

NordCap®



**Zubereitung, Lagerung, Präsentation:
Kühltechnik für Bäckereien**

Das professionelle Kühlprogramm. für Ihre Bäckerei!

Für die professionelle Kühltechnik in Ihrer Bäckerei bietet NordCap Ihnen eine Produktlinie, die speziell für die besonderen Anforderungen bei der Kühlung von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen entwickelt und getestet wurde.

Vorbereitung und Produktion

Für den Bereich Vorbereitung und Produktion sind dies spezielle Backwarenkühl- und -tiefkühlschränke, Bäckereikühl- und -tiefkühltische sowie Belegstationen, mit denen sich Snacks und belegte Brötchen frisch zubereiten lassen.

Präsentation

Zur ansprechenden Präsentation Ihrer Waren bieten wir Ihnen eine edle Auswahl an Konditoreitheken und Ladenbauelementen, die sich mit Ihrem modernen und gleichzeitig zeitlosen Edelstahl-Design in jeden individuellen Einrichtungsstil harmonisch einfügt.

Für den Verkauf von Molkereiprodukten und Getränken haben wir für Sie verschiedene Glastürkühlschränke im Programm.





Bäckereikühl- und -tiefkühlschränke

- ▶ für EN 600 x 400 mm bzw. 600 x 800 mm
- ▶ Kühlschränke mit wählbar hoher oder niedriger Luftfeuchte
- ▶ Innenraum in Hygieneausführung

Seite
4 / 5



Bäckereikühl- und -tiefkühltische

- ▶ Chromnickelstahl DIN 1.4301
- ▶ steckerfertig und zentralgekühlt
- ▶ unterbaufähig
- ▶ bei Kühltischen auch Schubladen möglich

Seite
6 / 7



Belegstationen

- ▶ Chromnickelstahl DIN 1.4301
- ▶ 4 Breiten
- ▶ zur Bestückung mit GN-Behältern
- ▶ Innenraum in Hygieneausführung

Seite
8 / 9



Snack- und Konditoreitheken

- ▶ 5-seitiger Glaseinblick
- ▶ regelbare Luftfeuchte
- ▶ problemlose Reinigung
- ▶ helle Ausleuchtung aller Ausstellflächen

Seite
10 / 11 / 12



Glastürkühlschränke

- ▶ große Fassungsvermögen
- ▶ Innenraum ohne Kompressorstufe
- ▶ Tragroste individuell verstellbar
- ▶ mit oder ohne Werbedisplay

Seite
13



Kühlwannen für den Einbau

- ▶ passend für EN 600 x 400 mm
- ▶ steckerfertig oder zentralgekühlt
- ▶ mit normalem oder hohem Luftschleier
- ▶ problemlose Reinigung

Seite
14 / 15

Backwarenkühl-/-tiefkühlschränke 400 l

Serie BKV 400



Backwarenkühlschrank BKV 400

für die Aufnahme von Blechen EN 400 x 600 mm oder GN 1/1
 10 Paar verstellbare Auflageschienen aus Chromnickelstahl
 Umluftkühlung
 automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
 Temperaturbereich: +2 bis +15 °C bei +32 °C UT und 60% RF
 BxTxH in mm außen: 752 x 710 x 1510
 BxTxH in mm innen: 613 x 507 x 1312
 Bruttoinhalt: 400 Liter

steckerfertig

Modell BKV 400

Art.-Nr.: 405.140.000.0

1.432,-



Backwarentiefkühlschrank BKV 400-TK

für die Aufnahme von Blechen EN 400 x 600 mm oder GN 1/1
 6 Paar verstellbare Auflageschienen aus Chromnickelstahl und
 4 fest eingebaute Verdampferplatten (bis 40 kg belastbar)
 stille Kühlung
 manuelle Abtauung
 Temperaturbereich: -9 bis -26 °C bei +32 °C UT und 60% RF
 BxTxH in mm außen: 752 x 710 x 1515
 BxTxH in mm innen: 613 x 530 x 1312
 Bruttoinhalt: 400 Liter

steckerfertig

Modell BKV 400-TK

Art.-Nr.: 405.140.100.0

1.634,-

- ▶ Innenraum in Hygieneausführung, fugenfrei
- ▶ Volltür mit wechselbarer Magnetdichtung, Bügelgriff und Schloss
- ▶ Türanschlag rechts, wechselbar

- ▶ stufenlos einstellbare Temperatur über Thermostat außen
- ▶ digitale Temperaturanzeige
- ▶ Modell BKV 400 mit 4 justierbaren Stellfüßen (+25 mm)
- ▶ Modell BKV 400-TK mit 2 justierbaren Stellfüßen (+25 mm)

