WE CARE FOR FOOD

NordCap Xpress

NordCap Product World

NordCap Solutions

NordCap®

TECHNIK. SONDERBAU. KONZEPTE. SERVICE.

2026.2027

PIKTOGRAMM LEGENDE


steckerfertig


eigengekühlt,
ohne Stecker


zum Anschluss an ein
zentrales Kälteaggregat / EXC



Elektrogerät



Stromanschluss erforderlich
3|N|PE 400 V


Gasanschluss
erforderlich


Wasseranschluss
erforderlich


Wasserablauf
erforderlich



Temperaturbereich


besonders starke
Isolierung ≥ 75 mm


geräuscharm


Elektriker
erforderlich


Montageaufwand
erforderlich



Übermaß, Abladehilfe
vor Ort erforderlich


Staplerservice
€ 190,00 (netto)


Montageservice
verfügbar


Einwaschservice
verfügbar


besonders gut für
Fleischkühlung geeignet


speziell für Fisch und
Meeresfrüchte


besonders gut für
Molkereiprodukte geeignet


speziell für Obst und Gemüse


besonders gut für
Konditoreiprodukte geeignet


speziell für die Kühlung von
Schokolade und Pralinen


speziell für Speiseeis


Getränkekühlung


Weinkühlung bzw.
Weintemperierung


Hohlwürfel


Vollwürfel Serie SCH


Vollwürfel Serie SVH, SQH


Flockeneis


Crushed-Ice


Nuggeteis



2 Jahre Vollgarantie (Lohn + Teile) ,
1 Jahr Materialgarantie – kostenlose Lieferung benötigter Teile
Die 3 Jahres Garantie umfasst nicht:

- Verschleißteile, wie z. B. Dichtungen, Lampen und Roste
- den Aufwand durch Ein-/ Ausbau der Geräte
- sonstige (Garantie-) Leistungen, welche über die bekannten Leistungen hinausgehen, insbesondere keine Schadensersatzansprüche (etwa wegen verdorbener Ware oder Betriebsausfall)

Im Falle der Lieferung von Ersatzteilen hat der Kunde uns die mangelhaften Teile unverzüglich zurück zu senden.
Die 3 Jahres Garantie gilt nur für in Deutschland abgeschlossene Kaufverträge mit Gerätestandort Deutschland. Für sonstige Länder gelten jeweils besondere Bestimmungen.

www.nordcap.de/agb

Alle Preise empf. Verkaufspreise zzgl. gesetzl. USt. und anteilige Transport- und Mautpauschale gemäß AGB Ziffer V.2. | Technische Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten
Die dargestellten Farben können vom Originalfarbton abweichen.
Die Produktabbildungen sind ggf. Beispielabbildungen für weitere Modellgrößen.
Es gelten unsere allgemeinen AGB, einzusehen unter **www.nordcap.de/agb**

NEU AUFGESTELLT für die Zukunft

In unserer sich schnell verändernden Zeit stehen wir alle mehr denn je vor der Herausforderung, uns ständig und immer wieder neu zu erfinden. Das tun auch wir – mit Leidenschaft.

Die spannenden Entwicklungen in unserer Branche tragen ständig neue Anforderungen an uns heran. Diesen wollen wir nicht nur genügen.
Unser Anspruch ist es, diese Prozesse aktiv mitzugestalten und Ihnen so zu gewährleisten, dass Sie sich auch in dieser schnelllebigen Zeit auf unser Branchen-Know-How, auf unsere technische Expertise, auf unsere Zuverlässigkeit und unsere Kreativität verlassen können.

Aus diesem Grund haben wir uns in 2024 neu aufgestellt und damit den Weg für weitere zukunftsträchtige Weiterentwicklungen geebnet.



NordCap Xpress
Schnelle Verfügbarkeit

In unserem **Xpress Katalog** finden Sie nach wie vor alle NordCap-Produkte aus den Bereichen Kühltechnik, Kochtechnik und Spültechnik
Unter **Xpress** fallen dabei über 400 Produkte die in der Regel kurzfristig ab Lager lieferbar sind.
Diese Produkte sind ausführlich im vorliegenden Katalog dargestellt. Bei einer Online Bestellung über unseren Web-Shop erhalten Sie einen Rabatt von 2%.



NordCap Product World
Vielfältigkeit & Beratung in voller Tiefe und Breite

Auf unserer Website www.nordcap.de finden Sie die volle Bandbreite unserer Kühltechnik, Kochtechnik und Spültechnik.
Ferner stehen Ihnen die Fachbereiche Präsentationsmöbel und Sonderbau für Ideal AKE Produkte zur Verfügung.
Eine geschulte Mannschaft im Innen- und Außendienst, sowie unsere Anwendungsberater kümmern sich gerne um Ihre Anliegen.
Über die 400 kurzfrsitigen verfügbaren Artikel hinaus führen QR-Codes im Xpress Katalog Sie direkt zu weiteren Produkten unseres Programms auf unserer Website.

- über 6.500 Produkte
- kompetentes Berater-Team
- ausführliche Produktinfos & Downloads
- viele zusätzliche Features

NordCap Solutions
Individuelle Systemberatung

Unsere Systemberater bieten Ihnen Unterstützung bei Anwendungsfragen und komplexen Produktkonfigurationen in den folgenden Bereichen

- Food-Konzepte
- Pizzatechnik
- Präsentation
- Regeneration / High-Speed-Öfen
- Schnellkühlen / Schockfrosten

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind gerne für Sie da.
Die Kontaktdaten des Solutionsteams finden Sie auf den folgenden Seiten.



PRODUKTSORTIMENT KÜHLTECHNIK

01 KÜHLSCHRÄNKE & BÄCKEREIKÜHLTECHNIK
Gewerbekühlschränke, Konferenz-Kühlschrank, Kühl-/Tiefkühlkombinationen, Einfahrkühlschränke, Backwarenkühlschränke, Gärvollautomaten, Gemeinschaftskühlschränke

02 TIEFKÜHLSCHRÄNKE
Auftisch-Tiefkühlschrank, Gewerbetiefkühlschränke, Backwarentiefkühlschränke, Rückstellprobenschränke

03 SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER
Schnellkühler / Schockfroster, Zubehör, Verdampferpakete

04 KÜHL- & TIEFKÜHLTISCHE
Unterbau-Kühltische, Unterbau-Tiefkühltische, Kühltische, Backwarenkühl- & -tiefkühltische, Tiefkühltische, Saladetten & Belegstationen, Kühl- & Tiefkühlcontainer, Pizzakühltische & Pizzakühltisch-Aufsätze, Sushi- & Tapaskühler, Gastronormbehälter

05 ZELLEN & ABFALLKÜHLER
Kühlzellen mit und ohne Paneelboden, Tiefkühlzellen mit und ohne Paneelboden, Regaleinrichtungen, Kühl- & Tiefkühlzellen – Sonderbau, Kühl- & Tiefkühlaggregate, Abfallkühler

06 GETRÄNKEKÜHLUNG
Designbar, Getränkekühlschränke, Getränketheken, Schanktischabdeckungen, Einlassbecken & Mischbatterien, Fasskühler, Begleitkühler, Profi-Bierbar, Fass- & Getränkekühler, Spirituosen-Tiefkühlbox, Rückbuffet-Unterbauschränke, Weinlager- & Weintemperierschränke, Minibars, Milchkühlschrank

07 EISBEREITER
Eisbereiter – Hohlwürfel, Eisbereiter – Vollwürfel, Eisbereiter – Flockeneis, Eisbereiter – Crushed Ice / Nuggeteis, Vorratsbehälter, Eiscrusher, Teilentsalzungsanlagen

08 WANDKÜHLREGALE
CALEO - modulare Präsentationslösung für die Shop Mitte, Wandkühlregale, Wandtiefkühlregale, Fleischreifevitrinen, Käsekühlvitrinen, Fleischkühlvitrinen, Wärmeregale

09 KÜHLTHEKEN
Lebensmittel- & Frischwarentheken, Freikühltheken, Heiße Theken, Konditorei- & Snacktheken, Fischtheken

10 TRUHEN & INSELN
Gewerbetiefkühltruhen, Energiespartruhen, Kühl- & -Tiefkühltruhen – umschaltbar, Impuls-Tiefkühltruhen, Impulskühl- & -tiefkühltruhen – umschaltbar, Labortiefkühltruhen, Kühlinseln, Kühl- & Tiefkühlinseln – umschaltbar

11 KÜHL- & TIEFKÜHLWANNEN
mit statischer Kühlung, Crushed-Ice-Wannen, mit Umluftkühlung, mit Hustenschutz, für Bäckerei-Euronorm, Kontaktkühlplatten, Heizplatten, Bain-Maries, Einbautiefkühlwannen

12a KÜHLVITRINEN
Vario Food Counter Cold - Einbaukühlvitrinen mit Unterbau, Einbaukühlvitrinen für GN & EN, Konditoreivitrinen, Sushivitrinen, Vitrinen für Grab & Go, Fleischkühlvitrinen, Panoramakühl- & -tiefkühlvitrinen, Aufsatzkühlvitrinen

12b WÄRMEVITRINEN & KOMBINATIONSVITRINEN
Einbauwärmevitrinen BASIC & BASIC Plus mit einstellbarem Wärmeklima, Einbauwärmevitrinen Flat COMFORT & Deep COMFORT mit einstellbarem Wärmeklima, Einbauwärmevitrinen mit Wärmebrücken, Wärme-Präsentationsvitrinen, Kombinationsvitrinen, Auftischvitrinen Small Shop Solutions, Vario Food Counter Hot - Einbauwärmevitrinen mit Unterbau

12c HUSTENSCHUTZE, UNGEKÜHLTE GLASAUFBAUTEN & NEUTRALE SB-VITRINEN

13 BUFFETS
Salatbars, Bain-Maries, Tellerspender

14 SPEISEEISTECHNIK
Speiseeis- & Kuchenvitrinen, Eisschalen, Modulares Shopsystem ABACO, Portionierspülen, Eiscreme-Lagerschränke

PRODUKTSORTIMENT KOCH- & SPÜLTECHNIK





01 INDUKTIONSTECHNIK
Auftisch-Induktionsfelder, Auftisch-Induktionsgrillplatte, Auftisch-Induktionswok, Einbau-Induktionsplatte

02 KOCHGERÄTE SERIE EVO 700
Gas- & Elektroherde, Elektro-Glühplattenherde, Infrarot-Ceranherde, Induktionsherde, Induktionswok, Gas- & Elektro-Bratplatten, Gas- & Elektro-Multifunktionskocher, Gas- & Elektro-Rostgrills, Elektro-Kontaktgrills, Gas-Lavasteingrills, Elektro-Bain-Maries, Gas- & Elektro-Fritteusen, Elektro-Frittenwanne, Gas- & Elektro-Pastakocher, Gas- & Elektro-Kippbratpfannen, Gas- & Elektro-Kochkessel, Neutralelemente, Unterbauschränke, Einbau- & Montagezubehör

03 KOCHGERÄTE SERIE EVO 900
Gas- & Elektroherde, Gas- & Elektro-Bratplatten, Gas- & Elektro-Rostgrills, Elektro-Kontaktgrills, Gas- & Elektro-Fritteusen, Elektro-Frittenwanne, Gas- & Elektro-Pastakocher, Gas- & Elektro-Kippbratpfannen, Gas- & Elektro-Kochkessel, Gas- & Elektro-Bain-Maries, Neutralelemente, Unterbauschränke, Einbau- & Montagezubehör

04a HEISSLUFTDÄMPFER & ÖFEN
Heißluftdämpfer MAGISTAR Combi TS, Konvektionsöfen, Wasseraufbereitung für Dämpfer & Öfen

04b NIEDERTEMPERATURGAREN, WARMHALTEN & REGENERIEREN
Niedertemperaturgarer, Druckgarer, Warmhalteschränke, Fahrbare Warmhalteschränke, Warmhalteschubladen, (Kompakt-)Regenerationsöfen, Einfahr-Regenerationsöfen, Kombi-Wagen zum Kühlen & Regenerieren, Salamander

05 PIZZA- & BÄCKEREITECHNIK
Elektro-Öfen Serie iDeck DIGITAL, Elektro-Pizzaöfen serieP, Elektro-Pizzaöfen serieP AMALFI, Elektro-Pizzaöfen serieS, Elektro-Pizzaöfen serieS STONEBAKE, Elektro-Pizzaöfen serieS MULTIBAKE, Elektro-Pizzaofen serieX, Elektro- & Gas-Tunnelöfen serieT, Elektro-Pizzaöfen Serie NEAPOLIS, Spiralteigknetmaschinen, Teigausrollmaschinen, Profizubehör für Pizzatechnik

06 MIKROWELLEN & HIGH-SPEED-ÖFEN
Profi-Mikrowellen, High-Speed-Öfen (kombinierte Konvektions- & Mikrowellenöfen)

07 EASY COOKING^{PRO} – PROFESSIONELL MOBIL KOCHEN
Neutrale Kochtresen-Elemente, Induktionsherde, Induktionswoks, Elektro-Grillplatten

08 GESCHIRRSPÜLMASCHINEN & GLÄSERSPÜLMASCHINEN
Untertisch-Geschirrspülmaschinen, Gläserspülmaschinen

09 HAUBENSPÜLMASCHINEN
Haubenspülmaschinen, Zu- & Ablauftische, Vorwaschtische

10 SPÜLTECHNIK-ZUBEHÖR & WASSERFILTERSYSTEME
Gläserkörbe, Tassenkörbe, Besteckkörbe, Tellerkörbe, Tablettkörbe, Wasserenthärtungsanlagen, Wasserfiltersysteme, Umkehr-Osmose-Anlagen

IHR PLUS BEI NORDCAP

Ihr Service-Plus bei NordCap zeigt sich in einem umfassenden Paket an Zusatzleistungen, die wir für Sie in den Bereichen Planung, Einweisung und Anwenderschulungen anbieten.

So erhalten Sie bei uns sowohl als Fachhändler, wie auch als Endanwender eine Rundumbetreuung für den Einsatz und die Nutzung unserer Produkte.

▶ PLANUNG, AUFBAU & MONTAGE BY NORDCAP

Konzeptentwicklung für Objekte mit NordCap-Geräten im Bereich Ladenbau / Theke / Küche



Planung & Entwurfszeichnungen der NordCap-Geräteausstattung für ein komplexes Projekt inkl. Kostenschätzung	Honorar: 3% vom Objektwert Gutschrift erfolgt (ggf. anteilig) bei Auftragserteilung

Aufbau-/ Montage-Koordination



Qualifizierte Aufbau-/ Montage-Koordination durch NordCap-Mitarbeiter oder Servicepartner	Kosten richten sich nach Aufwand

Hinweis: Lieferung inklusive Einbringung und / oder Entsorgung der Verpackung kann von NordCap vermittelt werden.
Anschluss an die Medien (Strom, Gas, Wasser) muss durch Fachbetrieb erfolgen.

▶ EINZELBERATUNG & ANWENDERSCHULUNG BY NORDCAP



Die hier aufgeführten Leistungen stehen nicht in Zusammenhang mit unserem Schulungsangebot im Rahmen unserer NordCap SCHOOL.
Es handelt sich vielmehr um Einzelberatung & Anwenderschulung am eigenen Gerät, wie zum Beispiel

- Rezepterstellung
- individuelle Arbeitsweisen
- individuelle Geräteeinstellungen

Sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen gern ein persönliches Angebot.

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. der gesetzlichen USt.

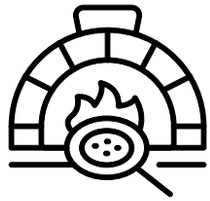
▶ INBETRIEBNAHME & ERSTEINWEISUNG BY NORDCAP

Für eine breite Palette an Produkten bieten wir die Inbetriebnahme und Ersteinweisung der Anwender an.

NordCap Pizzatechnik

Eine Einweisung in Verbindung mit einem Probebacken bieten wir für die unten aufgeführten Pizzaofen-Serien an. Das Vorhandensein an für das Backen benötigten Grundstoffen (Mehl, Öl usw.) ist erforderlich.

- Pizzaöfen serieP
- Pizzaöfen serieS
- Pizzaöfen serieX
- Pizzaöfen serie Neapolis
- Tunnelöfen



Der Preis für diese Leistung beträgt:

für alle oben genannten Pizzaöfen	395,00 € plus Fahrtkosten

Des weiteren bieten wir:

eine umfassende Konzeptberatung für	735,00 € plus Fahrtkosten

NordCap Spültechnik

Fachmännische Inbetriebnahme und Einwaschservice durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Folgende Leistungen sind jeweils in den unten aufgeführten Pauschalen enthalten:*

- Anschluss an die bauseitig vorhandenen Medienleitungen (Strom, Wasser)**
- Einstellen der Dosierung und der Spültemperaturen, Wasserhärtetest
- Inbetriebnahme sowie Einweisung der Anwender



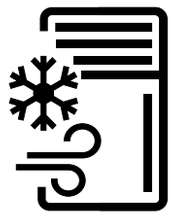
Die Pauschalpreise betragen:

für Gläserspülmaschinen	295,00 € plus Fahrtkosten
für Untertisch-Geschirrspülmaschinen	365,00 € plus Fahrtkosten
für Haubenspülmaschinen	455,00 € plus Fahrtkosten

* Anschlussmaterial und Spülmittel gehören nicht zum Lieferumfang.
** Die Medienleitungen müssen in unmittelbarer Nähe des Geräts liegen und frei zugänglich sein.

Ersteinweisung für weitere NordCap-Gerätegruppen

Ersteinweisung der Anwender in Gerätefunktionen und -bedienung.



Die Pauschalpreise betragen:

für Schnellkühler / Schockfroster	ab 130,00 € plus Fahrtkosten
für Kühl- und Wärmevitrinen	ab 130,00 € plus Fahrtkosten
für Regenerationstechnik	ab 130,00 € plus Fahrtkosten

Hinweis: Diese Leistung erfolgt nach Abschluss der Anschlussarbeiten.

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. der gesetzlichen USt.

Ihr Kontakt zu NordCap – **SOLUTIONS**

Leitung	Mobil	E-Mail
Frosch, Oliver	+49 160 90781732	oliver.frosch@nordcap.de

Konzeptberatung	Mobil	E-Mail
Busch, Eric	+49 163 8440399	eric.busch@nordcap.de

Systemberatung	Bereich	Mobil	E-Mail
Heidenthal, Elmar	Thermik	+49 173 8564994	elmar.heidenthal@nordcap.de
Hülsmann, Carsten	Schnellkühler & Schockfroster	+49 174 3452853	carsten.huelsmann@nordcap.de
Schweizer, Siegfried	Pizza	+49 171 7144966	siegfried.schweizer@nordcap.de

Marketing & Kommunikation	Telefon	Mobil	E-Mail
Krelle, Sabine	+49 421 48557 - 43	+49 152 01527555	sabine.krelle@nordcap.de

Innendienst	Telefon	E-Mail
Dellera, Claudio	+49 211 540054 - 23	claudio.dellera@nordcap.de

Die digitale Visitenkarte Ihrer Konzept- & Systemberater



Eric Busch **Kontakt**



Elmar Heidenthal **Kontakt**



Carsten Hülsmann **Kontakt**



Siegfried Schweizer **Kontakt**

Ihr Kontakt zu NordCap – **PROJEKTE & AUSSCHREIBUNGEN**

Leitung	Mobil	E-Mail
Frosch, Oliver	+49 160 90781732	oliver.frosch@nordcap.de

Teamleitung Außendienst	Mobil	E-Mail
Gaisbauer, Christian	+49 173 1069224	christian.gaisbauer@nordcap.de

Planerbetreuer im Außendienst	Mobil	E-Mail
Diez, Jochen	+49 172 4697387	jochen.diez@nordcap.de

Teamleitung Innendienst	Telefon	E-Mail
Dunzweiler, Denis	+49 6132 7101 - 18	denis.dunzweiler@nordcap.de

Team Projekte	Telefon	E-Mail
Haaf, Alexei	+49 6132 7101 - 12	alexei.haaf@nordcap.de
Kratz, Jochen	+49 6132 7101 - 24	jochen.kratz@nordcap.de
Özcelik, Hanife	+49 6132 7101 - 11	hanife.oezcelik@nordcap.de
Weis, Stefan	+49 6132 7101 - 19	stafen.weis@nordcap.de

Team Ausschreibungen	Telefon	E-Mail
Becker, Marion	+49 6132 7101 - 17	marion.becker@nordcap.de
Mannchen, Jens	+49 6132 7101 - 09	jens.mannchen@nordcap.de
Nasdall, Marie-Christin	+49 6132 7101 - 10	marie-christin.nasdall@nordcap.de

Die digitale Visitenkarte Ihrer Planerbetreuer



Christian Gaisbauer | **Kontakt**



Jochen Diez | **Kontakt**

Ihr Kontakt zu NordCap – **Vertrieb Nord | Ost**

Hamburg	Großmoorbogen 5 | 21079 Hamburg Zentrale +49 40 766183 - 0 | hamburg@nordcap.de	
Vertriebsleitung Nord	**Mobil**	**E-Mail**
Busch, Eric	+49 163 8440399	eric.busch@nordcap.de
Vertriebsleitung Ost	**Mobil**	**E-Mail**
Henning, Manuela	+49 175 5804023	manuela.henning@nordcap.de
Gebietsverkaufsleiter/in	**Mobil**	**E-Mail**
Henning, Manuela	+49 175 5804023	manuela.henning@nordcap.de
Mitbach, Frank	+49 171 6232378	frank.mitbach@nordcap.de
Pille, Thomas	+49 171 9912880	thomas.pille@nordcap.de
Teamleitung Nord-Ost	**Telefon**	**E-Mail**
Halbroth, Reiner	+49 40 766183 - 15	reiner.halbroth@nordcap.de
Vertriebsinnendienst	**Telefon**	**E-Mail**
Klose, Maren	+49 40 766183 - 46	maren.klose@nordcap.de
Konnerth, Ingo	+49 40 766183 - 41	ingo.konnerth@nordcap.de
Pospiech, Alexandra	+49 40 766183 - 12	alexandra.pospiech@nordcap.de
Schmoland, Anke	+49 40 766183 - 18	anke.schmoland@nordcap.de
Schwombeck, Marcus	+49 40 766183 - 53	marcus.schwombeck@nordcap.de
Trüün, Kerstin	+49 40 766183 - 47	kerstin.trueuen@nordcap.de

Die digitale Visitenkarte Ihrer Ansprechpartnerin / Ansprechpartner im Außendienst



Manuela Henning | **Kontakt**



Frank Mitbach | **Kontakt**



Thomas Pille | **Kontakt**

Ihr Kontakt zu NordCap – **Vertrieb Süd | West**

Ingelheim	Hermann-Bopp-Straße 4 | 55218 Ingelheim Zentrale +49 6132 7101 - 0 | ingelheim@nordcap.de
Erkrath	Max-Planck-Straße 30 | 40699 Erkrath Zentrale +49 211 540054 - 0 | erkrath@nordcap.de

Vertriebsleitung Süd	**Telefon**	**Mobil**	**E-Mail**
Büttner, Bernd	+49 6132 7101 - 15	+49 160 7109673	bernd.buettner@nordcap.de

Vertriebsleitung West	**Mobil**	**E-Mail**
Frosch, Oliver (kommissarisch)	+49 160 7109673	oliver.frosch@nordcap.de

Gebietsverkaufsleiter	**Mobil**	**E-Mail**
Gaisbauer, Christian	+49 173 1069224	christian.gaisbauer@nordcap.de
Heyl, Markus	+49 171 8621395	markus.heyl@nordcap.de
Nitschke, Jochen	+49 177 5973643	jochen.nitschke@nordcap.de
Reschke, Gerhard	+49 163 7540054	gerhard.reschke@nordcap.de
Rüppel, Tobias	+49 171 6731188	tobias.rueppel@nordcap.de
Zimmermann, Thomas	+49 174 9178506	thomas.zimmermann@nordcap.de

Teamleitung Süd-West	**Telefon**	**E-Mail**
Schmitt, Markus	+49 6132 7101 - 23	markus.schmitt@nordcap.de

Vertriebsinnendienst	**Telefon**	**E-Mail**
Andreas, Kira	+49 6132 7101 - 22	kira.andreas@nordcap.de
Bauer, Maximilian (Auszubildender)	+49 211 540054 - 21	maximilian.bauer@nordcap.de
Bruynck, Michael	+49 6132 7101 - 28	michael.bruynck@nordcap.de
Dittrich, Guido	+49 211 540054 - 13	guido.dittrich@nordcap.de
Hoffmann, Daniela	+49 211 540054 - 22	daniela.hoffmann@nordcap.de
Hottum, Laura	+49 6132 7101 - 29	laura.hottum@nordcap.de
Kinsvater, Sandra	+49 6132 7101 - 13	sandra.kinsvater@nordcap.de
Linnek, Jörg	+49 211 540054 - 24	joerg.linnek@nordcap.de
Röhrig, Niklas	+49 211 540054 - 17	niklas.roehrig@nordcap.de



Christian Gaisbauer | **Kontakt**



Markus Heyl | **Kontakt**



Jochen Nitschke | **Kontakt**



Gerhard Reschke | **Kontakt**



Tobias Rüppel | **Kontakt**



Thomas Zimmermann | **Kontakt**

Ihr Kontakt zu NordCap – **Service | Kundendienst & Ersatzteile**

Bremen	Thalenhorststraße 15 | 28307 Bremen	
Serviceleitung	**Telefon**	**E-Mail**
Scheffer, Tim	+49 421 48557 - 72	tim.scheffer@nordcap.de
Kundendienst	gewaehrleistung@nordcap.de	
Teamleitung Kundendienst	**Telefon**	**E-Mail**
Behrsing, Thomas	+49 421 48557 - 76	thomas.behrsing@nordcap.de
Team Kundendienst	**Telefon**	**E-Mail**
Jenrich, Paul	+49 421 48557 - 81	paul.jenrich@nordcap.de
Koch, Volker	+49 421 48557 - 75	volker.koch@nordcap.de
Mans, Björn	+49 421 48557 - 80	bjoern.mans@nordcap.de
Paggel, Torsten	+49 421 48557 - 70	torsten.paggel@nordcap.de
Ersatzteile	ersatzteile@nordcap.de	
Teamleitung Ersatzteile	**Telefon**	**E-Mail**
Heitmann, Dagmar	+49 421 48557 - 74	dagmar.heitmann@nordcap.de
Team Ersatzteile	**Telefon**	**E-Mail**
Dunker, Uwe	+49 421 48557 - 77	uwe.dunker@nordcap.de
Kornmesser, Pavel	+49 421 48557 - 73	pavel.kornmesser@nordcap.de
Warneke, Josy	+49 421 48557 - 82	josy.warneke@nordcap.de

Ihr Kontakt zu NordCap – **Buchhaltung**

Bremen	Thalenhorststraße 15 | 28307 Bremen buchhaltung@nordcap.de	
Leitung	**Telefon**	**E-Mail**
Wesemann, Heike	+49 421 48557 - 11	heike.wesemann@nordcap.de
Team	**Telefon**	**E-Mail**
Eichel, Ulrike	+49 421 48557 - 10	ulrike.eichel@nordcap.de
Lange, Anniek	+49 421 48557 - 14	anniek.lange@nordcap.de



Dagmar Heitmann



Björn Mans



Anniek Lange

PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN

PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN



KÜHLSCHRÄNKE & KÜHLTECHNIK FÜR BÄCKEREIEN

1/2



Gewerbekühlschränke
Katalog & Web-Shop

1/12



ALPENINOX Kühlschränke mit Sicken
Katalog & Web-Shop

1/15



ALPENINOX Kühlschränke
Katalog & Web-Shop

1/16



Konferenz-Glastürkühlschrank
Katalog & Web-Shop

1/17



Glastürkühlschränke
Katalog & Web-Shop

1/35



ALPENINOX Kühl- / Tiefkühlschrank
Katalog & Web-Shop

1/36



Einfahrkühlschränke
Katalog & Web-Shop

1/38
1/42



Backwarenkühlschränke
Katalog & Web-Shop

1/40



Gärschränke mit Umluft-Kühlung
Katalog & Web-Shop

1/41



Gemeinschaftskühlschränke
Katalog & Web-Shop

1/42



Gärvollautomaten
Web-Shop

01

Gewerbekühlschränke

ALPENINOX
Kühlschränke mit Sicken

ALPENINOX
Kühlschränke

Konferenz-Glastürkühlschrank

Glastürkühlschränke

ALPENINOX
Kühl- / Tiefkühlschrank

Einfahrkühlschränke

Backwarenkühlschränke

Gärschränke mit
Umluft-Kühlung

Gemeinschaftskühlschränke

Gärvollautomaten

Umluft-Gewerbekühlschrank UKU 150 W / UKU 150 I

- zur Kühlung von Getränken und Lebensmitteln
- unterbaufähig (durch Frontbelüftung), Abluft muss bauseitig erfolgen, „Side by Side“-Einheit
- 10 x Auflagerippen (Seitenwand, integriert) für Rosteinschub
- Arbeitsplatte, abnehmbar
- 1 x Volltür, selbstschließend, Schloss, Türalarm, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- UKU 150 W: Kunststoffrahmen, Kunststoffgriff
- UKU 150 I: Aluminium-Griff
- UKU 150 I: LED-Beleuchtung (unter der Decke), separat schaltbar und dimmbar
- elektronische Steuerung (in der Frontblende, hinter der Tür)
- Touch-Bedienfeld, akustische und optische Alarmfunktion
- UKU 150 I: Super Cool Funktion, senkt die Kühltemperatur für bis zu 12 Stunden auf die niedrigste Kühltemperatur ab, Luftfeuchtigkeit regelbar, Smart-Monitoring über optionales SmartModule möglich, digitale Temperaturanzeige (in der Tür, außen)
- automatische Abtauung (Heißgas), automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)

Hinweis:
Bei Unterbau ist bauseitig für eine ausreichende Entlüftung zu sorgen. Auch als „Side by Side“-Einheit mit 30 mm Abstand oder Verbindungsrahmen (Sonderzubehör) planbar.
Produktabbildung ähnlich.

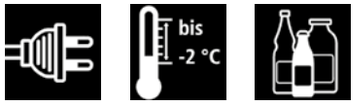


UKU 150 W

	UKU 150 W	UKU 150 I
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	600 x 648 x 852	
innen (B x T x H)	450 x 430 x 640	
Tiefe bei geöffneter Tür	1162	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	156 x 0,33 l Dose 83 x 0,50 l PET-Flasche	
Nettoinhalt	98 l	93 l
Bruttoinhalt	124 l	127 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,10 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,05 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B	A+
Energieverbrauch (annum)	150 kWh/annum	219 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,40 kWh/24 h	0,60 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 32 g	
Geräuschpegel	ca. 47 dB	ca. 45 dB
Absicherung	2,0 A	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	CC3 (+40,6 °C UT und 75 % RF)	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	1 bis 9 °C	-2 bis 15 °C
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	40 kg | 37 kg	39 kg | 37 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, weiß	Edelstahl, Edelstahltür
Verkleidung innen	Innenbehälter: Kunststoff, tiefgezogen, weiß	Innenbehälter: Kunststoff, tiefgezogen, grau
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	405215000	405215010
Verkaufspreis	**939,00 €**	**1.229,00 €**

SERIENZUBEHÖR	405215000	405215010
Füße, vorn, justierbar	2	2
Tragrost, bis zu 45 kg belastbar, kunststoffbeschichtet	2	3

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Tragrost für Serie UKU 150, grau rilsaniert	4057113454	63,00 €
Tragrost für Serie UKU 150, weiß rilsaniert	4057113408	63,00 €



Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Umluft-Gewerbekühlschrank UKU 150 TI

- zur Kühlung von Getränken und Lebensmitteln
- unterbaufähig (durch Frontbelüftung), Abluft muss bauseitig erfolgen, „Side by Side"-Einheit
- 10 x Auflagerippen (Seitenwand, integriert) für Rosteinschub
- Arbeitsplatte, abnehmbar
- 1 x Volltür, Kunststoffrahmen, selbstschließend, Schloss, Türalarm, Kunststoffgriff, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- elektronische Steuerung (in der Frontblende, hinter der Tür)
- Touch-Bedienfeld, akustische und optische Alarmfunktion
- automatische Abtauung (Heißgas), automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)

Hinweis:
Bei Unterbau ist bauseitig für eine ausreichende Entlüftung zu sorgen. Auch als „Side by Side"-Einheit mit 30 mm Abstand oder Verbindungsrahmen (Sonderzubehör) planbar.
Produktabbildung ähnlich.



UKU 150 TI

	UKU 150 TI
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	600 x 648 x 852
innen (B x T x H)	450 x 430 x 640
Tiefe bei geöffneter Tür	1162
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	156 x 0,33 l Dose 83 x 0,50 l PET-Flasche
Nettoinhalt	98 l
Bruttoinhalt	124 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,10 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B
Energieverbrauch (annum)	150 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,40 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 32 g
Geräuschpegel	ca. 47 dB
Absicherung	2,0 A
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	CC3 (+40,6 °C UT und 75 % RF)
Temperaturbereich	1 bis 9 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	40 kg | 37 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, weiß, Chromstahltür
Verkleidung innen	Innenbehälter: Kunststoff, tiefgezogen, weiß
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	405215002
Verkaufspreis	**998,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, vorn, justierbar	2
Tragrost, bis zu 45 kg belastbar, kunststoffbeschichtet	2

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Tragrost für Serie UKU 150, weiß rilsaniert	4057113408	63,00 €

Umluft-Gewerbekühlschrank HAMBURG 2 180-2-Z

- zur Kühlung von Getränken und Lebensmitteln
- unterbaufähig (durch Frontbelüftung), Abluft muss bauseitig erfolgen
- 1 x CNS-Schublade (oben), B x T in mm: 450 x 438, Nutzhöhe in mm: 305
- 1 x CNS-Schublade (unten), B x T in mm: 450 x 283, Nutzhöhe in mm: 305
- geeignet für Flaschen mit 0,5 l / 1,0 l / 1,5 l Volumen
- Tragfähigkeit in kg: 20, mit Magnetdichtung, leicht wechselbar, Stangengriff
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- Temperaturregelung, akustische und optische Alarmfunktion
- manuelle Abtauung (Geräteabschaltung)
- automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)

Hinweis:
Unterbaugerät, Wandbefestigung erforderlich. Die Tiefkühlversion Oberstdorf 2 TK-2Z finden Sie im Register 02.
Weitere Varianten finden Sie auf www.nordcap.de



HAMBURG 2 K140-2-Z

	HAMBURG 2 K140-2-Z
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	600 x 650 x 850
innen (B x T x H)	500 x 467 x 670
Tiefe mit geöffn. Schublade	1080
LEISTUNGSDATEN	
Nettoinhalt	138 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,11 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Kälteleistung	362 W | -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-290 | 37 g
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	74 kg | 63 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß, CNS-verblendete Züge
Verkleidung innen	Kunststoff, weiß
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 50
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	3081180012
Verkaufspreis	**3.019,00 €**

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 280-SL CNS

- für kleinere Räumlichkeiten
- zur Kühlung von Getränken und Lebensmitteln
- für GN 1/1
- 1 x Volltür, CNS, ab 90° feststehend, CNS-Griffleiste, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken, integrierter Bodenablauf
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach oben (außerhalb des Innenraums)
- Isolierung zwischen Maschine und Kühlabteil
- Zugang zu Komponenten wartungsfreundlich

Hinweis:
Weitere Varianten finden Sie auf www.nordcap.de



KU 280-SL CNS

	KU 280-SL CNS
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	510 x 700 x 2040
innen (B x T x H)	350 x 543 x 1300
Tiefe bei geöffneter Tür	1154
LEISTUNGSDATEN	
Nettoinhalt	204 l
Bruttoinhalt	250 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,24 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Kälteleistung	357 W | -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	389 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,00 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 80 g
Geräuschpegel	ca. 61 dB
Absicherung	1,1 A
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	1 bis 5 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	75 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	120 kg | 104 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
Verkleidung innen	CNS 1.4301 / CHR 1.4509
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 75
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	46711206001-0-JM-0
Verkaufspreis	**2.999,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Auflageschienen (2 Stk.)	3
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 140 bis 210	4
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 325 x 530	3

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Auflageschienen (2 Stk.), T in mm: 523	46760901276	70,00 €
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 325 x 530	46746502003	57,00 €

Umluft-Gewerbekühlschrank UKU 350 W

- zur Kühlung von Getränken und Lebensmitteln
- 28 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 32
- Abstellung des Axialgebläses bei Türöffnung
- 1 x Volltür, selbstschließend, Schloss, Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- tiefgezogener Innenbehälter mit Kompressorstufe, abgerundete Ecken
- mechanische Steuerung, analoge Temperaturanzeige (innen)
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- verschließbarer Reinigungsablauf



UKU 350 W

	UKU 350 W
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	597 x 654 x 1684
innen (B x T x H)	475 x 423 x 1459
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	207 x 0,50 l PET-Flasche 414 x 0,33 l Dose
Nettoinhalt	250 l
Bruttoinhalt	327 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,15 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Energieverbrauch (annum)	367 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,00 kWh/24 h
Kältemittel	R-600a
Geräuschpegel	ca. 50 dB
Absicherung	2 A
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 9 °C bei 35 °C UT und 75 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	75 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	62 kg | 57 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß
Verkleidung innen	Kunststoff, weiß
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 50
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	405235010
Verkaufspreis	**1.019,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, vorn, justierbar	2
Tragrost, weiß rilsaniert	4

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Tragrost für Serie UKU 350, weiß rilsaniert, B x T in mm: 600 x 550	4057113308	59,00 €

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 380

- zur Kühlung von Getränken und Lebensmitteln
- 24 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 48
- 1 x Volltür, Schloss, Griff, Türanschlag rechts, werkseitig gegen Aufpreis wechselbar, Türdichtung (nicht wechselbar)
- tiefgezogener Innenbehälter mit Kompressorstufe, abgerundete Ecken
- mechanische Steuerung (in der Frontblende), Betriebsanzeige
- Außenthermometer, Thermostat
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung

Hinweis:
Weitere Variante finden Sie auf www.nordcap.de



KU 380

	KU 380
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	595 x 640 x 1840
innen (B x T x H)	470 x 450 x 1552
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	455 x 0,33 l Dose 301 x 0,50 l Dose 217 x 0,33 l Glasflasche 217 x 0,50 l PET-Flasche
Nettoinhalt	345 l
Bruttoinhalt	372 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,22 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	D
Energieverbrauch (annum)	657 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,80 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 80 g
Geräuschpegel	ca. 45 dB
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	70 kg | 64 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß
Verkleidung innen	Polystyrol-Innenbehälter, tiefgezogen
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	435003801
Verkaufspreis	**949,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, vorn, justierbar	2
Rollen, hinten, feststehend	2
Tragrost, weiß rilsaniert, bis zu 55 kg belastbar, B x T in mm: 498 x 405	5

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Tragrost für Serie KU 380, weiß rilsaniert	43515151	31,00 €

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 400 INOX

- zur Kühlung von Getränken und Lebensmitteln
- für EN 600 x 400 mm, Einschub quer
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, ab 100° feststehend, eingelassene Kunststoffgriffmulde, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- Gestell für Auflageschienen (Abstand in mm: 60), werkzeugfrei wechselbar
- abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung (Kompressorstop)
- automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach oben (außerhalb des Innenraums)
- Isolierung zwischen Maschine und Kühlabteil
- Zugang zu Komponenten wartungsfreundlich



KU 400 INOX

	KU 400 INOX
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	800 x 605 x 1990
innen (B x T x H)	680 x 450 x 1360
Tiefe bei geöffneter Tür	1370
Einschub	quer
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme	21 x EN 600 x 400 mm
Nettoinhalt	304 l
Bruttoinhalt	500 l
TECHNISCHE DATEN	
Kälteleistung	305 W | -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-290 | 120 g
Absicherung	1,39 A
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	1 bis 5 °C bei 40 °C UT und 40 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	117 kg | 103 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Edelstahl 1.4509
Verkleidung innen	Edelstahl 1.4509, tiefgezogen
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 60
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	46711231001-0-JM-0
Verkaufspreis	**2.265,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
EN-Tragrost 600 x 400 mm, rilsaniert, bis zu 30 kg belastbar	3
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 95 bis 155	4

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Auflageschienen (2 Stk.)	467615011076	43,00 €
EN-Tragrost 600 x 400 mm, grau rilsaniert	46746502007	96,00 €

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Umluft-Gewerbekühlschrank UKU 550 W

- zur Kühlung von Getränken und Lebensmitteln
- 30 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 32
- 1 x Volltür, selbstschließend, Schloss, Gebläseabstellung bei Türöffnung, Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- tiefgezogener Innenbehälter mit Kompressorstufe, abgerundete Ecken
- mechanische Steuerung, analoge Temperaturanzeige (innen)
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung



UKU 550 W

	UKU 550 W
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	747 x 769 x 1684
innen (B x T x H)	625 x 539 x 1459
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	350 x 0,50 l PET-Flasche 709 x 0,33 l Dose
Nettoinhalt	432 l
Bruttoinhalt	544 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,15 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B
Kälteleistung	253 W | -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	383 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,00 kWh/24 h
Kältemittel	R-600a
Geräuschpegel	ca. 50 dB
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 9 °C bei 40 °C UT und 40 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	75 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	79 kg | 73 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß
Verkleidung innen	Polystyrol-Innenbehälter, tiefgezogen
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 50
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	405255010
Verkaufspreis	**1.375,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, vorn, justierbar	2
Tragrost, weiß rilsaniert, bis zu 45 kg belastbar	4

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Tragrost für UKU 550 W, weiß rilsaniert, für GN 2/1, B x T in mm: 650 x 530	4057113310	47,00 €

Umluft-Gewerbekühlschrank UKU 575 W

- zur Kühlung von Getränken und Lebensmitteln
- für GN 2/1
- 10 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub
- Abstellung des Axialgebläses bei Türöffnung
- 1 x Volltür, Schloss, selbstschließend, Aluminium-Griff, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung
- tiefgezogener Innenbehälter mit Kompressorstufe, abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung



UKU 575 W

	UKU 575 W
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	747 x 769 x 1818
innen (B x T x H)	620 x 531 x 1460
Tiefe bei geöffneter Tür	1468
LEISTUNGSDATEN	
Abstell- und Lagerfläche	4 x Tragrost, bis zu 60 kg belastbar 1 x Bodenrost
Nettoinhalt	419 l
Bruttoinhalt	571 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,48 kW | 230 V | 1N | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Energieverbrauch (annum)	576 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,58 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 70 g
Geräuschpegel	ca. 49 dB
Absicherung	2,0 A
Temperatur-Klassifizierung	M1 - zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	1 bis 15 °C bei 40 °C UT und 40 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	87 kg | 78 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, weiß
Verkleidung innen	Kunststoff, weiß
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 57
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	405257500
Verkaufspreis	**2.025,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Bodenrost, weiß rilsaniert, B x T in mm: 610 x 310	1
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 180	4
Tragrost, weiß rilsaniert, höhenverstellbar, B x T in mm: 650 x 530	4

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
GN-Tragrost 2/1, für Serie UKU, weiß rilsaniert, B x T in mm: 650 x 530	4057113485	73,00 €

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Umluft-Gewerbekühlschrank UKU 645 W

- zur Kühlung von Getränken und Lebensmitteln
- für GN 2/1
- 12 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub
- Abstellung des Axialgebläses bei Türöffnung
- 1 x Volltür, Schloss, selbstschließend, Aluminium-Griff, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung
- tiefgezogener Innenbehälter mit Kompressorstufe, abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung



UKU 645 W

	UKU 645 W
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	747 x 769 x 2018
innen (B x T x H)	650 x 531 x 1660
Tiefe bei geöffneter Tür	1468
LEISTUNGSDATEN	
Abstell- und Lagerfläche	5 x Tragrost, bis zu 60 kg belastbar 1 x Bodenrost
Nettoinhalt	479 l
Bruttoinhalt	655 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	2,00 kW | 230 V | 1N | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Energieverbrauch (annum)	603 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,65 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 75 g
Geräuschpegel	ca. 49 dB
Absicherung	2,0 A
Temperatur-Klassifizierung	M1 - zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	1 bis 15 °C bei 40 °C UT und 40 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	93 kg | 84 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, weiß
Verkleidung innen	Kunststoff, weiß
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 57
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	405264500
Verkaufspreis	**2.145,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Bodenrost, weiß rilsaniert, B x T in mm: 610 x 310	1
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 180	4
Tragrost, weiß rilsaniert, B x T in mm: 650 x 530	5

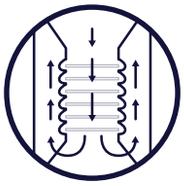
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
GN-Tragrost 2/1, für Serie UKU, weiß rilsaniert, B x T in mm: 650 x 530	4057113485	73,00 €

Entdecken Sie hier die gesamte Serie KU / TKU 705 online ▶ ▶ ▶

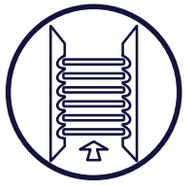
DIE NEUE SERIE KU / TKU 705

Entworfen für Einfachheit, gebaut für Resultate

ALPENINOX



Multidirektionaler Optiflow
Voll beladener Schrank? Kein Problem! Der multidirektionale Optiflow garantiert dank seines einzigartigen Designs die beste Verteilung der Kälte.



Hocheffizienter Innenraum
Maximale Stabilität und Kippschutz, auch bei schweren Gegenständen, durch die in den Seitenwänden eingelassen Sicken.





Schnelle Reinigung
Stromlinienförmiges Design für schnellere, mühelose Reinigung – dank der einteiligen, gepressten Führungen. Höchste Hygienestandards werden erfüllt.

NACHHALTIGKEIT

Energieeffizienz
Wählen Sie ein Produkt, das Ihre Erwartungen übertrifft.Die Serie KU / TKU 705 wurde im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Kosteneffizienz entwickelt und bietet im Verhältnis zur Nettokapazität einen sehr niedrigen Energieverbrauch.

Lagerkapazität
Klassenbeste Lagerkapazität (im Vergleich zu Mitbewerbern mit Sickenschränken): 496 Netto-Liter, 24 Positionen mit jeweils 55 mm Abstand.

90 mm Isolierung
und Cyclopentangas halten die Innentemperatur konstant, wodurch Wärmeverluste und Kompressoraktivität reduziert werden.

Frost Watch Control:
eine intelligente Abtaufunktion, die große Vorteile in Küchen mit häufigen Türöffnungen bietet. Indem sie das Abtauen optimiert, werden plötzliche Temperaturänderungen vermieden und so die Vermehrung von Bakterien, Lebensmittelschäden und ein hoher Energieverbrauch reduziert.



