

# Eksposering & Servering

Storkjøkken • Serveringssteder • Offshore



Vi tilbyr rustfrie spesialinnredninger med kjøling

*Friskt • Holdbart • Lønnsomt*





*Essnor + Nicro = SANT  
...for kunden!*

**Nicro as og Essnor as** leverer skreddersydde løsninger til storkjøkken og serveringssteder. Vi tilbyr bufféer og montre, disker og utstyr til de fleste formål der mat skal tilberedes og presenteres. Nicro er markesleder på rustfritt utstyr for matproduksjon og ulike varmeløsninger. Essnor har høykvalitets eksponeringssystemer med kjøling. Formalisert samarbeid betyr at våre kunder kan forvente et topp spekter av spesialkonsepter for kantiner, cafeer, barer o.l – samt offshore og skip.

## Samarbeid og eierskap gir komplette løsninger

Nicro as har søkt en partner for samhandling og konseptutvikling. En medspiller som betyr enkelhet og optimale løsninger for kundene. Nicros eierskap i Essnor as betyr at videre markedsutvikling er i gang. Bedriftene og produktene utfyller hverandre. Dette er som hånd i hanske...

# Hvorfor mat i kjøledisk?

Moderne serveringspunkter krever tiltalende eksponering for å oppnå høyest mulig kundetilfredshet. Kundene skal oppleve innbydende disker som motiverer til kjøp og gjenkjøp. Specialinnredninger må også oppfylle målsettinger om rasjonell drift og lønnsomhet.

Forskrifter fra Mattilsynet, og regler for hygiene og mathåndtering må oppfylles.

Lave temperaturer gir bedre økonomi og sikrere internkontroll.

Vi inviterer til samarbeid om skreddersydde innredninger med kjøling.

Friskt

Delikat

Mersalg

Fristende

Holdbart



Lønnsomt

Rasjonelt

## Kjøledisk type XXL

Overbygg med topphengslede luker



Basert på kjølesystem med fordampere over hvert hylleplan og små vifter som sirkulerer kulden, dette systemet gir minst uttørking og best kjølekapasitet.

- For 1/1 GN Brett(32,5x53 cm) på alle hylleplan.
- Temp. i monter, +1 - +4°C.
- Temp. i kjølerom under, +1 - +4°C.
- Hyller i glass gir enkelt renhold. Du kan her sette inn boller, fat og tallerkener som ikke er GN-tilpasset.
- Romslig underkjølingsrom.

### Kjøledisken leveres i tre lengder:

- 76 - 2 GN i bredden. Uten underkjøling.
- 108,5 - 3 GN i bredden. 1 stk. Underkjøl.rom
- 141 - 4 GN i bredden. 2 stk. Underkjøl.rom
- 175 - 5 GN i bredden. 3 stk. Underkjøl.rom





### LED lys over hvert hylleplan.

- Acrylvanger med grønnskjær (glas look).
- Rustfrie vanger og på topp.
- Lukehengsel, rund alum. profil, silikonepakning for demping av luke.
- Luker 4mm. Akryl. Lukehåndtak.
- Skyveluker på betjeningsside.
- Kan også leveres klargjort for sentralkjøl, med tilkoblingskraner på sug/trykk
- Kan leveres med støysvak kondensatorvifte.
- Leveres for både 50/60Hz

Disken har glatte hylleplan for enkelt renhold.

Digital temperaturvisning/styring.

Automatisk avriming samt fordampning av tinevann.

Eventuelt frontsystem m/gitter for rengjøring av kondensator.



## Kjøledisk type KUL-R

Åpent overbygg



Basert på kjølesystem med sirkulerende kulde hvor små vifter transporterer kulden, og gir en sikker temperatur på varene. Med innmontert kjøleaggregat kan leveres med kjølt hylle, brønn og underkjølingsrom.

