

# ALPENINOS

## WellServe - Schnellabkühler und Schockfroster Die neue Leichtigkeit in Ihrer Küche

NordCap®



# ALPENINOS



Sie sind kreativ. . .

Sie lieben Lebensmittel. . .

Sie denken wirtschaftlich. . .

Zufriedene Gäste sind Ihr Ziel und Ihre Zukunft. . .



. . . wir wissen das!

Natürlich haben Sie hohe Ansprüche!

Ihre Speisen sollen

- frisch sein
- appetitlich aussehen
- vorzüglich schmecken
- von einwandfreier Qualität sein
- einen hohen Nährstoffgehalt haben




Die WellServe-Schnellabkühler und Schockfroster wurden von **ALPENINOS** entwickelt, damit Sie Ihre Ansprüche leichter erfüllen können. Für einen entspannteren und effektiveren Arbeitsalltag. Sie haben es sich verdient!



Hygiene, Qualität,  
Lebensmittelsicherheit. Für Ihre  
Gäste lastet auf Ihnen tagtäglich  
eine hohe Verantwortung.



Lassen Sie sich Verantwortung  
abnehmen: Die WellServe Schnell-  
abkühler und Schockfroster von  
**ALPENINOS** sind ein kontrollier-  
ter und einfach zu bedienender  
Bestandteil einer fortschrittlichen  
Speisenversorgung mit hoher Flexi-  
bilität und garantierter Sicherheit!



Die Geräte ste-  
hen im Einklang  
mit HACCP und  
anderen Richtlinien,  
zum Beispiel NF-  
und UK-Norm.



Die Speisen oder Speisensegmente werden konventionell zubereitet und dann in den WellServe-Geräten auf +3 °C bzw. -18 °C abgekühlt, um sie unmittelbar vor der Speisenverteilung zu regenerieren. Geschmack, Qualität, Aussehen - ihre Speisen sind wie frisch zubereitet.