Backwarenkühl-/tiefkühlschränke 600l + 900l

Serien BWKS und BWLF



Backwarenkühlschrank BWKS 600 EN1

für die Aufnahme von 20 Blechen EN 600 x 400 mm
 Temperaturbereich: -3 bis +10 °C bei +43 °C UT und 60% RF
 wählbare Luftfeuchte von 60 bis 90 %
 BxTxH in mm außen: 740 x 730 x 2070
 BxTxH in mm innen: 620 x 600 x 1480
 Bruttoinhalt: 600 l

steckerfertig

Modell BWKS 600 EN1 Art.-Nr.: 474.600.400.100 **2.875,-**

Backwarenkühlschrank BWKS 900 EN2

für die Aufnahme von 20 Blechen EN 600 x 800 mm oder
 40 Blechen EN 600 x 400 mm
 Temperaturbereich: -3 bis +10 °C bei +43 °C UT und 60% RF
 wählbare Luftfeuchte von 60 bis 90 %
 BxTxH in mm außen: 740 x 1010 x 2070
 BxTxH in mm innen: 620 x 880 x 1480
 Bruttoinhalt: 900 l

steckerfertig

Modell BWKS 900 EN2 Art.-Nr.: 474.600.800.100 **3.269,-**

Backwarentiefkühlschrank BWLF 600 EN1

für die Aufnahme von 20 Blechen EN 600 x 400 mm
 Temperaturbereich: -5 bis -25 °C bei +43 °C UT und 60% RF
 BxTxH in mm außen: 740 x 730 x 2070
 BxTxH in mm innen: 620 x 600 x 1480
 Bruttoinhalt: 600 l

steckerfertig

Modell BWLF 600 EN1 Art.-Nr.: 474.600.400.200 **3.149,-**

Backwarentiefkühlschrank BWLF 900 EN2

für die Aufnahme von 20 Blechen EN 600 x 800 mm oder
 40 Blechen EN 600 x 400 mm
 Temperaturbereich: -5 bis -25 °C bei +43 °C UT und 60% RF
 BxTxH in mm außen: 740 x 1010 x 2070
 BxTxH in mm innen: 620 x 880 x 1480
 Bruttoinhalt: 900 l

steckerfertig

Modell BWLF 900 EN2 Art.-Nr.: 474.600.800.200 **3.542,-**

- ▶ innen und außen aus Chromnickelstahl
- ▶ Innenraum in Hygieneausführung, fugenfrei
- ▶ selbstschließende Tür mit Griffleiste, Schloss und 90°-Offenstellung
- ▶ Türanschlag rechts, mit Kit (Sonderzubehör) wechselbar

- ▶ 60 mm starke Energiespar-Isolierung
- ▶ beschichteter Verdampfer
- ▶ automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ▶ elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- ▶ sockelfähig

Backwarenkühltische

Serie BKT - steckerfertig oder zentralgekühlt



(Abb. zeigt Tisch mit Arbeitsplatte)

Individuelle Ausstattung des Kühltische:

Die Grundausrüstung der Kühltische umfasst die Ausstattung mit Türen und ohne Arbeitsplatte. Diese Basisvariante kann mit Schubladenkits und Arbeitsplatten mit oder ohne Aufkantung den eigenen Bedürfnissen individuell angepasst werden.

Backwarenkühltisch 2-türig mit Maschine

BxTxH in mm außen (ohne Arbeitsplatte): 1408 x 800 x 850
Bruttoinhalt: 1,0 m³, Heißgasabtauung

steckerfertig, ohne Arbeitsplatte

Modell BKT-M 2-800 Art.-Nr.: 474.600.400.600 **2.965,-**

2 x Schubladen 1/2 (Nutzhöhe je 240 mm) anstelle eines Türabteils

Schubladensatz 2x1/2 Art.-Nr.: 474.600.906 **424,-**

Arbeitsplatte ohne Aufkantung, BxTxH in mm: 1420 x 800 x 50

Arbeitsplatte 1420 Art.-Nr.: 474.600.902 **324,-**

Arbeitsplatte mit Aufkantung, BxTxH in mm: 1420 x 800 x 130

Arbeitsplatte 1420 AK Art.-Nr.: 474.600.903 **339,-**

Backwarenkühltisch 3-türig mit Maschine

BxTxH in mm außen (ohne Arbeitsplatte): 1947 x 800 x 850
Bruttoinhalt: 1,4 m³, Heißgasabtauung

