

©/P [!ã&ç /Q&@) à^!ÁK
Sê|çEÖ^!|ã
Q @è^! /O @ã çãç /O^! *
OË Á-æ!æ^! Á F
FGGEJ /O^! |ã
Q } KEI JÄGDHEÄÄ | ÁFEÄ €ÁGG
QæKEI JÄGDHEÄÄ | ÁFEÄ €ÁGF
^T æ!çç } O \æ |çEä^! |ã Eä
Qç! } ^ç@ç KQ , , Eæ |çEä^! |ã Eä {



Innovationen aus Edelstahl für den Ladenbau.
Vitrinen • Wannen • Kühlische • Getränketheken

Waren perfekt präsentieren!



Was wollen Sie präsentieren?

Ihre Speisen und Getränke gehören nicht nur ins perfekte Licht gesetzt. Ebenso ist der sachgemäße Umgang ausschlaggebend.

Von der Sahnetorte über Sushi, Salate, Lunchpakete bis zu warmen Speisen - jedes Produkt erhält mit Vitrinen von NordCap die richtige Behandlung.



Konditorei



Tankstelle



Kantine



Bäckerei

Wo präsentieren Sie?

Um die optimale NordCap-Lösung für Sie zu finden, sagen Sie uns, wo Sie Ihre Waren präsentieren.

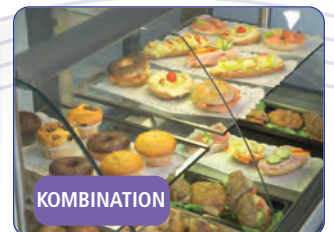
Ob Konditorei, Bäckerei, Tankstelle, Supermarkt, Restaurant oder Firmenkantine – jeder Ort hat sein eigenes Anforderungsprofil.



Wie präsentieren Sie?

Da unsere Produkte viele verschiedene Ausführungsmöglichkeiten bieten, sind Fragen nach der Bedienungsart besonders wichtig. Ob der Kunde bedient wird oder er sich selber bedienen kann, entscheidet über die Ausführung der Frontseite der Vitrinen.

... mit den Profi-Vitrinen!



Vitrinen im Überblick:

Anwendung

Ausführungsvarianten

KALT

Kühlvitrinen in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausfertigung halten verderbliche Waren frisch und Getränke erfrischend kalt.

WARM

Appetitlich präsentiert und in richtiger Verzehrtemperatur werden warme Speisen durch gleichmäßige Infrarotwärme optimal offeriert.

NEUTRAL

Temperatur unabhängige Waren werden energiesparend aber dennoch hygienisch unbedenklich präsentiert.

KOMBINATION

Sie benötigen zwei verschiedene Temperaturbereiche? Gekühlt und warm - gekühlt und neutral: Finden Sie die optimale Kombination für sich.

GREEN LINE

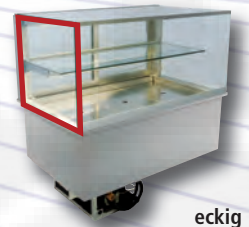
Die Green Line Vitrinen zeichnen sich unter anderem aufgrund der isolierten Scheiben durch einen besonders sparsamen Energieverbrauch aus.

Ausführung

Design-Möglichkeiten



rund



eckig



schräg



PRO eckig*



PRO rund*

Funktionen

Möglichkeiten für den effektiven Einsatz



Kundenseite geschlossen



Isolierglasscheiben



Kundenseite offen



Tortenzug



Kundenseite Entnahmeklappen



DOUBLE-Vitrine (kalt + warm kombiniert)



Kundenseite Schiebegläser



HOT Marie kombiniert mit kaltem Vitrinenteil (KGW)

*) Ausführung PRO: Geschliffener Außenkorpus (kein Einhängerrahmen) für vorstehenden Einbau an Kundenseite

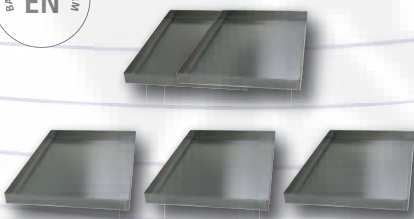
... für jede Anwendung passend!