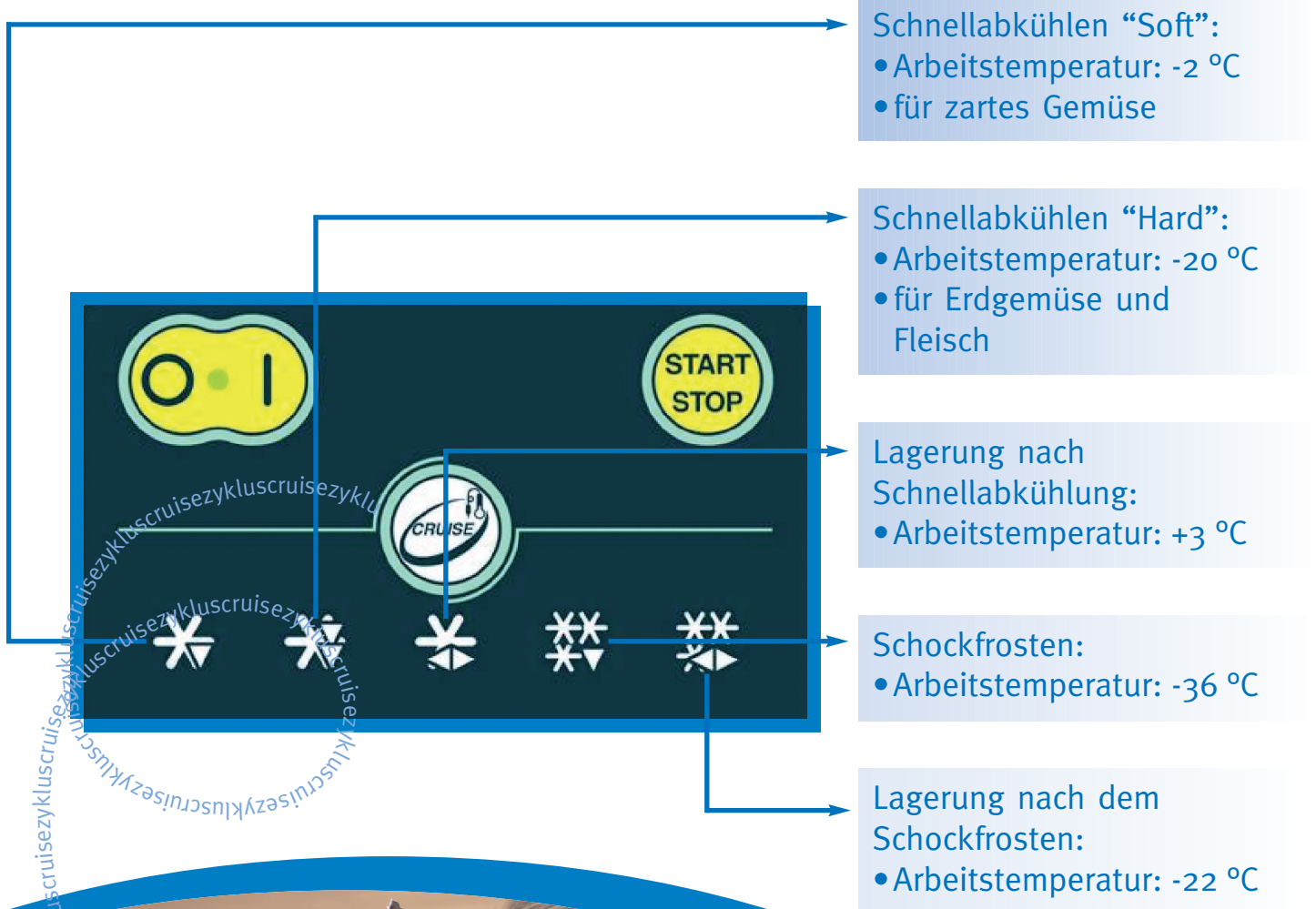


## Ihre garantierten Vorteile

- optimale Lebensmittelsicherheit - kontinuierliche Qualitätskontrolle
- Steigerung der Produktivität durch Entkopplung von Speisenzubereitung und -verteilung
- optimierter Wareneinsatz - Großabnahmen werden möglich
- breiteres Menüangebot
- gesteigerter Umsatz durch mehr Möglichkeiten
- verbesserte Speisenqualität

# Schnellabkühlen “Soft”, schnellabkühlen “Hard” oder schockfrosten?

WellServe von **ALPENINOS** bietet Ihnen problemlos alles in einem Gerät - ganz einfach per Tastendruck.



Intelligente Lösungen, die genau da ansetzen, wo mehr Leichtigkeit gefehlt hat. . . **ALPENINOS**



## “CRUISE” Zyklus

Zum Patent  
ange-  
meldet!

Der intelligente CRUISE - Zyklus kontrolliert für Sie automatisch den Schnellabkühlprozess - schnellstmöglich und garantiert ohne “Frostbrand”. Sie brauchen nicht mehr zwischen “Hard”- oder “Soft”-Abkühlung zu wählen - der “CRUISE” Zyklus passt sich automatisch dem Kühlprozess an. Einfach den Fühler einstecken und die Taste “CRUISE” drücken. So leicht. . .



## WellServe Fühlererkennung

Die Sicherheit und Qualität Ihrer Speisen ist garantiert. Eine falsche oder schlechte Fühlerposition wird erkannt, das Gerät schaltet automatisch in den ZEIT-Zyklus.



## keine Temperatureinschränkungen

Durch die spezielle Verdampferkontrolle und die WellServe Abtau-Technologie können die Speisen direkt vom Ofen in den Schnellabkühler gebracht werden. Keine Wartezeiten, kein Zeitverlust!



## Restlaufzeitanzeige

Einen Zyklus mit einem Fühler zu regeln ist mit WellServe denkbar einfach: Fühler einstecken und “START” betätigen. Nach einiger Zeit erscheint am Display die aktuelle Restlaufzeit - komplett automatisch!



## Turbo Cooling

Dauerbetrieb über den ganzen Tag lang wird durch “Turbo Cooling” möglich. Einfach zwischen “Kühlung Soft / Hard” oder “frostern” wählen und das Gerät bietet einen Nonstop-Betrieb.



## Eiscreme-Programme

Die WellServe Geräte sind auch der ideale Partner für Eiscafés. Der Eiszyklus P1 liefert sofort verkaufsfähiges Eis, der Eis-Zyklus P2 ist für Eis, das vorerst zur Lagerung bestimmt ist.