steckerfertig, ohne Arbeitsplatte

Modell BKT-M 3-800 Art.-Nr.: 474.600.400.650 **3.824,-**

2 x Schubladen 1/2 (Nutzhöhe je 240 mm) anstelle eines Türabteils

Schubladensatz 2x1/2 Art.-Nr.: 474.600.906 **424,-**

Arbeitsplatte ohne Aufkantung, BxTxH in mm: 1420 x 800 x 50

Arbeitsplatte 1960 Art.-Nr.: 474.600.904 **387,-**

Arbeitsplatte mit Aufkantung, BxTxH in mm: 1420 x 800 x 130

Arbeitsplatte 1960 AK Art.-Nr.: 474.600.905 **428,-**

- ▶ Umluftkühlung, Temperaturbereich: 0 bis +10 °C
- ▶ innen und außen aus Chromnickelstahl DIN 1.4301
- ▶ leichte Reinigung + optimale Hygiene durch gerundete Innenkanten und herausnehmbare CNS-Stellage
- ▶ 8 Paar CNS-Auflageschienen je Türabteil

- ▶ 50 mm starke Energiespar-Isolierung
- ▶ selbstschließende Türen mit 4-seitiger Magnetdichtung
- ▶ selbsttätige Offenstellung der Türen bei 100°
- ▶ Türanschlag mittels Kit wechselbar
- ▶ justierbare CNS-Stellfüße (150 - 200 mm)

Außerdem im Sonderzubehör: zusätzl. Auflageschienen, EN-Behälter 400x600 mm, Tragroste 400x600 mm und ein Satz Räder statt Füße.



(Abb. zeigt Tisch mit Arbeitsplatte)

Backwarentiefkühltische

Serie BTKT - steckerfertig oder zentralgekühlt



(Abb. zeigt Tisch mit Arbeitsplatte)

Individuelle Ausstattung der Tiefkühltische:

Die Grundausrüstung der Tiefkühltisch umfasst die Ausstattung mit Türen und ohne Arbeitsplatte. Diese Basisvariante kann mit einer Arbeitsplatte mit oder ohne Aufkantung ergänzt werden. Schubladenkits sind für die Tiefkühltische nicht möglich.

Backwarentiefkühltisch 2-türig mit Maschine

BxTxH in mm außen (ohne Arbeitsplatte): 1408 x 800 x 850
Bruttoinhalt: 1,0 m³, Heißgasabtauung

steckerfertig, ohne Arbeitsplatte

Modell BTKT-M 2-800 Art.-Nr.: 474.600.400.800 **3.146,-**

Arbeitsplatte ohne Aufkantung, BxTxH in mm: 1420 x 800 x 50

Arbeitsplatte 1420 Art.-Nr.: 474.600.902 **324,-**

Arbeitsplatte mit Aufkantung, BxTxH in mm: 1420 x 800 x 130

Arbeitsplatte 1420 AK Art.-Nr.: 474.600.903 **339,-**

Backwarentiefkühltisch 3-türig mit Maschine

BxTxH in mm außen (ohne Arbeitsplatte): 1947 x 800 x 850
Bruttoinhalt: 1,4 m³, Heißgasabtauung

steckerfertig, ohne Arbeitsplatte

Modell BTKT-M 3-800 Art.-Nr.: 474.600.400.850 **4.078,-**

Arbeitsplatte ohne Aufkantung, BxTxH in mm: 1420 x 800 x 50

Arbeitsplatte 1960 Art.-Nr.: 474.600.904 **387,-**

Arbeitsplatte mit Aufkantung, BxTxH in mm: 1420 x 800 x 130

Arbeitsplatte 1960 AK Art.-Nr.: 474.600.905 **428,-**

- ▶ Umluftkühlung, Temperaturbereich: -15 bis -20 °C
- ▶ innen und außen aus Chromnickelstahl DIN 1.4301
- ▶ leichte Reinigung + optimale Hygiene durch gerundete Innenkanten und herausnehmbare CNS-Stellage
- ▶ 8 Paar CNS-Auflageschienen je Türabteil

- ▶ 50 mm starke Energiespar-Isolierung
- ▶ selbstschließende Türen mit 4-seitiger Magnetdichtung
- ▶ selbsttätige Offenstellung der Türen bei 100°
- ▶ Türanschlag mittels Kit wechselbar
- ▶ justierbare CNS-Stellfüße (150 - 200 mm)

Außerdem im Sonderzubehör: zusätzl. Auflageschienen, EN-Behälter 400x600 mm, Tragroste 400x600 mm und ein Satz Räder statt Füße.

Kühl- und Tiefkühltische für Zentralkühlung

Alle Modelle der Serien BKT und BTKT gibt es auf Wunsch auch ohne Maschine, das heißt zum Anschluss an ein externes Kälteaggregat.

