



**THE PROFESSIONAL IN
INDUCTIVE TECHNOLOGY**



NiCOLE[®] ThermoFlex



INNOVATIVE WITHOUT COMPROMISE

Whether the slightest touch of heat to melt the most delicate product or explosive force to instantly blacken or boil, NiCOLE® induction systems provide the means.

NiCOLE® innovative induction systems bring food service to a whole new level with advanced, efficient cooktops, food warmers, and more. Professional chefs in commercial kitchens and restaurants can finally enjoy higher productivity, substantial energy savings, and safer cooking.

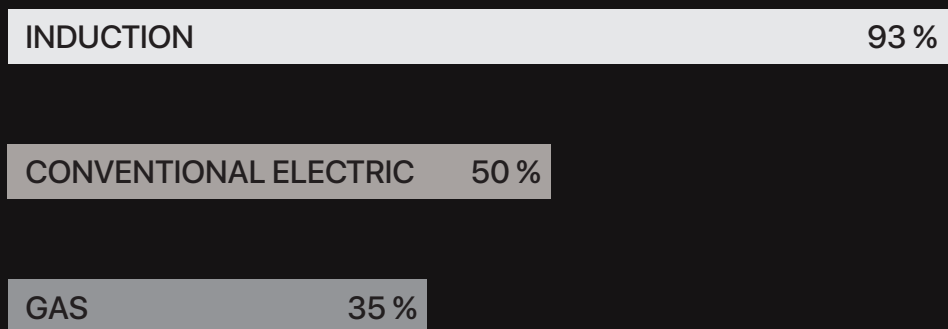
WHY NICOLE® IS BETTER

เตาแม่เหล็กไฟฟ้า NiCOLE® มีประสิทธิภาพที่ดีกว่าเมื่อเทียบกับเตาแก๊สหรือเตาไฟฟ้าทั่วไป เตาแม่เหล็กไฟฟ้าสามารถควบคุมอุณหภูมิการทำงานได้แม่นยำกว่าจึงมั่นใจได้ว่าทุกเมนูที่ปรุงอยู่นั้นจะไม่สุกเกินไปหรือดิบเกินไป ทุกครั้งหลังการใช้งานหน้าตาของเตาแม่เหล็กไฟฟ้านั้นจะมีความร้อนที่ต่ำกว่า จึงปลอดภัยต่อผู้ใช้งานและทำความสะอาดได้ง่าย เตาแม่เหล็กไฟฟ้า NiCOLE® ยังสามารถประหยัดพลังงานได้ดีเยี่ยมแต่ก็ยังคำนึงถึงประสิทธิภาพการทำงานในทุกแง่มุม

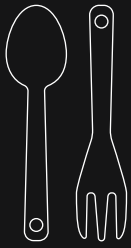
HOW INDUCTION WORK

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าให้ความร้อนโดยอาศัยหลักการเหนี่ยวนำของสนามแม่เหล็ก ระหว่างเตาแม่เหล็กไฟฟ้าและภาชนะที่เหนี่ยวนำไฟฟ้าได้ ความร้อนของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะเกิดขึ้นที่ก้นภาชนะโดยตรง โดยไม่ผ่านตัวกลางอื่นๆเหมือนเตาทั่วไป ดังนั้นด้วยหลักการทำงานนี้เองทำให้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าสามารถให้พลังงานความร้อนได้รวดเร็วกว่า และประหยัดพลังงานมากกว่าเตาทั่วไป โดยจะไม่มีความร้อนแผ่ไปในอากาศ อีกทั้งยังปลอดภัยจากการลุกไหม้ หรืออันตรายจากการไปสัมผัสเตาขณะเปิดเครื่องโดยไม่ได้ตั้งใจอีกด้วย

เตาแม่เหล็กไฟฟ้า NiCOLE® นั้นมีประสิทธิภาพสูงถึง 93% ซึ่งหมายความว่าความร้อนมากถึง 93% จะถูกส่งไปยังภาชนะที่วางอยู่บนเตา ซึ่งถ้าเปรียบเทียบกับเตาไฟฟ้าชนิดอื่นจะมีประสิทธิภาพการส่งความร้อนเพียง 50% ในขณะที่เตาแก๊สนั้นจะมีเพียง 35% เท่านั้น