Breite

Normvorgaben



Breite Gastronorm 2 - 4 Bleche



Breite Euronorm 1,5 - 3 Bleche (Tortenzug)

Tiefe

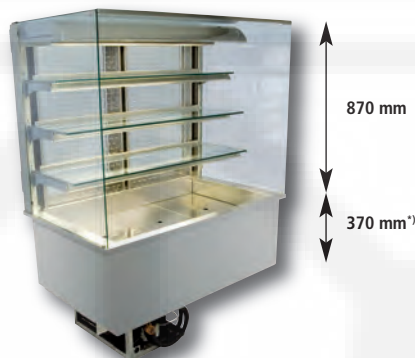
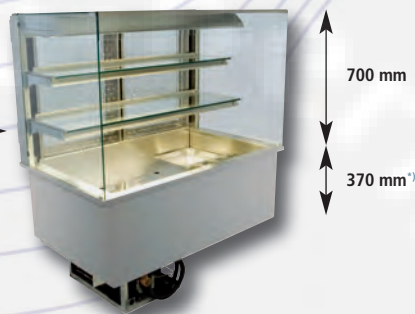
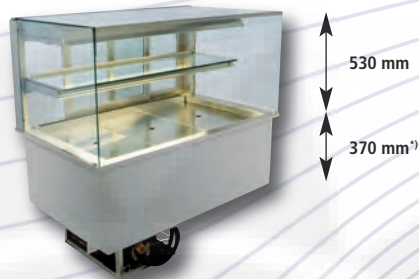
High Capacity
mehr Volumen für die
Produktpräsentation



Bei hoher Frequenz (Mensa, Kantine, etc.) können mit der HC-Vitrine mehr Produkte angeboten werden.

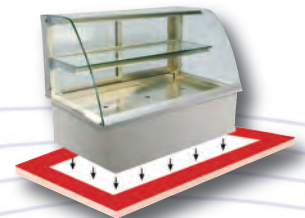
Höhe

für den idealen Einsatz

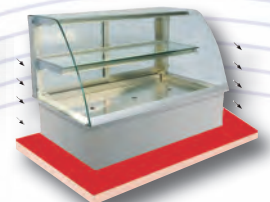


Einbau

Auswahl-Möglichkeiten



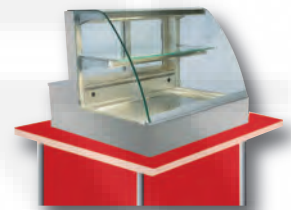
DROP IN



SLIDE IN



STAND



AUFTISCH



PRO

*) Optional: flache Innenwand mit 195 mm

Kühlwannen in unzähligen Variationen



Was wollen Sie präsentieren?

Finden Sie Ihre multifunktionale Umluft-Kühlwanne und präsentieren sie damit verschiedenste Waren (Pralinen, Torten, Snacks, Salat etc.). Optimal durch einen schonenden Luftschleier gekühlt.

UKW



BAKERY flach



BAKERY kombi



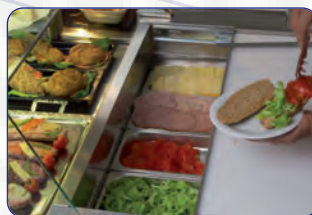
BAKERY H



Unterschiedlichste Einbaumöglichkeiten: Ob tiefe Kühlwanne, flache Ausstellfläche oder erhöhter Luftauslass, ob für Gastronorm oder Backnorm Abmessungen, NordCap-Kühlwannen gibt es für jede Anforderung.



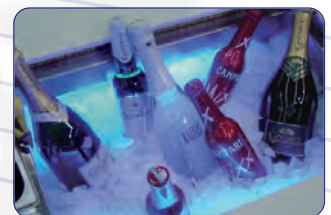
Differenzial



Foodstation



Kühllade

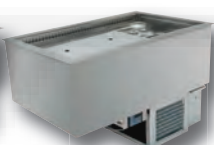


Crushice

Die richtige Ausführung für Ihren Einsatz:



EBW Kühlwanne
stille Kühlung,
variable Ausstellfläche



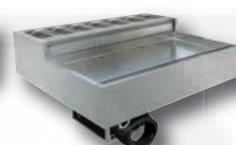
UKW Kühlwanne
Umluftkühlung
variable Ausstellfläche



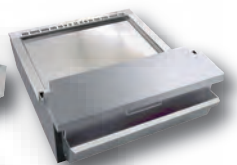
BAKERY
flache Ausstellfläche



BAKERY H
hoher Luftauslass



FOODSTATION
Zubereitung & Präsentation

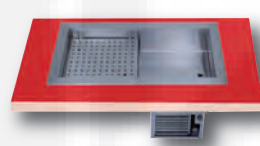


Kühllade
Präsentation unter Glas

Einbau der Kühlwanne:



DROP IN



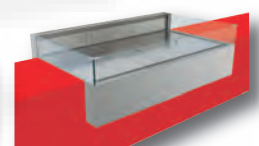
UNTERBAU



SLIDE IN



AUFTISCH



PRO

Kühlwannen in der Anwendung:



Kühltische für den optimalen Einsatz

CNS-Umluftverdampfer (5 Jahre Garantie) • optimierte Luftführung

Von den einzelnen Komponenten - zum individuellen Gerät:

Unsere Preisliste im Katalog ist so aufgebaut, dass Sie sich auch einen Standard-Kühltisch nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen können. Das Grundmodell wird generell ohne Sonderausstattungen angeboten. Das bedeutet, die Kühltische sind nur als Korpus mit Türelementen und inklusive Maschinenfach bzw. Installationsfach (ohne Abdeckung, ohne Stellfüße, ...) kalkuliert.

Schubladen
statt Türen möglich:



1 Schublade



Schubladen:
1/2 + 1/2



Schubladen:
1/3 + 2/3



Schubladen:
1/3 + 1/3 + 1/3

mit oder ohne Abdeckung
(wahlweise 40 oder 50 mm hoch)



7 Korpushöhen

- 460 mm
- 510 mm
- 560 mm
- 650 mm
- 700 mm
- 710 mm
- 760 mm



Maschinen-
fach

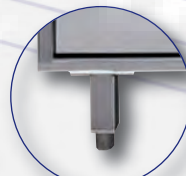


Installations-
fach

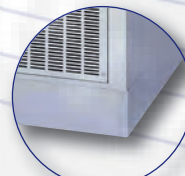
links oder rechts



Räder



Stellfüße



Sockel

4 verschiedene Standardbreiten (1 Tür bis 4 Türen)



VARIATIONSKORPUS - jede beliebige Länge ist möglich
(individuelle Kombination von GN 1/1, GN 2/1, Backnorm oder Tiefkühlung)

Die Möglichkeiten für eine modulare Zusammenstellung:

- **7 Korpushöhen** (460 - 760 mm)
- **4 verschiedene Breiten** (1 Tür bis 4 Türen)
- **mit oder ohne Abdeckung** (wahlweise 40 oder 50 mm hoch)
- **Maschinenfach** für steckerfertige Geräte (wahlweise auch links) oder
- **Installationsfach** für einen externen Kälteanschluss (wahlweise auch links)
- statt Türen sind auch **Schubladen** mit verschiedenen Höhen möglich (1/1, 1/2 + 1/2, 1/3 + 2/3, 1/3 + 1/3 + 1/3)
- **Räder, Stellfüße** oder **Sockel**

Kühltische im Überblick:



Das Kältesystem

UMLUFTVERDAMPFER mit Frische-Effekt



- sehr große Verdampfer-Oberfläche durch optimale Lamellenausführung
- Rohr und Lamellen aus Chromnickelstahl
- geruchsneutral und säurebeständig
- optimale Verdampferposition zwischen den Warenkörben – gleichmäßige Luftumspülung der Waren
- optimierte Luftführung verhindert Kälteaustritt beim Öffnen der Türen und Laden
- 5 Jahre Garantie auf den Umluftverdampfer!

KÄLTEAGGREGAT:

- minimierter Platzbedarf
- höchste Leistung auch bei 40°C Umgebungstemperatur
- kürzeste Abtauzeiten durch Heißgasabtauung
- Kondensatorfilter leicht abnehmbar zur Reinigung im Geschirrspüler

KÄLTEMITTEL:

R 134 a, R 404 a
oder alternativ für Solekühlung



Das flexible System

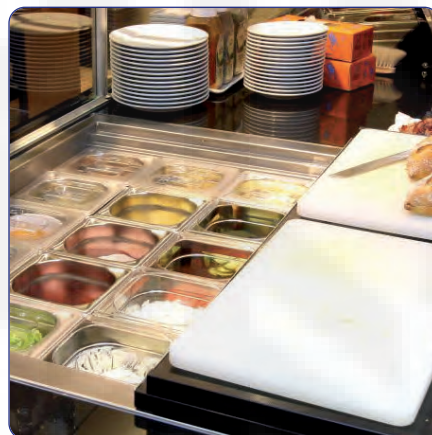
- beliebige Kombination von GN 1/1, 2/1 und Backnorm
- Hygieneausführung H1 - H3 möglich
- Normalkühlung oder Tiefkühlung
- Türen- u. Ladenanordnung frei wählbar
- Maschinen- bzw. Installationsfach links oder rechts
- nachträgliches Umbauen von Türen auf Schubladen (oder umgekehrt) jederzeit möglich