Für diese Modelle bestehen die gleichen Optionen, wie für ihre steckerfertigen Pendanten: Arbeitsplatten mit oder ohne Aufkantung sowie Schubladenkits für die Kühltische.

Serie BLGE



Belegstation BLGE-2

2-türig, Ausführung mit Ausschnitt für 2 x GN 1/1 längs
Außenabmessungen, BxTxH in mm: 1130 x 800 x 860
Maße des Ausschnitts für GN-Behälter,
BxTxH in mm: 1040 x 305 x 150

steckerfertig

Modell BLGE-2

Art.-Nr.: 484.275.500

6.068,-

Belegstation BLGE-3

3-türig, Ausführung mit Ausschnitt für 3 x GN 1/1 längs
Außenabmessungen, BxTxH in mm: 1660 x 800 x 860
Maße des Ausschnitts für GN-Behälter,
BxTxH in mm: 1570 x 305 x 150

steckerfertig

Modell BLGE-3

Art.-Nr.: 484.275.600

7.764,-

Belegstation BLGE-4

4-türig, Ausführung mit Ausschnitt für 4 x GN 1/1 längs
Außenabmessungen, BxTxH in mm: 2190 x 800 x 860
Maße des Ausschnitts für GN-Behälter,
BxTxH in mm: 2100 x 305 x 150

steckerfertig

Modell BLGE-4

Art.-Nr.: 484.275.700

9.229,-

- ▶ Umluftkühlung = höhere Kälteleistung bei häufigem Öffnen von Türen und/ oder Schubladen
- ▶ +2 bis +10 °C bei 40 °C UT und 40% RF
- ▶ innen und außen aus Chromnickelstahl DIN 1.4301
- ▶ schräggestellter Ausschnitt zur Bestückung mit GN-Behältern 1/1 bis 150 mm Höhe
- ▶ optimierte Luftführung, wodurch die Kerntemperatur in den Behältern verlässlich +2 °C beträgt
- ▶ Nachtabdeckung für die Kühlwanne der GN-Behälter

- ▶ 350 mm tiefe Arbeitsfläche aus Chromnickelstahl
- ▶ Verdampfeinheit aus robustem Chromnickelstahl
- ▶ automatische, Energie sparende Heißgasabtauung
- ▶ benutzerfreundliche, elektronische Schalttafel
- ▶ Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und Tauwasserablauf
- ▶ Türen mit Magnetdichtungsrahmen
- ▶ je Türabteil 2 höhenverstellbare Auflageschienen und 1 Chromnickelstahl-Tragrost GN 1/1



Schubladen anstelle von Türabteilen

Die Basisvariante der Serie BLGE sieht Türabteile vor. Die Belegstationen können jedoch auch mit verschiedenen großen Schubauszügen ausgestattet werden.

2 Vollauszüge 1/2 anstelle einer Tür

Nutzhöhe je 200 mm

Art.-Nr.: 484.290.372

629,-

1 Vollauszug 2/3 + 1 Blende anstelle einer Tür

Nutzhöhe je 380 mm

Art.-Nr.: 484.290.386

366,-

2 Vollauszüge 1/3 + 1 Blende anstelle einer Tür

Nutzhöhe je 160 mm

Art.-Nr.: 484.290.396

756,-

Belegstationen

Modell SL 1-BLG



GN-Behälter 1/6-100, Deckel für GN-Behälter, Tragroste GN 1/1 und zusätzliche CNS-Auflageschienen im Sonderzubehör erhältlich.

Belegstation SL 1-BLG

2-türig, mit schräg gestelltem Ausschnitt für 5 x GN 1/1
 BxTxH in mm: 880 x 702 x 883
 BxH des Ausschnitts in mm: 785 x 155
 Tiefe bei geöffneter Tür in mm: 1095
 Bruttoinhalt: 270 l

steckerfertig

Modell SL 1-BLG

Art.-Nr.: 467.101.090.11-o-o-T **1.901,-**

- innen und außen aus Chromnickelstahl
- +2 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60% RF
- relative Luftfeuchte: 82%
- leistungsstarker Mittelverdampfer und Ventilatoren im Innenraum
- gekühlte Granit-Arbeitsfläche (880 x 453 mm)
- selbstschließende Türen mit Griffleiste
- Magnetdichtungsrahmen, leicht wechselbar
- Vorratsfach für GN 1/1-Behälter und GN 1/1-Roste
- Thermostat
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- serienmäßig mit 2 Paar CNS-Auflageschienen



Serie GREEN LINE CAKE mit Tortenauszug



-1 °C bis +7 °C !