ALPENINOX

3 JAHRE GARANTIE

by NordCap®

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 705 COMFORT

- zur Kühlung von Getränken und Lebensmitteln
- für GN 2/1, sockelfähig
- 24 x Führungsschiene gepresst – Sicken (pro Seitenwand), Abstand in mm: 55
- Airflow Luftverteilungssystem für den Innenraum, Führungsschienen, vertikal optimiert, Luftzirkulation strömungshindernisfrei, Lüfterstopp nach Türöffnung
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, 180° - Öffnung, Schloss, Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar, 3-Kammer-Ballondichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- verdampferfreier Innenraum, abgerundete Ecken, tiefgezogener Boden, korrosionsbeständig
- CRIO SMART - Displaysteuerung, Digitalanzeige
- Ein-/Aus-Schalter, Turbo Cooling Zyklus, HACCP-Kontrollfunktion, Service-Alarm, NFC APP-Steuerung für Service- und Einstellparameter, RS 485 Schnittstelle, kompatibel mit den Kommunikationsprotokollen Modbus und Carel
- Konnektivität für Echtzeitzugriff über IoT und Ethernet Fern- und Datenüberwachung (optionales Zubehör erforderlich)
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Maschinenfach oben (außerhalb des Innenraums)
- Isolierung zwischen Maschine und Kühlabteil
- Zugang zu Verkabelung und Komponenten wartungsfreundlich
- Verdampfer, korrosionsbeständig



KU 705 COMFORT

	KU 705 COMFORT
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	740 x 885 x 2080
innen (B x T x H)	560 x 707 x 1544
Tiefe bei geöffneter Tür	1507
LEISTUNGSDATEN	
Nettoinhalt	496 l
Bruttoinhalt	670 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,19 kW | 230 V | 1N | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	A
Kälteleistung	278 W | -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	340 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,93 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 110 g
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	-2 bis 10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	70 - 90 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	138 kg | 106 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 90
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402729739
Verkaufspreis	**3.259,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 110 bis 165	4
GN-Tragrost 2/1, Stahl, rilsaniert	3

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
GN-Tragrost 2/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650	402881004	30,00 €
IoT-Erweiterungsmodul, je Kühleinheit 1 erforderlich	402881298	340,00 €
Pedaltüröffner für Serie 702	402880324	59,00 €
PoE-Netzwerk-Switch für 1-6 angeschlossene IoT-Kühleinheiten, zur Datenübertragung über ein zentrales Ethernet-Kabel	402922432	187,00 €

Weiteres Sonderzubehör für das Modell finden Sie auf www.nordcap.de



ALPENINOX

3 JAHRE GARANTIE

by NordCap

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 705 PREMIUM

- zur Kühlung von Getränken und Lebensmitteln
- für GN 2/1, sockelfähig
- 24 x Führungsschiene gepresst – Sicken (pro Seitenwand), Abstand in mm: 55
- Airflow Luftverteilungssystem für den Innenraum, Führungsschienen, vertikal optimiert, Luftzirkulation strömungshindernisfrei, Lüfterstopp nach Türöffnung
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, 180° - Öffnung, Schloss, Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar, 3-Kammer-Ballondichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung
- verdampferfreier Innenraum, abgerundete Ecken, tiefgezogener Boden, korrosionsbeständig
- CRIO TECH - Displaysteuerung, Digitalanzeige
- Ein-/Aus-Schalter, 3-stufige Feuchtigkeitssteuerung, intelligentes Airflow-System, Temperaturregelung, Turbo Cooling Zyklus, akustische und optische Alarmfunktion
- RS 485 Schnittstelle, Bluetooth-Technologie, HACCP APP-Überwachung mit Alpeninox Fridge Control APP, integrierte HACCP-Speicherung, zum Anschluss an ein externes Diagnosesystem, kompatibel mit den Kommunikationsprotokollen Modbus und Carel
- Konnektivität für Echtzeitzugriff über IoT und Ethernet Fern- und Datenüberwachung (optionales Zubehör erforderlich)
- automatische Abtauung (bedarfsgerecht), automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Maschinenfach oben (außerhalb des Innenraums)
- Isolierung zwischen Maschine und Kühlabteil
- Zugang zu Verkabelung und Komponenten wartungsfreundlich
- Verdampfer, korrosionsbeständig



KU 705 PREMIUM

	KU 705 PREMIUM
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	740 x 885 x 2080
innen (B x T x H)	560 x 707 x 1544
Tiefe bei geöffneter Tür	1507
LEISTUNGSDATEN	
Nettoinhalt	496 l
Bruttoinhalt	670 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,19 kW | 230 V | 1N | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	A
Kälteleistung	320 W | -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	299 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,82 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 110 g
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	-2 bis 10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	70 - 90 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	138 kg | 106 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 90
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402729737
Verkaufspreis	**3.899,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 110 bis 165	4
GN-Tragrost 2/1, CNS	3

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
GN-Tragrost 2/1, CNS, B x T in mm: 530 x 650	402881016	99,00 €
IoT-Erweiterungsmodul, je Kühleinheit 1 erforderlich	402881298	340,00 €
Pedaltüröffner für Serie 702	402880324	59,00 €
PoE-Netzwerk-Switch für 1-6 angeschlossene IoT-Kühleinheiten, zur Datenüvbertragung über ein zentrales Ethernet-Kabel	402922432	187,00 €

Weiteres Sonderzubehör für das Modell finden Sie auf www.nordcap.de



Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

ALPENINOX

by NordCap®

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 1402 COMFORT

- zur Kühlung von Getränken und Lebensmitteln
- für GN 2/1, sockelfähig
- 44 x Einsatzlücke zur Installation von Auflagenschienen (pro Seitenwand), Abstand in mm: 30
- hocheffizienter Lüfter
- 2 x Volltür, CNS, selbstschließend, 180° - Öffnung, Schloss (pro Tür), Gebläseabstellung bei Türöffnung, Griffleiste (pro Tür), Türanschlag links | rechts, 3-Kammer-Ballondichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- verdampferfreier Innenraum, abgerundete Ecken, tiefgezogener Boden, korrosionsbeständig
- CRIO SMART - Displaysteuerung, Digitalanzeige
- Ein-/Aus-Schalter, Turbo Cooling Zyklus, HACCP-Kontrollfunktion, Service-Alarm, NFC APP-Steuerung für Service- und Einstellparameter
- RS 485 Schnittstelle, kompatibel mit den Kommunikationsprotokollen Modbus und Carel
- Konnektivität für Echtzeitzugriff über IoT und Ethernet Fern- und Datenüberwachung (optionales Zubehör erforderlich)
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Maschinenfach oben (außerhalb des Innenraums)
- Isolierung zwischen Maschine und Kühlabteil
- Zugang zu Verkabelung und Komponenten wartungsfreundlich



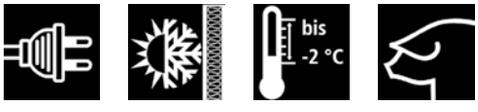
KU 1402 COMFORT

	KU 1402 COMFORT
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	1441 x 835 x 2050
innen (B x T x H)	1291 x 707 x 1515
Tiefe bei geöffneter Tür	1480
LEISTUNGSDATEN	
Nettoinhalt	1005 l
Bruttoinhalt	1430 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,30 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	D
Kälteleistung	384 W | -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	1153 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	3,00 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 120 g
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	-2 bis 10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	70 - 90 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	220 kg | 210 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Sichtseiten: CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 75
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402729651
Verkaufspreis	**4.998,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Auflageschienen (2 Stk.), Edelstahl	6
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 110 bis 165	5
GN-Tragrost 2/1, Stahl, rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650	6
Schienenaufnahmesystem, herausnehmbar, Rosteinschub-Abstand in mm: 30	1

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
GN-Tragrost 2/1, CNS, B x T in mm: 530 x 650	402881016	99,00 €
Pedaltüröffner für Serie 1402	402881033	251,00 €
PoE-Netzwerk-Switch für 1-6 angeschlossene IoT-Kühleinheiten, zur Datenüvbertragung über ein zentrales Ethernet-Kabel	402922432	187,00 €

Weiteres Sonderzubehör für das Modell finden Sie auf www.nordcap.de



Konferenz-Glastürkühlschrank CC90

- zum Einsatz in Besprechungs- und Konferenzräumen
- zur Kühlung und Präsentation von Getränken und Lebensmitteln
- obere Abstellfläche, beschichtetes Holz, hart, kratzfest, hitzebeständig, zur Kombination mit bspw. einem Kaffevollautomaten
- 1 x Glastür, Dreifachverglasung, Türrrahmen aluminisiert, selbstschließend (soft close), Schloss (in der Frontblende unten), ergonomischer Stangengriff, Türanschlag rechts
- 2 x LED-Innenbeleuchtung (vertikal links und rechts)
- 230 V Steckdose auf der Geräterückseite
- Außenseiten (links/rechts) mit 4 Halterungen für Gläser oder Tassen, PVC beschichtet
- tiefgezogener Innenbehälter mit Kompressorstufe, abgerundete Ecken
- feuchtigkeitsableitende Oberflächen
- elektronische Steuerung (an der Geräte-Rückseite), Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung



CC90

	CC90
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	565 x 540 x 1180
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	70 x 0,25 l Glasflasche 40 x 0,33 l Glasflasche 96 x 0,33 l Dose 44 x 0,50 l PET-Flasche
Abstell- und Lagerfläche	4 x Präsentationsbord, außen seitlich links 4 x Präsentationsbord, außen seitlich rechts
Nettoinhalt	85 l
Bruttoinhalt	90 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,17 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	E
Energieverbrauch (annum)	584 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,88 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 36 g
Geräuschpegel	ca. 39 dB
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	0 bis 6 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	105 kg | 75 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CHR 1.4016
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 25
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	44590000
Verkaufspreis	**2.299,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Auflagegestell, für Tragroste	1
Bodenrost	1
Rollen, 2 davon feststellbar	4
Tragrost, grau, bis zu 15 kg belastbar	3





Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Glastürkühlschrank KU 120 G

- zur Kühlung und Präsentation von Getränken und Lebensmitteln
- 10 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub
- 1 x Glastür, Doppelverglasung, Schloss (in der Frontblende oben), Griffmulde (beidseitig), Türanschlag wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- tiefgezogener Innenbehälter mit Kompressorstufe
- Digitalthermometer
- manuelle Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung



KU 120 G

	KU 120 G
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	505 x 580 x 778
innen (B x T x H)	410 x 395 x 625
Tiefe bei geöffneter Tür	1000
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	101 x 0,33 l Dose 70 x 0,50 l Dose 64 x 0,33 l Glasflasche 22 x 0,75 l Glasflasche 22 x 1,50 l PET-Flasche
Nettoinhalt	85 l
Bruttoinhalt	92 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,08 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Energieverbrauch (annum)	285 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,55 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 80 g
Geräuschpegel	ca. 46 dB
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturbereich	4 bis 10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	38 kg | 35 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	lackiert, weiß
Verkleidung innen	Polystyrol-Innenbehälter, tiefgezogen
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 45
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	45110120
Verkaufspreis	**449,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, vorn, justierbar	2
Tragrost, weiß rilsaniert, B x T in mm: 410 x 353	3

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Tragrost für Serie KU 120 und KU / UKU 145 G, weiß rilsaniert, B x T in mm: 410 x 353	4359208501200	9,00 €

Glastürkühlschrank UKU 145 G

- zur Kühlung und Präsentation von Getränken und Lebensmitteln
- 10 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub
- zuschaltbarer Lüfter
- 1 x Glastür, Doppelverglasung, gewölbt, Schloss (in der Frontblende oben), Griffmulde (beidseitig), Türanschlag wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)

Hinweis:
Bei Unterbau ist bauseitig für eine ausreichende Entlüftung zu sorgen.

- LED-Beleuchtung, gesondert schaltbar
- tiefgezogener Innenbehälter mit Kompressorstufe
- Außenthermometer, Thermostat (innen)
- manuelle Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung



UKU 145 G

	UKU 145 G
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	505 x 590 x 855
innen (B x T x H)	410 x 395 x 700
Tiefe bei geöffneter Tür	1007
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	90 x 0,50 l Dose 96 x 0,33 l Glasflasche 39 x 0,75 l Glasflasche 36 x 1,50 l PET-Flasche 90 x 0,33 l Dose
Bruttoinhalt	115 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,09 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	E
Energieverbrauch (annum)	507 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,39 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 80 g
Geräuschpegel	ca. 47 dB
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	1 bis 9 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	40 kg | 37 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	lackiert, weiß
Verkleidung innen	Polystyrol-Innenbehälter, tiefgezogen
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 45
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	45111145
Verkaufspreis	**549,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, vorn, justierbar	2
Tragrost, weiß rilsaniert, B x T in mm: 410 x 353	3

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Tragrost für Serie KU 120 und KU / UKU 145 G, weiß rilsaniert, B x T in mm: 410 x 353	4359208501200	9,00 €

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Glastürkühlschrank UKU 150 W-G / UKU 150 I-G

- zur Kühlung von Getränken und Lebensmitteln
- unterbaufähig (durch Frontbelüftung), Abluft muss bauseitig erfolgen, „Side by Side"-Einheit
- 10 x Auflagerippen (Seitenwand, integriert) für Rosteinschub
- Arbeitsplatte, abnehmbar
- 1 x Glastür, selbstschließend, Schloss, Türalarm, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- UKU 150 W-G: Kunststoffrahmen, Kunststoffgriff
- UKU 150 I-G: Aluminium-Griff
- UKU 150 W-G: LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- UKU 150 I-G: LED-Innenbeleuchtung (vertikal, links), separat schaltbar und dimmbar
- elektronische Steuerung (in der Frontblende, hinter der Tür)
- Touch-Bedienfeld, akustische und optische Alarmfunktion
- UKU 150 I-G: Super Cool Funktion, senkt die Kühltemperatur für bis zu 12 Stunden auf die niedrigste Kühltemperatur ab, Luftfeuchtigkeit regelbar, Smart-Monitoring über optionales SmartModule möglich, digitale Temperaturanzeige (in der Tür, außen)
- automatische Abtauung (Heißgas), automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)

Hinweis:
Bei Unterbau ist bauseitig für eine ausreichende Entlüftung zu sorgen. Auch als „Side by Side"-Einheit mit 30 mm Abstand oder Verbindungsrahmen (Sonderzubehör) planbar.
Produktabbildung ähnlich.

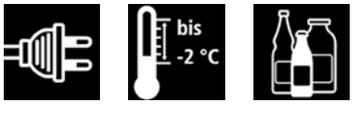


UKU 150 W-G

	UKU 150 W-G	UKU 150 I-G
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	600 x 648 x 852	
innen (B x T x H)	450 x 430 x 640	
Tiefe bei geöffneter Tür	1162	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	156 x 0,33 l Dose 83 x 0,50 l PET-Flasche	
Nettoinhalt	98 l	93 l
Bruttoinhalt	127 l	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,10 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,05 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B	A+
Energieverbrauch (annum)	197 kWh/annum	292 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,54 kWh/24 h	0,80 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 32 g	
Geräuschpegel	ca. 47 dB	ca. 45 dB
Absicherung	2,0 A	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	CC2 (+32,2 °C UT und 65 % RF)	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	1 bis 9 °C	-2 bis 15 °C
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	49 kg | 46 kg	48 kg | 46 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, weiß	Edelstahl
Verkleidung innen	Innenbehälter: Kunststoff, tiefgezogen, weiß	Innenbehälter: Kunststoff, tiefgezogen, grau
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	405215001	405215011
Verkaufspreis	**1.099,00 €**	**1.398,00 €**

SERIENZUBEHÖR	405215001	405215011
Füße, vorn, justierbar	2	2
Tragrost, bis zu 45 kg belastbar, kunststoffbeschichtet	2	3

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Tragrost für Serie UKU 150, grau rilsaniert	4057113454	63,00 €
Tragrost für Serie UKU 150, weiß rilsaniert	4057113408	63,00 €



Glastürkühlschrank M 85 / M 95

- zur Kühlung und Präsentation von Getränken und Lebensmitteln
- M 95: einbaufähig
- M 85: 7 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 90
- M 95: 6 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 90
- 1 x Glastür, Aluminium-Griff, Türanschlag rechts, wechselbar
- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- tiefgezogener Innenbehälter mit Kompressorstufe
- elektronische Steuerung (innen), Digitalanzeige
- stufenlose Temperaturregelung
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung

Hinweis:
Bei Unterbau oder Einbau ist bauseitig für eine ausreichende Entlüftung zu sorgen.



M 85

	M 85	M 95
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	493 x 587 x 840	595 x 573 x 820
innen (B x T x H)	422 x 425 | 295 x 700	520 x 420 | 300 x 600
Tiefe bei geöffneter Tür	1050	1160
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	45 x 0,50 l PET-Flasche 115 x 0,33 l Dose	140 x 0,33 l Dose
Nettoinhalt	125 l	
Bruttoinhalt	138 l	164 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,10 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	
Energieeffizienzklasse	B	
Energieverbrauch (annum)	182 kWh/annum	
Kältemittel / -menge	R-600a | 30 g	
Geräuschpegel	ca. 44 dB	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 30 °C UT und 60 % RF	
Relative Luftfeuchtigkeit	65 %	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	45 kg | 40 kg	49 kg | 44 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, schwarz, Aluminium-Türrahmen	
Verkleidung innen	schwarz	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	477800085	477850095
Verkaufspreis	**819,00 €**	**1.089,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, justierbar	4
Tragrost, schwarz rilsaniert	3

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Tragrost, für M85, schwarz rilsaniert, B x T in mm: 415 x 430	477DG15-168	33,00 €
Tragrost, für M95 / M95 BLACK, schwarz rilsaniert, B x T in mm: 515 x 420	477N-DG15-257	25,00 €

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Glastürkühlschrank M 95 BLACK

- zur Kühlung und Präsentation von Getränken und Lebensmitteln
- einbaufähig
- 6 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 90
- 1 x Glastür, rahmenlos, Innensechskant-Schloss, Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar
- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- tiefgezogener Innenbehälter mit Kompressorstufe
- elektronische Steuerung (innen), Digitalanzeige
- stufenlose Temperaturregelung
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung

Hinweis:
Bei Unterbau oder Einbau ist bauseitig für eine ausreichende Entlüftung zu sorgen.



M 95 BLACK

	M 95 BLACK
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	595 x 562 x 820
innen (B x T x H)	520 x 420 | 300 x 600
Tiefe bei geöffneter Tür	1160
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme	140 x 0,33 l Dose
Nettoinhalt	125 l
Bruttoinhalt	164 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,10 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B
Energieverbrauch (annum)	182 kWh/annum
Kältemittel / -menge	R-600a | 30 g
Geräuschpegel	ca. 44 dB
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 30 °C UT und 60 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	65 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	49 kg | 44 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, RAL 9005 (Tiefschwarz)
Verkleidung innen	RAL 9005 (Tiefschwarz)
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	477850090
Verkaufspreis	**1.265,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, justierbar	4
Tragrost, schwarz rilsaniert	3

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Tragrost, für M95 / M95 BLACK, schwarz rilsaniert, B x T in mm: 515 x 420	477N-DG15-257	25,00 €

Glastürkühlschrank KU 175 G-SP BLACK

- zur Kühlung und Präsentation von Getränken
- LED-beleuchtetes Werbe-Display (oben), gerade
- 1 x Glastür, selbstschließend, Schloss, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar
- LED-Innenbeleuchtung (im Türrahmen), gesondert schaltbar
- Innenbehälter ohne Kompressorstufe
- mechanische Steuerung
- Innenthermometer, stufenlose Temperaturregelung
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung

Hinweis:
Weitere Variante finden Sie auf www.nordcap.de



KU 175 G-SP BLACK

	KU 175 G-SP BLACK
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	435 x 505 x 2013
innen (B x T x H)	357 x 362 x 1410
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	200 x 0,33 l Dose 100 x 0,50 l Dose 100 x 0,33 l Glasflasche 100 x 0,50 l PET-Flasche
Nettoinhalt	114 l
Bruttoinhalt	182 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,20 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	F
Kälteleistung	200 W | -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	967 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,65 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 50 g
Geräuschpegel	ca. 45 dB
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	70 kg | 64 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, schwarz
Verkleidung innen	Stahlblech, glatt lackiert, schwarz
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 45
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	435701175
Verkaufspreis	**1.243,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, justierbar	2
Rollen	2
Tragrost, schwarz, kunststoffbeschichtet, B x T in mm: 342 x 266	5

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Glastürkühlschrank M 150

- zur Kühlung und Präsentation von Getränken
- einbaufähig, „Side by Side“-Einheit
- 19 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 60
- 1 x Glastür, Schloss, Aluminium-Griffleiste, Türanschlag wechselbar (mittels Umbaukit)
- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- tiefgezogener Innenbehälter mit Kompressorstufe, abgerundete Ecken
- mechanische Steuerung
- Innenthermostat
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung

Hinweis:
Bei Einbau oder Einsatz als „Side-by-Side“-Einheit muss bauseitig ein Seiten- und Zwischenabstand von jeweils 25 mm eingehalten werden.



M 150

	M 150
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	600 x 595 x 1560
innen (B x T x H)	490 x 437 x 1287
Tiefe bei geöffneter Tür	1180
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	189 x 0,50 l PET-Flasche 378 x 0,33 l Dose
Nettoinhalt	193 l
Bruttoinhalt	281 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,25 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Kälteleistung	257 W | -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	482 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,32 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 50 g
Geräuschpegel	ca. 45 dB
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	73 kg | 71 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, weiß, Aluminium-Türrahmen
Verkleidung innen	Kunststoff, weiß
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	477850150
Verkaufspreis	**1.556,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Bodenrost, weiß rilsaniert	1
Füße, vorn, höhenverstellbar	2
Rollen, hinten	2
Tragrost, weiß rilsaniert, bis zu 36 kg belastbar	4

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Türanschlag-Wechselkit für M 150 und M 180	477A1025359	47,00 €

Glastürkühlschrank MG 185

- zur Kühlung und Präsentation von Getränken
- einbaufähig, „Side by Side“-Einheit
- 1 x Glastür, Schloss, Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar
- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung (innen), Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung

Hinweis:
Bei Einbau oder Einsatz als „Side-by-Side“-Einheit muss bauseitig ein Seiten- und Zwischenabstand von jeweils 25 mm eingehalten werden.



MG 185

	MG 185
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	595 x 610 x 1850
innen (B x T x H)	495 x 455 x 1587
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	427 x 0,33 l Dose 217 x 0,50 l Glasflasche
Nettoinhalt	285 l
Bruttoinhalt	344 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,25 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	D
Kälteleistung	395 W | -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	614 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,68 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 60 g
Geräuschpegel	ca. 45 dB
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	SN-ST (+10 bis +38 °C)
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	88 kg | 86 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, schwarz
Verkleidung innen	Kunststoff, schwarz
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	477850185
Verkaufspreis	**1.913,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, vorn, höhenverstellbar	2
Rollen, hinten	2
Tragrost, bis zu 40 kg belastbar, B x T in mm: 521 x 362	1
Tragrost, bis zu 40 kg belastbar, B x T in mm: 521 x 442	5

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

NordCap®
PROFESSIONELL KÜHLEN

Glastürkühlschrank M 180

- zur Kühlung und Präsentation von Getränken
- einbaufähig, „Side by Side“-Einheit
- 22 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 60
- 1 x Glastür, Schloss, Aluminium-Griffleiste, Türanschlag wechselbar (mittels Umbaukit)
- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- tiefgezogener Innenbehälter mit Kompressorstufe, abgerundete Ecken
- mechanische Steuerung (in der Frontblende)
- Innenthermostat
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung

Hinweis:
Bei Einbau oder Einsatz als „Side-by-Side“-Einheit muss bauseitig ein Seiten- und Zwischenabstand von jeweils 25 mm eingehalten werden.



M 180

	M 180
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	600 x 595 x 1860
innen (B x T x H)	490 x 437 x 1587
Tiefe bei geöffneter Tür	1180
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	231 x 0,50 l PET-Flasche 476 x 0,33 l Dose
Nettoinhalt	255 l
Bruttoinhalt	350 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,35 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Kälteleistung	481 W | -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	491 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,35 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 50 g
Geräuschpegel	ca. 45 dB
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	81 kg | 79 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, weiß, Aluminium-Türrahmen
Verkleidung innen	Kunststoff, weiß
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	477850180
Verkaufspreis	**1.584,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Bodenrost, weiß rilsaniert	1
Füße, vorn, höhenverstellbar	2
Rollen, hinten	2
Tragrost, weiß rilsaniert, bis zu 36 kg belastbar	5

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Türanschlag-Wechselkit für M 150 und M 180	477A1025359	47,00 €

Glastürkühlschrank KU 380 2G

- zur Kühlung und Präsentation von Getränken
- 24 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 48
- 2 x Glastür, Griff, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- tiefgezogener Innenbehälter mit Kompressorstufe, abgerundete Ecken
- mechanische Steuerung (in der Frontblende), Betriebsanzeige
- Außenthermometer, Thermostat
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung



KU 380 2G

	KU 380 2G
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	595 x 640 x 1840
innen (B x T x H)	470 x 440 x 1555
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	448 x 0,33 l Dose 294 x 0,50 l Dose 210 x 0,33 l Glasflasche 210 x 0,50 l PET-Flasche
Nettoinhalt	347 l
Bruttoinhalt	358 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,30 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	E
Energieverbrauch (annum)	840 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,20 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 80 g
Geräuschpegel	ca. 45 dB
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	87 kg | 82 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß
Verkleidung innen	Polystyrol-Innenbehälter, tiefgezogen
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	435113809
Verkaufspreis	**1.062,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, vorn, justierbar	2
Rollen, hinten, feststehend	2
Tragrost, weiß rilsaniert, bis zu 55 kg belastbar, B x T in mm: 498 x 405	5

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Tragrost für Serie KU 380, weiß rilsaniert	43515151	31,00 €

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Glastürkühlschrank KU 385 G / KU 385 G-CP

- zur Kühlung und Präsentation von Getränken
- KU 385 G-CP: LED-beleuchtetes Werbe-Display (oben), gewölbt
- 24 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 48
- 1 x Glastür, Schloss, Bügelgriff, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung (vertikal am Türrahmen), 6500 K
- tiefgezogener Innenbehälter mit Kompressorstufe, abgerundete Ecken
- mechanische Steuerung (in der Frontblende), Betriebsanzeige
- Außenthermometer, Innenthermostat, stufenlose Temperaturregelung
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung

Hinweis:
Weitere Varianten finden Sie auf www.nordcap.de



KU 385 G

	KU 385 G	KU 385 G-CP
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	595 x 640 x 1840	595 x 640 x 1980
innen (B x T x H)	470 x 440 x 1555	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	455 x 0,33 l Dose 301 x 0,50 l Dose 217 x 0,33 l Glasflasche 217 x 0,50 l PET-Flasche	
Nettoinhalt	347 l	
Bruttoinhalt	372 l	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,29 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	
Energieeffizienzklasse	D	
Energieverbrauch (annum)	803 kWh/annum	821 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,20 kWh/24 h	2,25 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 70 g	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	80 kg | 75 kg	83 kg | 78 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß	
Verkleidung innen	weiß	
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	435800440	435844030
Verkaufspreis	**859,00 €**	**961,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, vorn, justierbar	2
Rollen, hinten, feststehend	2
Tragrost, weiß rilsaniert, bis zu 55 kg belastbar, B x T in mm: 490 x 360	4

Glastürkühlschrank KU 385 G II / KU 385 G-CP II BLACK

- zur Kühlung und Präsentation von Getränken
- KU 385 G-CP II BLACK: LED-beleuchtetes Werbe-Display (oben), gerade
- 30 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub
- zuschaltbarer Lüfter
- 1 x Glastür, Schloss, Bügelgriff, Türanschlag rechts, wechselbar (Sonderzubehör), Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung (vertikal am Türrahmen)
- tiefgezogener Innenbehälter mit Kompressorstufe, abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- Temperaturregelung, Thermometer
- automatische Abtauung

Hinweis:
Weitere Variante finden Sie auf www.nordcap.de



KU 385 G II BLACK

	KU 385 G II BLACK	KU 385 G-CP II BLACK
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	595 x 640 x 1840	595 x 640 x 1980
innen (B x T x H)	505 x 462 x 1555	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	357 x 0,33 l Dose 231 x 0,50 l Dose 213 x 0,33 l Glasflasche 174 x 0,50 l PET-Flasche	
Nettoinhalt	345 l	
Bruttoinhalt	358 l	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,37 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	
Energieeffizienzklasse	C	
Energieverbrauch (annum)	563 kWh/annum	573 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,54 kWh/24 h	1,56 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 70 g	
Geräuschpegel	ca. 55 dB	
Absicherung	13,0 A	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	81 kg | 74 kg	85 kg | 78 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, schwarz	
Verkleidung innen	ABS-Kunststoff, schwarz	
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	435800450	435844035
Verkaufspreis	**998,00 €**	**1.058,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, vorn, justierbar	2
Rollen, hinten, feststehend	2
Tragrost, schwarz rilsaniert, B x T in mm: 490 x 360	5

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Tragrost für KU 385 G BLACK, schwarz rilsaniert, B x T in mm: 490 x 360	43515215	31,00 €

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Glastürkühlschrank KU 450 G

- zur Kühlung und Präsentation von Getränken
- LED-beleuchtetes Werbe-Display (oben), gewölbt
- 34 x Auflagerippen (Seitenwand, integriert) für Rosteinschub
- 1 x Glastür, Aluminium-Rahmen-Elemente an den Seiten, Schloss, Kunststoffgriff, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung (vertikal), gesondert schaltbar
- tiefgezogener Innenbehälter ohne Kompressorstufe, abgerundete Ecken
- mechanische Steuerung
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Maschinenfach unten (außerhalb des Innenraums)
- Isolierung zwischen Maschine und Kühlabteil
- Zugang zu Komponenten wartungsfreundlich

Hinweis:
Weitere Variante finden Sie auf www.nordcap.de



KU 450 G

	KU 450 G
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	680 x 655 x 2090
innen (B x T x H)	585 x 495 x 1515
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	360 x 0,33 l Glasflasche 360 x 0,50 l PET-Flasche 486 x 0,50 l Dose 720 x 0,33 l Dose
Nettoinhalt	374 l
Bruttoinhalt	438 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,30 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	F
Energieverbrauch (annum)	1321 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	3,62 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 80 g
Geräuschpegel	ca. 45 dB
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	107 kg | 102 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß
Verkleidung innen	Polystyrol-Innenbehälter, tiefgezogen
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	435104509
Verkaufspreis	**1.179,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, vorn, justierbar	2
Rollen, hinten, feststehend	2
Tragrost, weiß rilsaniert, bis zu 55 kg belastbar, B x T in mm: 574 x 405	6

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Scannerschiene für KU 450 G	43515153	5,00 €
Tragrost für KU 450 G, weiß rilsaniert, B x T in mm: 574 x 405	43515229	36,00 €

Glastürkühlschrank SCU 1425

- zur Kühlung und Präsentation von Getränken
- 1 x Glas-Drehtür, rahmenlos, Schloss, ergonomische Griffmulde, Türanschlag rechts, werkseitig gegen Aufpreis wechselbar
- LED-Innenbeleuchtung (im Türrahmen)
- mechanische Steuerung
- Thermometer
- automatische Abtauung

Hinweis:
Weitere Variante finden Sie auf www.nordcap.de



SCU 1425

	SCU 1425
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	595 x 595 x 1990
innen (B x T x H)	505 x 462 x 1742
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	308 x 0,50 l Dose 238 x 0,50 l PET-Flasche 441 x 0,33 l Dose
Nettoinhalt	347 l
Bruttoinhalt	387 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,24 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	D
Kälteleistung	198 W | -23,3 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	683 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,87 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 85 g
Geräuschpegel	ca. 45 dB
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 10 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	97 kg | 86 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, RAL 9005 (Tiefschwarz)
Verkleidung innen	Kunststoff, schwarz
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	4358001425
Verkaufspreis	**1.256,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Einlegeboden, schwarz, B x T in mm: 477 x 365	5
Füße, vorn	2
Rollen, hinten	2

ALPENINOX

by NordCap®

Glastürkühlschrank KU 702-G COMFORT

- zur Kühlung von Getränken und Lebensmitteln
- für GN 2/1, sockelfähig
- 44 x Einsatzlücke zur Installation von Auflagenschienen (pro Seitenwand), Abstand in mm: 30
- hocheffizienter Lüfter
- 1 x Glastür, selbstschließend, 180° - Öffnung, Schloss, Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar, 3-Kammer-Ballondichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- Innenbeleuchtung
- verdampferfreier Innenraum, abgerundete Ecken, tiefgezogener Boden, korrosionsbeständig
- CRIO SMART - Displaysteuerung, Digitalanzeige
- Ein-/Aus-Schalter, Turbo Cooling Zyklus, HACCP-Kontrollfunktion, Service-Alarm, NFC APP-Steuerung für Service- und Einstellparameter
- RS 485 Schnittstelle, kompatibel mit den Kommunikationsprotokollen Modbus und Carel
- Konnektivität für Echtzeitzugriff über IoT und Ethernet Fern- und Datenüberwachung (optionales Zubehör erforderlich)
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Maschinenfach oben (außerhalb des Innenraums)
- Isolierung zwischen Maschine und Kühlabteil
- Zugang zu Verkabelung und Komponenten wartungsfreundlich



KU 702-G COMFORT

	KU 702-G COMFORT
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	710 x 835 x 2050
innen (B x T x H)	560 x 707 x 1544
Tiefe bei geöffneter Tür	1480
LEISTUNGSDATEN	
Nettoinhalt	503 l
Bruttoinhalt	670 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,23 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	E
Kälteleistung	315 W | -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	1215 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	3,00 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 75 g
Geräuschpegel	ca. 50 dB
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	70 - 90 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	141 kg | 112 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Sichtseiten: CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 75
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402729663
Verkaufspreis	**3.769,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Auflageschienen (2 Stk.), Edelstahl	3
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 110 bis 165	4
GN-Tragrost 2/1, Stahl, rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650	3
Schienenaufnahmesystem, herausnehmbar, Rosteinschub-Abstand in mm: 30	1

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
GN-Tragrost 2/1, CNS, B x T in mm: 530 x 650	402881016	99,00 €
IoT-Erweiterungsmodul, je Kühleinheit 1 erforderlich	402881298	340,00 €
PoE-Netzwerk-Switch für 1-6 angeschlossene IoT-Kühleinheiten, zur Datenüvbertragung über ein zentrales Ethernet-Kabel	402922432	187,00 €

Weiteres Sonderzubehör für das Modell finden Sie auf www.nordcap.de

Glastürkühlschrank KU 891 G-SG

- zur Kühlung und Präsentation von Getränken
- LED-beleuchtetes Werbe-Display (oben), gerade
- 2 x Schiebetür, Isolierglas, Rückholfeder
- LED-Innenbeleuchtung (vertikal), gesondert schaltbar
- Innenbehälter ohne Kompressorstufe
- elektronische Steuerung (unten im Frontgitter), Digitalanzeige
- stufenlose Temperaturregelung, Innenthermometer
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach unten (außerhalb des Innenraums)
- Isolierung zwischen Maschine und Kühlabteil
- Zugang zu Komponenten wartungsfreundlich



KU 891 G-SG

	KU 891 G-SG
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	890 x 740 x 1990
innen (B x T x H)	810 x 561 x 1556
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	720 x 0,33 l Dose 504 x 0,50 l Dose 360 x 0,50 l PET-Flasche 360 x 0,33 l Glasflasche
Nettoinhalt	462 l
Bruttoinhalt	707 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,41 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	D
Energieverbrauch (annum)	1212 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	3,32 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 115 g
Geräuschpegel	ca. 48 dB
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	166 kg | 153 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, RAL 9016 (Verkehrsweiß)
Verkleidung innen	Stahlblech, glatt lackiert, weiß
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 45
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	435700202
Verkaufspreis	**2.525,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, justierbar	4
Rollen	4
Tragrost, weiß rilsaniert, bis zu 60 kg belastbar, B x T in mm: 794 x 400	5

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Tragrost, für KU 890/891 G-SD, weiß rilsaniert, B x T in mm: 794 x 400	4351214700101	91,10 €
Tragrosthalter, für KU 890/891, KU 1000 und KU 1200 G-SD, 4 Stück pro Rost erforderlich	43514899	5,00 €

Glastürkühlschrank KU 1000 G-SD / KU 1200 G-SD

- zur Kühlung und Präsentation von Getränken
- 2 x Schiebetür, Isolierglas, Rückholfeder, Schloss
- LED-Innenbeleuchtung (vertikal), gesondert schaltbar
- Innenbehälter ohne Kompressorstufe
- elektronische Steuerung (unten im Frontgitter), Digitalanzeige
- stufenlose Temperaturregelung, Innenthermometer
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach unten (außerhalb des Innenraums)
- Isolierung zwischen Maschine und Kühlabteil
- Zugang zu Komponenten wartungsfreundlich



KU 1000 G-SD

	KU 1000 G-SD	KU 1200 G-SD
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1000 x 735 x 1990	1200 x 735 x 1990
innen (B x T x H)	890 x 573 x 1533	1090 x 573 x 1533
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	936 x 0,33 l Dose 663 x 0,50 l Dose 455 x 0,33 l PET-Flasche 455 x 0,50 l PET-Flasche	1152 x 0,33 l Dose 816 x 0,50 l Dose 560 x 0,33 l PET-Flasche 560 x 0,50 l PET-Flasche
Nettoinhalt	540 l	660 l
Bruttoinhalt	730 l	895 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,45 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,85 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	F	
Energieverbrauch (annum)	2175 kWh/annum	2482 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	5,96 kWh/24 h	6,80 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 120 g	
Geräuschpegel	ca. 48 dB	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	176 kg | 163 kg	189 kg | 174 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, RAL 9016 (Verkehrsweiß)	
Verkleidung innen	Stahlblech, glatt lackiert, weiß	
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 45	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	435700119	435700219
Verkaufspreis	**2.429,00 €**	**2.679,00 €**

SERIENZUBEHÖR	435700119	435700219
Bodenrost, weiß rilsaniert, B x T in mm: 1070 x 470	-	1
Bodenrost, weiß rilsaniert, B x T in mm: 870 x 475	1	-
Füße, justierbar	4	4
Rollen	4	4
Tragrost, weiß rilsaniert, bis zu 60 kg belastbar, B x T in mm: 1070 x 475	-	4
Tragrost, weiß rilsaniert, bis zu 60 kg belastbar, B x T in mm: 870 x 470	4	-

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Bodenrost für KU 1000 G-SD, weiß rilsaniert, B x T in mm: 870 x 475	43514863	52,00 €
Bodenrost für KU 1200 G-SD, weiß rilsaniert, B x T in mm: 1070 x 475	43514897	64,00 €
Tragrost für KU 1000 G-SD, weiß rilsaniert, B x T in mm: 870 x 475	43515223	82,00 €

Glastürkühlschrank KU 1950 G-SD / KU 1950 G-DR

- zur Kühlung und Präsentation von Getränken
- LED-beleuchtetes Werbe-Display (oben), gewölbt
- KU 1950 G-SD: 2 x Schiebetür, Isolierglas, Rückholfeder, Schloss
- KU 1950 G-DR: 2 x Glas-Drehtür, selbstschließend
- LED-Innenbeleuchtung (vertikal), gesondert schaltbar
- Innenbehälter ohne Kompressorstufe
- elektronische Steuerung (unten im Frontgitter), Digitalanzeige
- stufenlose Temperaturregelung, Innenthermometer
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach unten (außerhalb des Innenraums)
- Isolierung zwischen Maschine und Kühlabteil
- Zugang zu Komponenten wartungsfreundlich



KU 1950 G-SD

	KU 1950 G-SD	KU 1950 G-DR
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1110 x 825 x 2010	1110 x 875 x 2010
innen (B x T x H)	1000 x 652 x 1533	1000 x 750 x 1533
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	1020 x 0,33 l Dose 720 x 0,50 l Dose 560 x 0,33 l Glasflasche 560 x 0,50 l PET-Flasche	
Nettoinhalt	700 l	710 l
Bruttoinhalt	857 l	875 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,49 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	
Energieeffizienzklasse	F	
Energieverbrauch (annum)	2336 kWh/annum	
Energieverbrauch (24h)	6,40 kWh/24 h	
Kältemittel / -menge	R-290 | 125 g	
Geräuschpegel	ca. 48 dB	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	198 kg | 193 kg	210 kg | 200 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, RAL 9016 (Verkehrsweiß)	
Verkleidung innen	Stahlblech, glatt lackiert, weiß	
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 45	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	435700401	435700301
Verkaufspreis	**2.717,00 €**	**2.669,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, justierbar	4
Rollen	4
Tragrost, weiß rilsaniert, bis zu 60 kg belastbar, B x T in mm: 985 x 555	5

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Tragrost, für KU 1950 G-SD und KU 1950 G-DR, weiß rilsaniert, B x T in mm: 985 x 555, B x T in mm: 980 x 550	43515234	104,00 €
Tragrosthalter, für KU 1950 G-SD und KU 1950 G-DR, 4 Stück pro Rost erforderlich	43514898	5,00 €

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

ALPENINOX

by NordCap®

Kühl- / Tiefkühlkombination KTK 702-2 PREMIUM

- zur Kühlung, Tiefkühlung und Lagerung von Lebensmitteln
- für GN 2/1, sockelfähig
- 40 x Einsatzlücke zur Installation von Auflagenschienen (pro Seitenwand), Abstand in mm: 30
- hocheffizienter Lüfter, Airflow Luftverteilungssystem für den Innenraum, Lüfterstopp nach Türöffnung
- 2 x Volltür, CNS, selbstschließend, 180° - Öffnung, Schloss (pro Tür), Griffleiste (pro Tür), Türanschlag rechts, wechselbar, 3-Kammer-Ballondichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung, energiesparend
- herausnehmbares Schienenaufnahmesystem (Rosteinschub-Abstand in mm: 44)
- verdampferfreier Innenraum, abgerundete Ecken, tiefgezogener Boden, korrosionsbeständig
- je Abteil 1 x CRIO SMART Displaysteuerung, getrennt regelbar, Digitalanzeige
- Ein-/Aus-Schalter, Turbo Cooling Zyklus, HACCP-Kontrollfunktion, Service-Alarm, NFC APP-Steuerung für Service- und Einstellparameter
- RS 485 Schnittstelle, kompatibel mit den Kommunikationsprotokollen Modbus und Carel
- Konnektivität für Echtzeitzugriff über IoT und Ethernet Fern- und Datenüberwachung (optionales Zubehör erforderlich)
- automatische Abtauung (bedarfsgerecht), automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Maschinenfach oben (außerhalb des Innenraums)
- Isolierung zwischen Maschine und Kühlabteil
- Zugang zu Verkabelung und Komponenten wartungsfreundlich



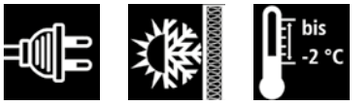
KTK 702-2 PREMIUM

	KTK 702-2 PREMIUM
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	710 x 835 x 2050
innen (B x T x H)	560 x 707 x 725 | 672
Tiefe bei geöffneter Tür	1480
LEISTUNGSDATEN	
Nettoinhalt	420 l
Bruttoinhalt	670 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Kälteleistung	586 W | -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	2700 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	7,00 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 130 g
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	oben: -2 bis 10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF unten: -15 bis -22 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	70 - 90 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	132 kg | 112 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 75
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728692
Verkaufspreis	**6.579,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Auflageschienen (2 Stk.), Edelstahl	3
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 110 bis 165	4
GN-Tragrost 2/1, CNS, B x T in mm: 530 x 650	3
Schienenaufnahmesystem, herausnehmbar, Rosteinschub-Abstand in mm: 30	1

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
GN-Tragrost 2/1, CNS, B x T in mm: 530 x 650	402881016	99,00 €
IoT-Erweiterungsmodul, je Kühleinheit 1 erforderlich	402881298	340,00 €
PoE-Netzwerk-Switch für 1-6 angeschlossene IoT-Kühleinheiten, zur Datenübertragung über ein zentrales Ethernet-Kabel	402922432	187,00 €

Weiteres Sonderzubehör für das Modell finden Sie auf www.nordcap.de



ALPENINOX

by NordCap

Einfahrkühlschrank EKU 751 CNS

- einfahrbar
- für GN 2-1-Hordengestellwagen mit innen drehenden Rollen (Abmessungen beachten)
- 1 x Volltür, Schloss, Griffleiste, Türanschlag rechts, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- Temperaturregelung, Schalter für hohe / niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach oben (außerhalb des Innenraums)
- Isolierung zwischen Maschine und Kühlabteil
- Maschine zur Wartung / Reinigung komplett herausziehbar

Hinweis:
Auch als Version Durchfahrkühlschrank oder mit Linksanschlag erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.
Hordenwagen nicht im Lieferumfang enthalten. Bei Nutzung von Wagen beachten Sie bitte deren maximal mögliche Größe.



EKU 751 CNS

	EKU 751 CNS
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	750 x 816 x 2101
innen (B x T x H)	614 x 685 x 1714
Tiefe bei geöffneter Tür	1494
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	750 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,40 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Kälteleistung	520 W | -10 °C (VT)
Energieverbrauch (24h)	6,92 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 150 g
Geräuschpegel	55 dB
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	0 bis 10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	70 - 80 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	150 kg | 140 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 60
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402729493
Verkaufspreis	**5.998,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Einfahrregalwagen 180 - 1E, 1-teilig für GN 2/1 und GN 1/1, mit 18 Paar U-förmigen Auflageschienen, Kippsicherung und beidseitiger Durchschubsperre, B x T x H in mm: 588 x 679 x 1641, Einschubabstand 73 mm	42749688040601	1.235,00 €

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Einfahrkühlschrank EKU 1450

- einfahrbar
- für GN-Hordenwagen | -Regalwagen 2-1 oder EN 600 x 800 mm
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, ab 90° feststehend, Schloss, Edelstahl-Griff, durchgehend, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- Innenbeleuchtung
- verdampferfreier Innenraum, abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- Temperaturregelung, Schnellabkühlung, akustische und optische Alarmfunktion
- Economy-Energiesparfunktion
- automatische Abtauung (Heißgas)
- automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach oben (außerhalb des Innenraums)
- Isolierung zwischen Maschine und Kühlabteil
- Zugang zu Komponenten wartungsfreundlich
- Verdampfer, korrosionsbeständig

Hinweis:
Hordenwagen nicht im Lieferumfang enthalten. Bei Nutzung von Wagen beachten Sie bitte deren maximal mögliche Größe.



EKU 1450

	EKU 1450
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	1055 x 1055 x 2255
Tiefe bei geöffneter Tür	1820
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme	1 x GN-Regalwagen 2-1 oder EN 600 x 800 mm
Nettoinhalt	1526 l
Bruttoinhalt	1450 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,32 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Kälteleistung	610 W | -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-290 | 73 g
Geräuschpegel	ca. 62 dB
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 40 °C UT und 40 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	200 kg | 180 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Monostruktur
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 70
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	458310100
Verkaufspreis	**9.498,00 €**

Backwarenkühlschrank BKU 460

- zur Kühlung und Lagerung von Backwaren
- für EN 600 x 400 mm
- 1 x Volltür, selbstschließend, Schloss, Edelstahl-Stangengriff, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung
- tiefgezogener Innenbehälter
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- Rollbond-Verdampfer



BKU 460

	BKU 460
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	740 x 680 x 1800
innen (B x T x H)	610 x 475 x 1460
LEISTUNGSDATEN	
Nettoinhalt	265 l
Bruttoinhalt	400 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,18 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B
Energieverbrauch (annum)	361 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,99 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 76 g
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	117 kg | 91 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß
Verkleidung innen	Polystyrol, weiß
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 70
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	45110460
Verkaufspreis	**1.198,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Bodenrost	1
EN-Tragrost 600 x 400 mm	4
Füße, Edelstahl, justierbar	4

Backwarenkühlschrank BKU 520 / BKU 860

- zur Kühlung und Lagerung von Backwaren
- BKU 520: für EN 600 x 400 mm
- BKU 860: für EN 600 x 800 mm oder EN 600 x 400 mm
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, ab 90° feststehend, Schloss, durchgehende Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- Innenbeleuchtung
- abgerundete Ecken, Boden diamantgeschliffen, integrierter Bodenablauf
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- Zeit-, Temperatur- und Feuchtigkeitsregelung, Service-Alarm, akustische / optische Anzeige
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Maschinenfach oben (außerhalb des Innenraums)
- Isolierung zwischen Maschine und Kühlabteil
- Zugang zu Komponenten wartungsfreundlich

Hinweis:
EN-Bleche nicht im Lieferumfang enthalten.

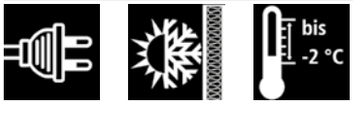


BKU 520

	BKU 520	BKU 860
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	620 x 800 x 2040	820 x 1000 x 2040
Tiefe bei geöffneter Tür	1350	1750
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	20 x EN 600 x 400 mm	20 x EN 600 x 800 mm 40 x EN 600 x 400 mm
Nettoinhalt	352 l	609 l
Bruttoinhalt	521 l	858 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,17 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,25 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B	C
Kälteleistung	317 W | -10 °C (VT)	530 W | -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	402 kWh/annum	803 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,1 kWh/24 h	2,2 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 80 g	R-290 | 115 g
Geräuschpegel	ca. 44 dB	ca. 45 dB
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
Temperaturbereich	-2 bis 8 °C bei 40 °C UT und 40 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	135 kg | 120 kg	180 kg | 162 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Monostruktur	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 75	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	45841600400	45841600800
Verkaufspreis	**3.749,00 €**	**4.469,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Auflageschienen (2 Stk.), CNS	20
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 105 bis 155	4
Schienenaufnahmesystem, herausnehmbar	1

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Auflageschienen (2 Stk.), CNS, für GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm	458990001	59,00 €
Auflageschienen (2 Stk.), CNS, für GN-Behälter 2/1 oder EN 600 x 800 mm	458990002	67,00 €
EN-Tragrost 600 x 400 mm, CNS	458990003	68,00 €
EN-Tragrost 600 x 800 mm, CNS	458990004	129,00 €
Pedaltüröffner	458990005	391,00 €
Rollensatz (4 Stk., davon 2 feststellbar), auf CNS-Platte	458990006	338,00 €



Gärschränk mit Umluft-Kühlung GSK 460 / GSK 840

- zur kontrollierten Gärführung und temperierten Kühlung von Teigprodukten
- GSK 460: für EN 600 x 400 mm
- GSK 840: für EN 600 x 800 mm oder EN 600 x 400 mm
- Luftverteilungssystem für Innenraum, Lüftergeschwindigkeit regelbar (5-stufig)
- Feuchtigkeitsregulierung, mit Luftbefeuchter von 40% bis 100%
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, ab 90° feststehend, Abstellung des Lüfterrades bei Türöffnung, Schloss, Edelstahl-Griff, durchgehend, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung
- abgerundete Ecken, Boden diamantgeschliffen, integrierter Bodenablauf
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), LED-Display (7,0 Zoll)
- Touch-Screen, multilingual, akustische und optische Alarmfunktion, RS 485 Schnittstelle, USB-Schnittstelle zum Auslesen von HACCP-Daten
- automatische Phasenaktivierung (Sperren, Konservieren, Erwecken, Säuern, Halten)
- manuelle Phasenaktivierung nach Bedarf, programmierbare Garphasen
- Festwasseranschluss zur Wasserzufuhr, rückseitig angeordnet, Wasserablauf, Ø in mm: 20, unten angeordnet
- automatische Abtauung (Heißgas), automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach oben (außerhalb des Innenraums), Verdampfer, korrosionsbeständig
- Isolierung zwischen Maschine und Kühlabteil, Zugang zu Komponenten wartungsfreundlich

Hinweis:
EN-Bleche nicht im Lieferumfang enthalten.



GSK 460

	GSK 460	GSK 840
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	620 x 857 x 2040	820 x 1057 x 2040
Tiefe bei geöffneter Tür	1395	1795
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	20 x EN 600 x 400 mm	20 x EN 600 x 800 mm 40 x EN 600 x 400 mm
Nettoinhalt	291 l	583 l
Bruttoinhalt	460 l	844 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,32 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,55 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Kälteleistung	438 W | -10 °C (VT)	724 W | -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-290 | 85 g	R-290 | 110 g
Geräuschpegel	ca. 44 dB	ca. 45 dB
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
Temperaturbereich	-5 bis 45 °C bei 40 °C UT und 40 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	145 kg | 130 kg	183 kg | 168 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Monostruktur	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 75	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	45851600400	45851600800
Verkaufspreis	**7.859,00 €**	**8.565,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Auflageschienen (2 Stk.), CNS	20
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 105 bis 155	4
Schienenaufnahmesystem, CNS, herausnehmbar	1

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Auflageschienen (2 Stk.), CNS, für GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm	458990001	59,00 €
Auflageschienen (2 Stk.), CNS, für GN-Behälter 2/1 oder EN 600 x 800 mm	458990002	67,00 €
EN-Tragrost 600 x 400 mm, CNS	458990003	68,00 €
EN-Tragrost 600 x 800 mm, CNS	458990004	129,00 €
Pedaltüröffner	458990005	391,00 €
Rollensatz (4 Stk., davon 2 feststellbar), auf CNS-Platte	458990006	338,00 €

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

NordCap®
PROFESSIONELL KÜHLEN

Gemeinschaftskühlschrank Serie GKS F

- für Gemeinschaftsverpflegung
- zur Kühlung und Lagerung von Getränken und verpackten Lebensmitteln
- 1 x Volltür, Türanschlag rechts, wechselbar
- elektronische Steuerung (unten in der Frontblende), Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung (Kompressorstop)
- automatische Tauwasserverdunstung (Aggregatabwärme)
- Maschinenfach unten (außerhalb des Innenraums)
- Isolierung zwischen Maschine und Kühlabteil



GKS 380-8 F

	GKS 380-8 F	GKS 380-10 F	GKS 380-12 F	GKS 380-14 F
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	664 x 594 x 1920			
innen (B x T x H)	564 x 490 x 1420			
Tiefe bei geöffneter Tür	1180			
LEISTUNGSDATEN				
Abstell- und Lagerfläche	8 x Schließfach, B x T x H in mm: jeweils 232 x 492 x 343	10 x Schließfach, B x T x H in mm: jeweils 232 x 492 x 273	12 x Schließfach, B x T x H in mm: jeweils 232 x 492 x 226	14 x Schließfach, B x T x H in mm: jeweils 232 x 492 x 193
Nettoinhalt	390 l			
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert (Elektro)	0,17 kW | 230 V | 1 | 50 Hz			
Kälteleistung	378 W | -10 °C (VT)			
Energieverbrauch (annum)	325 kWh/annum			
Energieverbrauch (24h)	0,89 kWh/24 h			
Kältemittel / -menge	R-290 | 48 g			
Geräuschpegel	ca. 52 dB			
EIGENSCHAFTEN				
Anschlussart	steckerfertig			
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung			
Aufstellungsart	Standgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)			
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto | Netto	140 kg | 129 kg	142 kg | 131 kg	144 kg | 133 kg	146 kg | 135 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	plastifiziertes Stahlblech, weiß			
Verkleidung innen	Edelstahl			
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 50			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	3081215361	3081215371	3081215381	3081214991
Verkaufspreis	**3.329,00 €**	**3.493,00 €**	**3.667,00 €**	**3.829,00 €**

SERIENZUBEHÖR	3081215361	3081215371	3081215381	3081214991
Füße, justierbar	4	4	4	4
Generalschlüssel	2	2	2	2
Schlüssel (2 Stk.), je Schließfach	8	10	12	14

DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Glastürkühlschränke sowie Kühltechnik für Bäckereien

GLASTÜRKÜHLSCHRÄNKE



Übersicht Glastürschränke

Übersicht Backwarenschränke



BACKWARENSCHRÄNKE

GÄRVOLLAUTOMATEN

- Multifunktionsgeräte
- 5 Phasen: Gär-Unterbrechung, Konservierung, Gärfortführung, Gär-Abschluss, Aufrechterhaltung



Übersicht Gärvollautomaten



TIEFKÜHLSCHRÄNKE

2/2
2/25



Gewerbetiefkühlschränke
Katalog & Web-Shop

2/8



ALPENINOX Tiefkühlschränke mit Sicken
Katalog & Web-Shop

2/11
2/25



ALPENINOX Tiefkühlschränke
Katalog & Web-Shop

2/12



Auftisch-Tiefkühlschrank
Katalog & Web-Shop

2/13
2/25



Glastürtiefkühlschränke
Katalog & Web-Shop

2/18



Tiefkühl-Lagerschränke
Katalog & Web-Shop

2/20



Backwarentiefkühlschränke
Katalog & Web-Shop

2/22



Gärschränke mit Umluft-Tiefkühlung
Katalog & Web-Shop

2/23



Rückstellprobenschränke
Katalog & Web-Shop

02

Gewerbetiefkühlschränke

ALPENINOX
Tiefkühlschränke mit Sicken

ALPENINOX
Tiefkühlschränke

Auftisch-Tiefkühlschrank

Glastiefkühlschränke

Tiefkühl-Lagerschränke

Backwarentiefkühlschränke

Gärschränke mit
Umluft-Tiefkühlung

Rückstellprobenschränke

Gewerbetiefkühlschrank TK 150 W / TK 150 I

- unterbaufähig (durch Frontbelüftung), Abluft muss bauseitig erfolgen
- Arbeitsplatte, abnehmbar
- 1 x Volltür, selbstschließend, Schloss, Türalarm, Aluminium-Griff, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- elektronische Steuerung (in der Frontblende, hinter der Tür)
- Touch-Bedienfeld, akustische und optische Alarmfunktion, Super-Frost-Funktion, erhöht die Leistung im Gefrierabteil um nicht gefrorene Ware schneller herunterzukühlen., Smart-Monitoring über optionales SmartModule möglich, digitale Temperaturanzeige (in der Tür, außen)
- manuelle Abtauung

Hinweis:
Bei Unterbau ist bauseitig für eine ausreichende Entlüftung zu sorgen. Auch als „Side by Side"-Einheit mit 30 mm Abstand oder Verbindungsrahmen (Sonderzubehör) planbar.
Produktabbildung ähnlich.