**Leveres i 5 lengder:** 80, 120, 145, 180 og 210 cm.

- Skyvedører på betjeningside
- Kan plasseres mot vegg, speil på rygg
- Glasshylle for 2/3 GN brett.
- Kjølt brønn, 10 cm, som kan benyttes til 1/1 GN brett.
- LED Lys over begge plan.
- Innmontert kjølemaskin m/ nødv. automatikk.
- Temperatur i brønn: +1 - +4°C, i hylle: +5 - +7°C
- Temperatur underkjøling +1 - +4°C
- Disken er basert på kjøling av allerede nedkjølte varer.
- Anbefaler å koble disken til avløp p.g.a tinevann.
- Brønn kan enkelt løftes ut.
- Digital temperatur styring/visning.
- Avrimingsur med gangereserve.
- Rullgardin i front
- Kan også leveres klargjort for sentralkjøl, med tilkoblingskraner på sug/trykk
- Kan leveres med støysvak kondensatorvifte.
- Leveres for både 50/60Hz



## Kjølebrønn Drop In

Kjølesystem med sirkulerende kulde



Kjølebrønn Drop In – Basert på kjølesystem med fordampere og små vifter som sirkulerer kulden får man jevn kjølekapasitet og temperatur over varene.

- Kjølebrønn for nedfelling i topplater på dybde på 64cm, kan da felles ned i topplater på dybde 65cm.
- Temperaturområde, +1 til 7°C.
- Helt innerkar som kan løftes ut.
- Flens høyde: 10mm.
- Tilpasset 1/1 GN kantiner dybde 150mm, og kan leveres med deleskinner for inndeling til mindre kantiner.
- Leveres med innmontert kjøleaggregat samt løst styringspanel som kan plasseres innenfor en radie på 1m.
- Elektronisk temperaturstyring/visning.
- Anbefaler å koble tinevann til avløp, kan leveres med separat kondenspanne m/automatikk.
- Kan også leveres klargjort for sentralkjøling, med tilkoblingskraner på sug/trykk
- Kan leveres med støysvak kondensatorvifte.
- Vifte for montering bak på frontpanel, forespørsel.
- Innbyggingshøyde, fra topp topplate: 695mm.
- Leveres for både 50/60Hz
- Kan også leveres med åpent stativ for understøtte.

Kan også leveres med kjøleslynger.





## Kjølte buffeter og salatsdsker

Selvbetjent mot vegg eller frittstående



Basert på Drop in kjølebrønn, leveres med overbygg, LED lys, mobil eller bein.

- Fronter i valgfri laminat/rustfritt
- Sokler i valgfri laminat/rustfritt
- Pusteskjerm
- Brettbaner i laminat, heltre, rustfritt eller Corian
- Topplater i laminat, heltre, rustfritt eller Corian





## Vogner

Lette og stabile vogner er kjennetegnet på Essnor vognsystem



Transportbehovet er mangfoldig i storkjøkken miljøet. Essnor vognsystem har praktiske løsninger for de fleste formål, servise eller avfall.

Essnor vognsystem er bygget opp i lette og solide materialer. Rammekonstruksjon i

25x25mm aluminiumprofiler med to-sidig hvite eller valgfri laminater i topp- og bunnplater, og eventuelt sideplater. Vognene er utstyrt med kraftige 125mm svingbare hjul med grå gumribane. To av hjulene er låsbare. Essnor leverer også spesialvogner på forespørsel.

## Kjølte arbeidsbord

Topp-plate og dører i rutstfritt stål



- Leveres i 4 lengder: 108,5 – 141, 175 og 207,5 cm.
- Toppplate i rustfritt stål.
- Utvendig kledning i rustfritt stål. Skrog har KFK fri polyurethan isolasjon.
- Låsbare lukker på dørene
- Innredning for 1/1 GN.
- Uttrekkbart kjøleaggregat
- Uttrekkbar filterplate for rengjøring av kondensator.
- Automatisk fordamping av kondensvann.
- Automatisk avriming av kjøleelement.

## Bestikksystem

Hygienisk. Samme sylinder i oppvask og på disk



Essnor bestikksystem gjør oppvask og behandling av bestikk enklere, raskere og mer hygienisk. Du sparer tid, du slipper å ta i bestikket og du har ETT system hele veien i oppvasken, i anretningen og på disken.

- Bestikket vaskes først blandet i oppvaskkurven
- Bestikket sorteres i bestikksylinder for annengangs vask
- Ingen omlasting eller berøring etter annengangs vask
- Hatten beskytter mot berøring og støv
- Lås hatten ved å vri ca. 10 mm. Sett sylindere på plass i stativet. Vri hatten for å åpne underdelen

### Utførelse:

Den vribare bestikksylindere leveres i lys grå slagfast polycarbonat. Hatten er i glassklar polycarbonat. Stativ i natureloksert aluminium med sideplater. Plass for ca 35 enheter i hver sylinder.