Konditoreitheke CAKE R-80-139

BxTxH außen in mm: 800 x 820 x 1390
BxTxH innen in mm: 690 x 610 x 60
Ausstellfläche: 0,91 m²
Energieverbrauch: 3,85 kWh nach EN 441/ 24 h

steckerfertig

Modell CAKE R-80-139 Art.-Nr.: 484.350.120

7.092,-

Konditoreitheke CAKE R-112-139

BxTxH außen in mm: 1125 x 820 x 1390
BxTxH innen in mm: 1015 x 610 x 60
Ausstellfläche: 1,33 m²
Energieverbrauch: 5,46 kWh nach EN 441/ 24 h

steckerfertig

Modell CAKE R-112-139 Art.-Nr.: 484.350.121

8.227,-

Konditoreitheke CAKE R-145-139

BxTxH außen in mm: 1450 x 820 x 1390
BxTx H innen in mm: 1340 x 610 x 60
Ausstellfläche: 1,75 m²
Energieverbrauch: 6,30 kWh nach EN 441/ 24 h

steckerfertig

Modell CAKE R-145-139 Art.-Nr.: 484.350.122

9.458,-

- ▶ maximale Warenpräsentation durch 5-seitigen Glaseinblick
- ▶ -1 bis +7 °C bei 25 °C UT und 60% RF
- ▶ innen und außen aus Chromnickelstahl DIN 1.4301, Wannerverkleidung aus Chromstahl
- ▶ alle Sichtseiten geschliffen
- ▶ Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf
- ▶ Bedienseite: Schiebescheiben aus Isolierglas oben, Tortenauszug unten
- ▶ Kundenseite: gebogene Panoramascheibe aus Isolierglas
- ▶ Seitenscheiben und höhenverstellbare Glaszwischenetagen aus Sicherheitsglas
- ▶ Innenbeleuchtung je Etage
- ▶ großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft, für Reinigungszwecke hochklappbar
- ▶ automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ▶ Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, inkl. Drehzahlregler der Lüfter

Niedriger Energieverbrauch - perfekte Präsentation

Durch den Einsatz von Thermogläsern und einer bedarfsgesteuerten Kältemaschine ist der Energieverbrauch der Konditoreitheken GREEN LINE CAKE besonders niedrig.

Zusätzlich können so auch empfindliche Produkte, die eine niedrige Kerntemperatur und eine hohe Luftfeuchtigkeit benötigen, bei erhöhter Umgebungstemperatur optimal gelagert werden.

Die GREEN LINE Modelle sind auch für den Einbau erhältlich.

Konditorei- und Snacktheken

Serie GALANT-I



Serie GALANT-II mit Tortenauszug



Konditoreitheke GALANT-I 95

BxTxH in mm: 955 x 770 x 1535
Ausstellfläche: 1,73 m²
Energieverbrauch: 7,0 kWh/ 24 h

steckerfertig

Modell GALANT-I 95 M Art.-Nr.: 484.330.360 **6.506,-**

zentralgekühlt

Modell GALANT-I 95 O Art.-Nr.: 484.330.365 **5.430,-**

Konditoreitheke GALANT-I 145

BxTxH in mm: 1450 x 770 x 1535
Ausstellfläche: 2,35 m²
Energieverbrauch: 8,25 kWh/ 24 h

steckerfertig

Modell GALANT-I 145 M Art.-Nr.: 484.330.361 **7.816,-**

zentralgekühlt

Modell GALANT-I 145 O Art.-Nr.: 484.330.366 **6.525,-**



Konditoreitheke GALANT-II 95

BxTxH in mm: 955 x 770 x 1535
Ausstellfläche: 1,73 m², 1 x Tortenauszug (810 x 610 mm)
Energieverbrauch: 7,0 kWh/ 24 h

steckerfertig

Modell GALANT-II 95 M Art.-Nr.: 484.330.380 **7.513,-**

zentralgekühlt

Modell GALANT-II 95 O Art.-Nr.: 484.330.385 **6.436,-**

Konditoreitheke GALANT-II 145

BxTxH in mm: 1450 x 770 x 1535
Ausstellfläche: 2,35 m², 2 x Tortenauszug (605 x 610 mm)
Energieverbrauch: 8,25 kWh/ 24 h

steckerfertig

Modell GALANT-II 145 M Art.-Nr.: 484.330.381 **8.865,-**

zentralgekühlt

Modell GALANT-II 145 O Art.-Nr.: 484.330.386 **7.574,-**

- maximale Warenpräsentation durch 5-seitigen Glaseinblick
- +5 bis +12 °C bei +25 °C UT und 60% RF
- innen und außen aus Chromnickelstahl DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- 3 höhenverstellbare Glasetagen für EN 600 x 400 mm
- helle Warenausleuchtung waagrecht unter der Decke sowie unter jeder Etage geschützt montiert
- Bedienseite: Schiebegläser aus Isolierglas
- Kundenseite: gebogene, kippbare Panoramascibe
- Seitenscheiben aus Sicherheitsglas, für Reinigungszwecke herausnehmbar
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- beschichteter Verdampfer, für Reinigungszwecke hochklappbar
- elektronische Steuerung mit regelbarer Lüfterdrehzahl für hohe und niedrige Luftfeuchte, Lichtschalter, Digitalanzeige, Temperaturregelung und Abtauregelung