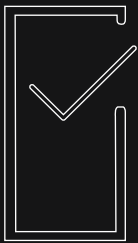


THE PRECISED RESULT YOU WANT



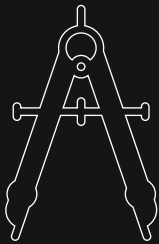
มั่นใจทุกครั้งเมื่อต้องปรุงอาหารด้วยเตาไฟฟ้าจาก NICOLE® เตาไฟฟ้าของเรานั้นมีกำลังไฟให้เลือกสูงสุดถึง 8 ระดับ จึงสามารถควบคุมอุณหภูมิได้แม่นยำ มาพร้อมระบบตั้งเวลาการทำงานที่อำนวยความสะดวกกับเมนู ต้ม หรือ ตุ่น มั่นใจได้ทุกเมื่อเมื่อต้องการปรุงอาหารด้วยเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจาก NICOLE®

DURABILITY IS THE KEY



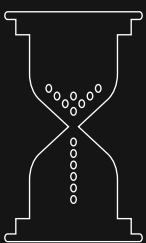
เตาแม่เหล็กไฟฟ้า NICOLE® นั้นถูกออกแบบมาเพื่อให้ใช้งานได้อย่างยาวนาน มีระบบควบคุมความร้อนประสิทธิภาพสูง Advance Thermal Management ที่มีเฉพาะในเตาแม่เหล็กไฟฟ้า NICOLE® สามารถระบายความร้อนภายในตัวเครื่องได้อย่างดีเยี่ยม มั่นใจได้ว่าจะสามารถทำงานต่อเนื่องได้อย่างยาวนาน 12 ชม.

DESIGNS FOR EVERY COOKING STYLE



NICOLE® ได้ออกแบบเตาแม่เหล็กไฟฟ้าให้เข้ากับการใช้งานได้หลากหลายรูปแบบ ทั้งการใช้งานในร้านชาบู ในห้องครัวโรงแรม ในไลน์บุฟเฟ่ต์โรงแรม หรือแม้กระทั่งการใช้งานอย่างเรียบง่ายภายในบ้าน มีให้เลือกทั้งแบบตั้งโต๊ะและบิวท์อิน ยิ่งไปกว่านั้นลูกค้าโรงแรมและลูกค้าร้านอาหาร Custom Set กำลังไฟที่ต้องการได้หากกำลังไฟเตาที่มีนั้นสูงเกินกว่าที่ต้องการ