### Mål sylinder:

H: 235mm Ø=110mm

Komplett kassett m/4 sylindre L 470 x B 160 x H 260mm

## Varmeskap for pizza

Praktisk. Transportabelt

Essnor varmeskap, utførelse med solid rammeverk i aluminium-profiler, utvendig/innvendig kledning i aluminium. Isolert med 25 mm polyuretan plater. Bærehåndtak. Skapet leveres for tilkobling av 230 Volt, element på 500 Watt.

Skapet har flg. innvendige mål: bxdxh: 45 x 40 x 61,3 cm.

Utvendig mål inkl. bærehåndtak, bxdxh: 60,2 x 51 x 75,2 cm.

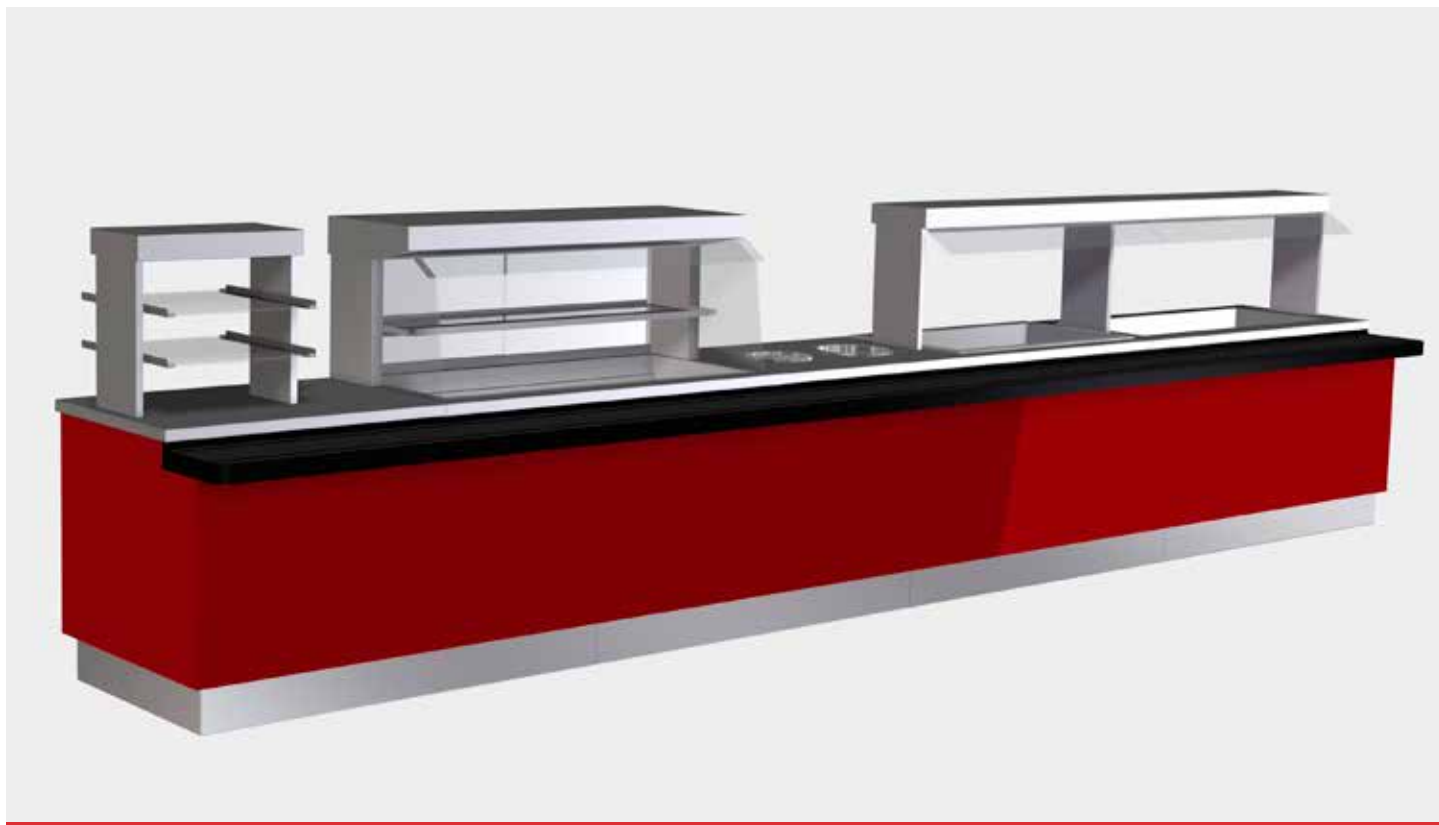
Effekt: 0,5 kW, 230 V 1 fas stikk.

