

VANDHANEN, DER KAN DET HELE

100° C kogende og afkølet vand med blid brus

ERHVERV

Quooker®

VANDHANEN, DER KAN DET HELE

Med en Quooker i din virksomhed, har du altid kogende vand lige ved hånden. Og det er utrolig praktisk i hotel- og restaurationsbranchen, storkøkkener eller frokosturum i kontorbygninger.

Du behøver aldrig mere at fylde en gryde eller en elkedel med vand og vente, til det koger. Du kan simpelthen, i løbet af et sekund, få det kogende vand leveret lige fra hanen. Det er slut med en tom vandbeholder i espressomaskinen og slut med at servere te med en hvid hinde på overfladen. Det vand, der kommer ud af en Quooker, er nemlig virkelig kogende. Og med den nye Quooker CUBE kan du nu også få afkølet vand med brus og filtreret vand direkte fra Quooker-hanen. I løbet af et øjeblik kan du nyde et glas perlende frisk vand, eller du kan lave de lækreste læskedrikke og cocktails.

I mellemtiden er der kommet flere haner med kogende vand på markedet. Hvorfor skal du så alligevel vælge originalen:

1. 100° C kogende vand, afkølet vand med brus og filtreret vand direkte fra hanen
2. Mange funktioner
3. 100% sikker i brug
4. Omkostnings-, vand- og energibesparende
5. Optimal vandkvalitet
6. Pladsbesparende
7. Bæredygtig

Hvordan det hele præcist hænger sammen, kan du læse i denne brochure.

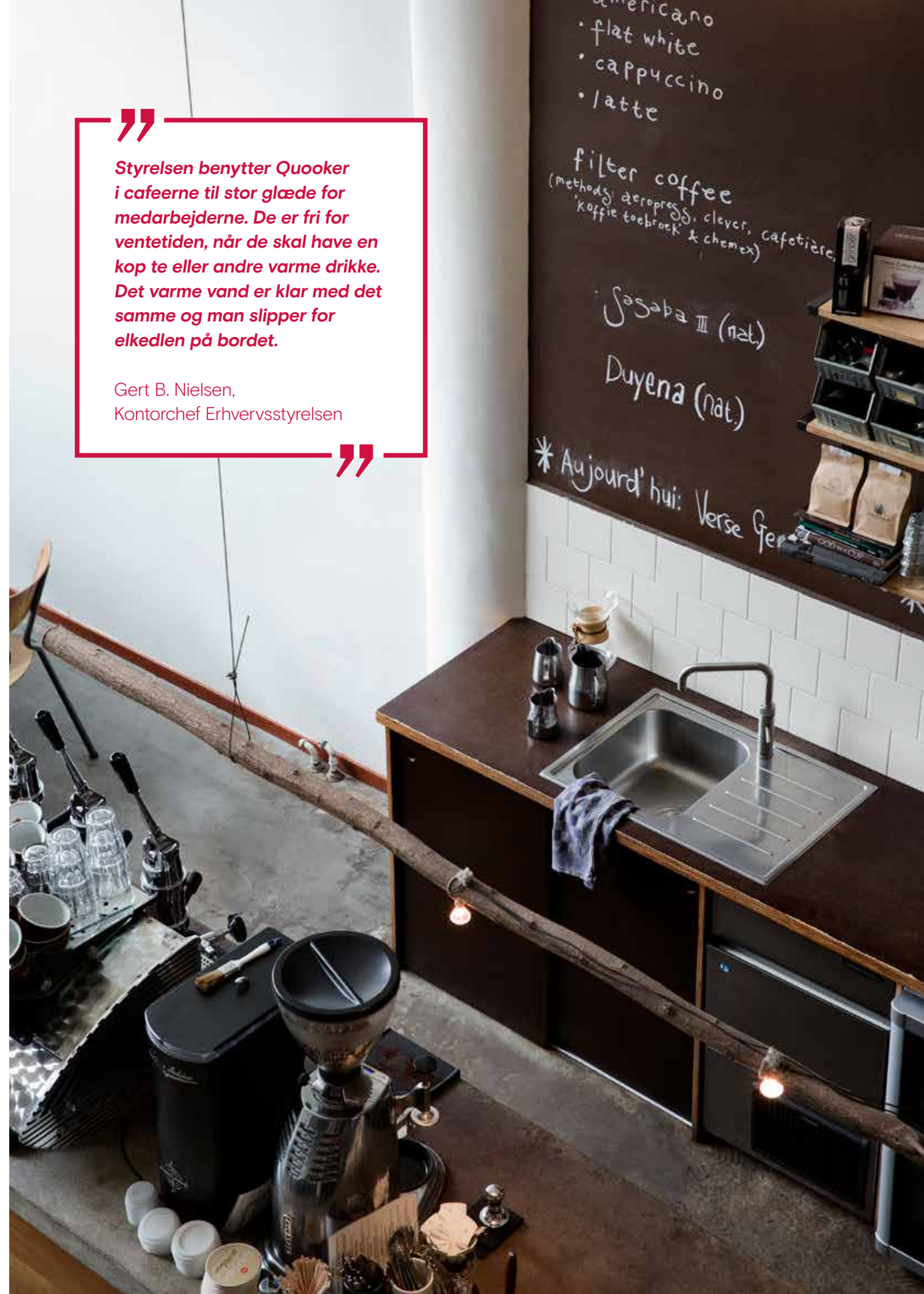
CUBE bliver stillet nederst i køkkenskabet ved siden af Quooker-vandbeholderen. På den måde kan du tappe det hele fra en enkelt hane: kogende, varmt, koldt, med brus og filtreret vand. Det, der i 1970 begyndte med en både enkel og revolutionerende idé af Henri Peteri, opfinderen af vandhanen med det kogende vand, er i mellemtiden blevet en dagligdags realitet for hundrede tusindvis af brugere over hele verden. De oplever mange gange om dagen, hvor nemt det er, når man får kogende eller filtreret vand eller afkølet vand med brus direkte fra hanen, og al den tid man sparer herved.

