



NORQI



FORDELE VED INDUKTIONSKIPGRYDEN

Hurtig opvarmning; En induktionskipgryde kan varme mellem 40 - 200 ° C og stegeoverfladen opnår 200° C på ca. 90 sekunder, hvor en traditionel kipgryde først skal i gang med at producere damp, før den bliver varm, og den kan kun varme mellem 80 - 120° C. Induktionskipgryden er markedets mest effektive kipgryde som kan opnå 140° C., så der kan brunes i den. Induktionskipgryden gør at man påbegynder tilberedning med det samme og derfor skal have sine ingredienser klar ved opstart. Dette kan optimere arbejdsflowet i et storkøkken, da tilberedningsprocessen startes hurtigere end nuværende traditionelle kipgryder muliggøre.

Præcis temperatur; Induktionskipgryden styres med 1° C præcision på stegeoverfladen, hvor varmen overføres effektivt fra induktionsspolerne. Den præcise temperatur giver mulighed for høj ensartethed og præcis tilberedning. At arbejde med præcis temperatur gør at du kan bruge den rigtige temperatur til forskellige ingredienser, så de bliver perfekt tilberedt. Tilbered f.eks. sous vide mellem 40 - 80 ° C, kog omkring 100 ° C eller brun dine ingredienser ved 140 ° C eller derover!

Effektiv regulering af varme; I induktionskipgryden er der placeret flere temperaturfølere i bunden. Disse følere sørger for at den regulerer varmen hurtigt og effektivt ved temperatursvingninger. Når man kommer kolde ingredienser i kipgryden, så bemærker føleren det hurtigt og regulerer derefter varmen, så den rammer den ønskede temperatur, som er valgt. Når man slukker for varmen, så stopper varmeoverførelsen straks og fordi stegeoverfladen er lavet af aluminium, så holder den ikke på varmen, som man kan opleve ved traditionelle kipgryder, hvor ingredienserne kan tilberede videre efter man har slukket for varmen.

Digital teknologi; Induktionskipgryden bygger på en digital teknologi, hvor generatoren, som styrer systemet hjælper med at optimere kipgrydens ydeevne, levetid og servicebehov. Systemet sørger for at kipgryden yder den ønskede effekt uden at bruge unødigt energi. Den sikrer at de indregnet sikkerhedsparameter overholdes, så kipgrydens komponenter holder længst muligt. Samtidig med at den slår fra i tilfælde af fejl, så kipgryden ikke får unødige fejl eller skader på systemet.

Energibesparende; Kombinationen af induktion og digital teknologi gør at induktionskipgryden ikke bruger overflødig energi på at opnå ønsket temperatur til tilberedning eller vedligeholde varmen i kipgryden under produktion. Den beregner det nødvendige behov for at opnå den ønskede temperatur, hvorefter den overfører den nødvendige energi for at opnå temperaturen. Derfor kan effektivitet og energibesparelse forenes.