WE BUILD OUR COOKER TO OUTLAST

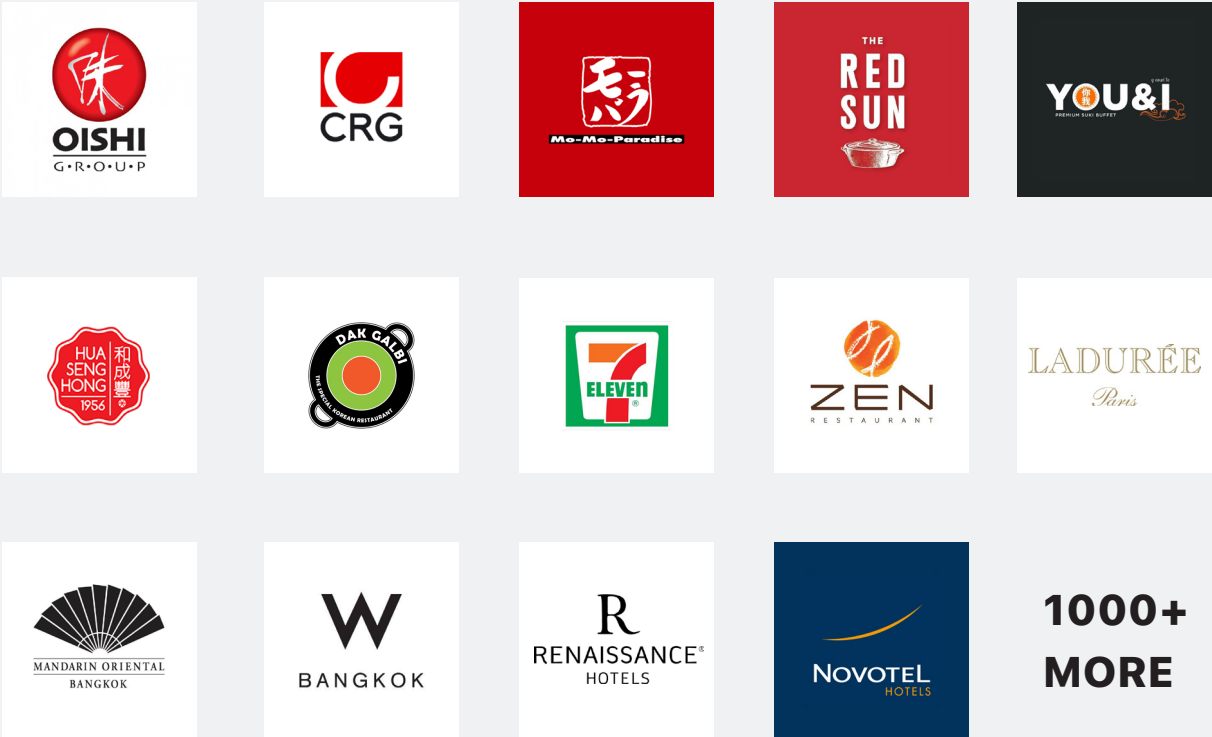


เตาแม่เหล็กไฟฟ้า NICOLE® ถูกผลิตขึ้นจากวัสดุคุณภาพสูง หน้าเตาเป็นเซรามิกชั้นเดียวที่ฝังปุ่มอยู่ภายในหน้าเตาจึงทำให้ทนทานมากกว่าและสามารถกันน้ำได้ ฐานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเชิงพาณิชย์ที่ต้องการการรับน้ำหนักได้มากนั้นก็เป็นการหล่อฐานขึ้นมาทั้งชิ้นจากเหล็กคุณภาพสูงและเคลือบสารกันสนิมเพื่อให้ทนทานกับการใช้งานทุกรูปแบบ

THE STANDARD THAT WE HAVE MADE

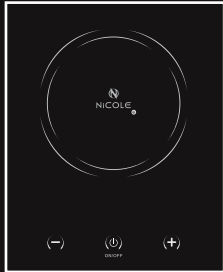
NiCOLE® is the leading innovator in induction warming and cooking systems for commercial kitchens and restaurants. Our mission is to change the way the world cooks, serves, and delivers food. We have no distractions and make no compromises. The materials in our products are premium grade, before launching any new product we tested them under extreme environmental conditions to ensure that our products not just to last, but to outlast. Before any shipment, the product will be tested for reliability before shipping to our customer.

WE ARE TRUSTED BY

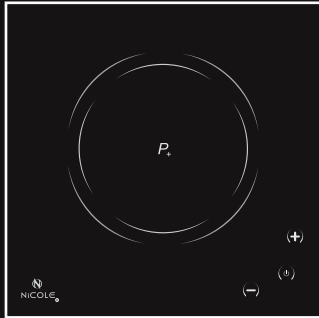


CHOOSE THE ONE THAT SUITS YOU BEST

เรามีเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหลากหลายรุ่นให้เลือกเพื่อให้เหมาะสมกับความต้องการของลูกค้า เริ่มจากขนาดเล็กสุดที่ใช้กับร้านชาบูที่นั่งเดียวจนถึงเตาขนาดใหญ่ที่สามารถรองรับน้ำหมักได้มากแถมยังมีพลังกำลังอันทรงพลังที่สามารถต้มน้ำจำนวนมากให้เดือดภายในไม่กี่นาที



1 AT-128B



2 AT-698A



3 AT-2X Series



4 AT-588A



5 AT-3000 Series

COMMERCIAL COOKTOP FOR RESTAURANT





AT-128B DROP IN RANGE

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าขนาดเล็กที่ซ่อนขุมพลังอยู่ข้างใน ตามขนาดเล็กลงมาเพียงกระดาษ A5 ที่สามารถ Built In ได้เรียบเนียนเสมอได้- เต็มไปด้วยประสิทธิภาพมั่นใจในการทำงานด้วยระบบระบายอากาศภายในตัวเครื่องทำงานต่อเนื่องได้มากถึง 12 ชั่วโมง เหมาะสำหรับร้านชาบูที่มีบริการแบบที่นั่งเดี่ยวหรือดัมน้ำในปริมาณน้อย มีให้เลือกทั้งแบบระบบสัมผัสและรีโมทคอนโทรล