”

Styrelsen benytter Quooker i cafeerne til stor glæde for medarbejderne. De er fri for ventetiden, når de skal have en kop te eller andre varme drikke. Det varme vand er klar med det samme og man slipper for elkedlen på bordet.

Gert B. Nielsen,
Kontorchef Erhvervsstyrelsen

”



Holland. Europa. Verden.

Quooker blev til i en mørk og lavloftet kælder i Holland i 1970. I dag gør mere end en million Quookere livet lidt lettere i køkkener på tværs af Europa. Hemmeligheden bag succesen er faktisk ikke så hemmelig endda: En urokkelig tro på produktet, et stærkt servicegen og et veludviklet internationalt netværk af forhandlere, der deler visionen om 'en Quooker i alle køkkener'. Sådan helt kort sagt.

Quooker er hollandsk kvalitet hele vejen igennem, og alle Quooker-modeller bliver designet, udviklet og produceret på en 7.000 m² højteknologisk fabrik i Ridderkirk, Holland. Alle Quookere er håndlavede, og på fabrikken sikrer mere end 100 medarbejdere, at hver eneste Quooker lever op til vores kunders høje krav til kvalitet, design og funktionalitet.

Med filialer i Belgien, Danmark, Tyskland, Luxemburg, Norge, Storbritannien, Sverige, Schweiz og Frankrig servicerer vi det meste af Europa – og herudover også De Forenede Arabiske Emirater. Men det er bare begyndelsen. I takt med at flere og flere lande får øjnene op for fordelene ved kogende vand i hanen, åbner vi løbende nye kontorer, så vi altid er tæt på vores kunder. Uanset hvor de er.



DA QUOOKER KOM TIL DANMARK

Quooker er blevet solgt på det danske marked siden 2003, hvor de to kompagnoner – René Steenbuch og Lars Karsbæk – stødte på produktet for første gang. Kvaliteterne og fordelene ved den kogende vandhane var åbenlyse for de to forretningsmænd, der hurtigt fik Quooker til Danmark. Siden 2004 har Quooker Skandinavien A/S stået for import, salg, markedsføring og service af Quookere i hele Skandinavien.

Quooker Skandinavien A/S er en selvstændig virksomhed, der har eneretten på distribution

af Quookeren i hele Skandinavien med et distributionsnet på 850 detailforhandlere. Vi har egne salgskontorer i Danmark, Norge og Sverige, og fra hovedkontoret i Gentofte varetager vi service for hele Skandinavien.

Højt niveau over hele linjen

Quookeren sælges i vid udstrækning gennem et stort forhandlernet af køkken- og VVS-specialister, som Quooker Skandinavien A/S har opbygget en langvarig og personlig relation til. Det betyder, at vi kan levere service i en kvalitet, der matcher vores produkter.

”

Når en Quooker – foruden at gøre hverdagen nemmere – øger sikkerheden i dit køkken, tøver vi ikke med at kalde den ”genial”.

René Steenbuch,
medejer af Quooker Skandinavien A/S

”

Selvgjort er velgjort

Hos Quooker tror vi på, at forskellen ligger i detaljen. Det ville ikke være at skyde over målet at kalde os perfektionister. Det bliver man nødt til at være, når man producerer køkkenredskaber, der bruges hver dag året rundt af både professionelle og private. Vi leverer produkter i høj kvalitet og er først tilfredse, når vores kunder også er.