TK 150 W

	TK 150 W	TK 150 I
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	600 x 648 x 852	
innen (B x T x H)	420 x 370 x 610	
Tiefe bei geöffneter Tür	1162	
LEISTUNGSDATEN		
Nettoinhalt	60 l	
Bruttoinhalt	101 l	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,05 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	
Energieverbrauch (annum)	230 kWh/annum	
Energieverbrauch (24h)	0,63 kWh/24 h	
Kältemittel / -menge	R-600a | 60 g	
Geräuschpegel	ca. 37 dB	
Absicherung	2,0 A	
Temperatur-Klassifizierung	L1 - zur Tiefkühlung von z.B. Fleisch, Wurstwaren oder Eis	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
Temperaturbereich	-26 bis -9 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	40 kg | 39 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, weiß	Edelstahl
Verkleidung innen	Innenbehälter: Kunststoff, tiefgezogen, weiß	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	405315000	405315010
Verkaufspreis	**1.298,00 €**	**1.449,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, vorn, justierbar	2
Korb, groß, H in mm: 185	2
Korb, klein, H in mm: 145	1
Tragrost, kunststoffbeschichtet	2

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Gewerbetiefkühlschrank OBERSTDORF 2 TK-2Z

- zur Tiefkühlung und Lagerung von verpackter Tiefkühlkost
- unterbaufähig (durch Frontbelüftung), Abluft muss bauseitig erfolgen
- 1 x CNS-Schublade (oben), B x T in mm: 450 x 438, Nutzhöhe in mm: 294 (durch Verdampfer 11 mm reduzierte Nutzhöhe gegenüber Modell Hamburg)
- 1 x CNS-Schublade (unten), B x T in mm: 450 x 283, Nutzhöhe in mm: 305
- Tragfähigkeit in kg: 20, mit Magnetdichtung, leicht wechselbar, Stangengriff
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- akustische und optische Alarmfunktion
- manuelle Abtauung (Geräteabschaltung)

Hinweis:
Unterbaugerät, Wandbefestigung erforderlich. Die Kühlversion HAMBURG 2 180-2-Z finden Sie im Register 01.
Weitere Varianten finden Sie auf www.nordcap.de



OBERSTDORF 2 TK140-2-Z

	OBERSTDORF 2 TK140-2-Z
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	600 x 650 x 850
innen (B x T x H)	500 x 467 x 670
Tiefe mit geöffn. Schublade	1080
LEISTUNGSDATEN	
Nettoinhalt	138 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,13 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Kälteleistung	153 W | -30 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-290 | 50 g
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	-21 bis -15 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	75 kg | 64 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß, CNS-verblendete Züge
Verkleidung innen	Kunststoff, weiß
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 50
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	3082220012
Verkaufspreis	**3.339,00 €**

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 280-SL CNS

- für kleinere Räumlichkeiten
- zur Tiefkühlung und Präsentation von verpackter Tiefkühlkost
- für GN 1/1
- 1 x Volltür, selbstschließend, ab 90° feststehend, Griffleiste, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Maschinenfach oben (außerhalb des Innenraums)
- Isolierung zwischen Maschine und Kühlabteil
- Zugang zu Komponenten wartungsfreundlich

Hinweis:
Weitere Variante finden Sie auf www.nordcap.de



TKU 280-SL CNS

	TKU 280-SL CNS
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	510 x 700 x 2040
innen (B x T x H)	350 x 543 x 1300
Tiefe bei geöffneter Tür	1154
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme	18 x GN 1-1
Nettoinhalt	204 l
Bruttoinhalt	250 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,43 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	E
Kälteleistung	490 W | -25 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	1971 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	6,00 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 100 g
Absicherung	2,16 A
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	-22 bis -18 °C bei 43 °C UT und 75 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	120 kg | 110 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
Verkleidung innen	CNS 1.4301 / CHR 1.4509
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 75
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	46711207001-0-JM-0
Verkaufspreis	**3.467,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Auflageschienen (2 Stk.)	3
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 325 x 530	3

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Auflageschienen (2 Stk.), T in mm: 523	46760901276	70,00 €
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 325 x 530	46746502003	57,00 €





Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Gewerbetiefkühlschrank TK 300

- zur Tiefkühlung und Lagerung von verpackter Tiefkühlkost
- 1 x Volltür, Schloss, Metallgriff, Türanschlag rechts, werkseitig gegen Aufpreis wechselbar, Türdichtung (nicht wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- mechanische Steuerung (in der Frontblende), Betriebsanzeige
- manuelle Abtauung
- Tauwasserablauf über frontseitigen Verschluss

Hinweis:
Auch als „Side by Side"-Einheit mit der Kühlschrankserie KU 380 kombinierbar.
Weitere Variante finden Sie auf www.nordcap.de



TK 300

	TK 300
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	595 x 600 x 1840
innen (B x T x H)	475 x 440 x 1550
Tiefe bei geöffneter Tür	1170
LEISTUNGSDATEN	
Abstell- und Lagerfläche	6 x Verdampferplatte, feststehend
Nettoinhalt	270 l
Bruttoinhalt	300 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,27 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Energieverbrauch (annum)	1299 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	4,00 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 85 g
Geräuschpegel	ca. 40 dB
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	-24 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	100 kg | 95 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß
Verkleidung innen	Polystyrol-Innenbehälter, tiefgezogen
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	435213010
Verkaufspreis	**1.189,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, vorn, justierbar	2
Rollen, hinten	2
Verdampferplatte, feststehend, bis zu 30 kg belastbar, B x T in mm: 470 x 413	6

Gewerbetiefkühlschrank TK 550 W

- zur Tiefkühlung und Lagerung von verpackter Tiefkühlkost
- 1 x Volltür, Schloss, selbstschließend, Aluminium-Griff, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- manuelle Abtauung



TK 550 W

	TK 550 W
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	747 x 769 x 1818
Tiefe bei geöffneter Tür	1468
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	8 x Korb, groß, B x T x H in mm: 301 x 545 x 173 2 x Korb, klein, B x T x H in mm: 304 x 375 x 220 4 x EN 600 x 400 mm, Quereinschub
Abstell- und Lagerfläche	4 x Tragrost, bis zu 60 kg belastbar 1 x Bodenrost
Nettoinhalt	289 l
Bruttoinhalt	499 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	2,00 kW | 230 V | 1N | 50 Hz
Energieverbrauch (annum)	1234 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	3,38 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 95 g
Geräuschpegel	ca. 49 dB
Absicherung	2,0 A
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)
Temperaturbereich	-26 bis -9 °C bei 35 °C UT und 75 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	107 kg | 72 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, weiß
Verkleidung innen	Kunststoff, weiß
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 57
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	405352010
Verkaufspreis	**2.448,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Bodenrost, weiß rilsaniert	1
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 180	4
Korb, groß, B x T x H in mm: 301 x 545 x 173	8
Korb, klein, B x T x H in mm: 304 x 375 x 220	2
Tragrost, weiß rilsaniert, bis zu 60 kg belastbar	4

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Korb, groß, B x T x H in mm: 301 x 545 x 173	4059141791	39,00 €
Korb, klein, für TK 550 W, B x T x H in mm: 304 x 375 x 220	4059141004	33,00 €

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Gewerbetiefkühlschrank TKU 400 INOX

- zur Tiefkühlung und Lagerung von verpackter Tiefkühlkost
- für EN 600 x 400 mm, Einschub quer
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, ab 100° feststehend, eingelassene Kunststoffgriffmulde, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- Gestell für Auflageschienen (Abstand in mm: 60), werkzeugfrei wechselbar
- abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung (Heißgas)
- automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach oben (außerhalb des Innenraums)
- Isolierung zwischen Maschine und Kühlabteil
- Zugang zu Komponenten wartungsfreundlich



TKU 400 INOX

	TKU 400 INOX
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	800 x 605 x 1990
innen (B x T x H)	680 x 450 x 1360
Tiefe bei geöffneter Tür	1370
Einschub	quer
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme	21 x EN 600 x 400 mm
Nettoinhalt	321 l
Bruttoinhalt	500 l
TECHNISCHE DATEN	
Kälteleistung	539 W | -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-290 | 90 g
Absicherung	2,7 A
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	-22 bis -18 °C bei 40 °C UT und 40 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	129 kg | -
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Edelstahl 1.4509
Verkleidung innen	Edelstahl 1.4509, tiefgezogen
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 60
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	46711232001-0-JM-0
Verkaufspreis	**2.648,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
EN-Tragrost 600 x 400 mm, rilsaniert, bis zu 30 kg belastbar	3
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 95 bis 155	4

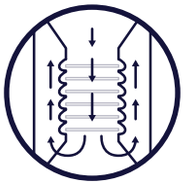
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Auflageschienen (2 Stk.)	467615011076	43,00 €
EN-Tragrost 600 x 400 mm, grau rilsaniert	46746502007	96,00 €

Entdecken Sie hier die gesamte Serie KU / TKU 705 online ▶ ▶ ▶

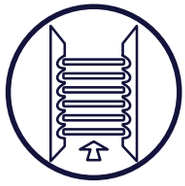
DIE NEUE SERIE KU / TKU 705

Entworfen für Einfachheit, gebaut für Resultate

ALPENINOX



Multidirektionaler Optiflow
Voll beladener Schrank? Kein Problem! Der multidirektionale Optiflow garantiert dank seines einzigartigen Designs die beste Verteilung der Kälte.



Hocheffizienter Innenraum
Maximale Stabilität und Kippschutz, auch bei schweren Gegenständen, durch die in den Seitenwänden eingelassen Sicken.





Schnelle Reinigung
Stromlinienförmiges Design für schnellere, mühelose Reinigung – dank der einteiligen, gepressten Führungen. Höchste Hygienestandards werden erfüllt.

A

NACHHALTIGKEIT

Energieeffizienz
Wählen Sie ein Produkt, das Ihre Erwartungen übertrifft.Die Serie KU / TKU 705 wurde im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Kosteneffizienz entwickelt und bietet im Verhältnis zur Nettokapazität einen sehr niedrigen Energieverbrauch.

Lagerkapazität
Klassenbeste Lagerkapazität (im Vergleich zu Mitbewerbern mit Sickenschränken): 496 Netto-Liter, 24 Positionen mit jeweils 55 mm Abstand.

90 mm Isolierung
und Cyclopentangas halten die Innentemperatur konstant, wodurch Wärmeverluste und Kompressoraktivität reduziert werden.

Frost Watch Control:
eine intelligente Abtaufunktion, die große Vorteile in Küchen mit häufigen Türöffnungen bietet. Indem sie das Abtauen optimiert, werden plötzliche Temperaturänderungen vermieden und so die Vermehrung von Bakterien, Lebensmittelschäden und ein hoher Energieverbrauch reduziert.



ALPENINOX

3 JAHRE GARANTIE

by NordCap®

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 705 COMFORT

- zur Tiefkühlung und Lagerung von verpackter Tiefkühlkost
- für GN 2/1, sockelfähig
- 24 x Führungsschiene gepresst – Sicken (pro Seitenwand), Abstand in mm: 55
- Airflow Luftverteilungssystem für den Innenraum, Führungsschienen, vertikal optimiert, Luftzirkulation strömungshindernisfrei, Lüfterstopp nach Türöffnung
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, 180° - Öffnung, Schloss, Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar, 3-Kammer-Ballondichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- verdampferfreier Innenraum, abgerundete Ecken, tiefgezogener Boden, korrosionsbeständig
- CRIO SMART - Displaysteuerung, Digitalanzeige
- Ein-/Aus-Schalter, Turbo Cooling Zyklus, HACCP-Kontrollfunktion, Service-Alarm, NFC APP-Steuerung für Service- und Einstellparameter
- RS 485 Schnittstelle, kompatibel mit den Kommunikationsprotokollen Modbus und Carel, Konnektivität für Echtzeitzugriff über IoT und Ethernet Fern- und Datenüberwachung (optionales Zubehör erforderlich)
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Maschinenfach oben (außerhalb des Innenraums)
- Isolierung zwischen Maschine und Kühlabteil
- Zugang zu Verkabelung und Komponenten wartungsfreundlich
- Verdampfer, korrosionsbeständig



TKU 705 COMFORT

	TKU 705 COMFORT
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	740 x 885 x 2080
innen (B x T x H)	560 x 707 x 1544
Tiefe bei geöffneter Tür	1507
LEISTUNGSDATEN	
Nettoinhalt	496 l
Bruttoinhalt	670 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,30 kW | 230 V | 1N | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B
Kälteleistung	322 W | -30 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	1380 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	3,78 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 90 g
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	-22 bis -15 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	146 kg | 120 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 90
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402729740
Verkaufspreis	**3.899,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 110 bis 165	4
GN-Tragrost 2/1, Stahl, rilsaniert	3

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
GN-Tragrost 2/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650	402881004	30,00 €
IoT-Erweiterungsmodul, je Kühleinheit 1 erforderlich	402881298	340,00 €
Pedaltüröffner für Serie 702	402880324	59,00 €
PoE-Netzwerk-Switch für 1-6 angeschlossene IoT-Kühleinheiten, zur Datenüvbertragung über ein zentrales Ethernet-Kabel	402922432	187,00 €

Weiteres Sonderzubehör für das Modell finden Sie auf www.nordcap.de

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 705 PREMIUM

- zur Tiefkühlung und Lagerung von verpackter Tiefkühlkost
- für GN 2/1, sockelfähig
- 24 x Führungsschiene gepresst – Sicken (pro Seitenwand), Abstand in mm: 55
- Airflow Luftverteilungssystem für den Innenraum, Führungsschienen, vertikal optimiert, Luftzirkulation strömungshindernisfrei, Lüfterstopp nach Türöffnung
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, 180° - Öffnung, Schloss, Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar, 3-Kammer-Ballondichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung
- verdampferfreier Innenraum, abgerundete Ecken, tiefgezogener Boden, korrosionsbeständig
- CRIO TECH - Displaysteuerung, Digitalanzeige
- Ein-/Aus-Schalter, 3-stufige Feuchtigkeitssteuerung, intelligentes Airflow-System, Temperaturregelung, Turbo Cooling Zyklus, akustische und optische Alarmfunktion
- RS 485 Schnittstelle, Bluetooth-Technologie, HACCP APP-Überwachung mit Alpeninox Fridge Control APP, integrierte HACCP-Speicherung, zum Anschluss an ein externes Diagnosesystem, kompatibel mit den Kommunikationsprotokollen Modbus und Carel
- Konnektivität für Echtzeitzugriff über IoT und Ethernet Fern- und Datenüberwachung (optionales Zubehör erforderlich)
- automatische Abtauung (bedarfsgerecht), automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Maschinenfach oben (außerhalb des Innenraums)
- Isolierung zwischen Maschine und Kühlabteil
- Zugang zu Verkabelung und Komponenten wartungsfreundlich
- Verdampfer, korrosionsbeständig



TKU 705 PREMIUM

	TKU 705 PREMIUM
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	740 x 885 x 2080
innen (B x T x H)	560 x 707 x 1544
Tiefe bei geöffneter Tür	1507
LEISTUNGSDATEN	
Nettoinhalt	496 l
Bruttoinhalt	670 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,30 kW | 230 V | 1N | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B
Kälteleistung	569 W | -30 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	1325 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	3,63 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 90 g
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	-22 bis -15 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	146 kg | 120 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 90
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402729738
Verkaufspreis	**4.290,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 110 bis 165	4
GN-Tragrost 2/1, CNS	3

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
GN-Tragrost 2/1, CNS, B x T in mm: 530 x 650	402881016	99,00 €
IoT-Erweiterungsmodul, je Kühleinheit 1 erforderlich	402881298	340,00 €
Pedaltüröffner für Serie 702	402880324	59,00 €
PoE-Netzwerk-Switch für 1-6 angeschlossene IoT-Kühleinheiten, zur Datenübertragung über ein zentrales Ethernet-Kabel	402922432	187,00 €

Weiteres Sonderzubehör für das Modell finden Sie auf www.nordcap.de

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

ALPENINOX

by NordCap®

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 1402 COMFORT

- zur Tiefkühlung und Lagerung von verpackter Tiefkühlkost
- für GN 2/1, sockelfähig
- 44 x Einsatzlücke zur Installation von Auflagenschienen (pro Seitenwand), Abstand in mm: 30
- hocheffizienter Lüfter
- 2 x Volltür, CNS, selbstschließend, 180° - Öffnung, Schloss (pro Tür), Gebläseabstellung bei Türöffnung, Griffleiste (pro Tür), Türanschlag links | rechts, 3-Kammer-Ballondichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- verdampferfreier Innenraum, abgerundete Ecken, tiefgezogener Boden, korrosionsbeständig
- CRIO SMART - Displaysteuerung, Digitalanzeige
- Ein-/Aus-Schalter, Turbo Cooling Zyklus, HACCP-Kontrollfunktion, Service-Alarm, NFC APP-Steuerung für Service- und Einstellparameter
- RS 485 Schnittstelle, kompatibel mit den Kommunikationsprotokollen Modbus und Carel
- Konnektivität für Echtzeitzugriff über IoT und Ethernet Fern- und Datenüberwachung (optionales Zubehör erforderlich)
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Maschinenfach oben (außerhalb des Innenraums)
- Isolierung zwischen Maschine und Kühlabteil
- Zugang zu Verkabelung und Komponenten wartungsfreundlich



TKU 1402 COMFORT

	TKU 1402 COMFORT
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	1441 x 835 x 2050
innen (B x T x H)	1291 x 707 x 1515
Tiefe bei geöffneter Tür	1480
LEISTUNGSDATEN	
Nettoinhalt	1135 l
Bruttoinhalt	1430 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,70 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Abzusichernder Anschlusswert	0,80 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	D
Kälteleistung	831 W | -30 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	4314 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	12,00 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 145 g
Geräuschpegel	ca. 61 dB
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	-22 bis -15 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	230 kg | 210 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Sichtseiten: CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 75
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402729652
Verkaufspreis	**6.399,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Auflageschienen (2 Stk.), Edelstahl	6
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 110 bis 165	5
GN-Tragrost 2/1, Stahl, rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650	6
Schienenaufnahmesystem, herausnehmbar, Rosteinschub-Abstand in mm: 30	1

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
GN-Tragrost 2/1, CNS, B x T in mm: 530 x 650	402881016	99,00 €
IoT-Erweiterungsmodul, je Kühleinheit 1 erforderlich	402881298	340,00 €
PoE-Netzwerk-Switch für 1-6 angeschlossene IoT-Kühleinheiten, zur Datenüvbertragung über ein zentrales Ethernet-Kabel	402922432	187,00 €

Weiteres Sonderzubehör für das Modell finden Sie auf www.nordcap.de

Auftisch-Tiefkühlschrank AT-TK 50 G

- zur Tiefkühlung und Präsentation von verpackter Tiefkühlkost
- 1 x Glastür, selbstschließend, Scheibenheizung, Schloss, Aluminium-Rahmen
- LED-Innenbeleuchtung, Schalter (an der Geräte-Rückseite)
- abgerundete Ecken
- mechanische Steuerung (an der Geräte-Rückseite)
- manuelle Abtauung



AT-TK 50 G

	AT-TK 50 G
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	570 x 530 x 520
innen (B x T x H)	450 x 420 x 380
LEISTUNGSDATEN	
Nettoinhalt	48 l
Bruttoinhalt	50 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,15 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Energieverbrauch (annum)	923 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,53 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 45 g
Geräuschpegel	ca. 45 dB
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung
Aufstellungsart	Tischgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	-24 bis -12 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	39 kg | 34 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß
Verkleidung innen	Aluminium, beschichtet
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	43510121
Verkaufspreis	**823,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, justierbar	4
Tragrost, weiß rilsaniert, B x T in mm: 440 x 210	2

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

NordCap®
PROFESSIONELL KÜHLEN

Glastürtiefkühlschrank TK 300 G / TK 300 G-CP

- zur Tiefkühlung und Präsentation von verpackter Tiefkühlkost
- TK 300 G-CP: LED-beleuchtetes Werbe-Display (oben), gewölbt
- 1 x Glastür, Isolierglas, Aluminium-Rahmen, Scheibenheizung, Schloss, Metallgriff, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- tiefgezogener Innenbehälter mit Kompressorstufe, abgerundete Ecken
- mechanische Steuerung (in der Frontblende), Betriebsanzeige
- manuelle Abtauung
- Tauwasserablauf über frontseitigen Verschluss

Hinweis:
Auch als „Side by Side"-Einheit mit der Kühlschrankserie KU 380 kombinierbar.
Weitere Varianten finden Sie auf www.nordcap.de



TK 300 G

	TK 300 G	TK 300 G-CP
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	595 x 640 x 1840	595 x 640 x 1980
innen (B x T x H)	470 x 440 x 1555	
Tiefe bei geöffneter Tür	1170	
LEISTUNGSDATEN		
Abstell- und Lagerfläche	6 x Verdampferplatte, feststehend	
Nettoinhalt	270 l	
Bruttoinhalt	300 l	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,57 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	
Energieeffizienzklasse	C	
Energieverbrauch (annum)	3017 kWh/annum	3035 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	8,27 kWh/24 h	8,32 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 85 g	
Geräuschpegel	ca. 40 dB	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung	
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	-24 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	100 kg | 95 kg	103 kg | 98 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß	
Verkleidung innen	Polystyrol-Innenbehälter, tiefgezogen	
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	435203010	435203510
Verkaufspreis	**1.689,00 €**	**1.789,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, vorn, justierbar	2
Rollen, hinten	2
Verdampferplatte, feststehend, bis zu 30 kg belastbar, B x T in mm: 470 x 413	6

Glastürtiefkühlschrank TK 385 G BLACK

- zur Tiefkühlung und Präsentation von verpackter Tiefkühlkost
- 1 x Glastür, Isolierglas, Scheibenheizung, Schloss, schwarzer Rahmen, Metallgriff, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- tiefgezogener Innenbehälter mit Kompressorstufe, abgerundete Ecken
- mechanische Steuerung (in der Frontblende), Betriebsanzeige
- manuelle Abtauung
- Tauwasserablauf über frontseitigen Verschluss

Hinweis:
Auch als „Side by Side"-Einheit mit der Kühlschrankserie KU 380 kombinierbar.
Weitere Variante finden Sie auf www.nordcap.de



TK 385 G BLACK

	TK 385 G BLACK
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	595 x 640 x 1840
innen (B x T x H)	470 x 440 x 1545
Tiefe bei geöffneter Tür	1170
LEISTUNGSDATEN	
Abstell- und Lagerfläche	6 x Verdampferplatte, feststehend
Nettoinhalt	270 l
Bruttoinhalt	300 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,57 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Energieverbrauch (annum)	3017 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	8,27 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 85 g
Geräuschpegel	ca. 45 dB
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	-24 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	100 kg | 95 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, schwarz
Verkleidung innen	Kunststoff, schwarz
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	435203860
Verkaufspreis	**1.749,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, vorn, justierbar	2
Rollen, hinten	2
Verdampferplatte, feststehend, bis zu 30 kg belastbar, B x T in mm: 470 x 413	6

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Glastürtiefkühlschrank MF 180

- zur Tiefkühlung und Präsentation von verpackter Tiefkühlkost
- einbaufähig
- 21 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub
- 1 x Glastür, Schloss, Aluminium-Griffleiste, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar
- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- tiefgezogener Innenbehälter mit Kompressorstufe, abgerundete Kanten
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- Temperaturregelung, ECO-Modus
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung

Hinweis:
Bei Einbau oder Einsatz als „Side by Side"-Einheit ist bauseitig zwingend ein Seitenabstand von 25 mm einzuhalten.
Weitere Variante finden Sie auf www.nordcap.de



MF 180

	MF 180
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	600 x 595 x 1860
innen (B x T x H)	490 x 437 x 1587
Tiefe bei geöffneter Tür	1180
LEISTUNGSDATEN	
Nettoinhalt	282 l
Bruttoinhalt	310 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,68 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	F
Kälteleistung	1273 W | -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	5019 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	13,75 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 85 g
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturbereich	-25 bis -16 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	92 kg | 88 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, weiß, Aluminium-Türrahmen
Verkleidung innen	Stahlblech, lackiert, weiß
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	4778511801
Verkaufspreis	**2.669,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Bodenrost, weiß rilsaniert, bis zu 16 kg belastbar	1
Füße, vorn, höhenverstellbar	2
Rollen, hinten	2
Tragrost, weiß rilsaniert, bis zu 16 kg belastbar, B x T in mm: 482 x 374	5

Glastürtiefkühlschrank TKU 440 G-LED

- zur Tiefkühlung und Präsentation von verpackter Tiefkühlkost
- LED-beleuchtetes Werbe-Display (oben), gewölbt
- 1 x Glastür, Isolierglas, Schloss, Metallgriff, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- Hauptschalter, Temperaturregelung, Thermometer
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach unten (außerhalb des Innenraums)
- Isolierung zwischen Maschine und Kühlabteil
- Zugang zu Komponenten wartungsfreundlich

Hinweis:
Weitere Variante finden Sie auf www.nordcap.de



TKU 440 G-LED

	TKU 440 G-LED
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	680 x 720 x 2020
innen (B x T x H)	560 x 580 x 1270
LEISTUNGSDATEN	
Nettoinhalt	412 l
Bruttoinhalt	515 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,85 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	D
Energieverbrauch (annum)	4015 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	9,5 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 105 g
Geräuschpegel	ca. 53 dB
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	-18 bis -12 °C bei 32 °C UT und 50 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	155 kg | 150 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Seitenteile: Stahlblech, beschichtet, weiß, Türrahmen, Displayumrandung und Maschinenblende in schwarz
Verkleidung innen	weiß
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 50
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	435225001
Verkaufspreis	**2.109,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Auflagegestell, für Tragroste	1
Füße, vorn, justierbar	2
Rollen, hinten, feststehend	4
Tragrost, weiß rilsaniert, B x T in mm: 510 x 488	5

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Preisschiene für TKU 440 G-LED	43514948	5,00 €
Tragrost für TKU 440 G-LED, weiß rilsaniert, B x T in mm: 550 x 470	43515026	18,00 €
Tragrosthalter, 4 Stück pro Rost erforderlich	43515082	5,00 €

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Glastürtiefkühlschrank TKU 980 G-LED

- zur Tiefkühlung und Präsentation von verpackter Tiefkühlkost
- LED-beleuchtetes Werbe-Display (oben), gesondert schaltbar
- 2 x Glas-Drehtür, selbstschließend, Rahmenheizung, Schloss, Metallgriff, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- 2 x LED-Innenbeleuchtung (im Türrahmen, vertikal)
- elektronische Steuerung (unten in der Frontblende), Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung
- Maschinenfach unten (außerhalb des Innenraums)
- Isolierung zwischen Maschine und Kühlabteil
- Zugang zu Komponenten wartungsfreundlich



TKU 980 G-LED

	TKU 980 G-LED
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	1370 x 720 x 2020
innen (B x T x H)	1250 x 570 x 1331
LEISTUNGSDATEN ([1] TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)	
Nettoinhalt	930 l
Bruttoinhalt	1149 l
TDA [1]	1,30 m²
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	1,10 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	F
Energieverbrauch (annum)	8586 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	14,25 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 150 g
Geräuschpegel	ca. 53 dB
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	-24 bis -12 °C bei 32 °C UT und 50 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	263 kg | 258 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Seitenteile: Stahlblech, beschichtet, weiß, Türrahmen, Displayumrandung und Maschinenblende in schwarz
Verkleidung innen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 50
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	435250001
Verkaufspreis	**3.499,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, vorn, justierbar	2
Rollen, hinten	4
Tragrost, weiß rilsaniert, B x T in mm: 615 x 445	10

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Tragrost für TKU 980 G-LED, weiß rilsaniert, B x T in mm: 620 x 460	43532823	18,00 €
Tragrosthalter, 4 Stück pro Rost erforderlich	43515082	5,00 €

Tiefkühl-Lagerschrank LF 620 INOX ECO POWER

- zur Tiefkühlung und Lagerung von verpackter Tiefkühlkost
- für GN 2/1
- zuschaltbarer Lüfter
- 1 x Volltür, Schloss, Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- verdampferfreier Innenraum
- elektronische Steuerung (unten in der Frontblende), Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- manuelle Abtauung
- Maschinenfach unten (außerhalb des Innenraums)
- Isolierung zwischen Maschine und Kühlabteil
- Zugang zu Komponenten wartungsfreundlich



LF 620 INOX ECO POWER

	LF 620 INOX ECO POWER
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	730 x 934 x 1985
innen (B x T x H)	540 x 730 x 1420
Tiefe bei geöffneter Tür	1500
LEISTUNGSDATEN	
Nettoinhalt	451 l
Bruttoinhalt	600 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,38 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B
Energieverbrauch (annum)	1277 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	3,50 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 95 g
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung, zusätzlicher Unterstützungslüfter
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	-25 bis -10 °C bei 40 °C UT und 40 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	151 kg | 137 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CHR 1.4016
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 90
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	465150610
Verkaufspreis	**3.245,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Auflageschienen (2 Stk.)	5
Füße, justierbar	2
GN-Tragrost 2/1, Chromstahl, rilsaniert	5
Rollen	4
Schloss	1

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Auflageschiene links	4659015532	18,00 €
Auflageschiene rechts	4659015531	18,00 €
GN-Tragrost 2/1, weiß rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650	4650621094	32,00 €
Konditorei-Kit für LF 620 ECO POWER, 10 Paar Auflageschienen und 4 Trenner	4658998077F	483,00 €
Rollensatz (4 Stk., 2 davon feststellbar) für LF 620 ECO POWER	4658998091F	139,00 €
Stellfüße (4 Stk.) für LF 620 ECO POWER	4658998044	135,00 €
Türanschlag-Wechselkit für LF 620 INOX und LF 620-U INOX	4658998628F	129,00 €

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Tiefkühl-Lagerschrank (Umluft) LF 620-U INOX ECO POWER

- zur Tiefkühlung und Lagerung von verpackter Tiefkühlkost
- für GN 2/1
- 1 x Volltür, Schloss, Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- verdampferfreier Innenraum
- elektronische Steuerung (unten in der Frontblende), Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung (Heißgas)
- Maschinenfach unten (außerhalb des Innenraums)
- Isolierung zwischen Maschine und Kühlabteil
- Zugang zu Komponenten wartungsfreundlich



LF 620-U INOX ECO POWER

	LF 620-U INOX ECO POWER
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	730 x 957 x 1985
innen (B x T x H)	540 x 730 x 1420
Tiefe bei geöffneter Tür	1500
LEISTUNGSDATEN	
Nettoinhalt	393 l
Bruttoinhalt	600 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,45 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Energieverbrauch (annum)	1409 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	3,86 kWh/24 h
Kältemittel	R-290
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	-25 bis -10 °C bei 40 °C UT und 40 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	151 kg | 137 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CHR 1.4016
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 90
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	465150620
Verkaufspreis	**1.566,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Auflageschienen (2 Stk.)	5
Füße, justierbar	2
GN-Tragrost 2/1, Chromstahl, rilsaniert	5
Rollen	4
Schloss	1

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Auflageschiene links	4659015532	18,00 €
Auflageschiene rechts	4659015531	18,00 €
GN-Tragrost 2/1, weiß rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650	4650621094	32,00 €
Konditorei-Kit für LF 620 ECO POWER, 10 Paar Auflageschienen und 4 Trenner	4658998077F	483,00 €
Rollensatz (4 Stk., 2 davon feststellbar) für LF 620 ECO POWER	4658998091F	139,00 €
Stellfüße (4 Stk.) für LF 620 ECO POWER	4658998044	135,00 €
Türanschlag-Wechselkit für LF 620 INOX und LF 620-U INOX	4658998628F	129,00 €

Backwarentiefkühlschrank BKT 460

- zur Tiefkühlung und Lagerung von Backwaren
- für EN 600 x 400 mm
- 1 x Volltür, selbstschließend, Schloss, Edelstahl-Stangengriff, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung
- tiefgezogener Innenbehälter
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- Rollbond-Verdampfer



BKT 460

	BKT 460
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	740 x 680 x 1800
innen (B x T x H)	610 x 475 x 1460
LEISTUNGSDATEN	
Abstell- und Lagerfläche	4 x Verdampferplatte, feststehend
Nettoinhalt	265 l
Bruttoinhalt	400 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,22 kW | 230 V | 1N | 50 Hz
Energieverbrauch (24h)	3,5 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 105 g
Geräuschpegel	ca. 61 dB
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	-22 bis -18 °C bei 38 °C UT und 60 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	115 kg | 89 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß
Verkleidung innen	Polystyrol, weiß
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 70
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	45111460
Verkaufspreis	**1.521,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, Edelstahl, justierbar	4
Verdampferplatte, feststehend	4

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

NordCap®
PROFESSIONELL KÜHLEN

Backwarentiefkühlschrank BLF 520 / BLF 860

- zur Tiefkühlung und Lagerung von Backwaren
- BLF 520: für EN 600 x 400 mm
- BLF 860: für EN 600 x 800 mm oder EN 600 x 400 mm
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, ab 90° feststehend, Schloss, durchgehende Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- Innenbeleuchtung
- abgerundete Ecken, Boden diamantgeschliffen, integrierter Bodenablauf
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige (in der Frontblende)
- Zeit-, Temperatur- und Feuchtigkeitsregelung, Service-Alarm, akustische / optische Anzeige
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Maschinenfach oben (außerhalb des Innenraums)
- Isolierung zwischen Maschine und Kühlabteil
- Zugang zu Komponenten wartungsfreundlich

Hinweis:
EN-Bleche nicht im Lieferumfang enthalten.



BLF 520

	BLF 520	BLF 860
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	620 x 800 x 2040	820 x 1000 x 2040
Tiefe bei geöffneter Tür	1350	1750
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	20 x EN 600 x 400 mm	20 x EN 600 x 800 mm 40 x EN 600 x 400 mm
Nettoinhalt	352 l	609 l
Bruttoinhalt	521 l	858 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,68 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,92 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C	D
Kälteleistung	611 W | -23,3 °C (VT)	937 W | -23,3 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	1314 kWh/annum	2701 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	3,6 kWh/24 h	7,4 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 110 g	R-290 | 150 g
Geräuschpegel	ca. 48 dB	ca. 61 dB
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
Temperaturbereich	-22 bis -15 °C bei 40 °C UT und 40 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	145 kg | 130 kg	195 kg | 177 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Monostruktur	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 75	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	45842600400	45842600800
Verkaufspreis	**4.289,00 €**	**5.059,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Auflageschienen (2 Stk.), CNS	20
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 105 bis 155	4
Schienenaufnahmesystem, herausnehmbar	1

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Auflageschienen (2 Stk.), CNS, für GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm	458990001	59,00 €
Auflageschienen (2 Stk.), CNS, für GN-Behälter 2/1 oder EN 600 x 800 mm	458990002	67,00 €
EN-Tragrost 600 x 400 mm, CNS	458990003	68,00 €
EN-Tragrost 600 x 800 mm, CNS	458990004	129,00 €
Pedaltüröffner	458990005	391,00 €
Rollensatz (4 Stk., davon 2 feststellbar), auf CNS-Platte	458990006	338,00 €




Gärschränk mit Umluft-Tiefkühlung GST 460 / GST 840

- zur kontrollierten Gärführung und temperierten Tiefkühlung von Teigprodukten
- GST 460: für EN 600 x 400 mm
- GST 840: für EN 600 x 800 mm oder EN 600 x 400 mm
- Luftverteilungssystem für Innenraum, Lüftergeschwindigkeit regelbar (5-stufig)
- Feuchtigkeitsregulierung, mit Luftbefeuchter von 40% bis 100%
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, ab 90° feststehend, Abstellung des Lüfterrades bei Türöffnung, Schloss, Edelstahl-Griff, durchgehend, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung
- abgerundete Ecken, Boden diamantgeschliffen, integrierter Bodenablauf
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), LED-Display (7,0 Zoll)
- Touch-Screen, multilingual, akustische und optische Alarmfunktion, RS 485 Schnittstelle, USB-Schnittstelle zum Auslesen von HACCP-Daten
- automatische Phasenaktivierung (Sperren, Konservieren, Erwecken, Säuern, Halten)
- manuelle Phasenaktivierung nach Bedarf, programmierbare Garphasen
- Festwasseranschluss zur Wasserzufuhr, rückseitig angeordnet, Wasserablauf, Ø in mm: 20, unten angeordnet
- automatische Abtauung (Heißgas), automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach oben (außerhalb des Innenraums), Verdampfer, korrosionsbeständig
- Isolierung zwischen Maschine und Kühlabteil, Zugang zu Komponenten wartungsfreundlich

Hinweis:
EN-Bleche nicht im Lieferumfang enthalten.



GST 460

	GST 460	GST 840
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	620 x 857 x 2040	820 x 1057 x 2040
Tiefe bei geöffneter Tür	1395	1795
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	20 x EN 600 x 400 mm	20 x EN 600 x 800 mm 40 x EN 600 x 400 mm
Nettoinhalt	291 l	583 l
Bruttoinhalt	460 l	844 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,75 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,85 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Kälteleistung	610 W | -23,3 °C (VT)	935 W | -23,3 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-290 | 80 g	R-290 | 110 g
Geräuschpegel	ca. 48 dB	ca. 61 dB
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
Temperaturbereich	-20 bis 45 °C bei 40 °C UT und 40 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	150 kg | 135 kg	195 kg | 180 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Monostruktur	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 75	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	45852600400	45852600800
Verkaufspreis	**8.298,00 €**	**9.259,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Auflageschienen (2 Stk.), CNS	20
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 105 bis 155	4
Schienenaufnahmesystem, CNS, herausnehmbar	1

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Auflageschienen (2 Stk.), CNS, für GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm	458990001	59,00 €
Auflageschienen (2 Stk.), CNS, für GN-Behälter 2/1 oder EN 600 x 800 mm	458990002	67,00 €
EN-Tragrost 600 x 400 mm, CNS	458990003	68,00 €
EN-Tragrost 600 x 800 mm, CNS	458990004	129,00 €
Pedaltüröffner	458990005	391,00 €
Rollensatz (4 Stk., davon 2 feststellbar), auf CNS-Platte	458990006	338,00 €



Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Rückstellprobenschrank RGS 120

- für verschließbare Rückstellproben-Dosen
- 1 x Volltür, Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- Temperaturregelung, Alarmfunktion
- manuelle Abtauung



RGS 120

	RGS 120
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	553 x 624 x 631
Tiefe bei geöffneter Tür	1129
LEISTUNGSDATEN	
Abstell- und Lagerfläche	6 x Edelstahlsystembleche
Bruttoinhalt	70 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,09 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Kälteleistung	86 W | -25 °C (VT)
Energieverbrauch (24h)	0,35 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 39 g
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	-20 bis -7 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	33 kg | 31 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, verzinkt, silber
Verkleidung innen	Kunststoff, RAL 9003 (signalweiß)
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	405508120
Verkaufspreis	**1.569,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Edelstahlsystemblech, für 15 Probendosen á 0,125 l, B x T x H in mm: 410 x 250 x 50	3
Edelstahlsystemblech, für 20 Probendosen á 0,125 l, B x T x H in mm: 410 x 380 x 50	1
Edelstahlsystemblech, für 25 Probendosen á 0,125 l, B x T x H in mm: 410 x 380 x 50	2
Füße, vorn, justierbar	2
Probendose á 0,125 l, H x Ø in mm: 68 x 60	115

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Probendose á 0,125 l, H x Ø in mm: 68 x 60	4059910730	2,50 €
Schildersatz mit Wochentagen, komplett	4059910740	3,00 €

Rückstellprobenschrank RGS 308

- für verschließbare Rückstellproben-Dosen
- Frontbelüftung
- 1 x Volltür, selbstschließend, Offenstellung bei 115°, durchgehende Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- elektronische Steuerung (innen), LCD-Touchscreen
- Temperaturregelung, Super-Frost-Funktion, Türalarm
- Steuerung und Kontrolle per App möglich
- automatische Abtauung, Tauwasserschale



RGS 308

	RGS 308
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	600 x 675 x 1255
innen (B x T x H)	425 x 460 x 670
Tiefe bei geöffneter Tür	1220
LEISTUNGSDATEN	
Abstell- und Lagerfläche	10 x Edelstahlsystembleche
Nettoinhalt	161 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,26 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieverbrauch (annum)	208 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,56 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 35 g
Geräuschpegel	ca. 38 dB
Absicherung	1,3 A
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	SN-T (+10 bis +43 °C)
Temperaturbereich	-28 bis -15 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	53 kg | 49 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß
Verkleidung innen	Kunststoff, weiß
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	4055308000
Verkaufspreis	**2.699,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Anschlusskabel, Länge in mm: 200	1
Edelstahlsystemblech, für 20 Probendosen á 0,125 l , B x T x H in mm: 412 x 301 x 46	2
Edelstahlsystemblech, für 30 Probendosen á 0,125 l , B x T x H in mm: 412 x 451 x 46	8
Füße, vorn, justierbar	2
Probendose á 0,125 l, H x Ø in mm: 68 x 60	280
Rollen, hinten	2

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Probendose á 0,125 l, H x Ø in mm: 68 x 60	4059910730	2,50 €
Schildersatz mit Wochentagen, komplett	4059910740	3,00 €

DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Tiefkühlschränke

TIEFKÜHLSCHRÄNKE 1400 L



Übersicht Tiefkühlschränke 1.400 l

Übersicht Glastürtiefkühlschränke



GLASTÜRTIEFKÜHLSCHRÄNKE

PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN



SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER

3 / 2
3 / 13



NUOVAIR Serie COMPACT-LINE
Katalog & Web-Shop

3 / 6
3 / 13



NUOVAIR Serie POWER-LINE
Katalog & Web-Shop

3 / 13



NUOVAIR Serie INDUSTRY-LINE
Web-Shop

3 / 13



Verdampferpakete
Web-Shop

NUOVAIR
Schnellkühler / Schockfroster
Serie COMPACT-LINE

NUOVAIR
Schnellkühler / Schockfroster
Serie POWER-LINE

NUOVAIR
Schnellkühler / Schockfroster
Serie INDUSTRY-LINE

Schnellkühler / Schockfroster
Verdampferpakete

Schnellkühler / Schockfroster Serie COMPACT-LINE C5.1S / C5.1



C5.1S COMPACT-LINE

- Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten
- C5.1S COMPACT: für GN 1/1, Einschub quer
- C5.1 COMPACT: für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, Einschub quer
- thermostatisches Expansionsventil
- 1 x bionischer Radialventilator, Schutzklasse IP54, nach DIN EN 60529, Lüfterstopp nach Türöffnung
- Spezialkanäle zur Führung des Luftstroms in den Verdampfer
- Plus-System für Luft-Volumen, Geschwindigkeit und Gleichmäßigkeit
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, Türanschlag links, werkseitig ohne Aufpreis wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken, integrierter Bodenablauf mit Stopfen
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- kapazitive Technologie, Steuerplatine mit Schutzklasse IP67, nach DIN EN 60529
- Soft-Chilling, Hard-Chilling, Soft-Freezing, Hard-Freezing, 11 Zusatzprogramme
- HACCP-Daten über Smartphone-App auslesbar
- manuelle Abtauung nur am Produktionsende (während der Arbeitszyklen nicht notwendig)
- Tauwasserschale, herausziehbar
- Maschinenfach unten, Schutzgitter zur Reinigung entnehmbar
- Verkabelung / Komponenten leicht erreichbar
- Verdampfer mit kathodischer Tauchlackierung
- XL-Verdampferoberfläche für schnellen Wärmeentzug

Hinweis:
Bei der Variante mit Türanschlag rechts ist aufgrund werkseitiger Montage keine Xpress-Lieferung möglich.

Anlieferung auf Palette mit Luftpolsterfolie umwickelt.

Eisschalen und GN-Bleche nicht im Lieferumfang enthalten.

C5.1S COMPACT: Zur Be- und Entlüftung ist ein Mindestabstand von 20 mm zu den Seiten sowie von 50 mm zur rückwärtigen Wand einzuplanen.

C5.1 COMPACT: Zur Be- und Entlüftung ist ein Mindestabstand von 40 mm zu den Seiten sowie von 50 mm zur rückwärtigen Wand einzuplanen.

Bitte beachten Sie, dass bei Geräten mit brennbarem Kältemittel (R-290) mit einer Kältemittelfüllmenge > 150 g eine Mindestraumgröße sowie die zulässigen Aufstell- und Installationsbedingungen einzuhalten sind. Weitere Informationen finden Sie auf www.nordcap.de

Für die Modelle können Fördermittel beantragt werden. Informationen dazu finden Sie unter www.nordcap.de/themenwelten/schnellkuehlung-by-nuovair/bafa-foerderung/

Schnellkühler / Schockfroster Serie COMPACT-LINE C5.1S / C5.1

	C5.1S COMPACT-LINE	C5.1 COMPACT-LINE
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	740 x 700 x 840	800 x 813 x 925
innen (B x T x H)		679 x 450 x 425
Tiefe bei geöffneter Tür	1432	1567
Einschub	quer	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	4 x GN 1-1-65 bis zu 6 x GN 1-1-40 (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 12 x GN 1-1-20 (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 6 x Eisschale, B x T x H in mm: 330 x 165 x 120 (Tragroste nicht im Lieferumfang enthalten)	4 x GN 1-1-65 oder EN 600 x 400 mm 6 x GN 1-1-40 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) 12 x GN 1-1-20 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) 6 x Eisschale, B x T x H in mm: 330 x 165 x 120 (Tragroste nicht im Lieferumfang enthalten)
Leistung	20 kg Produktmenge | Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 20 kg Produktmenge | Zyklus (Schockfrosten +90 °C bis -18 °C)	25 kg Produktmenge | Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 25 kg Produktmenge | Zyklus (Schockfrosten +90 °C bis -18 °C)
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	1,20 kW | 230 V | 1 ph | 50 Hz	1,65 kW | 230 V | 1 ph | 50 Hz
Kälteleistung	1600 W | -10 °C (VT)	2700 W | -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-290 | 150 g	R-290 | 230 g
Absicherung	5,7 A	7,5 A
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	Schnellkühlen: 90 bis 3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF Schockfrosten: 90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF	
Arbeitstemperatur	-35 bis 3 °C	
Einbringtemperatur	bis +90 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	100 kg | 85 kg	125 kg | 115 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Türrahmen aus Kunststoff	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 60	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4490000120	4491000520
Verkaufspreis	**7.279,00 €**	**8.415,00 €**

SERIENZUBEHÖR	4490000120	4491000520
Anschlusskabel	1	1
Auflagegestell, für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, Einschub-Abstand in mm: 30	-	1
Auflagegestell, für GN 1/1, Einschub-Abstand in mm: 20	1	-
Auflageschienen (2 Stk.)	5	5
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 55 bis 60	4	4
Kerntemperaturfühler mit zwei Messpunkten	1	1

VARIANTEN	**Code**	**Ausführung**	**Verkaufspreis**
C5.1S COMPACT-LINE	T-R	Türanschlag rechts	**7.279,00 €**
C5.1 COMPACT-LINE	T-R	Türanschlag rechts	**8.415,00 €**

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 3/12.

Schnellkühler / Schockfroster Serie COMPACT-LINE C10.1 / C15.1



C10.1 COMPACT-LINE

- Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten
- für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, Einschub quer
- thermostatisches Expansionsventil
- C10.1 COMPACT: 2 x bionischer Radialventilator
- C15.1 COMPACT: 3 x bionischer Radialventilator
- Schutzklasse IP54, nach DIN EN 60529, Lüfterstopp nach Türöffnung
- Spezialkanäle zur Führung des Luftstroms in den Verdampfer
- Plus-System für Luft-Volumen, Geschwindigkeit und Gleichmäßigkeit
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, Türanschlag links, werkseitig ohne Aufpreis wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken, integrierter Bodenablauf mit Stopfen
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- kapazitive Technologie, Steuerplatine mit Schutzklasse IP67, nach DIN EN 60529
- Soft-Chilling, Hard-Chilling, Soft-Freezing, Hard-Freezing, 11 Zusatzprogramme
- HACCP-Daten über Smartphone-App auslesbar
- manuelle Abtauung nur am Produktionsende (während der Arbeitszyklen nicht notwendig)
- Tauwasserschale, herausziehbar
- Maschinenfach unten, Schutzgitter zur Reinigung entnehmbar
- Verkabelung / Komponenten leicht erreichbar
- Verdampfer mit kathodischer Tauchlackierung
- XL-Verdampferoberfläche für schnellen Wärmeentzug

Hinweis:
Bei der Variante mit Türanschlag rechts ist aufgrund werkseitiger Montage keine Xpress-Lieferung möglich.

Anlieferung auf Palette mit Luftpolsterfolie umwickelt.

Eisschalen und GN-Bleche nicht im Lieferumfang enthalten.