Konditorei- und Snacktheken

Serie SNACK LINE COLD



-1 °C bis +7 °C !



Benutzerfreundlichkeit und einfache Reinigung

Alle gekühlten Ebenen sind leicht zu erreichen. Die kippbare Frontscheibe, die herausnehmbaren Schiebegläser auf der Bedienseite und das hochklappbare Deckglas vereinfachen die Reinigung.



Konditoreitheke SNACK LINE COLD 2-E

BxTxH außen in mm: 880 x 780 x 880/ 1120
 BxTxH Innenwanne in mm: 805 x 610 x 35
 Ausstellfläche: 0,74 m²
 Fassungsvermögen: 2 x Bleche/ Behälter EN 600 x 400
 Energieverbrauch: 7,86 kWh nach EN 441/ 24 h

steckerfertig

Modell SNACK LINE COLD 2-E Art.-Nr.: 484.306.050 **6.428,-**

Konditoreitheke SNACK LINE COLD 3-E

BxTxH außen in mm: 1285x 780 x 880/ 1120
 BxTxH Innenwanne in mm: 1210 x 610 x 35
 Ausstellfläche: 1,13 m²
 Fassungsvermögen: 3 x Bleche/ Behälter EN 600 x 400
 Energieverbrauch: 9,24 kWh nach EN 441/ 24 h

steckerfertig

Modell SNACK LINE COLD 3-E Art.-Nr.: 484.306.051 **7.451,-**

Konditoreitheke SNACK LINE COLD 4-E

BxTxH außen in mm: 1690x 780 x 880/ 1120
 BxTxH Innenwanne in mm: 1615 x 610 x 35
 Ausstellfläche: 1,50 m²
 Fassungsvermögen: 4 x Bleche/ Behälter EN 600 x 400
 Energieverbrauch: 10,89 kWh nach EN 441/ 24 h

steckerfertig

Modell SNACK LINE COLD 4-E Art.-Nr.: 484.306.052 **8.504,-**

- ▶ maximale Warenpräsentation durch 5-seitigen Glaseinblick
- ▶ ideal zur Ausstellung von Euronorm-Blechen
- ▶ -1 bis +7 °C bei +25 °C und 60% RF
- ▶ innen aus Chromnickelstahl DIN 1.4301, Außengehäuse aus Chromstahl, alle Sichtseiten geschliffen
- ▶ Bedienseite: herausnehmbare Schiebegläser
- ▶ Kundenseite: Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, nach vorne kippbar
- ▶ Deckglas mit Glasdruckfeder hochklappbar
- ▶ Seitenscheiben und höhenverstellbare, gekühlte Glaszwischenetage aus Sicherheitsglas
- ▶ Innenwanne in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf und höhenverstellbaren Einlegeböden EN 400 x 600 mm
- ▶ helle Warenausleuchtung unter dem Deckglas und unter der Glaszwischenetage waagrecht montiert
- ▶ vollautomatische Abtaung und Tauwasserverdunstung
- ▶ beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft
- ▶ abnehmbare Steuereinheit mit digit. Temperaturanzeige



Glastürkühlschränke

Serien KU G und KU G-SD mit Energiespar-Isolierung



Glastürkühlschränke mit Umluftkühlung

BxTxH in mm außen: 595 x 595 x 1840

BxTxH in mm innen: 505 x 462 x 1552

Bruttoinhalt: 372 l

Fassungsvermögen (wahlweise): 364 Dosen 0,33 l (Modell KU 380 2G: 301 Stück) • 161 Flaschen 0,33 l • 161 PET 0,5 l • 70 PET 1,5 l