Kompromisløs kvalitet

For at sikre, at kvaliteten af hver eneste Quooker lever op til vores høje standard, håndterer vi selv produktionen. Vi får leveret enkelte underdele udefra, men langt de fleste nøgleelementer producerer vi selv. Inklusiv de værktøjer, som vi udstyrer maskinparken med. Hele montagen – og den dertilhørende strenge kvalitetssikring – finder sted på fabrikken Ridderkerk i Holland.

Innovation ligger i generne

Innovations- og udviklingsafdelingen har også hjemme i Ridderkerk. 20 medarbejdere er dedikeret til produktudvikling, og prototyperne designes, bygges og produceres i det højteknologiske værksted. Quooker har altid været optaget af innovation og af at optimere produkterne, så både funktion, design og kvalitet lever op til forventninger, behov og de muligheder, ny teknik giver. Det er på baggrund af vores innovative idéer og input fra markedet, at vi har udviklet f.eks. alt-i-én hanen Fusion, højvakuum-isolering, COMBI+ og Nordic TWIN TAPS.



SWOP IT!

Bæredygtighed er en nøgleværdi for os, og derfor har vi udviklet service-konceptet SWOP, hvor vi bytter, renoverer og genbruger Quooker-beholderne. Udover at det er godt for miljøet, betyder det også, at kunderne ikke behøver at undvære deres Quooker, når den hvert 3.-5. år skal afkalkes.

Solen giver energi

900 solcellepaneler giver al den energi, der skal til for at fremstille Quookers produkter samt give lys og varme på Quookers fabrik og hovedkontor i Ridderkerk, Holland. Det er altså ikke kun produkterne fra Quooker, der kan være med til at spare energi (samt vand og tid).



HVORDAN FUNGERER EN QUOOKER?

Vi vil gerne forklare dig, hvad der sker over og under køkkenbordet for at kunne levere 100° C kogende vand til dig hele tiden.



Fordelene ved Quooker er nemme at forklare hurtig kogende vand, ingen el-kedel og billig i energi og så er det et produkt, der udstråler kvalitet og sikkerhed.

Flemming Hviid,
Salgschef Kuben Byg A/S



Lavt energiforbrug ved hjælp af højvakuumisolering

Quooker-systemet består af en lille beholder i køkkenskabet, der er forbundet med den kogende vandhane på køkkenbordet. Beholderen er en slags termoflaske, der bliver koblet på vandtilførslen. Højvakuum betyder: så godt som lufttomt. Der er ikke noget mellemlid, som skal lede varmen indefra og ud. Derfor skal der bruges meget lidt energi (10W) til at holde vandet på 110° C. Vandet begynder først at koge, når der bliver åbnet for hanen, og temperaturen på det strømmende vand kommer ned på 100° C. Mens vandet løber, strømmer der samtidig frisk vand ind i beholderen.

Forskellige beholdere

Quooker har udviklet forskellige beholdere til det professionelle marked: PRO3 og PRO7 til direkte kogende vand og COMBI og COMBI (+) til direkte kogende og varmt vand. Alt afhængig af dine krav til

mængden af kogende vand kan du vælge den rigtige beholder. Vælger du en PRO3, har du tre liter kogende vand til din rådighed. Når du har tømt beholderen, går der 10 minutter, før vandet atter har nået samme temperatur. Hvis tre liter er for lidt til dit behov, og hvis du for eksempel vil have mulighed for at lave mere end femten kopper te til frokost, så kan en PRO7 (7 liter) være løsningen. Hvis du kun har rådighed over tilførsel af koldt vand i køkken eller frokostkøkken, så skal du vælge en COMBI-beholder med en volumen på syv liter. Med en COMBI(+) kan du tappe syv liter kogende vand og ubegrænset varmt vand. Alle beholdere er udstyret med patenteret højvakuumisolering, som sørger for, at vandet holdes varmt på en energivenlig måde. Standbyforbruget for PRO3, PRO7, COMBI og COMBI(+) er på kun 55 øre pr. dag.

For at få afkølet vand med brus og filtreret vand skal du koble CUBE-enheden til dit Quooker-system. CUBE er udstyret med et filter, der renser vandet for bakterier og en CO₂-flaske, der kan producere 60 liter vand med brus.

HANERNE



Flex

Quooker Flex er den eneste Quooker-hane med en fleksibel udtræksslange, så man kan nå helt rundt i en vask. Ligesom de andre Quooker-haner kan Flex levere varmt, koldt og kogende vand. Vil du også have afkølet vand med brus og filtreret vand fra din Flex-hane? Så skal du kombinere den med Quooker CUBE.