AT-698A DROP IN RANGE

เตาแม่เหล็กไฟฟ้า AT-698A รุ่นใหม่ล่าสุดได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่องให้เหมาะกับการใช้งานในร้านอาหารได้อย่างทนทาน มาพร้อมกับเทคโนโลยีล้ำสมัยหลายอย่างภายในตัวเครื่องจึงมั่นใจได้เลยว่า 698A นั้นสามารถรองรับการทำงานได้ยาวนานต่อเนื่องถึง 12 ชั่วโมงติดต่อกัน และด้วยความที่ว่าเป็นเตาสำหรับใช้ในร้านอาหารจึงมีให้เลือกได้ระหว่างการบังคับแบบ Remote Control และ Touch Control แบบปุ่มสัมผัสบนหน้าเตา



M Series Remote Control

รีโมทคอนโทรล M Series ใช้งานร่วมกับ AT-128B, AT-698A

MULTI PURPOSE COMMERCIAL COOKTOP





AT-588A COMMERCIAL TABLE TOP

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าที่ออกแบบโครงสร้างอย่างมั่นคง ใช้งานได้ยาวนานทนทาน มาพร้อมกับขาเตากันสั่น สามารถตั้งเวลาการทำงานได้ และยังมาพร้อมกับความสะดวกสบายด้วยเมนู keep warm อุณหภูมิที่เตรียมไว้ให้พร้อมเสิร์ฟอยู่เสมอ เรียบหรูทุกการใช้งานทั้งแบบ Built-In และ Table Top



AT-2X SERIES HIGH PERFORMANCE Fe FRAME

AT-2X Series เป็นเตาที่ถูกออกแบบขึ้นเพื่อไลน์บุฟเฟต์ในร้านอาหารและโรงแรมโดยเฉพาะ เป็นเตาแม่เหล็กขนาดกลางที่มีประสิทธิภาพดีเยี่ยม ทำงานได้ต่อเนื่องหลายชั่วโมงด้วยพัดลมระบายอากาศประสิทธิภาพสูงแบบ Advance Thermal Management ฐานเตาผลิตจากเหล็กหล่อเคลือบกันสนิมสามารถรับน้ำหนักภาชนะได้มาก และที่ขาดไม่ได้คือเมนู Keep Warm ที่ใช้พลังงานต่ำแต่สามารถอุ่นอาหารทุกเมนูให้พร้อมเสิร์ฟอยู่เสมอ สามารถใช้งานได้ทั้งแบบ Built-in และ Table Top

AT-3000 SERIES COMMERCIAL COOKTOP





AT-3000 SERIES COMMERCIAL COOKTOP

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าบิวท์อิน ดีไซน์อย่างหรูหราแต่ซ่อนไปด้วยพลังกำลังในการทำงานสามารถเลือกกำลังวัตต์ที่เหมาะสมเพื่อให้พอดีกับเมนูที่ต้องการ ตั้งแต่ 900 วัตต์ 1500 วัตต์ 2000 วัตต์ 2500 วัตต์ และ 3000 วัตต์ ฐานล่างแบบเหล็กเคลือบกัลวาไนซ์ จึงมั่นใจได้ว่าแข็งแรง ทนทานต่อน้ำหนักหม้อที่มีขนาดใหญ่ได้เป็นอย่างดี