# WellServe-Serie "LW" mit Längseinschub und dem

"CRUISE"-Zyklus

"Eiscreme-Programme"

"Turbo cooling" Zyklus

Raum- bzw. Kerntemperaturfühler/  
Temperatur-Display

Restlaufzeitanzeige

Funktion in Deutschland nicht belegt

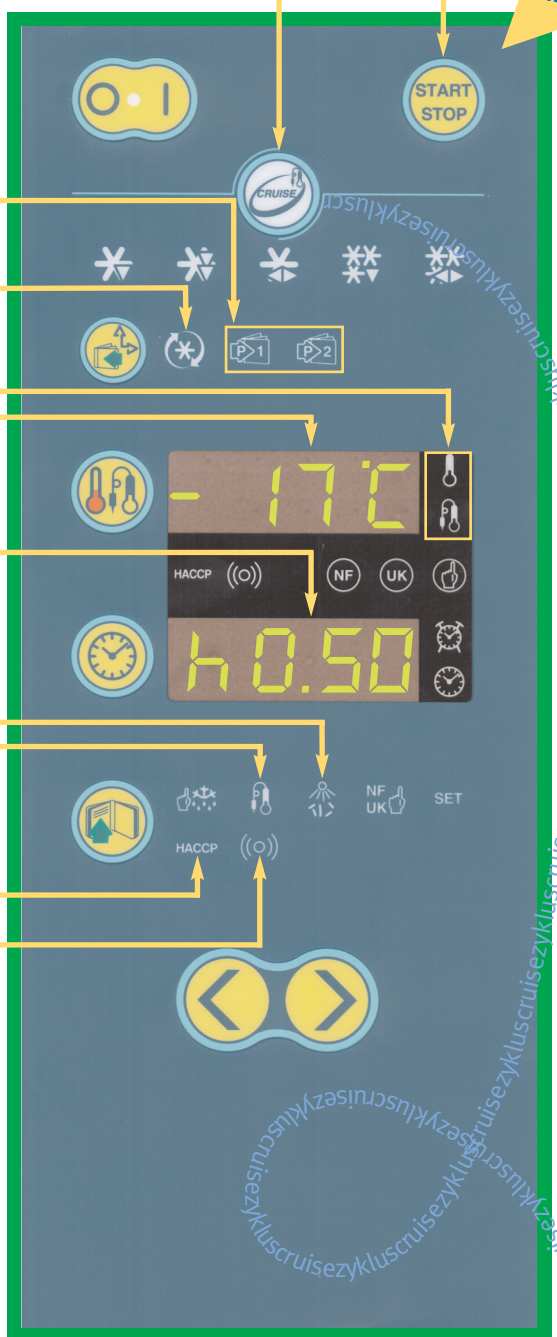
!!! Standartausstattung: 3-Sensor-Fühler

HACCP-Alarm

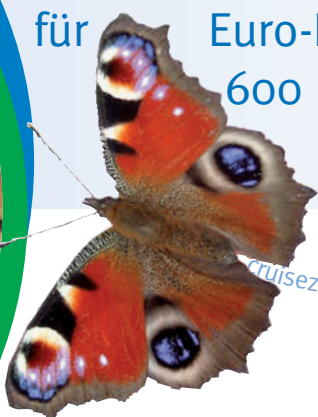
Service-Alarm

Zyklus-Start u. -Stopp

Zum Patent  
ange-  
meldet!



Alle WellServe-Geräte sind auch für Euro-Norm Backbleche 600 x 400 Millimeter geeignet!



# neuen "CRUISE"-Zyklus - unübertroffene Leistung!

## SAK 30-LW SF 30-LW



### Serie "LW": Ihr leistungsstarker Partner

In Ihrer Küche sind hohe Leistungen gefragt? Kein Problem für die Geräte der Serie "LW". Das Modell SF 50-LW schafft beispielsweise die Abkühlung von 50 Kilogramm Speisen von +90 °C auf +3 °C in nur 90 Minuten.