Specifikationer

Højde: 412 mm
Svingradius: 220 mm
Hulmål: Ø 35 mm
Hanerørsrotation: 270°



Fusion Square & Round

Få det hele med en enkelt vandhane: kogende, varmt og koldt vand. Og, hvis du kombinerer den med Quooker CUBE, får du også afkølet vand med brus og filtreret vand.



Nordic Square & Round single taps

Quooker-hanen fra Nordic-serien kan også købes for sig selv, så du kan kombinere den med dit eget blandingsbatteri eller installere den særskilt, udelukkende til kogende vand. Hvis du kobler en Quooker CUBE til beholderen, får du også afkølet vand med brus og filtreret vand fra den samme hane!



Nordic Square & Round Twintaps

To haner i samme design. Et blandingsbatteri til varmt og koldt vand, og en Quooker-hane til kogende vand, som også kan levere afkølet vand med brus og filtreret vand, hvis du kombinerer den med en Quooker CUBE.



Specifikationer Round

Højde: 366 mm
Svingradius: 220 mm
Hulmål: Ø 35 mm
Hanerørsrotation: 360°



Specifikationer Square

Højde: 291 mm
Svingradius: 220 mm
Hulmål: Ø 35 mm
Hanerørsrotation: 360°



Specifikationer Round

Maksimal højde: 405 mm
Minimal højde: 170 mm
Svingradius: 160 mm
Hulmål: Ø 32 mm
Hanerørsrotation: 360°



Specifikationer Square

Maksimal højde: 350 mm
Minimal højde: 115 mm
Svingradius: 160 mm
Hulmål: Ø 32 mm
Hanerørsrotation: 360°



Specifikationer

Blandingsbatteri Round

Højde: 345 mm
Svingradius: 220 mm
Hulmål: Ø 35 mm
Hanerørsrotation: 360°

Hane til kogende vand

Maksimal højde: 405 mm
Minimal højde: 170 mm
Svingradius: 160 mm
Hulmål: Ø 32 mm
Hanerørsrotation: 360°



Blandingsbatteri Square

Højde: 270 mm
Svingradius: 220 mm
Hulmål: Ø 35 mm
Hanerørsrotation: 360°

Blandingsbatteri til kogende vand

Maksimal højde: 350 mm
Minimal højde: 115 mm
Svingradius: 160 mm
Hulmål: Ø 32 mm
Hanerørsrotation: 360°

BEHOLDERE

Quooker har udviklet forskellige beholdere til kogende vand. De er alle sammen udstyret med patenteret højvakuumisolering, der på energivenlig vis holder vandet på rette temperatur. Standbyforbruget er på kun 55 øre pr. dag.



PRO3

Indhold: 3 liter
Kan levere: Kogende vand

Mål

Diameter: 150 mm
Højde: 450 mm

Specifikationer

Opvarmningstid: 10 minutter*
Effekt: 1600 W
Standbyforbrug: 10 W
Indhold 100° C: 3 liter
Energimærkning: ingen**
Ophængsbeslag kan leveres:
ja

PRO7

Indhold: 7 liter
Kan levere: Kogende vand

Mål

Diameter: 200 mm
Højde: 470 mm

Specifikationer

Opvarmningstid: 15 minutter*
Effekt: 2900 W
Standbyforbrug: 10 W
Indhold 100° C: 7 liter
Energimærkning: ingen**
Ophængsbeslag kan leveres:
ja

COMBI

Indhold: 7 liter
Kan levere: Kogende vand eller
15 liter varmt vand (60° C).

Med en Quooker COMBI er det også slut med at vente på varmt vand. Derudover er det den første varmtvandsbeholder med højvakuumisolering. Ved hjælp af dette princip er det den mest energivenlige installation til varmt og kogende vand i et køkken.

Mål

Diameter: 200 mm
Højde: 470 mm

Specifikationer

Opvarmningstid: 20 minutter*
Effekt: 2200 W
Standbyforbrug: 10 W
Indhold 100° C: 7 liter
Indhold 60° C: 15 liter*
Indhold 40° C: 27 liter*
Energimærkning: A
Ophængsbeslag kan leveres:
ja

COMBI+

Indhold: 7 liter
Kan levere: Kogende vand
og ubegrænset varmt vand.