Frameless Ceramic

หน้าเตาเรียบทั้งแผ่นกันน้ำได้ดีกว่า



NICOLE |

14

Commercial Electric Plug

ปลั๊กเสียบพร้อมสายดิน



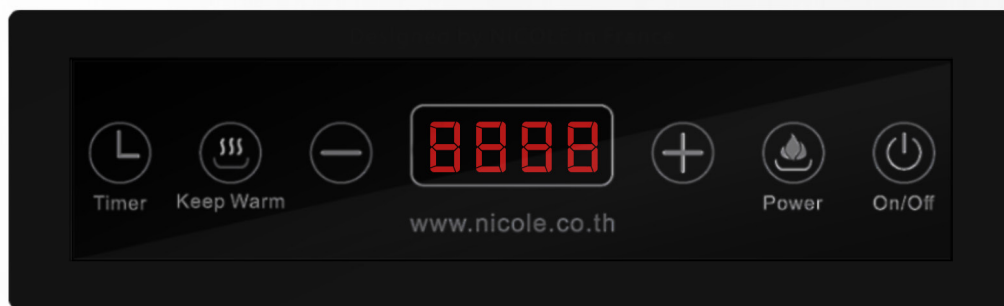
Stainless Table Top

อยากใช้แบบตั้งโต๊ะ- เราก็สามารถทำได้



E SERIES B SERIES REMOTE CONTROL

รีโมตคอนโทรลรุ่น E และ B ถูกออกแบบมาให้ใช้งานร่วมกับ AT-3000 Series ทั้งสองรุ่นนี้ถูกออกแบบขึ้นเพื่อให้ได้เป้าหมายเดียวกันคือ ใช้งานสะดวก ควบคุมทุกเมนูที่ต้องการเพียงปลายนิ้วสัมผัส รีโมตคอนโทรลรุ่นใหม่นี้มีไฟสีแดงแสดงสถานะสว่างชัดเจน มาพร้อมกับแผ่นกันกระแทกด้านหน้าเพื่อป้องกันการแตกหัก และยังสามารถทำให้ประสิทธิภาพในการกันน้ำนั้นดียิ่งขึ้น การควบคุมการทำงานนั้นจะใช้ระบบสัมผัสแทนจึงทำให้สะดวกสบายและทนทานกว่า





Model T5 Precise Temperature Control

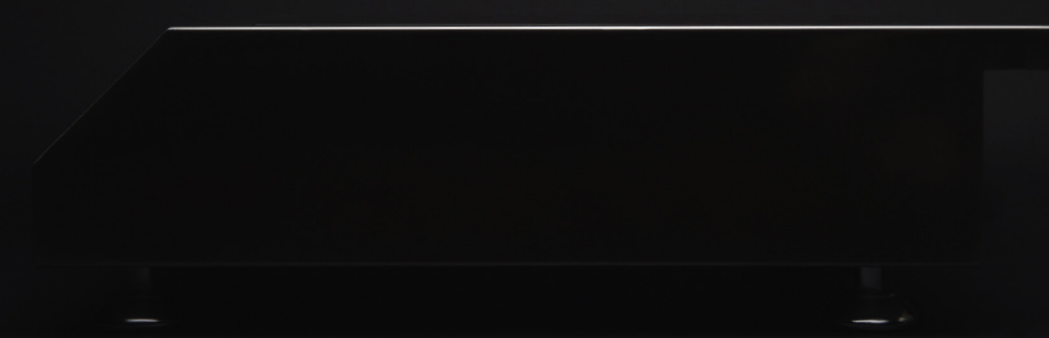
การทำอาหารจะไม่น่าเบื่ออีกต่อไป ไม่ต้องกังวลว่าอุณหภูมิที่ใช้จะไม่เหมาะสมหรือเกรงว่าเมนูจานโปรดของคุณจะไหม้หรือไม่สุก เพราะตอนนี้เทคโนโลยีใหม่ล่าสุดที่มีเฉพาะในเตาแม่เหล็กไฟฟ้านิโคลรุ่น T5 จะยกระดับการปรุงอาหารของคุณไปสู่อีกขั้น ด้วยเครื่องวัดอุณหภูมิที่ติดตั้งอยู่บนหน้าเตาทำให้สามารถควบคุมอุณหภูมิการทำงานได้อย่างแม่นยำ ควบคุมอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 40-200 องศาเซลเซียส แรงไฟแรงได้อย่างไม่น่าหยุดหยัดด้วยพลังกำลังไฟสูงถึง 2500 วัตต์ ยกระดับความทนทานสู่อีกขั้น ด้วยโครงสร้างสแตนเลสสตีล ที่สามารถรองรับการทำงานได้อย่างสมบูรณ์แบบ