Die Saladette

- CNS-Verdampfer
- isolierte Abdeckung
- abnehmbares Hygiene-Schneidbrett
- Hygienewanne zum Kühlraum
- Zwischenstege in fixierbaren Positionen

Die Belegstation

- einzigartige Luftführung mit Umluftkühlung der Schalen
- Kerntemperatur in GN-Schalen von +2 °C
- mit Schneidbrett oder Bröseltasse
- Hygienewanne zum Kühlraum
- Nachtabdeckung

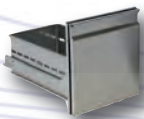


Getränketheken - maßgeschneidert auf Ihre Bedürfnisse

Ihre individuelle Getränketheke, perfekt nach Ihren Anforderungen:

Ganz auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt erweitern Sie das Basisgerät: Für eine optimale Raumnutzung und schnellen Zugriff variieren Sie die Anordnung der Türen und Laden sowie Korpushöhe und Breite. Das gewährleistet eine ideale Ausnutzung von Präsentation und Lagerung. Generell ohne Sonderausstattungen angeboten, haben Sie die Kosten immer im Überblick.

Schubladen
statt Türen möglich:



1 Schublade



Schublade:
1/2 + 1/2



Schublade:
1/3 + 2/3

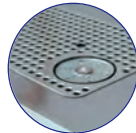


Schublade:
1/3 + 1/3 + 1/3

Flaschenkühlwanne
möglich



mit
Gläserdusche



Spülbecken
möglich



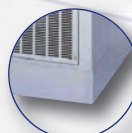
mit oder ohne Abdeckung
(wahlweise 40 oder 50 mm hoch)



Räder



Stellfüße



Sockel

3 Korpushöhen
- 515 mm
- 850 mm
- 900 mm



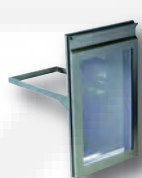
Installationsfach
links oder rechts



Maschinenfach
in 2 verschiedenen
Breiten
links oder rechts
(400 oder 750 mm)



Tür mit Zwischenbord



Glastür



Doppeltür



Fasstür

Ihre Möglichkeiten für die modulare Zusammenstellung:

- **3 Korpushöhen** (515, 850, 900 mm)
- **4 verschiedene Breiten** (1 Tür bis 4 Türen)
- **Räder, Stellfüße oder Sockel**
- **mit oder ohne Abdeckung** (wahlweise 40 oder 50 mm hoch)
- **Maschinenfach** in 2 verschiedenen Breiten (400 oder 750 mm) für steckerfertige Geräte (wahlweise auch links)
- **Installationsfach** für einen externen Kälteanschluss (wahlweise auch links)
- **verschiedene Türelemente:** Türen mit Zwischenbord, Glastüren, Doppeltüren oder Fasstüren
- statt Türen sind auch **Schubladen** mit 5 verschiedenen Nutzhöhen möglich

Getränketheken im Einsatz:



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

Profi-Technik für Frische und Genuss

www.nordcap.de

12681 Berlin

Wolfener Straße 32/34, Haus K
Tel. +49 30 936684-0
Fax +49 30 936684-44
berlin@nordcap.de

28307 Bremen

Thalenhorststraße 15
Tel. +49 421 48557-0
Fax +49 421 488650
bremen@nordcap.de

44141 Dortmund

Bovermannstraße 2a
Tel. +49 231 961022-0
Fax +49 231 961022-11
dortmund@nordcap.de

40699 Erkrath

Max-Planck-Straße 30
Tel. +49 211 540054-0
Fax +49 211 540054-54
erkrath@nordcap.de

21079 Hamburg

Großmoorbogen 5
Tel. +49 40 766183-0
Fax +49 40 770799
hamburg@nordcap.de

55218 Ingelheim

Otto-Hahn-Straße 6
Tel. +49 6132 7101-0
Fax +49 6132 7101-20
ingelheim@nordcap.de

97076 Würzburg

Friedrich-Bergius-Ring 24
Tel. +49 931 20550-10
Fax +49 931 20550-20
wuerzburg@nordcap.de