Zur Be- und Entlüftung ist ein Mindestabstand von 40 mm zu den Seiten sowie von 50 mm zur rückwärtigen Wand einzuplanen.

Bitte beachten Sie, dass bei Geräten mit brennbarem Kältemittel (R-290) mit einer Kältemittelfüllmenge > 150 g eine Mindestraumgröße sowie die zulässigen Aufstell- und Installationsbedingungen einzuhalten sind. Weitere Informationen finden Sie auf www.nordcap.de

Für die Modelle können Fördermittel beantragt werden. Informationen dazu finden Sie unter www.nordcap.de/themenwelten/schnellkuehlung-by-nuovair/bafa-foerderung/

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Schnellkühler / Schockfroster Serie COMPACT-LINE C10.1 / C15.1

	C10.1 COMPACT-LINE	C15.1 COMPACT-LINE
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 813 x 1560	800 x 813 x 1935
innen (B x T x H)	679 x 450 x 800	679 x 450 x 1175
Tiefe bei geöffneter Tür	1567	
Einschub	quer	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	8 x GN 1-1-65 oder EN 600 x 400 mm bis zu 12 x GN 1-1-40 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 25 x GN 1-1-20 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 15 x Eisschale, B x T x H in mm: 330 x 165 x 120 (Tragroste nicht im Lieferumfang enthalten)	12 x GN 1-1-65 oder EN 600 x 400 mm bis zu 18 x GN 1-1-40 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 37 x GN 1-1-20 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 24 x Eisschale, B x T x H in mm: 330 x 165 x 120 (Tragroste nicht im Lieferumfang enthalten)
Leistung	45 kg Produktmenge | Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 45 kg Produktmenge | Zyklus (Schockfrosten +90 °C bis -18 °C)	50 kg Produktmenge | Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 50 kg Produktmenge | Zyklus (Schockfrosten +90 °C bis -18 °C)
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	2,20 kW | 400 V | 3 ph + N | 50 Hz	2,50 kW | 400 V | 3 ph + N | 50 Hz
Kälteleistung	3500 W | -10 °C (VT)	
Kältemittel / -menge	R-290 | 300 g	
Absicherung	5,5 A	6,2 A
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	eigengekühlt	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	Schnellkühlen: 90 bis 3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF Schockfrosten: 90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF	
Arbeitstemperatur	-35 bis 3 °C	
Einbringtemperatur	bis +90 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	195 kg | 180 kg	300 kg | 225 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Türrahmen aus Kunststoff	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 60	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4491001012	4491001520
Verkaufspreis	**12.398,00 €**	**15.339,00 €**

SERIENZUBEHÖR	4491001012	4491001520
Auflagegestell, für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, Einschub-Abstand in mm: 30	1	1
Auflageschienen (2 Stk.)	10	15
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 118 bis 175	4	4
Kerntemperaturfühler mit zwei Messpunkten	1	1

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
C10.1 COMPACT-LINE	T-R	Türanschlag rechts	**12.398,00 €**
C15.1 COMPACT-LINE	T-R	Türanschlag rechts	**15.339,00 €**

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 3/12.

Schnellkühler / Schockfroster Serie POWER-LINE P5.1



P5.1 POWER

- Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten
- Stand alone oder als Stapelmodul in Kombination mit Rational Kombidämpfer iCombi 6 1-1 (Installationskit zur Befestigung des Kombidämpfers Rational iCombi® beiligend (siehe Serienzubehör))
- für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, Einschub längs
- elektronisches Expansionsventil
- 1 x bionischer EC-Ventilator, Schutzklasse IP54, nach DIN EN 60529, Lüfterstopp nach Türöffnung
- Lüftergeschwindigkeit elektronisch von 10 bis 100% regelbar
- Spezialkanäle zur Führung des Luftstroms in den Verdampfer
- E-Plus-System für Luft-Volumen, Geschwindigkeit und Gleichmäßigkeit
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, ergonomischer Griff, Türanschlag rechts, werkseitig ohne Aufpreis wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken, integrierter Bodenablauf mit Stopfen
- elektronische SPS-Steuerung (in der Frontblende), LED-Display (4,3 Zoll)
- Touch-Screen, kapazitive Technologie, mit Schutzklasse IP65
- Steuerplatine mit Schutzklasse IP67, nach DIN EN 60529
- 72 Zyklen, Diagnoseanzeige der Parameter: Luftgeschwindigkeit, Energieverbrauch, Ventilfunktion und Verflüssigungsdruck
- Ethernet- und USB-Schnittstelle zum Auslesen von HACCP-Daten
- Online-Unterstützung 24/7 und HACCP Daten in der Cloud (optional)
- manuelle Abtauung nur am Produktionsende (während der Arbeitszyklen nicht notwendig)
- Tauwasserschale, herausziehbar
- Maschinenfach unten, Schutzgitter zur Reinigung entnehmbar
- Verkabelung / Komponenten leicht erreichbar
- Verdampfer mit kathodischer Tauchlackierung
- XL-Verdampferoberfläche für schnellen Wärmeentzug

Hinweis:
Bei der Variante mit Türanschlag links ist aufgrund werkseitiger Montage keine Xpress-Lieferung möglich.

Anlieferung auf Palette mit Luftpolsterfolie umwickelt.

Eisschalen und GN-Bleche nicht im Lieferumfang enthalten.

Zur Be- und Entlüftung ist ein Mindestabstand von 60 mm zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand einzuplanen.

Bitte beachten Sie, dass bei Geräten mit brennbarem Kältemittel (R-290) mit einer Kältemittelfüllmenge > 150 g eine Mindestraumgröße sowie die zulässigen Aufstell- und Installationsbedingungen einzuhalten sind. Weitere Informationen finden Sie auf www.nordcap.de

Bei Nutzung mit Rollensatz bitte die Bedienungsanweisung beachten.

Für P5.1 POWER können Fördermittel beantragt werden. Informationen dazu finden Sie unter www.nordcap.de/themenwelten/schnellkuehlung-by-nuovair/bafa-foerderung/

Schnellkühler / Schockfroster Serie POWER-LINE P5.1

	P5.1 POWER
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	875 x 842 x 875
innen (B x T x H)	479 x 639 x 413
Tiefe bei geöffneter Tür	1375
Höhe mit Rollen	917
Einschub	längs
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	5 x GN 1-1-65 oder EN 600 x 400 mm 5 x GN 1-1-40 oder EN 600 x 400 mm bis zu 10 x GN 1-1-20 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 6 x 5,0 l Eisschale, B x T x H in mm: 330 x 165 x 120 (Tragroste nicht im Lieferumfang enthalten)
Leistung	25 kg Produktmenge | Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 25 kg Produktmenge | Zyklus (Schockfrosten +90 °C bis -18 °C)
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	1,10 kW | 230 V | 1 ph | 50 Hz
Kälteleistung	2750 W | -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-290 | 230 g
Absicherung	6,2 A
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	Schnellkühlen: 90 bis 3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF Schockfrosten: 90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Arbeitstemperatur	-40 bis 3 °C
Einbringtemperatur	bis +90 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	140 kg | 125 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Türrahmen aus CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 70
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	4492000515
Verkaufspreis	**10.598,00 €**

SERIENZUBEHÖR

Anschlusskabel	1
Auflagegestell, für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, Einschub-Abstand in mm: 35	1
Auflageschienen (2 Stk.)	5
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 55 bis 60	4
Installationskit für Kombidämpfer Rational iCombi®	1
Kerntemperaturfühler mit zwei Messpunkten	1

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
P5.1 POWER	T-L	Türanschlag links	**10.598,00 €**

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 3/12.

Schnellkühler / Schockfroster Serie POWER-LINE P10.1 / P15.1



P10.1 POWER-LINE

- Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten
- für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, Einschub quer
- elektronisches Expansionsventil
- P10.1 POWER: 2 x bionischer EC-Ventilator
- P15.1 POWER: 3 x bionischer EC-Ventilator
- Schutzklasse IP54, nach DIN EN 60529, Lüfterstopp nach Türöffnung
- Lüftergeschwindigkeit elektronisch von 10 bis 100% regelbar
- Spezialkanäle zur Führung des Luftstroms in den Verdampfer
- E-Plus-System für Luft-Volumen, Geschwindigkeit und Gleichmäßigkeit
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, ergonomischer Griff, Türanschlag links, werkseitig ohne Aufpreis wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken, integrierter Bodenablauf mit Stopfen
- elektronische SPS-Steuerung (in der Frontblende), LED-Display (4,3 Zoll)
- Touch-Screen, kapazitive Technologie, mit Schutzklasse IP65
- Steuerplatine mit Schutzklasse IP67, nach DIN EN 60529
- Hauptschalter, 72 Zyklen, Diagnoseanzeige der Parameter: Luftgeschwindigkeit, Energieverbrauch, Ventilfunktion und Verflüssigungsdruck
- Ethernet- und USB-Schnittstelle zum Auslesen von HACCP-Daten
- Online-Unterstützung 24/7 und HACCP Daten in der Cloud (optional)
- manuelle Abtauung nur am Produktionsende (während der Arbeitszyklen nicht notwendig)
- Tauwasserschale, herausziehbar
- Maschinenfach oben, Schutzgitter zur Reinigung entnehmbar
- Verkabelung / Komponenten leicht erreichbar
- Verdampfer mit kathodischer Tauchlackierung
- XL-Verdampferoberfläche für schnellen Wärmeentzug

Hinweis:
Bei der Variante mit Türanschlag rechts ist aufgrund werkseitiger Montage keine Xpress-Lieferung möglich.

Anlieferung auf Palette mit Luftpolsterfolie umwickelt.

Eisschalen und GN-Bleche nicht im Lieferumfang enthalten.

Zur Be- und Entlüftung ist ein Mindestabstand von 40 mm zu den Seiten sowie von 50 mm zur rückwärtigen Wand einzuplanen.

Bitte beachten Sie, dass bei Geräten mit brennbarem Kältemittel (R-290) mit einer Kältemittelfüllmenge > 150 g eine Mindestraumgröße sowie die zulässigen Aufstell- und Installationsbedingungen einzuhalten sind. Weitere Informationen finden Sie auf www.nordcap.de

Für die Modelle können Fördermittel beantragt werden. Informationen dazu finden Sie unter www.nordcap.de/themenwelten/schnellkuehlung-by-nuovair/bafa-foerderung/

P15.1 POWER mit externem Aggregat Indoor und Outdoor finden Sie auf www.nordcap.de

P15.1 POWER ohne Aggregat für Kältemittel R-449 A, R-452 A, R-455 A und R-744 (CO2) auf Anfrage gegen Aufpreis lieferbar. Bitte sprechen Sie uns an.

Schnellkühler / Schockfroster Serie POWER-LINE P10.1 / P15.1

	P10.1 POWER-LINE	P15.1 POWER-LINE
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	820 x 887 x 1690	820 x 886 x 2060
innen (B x T x H)	675 x 660 x 800	675 x 430 x 1170
Tiefe bei geöffneter Tür	1630	
Einschub	quer	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	8 x GN 1-1-65 oder EN 600 x 400 mm bis zu 12 x GN 1-1-40 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 25 x GN 1-1-20 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) 15 x Eisschale, B x T x H in mm: 330 x 165 x 120 (Tragroste nicht im Lieferumfang enthalten)	12 x GN 1-1-65 oder EN 600 x 400 mm bis zu 18 x GN 1-1-40 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 37 x GN 1-1-20 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 24 x Eisschale, B x T x H in mm: 330 x 165 x 120 (Tragroste nicht im Lieferumfang enthalten)
Leistung	50 kg Produktmenge | Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 50 kg Produktmenge | Zyklus (Schockfrosten +90 °C bis -18 °C)	75 kg Produktmenge | Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 75 kg Produktmenge | Zyklus (Schockfrosten +90 °C bis -18 °C)
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	2,80 kW | 400 V | 3 ph + N | 50 Hz	3,50 kW | 400 V | 3 ph + N | 50 Hz
Kälteleistung	3100 W | -10 °C (VT)	6200 W | -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-290 | 400 g	R-290 | 2 x 400 g
Absicherung	7,2 A	8,6 A
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	eigengekühlt	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	Schnellkühlen: 90 bis 3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF Schockfrosten: 90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF	
Arbeitstemperatur	-40 bis 3 °C	
Einbringtemperatur	bis +90 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	195 kg | 180 kg	265 kg | 250 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Türrahmen aus CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 70	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4492001015	4492001516
Verkaufspreis	**16.135,00 €**	**22.380,00 €**

SERIENZUBEHÖR	4492001015	4492001516
Auflagegestell, für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, Einschub-Abstand in mm: 30	1	1
Auflageschienen (2 Stk.)	10	15
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 200 bis 260	4	4
Kerntemperaturfühler mit zwei Messpunkten	1	1

VARIANTEN	**Code**	**Ausführung**	**Verkaufspreis**
P10.1 POWER-LINE	T-R	Türanschlag rechts	**16.135,00 €**
P15.1 POWER-LINE	T-R	Türanschlag rechts	**22.380,00 €**

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 3/12.

Schnellkühler / Schockfroster Serie POWER-LINE P15.2



P15.2 POWER-LINE

- Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten
- für GN 1/1 oder GN 2/1, Einschub quer / längs
- elektronisches Expansionsventil
- 3 x bionischer EC-Ventilator, Schutzklasse IP54, nach DIN EN 60529, Lüfterstopp nach Türöffnung
- Lüftergeschwindigkeit elektronisch von 10 bis 100% regelbar
- Spezialkanäle zur Führung des Luftstroms in den Verdampfer
- E-Plus-System für Luft-Volumen, Geschwindigkeit und Gleichmäßigkeit
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, ergonomischer Griff, Türanschlag links, werkseitig ohne Aufpreis wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken, integrierter Bodenablauf mit Stopfen
- elektronische SPS-Steuerung (in der Frontblende), LED-Display (4,3 Zoll)
- Touch-Screen, kapazitive Technologie, mit Schutzklasse IP65
- Steuerplatine mit Schutzklasse IP67, nach DIN EN 60529
- Hauptschalter, 72 Zyklen, Diagnoseanzeige der Parameter: Luftgeschwindigkeit, Energieverbrauch, Ventilfunktion und Verflüssigungsdruck
- Ethernet- und USB-Schnittstelle zum Auslesen von HACCP-Daten
- Online-Unterstützung 24/7 und HACCP Daten in der Cloud (optional)
- manuelle Abtauung nur am Produktionsende (während der Arbeitszyklen nicht notwendig)
- Tauwasserschale, herausziehbar
- Maschinenfach oben, Schutzgitter zur Reinigung entnehmbar
- Verkabelung / Komponenten leicht erreichbar
- Verdampfer mit kathodischer Tauchlackierung
- XL-Verdampferoberfläche für schnellen Wärmeentzug

Hinweis:
Bei der Variante mit Türanschlag rechts ist aufgrund werkseitiger Montage keine Xpress-Lieferung möglich.

Anlieferung auf Palette mit Luftpolsterfolie umwickelt.

Eisschalen und GN-Bleche nicht im Lieferumfang enthalten.

Zur Be- und Entlüftung ist ein Mindestabstand von 40 mm zu den Seiten sowie von 50 mm zur rückwärtigen Wand einzuplanen.

Bitte beachten Sie, dass bei Geräten mit brennbarem Kältemittel (R-290) mit einer Kältemittelfüllmenge > 150 g eine Mindestraumgröße sowie die zulässigen Aufstell- und Installationsbedingungen einzuhalten sind. Weitere Informationen finden Sie auf www.nordcap.de

Für P15.2 POWER können Fördermittel beantragt werden. Informationen dazu finden Sie unter www.nordcap.de/themenwelten/schnellkuehlung-by-nuovair/bafa-foerderung/

P15.2 POWER mit externem Aggregat Indoor und Outdoor finden Sie auf www.nordcap.de

P15.2 POWER ohne Aggregat für Kältemittel R-449 A, R-452 A, R-455 A und R-744 (CO2) auf Anfrage gegen Aufpreis lieferbar. Bitte sprechen Sie uns an.

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Schnellkühler / Schockfroster Serie POWER-LINE P15.2

	P15.2 POWER-LINE
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	1085 x 983 x 2130
innen (B x T x H)	645 x 840 x 1170
Tiefe bei geöffneter Tür	1721
Einschub	quer / längs
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	24 x GN 1-1-65 oder EN 600 x 400 mm 12 x GN 2-1-65 bis zu 36 x GN 1-1-40 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 18 x GN 2-1-40 (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 74 x GN 1-1-20 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 37 x GN 2-1-20 (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 32 x Eisschale, B x T x H in mm: 330 x 165 x 120 (Tragroste nicht im Lieferumfang enthalten)
Leistung	75 kg Produktmenge | Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 75 kg Produktmenge | Zyklus (Schockfrosten +90 °C bis -18 °C)
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	3,50 kW | 400 V | 3 ph + N | 50 Hz
Kälteleistung	6200 W | -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-290 | 2 x 400 g
Absicherung	8,6 A
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	eigengekühlt
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	Schnellkühlen: 90 bis 3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF Schockfrosten: 90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Arbeitstemperatur	-40 bis 3 °C
Einbringtemperatur	bis +90 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	380 kg | 360 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Türrahmen aus CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 70
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	4492001525
Verkaufspreis	**27.849,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Auflagegestell, für GN 1/1 oder GN 2/1, Einschub-Abstand in mm: 30	1
Auflageschienen (2 Stk.)	15
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 200 bis 260	4
Kerntemperaturfühler mit zwei Messpunkten	1

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
P15.2 POWER-LINE	T-R	Türanschlag rechts	**27.849,00 €**

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 3/12.

Sonderzubehör für die Serien COMPACT-LINE und POWER-LINE	C5.1S COMPACT-LINE	C5.1 COMPACT-LINE	C10.1 COMPACT-LINE	C15.1 COMPACT-LINE	P5.1 POWER	P10.1 POWER-LINE	P15.1 POWER-LINE	P15.2 POWER-LINE	Artikelnummer	Preis
Auflageschienen (2 Stk.), für GN 1/1	–	o	o	o	o	o	o	–	449900120	61,00 €
Auflageschienen (2 Stk.), für GN 2/1	–	–	–	–	–	–	–	o	449900122	61,00 €
Auflageschienen C5.1 S (2 Stk.), für GN 1/1	o	–	–	–	–	–	–	–	449900121	61,00 €
Cloud-Anbindung für Fernwartung und -Überwachung, Dienstleistung mit Lizenzlaufzeit für 2 Jahre	–	–	–	–	o	o	o	o	449900160	426,00 €
Geräuschdämmung, für Serie POWER-LINE*	–	–	–	–	–	o	o	o	449900130	669,00 €
LED-Display (7,0 Zoll), Touch-Screen, für Serie POWER-LINE*	–	–	–	–	–	o	o	o	449900320	1.642,00 €
Rollensatz Kombi, bei Nutzung mit Kombidämfer iCombi 6-1/1; Gerätehöhe in mm: 917*	–	–	–	–	o	–	–	–	449900103	292,00 €
Rollensatz L*	–	–	–	o	–	o	o	o	449900106	669,00 €
Rollensatz M*	–	–	o	–	–	–	–	–	449900104	426,00 €
Rollensatz S, nicht zur Nutzung mit Kombidämpfer geeignet*	o	o	–	–	o	–	–	–	449900102	243,00 €
Türstopper zum Offenhalten, für bessere Hygiene bei ausgeschaltetem Gerät*	o	o	o	o	o	o	o	o	449900330	122,00 €
Zusatzfunktionen Thermik: Auftauen, Gären und Warmhalten bis +70 °C, für Serie POWER-LINE*	–	–	–	–	o	o	o	o	449900310	auf Anfrage
zusätzlicher Kerntemperaturfühler, kabelgebunden*	–	–	–	–	o	o	o	o	449900170	450,00 €

o optionale Sonderausstattung – nicht für das Modell verfügbar

* Bei diesem Sonderzubehör ist aufgrund werkseitiger Montage keine Xpress-Lieferung möglich.

DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Schnellkühler / Schockfroster

NUOVAIR SERIE COMPACT

Reduzierte Größe und hohe Leistung
für anspruchsvolle Küchen



NUOVAIR

Übersicht Serie Compact

Übersicht Serie Power

NUOVAIR



NUOVAIR SERIE POWER

Exzellente Leistung für
hoch produktive Food-Betriebe

NUOVAIR SERIE INDUSTRY

Hightech für Catering, Zentralküchen &
Lebensmittelmanufakturen

- für 1,2 oder 3 Hordengestellwagen
- auch mit CO_2 als Kältemittel
- Lieferung mit und ohne Aggregat möglich



NUOVAIR

Übersicht Serie Industry

Übersicht Verdampferpakete



VERDAMPFERPAKETE

Die individuelle Lösung für einen maß-
geschneiderten Schnellkühler / Schockfroster

- inklusive elektronischer Steuerung
  mittels 7-Zoll-Touchscreen

PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN



KÜHL- & TIEFKÜHLTISCHE

4/2 4/26



Unterbaukühl- & -tiefkühltische
Katalog & Web-Shop

4/4 4/26



ALPENINOX Kühltische
Katalog & Web-Shop

4/10



IDEAL AKE Kühltische
Katalog & Web-Shop

4/16 4/28



Saladetten & Belegstationen
Katalog & Web-Shop

4/19



Kühl- & Tiefkühl-Container
Katalog & Web-Shop

4/20 4/28



Sushi- & Tapaskühler
Katalog & Web-Shop

4/21



Pizzakühltische- Aufsätze
Katalog & Web-Shop

4/25



Gastronormbehälter
Katalog & Web-Shop

4/27



Tiefkühltische
Web-Shop

4/27



Backwarenkühl- & -tiefkühltische
Web-Shop

04

Unterbaukühl- & -tiefkühltische

ALPENINOX Kühltische

IDEAL AKE Kühltische

Saladetten & Belegstationen

Kühl- & Tiefkühlcontainer

Sushi- & Tapaskühler

Pizzakühltisch-Aufsätze

Gastronormbehälter

Tiefkühltische

Backwarenkühl- & -tiefkühltische

Unterbaukühltisch Serie UKT

- Frontbelüftung
- UKT 2ZG: 2 x CNS-Vollschublade mit Teleskopzug
- UKT 3ZG: 3 x CNS-Vollschublade mit Teleskopzug
- Höhe der GN-Behälter in mm: max. 200, Nutzhöhe in mm: 405
- abgerundete Ecken, abgerundete Kanten
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- Verdampfer im Leerraum hinter den Türpfosten



UKT 2ZG

	UKT 2ZG	UKT 3ZG
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1200 x 700 x 660	1600 x 700 x 660
innen (B x T x H)	780 x 575 x 410	1215 x 575 x 410
Korpus (B x T x H)	1200 x 700 x 550	1600 x 700 x 550
Tiefe mit geöffn. Schublade	1235	
LEISTUNGSDATEN		
Nettoinhalt	130 l	195 l
Bruttoinhalt	184 l	286 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,18 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,25 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B	
Kälteleistung	357 W | -10 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	613 kWh/annum	712 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,68 kWh/24 h	1,95 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 80 g	R-290 | 120 g
Absicherung	0,95 A	1,2 A
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	2 bis 8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
Relative Luftfeuchtigkeit	80 %	78 %
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	124 kg | 94 kg	160 kg | 128 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509	
Verkleidung innen	CNS 1.4301 / CHR 1.4509	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 60	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	46711113001-0-N-0	46711113002-0-N-0
Verkaufspreis	**2.855,00 €**	**3.639,00 €**

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 140 bis 210	6

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Unterbaukühltisch Serie UKT ZK

- Frontbelüftung
- UKT 1ZG 2ZK: 1 x CNS-Vollschublade mit Teleskopzug
- UKT 2ZG 2ZK: 2 x CNS-Vollschublade mit Teleskopzug
  Höhe der GN-Behälter in mm: max. 200, Nutzhöhe in mm: 405
- 2 x CNS-Halbschublade mit Teleskopzug,
  Höhe der GN-Behälter in mm: max. 100, Nutzhöhe in mm: 150
- abgerundete Ecken, abgerundete Kanten
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- Verdampfer im Leerraum hinter den Türpfosten



UKT 1ZG 2ZK

	UKT 1ZG 2ZK	UKT 2ZG 2ZK
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1200 x 700 x 660	1600 x 700 x 660
innen (B x T x H)	780 x 575 x 410	1215 x 575 x 410
Korpus (B x T x H)	1200 x 700 x 550	1600 x 700 x 550
Tiefe mit geöffn. Schublade	1235	
LEISTUNGSDATEN		
Nettoinhalt	115 l	180 l
Bruttoinhalt	184 l	286 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,18 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,25 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B	
Kälteleistung	357 W | -10 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	588 kWh/annum	704 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,61 kWh/24 h	2,01 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 80 g	R-290 | 120 g
Absicherung	0,95 A	1,2 A
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	2 bis 8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
Relative Luftfeuchtigkeit	80 %	78 %
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	124 kg | 99 kg	160 kg | 132 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509	
Verkleidung innen	CNS 1.4301 / CHR 1.4509	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 60	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	46711113001-0-N-A2	46711113002-0-N-A3
Verkaufspreis	**3.155,00 €**	**3.938,00 €**

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 140 bis 210	6

Kühltisch Serie CLM 650 7001



CLM 650 2-7001

- für GN 1/1
- sockelfähig, bedingt einbaufähig (durch Frontbe- und -entlüftung), unterbaufähig
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte
- CLM 650 2-7001: 2 x Volltür, CNS
- CLM 650 3-7001: 3 x Volltür, CNS
- CLM 650 4-7001: 4 x Volltür, CNS
- selbstschließend, nicht überstehend, Offenstellung bei 95°, CNS-Griffleiste, 3-Kammer-Ballondichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken
- Luftleitbleche (innen, unter der Decke)
- CRIO SMART - Displaysteuerung, Digitalanzeige
- Ein-/Aus-Schalter, Turbo Cooling Zyklus, HACCP-Kontrollfunktion, Service-Alarm
- NFC APP-Steuerung für Service- und Einstellparameter
- RS 485 Schnittstelle, kompatibel mit den Kommunikationsprotokollen Modbus und Carel
- Konnektivität für Echtzeitzugriff über IoT und Ethernet Fern- und Datenüberwachung (optionales Zubehör erforderlich)
- automatische Abtauung (bedarfsgerecht)
- automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Maschine zur Wartung / Reinigung komplett herausziehbar
- eingeschäumter Verdampfer

Hinweis:
Auch mit GN 1/1-Teleskopschubladen in der Aufteilung 2 x 1/2, 3 x 1/3 oder 1 x 1/3 + 1 x 2/3 bestückbar.

Auch mit Maschinenfach auf der rechten Seite (MFR) auf Anfrage lieferbar. Bitte sprechen Sie uns an.

Weitere Modelle finden Sie sowohl auf Seiten 4/8 und 4/9 als auch auf www.nordcap.de

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Schubladenset 1 x 1/3 + 1 x 2/3 (nur werkseitig), für Kühltische mit Korpushöhe in mm: 650	402881187	680,00 €
Schubladenset 2 x 1/2 (nur werkseitig), für Kühltische mit Korpushöhe in mm: 650, für GN-Behälter bis maximal H in mm: 150, Nutzhöhe in mm: jeweils 165	402881179	670,00 €
Schubladenset 3 x 1/3 (nur werkseitig), für Kühltische mit Korpushöhe in mm: 650, für GN-Behälter bis maximal H in mm: 65, Nutzhöhe in mm: jeweils 68	402881186	948,00 €
Set: Tragrost (1 Stk.), grau rilsaniert und Auflageschienen (2 Stk.)	402881109	74,00 €
Türschloss-Kit für Serie CL 650-2 (1x pro Abteil benötigt)	402881245	406,00 €
Türschloss-Kit für Serie CL 650-3 (1x pro Abteil benötigt)	402881246	594,00 €
Türschloss-Kit für Serie CL 650-4 (1x pro Abteil benötigt)	402881247	778,00 €



Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Kühltisch Serie CLM 650 7001

	CLM 650 2-7001	CLM 650 3-7001	CLM 650 4-7001
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	1245 x 700 x 800	1699 x 700 x 800	2149 x 700 x 800
Höhe mit Arbeitsplatte		850	
Höhe mit Arbeitsplatte und Aufkantung		950	
Tiefe bei geöffneter Tür		1098	
LEISTUNGSDATEN			
Abstell- und Lagerfläche	2 x GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert	3 x GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert	4 x GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert
Nettoinhalt	164 l	245 l	327 l
Bruttoinhalt	265 l	420 l	560 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)		0,22 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	
Energieeffizienzklasse	A		B
Kälteleistung		358 W | -10 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	400 kWh/annum	587 kWh/annum	810 kWh/annum
Kältemittel / -menge	R-290 | 50 g	R-290 | 65 g	
Geräuschpegel		ca. 48 dB	
Schutzart		IP21 - Tropfwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart		steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)		Umluftkühlung	
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse		5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
Temperaturbereich		-2 bis 10 °C	
Relative Luftfeuchtigkeit		40 - 85 %	
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto | Netto	105 kg | 90 kg	125 kg | 110 kg	145 kg | 130 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen		CNS 1.4301	
Verkleidung innen		CNS 1.4301	
Isolierung		Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 90	
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	402721094	402721123	402721160
Verkaufspreis	**3.959,00 €**	**4.698,00 €**	**5.699,00 €**

SERIENZUBEHÖR	402721094	402721123	402721160
Auflageschienen (2 Stk.), je Türabteil	1	1	1
Füße, CNS, höhenverstellbar	4	4	5
Schiene, senkrecht, für max. 15 Auflageschienen, je Türabteil	2	2	2
Tragrost, grau rilsaniert, je Türabteil	1	1	1

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Arbeitsplatte, allseitige Abkantung, H in mm: 50, für 2-türige Kühltische der Serien CLM 650 und CLM 700	402881124	383,00 €
Arbeitsplatte, allseitige Abkantung, H in mm: 50, für 3-türige Kühltische der Serien CLM 650 und CLM 700	402881125	460,00 €
Arbeitsplatte, allseitige Abkantung, H in mm: 50, für 4-türige Kühltische der Serien CLM 650 und CLM 700	402881126	560,00 €
Arbeitsplatte, Aufkantung, H in mm: 50 / 100, für 2-türige Kühltische der Serien CLM 650 und CLM 700	402881127	495,00 €
Arbeitsplatte, Aufkantung, H in mm: 50 / 100, für 3-türige Kühltische der Serien CLM 650 und CLM 700	402881128	580,00 €
Arbeitsplatte, Aufkantung, H in mm: 50 / 100, für 4-türige Kühltische der Serien CLM 650 und CLM 700	402881129	745,00 €
Auflageschienen (2 Stk.)	402881108	44,00 €
Ethernet -Verbindungssatz, IR33 (CAREL), für 1 Kühlgerät, Kabellänge in mm: 3500	402881299	192,00 €
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert	402881107	25,00 €
IoT-Erweiterungsmodul, je Kühleinheit 1 erforderlich	402881298	340,00 €
PoE-Netzwerk-Switch für 1-6 angeschlossene IoT-Kühleinheiten, zur Datenübertragung über ein zentrales Ethernet-Kabel	402922432	187,00 €
Rollen (4 Stk.), H in mm: 150, für die Serien CL 650 und CL 700 mit 2 oder 3 Abteilen	402881193	323,00 €
Rollen (5 Stk.), H in mm: 150, für die Serien CL 650 und CL 700 mit 4 Abteilen	402881194	488,00 €

Kühltisch Serie CRIO HPM 7001



CRIO HPM 2-7001

- für GN 1/1
- sockelfähig, bedingt einbaufähig (durch Frontbe- und -entlüftung), unterbaufähig
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte
- CRIO HPM 2-7001: 2 x Volltür, CNS
- CRIO HPM 3-7001: 3 x Volltür, CNS
- CRIO HPM 4-7001: 4 x Volltür, CNS
- selbstschließend, nicht überstehend, Offenstellung bei 95°, CNS-Griffleiste
- abgerundete Ecken
- Luftleitbleche (innen, unter der Decke)
- CRIO TECH - Displaysteuerung
- Ein-/Aus-Schalter, Temperaturregelung, 3-stufige Feuchtigkeitssteuerung, Turbo Cooling Zyklus, akustische und optische Alarmfunktion
- intelligentes Airflow-System, Bluetooth-Technologie
- HACCP APP-Überwachung mit Alpeninox Fridge Control APP, integrierte HACCP-Speicherung, zum Anschluss an ein externes Diagnosesystem
- RS 485 Schnittstelle, kompatibel mit den Kommunikationsprotokollen Modbus und Carel
- Konnektivität für Echtzeitzugriff über IoT und Ethernet Fern- und Datenüberwachung (optionales Zubehör erforderlich)
- automatische Abtauung (bedarfsgerecht)
- automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- Maschine zur Wartung / Reinigung komplett herausziehbar
- freiliegender Verdampfer

Hinweis:
Auch mit GN 1/1-Teleskopschubladen in der Aufteilung 2 x 1/2, 3 x 1/3 oder 1 x 1/3 + 1 x 2/3 bestückbar.

Auch mit Maschinenfach auf der rechten Seite (MFR) auf Anfrage lieferbar. Bitte sprechen Sie uns an.

Weitere Modelle finden Sie sowohl auf Seiten 4/8 und 4/9 als auch auf www.nordcap.de

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Schubladenset 3 x 1/3, für Kühltische mit Korpushöhe in mm: 700, für GN-Behälter bis maximal H in mm: 65, Nutzhöhe in mm: jeweils 85	402881080	992,00 €
Set: Tragrost (1 Stk.), grau rilsaniert und Auflageschienen (2 Stk.)	402881109	74,00 €



Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Kühltisch Serie CRIO HPM 7001

	CRIO HPM 2-7001	CRIO HPM 3-7001	CRIO HPM 4-7001
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	1341 x 700 x 850	1795 x 700 x 850	2249 x 700 x 850
innen (B x T x H)	798 x 560 x 550	1252 x 560 x 550	1706 x 560 x 550
Höhe mit Arbeitsplatte		900	
Höhe mit Arbeitsplatte und Aufkantung		1000	
Tiefe bei geöffneter Tür		1098	
LEISTUNGSDATEN			
Abstell- und Lagerfläche	2 x GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert	3 x GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert	4 x GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert
Nettoinhalt	198 l	310 l	422 l
Bruttoinhalt	290 l	440 l	590 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)		0,25 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	
Energieeffizienzklasse	A		B
Kälteleistung		320 W | -10 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	456 kWh/annum	560 kWh/annum	824 kWh/annum
Kältemittel / -menge		R-290 | 70 g	
Schutzart		IP21 - Tropfwassergeschützt	
Absicherung		1,8 A	
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart		steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)		Umluftkühlung	
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse		5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
Temperaturbereich		-2 bis 10 °C	
Relative Luftfeuchtigkeit		40 - 85 %	
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto | Netto	115 kg | 100 kg	135 kg | 120 kg	175 kg | 160 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen		CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen	
Verkleidung innen		CNS 1.4301	
Isolierung		Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 90	
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	402712000	402712026	402712060
Verkaufspreis	**4.148,00 €**	**5.066,00 €**	**5.970,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Auflageschienen (2 Stk.), je Türabteil	1
Füße, CNS, höhenverstellbar	4
Schiene, senkrecht, für max. 15 Auflageschienen, je Türabteil	2
Tragrost, grau rilsaniert, je Türabteil	1

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Arbeitsplatte, allseitige Abkantung, H in mm: 50, für 2-türige Kühltische der Serie CRIO HPM	402881084	399,00 €
Arbeitsplatte, allseitige Abkantung, H in mm: 50, für 3-türige Kühltische der Serie CRIO HPM	402881085	458,00 €
Arbeitsplatte, allseitige Abkantung, H in mm: 50, für 4-türige Kühltische der Serie CRIO HPM	402881086	558,00 €
Arbeitsplatte, Aufkantung, H in mm: 50 / 100, für 2-türige Kühltische der Serie CRIO HPM	402881087	485,00 €
Arbeitsplatte, Aufkantung, H in mm: 50 / 100, für 3-türige Kühltische der Serie CRIO HPM	402881088	570,00 €
Arbeitsplatte, Aufkantung, H in mm: 50 / 100, für 4-türige Kühltische der Serie CRIO HPM	402881090	732,00 €
Auflageschienen (2 Stk.)	402881108	44,00 €
Ethernet -Verbindungssatz, IR33 (CAREL), für 1 Kühlgerät, Kabellänge in mm: 3500	402881299	192,00 €
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert	402881107	25,00 €
IoT-Erweiterungsmodul, je Kühleinheit 1 erforderlich	402881298	340,00 €
PoE-Netzwerk-Switch für 1-6 angeschlossene IoT-Kühleinheiten, zur Datenüvbertragung über ein zentrales Ethernet-Kabel	402922432	187,00 €
Schubladenset 1 x 1/3 + 1 x 2/3, für Kühltische mit Korpushöhe in mm: 700	402881081	799,00 €
Schubladenset 2 x 1/2, für Kühltische mit Korpushöhe in mm: 700, für GN-Behälter bis maximal H in mm: 150, Nutzhöhe in mm: jeweils 190	402881079	769,00 €

SERIE CLM 650 | STECKERFERTIG KORPUSHÖHE 650 MM

ALPENINOX



CLM 650 2-7001
ab 3.959,00 €



CLM 650 3-7001
ab 4.698,00 €



CLM 650 4-7001
ab 5.699,00 €



CLM 650 2-7011
ab 4.629,00 €



CLM 650 3-7011
ab 5.375,00 €



CLM 650 4-7011
ab 6.365,00 €



CLM 650 2-7061
ab 4.898,00 €



CLM 650 3-7031
ab 6.039,00 €



CLM 650 4-7031
ab 7.039,00 €



CLM 650 2-7031
ab 5.299,00 €



CLM 650 3-7051
ab 6.715,00 €



CLM 650 4-7051
ab 8.379,00 €

	CLM 650 2-7001	CLM 650 2-7011	CLM 650 2-7061	CLM 650 2-7031	CLM 650 3-7001	CLM 650 3-7011	CLM 650 3-7031	CLM 650 3-7051	CLM 650 4-7001	CLM 650 4-7011	CLM 650 4-7031	CLM 650 4-7051
Art.-Nr.:	402721094	402721101	402721106	402721113	402721123	402721130	402721141	402721150	402721160	402721167	402721171	402721173
Grundmodell ohne Arbeitsplatte	**3.959,00 €**	**4.629,00 €**	**4.898,00 €**	**5.299,00 €**	**4.698,00 €**	**5.375,00 €**	**6.039,00 €**	**6.715,00 €**	**5.699,00 €**	**6.365,00 €**	**7.039,00 €**	**8.379,00 €**
Variante APL inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	**4.342,00 €**	**5.012,00 €**	**5.281,00 €**	**5.682,00 €**	**5.158,00 €**	**5.835,00 €**	**6.499,00 €**	**7.175,00 €**	**6.259,00 €**	**6.925,00 €**	**7.599,00 €**	**8.939,00 €**
Variante APL-AK inkl. Arbeitsplatte 100 mm rückseitige Aufkantung	**4.454,00 €**	**5.124.,00 €**	**5.393,00 €**	**5.794,00 €**	**5.278,00 €**	**5.955,00 €**	**6.619,00 €**	**7.295,00 €**	**6.444,00 €**	**7.110,00 €**	**7.784,00 €**	**9.124,00 €**

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

SERIE CRIO HPM | STECKERFERTIG KORPUSHÖHE 700 MM

ALPENINOX



CRIO HPM 2-7001
ab 4.148,00 €



CRIO HPM 3-7001
ab 5.066,00 €



CRIO HPM 4-7001
ab 5.970,00 €



CRIO HPM 2-7011
ab 4.849,00 €



CRIO HPM 3-7011
ab 5.695,00 €



CRIO HPM 4-7011
ab 6.671,00 €



CRIO HPM 2-7061
ab 5.269,00 €



CRIO HPM 3-7031
ab 6.333,00 €



CRIO HPM 4-7031
ab 7.364,00 €



CRIO HPM 2-7031
ab 5.550,00 €



CRIO HPM 3-7051
ab 7.028,00 €



CRIO HPM 4-7051
ab 8.759,00 €

	CRIO HPM 2-7001	CRIO HPM 2-7011	CRIO HPM 2-7061	CRIO HPM 2-7031	CRIO HPM 3-7001	CRIO HPM 3-7011	CRIO HPM 3-7031	CRIO HPM 3-7051	CRIO HPM 4-7001	CRIO HPM 4-7011	CRIO HPM 4-7031	CRIO HPM 4-7051
Art.-Nr.:	402712000	402712005	402712009	402712017	402712026	402712031	402712043	402712051	402712060	402712066	402712078	402712086
Grundmodell ohne Arbeitsplatte	4.148,00 €	4.849,00 €	5.269,00 €	5.550,00 €	5.066,00 €	5.695,00 €	6.333,00 €	7.028,00 €	5.970,00 €	6.671,00 €	7.364,00 €	8.759,00 €
Variante APL inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	4.547,00 €	5.248,00 €	5.668,00 €	5.949,00 €	5.524,00 €	6.153,00 €	6.791,00 €	7.486,00 €	6.528,00 €	7.229,00 €	7.922,00 €	9.317,00 €
Variante APL-AK inkl. Arbeitsplatte 100 mm rückseitige Aufkantung	4.633,00 €	5.334,00 €	5.754,00 €	6.035,00 €	5.636,00 €	6.265,00 €	6.903,00 €	7.598,00 €	6.702,00 €	7.403,00 €	8.096,00 €	9.491,00 €

KÜHLTISCHE

Mit Blick auf die wachsenden Herausforderungen in Gastronomie und LEH bieten IDEAL AKE Kühltische die Basis für prozessoptimiertes Handling und hohe Lagerfähigkeit bei energiesparender Kühlung – perfekt strukturierte und individuell anpassbare Systeme für effizientes und sicheres Arbeiten.

M1 | −1 °C bis +5 °C

38 %

Kompakte Bauweise – optimierte Flächennutzung: Das Verhältnis Nettonutzinhalt zu Gesamtvolumen ist bis zu 38 % besser als bei vergleichbaren Geräten am Markt.







NordCap®
CONCEPT-LINE

Innovationen

Neue Maßstäbe setzen.

ZUM PRODUKTVIDEO

Benutzerfreundlichkeit & Hygiene
optimierter, hygienischer Innenraum
herausnehmbare Ladenkörbe
gesteckte Ladenquerstangen
herausnehmbare Tauwassertasse

Digitalisierung & Konnektivität
neue IDEAL AKE Steuerung
3,5" Touch-Display
Volltextanzeige in verschiedenen Sprachen
individuelle Programme
bis zu neun Kühlstellen auf einem Display

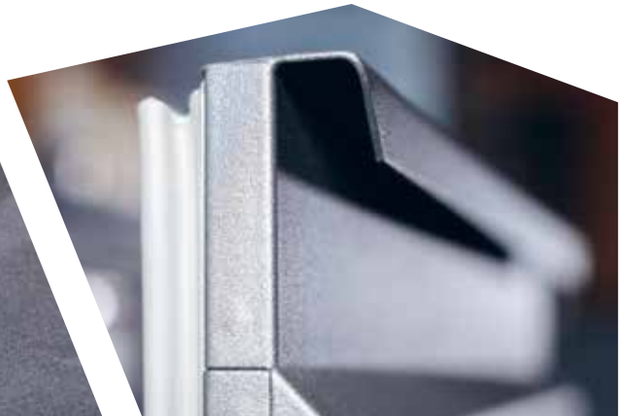
Design & Individualität
Softclose-Funktion
Maschinenfach mit Design-Blende
Finishingoptionen
Fronten bündig
Variationsmöglichkeiten

Servicierbarkeit
herausziehbares Aggregat
herausziehbare Tauwasserverdunsterschale
schwenkbarer Verdampfer

Nachhaltigkeit & Energieeffizienz
30 % geringerer Energieverbrauch
Ruhemodus
intelligente Steuerung
4D-Luftführung
Hybrid-Shield-Verdampfer
5 Jahre Garantie auf Verdampfer



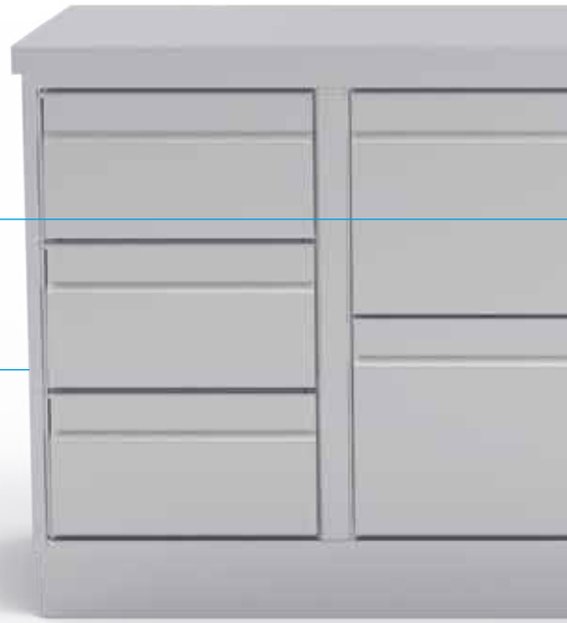






Benutzerfreundlichkeit & Hygiene

Reibungslose Prozesse dank durchdachter Technik



Neu: herausnehmbare Tauwassertasse mit integriertem Schmutzabscheider zur einfachen Reinigung in der Spülmaschine

geschützt geführte **Kälteleitungen** und **Tauwasserleitung** in der Geräterückwand

180° öffnende Türen mit extrem robusten Scharnieren für ungehinderte Entnahme und Bestückung

Neu: herausnehmbare Ladenkörbe mit gerundeten Innenkanten für einfache Reinigung und reibungslose Prozesse

Neu: optimierter, hygienischer Innenraum mit abgesetzter Bodenwanne und gerundeten Kanten – auslaufsicher und einfach zu reinigen

Neu: gesteckte Ladenquerstangen und **Ladenführungen** (ohne Werkzeug demontierbar)







NordCap®
CONCEPT-LINE

Digitalisierung & Konnektivität

neue IDEAL AKE Steuerung



3,5" Touch-Display mit **intuitiver Menüführung** und Volltextanzeige in verschiedenen Sprachen

bis zu neun Kühlstellen auf einem Display

Optional: HACCP-Aufzeichnung, Anbindung an MOD-BUS System, etc.

individuelle Programme frei einstellbar

Servicierbarkeit

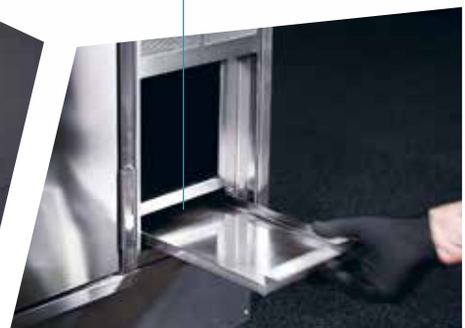
leicht abnehmbare Kondensatorfilter, geeignet für die Reinigung in der Spülmaschine

Verdampfer und Lüfter geschützt in CNS-Gehäuse angeordnet, schwenkbar und somit servicefreundlich zugänglich

Neu: herausziehbares Aggregat und **Tauwasserverdunsterschale** für einfache Servicierung und Reinigung









Individualisieren Sie ihr Gerät

Einbauelemente

Einbauelemente sind auch im Nachhinein leicht wechselbar (von Türen auf Schubladen und umgekehrt). Vielfältiges Zubehör wie Ladenquerstege, Auflagegestelle sowie **Softclose-Funktion** sind für Ladenelemente verfügbar. **Verfügbare Einbauelemente**: Türe, Schubladen in verschiedenen Größen (½, ⅓, ⅔)





NordCap®
CONCEPT-LINE

Der Umwelt zuliebe

Energieeffizienz, Ökodesign & F-Gase-Verordnung

Natürliche Kältemittel, Energie-Effizienz und nachhaltige Bauweise sind bei uns selbstverständlich. Somit sind alle eigengekühlten Geräte mit dem umweltfreundlichen Kältemittel Propan R290 erhältlich und **erfüllen so die gesetzlichen Anforderungen der F-Gase-Verordnung und der Ökodesign-Richtlinie**.

Ersatzteile sind aufgrund der hohen Fertigungstiefe auch noch Jahre nach Kauf eines Gerätes erhältlich. Geräte können so in Stand gesetzt, anstatt komplett ersetzt werden – Nachhaltigkeit weitergedacht.

15 %

Neu: wenn intelligenter **Ruhemodus** aktiv – **bis zu 15 %** geringerer Stromverbrauch

Neu: intelligente Steuerung von Aggregat & Rahmenheizung (bei Betrieb in klimatisierten Räumen entspricht der Energieverbrauch **Energieeffizienzklasse A**)



Effizientes Kältesystem. Zuverlässige Technik.