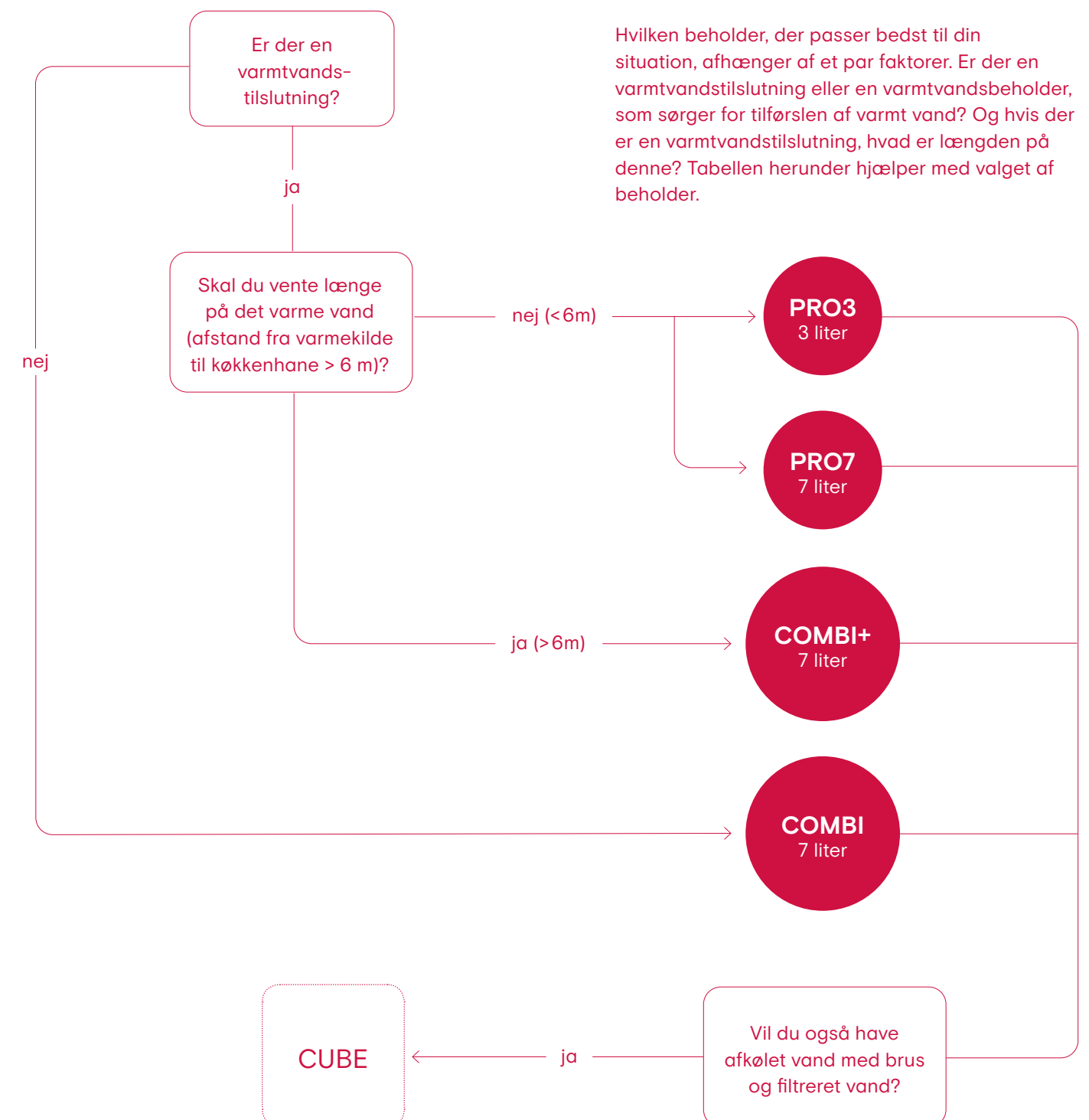
COMBI + er koblet til såvel den kolde som den varme vandtilførsel. Ligesom den 'almindelige' COMBI betyder dette et farvel til at vente længe på varmt vand og spild af drikkevand. På grund af tilkoblingen til vamtvands-tilførslen får du øjeblikkelig adgang til varmt vand.

Mål

Diameter: 200 mm
Højde: 470 mm

Specifikationer

Opvarmningstid: 20 minutter*
Effekt: 2200 W
Standbyforbrug: 10 W
Indhold 100° C: 7 liter
Indhold: 60° C
Indhold: 40° C
Energimærkning: A
Ophængsbeslag kan leveres:
ja



* Dette er gennemsnitlige værdier.

- Beholderne PRO3 og PRO7 leverer udelukkende kogende vand, og EU har ikke opstillet retningslinjer for energimærkning af dette. Begge disse beholdere har dog samme lave energiforbrug.