<https://nicole.co.th/t5-temperature-control/>



Thermoflex

Powerful Bulk Cooking



Thermoflex

สินค้านิโคลไลน์ออฟ เทอร์โมเฟล็กซ์ เป็นสินค้าที่เหมาะสมกับการใช้งานในโรงแรมและห้องครัว
อุตสาหกรรมที่ต้องการกำลังไฟมากและความทนทาน เพราะสินค้าทุกตัวจะมีสแตนเลสเกรด
พรีเมียม 304 เป็นโครงสร้างหลัก ภายในประกอบไปด้วยอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ชนิดที่ดู
กออกแบบขึ้นมาเพื่อทนต่อการใช้งานอย่างหนัก อัด ทน แกร่ง ขึ้นไปอีกชั้นด้วยระบบระบาย
อากาศ Advance Thermal Management จึงมั่นใจได้ทุกครั้งเมื่อต้องใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
นิโคล เทอร์โมเฟล็กซ์

AT-35A THERMOFLEX COMMERCIAL COOKTOP

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าพาณิชย์รุ่น AT-35A เป็นเตาไฟฟ้าที่มีมือโปรต้องยอมรับ ภายในอัดแน่นด้วยส่วนประกอบคุณภาพสูงสามารถทำงานได้ต่อเนื่องเป็นเวลานาน แรงพลังการทำงานได้มากและด้วยระบบให้ความร้อนที่เร็วกว่าน้ำจึงเดือดเร็วกว่า ทำให้ AT-35A นั้นประหยัดไฟกว่าเมื่อเทียบกับเตาขนาดอื่นเพราะสามารถลดระยะเวลาการทำงานทุกครั้งที่ต้องต้มน้ำ ตัวเครื่องของ AT-35A นั้นทำมาจาก Stainless Steel จึงมั่นใจได้ว่าทนทานต่อการใช้งาน ทนต่อการเกิดสนิม AT-35A นั้นยังมาพร้อมระบบระบายอากาศคู่ Duo Thermal Management สมบายใจได้ทุกครั้งที่ต้องใช้งาน ปลอดภัยหายห่วง ด้วยการรับประกันแบบ onsite service จากทีมช่างมากประสบการณ์เป็นระยะเวลา 1 ปีเต็ม



AT-50 Series THERMOFLEX COMMERCIAL COOKTOP

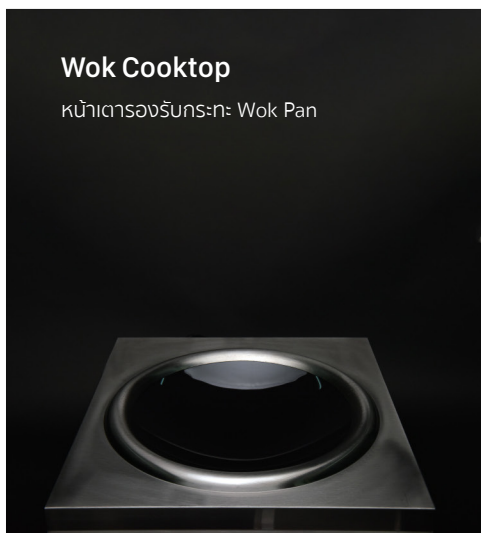
ถ้า AT-35A ยังเล็กไปสำหรับคุณ AT-50 Series จะเป็นอีกหนึ่งทางเลือกที่สามารถตอบโจทย์ของคุณได้ มาพร้อมหน้าเตาสองแบบ ทั้งแบบแบนราบปกติที่เหมือนเตาไฟฟ้าทั่วไป หรือ ที่สามารถรองรับกระทะ WOK PAN ได้ กำลังไฟแรงสุดที่ 5kW พร้อมตัวเครื่องแบบ Stainless Steel ทำงานต่อเนื่องได้ยาวนาน โดยมีพัดลมระบายอากาศแบบพิเศษถึง 4 ตัว ควบคุมการทำงานด้วยระบบ Advance Thermal Management มั่นใจได้ทุกครั้งเมื่อต้องใช้งาน





Wok Cooktop

หน้าเตารองรับกระทะ: Wok Pan



Durable

ทนทานที่สุด รับน้ำหนักได้มาก



1 Phase Industrial Socket

หัวปลั๊กคุณภาพสูง ปลอดภัยทุกการใช้งาน



H I G H E R H I G H S .
L O W E R L O W S .