- dank optimierter Isolierung und 4D-Luftführung **sinkt** der **Energieverbrauch** gegenüber der Vorgängerversion **um bis zu 30 %**
- optimale Verdampferposition zwischen den Einbauten für **gleichmäßige Luftumspülung** der Waren
- optimierter Verdampfer mit **Hybrid-Shield-Technologie** und verbesserter Wärmeleitfähigkeit
- **geruchsneutral** und **korrosionsbeständig**, dank kataphoresischer Beschichtung (höchster Korrosionschutz, > 1000 Std. Beständigkeit im Salzsprühtest nach DIN EN ISO 9227)
- minimale Kälteverluste beim Öffnen der Türen und Laden
- optional: andere Verdampferausführungen z. B. für CO_2, Sole, ...
- 5 Jahre Garantie auf Verdampfer

Saladette SL 1

- zur gekühlten Bereitstellung von Salat- und Speisenzutaten
- für GN 1/1-100
- Frontbelüftung
- CNS-Abdeckung, ineinander schiebbar, mit Ausschnitt (B x T in mm: 790 x 510)
- Schneidbrett (bedienseitig), Kunststoff, lebensmittelecht, B x T in mm: 900 x 150, Stärke in mm: 20
- 2 x Volltür, selbstschließend, nicht überstehend, Offenstellung bei 100°, CNS-Griffleiste, Türanschlag links | rechts, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- Verdampfer im Leerraum hinter den Türpfosten

Hinweis:
Weitere Varianten finden Sie auf www.nordcap.de



SL 1

	SL 1
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	900 x 730 x 830
innen (B x T x H)	800 x 585 x 425
Arbeitsplatte (B x T)	880 x 150
Korpus (B x T x H)	900 x 700 x 800
Tiefe bei geöffneter Tür	1105
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	1 x GN 1-1-100 2 x GN 1-2-100 2 x GN 1-4-100
Nettoinhalt	120 l
Bruttoinhalt	210 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,18 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Kälteleistung	357 W | -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	792 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,17 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 60 g
Absicherung	1,4 A
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	82 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	84 kg | 76 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
Verkleidung innen	CNS 1.4301 / CHR 1.4509
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 50
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	46711109013-0-N-0
Verkaufspreis	**2.245,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Auflageschienen (2 Stk.), CNS, je Türabteil	1
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, je Türabteil, B x T in mm: 325 x 530	1
Längssteg, zur Unterteilung des Ausschnitts, B in mm: 530	2

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Auflageschiene (2 Stk.), je Türabteil, B x T x H in mm: 11 x 560 x 30	46761001070	70,00 €
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 325 x 530	46746502003	57,00 €

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

ALPENINOX

by NordCap

Saladette SM 102

- zur gekühlten Bereitstellung von Salat- und Speisenzutaten
- für GN 1/1
- CNS-Abdeckung, ineinander schiebbar
- Schneidbrett (bedienseitig), Kunststoff, lebensmittelecht, B x T in mm: 955 x 160, Stärke in mm: 25
- 2 x Volltür, selbstschließend, Offenstellung bei 95°, CNS-Griffleiste, Türanschlag links | rechts, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- tiefgezogener Boden, integrierter Bodenablauf 1/2“
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung (Kompressorabwärme)
- automatische Tauwasserverdunstung
- Maschine zur Wartung / Reinigung komplett herausziehbar
- eingeschäumter Verdampfer



SM 102

	SM 102
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	955 x 700 x 863
innen (B x T x H)	870 x 550 x 520
Korpus (B x T x H)	950 x 667 x 788
Tiefe bei geöffneter Tür	1120
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	2 x GN 1-2-150 2 x GN 1-3-150 5 x GN 1-6-150
Nettoinhalt	140 l
Bruttoinhalt	250 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,22 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Kälteleistung	314 W | -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-290 | 50 g
Geräuschpegel	ca. 54 dB
Schutzart	IPX3 - sprühwassergeschützt
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	50 - 70 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	75 kg | 64 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 50
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402729616
Verkaufspreis	**2.345,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Auflageschienen (2 Stk.), kippsicher	4
Stellage, CNS, je Türabteil	1
Verbindungssteg, B in mm: 165	4
Verbindungssteg, B in mm: 328	4
Verbindungssteg, B in mm: 895	1

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert	402881435	22,00 €
Laufrollen (4 Stk., davon 2 mit Bremse), verstärkte Ausführung	402880267	333,00 €

Belegstation SL 1-BLG / SL 3-BLG

- zur gekühlten und übersichtlichen Bereitstellung von Zutaten zum Belegen von Speisen
- SL 1-BLG: für GN 1/6
- SL 3-BLG: für GN 1/6 oder GN 1/9
- schräggestellter Ausschnitt in der Abdeckung für GN-Behälter bis 100 mm Höhe
- Arbeitsplatte, Granit (Dekor Farbe: Rosa Moncao), gekühlt, Stärke in mm: 30 (optional auch ohne Arbeitsplatte)
- SL 1-BLG: 2 x Volltür, Türanschlag links | rechts
- SL 3-BLG: 3 x Volltür, Türanschlag links | rechts | rechts
- selbstschließend, nicht überstehend, CNS-Griffleiste, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- SL 1-BLG: Mittelverdampfer
- SL 3-BLG: Rückwandverdampfer

Hinweis:
Weitere Varianten finden Sie auf www.nordcap.de



SL 1-BLG

	SL 1-BLG	SL 3-BLG
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	900 x 700 x 890	1350 x 700 x 890
innen (B x T x H)	800 x 585 x 425	1250 x 585 x 425
Arbeitsplatte (B x T)	900 x 449	1350 x 449
Korpus (B x T x H)	900 x 690 x 800	1350 x 690 x 800
Höhe mit Arbeitsplatte	830	
Tiefe bei geöffneter Tür	1105	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	5 x GN 1-6	7 x GN 1-6 1 x GN 1-9
Nettoinhalt	120 l	180 l
Bruttoinhalt	210 l	320 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,18 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,27 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Kälteleistung	357 W | -10 °C (VT)	477 W | -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	949 kWh/annum	767 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,60 kWh/24 h	2,10 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 60 g	R-290 | 100 g
Absicherung	0,9 A	1,3 A
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	2 bis 8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	116 kg | -	165 kg | -
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509	
Verkleidung innen	CNS 1.4301 / CHR 1.4509	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	46711109033-0-N-0	46711109034-0-N-0
Verkaufspreis	**2.915,00 €**	**3.173,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Auflageschienen (2 Stk.), CNS, je Türabteil, B x T x H in mm: 11 x 560 x 30	1
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, je Türabteil, B x T in mm: 325 x 530	1

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Auflageschiene (2 Stk.), je Türabteil, B x T x H in mm: 11 x 560 x 30	46761001070	70,00 €
GN-Behälter 1/6 - 100, CNS	42216100	8,00 €
GN-Behälter 1/9 - 100, CNS	42219100	7,00 €
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 325 x 530	46746502003	57,00 €

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Kühl- / Tiefkühl-Container KTKC 2-2 / KTKC 2-3

- zur Kühlung, Tiefkühlung und Lagerung von Lebensmitteln
- für GN 1/1-150
- Arbeitsplatte, CNS, verstärkt, Stärke in mm: 40, zur Kombination mit Auftischgeräten
- KTKC 2-2: 2 x Schublade für je 2 x GN 1/1, gekühlt
- KTKC 2-3: 2 x Schublade für je 3 x GN 1/1, gekühlt
- mit Magnetdichtung, leicht wechselbar, belastbar bis kg: 60
- elektronische Steuerung je Schublade, Digitalanzeige
- Hauptschalter, Temperaturregelung
- Temperaturbereich je Auszug von Kühlung auf Tiefkühlung umschaltbar
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- austauschbarer Luftfilter

Hinweis:
Waren dürfen in den Schubladen nur in GN-Behältern gelagert werden. Bei direkter Lagerung in den Schubladen kann eine korrekte Kühlung bzw. Luftführung nicht gewährleistet werden, da dadurch die Luftführungslöcher verdeckt werden können. Bei GN-Unterteilung benötigen Sie passende Stege. Bitte sprechen Sie uns an.
Lieferung ohne GN-Behälter (siehe Sonderzubehör).



KTKC 2-2

	KTKC 2-2	KTKC 2-3
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	905 x 700 x 865	1230 x 700 x 865
innen (B x T x H)	630 x 510 x 160 | 160	1000 x 565 x 470
Korpus (B x T x H)	905 x 700 x 780	
LEISTUNGSDATEN		
Abstell- und Lagerfläche	2 x 2 x GN 1/1 - 150	2 x 3 x GN 1/1 - 150
Nettoinhalt	102 l	154 l
Bruttoinhalt	179 l	265 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,54 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	
Energieeffizienzklasse	G	
Kälteleistung	542 W | -10 °C (VT)	495 W | -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	3311 kWh/annum	3712 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	9 kWh/24 h	10 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 140 g	
Geräuschpegel	ca. 54 dB	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Kühlung / Tiefkühlung, umschaltbar	
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
Temperaturbereich	Kühlung: 1 bis 4 °C bei 40 °C UT und 40 % RF Tiefkühlung: -21 bis -18 °C bei 40 °C UT und 40 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	125 kg | 113 kg	154 kg | 131 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	435200220	435200230
Verkaufspreis	**2.559,00 €**	**3.209,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Lenkrollen, 2 davon feststellbar	4

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
GN-Behälter 1/1 - 150, CNS	42211150	35,00 €

Sushikühler SUSHI 6 / SUSHI 8

- zur temporären Kühlung und Präsentation von Sushi
- Aufsatzgerät, Panorama-Glasaufbau
- Frontglas, gewölbt, nach vorne kippbar (ohne Haltemechanismus)
- Schiebescheiben aus Plexiglas (bedienseitig)
- LED-Innenbeleuchtung (oben)
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- manuelle Abtauung (Geräteabschaltung)
- innere Wasserableitung

Hinweis:
Sushi ist nur während des Servierens für bis zu 3-4 Stunden auszustellen. Eine dauerhafte Lagerung ist nicht möglich.



SUSHI 6

	SUSHI 6	SUSHI 8
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1620 x 410 x 230	1972 x 410 x 230
innen (B x T x H)	1044 x 315 x 78	1396 x 315 x 78
LEISTUNGSDATEN ([1] TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)		
Aufnahme	6 x Tablett, T in mm: 315	8 x Tablett, T in mm: 315
Nettoinhalt	13,3 l	15,5 l
Ausstellfläche	0,34 m²	0,46 m²
TDA [1]	6,26 m²	6,27 m²
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,22 kW | 230 V | 1 ph | 50 Hz	
Kälteleistung	169 W | -10 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	1763 kWh/annum	1770 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	4,83 kWh/24 h	4,85 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 100 g	R-290 | 130 g
Geräuschpegel	ca. 63 dB	
Absicherung	1,64 A	1,65 A
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung	
Aufstellungsart	Aufsatzgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	
Temperaturbereich	-1 bis 7 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	- | 56 kg	- | 60 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Aluminium, silber eloxiert	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 70	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4794647061	4794647101
Verkaufspreis	**2.209,00 €**	**2.429,00 €**

Pizzakühltisch-Aufsatz Serie A

- zur gekühlten und übersichtlichen Bereitstellung von Zutaten für Pizza
- A 1330: für GN 1/4-150
- A 1480: für GN 1/4-150
- A 1610: für GN 1/4-150 oder GN 1/9-100
- A 1795: für GN 1/4-150
- Aufsatzgerät, Panorama-Glasaufbau
- Frontglas, eckig, geschlossen
- bedienseitig offen
- Frontbelüftung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Touch-Pad, Temperaturregelung
- automatische Abtauung (auch manuell steuerbar)

Hinweis:
Weitere Varianten finden Sie auf www.nordcap.de



A 1330

	A 1330	A 1480	A 1610	A 1795
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	1330 x 324 x 387	1480 x 324 x 387	1610 x 324 x 387	1795 x 324 x 387
innen (B x T x H)	815 x 243 x 150	965 x 243 x 150	1095 x 243 x 150	1280 x 243 x 150
LEISTUNGSDATEN				
Aufnahme (wahlweise)	5 x GN 1-4-150	6 x GN 1-4-150	6 x GN 1-4-150 1 x GN 1-9-100	8 x GN 1-4-150
Bruttoinhalt	33 l	39 l	44 l	50 l
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert (Elektro)	0,14 kW | 230 V | 1 | 50 Hz			
Kälteleistung	237 W | -10 °C (VT)			
Energieverbrauch (annum)	821 kWh/annum	840 kWh/annum	858 kWh/annum	895 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,25 kWh/24 h	2,30 kWh/24 h	2,35 kWh/24 h	2,45 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 50 g	R-290 | 60 g		
Absicherung	1,2 A			
EIGENSCHAFTEN				
Anschlussart	steckerfertig			
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung			
Aufstellungsart	Aufsatzgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)			
Temperaturbereich	2 bis 8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto | Netto		79 kg | -	84 kg | -	88 kg | -
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509			
Verkleidung innen	CNS 1.4301 / CHR 1.4509			
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 42			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	46710307001-0-G-0	46710307011-0-G-0	46710307012-0-G-0	46710307002-0-G-0
Verkaufspreis	**1.555,00 €**	**1.589,00 €**	**1.655,00 €**	**1.745,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
GN-Behälter 1/4 - 150, CNS	42214150	16,00 €
GN-Behälter 1/9 - 100, CNS	42219100	7,00 €
GN-Deckel 1/4, CNS	422141	5,00 €
GN-Deckel 1/9, CNS	422191	3,00 €

Pizzakühltisch-Aufsatz Serie A

- zur gekühlten und übersichtlichen Bereitstellung von Zutaten für Pizza
- A 2020: für GN 1/4-150
- A 2260: für GN 1/9-100 oder GN 1/4-150
- A 2560: für GN 1/4-150 oder GN 1/9-100
- A 2725: für GN 1/4-150 oder GN 1/9-100
- Aufsatzgerät, Panorama-Glasaufbau
- Frontglas, eckig, geschlossen
- bedienseitig offen
- Frontbelüftung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Touch-Pad, Temperaturregelung
- automatische Abtauung (auch manuell steuerbar)

Hinweis:
Weitere Varianten finden Sie auf www.nordcap.de



A 2020

	A 2020	A 2260	A 2560	A 2725
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	2020 x 324 x 387	2260 x 324 x 387	2560 x 324 x 387	2725 x 324 x 387
innen (B x T x H)	1505 x 243 x 150	1745 x 243 x 150	2045 x 243 x 150	2210 x 243 x 150
LEISTUNGSDATEN				
Aufnahme (wahlweise)	9 x GN 1-4-150	10 x GN 1-4-150 1 x GN 1-9-100	12 x GN 1-4-150 1 x GN 1-9-100	13 x GN 1-4-150 1 x GN 1-9-100
Bruttoinhalt	58 l	67 l	73 l	83 l
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert (Elektro)	0,14 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,19 kW | 230 V | 1 | 50 Hz		
Kälteleistung	237 W | -10 °C (VT)	357 W | -10 °C (VT)		
Energieverbrauch (annum)	902 kWh/annum	1056 kWh/annum	1168 kWh/annum	
Energieverbrauch (24h)	2,47 kWh/24 h	2,90 kWh/24 h	3,20 kWh/24 h	
Kältemittel / -menge	R-290 | 90 g	R-290 | 100 g		
Absicherung	1,2 A	1,0 A		
EIGENSCHAFTEN				
Anschlussart	steckerfertig			
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung			
Aufstellungsart	Aufsatzgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)			
Temperaturbereich	2 bis 8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto | Netto	96 kg | -	98 kg | -	115 kg | -	118 kg | -
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509			
Verkleidung innen	CNS 1.4301 / CHR 1.4509			
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 42			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	46710307013-0-G-0	46710307003-0-G-0	46710307014-0-G-0	46710307004-0-G-0
Verkaufspreis	**1.845,00 €**	**1.905,00 €**	**1.939,00 €**	**2.045,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
GN-Behälter 1/4 - 150, CNS	42214150	16,00 €
GN-Behälter 1/9 - 100, CNS	42219100	7,00 €
GN-Deckel 1/4, CNS	422141	5,00 €
GN-Deckel 1/9, CNS	422191	3,00 €

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Pizzakühltisch-Aufsatz Serie A 1/1

- zur gekühlten und übersichtlichen Bereitstellung von Zutaten für Pizza
- A 1330-1/1: für GN 1/3-150 oder GN 1/9-100
- A 1480-1/1: für GN 1/3-150
- A 1610-1/1: für GN 1/3-150
- A 1795-1/1: für GN 1/3-150
- Aufsatzgerät, Panorama-Glasaufbau
- Frontglas, eckig, geschlossen
- bedienseitig offen
- Frontbelüftung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Touch-Pad, Temperaturregelung
- automatische Abtauung (auch manuell steuerbar)

Hinweis:
Weitere Varianten finden Sie auf www.nordcap.de



A 1330-1/1

	A 1330-1/1	A 1480-1/1	A 1610-1/1	A 1795-1/1
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	1330 x 384 x 387	1480 x 384 x 387	1610 x 384 x 387	1795 x 384 x 387
innen (B x T x H)	815 x 303 x 150	965 x 303 x 150	1095 x 303 x 150	1280 x 303 x 150
LEISTUNGSDATEN				
Aufnahme (wahlweise)	4 x GN 1-3-150 1 x GN 1-9-100	5 x GN 1-3-150	6 x GN 1-3-150	7 x GN 1-3-150
Bruttoinhalt	41 l	48 l	54 l	62 l
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert (Elektro)	0,14 kW | 230 V | 1 | 50 Hz			
Kälteleistung	237 W | -10 °C (VT)			
Energieverbrauch (annum)	840 kWh/annum	876 kWh/annum	931 kWh/annum	
Energieverbrauch (24h)	2,30 kWh/24 h	2,40 kWh/24 h	2,55 kWh/24 h	
Kältemittel / -menge	R-290 | 50 g	R-290 | 60 g		
Absicherung	1,2 A			
EIGENSCHAFTEN				
Anschlussart	steckerfertig			
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung			
Aufstellungsart	Aufsatzgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)			
Temperaturbereich	2 bis 8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto | Netto	70 kg | -	71 kg | -	91 kg | -	94 kg | -
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509			
Verkleidung innen	CNS 1.4301 / CHR 1.4509			
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 42			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	46710309001-0-G-0	46710309011-0-G-0	46710309012-0-G-0	46710309002-0-G-0
Verkaufspreis	**1.645,00 €**	**1.668,00 €**	**1.859,00 €**	**1.859,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
GN-Behälter 1/3 - 150, CNS	42213150	15,00 €
GN-Behälter 1/9 - 100, CNS	42219100	7,00 €
GN-Deckel 1/3, CNS	422131	5,00 €
GN-Deckel 1/9, CNS	422191	3,00 €

Pizzakühltisch-Aufsatz Serie A 1/1

- zur gekühlten und übersichtlichen Bereitstellung von Zutaten für Pizza
- A 2020-1/1: für GN 1/3-150 oder GN 1/9-100
- A 2260-1/1: für GN 1/3-150
- A 2560-1/1: für GN 1/3-150 oder GN 1/9-100
- A 2725-1/1: für GN 1/3-150 oder GN 1/9-100
- Aufsatzgerät, Panorama-Glasaufbau
- Frontglas, eckig, geschlossen
- bedienseitig offen
- Frontbelüftung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Touch-Pad, Temperaturregelung
- automatische Abtauung (auch manuell steuerbar)

Hinweis:
Weitere Varianten finden Sie auf www.nordcap.de



A 2020-1/1

	A 2020-1/1	A 2260-1/1	A 2560-1/1	A 2725-1/1
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	2020 x 384 x 387	2260 x 384 x 387	2560 x 384 x 387	2725 x 384 x 387
innen (B x T x H)	1505 x 303 x 150	1745 x 303 x 150	2045 x 303 x 150	2210 x 303 x 150
LEISTUNGSDATEN				
Aufnahme (wahlweise)	8 x GN 1-3-150 1 x GN 1-9-100	10 x GN 1-3-150	11 x GN 1-3-150 1 x GN 1-9-100	12 x GN 1-3-150 1 x GN 1-9-100
Bruttoinhalt	74 l	83 l	97 l	104 l
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert (Elektro)	0,14 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,20 kW | 230 V | 1 | 50 Hz		
Kälteleistung	237 W | -10 °C (VT)	357 W | -10 °C (VT)		
Energieverbrauch (annum)	942 kWh/annum	1168 kWh/annum	1223 kWh/annum	1332 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,58 kWh/24 h	3,20 kWh/24 h	3,35 kWh/24 h	3,65 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 90 g	R-290 | 100 g		
Absicherung	1,2 A	1,0 A		
EIGENSCHAFTEN				
Anschlussart	steckerfertig			
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung			
Aufstellungsart	Aufsatzgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)			
Temperaturbereich	2 bis 8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto | Netto	105 kg | -	113 kg | -	124 kg | -	128 kg | -
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509			
Verkleidung innen	CNS 1.4301 / CHR 1.4509			
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 42			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	46710309013-0-G-0	46710309003-0-G-0	46710309014-0-G-0	46710309004-0-G-0
Verkaufspreis	**1.989,00 €**	**2.159,00 €**	**2.289,00 €**	**2.375,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
GN-Behälter 1/3 - 150, CNS	42213150	15,00 €
GN-Behälter 1/9 - 100, CNS	42219100	7,00 €
GN-Deckel 1/3, CNS	422131	5,00 €
GN-Deckel 1/9, CNS	422191	3,00 €

GN-Behälter, CNS (gem. EN 631 und DIN 66075)	Artikelnummer	Preis
GN-Behälter 1/1 - 100, CNS	42211100	19,00 €
GN-Behälter 1/1 - 150, CNS	42211150	35,00 €
GN-Behälter 1/1 - 200, CNS	42211200	41,00 €
GN-Behälter 1/1 - 65, CNS	42211065	17,00 €
GN-Behälter 1/2 - 100, CNS	42212100	15,00 €
GN-Behälter 1/2 - 150, CNS	42212150	21,00 €
GN-Behälter 1/2 - 200, CNS	42212200	26,00 €
GN-Behälter 1/2 - 65, CNS	42212065	10,00 €
GN-Behälter 1/3 - 100, CNS	42213100	10,00 €
GN-Behälter 1/3 - 150, CNS	42213150	15,00 €
GN-Behälter 1/3 - 200, CNS	42213200	20,00 €
GN-Behälter 1/3 - 40, CNS	42213040	8,00 €
GN-Behälter 1/3 - 65, CNS	42213065	7,00 €
GN-Behälter 1/4 - 100, CNS	42214100	11,00 €
GN-Behälter 1/4 - 150, CNS	42214150	16,00 €
GN-Behälter 1/4 - 200, CNS	42214200	18,00 €
GN-Behälter 1/4 - 65, CNS	42214065	8,00 €
GN-Behälter 1/6 - 100, CNS	42216100	8,00 €
GN-Behälter 1/6 - 150, CNS	42216150	12,00 €
GN-Behälter 1/6 - 200, CNS	42216200	15,00 €
GN-Behälter 1/6 - 65, CNS	42216065	5,00 €
GN-Behälter 1/9 - 100, CNS	42219100	7,00 €
GN-Behälter 1/9 - 150, CNS	42219150	10,00 €
GN-Behälter 1/9 - 65, CNS	42219065	5,00 €
GN-Behälter 2/3 - 100, CNS	42223100	20,00 €
GN-Behälter 2/3 - 150, CNS	42223150	29,00 €
GN-Behälter 2/3 - 200, CNS	42223200	35,00 €
GN-Behälter 2/3 - 65, CNS	42223065	15,00 €
GN-Deckel 1/1, CNS	422111	16,00 €
GN-Deckel 1/2, CNS	422121	9,00 €
GN-Deckel 1/3, CNS	422131	5,00 €
GN-Deckel 1/4, CNS	422141	5,00 €
GN-Deckel 1/6, CNS	422161	4,00 €
GN-Deckel 1/9, CNS	422191	3,00 €
GN-Deckel 2/3, CNS	422231	13,00 €
Längssteg, T in mm: 530, für GN-Behälter, zur Unterteilung	42284190101	5,00 €
Quersteg, T in mm: 325, für GN-Behälter, zur Unterteilung	42284190201	4,00 €

DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Kühltische

UNTERBAU-KÜHLTISCHE



Übersicht Unterbaukühltische

Übersicht Unterbau-Tiefkühltische



UNTERBAU-TIEFKÜHLTISCHE

KÜHLTISCHE SERIE CLO 650 ZENTRALGEKÜHLT

- Korpushöhe 650 mm
- zentralgekühlt
- mit eingeschäumtem Verdampfer

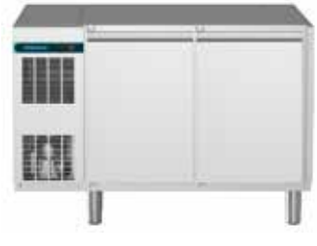


ALPENINOX

Übersicht Serie CLO 650

Übersicht Serie CLM 700

ALPENINOX



KÜHLTISCHE SERIE CLM 700 STECKERFERTIG

- Korpushöhe 700 mm
- steckerfertig
- mit eingeschäumtem Verdampfer

Entdecken Sie hier weitere Kühl- & Tiefkühltische

KÜHLTISCHE SERIE CLO 700 ZENTRALGEKÜHLT

- Korpushöhe 700 mm
- zentralgekühlt
- mit eingeschäumtem Verdampfer



ALPENINOX

Übersicht Serie CLO 700

ALPENINOX

Übersicht Serie HPO 700



KÜHLTISCHE SERIE HPO 700 ZENTRALGEKÜHLT

- Korpushöhe 700 mm
- zentralgekühlt
- frei liegender Verdampfer
- Innenraum mit speziellen Luftleitblechen zur Optimierung des Luftstroms

---

BACKWARENKÜHLTISCHE SERIE BKE / UBKE

- steckerfertig oder zentralgekühlt
- für EN 600 x 400 mm
- intergrierter Feuchtigkeitsfühler



Übersicht Backwarenkühltische

Übersicht Tiefkühltische



TIEFKÜHLTISCHE

Entdecken Sie hier weitere Belegstationen & Kühlaufsätze

BELEGSTATIONEN



Übersicht Belegstationen

Übersicht Sushi- & Tapaskühler



SUSHI- & TAPASKÜHLER



ZELLEN & ABFALLKÜHLER

05

5/4
5/18



Kühlzellen mit Paneelboden
Katalog & Web-Shop

5/18



Kühlzellen ohne Paneelboden
Web-Shop

5/18



Tiefkühlzellen mit Paneelboden
Web-Shop

5/3
5/12



Aluminium-Regaleinrichtungen
Web-Shop



Kühl- & Tiefkühlzellen – Sonderbau
auf Anfrage

5/19



Kühl- & Tiefkühlaggregate
Web-Shop

5/14
5/19



Abfallkühler
Katalog & Web-Shop

Kühlzellen
mit Paneelboden
(inkl. Aggregate im
Sonderzubehör)

Kühlzellen
ohne Paneelboden
(inkl. Aggregate im
Sonderzubehör)

Tiefkühlzellen
mit Paneelboden
(inkl. Aggregate im
Sonderzubehör)

Aluminium-
Regaleinrichtungen

Kühl- & Tiefkühlzellen –
Sonderbau

Kühl- & Tiefkühlaggregate

Abfallkühler

VIEL STAURAUM AUF WENIGEN QUADRATMETERN

KÜHL- & TIEFKÜHLZELLEN SERIE „Z“





ergonomischer Türgriff



elektronische Steuerung mit digitalem Display



Türanschlag rechts, wechselbar, selbstschließende Tür mit automatischer Offenstellung bei 100°, Türscharnier in selbsthebender Ausführung



Edelstahlboden (1.4509), vollhygienisch, kreisverpresst, rutschfest, Flächenlast in kg/m²: 2000



leichte und schnelle Montage durch Nut- und Feder-System mit Exzenter-Spannschlössern, 80 / 100 mm Wandpaneele im Rastermaß von 300 mm, bzw. Paneelbreiten von 300, 600, 900 und 1200 mm



steckerfertig vorinstalliertes R290-Kälteaggregat, wodurch der zeitaufwändige Ausschnitt für ein Kälteaggregat entfällt, servicefreundlich mit automatischer Tauwasserverdunstung und Heißgasabtauung

KOMPAKTE RAUMWUNDER IN VIELEN VARIATIONEN

Die Kühl- und Tiefkühlzellen der Serie „Z“ umfassen insgesamt 148 Varianten. Mit unterschiedlichen Kapazitäten und Wanderweiterungsmöglichkeiten – auch nachträglich – bietet Ihnen die Serie „Z“ Modularität pur.

Das ultimative Plus der Serie „Z“: das optionale Wandpaneel mit bereits vorinstalliertem, steckerfertigem R-290-Aggregat – wahlweise für die Plus- oder die Minuskühlung.
Der zeitaufwändige Ausschnitt für das Aggregat entfällt damit komplett.

Die weitere vorteilhafte Ausstattung:

- hygienischer, rutschfester Boden
- Profi-Zylinderschloss
- Innen-Notöffnung
- elektronische Steuerung mit digitalem Display
- Türanschlag rechts, wechselbar
- gewölbte Volltür mit Rahmenheizung und Magnetdichtung
- leichte und schnelle Montage durch Nut- und Feder-System mit Exzenter-Spannschlössern
- Klimaklasse 5 für Umgebungen bis +40 °C und 40% Luftfeuchtigkeit
- Isolierung: Kühlung 80 mm, Tiefkühlung 100 mm

ALUMINIUM-REGALEINRICHTUNGEN
ÜBERSICHT DER AUFSTELLMÖGLICHKEITEN



AUF EINEN BLICK: AUFSTELLMÖGLICHKEITEN, VOLUMEN & LAGERFLÄCHE

Die obenstehende Übersicht zeigt Ihnen, welche Regalmöglichkeiten Sie für die einzelnen Zellentypen jeweils haben. Auf einen Blick lässt sich so auch gleich die zur Verfügung stehende Lagerfläche berechnen.



Kühlzelle Serie Z (mit Paneelboden / Grundausstattung ohne Kälteaggregat)



Z 140-110-R

- für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel, insbesondere Fleisch
- zerlegte Anlieferung
- Segmentbauweise (Paneel-Rastermaß in mm: 300, Paneelbreiten in mm: 300, 600, 900, 1200)
- Nut-Feder-System mit Exzenter-Spannschlössern
- 1 x Volltür, gewölbt, Rahmenheizung, Profi-Zylinderschloss, integrierte Innen-Notöffnung, selbsthebendes Türscharnier, Offenstellung bei 100°, Kunststoffgriff, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung, werkzeugfrei wechselbar
- Z 140-110-R: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 600 x 1910
- Z 140-140-R: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 600 x 1910
- Z 170-170-R: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910
- Z 200-140-R: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910
- Z 200-170-R: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910
- Grundausstattung ohne Kühlaggregat
- Edelstahlboden, vollhygienisch, kreisverpresst, rutschfest, Flächenlast in kg/m^2: 2000

Hinweis:
Nicht für Außenaufstellung geeignet!

Weitere Kühl- und Tiefkühlzellen in verschiedenen Größen, mit und ohne Paneelboden, sowie die passenden Aggregate finden Sie auf www.nordcap.de

Kühlzelle Serie Z (mit Paneelboden / Grundausstattung ohne Kälteaggregat)

	Z 140-110-R	Z 140-140-R	Z 170-170-R	Z 200-140-R	Z 200-170-R
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	1400 x 1100 x 2110	1400 x 1400 x 2110	1700 x 1700 x 2110	2000 x 1400 x 2110	2000 x 1700 x 2110
innen (B x T x H)	1200 x 900 x 1950	1200 x 1200 x 1950	1500 x 1500 x 1950	1800 x 1200 x 1950	1800 x 1500 x 1950
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	1,08 m^2	1,44 m^2	2,25 m^2	2,16 m^2	2,70 m^2
Kühlvolumen	2,10 m^3	2,80 m^3	4,38 m^3	4,21 m^3	5,26 m^3
AGGREGAT (OPTION)					
Zellenaggregat	Ausstattung ohne Aggregat				
TEMPERATURANGABEN					
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto | Netto	215 kg | -	244 kg | -	295 kg | -	309 kg | -	347 kg | -
VERKLEIDUNG					
Verkleidung außen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)				
Verkleidung innen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium), Hygienischer Edelstahlboden mit rutschfester PVC-Beschichtung, 135°-Ecken, Belastbarkeit 1000 kg/m^2, Punktbelastung 20 kg/cm^2				
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 80				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	46710702001-0-H-B	46710702002-0-H-B	46710702008-0-H-B	46710702014-0-H-B	46710702009-0-H-B
Verkaufspreis	**2.799,00 €**	**3.183,00 €**	**3.899,00 €**	**3.871,00 €**	**4.198,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 600	46761601752	601,00 €
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 700	46761601753	667,00 €
Regalsystem Z 140-140 / 144-144 / Z 140-110 / 144-114, 1 x Regalelement, mit 4 x Regalboden, B x T x H in mm: 1075 x 375 x 1850	528901001	509,00 €
Regalsystem Z 170-170 / 174-174, 3 x Regalelement, mit je 4 x Regalboden, B x T x H in mm: 850 I 700 I 850 x 375 x 1850	528901050	1.289,00 €
Regalsystem Z 170-200 / 174-204, 3 x Regalelement, mit je 4 x Regalboden, B x T x H in mm: 1075 I 700 I 1075 x 375 x 1850	528901007	1.360,00 €
Regalsystem Z 200-140 / 204-144, 2 x Regalelement, mit je 4 x Regalboden, B x T x H in mm: 1675 I 700 x 375 x 1850	528901055	1.013,00 €
Regalsystem Z 200-170 / 204-174, 3 x Regalelement, mit je 4 x Regalboden, B x T x H in mm: 850 I 1000 I 1375 x 375 x 1850	528901051	1.426,00 €

Kühlzelle Serie Z (mit Paneelboden / Grundausstattung ohne Kälteaggregat)



Z 200-200-R

- für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel, insbesondere Fleisch
- zerlegte Anlieferung
- Segmentbauweise (Paneel-Rastermaß in mm: 300, Paneelbreiten in mm: 300, 600, 900, 1200)
- Nut-Feder-System mit Exzenter-Spannschlössern
- 1 x Volltür, gewölbt, Rahmenheizung, Profi-Zylinderschloss, integrierte Innen-Notöffnung, selbsthebendes Türscharnier, Offenstellung bei 100°, Kunststoffgriff, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung, werkzeugfrei wechselbar
- Z 200-200-R: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910
  (Türbreite von 925 mm auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich)
- Z 230-170-R: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910
- Z 230-200-R: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910
  (Türbreite von 925 mm auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich)
- Z 290-230-R: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910
  (Türbreite von 925 mm auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich)
- Grundausstattung ohne Kühlaggregat
- Edelstahlboden, vollhygienisch, kreisverpresst, rutschfest, Flächenlast in kg/m^2: 2000

Hinweis:
Nicht für Außenaufstellung geeignet!

Weitere Kühl- und Tiefkühlzellen in verschiedenen Größen, mit und ohne Paneelboden, sowie die passenden Aggregate finden Sie auf www.nordcap.de

NordCap®
PROFESSIONELL KÜHLEN

Kühlzelle Serie Z (mit Paneelboden / Grundausstattung ohne Kälteaggregat)

	Z 200-200-R	Z 230-170-R	Z 230-200-R	Z 290-230-R
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	2000 x 2000 x 2110	2300 x 1700 x 2110	2300 x 2000 x 2110	2900 x 2300 x 2110
innen (B x T x H)	1800 x 1800 x 1950	2100 x 1500 x 1950	2100 x 1800 x 1950	2700 x 2100 x 1950
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	3,24 m^2	3,15 m^2	3,78 m^2	5,67 m^2
Kühlvolumen	6,31 m^3	6,14 m^3	7,37 m^3	11,05 m^3
AGGREGAT (OPTION)				
Zellenaggregat	Ausstattung ohne Aggregat			
TEMPERATURANGABEN				
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto | Netto	376 kg | -	412 kg | -	436 kg | -	558 kg | -
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)			
Verkleidung innen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium), Hygienischer Edelstahlboden mit rutschfester PVC-Beschichtung, 135°-Ecken, Belastbarkeit 1000 kg/m^2, Punktbelastung 20 kg/cm^2			
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 80			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	46710702015-0-H-B	46710702010-0-H-B	46710702016-0-H-B	46710702023-0-H-B
Verkaufspreis	**4.556,00 €**	**4.543,00 €**	**5.048,00 €**	**6.231,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
BEST-FAM 011-NK, für Zellen bis 11,8 m^3 Kühlvolumen	4394010011	3.848,00 €
BEST-SFM 013-NK, für Zellen bis 13,2 m^3 Kühlvolumen	4394030013	5.750,00 €
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 700	46761601753	667,00 €
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 925	46761601754	854,00 €
Regalsystem Z 170-230 / 174-234, 3 x Regalelement, mit je 4 x Regalboden, B x T x H in mm: 1075 I 700 I 1075 x 375 x 1850	528901008	1.472,00 €
Regalsystem Z 200-200 / 204-204, 3 x Regalelement, mit je 4 x Regalboden, B x T x H in mm: 1075 I 1000 I 1675 x 375 x 1850	528901056	1.519,00 €
Regalsystem Z 200-230 / 204-234, 4 x Regalelement, mit je 4 x Regalboden, B x T x H in mm: 1375 I 1000 I 850 I 1075 x 375 x 1850	528901057	1.833,00 €
Regalsystem Z 230-170 / 234-174, 3 x Regalelement, mit je 4 x Regalboden, B x T x H in mm: 850 I 1300 I 1375 x 375 x 1850	528901052	1.483,00 €
Regalsystem Z 230-200 / 234-204, 3 x Regalelement, mit je 4 x Regalboden, B x T x H in mm: 1075 I 1300 I 1675 x 375 x 1850	528901018	1.570,00 €
Regalsystem Z 230-290 / 234-294, 5 x Regalelement, mit je 4 x Regalboden, B x T x H in mm: 1075 I 850 I 1300 I 850 I 1675 x 375 x 1850	528901020	2.306,00 €
Regalsystem Z 290-230 / 294-234, 5 x Regalelement, mit je 4 x Regalboden, B x T x H in mm: 1375 I 850 I 1000 I 850 I 1075 x 375 x 1850	528901063	2.199,00 €

Kühlzelle Serie Z (mit Paneelboden / Grundausstattung mit Kälteaggregat)



Z 140-110 + Aggregat

- für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel, insbesondere Fleisch
- zerlegte Anlieferung
- Segmentbauweise (Paneel-Rastermaß in mm: 300, Paneelbreiten in mm: 300, 600, 900, 1200)
- Nut-Feder-System mit Exzenter-Spannschlössern
- EC-Lüfter, Lüfterstopp nach Türöffnung
- 1 x Volltür, gewölbt, Rahmenheizung, Profi-Zylinderschloss, integrierte Innen-Notöffnung, selbsthebendes Türscharnier, Offenstellung bei 100°, Kunststoffgriff, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung, werkzeugfrei wechselbar
- Z 140-110 + Aggregat: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 600 x 1910
- Z 140-140 + Aggregat: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 600 x 1910
- Z 170-170 + Aggregat: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910
- Z 200-140 + Aggregat: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910
- Z 200-170 + Aggregat: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910
- Feuchtraumleuchte
- Grundausstattung inklusive vorinstalliertem HEG-Kühlaggregat auf passendem Wandpaneel
- Edelstahlboden, vollhygienisch, kreisverpresst, rutschfest, Flächenlast in kg/m^2: 2000
- elektronische Steuerung
- Innenthermometer, Lichtschalter mit Kontrollleuchte, Hauptschalter, HACCP-Kontrollfunktion, IoT
- Funktionen zur Überwachung vorinstalliert
- automatische Abtauung (Heißgas)
- automatische Tauwasserverdunstung

Hinweis:
Nicht für Außenaufstellung geeignet!

Weitere Kühl- und Tiefkühlzellen in verschiedenen Größen, mit und ohne Paneelboden, sowie die passenden Aggregate finden Sie auf www.nordcap.de



Kühlzelle Serie Z (mit Paneelboden / Grundausstattung mit Kälteaggregat)

	Z 140-110 + Aggregat	Z 140-140 + Aggregat	Z 170-170 + Aggregat	Z 200-140 + Aggregat	Z 200-170 + Aggregat
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	1400 x 1100 x 2110	1400 x 1400 x 2110	1700 x 1700 x 2110	2000 x 1400 x 2110	2000 x 1700 x 2110
innen (B x T x H)	1200 x 900 x 1950	1200 x 1200 x 1950	1500 x 1500 x 1950	1800 x 1200 x 1950	1800 x 1500 x 1950
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	1,08 m^2	1,44 m^2	2,25 m^2	2,16 m^2	2,70 m^2
Kühlvolumen	2,10 m^3	2,80 m^3	4,38 m^3	4,21 m^3	5,26 m^3
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert (Elektro)	0,65 kW | 230 V | 1 | 50 Hz				0,77 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Abzusichernder Anschlusswert	2,8 A kW | 230 V | 1 | 50 Hz				3,3 A kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Kälteleistung	1258 W | -10 °C (VT)				1480 W | -10 °C (VT)
Energieverbrauch (24h)	5,60 kWh/24 h				6,61 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 125 g				
AGGREGAT (OPTION)					
Zellenaggregat	TYP 1 R-290		TYP 2 R-290		TYP 4 R-290
EIGENSCHAFTEN					
Anschlussart	steckerfertig				
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung				
TEMPERATURANGABEN					
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)				
Temperaturbereich	-2 bis 8 °C bei 40 °C UT und 40 % RF				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto | Netto	307 kg | -	336 kg | -	388 kg | -	402 kg | -	464 kg | -
VERKLEIDUNG					
Verkleidung außen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)				
Verkleidung innen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium), Hygienischer Edelstahlboden mit rutschfester PVC-Beschichtung, 135°-Ecken, Belastbarkeit 1000 kg/m^2, Punktbelastung 20 kg/cm^2				
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 80				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	46710702001-A	46710702002-A	46710702008-A	46710702014-A	46710702009-A
Verkaufspreis	**5.477,00 €**	**5.861,00 €**	**6.583,00 €**	**6.549,00 €**	**7.243,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 600	46761601752	601,00 €
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 700	46761601753	667,00 €
Regalsystem Z 140-140 / 144-144 / Z 140-110 / 144-114, 1 x Regalelement, mit 4 x Regalboden, B x T x H in mm: 1075 x 375 x 1850	528901001	509,00 €
Regalsystem Z 170-170 / 174-174, 3 x Regalelement, mit je 4 x Regalboden, B x T x H in mm: 850 l 700 l 850 x 375 x 1850	528901050	1.289,00 €
Regalsystem Z 170-200 / 174-204, 3 x Regalelement, mit je 4 x Regalboden, B x T x H in mm: 1075 l 700 l 1075 x 375 x 1850	528901007	1.360,00 €
Regalsystem Z 200-140 / 204-144, 2 x Regalelement, mit je 4 x Regalboden, B x T x H in mm: 1675 l 700 x 375 x 1850	528901055	1.013,00 €
Regalsystem Z 200-170 / 204-174, 3 x Regalelement, mit je 4 x Regalboden, B x T x H in mm: 850 l 1000 l 1375 x 375 x 1850	528901051	1.426,00 €

Kühlzelle Serie Z (mit Paneelboden / Grundausstattung mit Kälteaggregat)

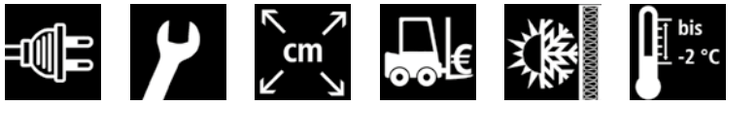


Z 200-200 + Aggregat

- für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel, insbesondere Fleisch
- zerlegte Anlieferung
- Segmentbauweise (Paneel-Rastermaß in mm: 300, Paneelbreiten in mm: 300, 600, 900, 1200)
- Nut-Feder-System mit Exzenter-Spannschlössern
- EC-Lüfter, Lüfterstopp nach Türöffnung
- 1 x Volltür, gewölbt, Rahmenheizung, Profi-Zylinderschloss, integrierte Innen-Notöffnung, selbsthebendes Türscharnier, Offenstellung bei 100°, Kunststoffgriff, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung, werkzeugfrei wechselbar
- Z 200-200 + Aggregat: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910 (Türbreite von 925 mm auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich)
- Z 230-170 + Aggregat: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910
- Z 230-200 + Aggregat: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910 (Türbreite von 925 mm auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich)
- Z 290-230 + Aggregat: Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910 (Türbreite von 925 mm auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich)
- Feuchtraumleuchte
- Grundausstattung inklusive vorinstalliertem HEG-Kühlaggregat auf passendem Wandpaneel
- Edelstahlboden, vollhygienisch, kreisverpresst, rutschfest, Flächenlast in kg/m²: 2000
- elektronische Steuerung
- Innenthermometer, Lichtschalter mit Kontrollleuchte, Hauptschalter, HACCP-Kontrollfunktion, IoT
- Funktionen zur Überwachung vorinstalliert
- automatische Abtauung (Heißgas)
- automatische Tauwasserverdunstung

Hinweis:
Nicht für Außenaufstellung geeignet!

Weitere Kühl- und Tiefkühlzellen in verschiedenen Größen, mit und ohne Paneelboden, sowie die passenden Aggregate finden Sie auf www.nordcap.de



Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Kühlzelle Serie Z (mit Paneelboden / Grundausstattung mit Kälteaggregat)

	Z 200-200 + Aggregat	Z 230-170 + Aggregat	Z 230-200 + Aggregat	Z 290-230 + Aggregat
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	2000 x 2000 x 2110	2300 x 1700 x 2110	2300 x 2000 x 2110	2900 x 2300 x 2110
innen (B x T x H)	1800 x 1800 x 1950	2100 x 1500 x 1950	2100 x 1800 x 1950	2700 x 2100 x 1950
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	3,24 m^2	3,15 m^2	3,78 m^2	5,67 m^2
Kühlvolumen	6,31 m^3	6,14 m^3	7,37 m^3	11,05 m^3
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert (Elektro)	0,77 kW | 230 V | 1 | 50 Hz		1,46 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	1,72 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Abzusichernder Anschlusswert	3,3 A kW | 230 V | 1 | 50 Hz		6,3 A kW | 230 V | 1 | 50 Hz	7,5 A kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Kälteleistung	1480 W | -10 °C (VT)		2500 W | -10 °C (VT)	2960 W | -10 °C (VT)
Energieverbrauch (24h)	6,61 kWh/24 h		8,00 kWh/24 h	9,51 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 125 g		R-290 | 250 g	
AGGREGAT (OPTION)				
Zellenaggregat	TYP 4 R-290		TYP 5 R-290	TYP 6 R-290
EIGENSCHAFTEN				
Anschlussart	steckerfertig			
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung			
TEMPERATURANGABEN				
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)			
Temperaturbereich	-2 bis 8 °C bei 40 °C UT und 40 % RF			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto | Netto	493 kg | -	529 kg | -	552 kg | -	674 kg | -
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)			
Verkleidung innen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium), Hygienischer Edelstahlboden mit rutschfester PVC-Beschichtung, 135°-Ecken, Belastbarkeit 1000 kg/m^2, Punktbelastung 20 kg/cm^2			
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 80			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	46710702015-A	46710702010-A	46710702016-A	46710702023-A
Verkaufspreis	**7.598,00 €**	**7.585,00 €**	**8.470,00 €**	**10.411,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 700	46761601753	667,00 €
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 925	46761601754	854,00 €
Regalsystem Z 170-230 / 174-234, 3 x Regalelement, mit je 4 x Regalboden, B x T x H in mm: 1075 I 700 I 1075 x 375 x 1850	528901008	1.472,00 €
Regalsystem Z 200-200 / 204-204, 3 x Regalelement, mit je 4 x Regalboden, B x T x H in mm: 1075 I 1000 I 1675 x 375 x 1850	528901056	1.519,00 €
Regalsystem Z 200-230 / 204-234, 4 x Regalelement, mit je 4 x Regalboden, B x T x H in mm: 1375 I 1000 I 850 I 1075 x 375 x 1850	528901057	1.833,00 €
Regalsystem Z 230-170 / 234-174, 3 x Regalelement, mit je 4 x Regalboden, B x T x H in mm: 850 I 1300 I 1375 x 375 x 1850	528901052	1.483,00 €
Regalsystem Z 230-200 / 234-204, 3 x Regalelement, mit je 4 x Regalboden, B x T x H in mm: 1075 I 1300 I 1675 x 375 x 1850	528901018	1.570,00 €
Regalsystem Z 230-290 / 234-294, 5 x Regalelement, mit je 4 x Regalboden, B x T x H in mm: 1075 I 850 I 1300 I 850 I 1675 x 375 x 1850	528901020	2.306,00 €
Regalsystem Z 290-230 / 294-234, 5 x Regalelement, mit je 4 x Regalboden, B x T x H in mm: 1375 I 850 I 1000 I 850 I 1075 x 375 x 1850	528901063	2.199,00 €



Regalsystem Z 140-140 / 144-144 / Z 140-110 / 144-114

Aluminium-Regaleinrichtung für Kühl- und Tiefkühlzellen Serie Z

- für die Lagerung von Lebensmitteln in Kühl- und Tiefkühlzellen
- für direkten Lebensmittelkontakt geeignet
- Modulsystem, freistehende Aufstellung (Baukastenprinzip)
- Montage der Teile durch einfaches Einrasten
- Regalstützen aus eloxiertem Aluminium (20 µm), Befestigungen, Schrauben usw. nicht sichtbar, Lamellen aus Polyethylen (PE-HD), hellgrau
- hohe Feld- und Fachlast von 180 bis zu 250 kg je nach Achslänge bei gleichmäßiger Verteilung
- Lamellen spülmaschinentauglich, reinigungsfreundliche Elemente

Hinweis:
Eine vollständige Übersicht über die verfügbaren Regale und ihre Aufstellungsformen für die entsprechenden Zellengrößen finden Sie auf Seite 5/3.

	Regalsystem Z 140-140 / 144-144 / Z 140-110 / 144-114	**Regalsystem Z 170-170 / 174-174**
ABMESSUNGEN (MM)		
Regalmaße (B)	1075	850 l 700 l 850
Regalmaße (T x H)	375 x 1850	je 375 x 1850
LEISTUNGSDATEN		
Leistung	Gesamtlast in kg: bis zu 880	Gesamtlast in kg: bis zu 2100
Regalelemente	1	3
Regalböden	4	je 4
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	528901001	528901050
Verkaufspreis	**509,00 €**	**1.289,00 €**



Regalsystem Z 200-140 / 204-144

Aluminium-Regaleinrichtung für Kühl- und Tiefkühlzellen Serie Z

- für die Lagerung von Lebensmitteln in Kühl- und Tiefkühlzellen
- für direkten Lebensmittelkontakt geeignet
- Modulsystem, freistehende Aufstellung (Baukastenprinzip)
- Montage der Teile durch einfaches Einrasten
- Regalstützen aus eloxiertem Aluminium (20 µm), Befestigungen, Schrauben usw. nicht sichtbar, Lamellen aus Polyethylen (PE-HD), hellgrau
- hohe Feld- und Fachlast von 180 bis zu 250 kg je nach Achslänge bei gleichmäßiger Verteilung
- Lamellen spülmaschinentauglich, reinigungsfreundliche Elemente

Hinweis:
Eine vollständige Übersicht über die verfügbaren Regale und ihre Aufstellungsformen für die entsprechenden Zellengrößen finden Sie auf Seite 5/3.

	Regalsystem Z 200-140 / 204-144	**Regalsystem Z 200-170 / 204-174**
ABMESSUNGEN (MM)		
Regalmaße (B)	1675 l 700	850 l 1000 l 1375
Regalmaße (T x H)	je 375 x 1850	
LEISTUNGSDATEN		
Leistung	Gesamtlast in kg: bis zu 1200	Gesamtlast in kg: bis zu 1920
Regalelemente	2	3
Regalböden	je 4	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	528901055	528901051
Verkaufspreis	**1.013,00 €**	**1.426,00 €**



Regalsystem Z 200-200 / 204-204

Aluminium-Regaleinrichtung für Kühl- und Tiefkühlzellen Serie Z

- für die Lagerung von Lebensmitteln in Kühl- und Tiefkühlzellen
- für direkten Lebensmittelkontakt geeignet
- Modulsystem, freistehende Aufstellung (Baukastenprinzip)
- Montage der Teile durch einfaches Einrasten
- Regalstützen aus eloxiertem Aluminium (20 µm), Befestigungen, Schrauben usw. nicht sichtbar, Lamellen aus Polyethylen (PE-HD), hellgrau
- hohe Feld- und Fachlast von 180 bis zu 250 kg je nach Achslänge bei gleichmäßiger Verteilung
- Lamellen spülmaschinentauglich, reinigungsfreundliche Elemente

Hinweis:
Eine vollständige Übersicht über die verfügbaren Regale und ihre Aufstellungsformen für die entsprechenden Zellengrößen finden Sie auf Seite 5/3.