Vekt: 24kg.



## Serveringslinjer

Skreddersydde løsninger for kundetilfredshet og lønnsomhet



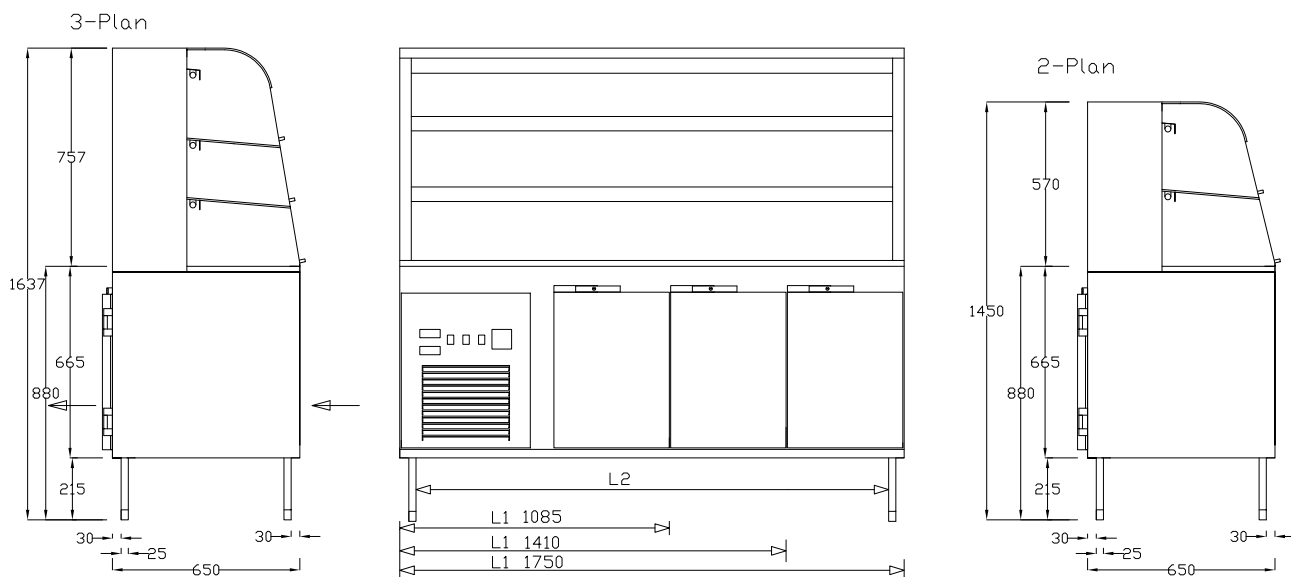
### Individuelle behov

Essnor legger vekt på dialog i planleggingen av en eller flere serveringslinjer. Kapasitet, utforming, elementer med kjøling og varme – alt skal ha sin logiske plass og hensikt. Kombinasjon av materialbruk kan også være aktuelt, for å tilfredstille krav til design og arkitektur.

Essnor samarbeider med Nicro om komplette, skreddersydde løsninger for serveringslinjer.



## Teknisk informasjon: XXL



Type	L1	L2	Kap. Monter	Kap. kjølerom
XXL 108,5	1085	975	9 x 1/1 brett	4 x 1/1 brett
XXL 141	1410	1300	12 x 1/1 brett	8 x 1/1 brett
XXL 175	1750	1640	15 x 1/1 brett	12 x 1/1 brett