BxTxH in mm:	895 x 995 x 1020
Leistung pro Zyklus:	Schnellabkühlung: 30 kg Schockfrost: 25 kg
Essen pro Tag:	ca. 80 bis 100
Fassungsvermögen:	6 x Behälter GN 1/1, Tiefe 50 mm 6 x Bleche EN 600 x 400 mm
Einbringtemperatur:	+90 °C
Abkühlbereich:	SAK: +90 °C bis +3 °C SF: +90 °C bis -18 °C
Konservierungstemperatur:	SAK: +3 °C SF: -18 °C

- komplett aus CNS ✓
- Hygieneausführung ✓
- 13 % Energieeinsparung ✓
- "LW" = Längseinschub, GN-1/1-Behälter werden längs eingeschoben ✓
- automatische Abtaung ✓
- besonders leichte Reinigung ✓
- wartungsfreundlich ✓
- ideal mit Heißluftdämpfern kombinierbar ✓
- kompatibel zu Hordenwagen und -gestellen ✓

## SAK 50 LW SF 50 LW



## SAK 100-Z LW SF 100-Z LW



SAK = Schnellabkühler  
SF = Schockfroster, auch als Schnellabkühler verwendbar

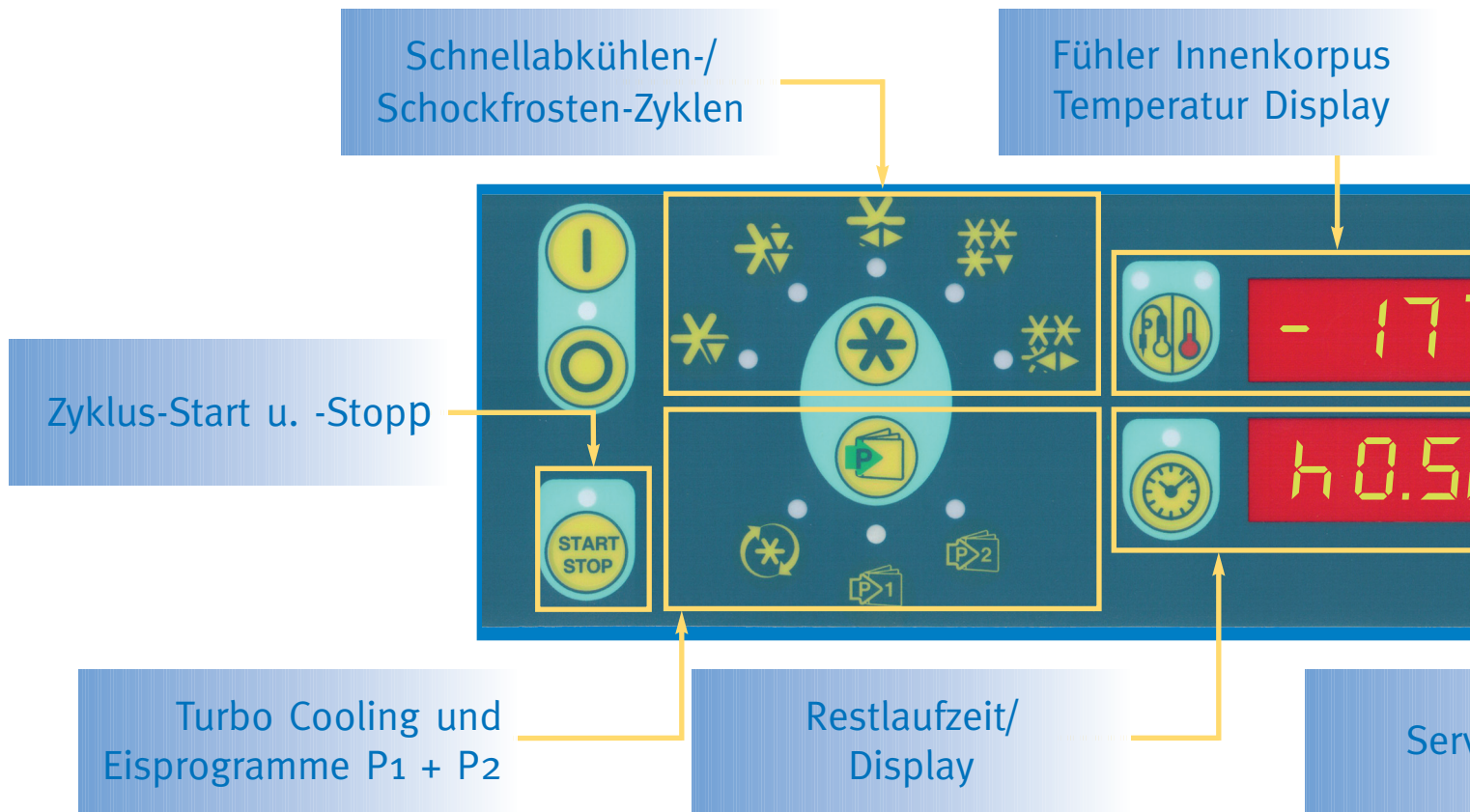
für Zentralkühlung

BxTxH in mm:	895 x 995 x 1730
Leistung pro Zyklus:	Schnellabkühlung: 50 kg Schockfrost: 50 kg
Essen pro Tag:	ca. 200 bis 240
Fassungsvermögen:	10 x Behälter GN 1/1, Tiefe 50 mm 10 x Bleche EN 600 x 400 mm
Einbringtemperatur:	+90 °C
Abkühlbereich:	SAK: +90 °C bis +3 °C SF: +90 °C bis -18 °C
Konservierungstemperatur:	SAK: +3 °C SF: -18 °C

BxTxH in mm:	1040 x 895 x 1783
Leistung pro Zyklus:	Schnellabkühlung: 100 kg Schockfrost: 85 kg
Essen pro Tag:	ca. 300 bis 400
Fassungsvermögen:	20 x Behälter GN 1/1, Tiefe 50 mm 20 x Bleche EN 600 x 400 mm
Einbringtemperatur:	+90 °C
Abkühlbereich:	SAK: +90 °C bis +3 °C SF: +90 °C bis -18 °C
Konservierungstemperatur:	SAK: +3 °C SF: -18 °C