TILBEHØR



Drypbakke

Drypbakken er løsningen, når man bruger Quooker og ikke har en vask til rådighed. For eksempel i et lille anretterkøkken til morgenbuffeten eller ved siden af en kaffemaskine. Glasset kan placeres på drypbakken og fyldes, uden at man holder på det. Drypbakken tilsluttes afløbet, så man slipper for tømning af spildbakke. Kan leveres i krom.

Mål
Højde: 20 mm
Diameter: 150 mm
Køkkenbordshul: Ø 32 mm
Højde bordplade: maks. 50 mm



Betjeningsknap

Med en betjeningsknap bliver det endnu hurtigere og mere effektivt at tappe kogende vand fra hanen uden at skulle trykke og dreje. Utrolig praktisk og sikkert, også ved tæt menneskelig kontakt for eksempel i et lille køkken. Ved et enkelt tryk tappes der kogende vand med det samme, og det stopper, så snart man slipper knappen. Knappen kan monteres i køkkenbordspladen og passer til et hul med en diameter på 32-35 mm. Kan leveres i krom.

Mål
Højde: 17 mm
Diameter: 40 mm
Køkkenbordshul: Ø 32-35 mm
Højde bordplade: maks. 50 mm

Sæbedispenser

Den revolutionerende sæbedispenser kan kombineres perfekt med alle Quooker-haner. Det er den første sæbedispenser med indvendigt leje af metal, som kan betjenes med én hånd og kan påfyldes fra oven. Sæbedispenseren kan leveres i krom og rustfrit stål.



Mål
Højde: 80 mm
Diameter: 35 mm
Køkkenbordshul: Ø 25 mm
Højde bordplade: maks. 50 mm

Ophængsbeslag

Dette ophængsbeslag i rustfrit stål er ideelt til ophængning af beholderen i et køkkenskab.



CO₂-flasker CUBE

For at få vand med brus skal der tilsluttes en Quooker CO₂-flaske til CUBE. En enkelt CO₂-flaske kan producere omtrent 60 liter vand med brus. Det er ikke muligt at tilslutte CO₂-flasker fra andre mærker.

Nye CO₂-flasker kan bestilles på quooker.dk



CUBE-filter

CUBE er udstyret med et Hollow Fiber-filter, som renser vandet for bakterier. Et filter holder i tolv måneder. CUBE afgiver et lyd- og lyssignal, når det er blevet tid til at udskifte filteret.

Filteret kan nemt bestilles på quooker.dk



Energifordeler

Energifordeleren skruer ned for Quookers strømforbrug, hvis denne er koblet til samme sikringsgruppe som et andet apparat med et relativt højt strømforbrug. Herved undgås overbelastning af sikringsgruppen. Energifordeleren er udstyret med tre stikkontakter.



CUBE

Med en Quooker CUBE kan du også få afkølet vand med brus og filtreret vand fra din Quooker-hane. Du kan lynhurtigt skænke et glas rent, frisk vand. Eller du kan lave de lækreste læskedrikke eller cocktails.

Hanen, der kan alt

Hvis du kombinerer din Quooker-hane med en Quooker CUBE køleenhed, kan du altid tappe afkølet vand med brus og filtreret vand fra samme hane. Så behøver du ikke længere at købe plastikflasker. Det sparer tid, besvær og plads i køleopbevaringen. Derudover er det bedre for miljøet.

Nem betjening

For at få vand med brus skal du trykke og dreje én gang. Den diode, som blinker rødt ved kogende vand, blinker nu blåt: vand med brus er på vej. Hvis du trykker lidt længere på knappen, så kommer der filtreret vand ud af hanen. Det er altså ikke muligt at tappe kogende vand, selvom du egentlig ville have haft vand med brus.

Hvordan virker en Quooker med CUBE?

En CUBE står under køkkenbordet ved siden af Quooker-beholderen. Den indeholder et filter, der renser vandet lige så godt som det vand, butikkerne sælger i flasker. Beholderen er forsynet med en CO₂-flaske, der har en kapacitet på 60 liter afkølet vand med brus.

Levering og vedligeholdelse

CUBE kan leveres i kombination med alle Quooker-haner. I en standardlevering er der altid inkluderet én CO₂-flaske. Hvis vandstrålen bliver svagere, eller vandet indeholder mindre kulsyre, er flasken klar til udskiftning. Du bestiller nemt en ny på quooker.dk. Du bør returnere de tomme flasker til Quooker, så de kan genbruges. Returnering er gratis.

Filteret i en CUBE-enhed har en levetid på omtrent et år. Hvis enheden afgiver en lyd, så er det tid til at skifte til et nyt filter, som du også bestiller på quooker.dk.