	Regalsystem Z 200-200 / 204-204	Regalsystem Z 230-170 / 234-174
ABMESSUNGEN (MM)		
Regalmaße (B)	1075 l 1000 l 1675	850 l 1300 l 1375
Regalmaße (T x H)	je 375 x 1850	
LEISTUNGSDATEN		
Leistung	Gesamtlast in kg: bis zu 1780	Gesamtlast in kg: bis zu 1680
Regalelemente	3	
Regalböden	je 4	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	528901056	528901052
Verkaufspreis	**1.519,00 €**	**1.483,00 €**



Regalsystem Z 230-200 / 234-204

Aluminium-Regaleinrichtung für Kühl- und Tiefkühlzellen Serie Z

- für die Lagerung von Lebensmitteln in Kühl- und Tiefkühlzellen
- für direkten Lebensmittelkontakt geeignet
- Modulsystem, freistehende Aufstellung (Baukastenprinzip)
- Montage der Teile durch einfaches Einrasten
- Regalstützen aus eloxiertem Aluminium (20 µm), Befestigungen, Schrauben usw. nicht sichtbar, Lamellen aus Polyethylen (PE-HD), hellgrau
- hohe Feld- und Fachlast von 180 bis zu 250 kg je nach Achslänge bei gleichmäßiger Verteilung
- Lamellen spülmaschinentauglich, reinigungsfreundliche Elemente

Hinweis:
Eine vollständige Übersicht über die verfügbaren Regale und ihre Aufstellungsformen für die entsprechenden Zellengrößen finden Sie auf Seite 5/3.

	Regalsystem Z 230-200 / 234-204	Regalsystem Z 290-230 / 294-234
ABMESSUNGEN (MM)		
Regalmaße (B)	1075 l 1300 l 1675	1375 l 850 l 1000 l 850 l 1075
Regalmaße (T x H)	je 375 x 1850	
LEISTUNGSDATEN		
Leistung	Gesamtlast in kg: bis zu 1620	Gesamtlast in kg: bis zu 3500
Regalelemente	3	5
Regalböden	je 4	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	528901018	528901063
Verkaufspreis	**1.570,00 €**	**2.199,00 €**

Abfallkühler Serie AFK 120



AFK 120-1

- Kühlmaschine
- vorgezogene Decke als Wetterschutz
- AFK 120-1 / AFK 120-1 WS: 1 x Drehtür, Schloss
- AFK 120-2 / AFK 120-2 WS: 2 x Drehtür, Schloss (pro Tür)
- AFK 120-3 / AFK 120-3 WS: 3 x Drehtür, Schloss (pro Tür)
- Einfüllöffnung (in der Decke), Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- AFK 120-1 WS: integrierte Winterschaltung / Sumpfheizung
- AFK 120-2 WS: integrierte Winterschaltung / Sumpfheizung
- AFK 120-3 WS: integrierte Winterschaltung / Sumpfheizung
- elektronische Steuerung (hinter der Blende)
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach rechts
- Plattenverdampfer, CNS, korrosionsbeständig

Hinweis:
Lieferung fertig montiert, ohne Mülltonnen.

Abfallkühler Serie AFK 120

	AFK 120-1	AFK 120-1 WS	AFK 120-2	AFK 120-2 WS	AFK 120-3	AFK 120-3 WS
ABMESSUNGEN (MM)						
außen (B x T x H)	1000 x 730 x 1060		1650 x 730 x 1060		2300 x 730 x 1060	
innen (B x T x H)	555 x 595 x 930		1200 x 595 x 930		1845 x 595 x 930	
Tiefe bei geöffneter Tür	1310					
LEISTUNGSDATEN						
Abstell- und Lagerfläche	1 x 120 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang enthalten)		2 x 120 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang enthalten)		3 x 120 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang enthalten)	
Nettoinhalt	120 l		240 l		360 l	
Bruttoinhalt	390 l		730 l		1210 l	
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert (Elektro)	0,18 kW | 230 V | 1 | 50 Hz		0,25 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,29 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,22 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,29 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Kälteleistung	414 W | -15 °C (VT)		430 W | -15 °C (VT)			
Kältemittel / -menge	R-290 | 70 g		R-290 | 110 g		R-290 | 140 g	
Geräuschpegel	ca. 56 dB		ca. 62 dB			
Schutzart	innen: IPX5 - strahlwassergeschützt, außen: IPX2 - tropfwassergeschützt					
EIGENSCHAFTEN						
Anschlussart	steckerfertig					
TEMPERATURANGABEN						
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)					
Temperaturbereich	2 bis 15 °C bei 30 °C UT und 55 % RF					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto | Netto	140 kg | 120 kg		200 kg | 175 kg		267 kg | 231 kg	
VERKLEIDUNG						
Verkleidung außen	CNS 1.4301					
Verkleidung innen	CNS 1.4301					
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	485103807	485103808	485103817	485103818	485103827	485103828
Verkaufspreis	**4.666,00 €**	**5.135,00 €**	**6.080,00 €**	**6.552,00 €**	**8.132,00 €**	**8.610,00 €**

SERIENZUBEHÖR	485103807	485103808	485103817	485103818	485103827	485103828
integrierte Winterschaltung	-	1	-	1	-	1

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Klappenschloss (1) für Serie AFK, Klappe / Scharniere links angeschlagen	4851930061	75,00 €
Klappenschloss (1) für Serie AFK, Klappe / Scharniere rechts angeschlagen	485193006	75,00 €
Winterschaltung Nachrüstsatz, für Propan-Geräte	48580084561	195,00 €

Abfallkühler Serie AFK 240



AFK 240-1

- Kühlmaschine
- vorgezogene Decke als Wetterschutz
- AFK 240-1 / AFK 240-1 WS: 1 x Drehtür, Schloss
- AFK 240-2 / AFK 240-2 WS: 2 x Drehtür, Schloss (pro Tür)
- AFK 240-3 / AFK 240-3 WS: 3 x Drehtür, Schloss (pro Tür)
- Einfüllöffnung (in der Decke), Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- AFK 240-1 WS: integrierte Winterschaltung / Sumpfheizung
- AFK 240-2 WS: integrierte Winterschaltung / Sumpfheizung
- AFK 240-3 WS: integrierte Winterschaltung / Sumpfheizung
- elektronische Steuerung (hinter der Blende)
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach rechts
- Plattenverdampfer, CNS, korrosionsbeständig

Hinweis:
Lieferung fertig montiert, ohne Mülltonnen.

Abfallkühler Serie AFK 240

	AFK 240-1	AFK 240-1 WS	AFK 240-2	AFK 240-2 WS	AFK 240-3	AFK 240-3 WS
ABMESSUNGEN (MM)						
außen (B x T x H)	1030 x 880 x 1200		1710 x 880 x 1200		2390 x 880 x 1200	
innen (B x T x H)	585 x 740 x 1070		1260 x 740 x 1070		1935 x 740 x 1070	
Tiefe bei geöffneter Tür	1480					
LEISTUNGSDATEN						
Abstell- und Lagerfläche	1 x 240 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang enthalten)		2 x 240 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang enthalten)		3 x 240 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang enthalten)	
Nettoinhalt	240 l		480 l		720 l	
Bruttoinhalt	520 l		1120 l		1710 l	
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert (Elektro)	0,18 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,19 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,25 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,29 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,22 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,29 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Kälteleistung	336 W | -15 °C (VT)		390 W | -15 °C (VT)		430 W | -15 °C (VT)	
Kältemittel / -menge	R-290 | 70 g		R-290 | 110 g		R-290 | 140 g	
Geräuschpegel	ca. 56 dB		ca. 62 dB			
Schutzart	innen: IPX5 - strahlwassergeschützt, außen: IPX2 - tropfwassergeschützt					
EIGENSCHAFTEN						
Anschlussart	steckerfertig					
TEMPERATURANGABEN						
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)					
Temperaturbereich	2 bis 15 °C bei 30 °C UT und 55 % RF					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto | Netto	160 kg | 144 kg		233 kg | 206 kg		300 kg | 269 kg	
VERKLEIDUNG						
Verkleidung außen	CNS 1.4301					
Verkleidung innen	CNS 1.4301					
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	485103802	485103803	485103812	485103813	485103822	485103823
Verkaufspreis	**5.027,00 €**	**5.494,00 €**	**6.284,00 €**	**6.756,00 €**	**8.438,00 €**	**8.919,00 €**

SERIENZUBEHÖR	485103802	485103803	485103812	485103813	485103822	485103823
integrierte Winterschaltung	-	1	-	1	-	1

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Klappenschloss (1) für Serie AFK, Klappe / Scharniere links angeschlagen	4851930061	75,00 €
Klappenschloss (1) für Serie AFK, Klappe / Scharniere rechts angeschlagen	485193006	75,00 €
Winterschaltung Nachrüstsatz, für Propan-Geräte	48580084561	195,00 €

DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Kühl- & Tiefkühlzellen sowie Regaleinrichtungen

KÜHLZELLEN MIT PANEELBODEN



Übersicht Kühlzellen mit Paneelboden

Übersicht Kühlzellen ohne Paneelboden



KÜHLZELLEN OHNE PANEELBODEN

TIEFKÜHLZELLEN MIT PANEELBODEN



Übersicht Tiefkühlzellen mit Paneelboden

Übersicht Aluminium-Regaleinrichtungen



ALU-REGALEINRICHTUNGEN FÜR ZELLEN

Entdecken Sie hier weitere Kühl- & Tiefkühlaggregate, sowie Abfallkühler

KÜHL- & TIEFKÜHLAGGREGATE

- Huckepack-Aggregate
- Stopfer-Aggregate



Übersicht
Huckepack- & Stopferaggregate

Übersicht Abfallkühler Serie KK



ABFALLKÜHLER SERIE KK

- mit seitlich montierter Hochleistungs-Monoblock-Kühlanlage

ABFALLKÜHLER, ZENTRALGEKÜHLT



Übersicht Abfallkühler, zentralgekühlt

PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN



GETRÄNKEKÜHLUNG

6/2

Modellübersicht
Getränkekühlschränke

6/6
6/28

Getränketheken
Katalog & Web-Shop

6/8

Fasskühler
Katalog & Web-Shop

6/12

Begleitkühler
Katalog & Web-Shop

6/13
6/28

Profi-Bierbar & Fasskühler
Katalog & Web-Shop

6/14

Spirituosen-Tiefkühlbox
Katalog & Web-Shop

6/15
6/29

Rückbuffet-Unterbauschränke
Katalog & Web-Shop

6/18

Minibars
Katalog & Web-Shop

6/21
6/29

Weinlager- & -temperierschränke
Katalog & Web-Shop

6/26
6/29

Weintemperierschränke
Katalog & Web-Shop

6/28

Designbar
Web-Shop

6/29

Milchkühlschrank
Web-Shop

06

Modellübersicht
Getränkekühlschränke

individuelle Getränketheken

Fasskühler

Begleitkühler

Profi-Bierbar sowie
Fass- & Getränkekühler

Spirituosen-Tiefkühlbox

Rückbuffet-Unterbauschränke

Minibars

Weinlager- &
Weintemperierschränke

Designbar

Milchkühlschrank



GETRÄNKEKÜHLSCHRÄNKE BY NORDCAP

Bier und Erfrischungsgetränke schmecken am besten gut gekühlt. Hier ist auf die NordCap Getränkekühlschränke Verlass – auch bei heißen Sommertemperaturen. Mit einem Nettoinhalt von 85 bis zu 710 Litern bieten unsere Getränkekühlschränke reichlich Platz für Dosen und Flaschen in unterschiedlichsten Größen und Formen.

Volltür, eine oder zwei Glastüren, Glastüren zum Schieben oder zum Drehen, mit Werbedisplay, oder ohne: Auf den folgenden Seiten geben wir Ihnen eine Übersicht auf unsere gängigsten Modelle in diesem Bereich. Sie finden alle Schränke in unserem Register 01 „Kühlschränke & Kühltechnik für Bäckereien“.



GEWERBEKÜHLSCHRANK UKU 150 TI	
BxTxH in mm	600 x 648 x 852
Nettoinhalt	98 l
Wo zu finden?	Seite 1/3 & Web-Shop



GEWERBEKÜHLSCHRANK UKU 150 W-G	
BxTxH in mm	600 x 648 x 852
Nettoinhalt	98 l
Wo zu finden?	Seite 1/19 & Web-Shop



GEWERBEKÜHLSCHRANK UKU 150 I-G	
BxTxH in mm	600 x 648 x 852
Nettoinhalt	98 l
Wo zu finden?	Seite 1/19 & Web-Shop



GLASTÜRKÜHLSCHRANK KU 120 G	
BxTxH in mm	505 x 580 x 778
Nettoinhalt	85 l
Wo zu finden?	Seite 1/17 & Web-Shop



GEWERBEKÜHLSCHRANK UKU 145 G	
BxTxH in mm	505 x 590 x 855
Nettoinhalt	105 l
Wo zu finden?	Seite 1/18 & Web-Shop



GLASTÜRKÜHLSCHRANK M 85	
BxTxH in mm	493 x 587 x 840
Nettoinhalt	125 l
Wo zu finden?	Seite 1/20 & Web-Shop



GLASTÜRKÜHLSCHRANK M 95	
BxTxH in mm	595 x 562 x 820
Nettoinhalt	125 l
Wo zu finden?	Seite 1/20 Web-Shop



GLASTÜRKÜHLSCHRANK M 95 BLACK	
BxTxH in mm	595 x 562 x 820
Nettoinhalt	125 l
Wo zu finden?	Seite 1/21 & Web-Shop





GLASTÜRKÜHLSCHRANK KU 175 G-SP BLACK

BxTxH in mm	435 x 505 x 2013
Nettoinhalt	114 l
Wo zu finden?	Seite 1/22 & Web-Shop



GLASTÜRKÜHLSCHRANK M 150

BxTxH in mm	600 x 595 x 1560
Nettoinhalt	193 l
Wo zu finden?	Seite 1/23 & Web-Shop



GLASTÜRKÜHLSCHRANK MG 185

BxTxH in mm	595 x 610 x 1850
Nettoinhalt	285 l
Wo zu finden?	Seite 1/24 & Web-Shop



GEWERBEKÜHLSCHRANK M 180

BxTxH in mm	600 x 595 x 1860
Nettoinhalt	255 l
Wo zu finden?	Seite 1/25 & Web-Shop



GEWERBEKÜHLSCHRANK KU 380

BxTxH in mm	595 x 640 x 1840
Nettoinhalt	345 l
Wo zu finden?	Seite 1/7 & Web-Shop



GLASTÜRKÜHLSCHRANK KU 380 2G

BxTxH in mm	595 x 640 x 1840
Nettoinhalt	347 l
Wo zu finden?	Seite 1/26 & Web-Shop



GEWERBEKÜHLSCHRANK KU 385-G

BxTxH in mm	595 x 640 x 1840
Nettoinhalt	347 l
Wo zu finden?	Seite 1/27 & Web-Shop



GEWERBEKÜHLSCHRANK KU 385 G-CP

BxTxH in mm	595 x 640 x 1980
Nettoinhalt	347 l
Wo zu finden?	Seite 1/27 & Web-Shop







GLASTÜRKÜHLSCHRANK KU 385 G II BLACK

BxTxH in mm	595 x 640 x 1840
Nettoinhalt	345 l
Wo zu finden?	Seite 1/28 & Web-Shop



GLASTÜRKÜHLSCHRANK KU 385 G-CP II BLACK

BxTxH in mm	595 x 640 x 1980
Nettoinhalt	345 l
Wo zu finden?	Seite 1/28 & Web-Shop



GLASTÜRKÜHLSCHRANK SCU 1425

BxTxH in mm	595 x 595 x 1990
Nettoinhalt	347 l
Wo zu finden?	Seite 1/30 & Web-Shop



GLASTÜRKÜHLSCHRANK KU 450 G

BxTxH in mm	680 x 655 x 2090
Nettoinhalt	374 l
Wo zu finden?	Seite 1/29 & Web-Shop



GEWERBEKÜHLSCHRANK UKU 550 W

BxTxH in mm	747 x 769 x 1684
Nettoinhalt	432 l
Wo zu finden?	Seite 1/9 & Web-Shop



GEWERBEKÜHLSCHRANK UKU 575 W

BxTxH in mm	747 x 769 x 1818
Nettoinhalt	419 l
Wo zu finden?	Seite 1/10 & Web-Shop



GEWERBEKÜHLSCHRANK UKU 645 W

BxTxH in mm	747 x 769 x 2018
Nettoinhalt	479 l
Wo zu finden?	Seite 1/11 & Web-Shop



GLASTÜRKÜHLSCHRANK KU 1000 G-SD

BxTxH in mm	1000 x 735 x 1990
Nettoinhalt	540 l
Wo zu finden?	Seite 1/33 & Web-Shop





GLASTÜRKÜHLSCHRANK KU 1200 G-SD	
BxTxH in mm	1200 x 735 x 1990
Nettoinhalt	660 l
Wo zu finden?	Seite 1/33 & Web-Shop



GLASTÜRKÜHLSCHRANK KU 891 G-SD	
BxTxH in mm	890 x 740 x 1990
Nettoinhalt	462 l
Wo zu finden?	Seite 1/33 & Web-Shop



GLASTÜRKÜHLSCHRANK KU 1950 G-SD	
BxTxH in mm	1110 x 825 x 2010
Nettoinhalt	710 l
Wo zu finden?	Seite 1/34 & Web-Shop



GLASTÜRKÜHLSCHRANK KU 1950 G-DR	
BxTxH in mm	1110 x 875 x 2010
Nettoinhalt	710 l
Wo zu finden?	Seite 1/34 & Web-Shop

Entdecken Sie hier unsere individualisierbaren Getränketheken ▶ ▶ ▶

VON EINZELNEN KOMPONENTEN. . .

Der Bereich Getränketheken ist bei NordCap modulweise aufgebaut. So können Sie sich Ihre Theke nach Ihrem individuellen Bedarf zusammenstellen. Das steckerfertige oder zentralgekühlte Grundmodell ist generell mit Türen, ohne Abdeckung und mit Sockel ausgestattet. Erweitern Sie die Getränketheke mit Schubladen in unterschiedlichen Nutzhöhen und wählen Sie praktische Zusatzausstattungen. Für Mehrwert mit Spaß an der Arbeit!

Schubladen
statt Türen möglich:



Schublade:
1/2 + 1/2



Schublade:
2/5 + 3/5



Schublade:
1/3 + 2/3



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

Flaschensumpf



Gläserdusche



Spülbecken





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





Räder



Stellfüße



Sockel

3 Korpushöhen
- 480 mm
- 815 mm
- 865 mm



Installationsfach
links oder rechts



Maschinenfach in
3 verschiedenen Breiten
(350, 400 oder 750 mm)
links oder rechts



Tür mit
Zwischenetage



Isolierglastür mit
Zwischenetage



Doppeltür mit
verstärktem Boden



Fasstür mit
verstärktem Boden

DIE MÖGLICHKEITEN FÜR DIE MODULARE ZUSAMMENSTELLUNG

- **3 Korpushöhen** (480, 815, 865 mm)
- **4 verschiedene Breiten**
  (1 Tür bis 4 Türen)
- **verschiedene Türelemente:**
  Türen mit Zwischenetage, Glastüren, Doppeltüren oder Fasstüren

- anstelle von Türen sind **Schubladen** mit verschiedenen, produktbezogenen Nutzhöhen möglich
- **Maschinenfach** für steckerfertige Geräte (links oder rechts)
- **Installationsfach** für externen Kälteanschluss (links oder rechts)

- **ohne Anschlussfach** einsetzbar bei begrenzten Platzverhältnissen
- **mit oder ohne Abdeckung**
  (wahlweise 40 oder 50 mm hoch)
- **Stellfüße, Sockel** oder fahrbar auf **Rollen**
- viele **weitere Zusatzausstattungen**

. . . ZU IHRER INDIVIDUELLEN GETRÄNKETHEKE

OPTIMALE PRÄSENTATION

- Präsentation und Lagerung sinnvoll kombiniert
- Isolierglaseinsatz für Türen und Schubladen
- verschiedene Farben zur Beleuchtung der Waren



PERFEKTE ORDNUNG

- volle Raumnutzung
- schneller, übersichtlicher Zugriff
- verschiedene, produktbezogene Schubladenhöhen
- abschließbare Schubladen



EFFIZIENTES KÄLTESYSTEM

- beschichteter Umluftverdampfer aus besonders korrosionsbeständigem Kupfer-Aluminium
- sehr große Verdampferoberfläche zwischen den Einbauten – gleichmäßige Luftumspülung der Waren
- optimierte Luftführung - minimiert Kälteverluste beim Öffnen der Türen und Schubladen



INDIVIDUALITÄT

- flexible Bauweise in nahezu beliebiger Formgebung, mit durchgehendem Kühlraum
- frei wählbare Türen- und Schubladenanordnung
- Kombination aus gekühlten und ungekühlten Möbeln
- verschiedene Temperaturbereiche wie bspw. für Weißwein, Rotwein oder Bier
- diverse Einbauschränke, zum Beispiel für Gläserspüler oder Eiswürfelbereiter
- Trockenschränke in vielen Varianten
- alle RAL-Farben bei Pulverbeschichtung möglich



HÖCHSTE FLEXIBILITÄT

- verschiedene Breiten (350, 500 und 580 mm)
- unterschiedliche Höhen (480, 815 und 865 mm)
- drei mögliche Tiefen (580, 680 und 800 mm)
- 180° Öffnungswinkel der Türen
- Maschinen- bzw. Installationsfach links oder rechts angeordnet
- frontbündige Türen und Schubladen
- Schankabdeckung mit tiefgezogenen Tropftassen und Einschweißbecken



Fasskühler FK 4-XL

- für Fasskühlung KEG-DIN oder KEG-Euro
- Fässer in zwei Reihen stapelbar
- zerlegte Anlieferung, Segmentbauweise (Paneel-Rastermaß in mm: 300, Paneelbreiten in mm: 300, 600, 900, 1200)

Hinweis:
Lieferung ohne Maschinenaufsatz (siehe Sonderzubehör).

- Decke mit vorgestanztem Loch zum Durchführen der Bierleitungen
- 2 x Volltür, gewölbt, eingelassene Kunststoffgriffmulde, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- Boden innen mit CNS-Platte, verstärkt mit eingeschäumten Stahlplatten, B in mm: 2,5



FK 4-XL

	FK 4-XL
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	1060 x 995 x 1060
innen (B x T x H)	980 x 885 x 980
Tiefe bei geöffneter Tür	1470
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	4 x 50 l Fass (KEG-DIN oder KEG-Euro) 8 x 30 l Fass (KEG-DIN oder KEG-Euro)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	105 kg | 75 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)
Verkleidung innen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 40
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	46710401002-0-0-0
Verkaufspreis	**1.329,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, von innen, verstellbar	4

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Maschinenaufsatz FKM 2 PLUS, leistungsstark, für Fasskühler Serie FK-XL	46710402005-0-M-0	1.466,00 €

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Fasskühler FK 6-XL

- für Fasskühlung KEG-DIN oder KEG-Euro
- Fässer in zwei Reihen stapelbar
- zerlegte Anlieferung, Segmentbauweise (Paneel-Rastermaß in mm: 300, Paneelbreiten in mm: 300, 600, 900, 1200)

Hinweis:
Lieferung ohne Maschinenaufsatz (siehe Sonderzubehör).

- Decke mit vorgestanztem Loch zum Durchführen der Bierleitungen
- 2 x Volltür, gewölbt, eingelassene Kunststoffgriffmulde, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- Boden innen mit CNS-Platte, verstärkt mit eingeschäumten Stahlplatten, B in mm: 2,5



FK 6-XL

	FK 6-XL
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	1465 x 995 x 1060
innen (B x T x H)	1385 x 885 x 980
Tiefe bei geöffneter Tür	1673
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	6 x 50 l Fass (KEG-DIN oder KEG-Euro) 12 x 30 l Fass (KEG-DIN oder KEG-Euro)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	126 kg | 96 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)
Verkleidung innen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 40
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	46710401004-0-0-0
Verkaufspreis	**1.698,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, von innen, verstellbar	4

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Maschinenaufsatz FKM 2 PLUS, leistungsstark, für Fasskühler Serie FK-XL	46710402005-0-M-0	1.466,00 €

Fasskühler FK 8-XL

- für Fasskühlung KEG-DIN oder KEG-Euro
- Fässer in zwei Reihen stapelbar
- zerlegte Anlieferung, Segmentbauweise (Paneel-Rastermaß in mm: 300, Paneelbreiten in mm: 300, 600, 900, 1200)

Hinweis:
Lieferung ohne Maschinenaufsatz (siehe Sonderzubehör).

- Decke mit vorgestanztem Loch zum Durchführen der Bierleitungen
- 2 x Volltür, gewölbt, eingelassene Kunststoffgriffmulde, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- Boden innen mit CNS-Platte, verstärkt mit eingeschäumten Stahlplatten, B in mm: 2,5



FK 8-XL

	FK 8-XL
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	1870 x 995 x 1060
innen (B x T x H)	1790 x 885 x 980
Tiefe bei geöffneter Tür	1875
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	8 x 50 l Fass (KEG-DIN oder KEG-Euro) 16 x 30 l Fass (KEG-DIN oder KEG-Euro)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	156 kg | 123 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)
Verkleidung innen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 40
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	46710401006-0-0-0
Verkaufspreis	**1.889,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, von innen, verstellbar	4

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Maschinenaufsatz FKM 2 PLUS, leistungsstark, für Fasskühler Serie FK-XL	46710402005-0-M-0	1.466,00 €

Fasskühler - Maschinenaufsatz FKM 2 PLUS

- für Fasskühlung KEG-DIN oder KEG-Euro
- schlagfeste Abdeckung, zu allen Seiten abgerundet
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- Hochleistungs-Monoblock-Kühlanlage



Maschinenaufsatz FKM 2 PLUS

	Maschinenaufsatz FKM 2 PLUS
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	675 x 500 x 295
Einbau-Ausschnitt (B x T)	370 x 420
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,46 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Kälteleistung	555 W | -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-290 | 90 g
Absicherung	3,2 A
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 8 °C bei 40 °C UT und 40 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	33 kg | 28 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)
Verkleidung innen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	46710402005-0-M-0
Verkaufspreis	**1.466,00 €**

Begleitkühlanlage PK 1

- für ca. 12 Meter Förderhöhe | 60 Meter Pythonlänge
- schlagfeste Abdeckung, zu allen Seiten abgerundet
- 14 l-Wasserbad mit Wasserstandsanzeige (außen)
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Ablaufpumpe
- automatische Abtauung
- Hochleistungs-Monoblock-Kühlanlage



PK 1 (R-290)

	PK 1 (R-290)
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	455 x 515 x 415
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,26 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Kälteleistung	348 W | -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-290 | 90 g
Absicherung	1,6 A
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	32 kg | 29 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)
Verkleidung innen	Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	46710403001-0-M-0
Verkaufspreis	**1.366,00 €**

Profi-Bierbar FKZ 1800

- für Fasskühlung KEG-DIN oder KEG-Euro
- schnitt- und kratzfest
- 1 x Volltür, Schloss, Bügelgriff, Türanschlag wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- einseitige Zapfsäule, Tropfschale, Bierdruckanlage
- CO^2-Flasche + Halterung, Druckminderer, Manometer
- Sicherheitsventil, KEG-Flachzapfkopf, Fassrammschutz
- Edelstahl-Bodenplatte
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung



FKZ 1800

	FKZ 1800
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	600 x 600 x 850
innen (B x T x H)	513 x 433 x 702
Tiefe bei geöffneter Tür	1153
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme	1 x 50 l Fass (KEG-DIN oder KEG-Euro)
Nettoinhalt	160 l
Bruttoinhalt	180 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,10 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Kälteleistung	243 W | -10 °C (VT)
Energieverbrauch (24h)	0,70 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 100 g
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	46 kg | 43 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, schwarz
Verkleidung innen	Polystyrol-Innenbehälter, tiefgezogen
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	4051180001
Verkaufspreis	**1.665,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Schloss	1

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Dekorrahmen, Aluminium, naturfarben	4059910831	38,00 €
Dekorrahmen, weiß	4059910829	46,00 €
Fahrgestell, für Bierbar FKZ 1800 Ausstattung mit 4 Lenkrollen, vordere Räder sind feststellbar	496429202	622,00 €

Spirituosen-Tiefkühlbox HELSINKI-S XL

- 1 x Volltür, Türalarm, Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung (in der Kopfblende)
- Gittergestelle zur Aufnahme von Flaschen mit aufgesetztem Ausgießer und Aquavit-Gläsern, Breite in mm: max. 417
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- Touch-Bedienfeld, akustische und optische Alarmfunktion
- Superfrost-Funktion zur Leistungserhöhung im Gefrierabteil
- Alle Komponenten für den Betrieb bei Umgebungstemperaturen von bis zu -15°C ausgelegt

Hinweis:
Bei Unterbau ist bauseitig für eine ausreichende Entlüftung zu sorgen.
Produktabbildung ähnlich.



HELSINKI-S XL

	HELSINKI-S XL
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	550 x 607 x 680
Tiefe bei geöffneter Tür	1106
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	10 x 1,00 l Spirituosen-Flasche, mit aufgesetztem Ausgießer, liegend je nach Größe bis zu 40 x Aquavit-Glas
Bruttoinhalt	75 l
TECHNISCHE DATEN	
Energieverbrauch (annum)	163 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,45 kWh/24 h
Geräuschpegel	ca. 37 dB
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	SN-T (+10 bis +43 °C)
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, verzinkt, silber
Verkleidung innen	Innenbehälter: Kunststoff, weiß
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	40580100
Verkaufspreis	**749,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, vorn, justierbar	2
Gittergestell zur Aufnahme von Aquavit-Gläsern, B in mm: 413	1
Gittergestell zur Aufnahme von Flaschen, liegend, B in mm: 417	1

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Rückbuffet-Unterbauschrank Serie RBS D

- zur Kühlung und Präsentation von Flaschen
- Ventilator für bewegte Kälte
- RBS 601-87-D: 1 x Glas-Drehtür, Türanschlag rechts
- RBS 901-87-D: 2 x Glas-Drehtür, Türanschlag links | rechts
- RBS 1356-87-D: 3 x Glas-Drehtür, Türanschlag links | links | rechts
- Sicherheits-Doppelverglasung, selbstschließend, Schloss und Griffmulde (je Tür), Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige (in der Frontblende)
- stufenlose Temperaturregelung
- Thermometer, Thermostat
- automatische Abtauung

Hinweis:
Mindestabstand zur rückwärtigen Wand in mm: 50.
Bei Ein- und Unterbau ist bauseitig für eine ausreichende Be- und Entlüftung über und neben dem Gerät zu sorgen.



RBS 601-87-D

	RBS 601-87-D	RBS 901-87-D	RBS 1356-87-D
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	600 x 520 x 870	900 x 520 x 870	1350 x 520 x 870
innen (B x T x H)	510 x 418 x 720	810 x 418 x 720	1265 x 418 x 720
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	161 x 0,33 l Dose 112 x 0,50 l Dose 84 x 0,33 l Glasflasche 84 x 0,50 l PET-Flasche	276 x 0,33 l Dose 188 x 0,50 l Dose 143 x 0,33 l Glasflasche 143 x 0,50 l PET-Flasche	380 x 0,33 l Dose 266 x 0,50 l Dose 218 x 0,33 l Glasflasche 218 x 0,50 l PET-Flasche
Nettoinhalt	115 l	182 l	278 l
Bruttoinhalt	125 l	190 l	300 l
Ausstellfläche	0,35 m^2	0,50 m^2	0,75 m^2
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,10 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,12 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,13 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	A		B
Energieverbrauch (annum)	350 kWh/annum	394 kWh/annum	657 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,96 kWh/24 h	1,08 kWh/24 h	1,80 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 55 g	R-600a | 70 g	R-600a | 90 g
Geräuschpegel	ca. 44 dB		
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	steckerfertig		
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung, zusätzlicher Unterstützungslüfter		
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto | Netto	52 kg | 46 kg	69 kg | 63 kg	95 kg | 88 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, schwarz		
Verkleidung innen	Aluminium, strukturiert		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	435871125	435871200	435871300
Verkaufspreis	**619,00 €**	**878,00 €**	**1.179,00 €**

SERIENZUBEHÖR	435871125	435871200	435871300
Füße, justierbar	4	4	4
Tragrost, weiß rilsaniert, verstellbar, B x T in mm: 395 x 320	-	4	6
Tragrost, weiß rilsaniert, verstellbar, B x T in mm: 495 x 350	2	-	-

Rückbuffet-Unterbauschrank Serie RBS S

- zur Kühlung und Präsentation von Flaschen
- Ventilator für bewegte Kälte
- RBS 901-87-S: 2 x Schiebetür
- RBS 1356-87-S3: 3 x Schiebetür
- Sicherheits-Doppelverglasung, selbstschließend, Türhalter zum Befüllen, Schloss und Grifflesite (je Tür), Dichtungslippe (wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige (in der Frontblende)
- stufenlose Temperaturregelung
- Thermometer, Thermostat
- automatische Abtauung

Hinweis:
Mindestabstand zur rückwärtigen Wand in mm: 50.
Bei Ein- und Unterbau ist bauseitig für eine ausreichende Be- und Entlüftung über und neben dem Gerät zu sorgen.



RBS 901-87-S

	RBS 901-87-S	RBS 1356-87-S3
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	900 x 526 x 870	1350 x 526 x 870
innen (B x T x H)	810 x 418 x 720	1265 x 418 x 720
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	276 x 0,33 l Dose 188 x 0,50 l Dose 143 x 0,33 l Glasflasche 143 x 0,50 l PET-Flasche	380 x 0,33 l Dose 266 x 0,50 l Dose 218 x 0,33 l Glasflasche 218 x 0,50 l PET-Flasche
Nettoinhalt	182 l	278 l
Bruttoinhalt	190 l	300 l
Ausstellfläche	0,47 m^2	0,72 m^2
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,12 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,13 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	A	B
Energieverbrauch (annum)	416 kWh/annum	635 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,14 kWh/24 h	1,74 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 70 g	R-600a | 90 g
Geräuschpegel	ca. 44 dB	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung, zusätzlicher Unterstützungslüfter	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	69 kg | 63 kg	95 kg | 88 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, schwarz	
Verkleidung innen	Aluminium, strukturiert	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	435871210	435871310
Verkaufspreis	**899,00 €**	**1.225,00 €**

SERIENZUBEHÖR	435871210	435871310
Füße, justierbar	4	4
Tragrost, weiß rilsaniert, verstellbar, B x T in mm: 395 x 320	4	6

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Outdoor-Rückbuffet Serie BBX

- zur Kühlung und Präsentation von Flaschen
- BBX 185: 1 x Glastür, Türanschlag rechts
- BBX 285: 2 x Glastür, Türanschlag links | rechts
- BBX 385: 3 x Glastür, Türanschlag links | rechts | rechts
- Doppelverglasung, selbstschließend, Schloss, ergonomische Griffmulde (je Tür), Türanschlag rechts, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung (horizontal), gesondert schaltbar
- BBX 185: elektronische Steuerung (an der Geräte-Rückseite)
- BBX 285: elektronische Steuerung (unten im Frontgitter)
- BBX 385: elektronische Steuerung (unten im Frontgitter)
- Digitalanzeige, Temperaturregelung
- automatische Abtauung (Kompressorzyklus)

Hinweis:
Bei Unterbau oder Einbau ist bauseitig für eine ausreichende Entlüftung zu sorgen.



BBX 185

	BBX 185	BBX 285	BBX 385
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	600 x 542 x 880	900 x 542 x 880	1350 x 542 x 880
innen (B x T x H)	520 x 359 x 739	819 x 361 x 739	1270 x 361 x 739
Korpus (B x T x H)	600 x 542 x 865	900 x 542 x 865	1350 x 542 x 865
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	130 l	215 l	330 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,15 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,14 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,22 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C		E
Energieverbrauch (annum)	288 kWh/annum	438 kWh/annum	854 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,79 kWh/24 h	1,20 kWh/24 h	2,34 kWh/24 h
Kältemittel	R-600a		
Geräuschpegel	ca. 44 dB	ca. 51 dB	
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	steckerfertig		
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung		
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse	CC3 (+40,6 °C UT und 75 % RF)		
Temperaturbereich	2 bis 10 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto | Netto	60 kg | 54 kg	80 kg | 69 kg	105 kg | 95 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CNS 1.4301		
Verkleidung innen	Edelstahl, Rückwand: Spiegelblech		
Isolierung	Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 40		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	45188185	45188285	45188385
Verkaufspreis	**1.329,00 €**	**1.679,00 €**	**2.379,00 €**

SERIENZUBEHÖR	45188185	45188285	45188385
Füße, justierbar	4	4	4
Tragrost, verstellbar	2	4	6

Minibar Serie TM V

- zum Einsatz in Hotel- und Gastgewerbe
- zur Kühlung von Getränken und Lebensmitteln
- unter- und einbaufähig (durch Frontbelüftung- und Frontentlüftung)
- 5 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub
- 1 x Volltür, Schloss, Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung (oben)
- tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung
- Thermometer
- automatische Abtauung
- Rückwandverdampfer

Hinweis:
Bei Unterbau oder Einbau ist bauseitig für eine ausreichende Entlüftung zu sorgen.
Weitere Modelle finden Sie auf www.nordcap.de



TM 33-V

	TM 33-V	TM 44-V
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	402 x 439 x 500	402 x 463 x 560
innen (B x T x H)	312 x 225 x 395	312 x 250 x 455
LEISTUNGSDATEN		
Nettoinhalt	26 l	35 l
Bruttoinhalt	28 l	36 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,05 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	
Energieeffizienzklasse	G	
Energieverbrauch (annum)	188 kWh/annum	193 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,52 kWh/24 h	0,53 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	Ammoniak | 70 g	Ammoniak | 72 g
Geräuschpegel	ca. 0 dB	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	0 bis 10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	17 kg | 12 kg	19 kg | 14 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, beschichtet, schwarz	
Verkleidung innen	Kunststoff, RAL 7005 (Mausgrau)	
Isolierung	Energiesparisolierung	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	43560137	43560167
Verkaufspreis	**359,00 €**	**379,00 €**

SERIENZUBEHÖR	43560137	43560167
Füße, justierbar	4	4
Tragrost, grau rilsaniert, verstellbar	1	2

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

NordCap®
PROFESSIONELL KÜHLEN

Minibar Serie TM G

- zum Einsatz in Hotel- und Gastgewerbe
- zur Kühlung von Getränken und Lebensmitteln
- unter- und einbaufähig (durch Frontbelüftung- und Frontentlüftung)
- 5 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub
- 1 x Glastür, Schloss, Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung (oben)
- tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung
- TM 44-G-1: Thermometer
- automatische Abtauung
- Rückwandverdampfer, integriert

Hinweis:
Bei Unterbau oder Einbau ist bauseitig für eine ausreichende Entlüftung zu sorgen.



TM 33-G-1

	TM 33-G-1	TM 44-G-1
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	402 x 429 x 500	402 x 453 x 560
innen (B x T x H)	312 x 225 x 395	312 x 250 x 455
LEISTUNGSDATEN		
Nettoinhalt	26 l	35 l
Bruttoinhalt	28 l	36 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,05 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	
Energieeffizienzklasse	G	
Energieverbrauch (annum)	230 kWh/annum	231 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,63 kWh/24 h	
Kältemittel / -menge	Ammoniak | 65 g	
Geräuschpegel	ca. 0 dB	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	
Temperaturbereich	5 bis 15 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	5 bis 14 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	23 kg | 20,5 kg	22 kg | 20 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, beschichtet, schwarz	
Verkleidung innen	Kunststoff, RAL 7005 (Mausgrau)	
Isolierung	Energiesparisolierung	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	43560133	43560144
Verkaufspreis	**395,00 €**	**389,00 €**

SERIENZUBEHÖR	43560133	43560144
Füße, justierbar	4	4
Tragrost, grau rilsaniert, verstellbar	1	2



NORDCAP WEINPROGRAMM

Perfekte Lagerung für vollen Weingenuss

Wein ist ein lebendiges und empfindliches Produkt, das sorgfältige Lagerung verlangt, um die besten Bedingungen für seine Reife und Entwicklung sicherzustellen.

TEMPERATUR

Die optimale Lagertemperatur für Wein liegt bei zirka 10 bis 14 °C – und zwar konstant, das ist wichtig.

LUFTFEUCHTIGKEIT

Ein Feuchtigkeitsniveau zwischen 50 bis 75% ist wichtig für die Dichtheit des Korkens und somit für seine Fähigkeit, Luft vom Wein fernzuhalten.

DUNKELHEIT

Die Flasche selbst schützt nicht ausreichend vor direktem Sonnenlicht. Vor allem ultraviolettes Licht kann dem Wein schaden. Darum sollte Wein dunkel gelagert werden.

VIBRATIONEN

Häufige Vibrationen stören den biochemischen Entwicklungsprozess des Weins. Meist sind Vibrationen daran schuld, wenn die besten Weine ihren Entwicklungshöhepunkt nicht erreichen.

BELÜFTUNG

Ständige Luftzirkulation und Frischluftzufuhr sind entscheidend, um die Entwicklung von unangenehmen Gerüchen, Fäulnis und Schimmel zu vermeiden.

EMPFOHLENE SERVIERTEMPERATUREN FÜR DEN PERFEKTEN WEINGENUSS

8 bis 9 °C	leichte Weißweine und moussierende Weine z.B. süße, weiße Dessertweine
9 bis 12 °C	Fino Sherry
10 bis 11 °C	schwere Weißweine und moussierende Weine z.B. Champagner, Crémant, Cava
12 bis 13 °C	vollmundige Weißweine z.B. Chardonnay, Bourgogne, Jahrgangschampagner und Dessertweine wie Sauternes und Eiswein
14 °C	Portwein
14 bis 15 °C	leichte junge Rotweine z.B. Beaujolais, gewöhnlicher Pinot Noir
16 bis 17 °C	junge gehaltvolle Rotweine z.B. Bourgogne, Saint Emilion, Pomerol, Chianti, Barbaresco
18 bis 19 °C	schwere, vollmundige und reife Rotweine z.B. Rhône-Weine, Bordeaux Grand Cru Classé, Barolo, Rioja Gran Reserva

NordCap
PROFESSIONELL KÜHLEN

Weintemperierschrank WG 32

- für Weinkühlung und -Lagerung
- bedingt einbaufähig (durch Frontbe- und -entlüftung)
- Auflagerippen (Seitenwand, integriert) für Rosteinschub
- Lüfter (Frischluftzufuhr)
- 1 x Glastür, UV-Schutzglas, doppelt isoliert, Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar
- LED-Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Temperaturregelung, duale Temperaturzone
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- Aktivkohle-Luftfilter, austauschbar

Hinweis:
Bei Einbau ist bauseitig für eine ausreichende Be- und Entlüftung über und neben dem Gerät zu sorgen.
Der Temperaturunterschied zwischen den Abteilen darf aus technischen Gründen maximal 8 °C betragen.



WG 32

	WG 32
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	493 x 577 x 830
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme	38 x 0,75 l Bordeaux-Flasche
Abstell- und Lagerfläche	6 x Präsentationsrost, Holz
Nettoinhalt	114 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,20 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	G
Energieverbrauch (annum)	142 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,39 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 30 g
Geräuschpegel	ca. 39 dB
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Temperaturbereich	oberer Bereich: 5 bis 10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF unterer Bereich: 10 bis 18 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	47 kg | 43 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, schwarz, Aluminium-Dekorelemente
Verkleidung innen	plastifiziert, schwarz
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	477700032
Verkaufspreis	**939,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, justierbar	4
Präsentationsrost, Stahl mit Holz, bis zu 15 kg belastbar	6

Weintemperierschrank WG 47

- für Weinkühlung und -Lagerung
- bedingt einbaufähig (durch Frontbe- und -entlüftung)
- Auflagerippen (Seitenwand, integriert) für Rosteinschub
- Lüfter (Frischluftzufuhr)
- 1 x Glastür, UV-Schutzglas, doppelt isoliert, Schloss, Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar
- LED-Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Temperaturregelung, duale Temperaturzone
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- Aktivkohle-Luftfilter, austauschbar

Hinweis:
Bei Einbau ist bauseitig für eine ausreichende Be- und Entlüftung über und neben dem Gerät zu sorgen.
Der Temperaturunterschied zwischen den Abteilen darf aus technischen Gründen maximal 8 °C betragen.



WG 47

	WG 47
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	595 x 562 x 820
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme	44 x 0,75 l Bordeaux-Flasche
Abstell- und Lagerfläche	5 x Präsentationsrost, Holz
Nettoinhalt	134 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,14 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	G
Energieverbrauch (annum)	145 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,40 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 35 g
Geräuschpegel	ca. 39 dB
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Temperaturbereich	5 bis 10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF 10 bis 18 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	53 kg | 48 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, schwarz, Aluminium-Dekorelemente
Verkleidung innen	plastifiziert, schwarz
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	477700047
Verkaufspreis	**1.245,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, justierbar	4
Präsentationsrost, Holz, bis zu 18 kg belastbar	5

Weintemperierschrank WG 155 / WG 185

- für Weinkühlung und -Lagerung
- bedingt einbaufähig (durch Frontbe- und -entlüftung)
- Auflagerippen (Seitenwand, integriert) für Rosteinschub
- Lüfter (Frischluftzufuhr)
- 1 x Glastür, UV-Schutzglas, doppelt isoliert, Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar
- LED-Innenbeleuchtung
- Heizelemente (Monotemperatur oder Multitemperatur)
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- Aktivkohle-Luftfilter, austauschbar

Hinweis:
Bei Einbau ist bauseitig für eine ausreichende Be- und Entlüftung über und neben dem Gerät zu sorgen.



WG 155

	WG 155	WG 185
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	595 x 610 x 1550	595 x 610 x 1850
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme	147 x 0,75 l Bordeaux-Flasche	197 x 0,75 l Bordeaux-Flasche
Abstell- und Lagerfläche	5 x Präsentationsrost, Holz	6 x Präsentationsrost, Holz
Nettoinhalt	338 l	414 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,20 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	
Energieeffizienzklasse	G	
Energieverbrauch (annum)	166 kWh/annum	175 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,46 kWh/24 h	0,48 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 56 g	R-600a | 79 g
Geräuschpegel	ca. 40 dB	ca. 39 dB
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	SN-ST (+10 bis +38 °C)	
Temperaturbereich	5 bis 20 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	76 kg | 74 kg	85 kg | 83 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, schwarz, Aluminium-Dekorelemente	
Verkleidung innen	plastifiziert, schwarz	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	477700155	477700185
Verkaufspreis	**1.915,00 €**	**2.029,00 €**

SERIENZUBEHÖR	477700155	477700185
Füße, vorn, justierbar	2	2
Präsentationsrost, Holz, B x T in mm: 523 x 360	1	1
Präsentationsrost, Holz, B x T in mm: 523 x 440	3	4
Präsentationsrost, Holz, schräg stehend, B x T in mm: 523 x 230	1	1
Rollen, hinten	2	2

Weintemperierschrank W 185

- für Weinkühlung und -Lagerung
- bedingt einbaufähig (durch Frontbe- und -entlüftung)
- 11 x Auflagerippe (pro Seitenwand, integriert) für Rosteinschub, Abstand in mm: 120
- Lüfter (Frischluftzufuhr)
- 1 x Glastür, Isolierglas, Schloss (in der Frontblende unten), Türanschlag rechts, wechselbar
- UV-Schutzglas, Aluminium-Rahmen-Elemente an den Seiten, Aluminium-Griffleiste
- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige (im Unterbau)
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- Aktivkohle-Luftfilter, austauschbar

Hinweis:
Bei Einbau ist bauseitig für eine ausreichende Be- und Entlüftung über und neben dem Gerät zu sorgen.
Der Temperaturunterschied zwischen den Abteilen darf aus technischen Gründen maximal 8 °C betragen.



W 185

	W 185
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	595 x 595 x 1860
innen (B x T x H)	497 x 455 x 1450
Tiefe bei geöffneter Tür	1180
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme	187 x 0,75 l Bordeaux-Flasche
Abstell- und Lagerfläche	6 x Präsentationsrost, Holz
Bruttoinhalt	414 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,17 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	G
Energieverbrauch (annum)	175 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,48 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 79 g
Geräuschpegel	ca. 39 dB
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	SN-ST (+10 bis +38 °C)
Temperaturbereich	5 bis 22 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	84 kg | 82 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, schwarz, Aluminium-Dekorelemente
Verkleidung innen	plastifiziert, schwarz
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	477800185
Verkaufspreis	**1.935,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, vorn, justierbar	2
Präsentationsrost, Holz, B x T in mm: 525 x 355	1
Präsentationsrost, Holz, B x T in mm: 525 x 440	4
Präsentationsrost, Holz, schräg stehend, B x T in mm: 525 x 230	1
Rollen, hinten	2

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Etagenthermometer, digital, aufsteckbar, zum Einsatz bei Multitemperaturbetrieb	477901236	26,00 €
Sicherheitsglas für Präsentations-Holzrost, für stehende Flaschenpräsentation für W 155 / 185, B x T in mm: 525 x 440	4774010722	22,00 €

Weinlagerschrank WK 275-2 / WK 375-2

- für Weinkühlung und -Lagerung
- Auflagerippen (Seitenwand, integriert) für Rosteinschub
- 1 x Glastür, rahmenlos, getönt, Schloss, ergonomischer Griff (lose beigelegt), Türanschlag wechselbar (mittels mitgelieferter Scharniere)
- LED-Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Temperaturregelung, Anti-Vibrations-System, Thermometer
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung

Hinweis:
Die Temperatureinstellung der Abteile steht in direkter Abhängigkeit voneinander. Der Temperaturunterschied beträgt daher ca. 8 °C.



WK 275-2

	WK 275-2	WK 375-2
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	595 x 680 x 1390	595 x 680 x 1760
innen (B x T x H)	510 x 540 x 1130	515 x 532 x 1585
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme	119 x 0,75 l Bordeaux-Flasche	163 x 0,75 l Bordeaux-Flasche
Nettoinhalt	250 l	350 l
Bruttoinhalt	270 l	416 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,16 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,22 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	G	
Energieverbrauch (annum)	150 kWh/annum	175 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,41 kWh/24 h	0,48 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 60 g	R-600a | 55 g
Geräuschpegel	ca. 40 dB	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	oberes Kühlabteil: für Weißwein geeignet: 5 bis 10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF unteres Kühlabteil: für Rotwein geeignet: 10 bis 18 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	94 kg | 89 kg	111 kg | 106 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, schwarz	
Verkleidung innen	ABS-Kunststoff	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	435800003	435800004
Verkaufspreis	**1.669,00 €**	**1.869,00 €**

SERIENZUBEHÖR	435800003	435800004
Aktivkohlefilter, austauschbar	1	1
Füße, höhenverstellbar	4	4
Präsentationsrost, Holz, für Bordeaux-Flaschen (waagerecht liegend)	10	14

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Kit für schrägstellbares Holz-Präsentationsrost, für Serie WK, Inhalt: 1 x geneigter Holz-Präsentationsrost, 2 x Stopper, 2 x Schraube	43514968	42,00 €

Entdecken Sie hier die Serie TEP sowie weitere
Weinlager- & Weintemperierschränke

Modular & personalisierbar = absolute Flexibilität in vollendeter Eleganz

Serie TEP – Präsentationslösungen so individuell wie jeder Wein



Farben & Dekore
Serie TEP

Die Serie TEP ist ein modulares System zur professionellen Präsentationslagerung von Weinsorten aller Art.