# WellServe-Serie "CW" mit Quereinschub - ihre innere



SAK = Schnellabkühler  
SF = Schockfroster, auch als Schnellabkühler verwendbar

**SAK/ SF 10-CW**



**SAK/ SF 15-CW**



**SAK/ SF 28-CW**



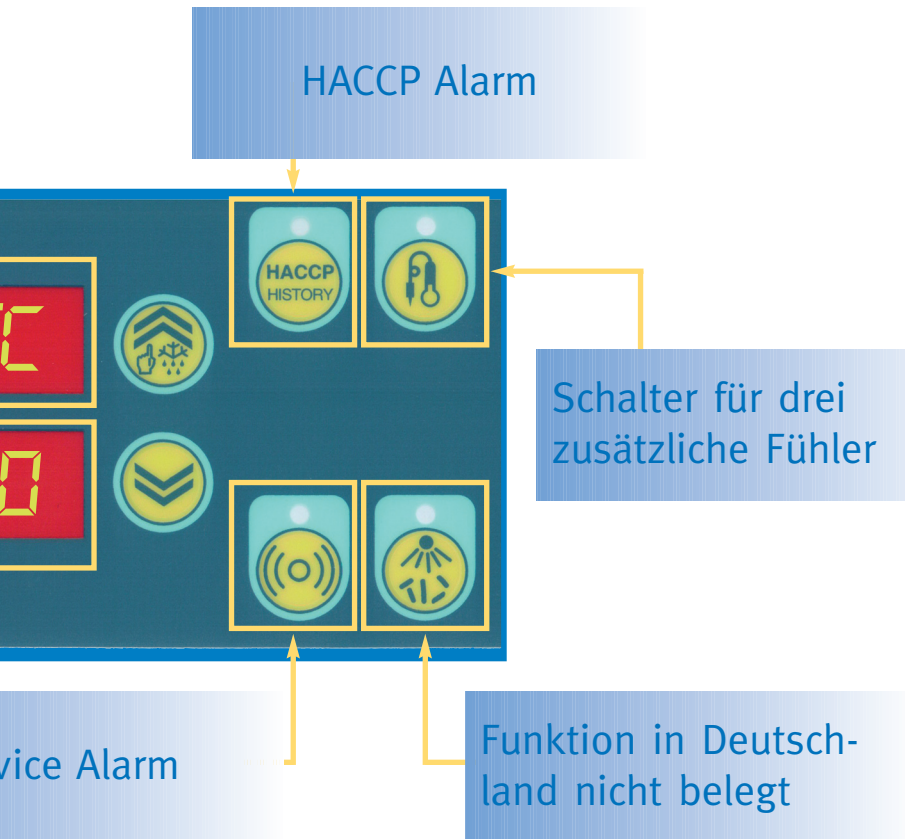
**SAK/ SF 50-**



## Technische Daten

Modell	SAK*/SF 10-CW	SAK/ SF 15-CW	SAK/ SF 28-CW	SAK/ SF 50-CW-GN 2/1
BxTxH in mm:	762 x 700 x 850	760 x 760 x 970	760 x 760 x 1640	1000 x 1010 x 1640
Leistung pro Zyklus:	Schnellabkühlen: 12,5 kg Schockfrosten: 7 kg	Schnellabkühlen: 19,5 kg Schockfrosten: 15 kg	Schnellabkühlen: 32 kg Schockfrosten: 28 kg	Schnellabkühlen: 64 kg Schockfrosten: 56 kg
Essen pro Tag	ca. 30 bis 40	ca. 60 bis 80	ca. 100 bis 120	ca. 160 bis 180
Fassungsvermögen GN und EN-Bleche:	5 x GN 1/1, 50 mm Tiefe 5 x EN 600 x 400 mm	5 x GN 1/1, 50 mm Tiefe 5 x EN 600 x 400 mm	10 x GN 1/1, 50 mm Tiefe 10 x EN 600 x 400 mm	20 x GN 1/1, 50 mm Tiefe 10 x GN 2/1, 50 mm Tiefe 20 x EN 600 x 400 mm 10 x EN 600 x 800 mm
Einbringtemperatur:	+90 °C	+90 °C	+90 °C	+90 °C
Abkühlbereich:	Schnellabkühlen: +90 °C bis +3 °C / Schockfrosten: +90 °C bis -18 °C	Schnellabkühlen: +90 °C bis +3 °C / Schockfrosten: +90 °C bis -18 °C	Schnellabkühlen: +90 °C bis +3 °C / Schockfrosten: +90 °C bis -18 °C	Schnellabkühlen: +90 °C bis +3 °C / Schockfrosten: +90 °C bis -18 °C
Konservierungstemp.:	Schnellabkühlen: +3 °C / Schockfrosten: -18 °C	Schnellabkühlen: +3 °C / Schockfrosten: -18 °C	Schnellabkühlen: +3 °C / Schockfrosten: -18 °C	Schnellabkühlen: +3 °C / Schockfrosten: -18 °C
* Modell SAK 10-CW serienmäßig ohne Kerntemperaturfühler (Sonderzubehör)				