Energieverbrauch: 3,4 kWh/ 24 h

steckerfertig mit 1 Glastür

Modell KU 380 G

Art.-Nr.: 435.103.80

771,-

steckerfertig mit 2 Glastüren

Modell KU 380 2G

Art.-Nr.: 435.113.80

844,-

- ▶ schlag- u. stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech, weiß
- ▶ Glastür(en) im Aluminiumrahmen mit leicht wechselbarer Magnetdichtung, Griffleiste und Schloss
- ▶ tiefgezogener Innenraum aus Polystyrol
- ▶ 24 Rippen (Abstand: 48 mm) für indiv. Rosteinschub
- ▶ serienmäßig mit 5 weißen Tragrosten, BxT in mm: 490 x 360, jeweils bis zu 55 kg belastbar
- ▶ automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ▶ helle Innenbeleuchtung
- ▶ +2 bis +12 °C bei 38 °C UT und 60% RF über Thermostat im Innenraum stufenlos einstellbar
- ▶ Außenthermometer und Betriebsanzeige

Glastürkühlschrank mit Umluftkühlung

BxTxH in mm außen: 1360 x 630 x 2035

BxTxH in mm innen: 1270 x 500 x 1270

Bruttoinhalt: 1016 l

Fassungsvermögen (wahlweise): 844 Dosen 0,33 l • 540 PET 0,5 l

Energieverbrauch: 14,6 kWh/ 24 h

steckerfertig mit 2 Glasschiebetüren und beleuchtetem Display-Werbefeld

Modell KU 1000 G-SD

Art.-Nr.: 435.110.00

2.230,-

- ▶ schlag- u. stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech, weiß
- ▶ 2 selbstschließende Schiebeglastüren mit je einer robusten Metallgriffleiste
- ▶ tiefgezogener Innenraum aus Polystyrol
- ▶ vertikal mittig angeordnete Innenbeleuchtung und beleuchtetes Displayfeld separat schaltbar
- ▶ serienmäßig mit 5 weißen Tragrosten je Türabteil, je bis zu 55 kg belastbar
- ▶ automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ▶ +3 bis +7 °C bei 32 °C UT u. 60% RF stufenlos einstellbar über mechanischen Thermostat geschützt hinter dem Werbedisplay montiert
- ▶ Innenthermometer

Serie SNACK mit normalem Luftschleier



SNACK 2 E



Verdampfer zum Reinigen hochklappbar

Umluft Einbau-Kühlwanne SNACK 2 E mit Maschine

Abmessungen BxTxH in: Rahmen: 910 x 790 x 5
 Wanne: 880 x 760 x 545 Ausstellfläche: 810 x 610 x 35
 Einbauöffnung (BxT in mm): 886 x 765 Energieverbrauch: 4,54 kWh/ 24 h

steckerfertig

Modell SNACK 2 E Art.-Nr.: 484.254.200 **3.796,-**

Umluft Einbau-Kühlwanne SNACK 3 E mit Maschine

Abmessungen BxTxH in: Rahmen: 1315 x 790 x 5
 Wanne: 1315 x 760 x 545 Ausstellfläche: 1215 x 610 x 35
 Einbauöffnung (BxT in mm): 1291 x 765 Energieverbrauch: 6,77 kWh/ 24 h

steckerfertig

Modell SNACK 3 E Art.-Nr.: 484.254.210 **4.592,-**

Umluft Einbau-Kühlwanne SNACK 4 E mit Maschine

Abmessungen BxTxH in: Rahmen: 1720 x 790 x 5
 Wanne: 1690 x 760 x 585 Ausstellfläche: 1620 x 610 x 35
 Einbauöffnung (BxT in mm): 1696 x 765 Energieverbrauch: 7,35 kWh/ 24 h

steckerfertig

Modell SNACK 4 E Art.-Nr.: 484.254.220 **5.749,-**

Umluft Einbau-Kühlwanne SNACK 2 Z ohne Maschine

Abmessungen BxTxH in: Rahmen: 910 x 790 x 5
 Wanne: 880 x 760 x 210 Ausstellfläche: 810 x 610 x 35
 Einbauöffnung (BxT in mm): 886 x 765

zentralgekühlt

Modell SNACK 2 Z Art.-Nr.: 484.254.300 **2.493,-**

Umluft Einbau-Kühlwanne SNACK 3 Z ohne Maschine

Abmessungen BxTxH in: Rahmen: 1315 x 790 x 5
 Wanne: 1285 x 760 x 210 Ausstellfläche: 1215 x 610 x 35
 Einbauöffnung (BxT in mm): 1291 x 765

zentralgekühlt

Modell SNACK 3 Z Art.-Nr.: 484.254.310 **3.290,-**

Umluft Einbau-Kühlwanne SNACK 4 Z ohne Maschine

Abmessungen BxTxH in: Rahmen: 1720 x 790 x 5
 Wanne: 1690 x 760 x 210 Ausstellfläche: 1620 x 610 x 35
 Einbauöffnung (BxT in mm): 1696 x 765