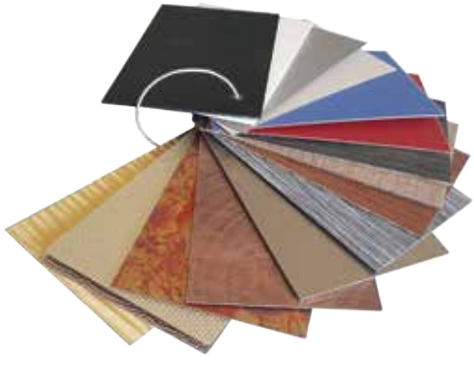
Alle Module sind so gestaltet, dass sie auch für die Einzelaufstellung geeignet sind.

Die flexiblen Aufstellungsmöglichkeiten macht die Serie TEP zur idealen Lösung für Räumlichkeiten egal welcher Größe.

Die Verkleidungen aus Hochdrucklaminat (HPL-Rahmen und HPL-Verbindungsrahmen) gibt es in verschiedenen Dekoren und RAL-Farben. So kann die Serie TEP jedem Einrichtungsstil angepasst und / oder zu einem wichtigen Gestaltungselement werden.

Auch nachträglich lässt sich die Aufstellung und die Gestaltung der Serie TEP nach Belieben modifizieren und bietet so Spielraum für mögliche, spätere Umgestaltungspläne. Die Variabilität sorgt somit auch für die Langfristigkeit der Investition.

Neben der Serie TEP gibt es auch die Serie M mit geschlossenen Seitenteilen, geschlossenem Deckel sowie Drehtüren. Die Serie M ist ideal für den Einbau geeignet. Sprechen Sie uns an.

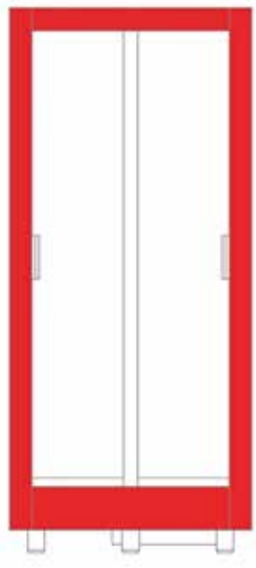


Eine Übersicht über alle möglichen Farben und Dekore finden Sie unter
www.nordcap.de/dekore_farben_serie_tmv.pdf.
Oder einfach den entsprechenden QR-Code scannen.

Zur Anbringung werden die Laminatverkleidungen einfach eingeschoben. Auf Anfrage können sie auch bereits ab Werk fixiert werden.

Mit dem flexiblen Slide-In-System kann die Serie TEP bei Bedarf immer wieder neu gestaltet werden und macht so auch alle Umgestaltungspläne mit.

Denkbar ist auch ein saisonbedingter Wechsel des Designs bzw. der Farben oder für Promotionaktionen.



Die Möglichkeiten für die Module auf einen Blick

Die Bezeichnung gibt Aufschluss über die Eigenschaften eines jeden Moduls

C, M oder H:
Aufstellung im Raum, oder an der Wand?

Die **C-Modelle** der Serie TEP sind auch geeignet, mitten im Raum zu stehen. Sie sind zu diesem Zweck vorne und hinten mit Schiebetüren ausgestattet.

Die **M-Modelle** wurden für die Wand-Installation konstruiert und haben nur vorne Schiebetüren, die Rückwand ist geschlossen.

Weinschränke mit **„H"** haben eine geringere Tiefe als die C- und M-Modelle. Die Serie TEP-H hat vorne Schiebeglastüren, ihre Rückwand ist geschlossen.



Serie TEP-C
Schiebeglastüren vorne und hinten



Serie TEP-M
Schiebeglastüren vorne, geschlossene Rückwand



Serie TEP-H
Reduzierte Tiefe, Schiebeglastüren vorne, geschlossene Rückwand

4 verschiedene Möglichkeiten der Innenausstattung

Egal ob C, M oder H: Für alle TEP-Serien gibt es vier verschiedene Möglichkeiten der Innenausstattung, denen jeweils eine entsprechende Zahl zugeordnet ist.

- **Serie TEP-*10** Flaschen werden **waagerecht** präsentiert
- **Serie TEP-*12** Flaschen werden **schräg-liegend** präsentiert
- **Serie TEP-*13** Flaschen werden **senkrecht** präsentiert
- **Serie TEP-*14** Innenausstattung kann **personalisiert** werden

















DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier unser weiteres Produktsortiment an hochwertiger Getränkekühlung

FERTIG KONFIGURIERTE GETRÄNKETHEKEN



Übersicht fertig konfigurierte Getränketheken

DESIGNBAR



Übersicht Designbar

SCHANKTISCHABDECKUNGEN FÜR GETRÄNKETHEKEN



Übersicht Schanktischabdeckungen für Getränketheken

FASSKÜHLSCHRÄNKE



Übersicht Fasskühlschränke

Entdecken Sie hier weitere Weinlager- & Weintemperierschränke sowie unseren Milchkühlschrank

RÜCKBUFFETSCHRÄNKE



Übersicht Rückbuffetschränke

Übersicht Weinlager- & Weintemperierschränke



WEINLAGER- & WEINTEMPERIERSCHRÄNKE

MILCHKÜHLSCHRANK



Übersicht Milchkühlschrank

PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN



EISBEREITER

7/4
7/20

Eisbereiter – Vollwürfel
Katalog & Web-Shop

7/10
7/20

Eisbereiter – Hohlwürfel
Katalog & Web-Shop

7/14
7/21

Eisbereiter – Flockeneis
Katalog & Web-Shop

7/18
7/21

Eisbereiter – Nuggetseis
Katalog & Web-Shop

7/19

Eiscrusher
Katalog & Web-Shop

7/21

Vorratsbehälter
Web-Shop

7/22

Vorratsbehälter
Web-Shop

07

Eisbereiter – Vollwürfel

Eisbereiter – Hohlwürfel

Eisbereiter – Flockeneis

Eisbereiter – Nuggeteis

Eiscrusher

Vorratsbehälter

Teilentsalzungsanlagen

Entdecken Sie hier unsere Eisbereiter online

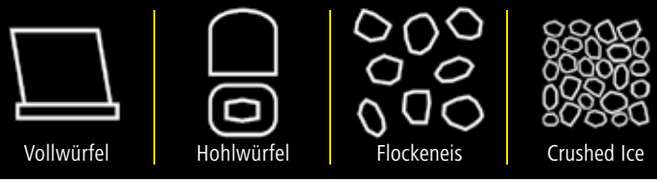
NordCap Eisbereiter – Übersicht Produktprogramm

Für jedes Anforderungsprofil die optimale Lösung

Die Einsatzmöglichkeiten von Eis sind in der Gastronomie und Lebensmittelbranche sehr vielfältig: sei es, um Lebensmittel während der Warenpräsentation kühl und frisch zu halten oder Getränke kalt zu servieren.

Aber: Eis ist nicht gleich Eis. Jeder Zweck hat sein ganz eigenes Anforderungsprofil. Daher bieten wir ein breites Sortiment an Eisbereitern, mit denen sich unterschiedliche Arten von Eis produzieren lassen.

Das NordCap Produktprogramm bietet Eisbereiter für



Vollwürfel | Serien SCH SVH SQH





Die Eiswürfelbereiter der Serien SCH, SVH und SQH dienen der Produktion von klaren, reinen und harten Massivwürfeln. Die Geräte haben hohe Tagesleistungen sowie Behälterkapazitäten und sind dadurch ideal für den Einsatz in Discotheken, Fast-Food-Lokalen, Cocktail-Bars sowie für die Bestückung von Salat-Büffets geeignet.

Hohlwürfel | Serie SDH





Unter dem Einsatz des Positiv-Sprühsystems produziert die Serie SDH Hohlwürfel von glasklarer, reiner und harter Qualität. Aufgrund der großen Oberfläche haben Hohlwürfel eine besonders schnelle Kühlleistung.
Als Universalwürfel finden sie vor allem in der gehobenen Gastronomie Verwendung.

Flockeneis | Serie SPH





Bei Flockeneis handelt es sich um Trockeneis, also um festes Eis mit der idealen Temperatur von -0,5 °C. Das unregelmäßig und kristallin geformte Eis der NordCap Flockeneisbereiter ist immer schüttfähig und hygienisch einwandfrei.
Einsatzbereiche von Flockeneisbereitern sind Metzgereibetriebe, Bäckereien, Laboratorien, Krankenhäuser sowie die Fischbranche und die Gastronomie.

Crushed Ice | Modell SMH - MOJO





Crushed Ice / Nuggeteis wird primär zum schnellen Kühlen und stilvollen Servieren von Cocktails (z. B. Mojito oder Caipirinha), Longdrinks und Smoothies verwendet.
Aufgrund seiner großen Oberfläche kühlt es Getränke intensiver, sorgt für eine leichte Verwässerung (idealer Schmelzeffekt) und eignet sich zudem zum Dekorieren, Kühlen von Sektflaschen oder zum Einbetten von Fischspeisen.

Die Möglichkeiten



Serie SCH
für Vollwürfel

- luft- oder wassergekühlt
- inkl. Vorratsbehälter
- 6 Modellgrößen mit Tagesleistungen von 20 bis 88 kg
- vollautomatische Produktionssteuerung



Serie SVH
für Vollwürfel

- luft- oder wassergekühlt
- Aufsatzgerät für separaten Vorratsbehälter
- 4 Modellgrößen mit Tagesleistungen von 160 bis 290 kg
- vollautomatische Produktionssteuerung



Serie SQH
für Vollwürfel

- luft- oder wassergekühlt
- inkl. Vorratsbehälter
- 4 Modellgrößen mit Tagesleistungen von 36 bis 134 kg
- vollautomatische Produktionssteuerung



Serie SDH
für Hohlwürfel

- luft- oder wassergekühlt
- inkl. Vorratsbehälter
- 7 Modellgrößen mit Tagesleistungen von 30 bis 150 kg
- vollautomatische Produktionssteuerung



Serie SPH
für Hohlwürfel

- luft- oder wassergekühlt
- als Standgerät inkl. Vorratsbehälter oder als Aufsatzgerät für separaten Vorrats-behälter
- 6 Modellgrößen mit Tagesleistungen von 70 bis 410 kg
- vollautomatische Produktionssteuerung



Modell SMH 80 L - MOJO
für Crushed Ice

- luftgekühlt
- Standgerät
- Tagesleistung: 70 kg
- Vorratsbehälter 25 kg
- vollautomatische Produktionssteuerung

Vollwürfelbereiter Serie SCH (luftgekühlt)



SCH 20 L

- für Vollwürfelproduktion
- Eiswürfel ideal für Cocktails und den Einsatz im professionellen Barumfeld
- integrierter Vorratsbehälter
- SCH 20 L: 6 kg (bis zu 300 Eiswürfel)
- SCH 30 L: 8 kg (bis zu 424 Eiswürfel)
- SCH 40 L: 15 kg (bis zu 750 Eiswürfel)
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- Positiv-Sprühsystem
- vollautomatische Produktionssteuerung
- automatische Abtauung (System mit: Heißgas / Frischwasser)
- schmutzanfällige Komponenten von vorn ausbaufähig
- vorinstallierte Abflussstutzen

Hinweis:
Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen.

Bauseitig sind 1 x Wasser-Zulauf und 1 x Wasser-Ablauf erforderlich.

Die täglich produzierte Eismenge kann je nach Wasserzulauftemperatur variieren.

Wir empfehlen den Abschluss eines Wartungsvertrages mit Ihrem Fachhändler.

Wassergekühlte Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

Vollwürfelbereiter Serie SCH (luftgekühlt)

	SCH 20 L	SCH 30 L	SCH 40 L
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	333 x 457 x 599	390 x 517 x 640	467 x 570 x 690
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme	1 x 6 kg Vorratsbehälter	1 x 8 kg Vorratsbehälter	1 x 15 kg Vorratsbehälter
Leistung	bis zu 20 kg Vollwürfel | 24 h Vollwürfelgröße H x Ø in mm: ca. 34 x 30 (Zylinderform), 20 Gramm	bis zu 31 kg Vollwürfel | 24 h Vollwürfelgröße H x Ø in mm: ca. 34 x 30 (Zylinderform), 20 Gramm	bis zu 43 kg Vollwürfel | 24 h Vollwürfelgröße H x Ø in mm: ca. 34 x 30 (Zylinderform), 20 Gramm
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,25 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,34 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,60 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieverbrauch (24h)	4,20 kWh/24 h	7,00 kWh/24 h	11,00 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 75 g	R-290 | 80 g	R-290 | 105 g
Wasserdruck	1 bis 5 bar		
Absicherung	10,0 A		
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	steckerfertig		
Kühlungsart (Maschine)	Luftkühlung		
Aufstellungsart	Standgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Temperaturbereich	Gerätebetrieb bis 43 °C UT (Produktionsmenge kann je nach UT variieren)		
Wasserzulauf	5 bis 38 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto | Netto	33 kg | 28 kg	38 kg | 32 kg	44 kg | 35 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Edelstahl 1.4509, abgerundeter Kantenschutz		
Verkleidung innen	Polyethylen-Innenbehälter, in einem Stück tiefgezogen		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	413710020	4137100301	4137100401
Verkaufspreis	**1.289,00 €**	**1.549,00 €**	**1.869,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Ablaufschlauch	1
Anschlussschlauch	1
Eisschaufel	1

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
StarterSet - Wasserfilter für Eismaschinen, 3-teilig: Filter (Medium), Adapter, Filterkopf; kompakte Wasserenthärtungsanlage für Eismaschinen, Maschinenschutz vor Kalkablagerungen, filtert Chlor und sorgt so für klare, geschmacksneutrale Eiswürfel	4951292STARTER	179,00 €
Wasserfilter für Eismaschinen, Austauschfilter, Nenndurchflussleistung ca. 2,4l/min	4951292	119,00 €

Vollwürfelbereiter Serie SCH (luftgekühlt)



SCH 50 L

- für Vollwürfelproduktion
- Eiswürfel ideal für Cocktails und den Einsatz im professionellen Barumfeld
- integrierter Vorratsbehälter
- SCH 50 L: 22 kg (bis zu 1222 Eiswürfel)
- SCH 65 L: 22 kg (bis zu 1222 Eiswürfel)
- SCH 105 L: 49 kg (bis zu 2450 Eiswürfel)
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- Positiv-Sprühsystem
- vollautomatische Produktionssteuerung
- automatische Abtauung (System mit: Heißgas / Frischwasser)
- schmutzanfällige Komponenten von vorn ausbaufähig
- vorinstallierte Abflussstutzen

Hinweis:
Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen.

Bauseitig sind 1 x Wasser-Zulauf und 1 x Wasser-Ablauf erforderlich.

Die täglich produzierte Eismenge kann je nach Wasserzulauftemperatur variieren.

Wir empfehlen den Abschluss eines Wartungsvertrages mit Ihrem Fachhändler.

Wassergekühlte Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

NordCap®
PROFESSIONELL KÜHLEN

Vollwürfelbereiter Serie SCH (luftgekühlt)

	SCH 50 L	SCH 65 L	SCH 105 L
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	467 x 570 x 880		700 x 600 x 1062
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme	1 x 22 kg Vorratsbehälter		1 x 49 kg Vorratsbehälter
Leistung	bis zu 51 kg Vollwürfel | 24 h Vollwürfelgröße H x Ø in mm: ca. 34 x 30 (Zylinderform), 20 Gramm	bis zu 55 kg Vollwürfel | 24 h Vollwürfelgröße H x Ø in mm: ca. 34 x 30 (Zylinderform), 20 Gramm	bis zu 90 kg Vollwürfel | 24 h Vollwürfelgröße H x Ø in mm: ca. 34 x 30 (Zylinderform), 20 Gramm
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,64 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,55 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,77 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieverbrauch (24h)	12,20 kWh/24 h	10,00 kWh/24 h	14,70 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 140 g	R-290 | 110 g	R-290 | 120 g
Wasserdruck	1 bis 5 bar		
Absicherung	10,0 A		
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	steckerfertig		
Kühlungsart (Maschine)	Luftkühlung		
Aufstellungsart	Standgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Temperaturbereich	Gerätebetrieb bis 43 °C UT (Produktionsmenge kann je nach UT variieren)		
Wasserzulauf	5 bis 38 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto | Netto	44 kg | 38 kg	48 kg | 39 kg	68 kg | 56 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Edelstahl 1.4509, abgerundeter Kantenschutz		
Verkleidung innen	Polyethylen-Innenbehälter, in einem Stück tiefgezogen		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	4137100501	4137100651	4137101051
Verkaufspreis	**2.049,00 €**	**2.399,00 €**	**3.369,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Ablaufschlauch	1
Anschlussschlauch	1
Eisschaufel	1
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 90 bis 133	4

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
StarterSet - Wasserfilter für Eismaschinen, 3-teilig: Filter (Medium), Adapter, Filterkopf; kompakte Wasserenthärtungsanlage für Eismaschinen, Maschinenschutz vor Kalkablagerungen, filtert Chlor und sorgt so für klare, geschmacksneutrale Eiswürfel	4951292STARTER	179,00 €
Wasserfilter für Eismaschinen, Austauschfilter, Nenndurchflussleistung ca. 2,4l/min	4951292	119,00 €

Vollwürfelbereiter Serie SVH (luftgekühlt)



SVH 152 L

- für Vollwürfelproduktion
- Eiswürfel ideal für Fast-Food-Getränke, Coffeeshops und Kaffeeketten
- Aufsatzgerät für separaten Vorratsbehälter
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- elektronische Steuerung
- vollautomatische Produktionssteuerung
- integriertes Überwachungssystem
- automatische Abtauung (Heißgas)
- schmutzanfällige Komponenten von vorn ausbaufähig
- Wabenverdampfer

Hinweis:
Lieferung ohne Vorratsbehälter (siehe Sonderzubehör). Bitte sprechen Sie uns an.

Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen.

Bauseitig sind 1 x Wasser-Zulauf und 1 x Wasser-Ablauf erforderlich.

Die täglich produzierte Eismenge kann je nach Wasserzulauftemperatur variieren.

Wassergekühlte Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

Vollwürfelbereiter Serie SVH (luftgekühlt)

	SVH 152 L	SVH 203 L	SVH 222 L
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	558 x 610 x 609	760 x 620 x 575	560 x 610 x 609
LEISTUNGSDATEN			
Leistung	bis zu 160 kg Vollwürfel | 24 h Vollwürfelgröße B x T x H in mm: ca. 22 x 10 x 28, 6 Gramm	bis zu 216 kg Vollwürfel | 24 h Vollwürfelgröße B x T x H in mm: ca. 22 x 10 x 28, 6 Gramm	bis zu 201 kg Vollwürfel | 24 h Vollwürfelgröße B x T x H in mm: ca. 22 x 10 x 28, 6 Gramm
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,95 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,96 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	1,21 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieverbrauch (24h)	19,80 kWh/24 h	20,60 kWh/24 h	20,20 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 149 g		
Wasserdruck	1 bis 5 bar		
Absicherung	16,0 A		
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	eigengekühlt		
Kühlungsart (Maschine)	Luftkühlung		
Aufstellungsart	Aufsatzgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Temperaturbereich	Gerätebetrieb bis 40 °C UT (Produktionsmenge kann je nach UT variieren)		
Wasserzulauf	5 bis 35 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto | Netto	70 kg | 55 kg	85 kg | 69 kg	80 kg | 65 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Edelstahl 1.4509, abgerundeter Kantenschutz		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	4133601522901	4133602032901	4133602222901
Verkaufspreis	**3.998,00 €**	**4.453,00 €**	**4.546,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Ablaufschlauch	1
Anschlussschlauch	1

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Fresh Magnum, Teilentsalzung bis 9.500 l/bei 10° dH mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	4953009	909,00 €
Fresh Spezial, Teilentsalzung bis 13.400 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	4953004	1.115,00 €
R 100 (129 kg), ohne Abdeckungskit verwendbar	413100100	1.485,00 €
R 130 (168 kg), ohne Abdeckungskit verwendbar	413130130	1.697,00 €
R 150 (181 kg), inkl. Abdeckungskit CBT30EMCD	413150150123	2.368,00 €
R 150 (181 kg), ohne Abdeckungskit verwendbar	413150150	1.799,00 €
R 190 (243 kg), ohne Abdeckungskit verwendbar	413190190	2.182,00 €
R 318 (318+73 kg) inkl. Trolley, inkl. passendem Vorratsbehälter	413600300	9.488,00 €

Hohlwürfelbereiter Serie SDH (luftgekühlt)



SDH 30 L

- für Hohlwürfelproduktion
- Eiswürfel ideal für gekühlte Säfte und Softdrinks
- integrierter Vorratsbehälter
- SDH 30 L: 6 kg (bis zu 290 Eiswürfel)
- SDH 40 L: 12 kg (bis zu 570 Eiswürfel)
- SDH 50 L: 17 kg (bis zu 810 Eiswürfel)
- SDH 64 L: 20 kg (bis zu 950 Eiswürfel)
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- Positiv-Sprühsystem
- vollautomatische Produktionssteuerung
- automatische Abtauung (System mit: Heißgas / Frischwasser)
- Luftfilter zur Reinigung auswaschbar
- schmutzanfällige Komponenten von vorn ausbaufähig
- vorinstallierte Abflussstutzen

Hinweis:
Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen.

Bauseitig sind 1 x Wasser-Zulauf und 1 x Wasser-Ablauf erforderlich.

Die täglich produzierte Eismenge kann je nach Wasserzulauftemperatur variieren.

Wir empfehlen den Abschluss eines Wartungsvertrages mit Ihrem Fachhändler.

Wassergekühlte Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

Hohlwürfelbereiter Serie SDH (luftgekühlt)

	SDH 30 L	SDH 40 L	SDH 50 L	SDH 64 L
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	334 x 457 x 599	377 x 555 x 726	485 x 575 x 810	485 x 575 x 905
LEISTUNGSDATEN				
Aufnahme	1 x 6 kg Vorratsbehälter	1 x 12 kg Vorratsbehälter	1 x 17 kg Vorratsbehälter	1 x 20 kg Vorratsbehälter
Leistung	bis zu 32 kg Hohlwürfel | 24 h Hohlwürfelgröße B x T x H in mm: ca. 35 x 29 x 36, 21 Gramm	bis zu 41 kg Hohlwürfel | 24 h Hohlwürfelgröße B x T x H in mm: ca. 35 x 29 x 36, 21 Gramm	bis zu 50 kg Hohlwürfel | 24 h Hohlwürfelgröße B x T x H in mm: ca. 35 x 29 x 36, 21 Gramm	bis zu 58 kg Hohlwürfel | 24 h Hohlwürfelgröße B x T x H in mm: ca. 35 x 29 x 36, 21 Gramm
Reinigungssystem	Serie			
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert (Elektro)	0,31 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,30 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,32 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,46 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieverbrauch (24h)	5,95 kWh/24 h	5,70 kWh/24 h	6,20 kWh/24 h	8,90 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 95 g	R-290 | 120 g	R-290 | 115 g	R-290 | 130 g
Wasserdruck	1 bis 5 bar			
Absicherung	10,0 A			
EIGENSCHAFTEN				
Anschlussart	steckerfertig			
Kühlungsart (Maschine)	Luftkühlung			
Aufstellungsart	Standgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Temperaturbereich	Gerätebetrieb bis 43 °C UT (Produktionsmenge kann je nach UT variieren)			
Wasserzulauf	5 bis 38 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto | Netto	33 kg | 28 kg	47 kg | 40 kg	53 kg | 45 kg	57 kg | 48 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Edelstahl 1.4509, abgerundeter Kantenschutz			
Verkleidung innen	Polyethylen-Innenbehälter, in einem Stück tiefgezogen			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	41330301063	41330401063	41330510163	41330601063
Verkaufspreis	**1.369,00 €**	**1.998,00 €**	**2.229,00 €**	**2.729,00 €**

SERIENZUBEHÖR	41330301063	41330401063	41330510163	41330601063
Ablaufschlauch	1	1	1	1
Anschlussschlauch	1	1	1	1
Eisschaufel	1	1	1	1
Füße, H in mm: 89	-	4	4	4

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Fresh Maxi, Teilentsalzung bis 5.600 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	4953003	823,00 €
Fresh Mini, Teilentsalzung bis 2.700 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	4953001	479,00 €

Hohlwürfelbereiter Serie SDH (luftgekühlt)



SDH 84 L

- für Hohlwürfelproduktion
- Eiswürfel ideal für gekühlte Säfte und Softdrinks
- integrierter Vorratsbehälter
- SDH 84 L: 33 kg (bis zu 1570 Eiswürfel)
- SDH 100 L: 33 kg (bis zu 1570 Eiswürfel)
- SDH 170 L: 50 kg (bis zu 2380 Eiswürfel)
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- Positiv-Sprühsystem
- vollautomatische Produktionssteuerung
- automatische Abtauung (System mit: Heißgas / Frischwasser)
- Luftfilter zur Reinigung auswaschbar
- schmutzanfällige Komponenten von vorn ausbaufähig
- vorinstallierte Abflussstutzen

Hinweis:
Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen.

Bauseitig sind 1 x Wasser-Zulauf und 1 x Wasser-Ablauf erforderlich.

Die täglich produzierte Eismenge kann je nach Wasserzulauftemperatur variieren.

Wir empfehlen den Abschluss eines Wartungsvertrages mit Ihrem Fachhändler.

Wassergekühlte Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

NordCap®
PROFESSIONELL KÜHLEN

Hohlwürfelbereiter Serie SDH (luftgekühlt)

	SDH 84 L	SDH 100 L	SDH 170 L
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	670 x 595 x 981		1042 x 575 x 893
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme	1 x 33 kg Vorratsbehälter		1 x 50 kg Vorratsbehälter
Leistung	bis zu 92 kg Hohlwürfel | 24 h Hohlwürfelgröße B x T x H in mm: ca. 35 x 29 x 36, 21 Gramm	bis zu 100 kg Hohlwürfel | 24 h Hohlwürfelgröße B x T x H in mm: ca. 35 x 29 x 36, 21 Gramm	bis zu 150 kg Hohlwürfel | 24 h Hohlwürfelgröße B x T x H in mm: ca. 35 x 29 x 36, 21 Gramm
Reinigungssystem	Serie		
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,75 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,81 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	1,19 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieverbrauch (24h)	14,70 kWh/24 h	15,50 kWh/24 h	23,00 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 150 g	R-290 | 140 g	R-290
Wasserdruck	1 bis 5 bar		
Absicherung	10,0 A		
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	steckerfertig		
Kühlungsart (Maschine)	Luftkühlung		
Aufstellungsart	Standgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Temperaturbereich	Gerätebetrieb bis 43 °C UT (Produktionsmenge kann je nach UT variieren)		
Wasserzulauf	5 bis 38 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto | Netto	74 kg | 63 kg		104 kg | 94 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Edelstahl 1.4509, abgerundeter Kantenschutz		
Verkleidung innen	Polyethylen-Innenbehälter, in einem Stück tiefgezogen		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	41330841063	41331001063	41331701063
Verkaufspreis	**3.379,00 €**	**3.575,00 €**	**4.829,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Ablaufschlauch	1
Anschlussschlauch	1
Eisschaufel	1
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 90 bis 133	4

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Fresh Magnum, Teilentsalzung bis 9.500 l/bei 10° dH mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	4953009	909,00 €
Fresh Maxi, Teilentsalzung bis 5.600 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	4953003	823,00 €

Flockeneisbereiter Serie SPH (luftgekühlt)



SPH 80 L

- für Flocken- / Brucheis-Produktion
- universell einsetzbares Eis – ideal für Fisch- und Lebensmittelpräsentationen und Buffetkühlung
- integrierter Vorratsbehälter
- SPH 80 L: 25 kg
- SPH 120 L: 55 kg
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- vollautomatische Produktionssteuerung
- Edelstahl-Schneckenzylinder
- schmutzanfällige Komponenten von vorn ausbaufähig
- Spezialverdampfer, zylindrisch

Hinweis:
Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen.

Bauseitig sind 1 x Wasser-Zulauf und 1 x Wasser-Ablauf erforderlich.

Die täglich produzierte Eismenge kann je nach Wasserzulauftemperatur variieren.

Wir empfehlen den Abschluss eines Wartungsvertrages mit Ihrem Fachhändler.

Wassergekühlte Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

Flockeneisbereiter Serie SPH (luftgekühlt)

	SPH 80 L	SPH 120 L
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	529 x 629 x 880	920 x 594 x 778
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme	25 kg Vorratsbehälter	1 x 55 kg Vorratsbehälter
Leistung	bis zu 70 kg Flockeneis | 24 h Produktion mit Idealtemperatur von -0,5 °C, kristallin geformt, stets schüttfähig	bis zu 124 kg Flockeneis | 24 h Produktion mit Idealtemperatur von -0,5 °C, kristallin geformt, stets schüttfähig
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,28 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,45 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieverbrauch (24h)	6,20 kWh/24 h	10,00 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 99 g	R-290
Wasserdruck	1 bis 5 bar	
Absicherung	10,0 A	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	eigengekühlt	steckerfertig
Kühlungsart (Maschine)	Luftkühlung	
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Temperaturbereich	Gerätebetrieb bis 43 °C UT (Produktionsmenge kann je nach UT variieren)	
Wasserzulauf	5 bis 38 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	59 kg | 52 kg	78 kg | 67 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl 1.4509, abgerundeter Kantenschutz	
Verkleidung innen	Polyethylen-Innenbehälter, in einem Stück tiefgezogen	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	41320802901	41321202901
Verkaufspreis	**3.599,00 €**	**4.495,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Ablaufschlauch	1
Anschlussschlauch	1
Eisschaufel	1
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 90 bis 133	4

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
StarterSet - Wasserfilter für Eismaschinen, 3-teilig: Filter (Medium), Adapter, Filterkopf; kompakte Wasserenthärtungsanlage für Eismaschinen, Maschinenschutz vor Kalkablagerungen, filtert Chlor und sorgt so für klare, geschmacksneutrale Eiswürfel	4951292STARTER	179,00 €
Wasserfilter für Eismaschinen, Austauschfilter, Nenndurchflussleistung ca. 2,4l/min	4951292	119,00 €

Flockeneisbereiter Serie SPH (luftgekühlt)



SPH 125 L

- für Flocken- / Brucheis-Produktion
- universell einsetzbares Eis – ideal für Fisch- und Lebensmittelpräsentationen und Buffetkühlung
- Aufsatzgerät für separaten Vorratsbehälter
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- vollautomatische Produktionssteuerung
- Edelstahl-Schneckenzylinder
- schmutzanfällige Komponenten von vorn ausbaufähig
- Spezialverdampfer, zylindrisch

Hinweis:
Lieferung ohne Vorratsbehälter (siehe Sonderzubehör). Bitte sprechen Sie uns an.

Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen.

Bauseitig sind 1 x Wasser-Zulauf und 1 x Wasser-Ablauf erforderlich.

Die täglich produzierte Eismenge kann je nach Wasserzulauftemperatur variieren.

Wir empfehlen den Abschluss eines Wartungsvertrages mit Ihrem Fachhändler.

Wassergekühlte Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

NordCap®
PROFESSIONELL KÜHLEN

Flockeneisbereiter Serie SPH (luftgekühlt)

	SPH 125 L	SPH 255 L
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	560 x 615 x 454	563 x 536 x 526
LEISTUNGSDATEN		
Leistung	bis zu 133 kg Flockeneis | 24 h Produktion mit Idealtemperatur von -0,5 °C, kristallin geformt, stets schüttfähig	bis zu 200 kg Flockeneis | 24 h Produktion mit Idealtemperatur von -0,5 °C, kristallin geformt, stets schüttfähig
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,48 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,70 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieverbrauch (24h)	11,00 kWh/24 h	15,00 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290	R-290 | 115 g
Wasserdruck	1 bis 5 bar	
Absicherung	10,0 A	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Maschine)	Luftkühlung	
Aufstellungsart	Aufsatzgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Temperaturbereich	Gerätebetrieb bis 43 °C UT (Produktionsmenge kann je nach UT variieren)	
Wasserzulauf	5 bis 38 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	54 kg | 44 kg	56 kg | 52 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl 1.4509, abgerundeter Kantenschutz	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	41312502901	41325502901
Verkaufspreis	**3.990,00 €**	**4.532,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Ablaufschlauch	1
Anschlussschlauch	1

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
R 100 (129 kg), ohne Abdeckungskit verwendbar	413100100	1.485,00 €
R 130 (168 kg), ohne Abdeckungskit verwendbar	413130130	1.697,00 €
R 137 (137+73 kg) inkl. Trolley, inkl. passendem Vorratsbehälter	413600200	7.333,00 €
R 150 (181 kg), inkl. Abdeckungskit CBT30EFSD	413150150103	2.559,00 €
R 190 (243 kg), inkl. Abdeckungskit CBT30EFSD	413190190103	2.942,00 €
R 250 (252 kg), inkl. Abdeckungskit CBT42EFSD	413250250001	2.532,00 €
R 318 (318+73 kg) inkl. Trolley, inkl. passendem Vorratsbehälter	413600300	9.488,00 €
StarterSet - Wasserfilter für Eismaschinen, 3-teilig: Filter (Medium), Adapter, Filterkopf; kompakte Wasserenthärtungsanlage für Eismaschinen, Maschinenschutz vor Kalkablagerungen, filtert Chlor und sorgt so für klare, geschmacksneutrale Eiswürfel	4951292STARTER	179,00 €
Wasserfilter für Eismaschinen, Austauschfilter, Nenndurchflussleistung ca. 2,4l/min	4951292	119,00 €

Nuggeteisbereiter SMH 80 L - Mojo

- für Nugget-Eis-Produktion
- komprimiertes Eis - wahlweise als mikrostrukturierte Würfel oder als unregelmäßige Eis-Chips
- integrierter Vorratsbehälter, für 25 kg
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- vollautomatische Produktionssteuerung
- Edelstahl-Schneckenzylinder
- automatische Abtauung (System mit: Heißgas / Frischwasser)
- schmutzanfällige Komponenten von vorn ausbaufähig
- vorinstallierte Abflussstutzen

Hinweis:
Lieferung ohne Stecker. Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen.
Bauseitig sind 1 x Wasser-Zulauf und 1 x Wasser-Ablauf erforderlich. Die täglich produzierte Eismenge kann je nach Wasserzulauftemperatur variieren.
Wir empfehlen den Abschluss eines Wartungsvertrages mit Ihrem Fachhändler.
Wassergekühltes Modell finden Sie auf www.nordcap.de



SMH 80 L - Mojo

	SMH 80 L - Mojo
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	529 x 626 x 828
Höhe mit Füßen	928
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme	1 x 25 kg Vorratsbehälter
Leistung	bis zu 74 kg Nuggeteis | 24 h mit nur 8 % Wassergehalt, in unterschiedlichen Größen
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,36 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieverbrauch (24h)	8,00 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 99 g
Wasserdruck	1 bis 5 bar
Absicherung	10,0 A
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	eigengekühlt
Kühlungsart (Maschine)	Luftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Temperaturbereich	Gerätebetrieb bis 43 °C UT (Produktionsmenge kann je nach UT variieren)
Wasserzulauf	5 bis 38 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	63 kg | 51 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Edelstahl 1.4509, abgerundeter Kantenschutz
Verkleidung innen	Polyethylen-Innenbehälter, in einem Stück tiefgezogen
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	413400080002
Verkaufspreis	**4.019,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Ablaufschlauch	1
Anschlussschlauch	1
Eisschaufel	1
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 90 bis 133	4

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Eiscrusher EC 3.5

- für Crushed-Ice-Produktion
- für GN 1/3
- Eis für Cocktails, Fischvitrinen und Präsentiertabletts
- integrierter Vorratsbehälter, für 3,5 kg
- vollautomatische Produktionssteuerung
- robuste und geschützte Ein- / Aus- / Produktionsschalter
- Regelschalter für Eissplitter-Größe
- Sicherheitsmikroschalter (am Deckel / Frontklappe)
- Tauwasserschale, herausziehbar

Hinweis:
Lieferung ohne Stecker.



EC 3.5

	EC 3.5
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	240 x 430 x 490
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme	1 x 3,5 kg Vorratsbehälter
Leistung	bis zu 360 kg Crushed-Ice | h
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,20 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	28 kg | 21 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	472245430590
Verkaufspreis	**1.998,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße	4
GN-Behälter 1/3-100, Polycarbonat	1

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
GN-Behälter 1/3 - 100, CNS	42213100	10,00 €

DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Eisbereiter

EISWÜRFELBEREITER SERIE SCH LUFT- & WASSERGEKÜHLT

- für Volllwürfel





Übersicht Eisbereiter Serie SCH, luft- & wassergekühlt

Übersicht Eisbereiter Serie SVH, luft- & wassergekühlt



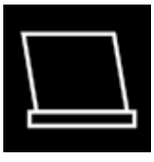
EISWÜRFELBEREITER SERIE SVH LUFT- & WASSERGEKÜHLT

- für Vollwürfel



EISWÜRFELBEREITER SERIE SQH LUFT- & WASSERGEKÜHLT

- für Volllwürfel





Übersicht Eiswürfelbereiter Serie SQH, luft- & wassergekühlt

Übersicht Eisbereiter Serie SDH, luft- & wassergekühlt



EISWÜRFELBEREITER SERIE SDH LUFT- & WASSERGEKÜHLT

- für Hohlwürfel



Entdecken Sie hier weitere Eisbereiter sowie Vorratsbehälter

FLOCKENEISBEREITER SERIE SPH LUFT- & WASSERGEKÜHLT

- für Flockeneis





Übersicht Flockeneisbereiter Serie SPH, luft- & wassergekühlt

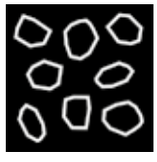
---

Übersicht Flockeneisbereiter Serie SPH luft- und wassergekühlt



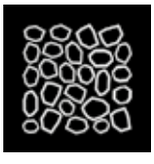
FLOCKENEISBEREITER SERIE SPH LUFT- & WASSERGEKÜHLT

- für Flockeneis



CRUSHED-ICE-BEREITER SMH - MOJO LUFT- & WASSERGEKÜHLT

- für Crushed-Ice





Übersicht Crushed-Ice-Eisbereiter SMH - Mojo, luft- & wassergekühlt

---

Übersicht Vorratsbehälter Serie R



VORRATSBEHÄLTER SERIE R, MASCHINENSTÄNDER, TROLLEY

- passend für die Serie SVH & SPH

Entdecken Sie hier Teilentsalzungsanlagen

TEILENTSALZUNGSANLAGEN SERIE FRESH



Übersicht Teilentsalzungsanlagen
Serie Fresh



WANDKÜHLREGALE

8/3
8/12

Konfigurator für Wandkühlregale

8/4
8/11

Wandkühlregale Katalog & Web-Shop

8/10

Warenpräsentationslösung CALEO Web-Shop

8/13

Wandtiefkühlregale Web-Shop

8/13

halbhohe Wandkühlregale Web-Shop

8/13

Fleischreifevitrinen Web-Shop

8/13

Käsekühlvitrinen Web-Shop

8/13

Fleischkühlvitrinen Web-Shop

8/13

Wärmeregale Web-Shop

08

Konfigurator für Wandkühlregale

Wandkühlregale

Warenpräsentationslösung CALEO

Wandtiefkühlregale

halbhohe Wandkühlregale

Fleischreifevitrinen

Käsekühlvitrinen

Fleischkühlvitrinen

Wärmeregale

Entdecken Sie hier unseren Wandkühlregal Konfigurator ▶ ▶ ▶

WANDKÜHLREGAL SERIE ALASKA ENERGY



Jalousien mit manueller Betätigung
oder motorisiert



LED-Beleuchtung für die
Regalböden und die Decke:
- energieeffizient
- hell
- ohne Wärmeentwicklung



Produktstopper, wahlweise
aus Glas oder aus Plexi-Glas



Regalböden
aus Glas
(auf Anfrage)

UNZÄHLIGE MÖGLICHKEITEN

Die Serie ALASKA Energy bietet Ihnen zahlreiche Möglichkeiten, Ihr Wandkühlregal nach Ihren eigenen Vorstellungen zu gestalten.

Die Serie ist mit folgenden Ausstattungs-merkmalen lieferbar

- serienmäßig in schwarz
- außen und innen auch in weiß, in gebürstetem bzw. hochglanzpoliertem CNS oder in allen RAL-Farbtönen
- mit verschiedenen Laminat-Außenverkleidungen
- in acht verschiedenen Breiten von 71 bis 360 cm
- mit umfangreichem Zubehör wie Produktstopper, Dosenrutschen, Jalousien, Nachtrollos, verschiedene Beleuchtungen, Dreh- oder Schiebetüren und beleuchtete Displayaufsätze

Entdecken Sie jetzt alle Möglichkeiten mit unserem **Wandkühlregal Konfigurator**. Mehr Infos auf der Seite rechts, oder einfach oben den QR-Code scannen.



Nachtrollo



Schiebetüren mit Thermoverglasung,
selbstschließend





Dosenrutschen – immer gut befüllte Verkaufsfront
durch automatisches Nachrutschen der Dosen nach der Produktentnahme

Produktkonfigurator **WANDKÜHLREGALE**

Mit unserem innovativen Produktkonfigurator können die Wandkühlregale **Alaska**, **Clipper**, **Mercury** und **Scarlet** online nach den individuellen Bedürfnissen und Vorstellungen gestaltet und konfiguriert sowie in wenigen Minuten als hochwertiges Bild heruntergeladen werden.

Die Funktionen im Überblick

Vielfältige Optionen
Es kann aus unterschiedlichen Größen, Farben, Verkleidungen und Sonderausstattungen gewählt werden, um das eigene Wandkühlregal optimal zu gestalten.

Echtzeit-Visualisierung
Der Konfigurator zeigt sofort an, wie sich jede Änderung auf das endgültige Design auswirkt.

Einfache Bedienung
Die intuitive Benutzeroberfläche erleichtert die Navigation durch alle verfügbaren Optionen.

Schnelle Ergebnisse
Innerhalb weniger Minuten erhält der User ein hochwertiges Bild des konfigurierten Wandkühlregals und einen detaillierten Kostenvoranschlag.





Wo findet man den Konfigurator?

Zu dem Prouktkonfigurator gelangt man auf unserer Website auf zwei unterschiedlichen Wegen. Oder einfach rechts den QR-Code scannen.

In unserem Webshop direkt am Produkt

Wenn man in unserem Webshop ein Wandkühlregal der oben genannten Serien aufruft, wird der Hinweis auf den Produktkonfigurator rechts eingeblendet.

Mit einem Klick auf diesen Hinweis gelangt man zur Landingpage des Produkt-konfigurators in unserer Themenwelt. Weiter siehe nächsten Absatz.



Landingpage Produktkonfigurator

Auch wenn man in unserer Themenwelt „LADENBAU LEH UND POS" abtaucht, gelangt man zu unserer speziellen Landingpage für den Produktkonfigurator.

Hier gibt es einen Button, um sich für den Produktkonfigurator anzumelden sowie ein Video, in dem beispielhaft ein Wandkühlregal konfiguriert wird.



Wandkühlregal Serie ALASKA SLIM ENERGY BLACK mit Türen



ALASKA 071 SLIM ENERGY DR BLACK

- zur Kühlung und Präsentation von verpackten Wurstwaren und Molkereiprodukten
- werkseitig kanalisierbar, anbaufähig
- geschlossene Seitenteile (Panorama-Seitenteile auf Anfrage gegen Aufpreis möglich)
- Drehtüren, Wärmeschutzglas, ergonomischer Griff (je Tür)
- LED-Innenbeleuchtung (im Deckenteil), 4000 K (Neutralweiß), gesondert schaltbar
- Bautiefe in mm: 635, Fronthöhe in mm: 635
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- hermetischer Kompressor

Hinweis:
Vorkonfigurierte Modelle der Serie ALASKA SLIM BLACK mit Türen. Die Maßangaben gelten nur für die Grundmodelle, je nach Zubehör können die Maße der Geräte variieren.

Abweichende Konfigurationen bitte über unseren Online-Konfigurator realisieren. Sie finden ihn unter nordcap.refrigerationconfigurator.com

Zur Be- und Entlüftung ist ein Mindestabstand zur rückwärtigen Wand in mm: von 100 bis zu 150 einzuplanen.

Weitere RAL-Farbtöne (teilweise gegen Aufpreis) auf Anfrage erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.

Modelle mit Temperaturklasse M1 auf Anfrage erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.

NordCap Service-Angebote zu Planung und Aufbau finden Sie unter
www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf





Wandkühlregal Serie ALASKA SLIM ENERGY BLACK mit Türen

	ALASKA 071 SLIM ENERGY DR BLACK	ALASKA 100 SLIM ENERGY DR BLACK	ALASKA 120 SLIM ENERGY DR BLACK	ALASKA 150 SLIM ENERGY DR BLACK	ALASKA 180 SLIM ENERGY DR BLACK
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	710 x 635 x 1950	960 x 635 x 1950	1250 x 635 x 1950	1510 x 635 x 1950	1856 x 635 x 1950
LEISTUNGSDATEN ([1]TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)					
Abstell- und Lagerfläche	4 x Regalboden, höhen- / neigungsverstellbar, T in mm: 295 1 x Bodenauslage, T in mm: 335				
Bruttoinhalt	246 l	343 l	455 l	555 l	688 l
Ausstellfläche	0,97 m²	1,35 m²	1,79 m²	2,18 m²	2,70 m²
TDA [1]	0,64 m²	0,83 m²	1,15 m²	1,43 m²	1,74 m²
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert (Elektro)	0,38 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,62 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,78 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	1,00 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B	C			
Kälteleistung	650 W | -10 °C (VT)	943 W | -10 °C (VT)	1083 W | -10 °C (VT)	1300 W | -10 °C (VT)	1886 W | -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	1152 kWh/annum	1362 kWh/annum	1937 kWh/annum	2715 kWh/annum	2896 kWh/annum
Kältemittel / -menge	R-290 | 115 g	R-290 | 130 g	R-290 | 150 g	R-290 | 2 x 115 g	R-290 | 2 x 130 g
Absicherung	2,6 A	2,8 A	3,6 A	5,3 A	5,5 A
Temperatur-Klassifizierung	M2 - zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten oder Wurstwaren				
EIGENSCHAFTEN					
Anschlussart	steckerfertig				
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung				
TEMPERATURANGABEN					
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)				
Temperaturbereich	3 bis 5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto | Netto	169 kg | 159 kg	191 kg | 181 kg	228 kg | 218 kg	263 kg | 253 kg	292 kg | 282 kg
VERKLEIDUNG					
Verkleidung außen	Stahlblech, plastifiziert, RAL 9005 (Tiefschwarz), Profile schwarz				
Verkleidung innen	Stahlblech, plastifiziert, RAL 9005 (Tiefschwarz)				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	41863511071	41863511100	41863511120	41863511150	41863511180
Verkaufspreis	**6.635,00 €**	**8.129,00 €**	**8.745,00 €**	**9.875,00 €**	**11.674,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, Stahl mit Kunststoffkopf, justierbar, Ø in mm: M12	✓
Preisschiene, je Regalboden	✓
PVC-Rammschutz, frontseitig	✓
Regalboden, RAL 9005 (Tiefschwarz), je Modul	4

Sonderzubehör finden Sie auf www.nordcap.de

Wandkühlregal Serie ALASKA SLIM ENERGY BLACK offen



ALASKA 100 SLIM ENERGY BLACK

- zur Kühlung und Präsentation von verpackten Wurstwaren und Molkereiprodukten
- werkseitig kanalisierbar, anbaufähig
- geschlossene Seitenteile (Panorama-Seitenteile auf Anfrage gegen Aufpreis möglich)
- bedienseitig offen
- LED-Innenbeleuchtung (im Deckenteil), 4000 K (Neutralweiß), gesondert schaltbar
- Bautiefe in mm: 635, Fronthöhe in mm: 635
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung (Heißgas)
- hermetischer Kompressor

Hinweis:
Vorkonfigurierte Modelle der Serie ALASKA SLIM BLACK offen. Die Maßangaben gelten nur für die Grundmodelle, je nach Zubehör können die Maße der Geräte variieren.

Abweichende Konfigurationen bitte über unseren Online-Konfigurator realisieren. Sie finden ihn unter nordcap.refrigerationconfigurator.com

Zur Be- und Entlüftung ist ein Mindestabstand zur rückwärtigen Wand in mm: von 100 bis zu 150 einzuplanen.

Weitere RAL-Farbtöne (teilweise gegen Aufpreis) auf Anfrage erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.

Weitere Modelle mit Temperaturklasse M1 auf Anfrage erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.

NordCap Service-Angebote zu Planung und Aufbau finden Sie unter
www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf

Wandkühlregal Serie ALASKA SLIM ENERGY BLACK offen

	ALASKA 100 SLIM ENERGY BLACK	ALASKA 120 SLIM ENERGY BLACK
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	960 x 635 x 1950	1250 x 635 x 1950
LEISTUNGSDATEN ([1] TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)		
Abstell- und Lagerfläche	4 x Regalboden, höhen- / neigungsverstellbar, T in mm: 295 1 x Bodenauslage, T in mm: 335	
Bruttoinhalt	343 l	455 l
Ausstellfläche	1,35 m^2	1,79 m^2
TDA [1]	1,05 m^2	1,39 m^2
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	1,07 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	1,21 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	E	
Kälteleistung	1810 W | -10 °C (VT)	2166 W | -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	4165 kWh/annum	4960 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	11,41 kWh/24 h	13,59 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 150 g	R-290 | 2 x 140 g
Absicherung	6,2 A	7,6 A
Temperatur-Klassifizierung	M2 - zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten oder Wurstwaren	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	
Temperaturbereich	3 bis 5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	188 kg | 179 kg	218 kg | 209 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, plastifiziert, RAL 9005 (Tiefschwarz), Profile schwarz	
Verkleidung innen	Stahlblech, plastifiziert, RAL 9005 (Tiefschwarz)	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	41863512100	41863512120
Verkaufspreis	**6.569,00 €**	**7.089,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, Stahl mit Kunststoffkopf, justierbar, Ø in mm: M12	✓
Preisschiene, je Regalboden	✓
PVC-Rammschutz, frontseitig	✓
Regalboden, RAL 9005 (Tiefschwarz), je Modul	4

Sonderzubehör finden Sie auf www.nordcap.de

Wandkühlregal Serie WKU BLACK



WKU 1250 BLACK

- zur Kühlung und Präsentation von verpackten Fleischwaren und Geflügelprodukten
- Panorama-Seitenteile
- Drehtüren, rahmenlos, ergonomischer Griff (je Tür)
- LED-Innenbeleuchtung (unter je Etage), horizontal angeordnet
- Bautiefe in mm: 740, Fronthöhe in mm: 376
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Temperaturregelung, Thermometer
- automatische Abtauung
- Maschinenfach untergebaut (bedienseitig)
- Frontpaneel zur Reinigung entnehmbar

Wandkühlregal Serie WKU BLACK

	WKU 1250 BLACK	WKU 1870 BLACK	WKU 2500 BLACK
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	1310 x 740 x 2050	1935 x 740 x 2050	2560 x 740 x 2050
innen (B x T x H)	1250 x 450 x 1540	1875 x 450 x 1540	2500 x 450 x 1540
LEISTUNGSDATEN ([1]TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)			
Abstell- und Lagerfläche	5 x Regalboden, höhen- / neigungsverstellbar, T in mm: 450 1 x Bodenauslage, T in mm: 330		
Nettoinhalt	764 l	1147 l	1529 l
Bruttoinhalt	1292 l	1939 l	2585 l
TDA [1]	3,14 m²	4,13 m²	5,13 m²
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,55 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,98 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	1,06 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B		
Energieverbrauch (annum)	2143 kWh/annum	2967 kWh/annum	3723 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	5,87 kWh/24 h	8,13 kWh/24 h	10,20 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 149 g	R-290 | 2 x 139 g	R-290 | 2 x 149 g
Geräuschpegel	ca. 62 dB	ca. 65 dB	
Temperatur-Klassifizierung	M1 - zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten		
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	steckerfertig		
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung		
Aufstellungsart	Standgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)		
Temperaturbereich	-1 bis 5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto | Netto	300 kg | 260 kg	420 kg | 370 kg	500 kg | 440 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, RAL 9005 (Tiefschwarz)		
Verkleidung innen	Stahlblech, pulverbeschichtet, RAL 9005 (Tiefschwarz)		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	435891250	435891870	435892500
Verkaufspreis	**4.459,00 €**	**6.798,00 €**	**8.042,00 €**

SERIENZUBEHÖR	435891250	435891870	435892500
Preisschiene, je Regalboden	✓	✓	✓
Regalboden, je Modul	5	5	5
Rollen	4	6	6
Stellfüße	4	6	6

Entdecken Sie hier unser flexibles Warenpräsentationssystem ▶ ▶ ▶

CALEO – WARM. KALT. UNGEKÜHLT.
FLEXIBLE WARENPRÄSENTATION IN DER SHOP-MITTE



Caleo setzt Produkte perfekt in Szene und ist dabei beliebig kombinierbar. Vom heißen Snack zu frischem Sushi, von Salat oder Obst zu Brot oder Sandwiches - immer passend zur Tageszeit!