# Innovative Elektronik macht sie so einfach und sicher



- komplett aus CNS ✓
- Hygieneausführung ✓
- wechselbarer Türanschlag ✓
- 13 % Energieeinsparung ✓
- "CW" = Quereinschub, GN-1/1-Behälter werden quer eingeschoben ✓
- automatische Abtauung ✓
- besonders leichte Reinigung ✓
- wartungsfreundlich ✓
- ideal mit Heißluftdämpfern kombinierbar ✓
- kompatibel zu Hordenwagen und -gestellen ✓

## SAK/ SF 110-CW

auch für Zentralkühlung

## SAK/ SF 50-CW-2

CW



## SAK/ SF 180-CW

auch für Zentralkühlung



### SAK/ SF 50-CW

800 x 835 x 2230  
Schnellabkühlen: 64 kg  
Schockfrosten: 56 kg  
ca. 160 bis 180

20 x GN 1/1, 50 mm Tiefe  
20 x EN 600 x 400 mm

+90 °C

### SAK/ SF 100-CW

1000 x 1285 x 2471  
Schnellabkühlen: 100 kg  
Schockfrosten: 100 kg  
ca. 300 bis 400

20 x GN 1/1, 50 mm Tiefe

+90 °C

### SAK/ SF 180-CW

1400 x 1285 x 2470\*\*  
Schnellabkühlen: 180 kg  
Schockfrosten: 180 kg  
ca. 500 +

20 x GN 2/1, 50 mm Tiefe  
20 x EN 600 x 800 mm

+90 °C

Das Modell 180-CW gibt es auch als Durchfahrgerät.  
\*\* Sowohl das Durchfahrgerät, als auch die Version für den Anschluss an ein Zentralaggregat haben zum Teil abweichende Abmessungen.

180-CW als Durchfahrgerät:  
BxTxH in mm: 1400 x 1285 x 2230  
180-CW für Zentralkühlung:  
BxTxH in mm: 1400 x 1420 x 2230



www.nordcap.de  
E-Mail: info@nordcap.de

# WellServe - Schnellabkühler und Schockfroster von

## ALPENINOS

... ganz einfach  
an alles gedacht!



Beratung, Planung, Service durch Ihren NordCap Partner

Technische Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