*Thermoflex high performance induction cooker with
powerfull power-from 5kWh for searing and boiling
to super low level for simmering and melting.*

COMMERCIAL COOKTOPS FOR RESTAURANT

BUILT-IN SHABU JAPANESE HOTPOT / SUKI YAKI / YAKINIKU / FOOD WARMER / DINING HALL / BUFFET LINE



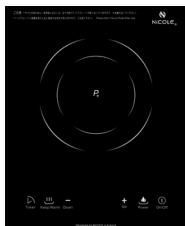
AT-128B
SELECTABLE MAX 800 Watt
D 215 mm
W 175 mm
H 70 mm



AT-698A
SELECTABLE MAX 1800 Watt
D 300 mm
W 300 mm
H 74 mm

MULTI PURPOSE COMMERCIAL COOKTOPS

BUILT-IN OR TABLE TOP SHABU JAPANESE HOTPOT / SUKI YAKI / YAKINIKU / FOOD WARMER / DINING HALL / BUFFET LINE



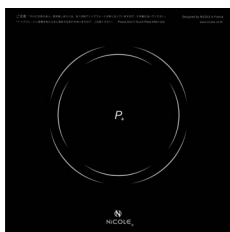
AT-588A
SELECTABLE MAX 2000 Watt
D 360 mm
W 290 mm
H 70 mm



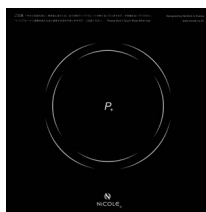
AT-2X Series Fe Frame
SELECTABLE MAX 2.5kW
D 380 mm
W 320 mm
H 70 mm

3000 SERIES Fe Frame COMMERCIAL COOKTOPS

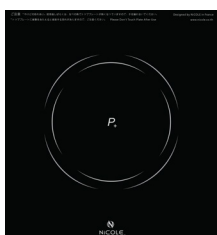
BUILT-IN COMMERCIAL FE Frame COOKTOPS KITCHEN USE / BUFFET LINE



AT-3630
SELECTABLE MAX 3.5kW
D 360 mm
W 360 mm
H 90 mm



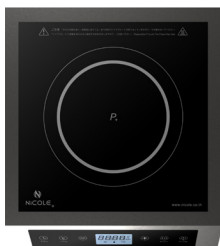
AT-3434
SELECTABLE MAX 3kW
D 340 mm
W 340 mm
H 90 mm



AT-3432
SELECTABLE MAX 3kW
D 340 mm
W 320 mm
H 90 mm


THERMOFLEX COMMERCIAL COOKTOPS


EXTREME PERFORMANCE STAINLESS STEEL KITCHEN USE



AT-35A
SELECTABLE MAX 3.5kW
D 440 mm
W 350 mm
H 115 mm

AT-50 Series
SELECTABLE MAX 5kW
D 470 mm
W 405 mm
H 170 mm




NiCOLE[®] ThermoFlex

FIND US ON
www.nicole.co.th

 nicoleinduction

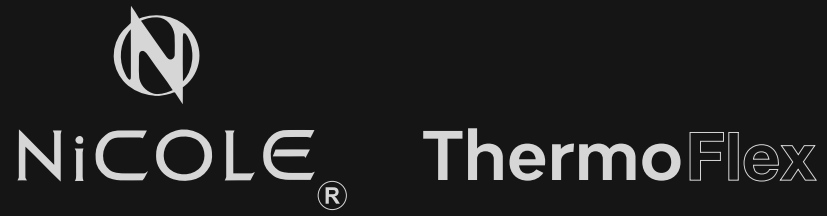
LINE @nicolethailand

TEL: 02 312 0282

Email : info@nicole.co.th

LOCATION

50/2 M12 Bangna-Trad Rd. Bangkeaw
Bangplee Samutprakarn Thailand 10540



2019 EDITION