zentralgekühlt

Modell SNACK 4 Z Art.-Nr.: 484.254.320 **4.360,-**



- Umluftkühlung, schonende Kühlung mit Luftschleier, S
- +4 bis +12 °C bei +25 °C UT und 60% RF
- relative Luftfeuchte: 80-85 % über Drehzahlregler ste
- Ausstellfläche mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausfüh
- innen aus Chromnickelstahl DIN 1.4301, alle Sichtseiten
- großflächig, beschichteter Lamellenverdampfer, zum Re
- gefahrenfreies Abspülen des Verdampfers, der Lüfter
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Dr
- steckerfertige Modelle mit vollautomatischer Abtaun
- Kühlwanne geeignet zum Einhängen mit Einhängeran
- je nach Modell serienmäßig mit 2, 3 oder 4 höhenve

Einbaukühlwannen

Serie SNACK-H

mit hohem Luftschleier für die Präsentation von höheren Produkten



SNACK H 3 E



Glasaufbau als Sonderzubehör erhältlich

Umluft Einbau-Kühlwanne SNACK H 2 E mit Maschine

BxTxH in mm außen: 880 x 745 x 400/680
 BxTxH in mm innen: 810 x 610 x 200
 Energieverbrauch: 4,54 kWh/ 24 h

steckerfertig

Modell SNACK H 2 E Art.-Nr.: 484.254.205 **4.381,-**

Umluft Einbau-Kühlwanne SNACK H 3 E mit Maschine

BxTxH in mm außen: 1285 x 745 x 400/680
 BxTxH in mm innen: 1215 x 610 x 200
 Energieverbrauch: 6,77 kWh/ 24 h

steckerfertig

Modell SNACK H 3 E Art.-Nr.: 484.254.215 **5.027,-**

Umluft Einbau-Kühlwanne SNACK H 4 E mit Maschine

BxTxH in mm außen: 1690 x 745 x 400/720
 BxTxH in mm innen: 1620 x 610 x 200
 Energieverbrauch: 7,35 kWh/ 24 h

steckerfertig

Modell SNACK H 4 E Art.-Nr.: 484.254.225 **6.290,-**

Umluft Einbau-Kühlwanne SNACK H 2 Z ohne Maschine

BxTxH in mm außen: 880 x 745 x 400
 BxTxH in mm innen: 810 x 610 x 200

zentralgekühlt

Modell SNACK H 2 Z Art.-Nr.: 484.254.305 **2.729,-**

Umluft Einbau-Kühlwanne SNACK H 3 Z ohne Maschine

BxTxH in mm außen: 1285 x 745 x 400
 BxTxH in mm innen: 1215 x 610 x 200

zentralgekühlt

Modell SNACK H 3 Z Art.-Nr.: 484.254.315 **3.603,-**

Umluft Einbau-Kühlwanne SNACK H 4 Z ohne Maschine

BxTxH in mm außen: 1690 x 745 x 400
 BxTxH in mm innen: 1620 x 610 x 200

zentralgekühlt

Modell SNACK H 4 Z Art.-Nr.: 484.254.325 **4.770,-**

Serie SNACK H speziell auch für höhere Produkte geeignet

verfügbar

Abmessungen passend für EN 600 x 400 mm, mit Tauwasserablauf

Innenfläche geschliffen, außen aus Chromstahl

Abdeckungen höhenverstellbar

Abdeckung und der Innenwanne mit Handbrause möglich

Temperaturregler und Hauptschalter, für Montage abnehmbar

abnehmbar

Abdeckung oder für den Unterbau

abnehmbar, einstellbaren Einlegeböden aus Edelstahl



Das NordCap-Leistungsprogramm

- ▶ kompetente Beratung in Kundennähe - 7 Standorte
- ▶ 24 Monate Vollgarantie
- ▶ individuelle und zeitlich flexible Auslieferung
- ▶ jahrelang Lieferung von Zubehör und Ersatzteilen
- ▶ neuestes, technisches Know-how
- ▶ bundesweites After-Sales-Netz
- ▶ Fertigung nach allen in der EU geltenden Normen und Zertifikaten
- ▶ Vollsortiment in der professionellen, gewerblichen Kühltechnik
- ▶ 10.000 Quadratmeter Lagerfläche
- ▶ Auslieferung innerhalb von 48 Stunden im gesamten Bundesgebiet

Kompetenz • Schnelligkeit • Service • Qualität



**Professionelle Kühlung. . .
. . .mit backfrischen Ideen**

Beratung, Planung, Aufstellung, Einweisung und Service durch
Ihren Fachhandelspartner