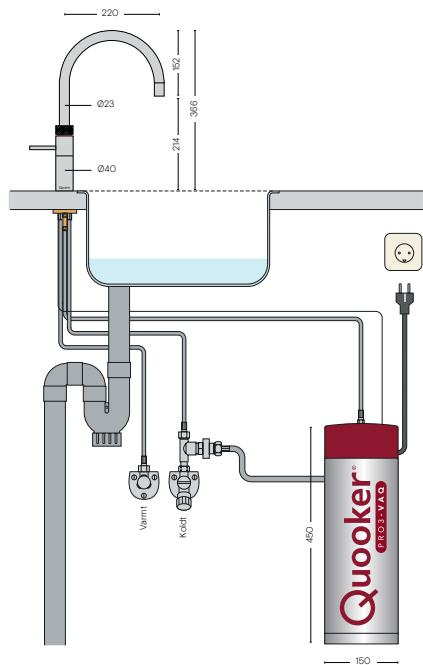
Mål	Specifikationer
Højde: 430 mm	Afkølingstid: 40
Bredde: 235 mm	Standbyforbrug: 12 W
Dybde: 440 mm	

Der skal beregnes 55 mm ved siden af og foran CUBE til montering af CO₂-flasken.

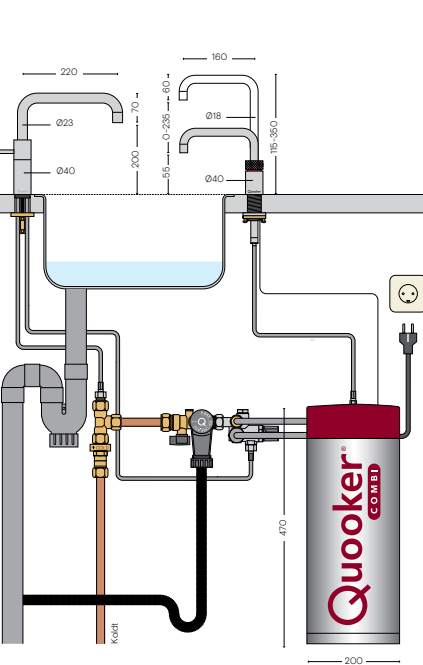


TEKNISKE SPECIFIKATIONER

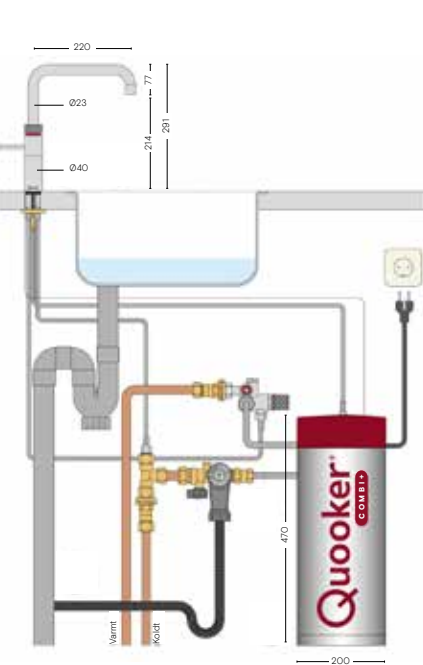
PRO3 og Fusion Round



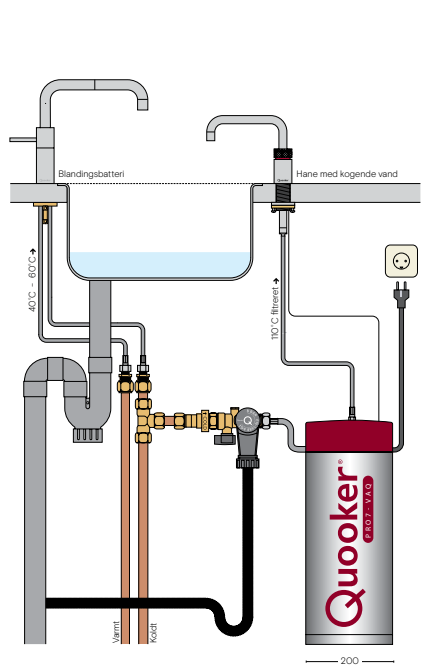
Combi og Nordic Square Twintaps



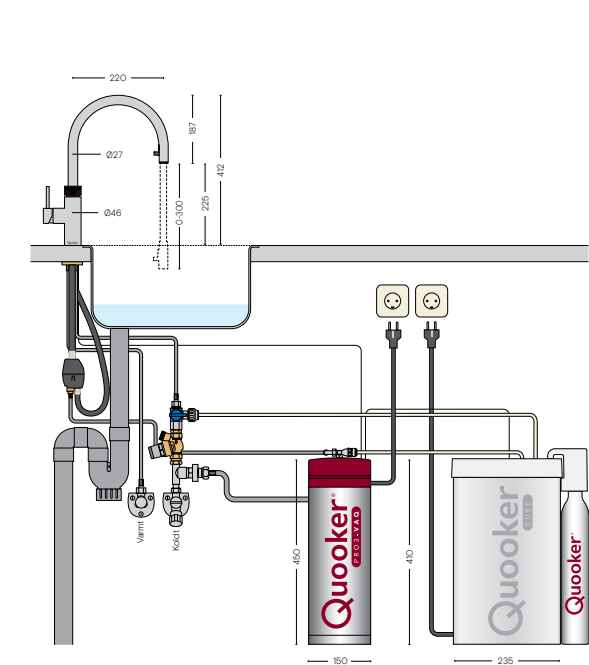
Combi+ og Fusion Square



PRO7 VAQ E



CUBE med PRO3 og Flex



Beholdere til kogende vand

Beholder	PRO3	COMBI	COMBI+	PRO7 VAQ E
Spænding/strøm	230 V	230 V	230 V	230 V / 13 A
Effekt*1	1600 W	2200 W	2200 W	2900 W
Indhold	3 liter	7 liter	7 liter	7 liter
Højde, beholder	45 cm	47 cm	47 cm	47 cm
Højde, beholder inkl. slanger	52 cm	54 cm	54 cm	
Diameter, beholder	15 cm	20 cm	20 cm	20 cm
Minimum vandtryk	200 kPa (2 bar)	200 kPa (2 bar)	200 kPa (2 bar)	200 kPa (2 bar)
Maksimum vandtryk	6 bar	8 bar	8 bar	600 kPa (6 bar)
Maksimum arbejdsdruk	800 kPa (8 bar)	800 kPa (8 bar)	800 kPa (8 bar)	800 kPa (8 bar)
Energimærke	*2	A	A	
Standbyforbrug	10 W	10 W	10 W	10 W
Ophængsbeslag (valgfri)	ja	ja	ja	ja
Opvarmningstid*1	10 min.	20 min.	20 min.	15 min.
Vandventil	elektrisk			
Sikring	maksimal temperatur			
	overtryksventil 800 kPa (8 bar)			
Vandfilter	HiTAC® aktiv karbon filter (Høj Temperatur Aktivt Kul)			

Hul-mål

Hul-mål for haner med kogende vand etc.	
Flex	35 mm
Fusion / Classic Fusion	35 mm
Nordic / Classic Fusion	32 mm

Hul-mål for blandingsbatterier