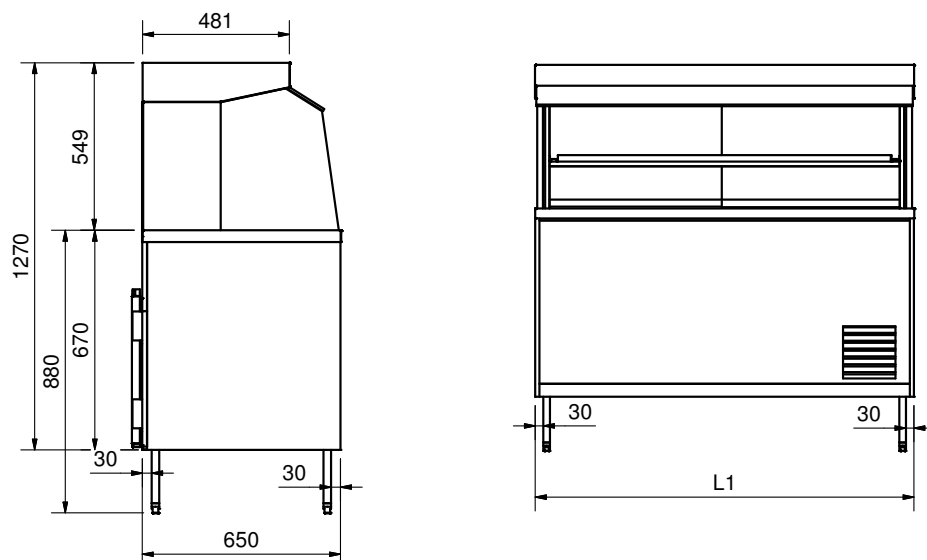
Data for tilkobling ved sentralkjøl/  
fjernplassert aggregat:

Type	Vekt disk	Vekt inkl.emb	Volum
XXL 108,5	167	202	2,02 m <sup>3</sup>
XXL 141	207	243	2,43 m <sup>3</sup>
XXL 175	248	288	2,56 m <sup>3</sup>

Type	Tilkobl.eff.	Tur	Retur	Lyd
XXL 108,5	800W/-10°C	1/4"	3/8"	49dB
XXL 141	900W/-10°C	1/4"	3/8"	49dB
XXL 175	990W/-10°C	1/4"	3/8"	50dB

EL.Data type	EL.Tilkobl.	EL.Effekt	FAS	Hz	Tilkobl.
XXL 108,5	230V 10A	0,9 kW	1	50/60	Stikk
XXL 141	230V 10A	0,9 kW	1	50/60	Stikk
XXL 175	230V 10A	1,1 kW	1	50/60	Stikk

## Teknisk informasjon: KUL-R



Kapasitet	L1	Kap. Monter	Kap. brønn
KUL 80	800	2 x 2/3 brett	2 x 1/1 100
KUL 120	1200	3 x 2/3 brett	3 x 1/1 100
KUL 145	1450	4 x 2/3 brett	4 x 1/1 100
KUL 180	1800	5 x 2/3 brett	5 x 1/1 100
KUL 210	2100	6 x 2/3 brett	6 x 1/1 100

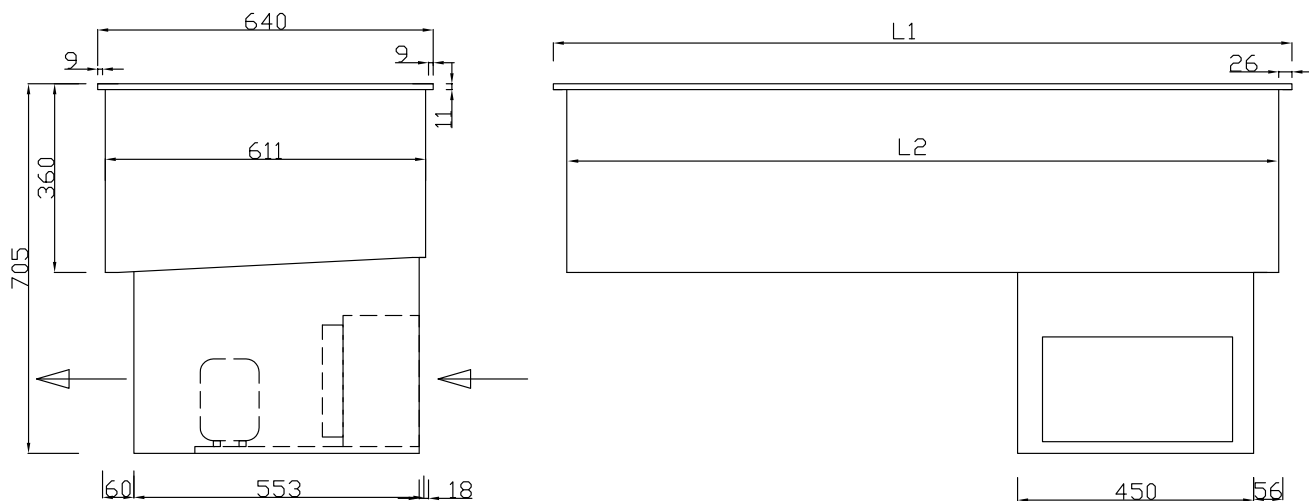
Data for tilkobling ved sentralkjøl/  
fjernplassert aggregat:

Transport	Vekt disk	Vekt inkl.emb	Volum
KUL 80	102 kg	133 kg	1,2m <sup>3</sup>
KUL 120	135 kg	163 kg	1,6m <sup>3</sup>
KUL 145	177 kg	208 kg	2,0m <sup>3</sup>
KUL 180	220 kg	253 kg	2,5m <sup>3</sup>
KUL 210	260 kg	295 kg	2,9m <sup>3</sup>

Kuldedata	Tilkobl.eff.	Tur	Retur
KUL 80	440W/ -10°C	1/4"	3/8"
KUL 120	600W/ -10°C	1/4"	3/8"
KUL 145	840W/ -10°C	1/4"	3/8"
KUL 180	990W/ -10°C	1/4"	3/8"
KUL 210	1200W/ -10°C	1/4"	3/8"

EL.Data	EL.Tilkobl.	EL.Effekt	FAS	Hz	Tilkobl.
KUL 80	230V 10A	0,6 kW	1	50/60	Stikk.
KUL 120	230V 10A	0,9 kW	1	50/60	Stikk.
KUL 145	230V 10A	1,0 kW	1	50/60	Stikk.
KUL 180	230V 10A	1,0 kW	1	50/60	Stikk.
KUL 210	230V 10A	1,1 kW	1	50/60	Stikk.

## Teknisk informasjon: Drop In



Type	L1xBxH	L2	Utsparr.mål
DPI 76	760x640x705mm	725mm	730x627mm
DPI 108,5	1085x640x705mm	1050mm	1055x627mm
DPI 141	1410x640x705mm	1375mm	1380x627mm
DPI 175	1750x640x705mm	1715mm	1720x627mm
DPI 207,5	2075x640x705mm	2040mm	2045x627mm

Kapasitet	Brønn	Nto.Vekt	Nto.Vekt	Volum
DPI 76	2 x 1/1 150	53 kg	62 kg	0,4m <sup>3</sup>
DPI 108,5	3 x 1/1 150	71 kg	88 kg	0,6m <sup>3</sup>
DPI 141	4 x 1/1 150	95 kg	115 kg	0,7m <sup>3</sup>
DPI 175	5 x 1/1 150	120 kg	146 kg	0,9m <sup>3</sup>
DPI 207,5	6 x 1/1 150	150 kg	178 kg	1,1m <sup>3</sup>

EL.Data	EL.Tilkobl.	EL.Effekt	FAS	Hz	Tilkobl.
DPI 76	230V 10A	0,5kW	1	50/60	Stikk.
DPI 108,5	230V 10A	0,7kW	1	50/60	Stikk.
DPI 141	230V 10A	0,9kW	1	50/60	Stikk.
DPI 175	230V 10A	1,1kW	1	50/60	Stikk.
DPI 207,5	230V 10A	1,1kW	1	50/60	Stikk.

**Leveres i flg. lengder:**

2 GN L= 760mm  
 3 GN L= 1085mm  
 4 GN L= 1410mm  
 5 GN L= 1750mm  
 6 GN L= 2075mm

Data for tilkobling ved sentralkjøl/  
 fjernplassert aggregat

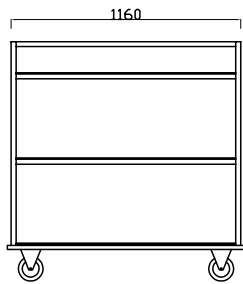
Kuldedata	Tilkobl.eff.	Tur	Retur
DPI 76	200W/ -10°C	1/4"	3/8"
DPI 108,5	420W/ -10°C	1/4"	3/8"
DPI 141	450W/ -10°C	1/4"	3/8"
DPI 175	600W/ -10°C	1/4"	3/8"
DPI 207,5	600W/ -10°C	1/4"	3/8"

Leveres med tilkoblingskraner og nødvendig automatikk.  
 Anbefaler å koble disken til fjernplassert aggregat p.g.a støy og varme fra kjøleaggregatet. Anbefaler å koble disken til avløp p.g.a mye tinevann.