Nordic blandingsbatteri	35 mm
-------------------------	-------

Hul-mål for sæbedispensere

Nordic sæbedispenser	25 mm
----------------------	-------

CUBE køleenhed

Beholder	CUBE
Spænding/strøm	230 V
Effekt	100 W
Standbyforbrug	12 W
Minimum vandtryk	200kPa (2 bar)
Driftslyd under køling	~42 dBA
Kapacitet, vand med brus	Ca. 2 liter
Kapacitet, filtreret vand	Ca. 0,5 liter
Afstand CUBE -> kogebeholder	Op til 90 cm

*1 Dette er gennemsnitsværdier

*2 PRO-beholdere leverer kun kogende (ikke varmt) vand og EU har ikke udarbejdet retningslinjer for energimærkning af dette. PRO-beholdere er dog lige så effektive som COMBI(+)

Hvad kan vi gøre for jer?

Hos Quooker Skandinavien A/S sidder vores konsulenter klar til at hjælpe, uanset om du ønsker et konkret tilbud, rådgivning eller bare en uforpligtende snak om Quookers potentiale i dine projekter. Fra vores kontor tilbyder vi hele pakken:

- Salg og service af alle Quooker-produkter.
- Levering og montering over hele landet – både med egne montører og kvalificerede samarbejdspartnere.
- Kort leveringstid – ofte inden for enkelte dage.
- Gratis rådgivning. Også når du køber via vores mange distributører.

Ditte-Marie Cozens

Projects & Sales
Tlf. 2659 6300
dm@quooker.com

Steen Petersen

Key Account Manager
Tlf. 2210 0193
steen@quooker.dk

Michael Köhler

Projektsalgschef
Tlf.: 71 96 86 12
mk@quooker.dk

Quooker Skandinavien A/S

Mesterloddén 42
2820 Gentofte
CVR. 27 67 13 57

Tlf: 70 25 20 40
Email: info@quooker.dk
Web: quooker.dk

Quooker®