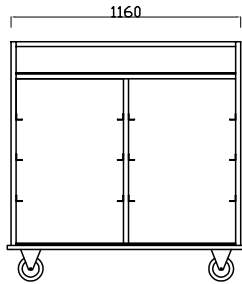
Vi leverer også DropIn med kjøleslynger.



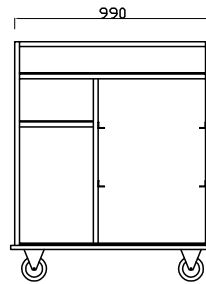
## Teknisk informasjon: Vognsystem



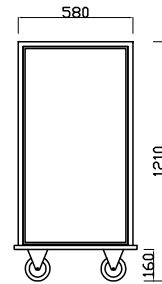
BLH-A FRONT



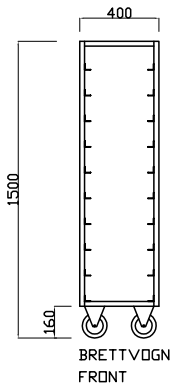
BLH-B FRONT



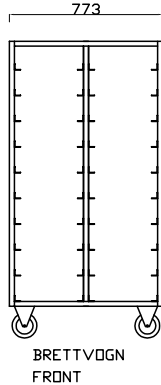
BLH-C FRONT



SIDE



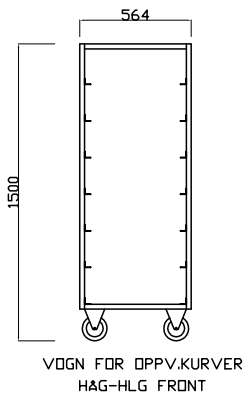
BRETTVOGN  
FRONT



BRETTVOGN  
FRONT



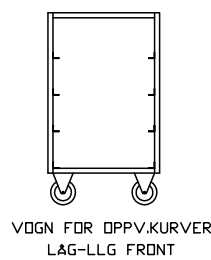
SIDE



VOGN FOR OPPV.KURVER  
HAG-HLG FRONT



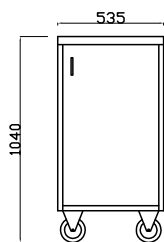
SIDE



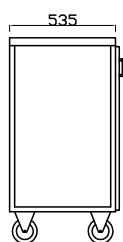
VOGN FOR OPPV.KURVER  
LAG-LLG FRONT



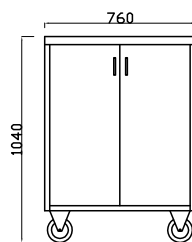
SIDE



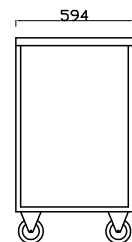
AVF.VOGEN ENKEL NEDKAST  
FRONT



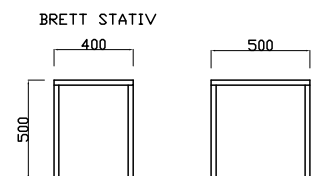
SIDE



AVF.VOGEN DOBB. NEDKAST  
FRONT



SIDE



BRETT STATIV

Leveres std. med 125mm hjul, 2 med brems, alle svingbare.



## Skreddersydde innredninger med kjøling

Standarløsninger og uniformert serieproduksjon er i dag ofte svaret på løsninger som burde vært individuelt ivaretatt. Vi mener de beste løsningene skapes ved dialog og samarbeid. Definerte behov og rammebetingelser bør avgjøre nødvendig grad av individualitet.

Løsninger basert på samarbeid gir best resultat fordi system og teknikk skal fungere på brukernes premisser, og materialene skal harmonere med omgivelsene. Alle parter skal sitte igjen med rett følelse etter gjennomtenkte valg. Dette gir også best økonomi.

***Friskt • Holdbart • Lønnsomt***



ESSNOR AS  
Kristian Walbys veg 9, 2212 Kongsvinger  
Telefon: 62 82 15 20 – Telefax: 62 82 15 30  
E-post: [marked@essnor.no](mailto:marked@essnor.no)

[www.essnor.no](http://www.essnor.no)