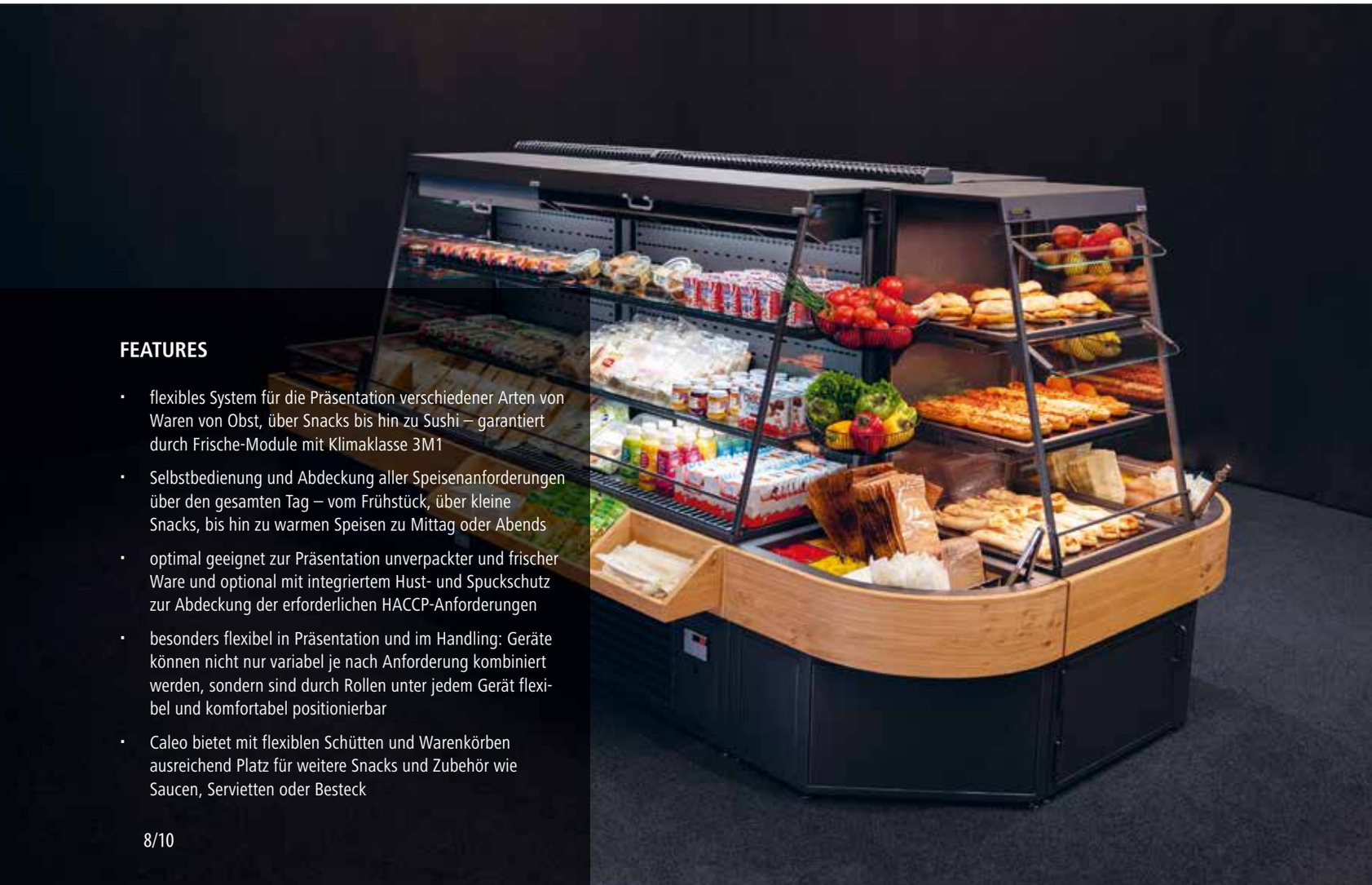
Das vielseitige Systemgerät, das vor allem Lösungen für den Wachstumsbereich in der Shopmitte liefert, schränkt durch seine geringe Bauhöhe die Rundumsicht der Kunden kaum ein.

Ob Warmes, Kaltes oder Ungekühltes: Durch die strategische Platzierung von Convenience Food in Armlänge, präsentiert Caleo Waren optimal für den Ganztagesbedarf, stellt Neuheiten oder frische Produkte in den Mittelpunkt und regt so zum schnellen Impulskauf an.









FEATURES

- flexibles System für die Präsentation verschiedener Arten von Waren von Obst, über Snacks bis hin zu Sushi – garantiert durch Frische-Module mit Klimaklasse 3M1
- Selbstbedienung und Abdeckung aller Speisenanforderungen über den gesamten Tag – vom Frühstück, über kleine Snacks, bis hin zu warmen Speisen zu Mittag oder Abends
- optimal geeignet zur Präsentation unverpackter und frischer Ware und optional mit integriertem Hust- und Spuckschutz zur Abdeckung der erforderlichen HACCP-Anforderungen
- besonders flexibel in Präsentation und im Handling: Geräte können nicht nur variabel je nach Anforderung kombiniert werden, sondern sind durch Rollen unter jedem Gerät flexibel und komfortabel positionierbar
- Caleo bietet mit flexiblen Schütten und Warenkörben ausreichend Platz für weitere Snacks und Zubehör wie Saucen, Servietten oder Besteck

DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Wandkühlregale

SERIE ALASKA SLIM ENERGY STECKERFERTIG



Übersicht Serie Alaska Slim Energy, steckerfertig

Übersicht Serie Alaska Slim Energy, zentralgekühlt



SERIE ALASKA SLIM ENERGY ZENTRALGEKÜHLT

SERIE ALASKA SLIM ENERGY CNS

- steckerfertig & zentralgekühlt



Übersicht Serie Alaska Slim Energy CNS, steckerfertig & zentralgekühlt

Übersicht Serie Alaska Energy, steckerfertig & zentralgekühlt



SERIE ALASKA ENERGY

- steckerfertig & zentralgekühlt

Entdecken Sie hier weitere Wandkühlregale & unseren neuen Alaska Konfigurator

SERIE ALASKA ENERGY CNS

- steckerfertig & zentralgekühlt



Übersicht Serie Alaska Energy CNS,
steckerfertig & zentralgekühlt

Übersicht Serie Alaska VBN Slim Energy,
steckerfertig



SERIE ALASKA VBN SLIM ENERGY STECKERFERTIG

ALASKA KONFIGURATOR ZUBEHÖRE & MÖGLICHKEITEN





Alaska Konfigurator
Zubehöre & Möglichkeiten

Übersicht weitere Wandkühlregale,
steckerfertig & zentralgekühlt



WEITERE WANDKÜHLREGALE

- steckerfertig & zentralgekühlt

Entdecken Sie hier Wandtiefkühlregale, halbhohe Wandkühlregale, Käse- & Fleischkühlvitrinen, sowie Wärmeregale

WANDTIEFKÜHLREGALE

- steckerfertig & zentralgekühlt



Übersicht Wandtiefkühlregale

Übersicht halbhohe Wandkühlregale, steckerfertig & zentralgekühlt



HALBHOHE WANDKÜHLREGALE

- steckerfertig & zentralgekühlt

KÄSE- & FLEISCHKÜHLVITRINEN FLEISCHREIFEVITRINEN



Übersicht Käse- & Fleischkühlvitrinen, sowie Fleischreifevitrinen

Übersicht Wärmeregale



WÄRMEREGALE

PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN



KÜHLTHEKEN

9/4



Frischwarentheken
Web-Shop

9/4



Heiße Theken
Web-Shop

9/4



Konditorei- & Snacktheken
Web-Shop

9/4



Fischtheken
Web-Shop

09

Frischwarentheken

Heiße Theken

Konditorei- &
Snacktheken

Fischtheken

LEBENSMITTELTHEKEN



FRISCHE PROFESSIONELL PRÄSENTIEREN

Für fast alle Lebensmittel ist die Kühlung ein probates Mittel zur Erhaltung der Frische bei kurz- bis mittelfristiger Lagerdauer. Kälte senkt die Temperatur der Lebensmittel und verlangsamt die physiologischen, biochemischen und mikrobiologischen Zerfallprozesse.

Weil der Handel zunehmend den Frischeaspekt der Waren in den Vordergrund stellt, hat es bei der Bereitstellung leistungsadäquater Kühlgeräte in den letzten Jahren erhebliche Innovations- und Entwicklungsschritte gegeben.

Die Frischwarentheken von NordCap sind sowohl mit ihrer Technik und ihrer Funktionalität als auch mit ihrem Design richtungsweisend in der Kältebranche. Sie garantieren eine einwandfreie, auf die Bedürfnisse einzelner Lebensmittelgruppen genau abgestimmte Kühlung unter optimalen, hygienischen Bedingungen.

Voraussetzung hierfür ist natürlich, dass die richtigen Lagertemperaturen für Lebensmittel bekannt sind und auch eingehalten werden.

vorgeschriebene Lagertemperaturen	Lebensmittel	empfohlene Lagertemperaturen
0 bis +3 °C	Fleischwaren (Hackfleisch, Innereien, Fertiggerichte)	0 bis +2 °C (oder -1 bis +1 °C)
0 bis +4 °C	Geflügel, Kaninchen, Wildbret	0 bis +2 °C
0 bis +6 °C	Fleisch- und Wurstwaren	+2 bis +4 °C
0 bis +2 °C	Fisch, Muschelfleisch	0°C
+5 bis +15 °C	lebende Muscheln	+6 bis +10 °C
0 bis +3 °C	Fertiggerichte (mit Fleisch oder Fisch)	0 bis +2 °C (oder -1 bis +1 °C)
0 bis +6 °C	Milchprodukte	+4 bis +6 °C (oder +2 bis +4 °C)
0 bis +4 °C	Frischmilch	+2 bis +4 °C (oder 0 bis +2 °C)
0 bis +8 °C	Eier	+4 bis +6 °C
0 bis +8 °C	gekühltes Obst und Gemüse	+4 bis +8 °C

KORROSIONSSCHUTZ BEI SPEZIELLEN ANFORDERUNGEN
PREMIUM-PAKET FÜR DIE OFFENE PRÄSENTATION SÄURE- & SALZHALTIGER WARE

Unsere Frischwarentheken sind optimal für die professionelle Präsentation von Molkereiprodukten (M2), Wurstwaren (M2), Fleisch (M1), Hackfleisch (M1) oder Geflügel (M1) ausgelegt.

Wenn in den Frischwarentheken die offene Präsentation von zum Beispiel Marinaden oder Fisch geplant ist, benötigen sie eine spezielle Ausrüstung, die sie vor Korrosion schützt. Denn so lecker und einladend Kräuteroliven, in Lake eingelegter Käse und marinierte Artischocken auch aussehen: Als säure- wie auch salzhaltige Produkte greifen sie nicht nur im direkten Kontakt, sondern auch über die Luft das Metall an.



Damit sich die Investition in Ihre Ladeneinrichtung voll rentieren kann, empfehlen wir für diese Zwecke unser sogenanntes PREMIUM-Paket. Hierin ist die korrosionsbeständige Ausführung aller direkt oder indirekt betroffenen Bestandteile enthalten, wie etwa Verdampferbeschichtung sowie die Warenauslage als auch innenliegende Bauteile aus Chromnickelstahl.

Sie finden die Angaben für die PREMIUM-Variante jeweils unter den Bestellinfos.



DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier unser Produktsortiment an Lebensmitteltheken

LEBENSMITTEL-, FRISCHWAREN- & FREIKÜHLTHEKEN

- steckerfertig & zentralgekühlt



Übersicht Lebensmittel-, Frischwaren- & Freikühltheken

Übersicht Heiße Theken



HEISSE THEKEN

KONDITOREI- & SNACKTHEKEN SERIE FLANTASTIC GREEN

- steckerfertig & zentralgekühlt



Übersicht Konditorei- & Snacktheken Serie Flantastic Green

Übersicht Fischtheken



FISCHTHEKEN

- steckerfertig & zentralgekühlt



TRUHEN & INSELN

10/2



Gewerbe-Energiespar-Tiefkühltruhen
Katalog & Web-Shop

10/4



Gewerbe-Tiefkühltruhen
Katalog & Web-Shop

10/8



Tiefkühl-Impulstruhen
Katalog & Web-Shop

10/10



Kühl- / -Tiefkühltruhen (+/-)
Katalog & Web-Shop

10/12



Kühl- / -Tiefkühl-Impulstruhen (+/-)
Katalog & Web-Shop

10/14
10/16



Labor-Tiefkühltruhen
Katalog & Web-Shop

10/16



Kühlinseln
Web-Shop

10/16



Kühl- / -TiefkühlInseln (+/-)
Web-Shop

10

Gewerbe-Energiespar-Tiefkühltruhen

Gewerbe-Tiefkühltruhen

Tiefkühl-Impulstruhen

Kühl- & -Tiefkühltruhen – umschaltbar

Kühl- & -Tiefkühlimpulstruhen – umschaltbar

Labor-Tiefkühltruhen

Kühlinseln

Kühl- & Tiefkühlinseln – umschaltbar

MODELL UPDATE
IN VORBEREITUNG

Gewerbe-Energiespar-Tiefkühltruhe Serie EL XLE



EL 11 XLE

- für Tiefkühlkost
- Klappdeckel, Schloss (im Handgriff)
- mechanische Steuerung (unten im Frontgitter), beleuchtete Funktionstasten
- mechanischer Thermostat mit Zugriffsschutz (im Kompressorraum)
- Thermometer
- manuelle Abtauung (Geräteabschaltung)
- Tauwasserablauf über frontseitigen Verschluss

Hinweis:
Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand in mm: 100.

Zusätzliche Körbe zur maximalen Bestückung der Geräte finden Sie im Sonderzubehör.

* Bitte beachten Sie, dass im Katalogjahr 2026 aufgrund technischer Anpassungen eine Modelländerung für EL 41 XLE und EL 51 XLE erfolgen wird. Bitte sprechen Sie uns bezüglich Liefertermine an.

NordCap®
PROFESSIONELL KÜHLEN

Gewerbe-Energiespar-Tiefkühltruhe Serie EL XLE

	EL 11 XLE	EL 21 XLE	EL 31 XLE	EL 41 XLE*	EL 51 XLE*
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	725 x 729 x 863	1055 x 729 x 863	1305 x 729 x 863	1505 x 729 x 863	1705 x 729 x 863
innen (B x T x H)	520 | 320 x 450 x 650 | 400	850 | 650 x 450 x 650 | 400	1100 | 900 x 450 x 650 | 400	1300 | 1100 x 450 x 650 | 400	1500 | 1300 x 450 x 650 | 400
Korpus (B x T x H)	720 x 655 x 845	1050 x 655 x 845	1300 x 655 x 845	1500 x 655 x 845	1700 x 655 x 845
LEISTUNGSDATEN					
Aufnahme (wahlweise)	bis zu 2 x Korb, B x H in mm: 205 x 260 bis zu 2 x Korb, B x H in mm: 256 x 260 1 x Korb, B x H in mm: 267 x 180	bis zu 4 x Korb, B x H in mm: 205 x 260 bis zu 3 x Korb, B x H in mm: 256 x 260 bis zu 3 x Korb, B x H in mm: 267 x 180	bis zu 5 x Korb, B x H in mm: 205 x 260 bis zu 4 x Korb, B x H in mm: 256 x 260 bis zu 4 x Korb, B x H in mm: 267 x 180	bis zu 6 x Korb, B x H in mm: 205 x 260 bis zu 5 x Korb, B x H in mm: 256 x 260 bis zu 4 x Korb, B x H in mm: 267 x 180	bis zu 7 x Korb, B x H in mm: 205 x 260 bis zu 5 x Korb, B x H in mm: 256 x 260 bis zu 5 x Korb, B x H in mm: 267 x 180
Nettoinhalt	130 l	226 l	300 l	360 l	416 l
Bruttoinhalt	130 l	226 l	300 l	360 l	416 l
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert (Elektro)	0,09 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,10 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,11 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,13 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,14 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse			B		
Energieverbrauch (annum)	157 kWh/annum	201 kWh/annum	234 kWh/annum	263 kWh/annum	416 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,43 kWh/24 h	0,55 kWh/24 h	0,64 kWh/24 h	0,72 kWh/24 h	0,80 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 65 g	R-600a | 75 g	R-600a | 85 g	R-600a | 105 g	R-600a | 106 g
Absicherung			4,0 A		
EIGENSCHAFTEN					
Anschlussart			steckerfertig		
Kühlungsart (Produkt)			statische Kühlung		
TEMPERATURANGABEN					
Klimaklasse			4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
Temperaturbereich			-23 bis -14 °C bei 30 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto | Netto	46 kg | 43 kg	58 kg | 54 kg	68 kg | 64 kg	71 kg | 67 kg	82 kg | 77 kg
VERKLEIDUNG					
Verkleidung außen			Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß		
Verkleidung innen			Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß		
Isolierung			PUR-Hartschaum in mm: bis zu 100		
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	412452211	412452221	412452231	412452241	412452251
Verkaufspreis	**929,00 €**	**1.029,00 €**	**1.169,00 €**	auf Anfrage	auf Anfrage

SERIENZUBEHÖR	412452211	412452221	412452231	412452241	412452251
Füße	4	4	4	4	4
Korb, B x H in mm: 267 x 180	1	2	3	4	4
Schloss	1	1	1	1	1

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Korb, für Serie EL LT / EL XLE / PRO, B x H in mm: 205 x 260	412442980	35,00 €
Korb, für Serie EL LT / EL XLE / PRO, B x H in mm: 256 x 260	412442979	auf Anfrage
Korb, für Serie EL LT / EL XLE / PRO, B x H in mm: 267 x 180	412442304	33,00 €
Rollensatz (4 Stk.), ohne Bremsen, Ø 50 mm, inkl. Montageplatten, im Beipack (nicht montiert)	412442001	115,00 €
Trenngitter für Korb mit B in mm: 205, für Serie EL LT / EL XLE / PRO	4124429980	14,00 €
Trenngitter für Korb mit B in mm: 256, für Serie EL LT / EL XLE / PRO	4124429990	26,00 €

Gewerbe-Tiefkühltruhe Serie EL NC



EL 22-NC

- für Tiefkühlkost
- Klappdeckel, Schloss (im Handgriff)
- mechanische Steuerung (unten)
- mechanischer Thermostat mit Zugriffsschutz (im Kompressorraum)
- Thermometer
- manuelle Abtauung (Geräteabschaltung)
- Tauwasserablauf über frontseitigen Verschluss

Hinweis:
Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand in mm: 100.

Zusätzliche Körbe zur maximalen Bestückung der Geräte finden Sie im Sonderzubehör.

Gewerbe-Tiefkühltruhe Serie EL NC

	EL 22-NC	EL 35-NC	EL 45-NC	EL 53-NC	EL 61-NC	EL 71-NC
ABMESSUNGEN (MM)						
außen (B x T x H)	725 x 729 x 861	1055 x 729 x 861	1305 x 729 x 861	1505 x 729 x 861	1705 x 729 x 861	1805 x 769 x 861
innen (B x T x H)	606 | 406 x 536 x 697 | 447	936 | 736 x 536 x 697 | 447	1186 | 986 x 536 x 697 | 447	1386 | 1186 x 536 x 697 | 447	1586 | 1386 x 536 x 697 | 447	1686 | 1486 x 576 x 741 | 491
Korpus (B x T x H)	720 x 655 x 845	1050 x 655 x 845	1300 x 655 x 845	1500 x 655 x 845	1700 x 655 x 845	1800 x 695 x 845
Höhe mit Rollen	915					
LEISTUNGSDATEN						
Aufnahme (wahlweise)	bis zu 2 x Korb, B x H in mm: 225 x 320 bis zu 2 x Korb, B x H in mm: 278 x 196	bis zu 4 x Korb, B x H in mm: 225 x 320 bis zu 3 x Korb, B x H in mm: 278 x 196	bis zu 5 x Korb, B x H in mm: 225 x 320 bis zu 4 x Korb, B x H in mm: 278 x 196	bis zu 6 x Korb, B x H in mm: 225 x 320 bis zu 4 x Korb, B x H in mm: 278 x 196	bis zu 7 x Korb, B x H in mm: 225 x 320 bis zu 5 x Korb, B x H in mm: 278 x 196	bis zu 6 x Korb, B x H in mm: 278 x 311
Nettoinhalt	177 l	279 l	361 l	426 l	492 l	564 l
Bruttoinhalt	200 l	323 l	416 l	491 l	566 l	691 l
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert (Elektro)	0,12 kW | 230 V | 1 | 50 Hz		0,13 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,18 kW | 230 V | 1 | 50 Hz		0,19 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C					D
Kälteleistung	68 W | -30 °C (VT)	99 W | -30 °C (VT)		144 W | -30 °C (VT)		245 W | -30 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	347 kWh/annum	482 kWh/annum	584 kWh/annum	708 kWh/annum	738 kWh/annum	1167 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,94 kWh/24 h	1,32 kWh/24 h	1,60 kWh/24 h	1,94 kWh/24 h	2,02 kWh/24 h	3,20 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 60 g	R-600a | 80 g	R-600a | 85 g	R-600a | 108 g	R-600a | 110 g	R-600a | 115 g
EIGENSCHAFTEN						
Anschlussart	steckerfertig					
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung					
TEMPERATURANGABEN						
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)					
Temperaturbereich	-23 bis -16 °C bei 35 °C UT und 75 % RF					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto | Netto	46 kg | 43 kg	58 kg | 54 kg	68 kg | 64 kg	71 kg | 67 kg	82 kg | 77 kg	89 kg | 85 kg
VERKLEIDUNG						
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß					
Verkleidung innen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß					
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 60					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	4124521223	4124521353	4124521453	4124521533	4124521613	4124521713
Verkaufspreis	**869,00 €**	**995,00 €**	**1.099,00 €**	**1.249,00 €**	**1.309,00 €**	**1.419,00 €**

SERIENZUBEHÖR	4124521223	4124521353	4124521453	4124521533	4124521613	4124521713
Füße	4	4	4	4	4	4
Korb, B x H in mm: 278 x 196	1	2	2	3	3	-
Korb, B x H in mm: 278 x 311	-	-	-	-	-	3
Schloss	1	1	1	1	1	1

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Korb, für Serie EL NC / EL CNS, für 22 bis 61, B x H in mm: 225 x 320	412442306	44,00 €
Korb, für Serie EL NC / EL CNS, für 22 bis 61, B x H in mm: 278 x 196	412442303	49,00 €
Korb, für Serie EL NC / EL CNS, für 71, B x H in mm: 278 x 311	4124429971	58,00 €
Rollensatz (4 Stk.), ohne Bremsen, Ø 50 mm, inkl. Montageplatten, im Beipack (nicht montiert)	412442001	115,00 €
Trenngitter für Korb mit B in mm: 225, für Serie EL NC / EL CNS, für 22 bis 61	4124429988	14,00 €

Gewerbe-Tiefkühltruhe Serie EL CNS



EL 22 CNS

- für Tiefkühlkost
- CNS-Klappdeckel, geschäumt, Schloss (im Handgriff)
- mechanische Steuerung (unten)
- mechanischer Thermostat mit Zugriffsschutz (im Kompressorraum)
- Thermometer
- manuelle Abtauung (Geräteabschaltung)
- Tauwasserablauf über frontseitigen Verschluss

Hinweis:
Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand in mm: 100.

Zusätzliche Körbe zur maximalen Bestückung der Geräte finden Sie im Sonderzubehör.

Gewerbe-Tiefkühltruhe Serie EL CNS

	EL 22 CNS	EL 35 CNS	EL 45 CNS	EL 53 CNS	EL 61 CNS	EL 71 CNS
ABMESSUNGEN (MM)						
außen (B x T x H)	725 x 729 x 861	1055 x 729 x 861	1305 x 729 x 861	1505 x 729 x 861	1705 x 729 x 861	1805 x 769 x 861
innen (B x T x H)	606 | 406 x 536 x 697 | 447	936 | 736 x 536 x 697 | 447	1186 | 986 x 536 x 697 | 447	1386 | 1186 x 536 x 697 | 447	1586 | 1386 x 536 x 697 | 447	1686 | 1486 x 576 x 741 | 491
Korpus (B x T x H)	720 x 655 x 845	1050 x 655 x 845	1300 x 655 x 845	1500 x 655 x 845	1700 x 655 x 845	1800 x 695 x 845
Höhe mit Rollen	915					
LEISTUNGSDATEN						
Aufnahme (wahlweise)	bis zu 2 x Korb, B x H in mm: 225 x 320 bis zu 2 x Korb, B x H in mm: 278 x 196	bis zu 4 x Korb, B x H in mm: 225 x 320 bis zu 3 x Korb, B x H in mm: 278 x 196	bis zu 5 x Korb, B x H in mm: 225 x 320 bis zu 4 x Korb, B x H in mm: 278 x 196	bis zu 6 x Korb, B x H in mm: 225 x 320 bis zu 4 x Korb, B x H in mm: 278 x 196	bis zu 7 x Korb, B x H in mm: 225 x 320 bis zu 5 x Korb, B x H in mm: 278 x 196	bis zu 6 x Korb, B x H in mm: 278 x 311
Nettoinhalt	177 l	279 l	361 l	426 l	492 l	564 l
Bruttoinhalt	200 l	323 l	416 l	491 l	566 l	691 l
Leistung	15 kg Produktmenge | 24 h	22 kg Produktmenge | 24 h	27 kg Produktmenge | 24 h	36 kg Produktmenge | 24 h	38 kg Produktmenge | 24 h	43 kg Produktmenge | 24 h
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert (Elektro)	0,12 kW | 230 V | 1 | 50 Hz		0,13 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,18 kW | 230 V | 1 | 50 Hz		0,19 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C					D
Kälteleistung	68 W | -30 °C (VT)	99 W | -30 °C (VT)		144 W | -30 °C (VT)		245 W | -30 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	347 kWh/annum	482 kWh/annum	584 kWh/annum	708 kWh/annum	738 kWh/annum	1167 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,94 kWh/24 h	1,32 kWh/24 h	1,60 kWh/24 h	1,94 kWh/24 h	2,02 kWh/24 h	3,20 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 60 g	R-600a | 80 g		R-600a | 108 g	R-600a | 110 g	R-600a | 115 g
Absicherung	4,0 A					
EIGENSCHAFTEN						
Anschlussart	steckerfertig					
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung					
TEMPERATURANGABEN						
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)					
Temperaturbereich	-23 bis -16 °C bei 35 °C UT und 75 % RF					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto | Netto	46 kg | 43 kg	58 kg | 54 kg	68 kg | 64 kg	71 kg | 67 kg	82 kg | 77 kg	89 kg | 85 kg
VERKLEIDUNG						
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß					
Verkleidung innen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß					
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 60					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	4124531223	4124531353	4124531453	4124531533	4124531613	4124531713
Verkaufspreis	**928,00 €**	**1.109,00 €**	**1.213,00 €**	**1.354,00 €**	**1.429,00 €**	**1.669,00 €**

SERIENZUBEHÖR	4124531223	4124531353	4124531453	4124531533	4124531613	4124531713
Füße	4	4	4	4	4	4
Korb, B x H in mm: 278 x 196	1	2	2	3	3	-
Korb, B x H in mm: 278 x 311	-	-	-	-	-	3
Schloss	1	1	1	1	1	1

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Korb, für Serie EL NC / EL CNS, für 22 bis 61, B x H in mm: 225 x 320	412442306	44,00 €
Korb, für Serie EL NC / EL CNS, für 22 bis 61, B x H in mm: 278 x 196	412442303	49,00 €
Korb, für Serie EL NC / EL CNS, für 71, B x H in mm: 278 x 311	4124429971	58,00 €
Rollensatz (4 Stk.), ohne Bremsen, Ø 50 mm, inkl. Montageplatten, im Beipack (nicht montiert)	412442001	115,00 €
Trenngitter für Korb mit B in mm: 225, für Serie EL NC / EL CNS, für 22 bis 61	4124429988	14,00 €

Tiefkühl-Impulstruhe Serie NOVA



NOVA 22

- für Tiefkühlkost
- Schiebedeckel, Aluminiumrahmen, Griff (pro Deckel), Vorbereitung für Schloss
- mechanische Steuerung
- Thermometer
- manuelle Abtauung (Geräteabschaltung)
- Tauwasserablauf über frontseitigen Verschluss

Hinweis:
Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand in mm: 100.

Sie möchten mit der Serie NOVA Speiseeis präsentieren / verkaufen? Gern bieten wir Ihnen hierfür die Variante „SPEISEEIS“ auf Anfrage gegen Aufpreis. Die Truhen sind speziell auf den für die Streichfähigkeit optimalen Temperaturbereich von -14 bis -18 °C umgerüstet. Bitte sprechen Sie uns an.

Lieferung ohne Körbe (siehe Sonderzubehör).

Tiefkühl-Impulstruhe Serie NOVA

	NOVA 22	NOVA 35	NOVA 45	NOVA 53	NOVA 61
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	764 x 694 x 867	1094 x 694 x 867	1344 x 694 x 867	1544 x 694 x 867	1804 x 694 x 867
innen (B x T x H)	606 | 406 x 536 x 688 | 438	936 | 736 x 536 x 688 | 438	1186 | 986 x 536 x 688 | 438	1386 | 1186 x 536 x 688 | 438	1646 | 1446 x 536 x 688 | 438
Korpus (B x T x H)	760 x 690 x 798	1090 x 690 x 798	1340 x 690 x 798	1540 x 690 x 798	1800 x 690 x 798
LEISTUNGSDATEN					
Aufnahme (wahlweise)	bis zu 4 x Korb, B x H in mm: 150 x 130 bis zu 2 x Korb, B x H in mm: 260 x 388 bis zu 2 x Korb, B x H in mm: 272 x 235	bis zu 6 x Korb, B x H in mm: 150 x 130 bis zu 3 x Korb, B x H in mm: 260 x 388 bis zu 3 x Korb, B x H in mm: 272 x 235	bis zu 7 x Korb, B x H in mm: 150 x 130 bis zu 4 x Korb, B x H in mm: 260 x 388 bis zu 4 x Korb, B x H in mm: 272 x 235	bis zu 9 x Korb, B x H in mm: 150 x 130 bis zu 5 x Korb, B x H in mm: 260 x 388 bis zu 5 x Korb, B x H in mm: 272 x 235	bis zu 10 x Korb, B x H in mm: 150 x 130 bis zu 6 x Korb, B x H in mm: 260 x 388 bis zu 6 x Korb, B x H in mm: 272 x 235
Nettoinhalt	163 l	267 l	345 l	408 l	489 l
Bruttoinhalt	205 l	331 l	426 l	503 l	602 l
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert (Elektro)	0,09 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,13 kW | 230 V | 1 | 50 Hz		0,22 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,24 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C				D
Kälteleistung	162 W | -10 °C (VT)	303 W | -10 °C (VT)		455 W | -10 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	417 kWh/annum	590 kWh/annum	573 kWh/annum	771 kWh/annum	943 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,14 kWh/24 h	1,61 kWh/24 h	1,60 kWh/24 h	2,11 kWh/24 h	2,49 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 66 g	R-290 | 68 g	R-290 | 80 g	R-290 | 96 g	R-290 | 112 g
Absicherung	4,0 A				
EIGENSCHAFTEN					
Anschlussart	steckerfertig				
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung				
TEMPERATURANGABEN					
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)				
Temperaturbereich	-23 bis -16 °C bei 35 °C UT und 55 % RF				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto | Netto	48 kg | 45 kg	57 kg | 53 kg	65 kg | 61 kg	72 kg | 68 kg	75 kg | 71 kg
VERKLEIDUNG					
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß				
Verkleidung innen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß				
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 77				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	4124426223	4124426353	4124426453	4124426533	4124426613
Verkaufspreis	**1.015,00 €**	**1.135,00 €**	**1.255,00 €**	**1.359,00 €**	**1.498,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Rollen, lose beigelegt	4

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Glasaufbau, für NOVA 22 Speiseeis	412442122	676,00 €
Glasaufbau, für NOVA 35 Speiseeis	412442135	732,00 €
Glasaufbau, für NOVA 45 Speiseeis	412442145	753,00 €
Glasaufbau, für NOVA 53 Speiseeis	412442153	793,00 €
Glasaufbau, für NOVA 61 Speiseeis	412442161	844,00 €
Korb, für Serie NOVA / CUBE COMBI, B x H in mm: 150 x 130	412442996	37,00 €
Korb, für Serie NOVA / CUBE COMBI, B x H in mm: 260 x 388	412442995	28,00 €
Korb, für Serie NOVA / CUBE COMBI, B x H in mm: 272 x 235	412442999	30,00 €
Trenngitter für Korb	4124429982	21,00 €
Trenngitter für Korb mit B in mm: 272, für Serie NOVA / CUBE COMBI	4124429987	19,00 €

Kühl- / -Tiefkühltruhe (Kombination) Serie CUBE COMBI



CUBE COMBI 22

- für Tiefkühlkost
- Schiebedeckel, Aluminiumrahmen, Griff (pro Deckel), Vorbereitung für Schloss
- elektronische Steuerung (unten im Frontgitter), Digitalanzeige
- Thermometer
- Kühl- / Tiefkühlmodus leicht umstellbar
- manuelle Abtauung (Geräteabschaltung)
- Tauwasserablauf über frontseitigen Verschluss

Hinweis:
Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand in mm: 100.

Lieferung ohne Körbe (siehe Sonderzubehör).

Kühl- / -Tiefkühltruhe (Kombination) Serie CUBE COMBI

	CUBE COMBI 22	CUBE COMBI 35	CUBE COMBI 45	CUBE COMBI 53	CUBE COMBI 61
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	764 x 694 x 867	1094 x 694 x 867	1344 x 694 x 867	1544 x 694 x 867	1804 x 694 x 867
innen (B x T x H)	606 | 406 x 536 x 688 | 438	936 | 739 x 536 x 688 | 438	1186 | 986 x 536 x 688 | 438	1386 | 1186 x 536 x 688 | 438	1646 | 1446 x 536 x 688 | 438
Korpus (B x T x H)	760 x 690 x 798	1090 x 690 x 798	1340 x 690 x 798	1540 x 690 x 798	1800 x 690 x 798
LEISTUNGSDATEN					
Aufnahme (wahlweise)	bis zu 4 x Korb, B x H in mm: 150 x 130 bis zu 2 x Korb, B x H in mm: 260 x 388 bis zu 2 x Korb, B x H in mm: 272 x 235	bis zu 6 x Korb, B x H in mm: 150 x 130 bis zu 3 x Korb, B x H in mm: 260 x 388 bis zu 3 x Korb, B x H in mm: 272 x 235	bis zu 7 x Korb, B x H in mm: 150 x 130 bis zu 4 x Korb, B x H in mm: 260 x 388 bis zu 4 x Korb, B x H in mm: 272 x 235	bis zu 9 x Korb, B x H in mm: 150 x 130 bis zu 5 x Korb, B x H in mm: 260 x 388 bis zu 5 x Korb, B x H in mm: 272 x 235	bis zu 10 x Korb, B x H in mm: 150 x 130 bis zu 6 x Korb, B x H in mm: 260 x 388 bis zu 6 x Korb, B x H in mm: 272 x 235
Nettoinhalt	163 l	267 l	345 l	408 l	489 l
Bruttoinhalt	205 l	331 l	426 l	503 l	602 l
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert (Elektro)	0,14 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,15 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,20 kW | 230 V | 1 | 50 Hz		0,23 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C	D			
Kälteleistung	162 W | -10 °C (VT)	303 W | -10 °C (VT)		455 W | -10 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	438 kWh/annum	631 kWh/annum		872 kWh/annum	1131 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,20 kWh/24 h	1,73 kWh/24 h	1,90 kWh/24 h	2,39 kWh/24 h	3,10 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 66 g	R-290 | 68 g	R-290 | 80 g	R-290 | 96 g	R-290 | 112 g
Absicherung	4,0 A				
EIGENSCHAFTEN					
Anschlussart	steckerfertig				
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung				
TEMPERATURANGABEN					
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)				
Temperaturbereich	Kühlung: 2 bis 8 °C bei 35 °C UT und 75 % RF Tiefkühlung: -23 bis -16 °C bei 35 °C UT und 75 % RF				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto | Netto	48 kg | 45 kg	57 kg | 53 kg	65 kg | 61 kg	72 kg | 68 kg	75 kg | 71 kg
VERKLEIDUNG					
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß				
Verkleidung innen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß				
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 77				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	4126427224	4126427354	4126427454	4126427534	4126427614
Verkaufspreis	**1.095,00 €**	**1.219,00 €**	**1.329,00 €**	**1.474,00 €**	**1.577,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Rollen, lose beigelegt	4

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Korb, für Serie NOVA / CUBE COMBI, B x H in mm: 150 x 130	412442996	37,00 €
Korb, für Serie NOVA / CUBE COMBI, B x H in mm: 260 x 388	412442995	28,00 €
Korb, für Serie NOVA / CUBE COMBI, B x H in mm: 272 x 235	412442999	30,00 €
Trenngitter für Korb	4124429982	21,00 €
Trenngitter für Korb mit B in mm: 272, für Serie NOVA / CUBE COMBI	4124429987	19,00 €

Kühl- / -Tiefkühl-Impulstruhe (Kombination) Serie FOCUS LED



FOCUS 73 LED

- für Tiefkühlkost
- Glasschiebedeckel, rahmenlos, gewölbt, Dichtungsprofile, Griff (pro Deckel), Vorbereitung für Schloss
- Antibeschlag, Rahmenheizung
- LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung (unten im Frontgitter), Digitalanzeige
- Thermometer
- Kühl- / Tiefkühlmodus leicht umstellbar
- manuelle Abtauung (Geräteabschaltung)
- Tauwasserablauf über frontseitigen Verschluss

Hinweis:
Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand in mm: 100.

Sie möchten mit der Serie FOCUS LED Speiseeis präsentieren / verkaufen? Gern bieten wir Ihnen hierfür die Variante „SPEISEEIS“ auf Anfrage gegen Aufpreis. Die Truhen sind speziell auf den für die Streichfähigkeit optimalen Temperaturbereich von -14 bis -18 °C umgerüstet. Bitte sprechen Sie uns an.

Lieferung ohne Körbe (siehe Sonderzubehör).

Kühl- / -Tiefkühl-Impulstruhe (Kombination) Serie FOCUS LED

	FOCUS 73 LED	FOCUS 106 LED	FOCUS 131 LED	FOCUS 151 LED	FOCUS 171 LED
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	726 x 656 x 850	1056 x 656 x 850	1305 x 656 x 850	1506 x 656 x 850	1706 x 656 x 850
innen (B x T x H)	570 | 370 x 500 x 670 | 420	900 | 700 x 500 x 670 | 420	1150 | 950 x 500 x 670 | 420	1350 | 1150 x 500 x 670 | 420	1550 | 1350 x 500 x 670 | 420
Korpus (B x T x H)	720 x 670 x 760	1050 x 650 x 780	1300 x 650 x 780	1500 x 650 x 780	1700 x 650 x 780
LEISTUNGSDATEN					
Aufnahme (wahlweise)	bis zu 3 x Korb, B x H in mm: 185 x 226 bis zu 2 x Korb, B x H in mm: 215 x 226 bis zu 2 x Korb, B x H in mm: 215 x 340	bis zu 4 x Korb, B x H in mm: 185 x 226 bis zu 4 x Korb, B x H in mm: 215 x 226 bis zu 4 x Korb,B x H in mm: 215 x 340	bis zu 6 x Korb, B x H in mm: 185 x 226 bis zu 5 x Korb, B x H in mm: 215 x 226 bis zu 5 x Korb, B x H in mm: 215 x 340	bis zu 7 x Korb, B x H in mm: 185 x 226 bis zu 6 x Korb, B x H in mm: 215 x 226 bis zu 6 x Korb, B x H in mm: 215 x 340	bis zu 8 x Korb, B x H in mm: 185 x 226 bis zu 7 x Korb, B x H in mm: 215 x 226 bis zu 7 x Korb, B x H in mm: 215 x 340
Nettoinhalt	113 l	193 l	254 l	302 l	351 l
Bruttoinhalt	161 l	270 l	352 l	418 l	484 l
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert (Elektro)	0,14 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,15 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,20 kW | 230 V | 1 | 50 Hz		0,24 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C	D			
Kälteleistung	162 W | -10 °C (VT)	303 W | -10 °C (VT)		455 W | -10 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	394 kWh/annum	561 kWh/annum	615 kWh/annum	709 kWh/annum	937 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,08 kWh/24 h	1,54 kWh/24 h	1,68 kWh/24 h	1,94 kWh/24 h	2,57 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 67 g	R-290 | 75 g	R-290 | 80 g	R-290 | 96 g	R-290 | 94 g
Absicherung	4,0 A				
EIGENSCHAFTEN					
Anschlussart	steckerfertig				
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung				
TEMPERATURANGABEN					
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)				5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	Kühlung: 2 bis 8 °C bei 35 °C UT und 75 % RF Tiefkühlung: -23 bis -16 °C bei 35 °C UT und 75 % RF				Kühlung: 2 bis 8 °C bei 40 °C UT und 40 % RF Tiefkühlung: -23 bis -16 °C bei 35 °C UT und 75 % RF
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto | Netto	47 kg | 44 kg	58 kg | 54 kg	66 kg | 62 kg	73 kg | 68 kg	79 kg | 73 kg
VERKLEIDUNG					
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß, Kunstoffrahmen inkl. integrierter Rahmenheizung				
Verkleidung innen	Aluminium				
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 75				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	4126620734	4126621064	4126621314	4126621514	4126621714
Verkaufspreis	**1.133,00 €**	**1.247,00 €**	**1.409,00 €**	**1.597,00 €**	**1.709,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Rollen, lose beigelegt	4

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Korb, für Serie FOCUS, B x H in mm: 185 x 226	412662905	30,00 €
Korb, für Serie FOCUS, B x H in mm: 215 x 226	412662906	33,00 €
Korb, für Serie FOCUS, B x H in mm: 215 x 340	412662907	35,00 €
Trenngitter für Korb mit B in mm: 185, für Serie FOCUS	4124429989	21,00 €
Trenngitter für Korb mit B in mm: 215, für Serie FOCUS	4124429984	21,00 €

Labor-Tiefkühltruhe Serie EL LT



EL 11 LT

- für Forschung, Probenlagerung, Materialtests und Produktion
- Klappdeckel, geschäumt, Schloss (im Handgriff)
- elektronische Steuerung (unten im Frontgitter), Digitalanzeige
- Temperaturregelung, Thermostat
- Kontrollsystem, akustische und optische Alarmfunktion
- manuelle Abtauung (Geräteabschaltung)
- Tauwasserablauf über frontseitigen Verschluss

Hinweis:
Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand in mm: 100.

Lieferung ohne Körbe (siehe Sonderzubehör).

Labor-Tiefkühltruhe Serie EL LT

	EL 11 LT	EL 21 LT	EL 31 LT	EL 41 LT	EL 51 LT
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	725 x 729 x 865	1055 x 729 x 865	1305 x 729 x 865	1505 x 729 x 865	1705 x 729 x 865
innen (B x T x H)	520 | 320 x 450 x 650 | 400	850 | 650 x 450 x 650 | 400	1100 | 900 x 450 x 650 | 400	1300 | 1100 x 450 x 650 | 400	1500 | 1300 x 450 x 650 | 400
Korpus (B x T x H)	720 x 650 x 845	1050 x 650 x 845	1300 x 650 x 845	1500 x 650 x 845	1700 x 650 x 845
Höhe mit Rollen	915				
LEISTUNGSDATEN					
Aufnahme (wahlweise)	bis zu 2 x Korb, B x H in mm: 205 x 260 bis zu 2 x Korb, B x H in mm: 256 x 260 1 x Korb, B x H in mm: 267 x 180	bis zu 4 x Korb, B x H in mm: 205 x 260 bis zu 3 x Korb, B x H in mm: 256 x 260 bis zu 3 x Korb, B x H in mm: 267 x 180	bis zu 5 x Korb, B x H in mm: 205 x 260 bis zu 4 x Korb, B x H in mm: 256 x 260 bis zu 4 x Korb, B x H in mm: 267 x 180	bis zu 6 x Korb, B x H in mm: 205 x 260 bis zu 5 x Korb, B x H in mm: 256 x 260 bis zu 4 x Korb, B x H in mm: 267 x 180	bis zu 7 x Korb, B x H in mm: 205 x 260 bis zu 5 x Korb, B x H in mm: 256 x 260 bis zu 5 x Korb, B x H in mm: 267 x 180
Nettoinhalt	116 l	203 l	270 l	323 l	376 l
Bruttoinhalt	130 l	226 l	300 l	360 l	416 l
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert (Elektro)	0,21 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,34 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,38 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,40 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,42 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C	D	C		
Kälteleistung	75 W | -10 °C (VT)	130 W | -10 °C (VT)	166 W | -10 °C (VT)	240 W | -10 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	377 kWh/annum	539 kWh/annum	555 kWh/annum	651 kWh/annum	725 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,0 kWh/24 h	1,5 kWh/24 h		1,8 kWh/24 h	2,0 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 65 g	R-290 | 74 g	R-290 | 81 g	R-290 | 90 g	R-290 | 95 g
Absicherung	4,0 A				
EIGENSCHAFTEN					
Anschlussart	steckerfertig				
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung				
TEMPERATURANGABEN					
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)				
Temperaturbereich	-45 bis -10 °C bei 30 °C UT und 60 % RF				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto | Netto	49 kg | 46 kg	62 kg | 59 kg	71 kg | 67 kg	78 kg | 74 kg	85 kg | 80 kg
VERKLEIDUNG					
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß				
Verkleidung innen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß				
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 100				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	412442211	412442221	412442231	412442241	412442251
Verkaufspreis	**1.496,00 €**	**1.689,00 €**	**1.729,00 €**	**1.868,00 €**	**2.085,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Korb, für Serie EL LT / EL XLE / PRO, B x H in mm: 205 x 260	412442980	35,00 €
Korb, für Serie EL LT / EL XLE / PRO, B x H in mm: 256 x 260	412442979	auf Anfrage
Korb, für Serie EL LT / EL XLE / PRO, B x H in mm: 267 x 180	412442304	33,00 €
Rollensatz (4 Stk), 2 davon mit Bremse, lose beigelegt, inkl. Montageplatten	41281000202	auf Anfrage
Rollensatz (4 Stk.), ohne Bremsen, Ø 50 mm, inkl. Montageplatten, im Beipack (nicht montiert)	412442001	115,00 €
Trenngitter für Korb mit B in mm: 205, für Serie EL LT / EL XLE / PRO	4124429980	14,00 €
Trenngitter für Korb mit B in mm: 256, für Serie EL LT / EL XLE / PRO	4124429990	26,00 €

DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier unser Produktsortiment an Truhen & Inseln

LABOR-TIEFKÜHLTRUHEN SERIE PRO



Übersicht Labor-Tiefkühltruhen Serie PRO

LABOR-TIEFKÜHLTRUHEN SERIE LAB



Übersicht Labor-Tiefkühltruhen Serie LAB

KÜHL- & TIEFKÜHLINSELN



Übersicht Kühl- & Tiefkühlinseln



KÜHL- & TIEFKÜHLWANNEN

11

Modellübersicht IDEAL AKE Kühlwannen

Modellübersicht IDEAL AKE Produktergänzungen

Einbaukühlwannen statische Kühlung

Einbaukühlwannen Umluftkühlung

Crushed-Ice-Wannen

Einbaukühlwannen mit Hustenschutz

Einbaukühlwannen für EN

Kontaktkühlplatten für EN & GN

Heizplatten

Bain-Maries

Einbau-Tiefkühlwannen

11 / 2



Modellübersicht
IDEAL AKE Kühlwannen

11 / 5



Modellübersicht
IDEAL AKE Produktergänzungen

11 / 6



Einbaukühlwannen, statische Kühlung
Katalog & Web-Shop

11 / 8
11 / 10



Einbaukühlwannen, Umluftkühlung
Katalog & Web-Shop

11 / 10



Crushed-Ice-Wannen
Web-Shop

11 / 10



Einbaukühlwannen mit Hustenschutz
Web-Shop

11 / 11



Einbaukühlwannen für EN
Katalog & Web-Shop

11 / 11



Kontaktkühlplatten für EN & GN
Web-Shop

11 / 12



Heizplatten
Web-Shop

11 / 12



Bain-Maries
Web-Shop

11 / 12

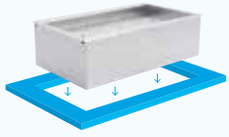


Einbau-Tiefkühlwannen
Web-Shop

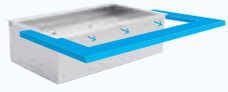
Kühlwannen

Multifunktionale Geräte in individueller Ausführung

- für eine effektvolle Präsentation von Lebensmitteln, Getränken, Snacks und Backwaren
- flexible Ausstellflächen
- individuelle Bauform möglich



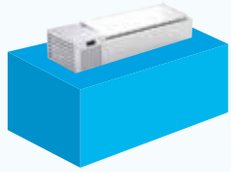
Drop-in



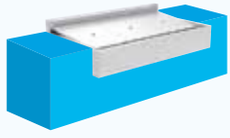
Slide-in



Unterbau



Auftisch



Pro



Umluftkühlwanne GN
Präsentation auf höhenverstellbaren Einlegeböden oder in GN-Behältern (max. 150 mm), optional: Auflagestege
3M2 | −1 °C bis +7 °C

GN



Umluftkühlwanne Euro
Präsentation auf höhenverstellbaren Einlegeböden, zur Verwendung von Euronormblechen (max. 180 mm)
3M2 | −1 °C bis +7 °C

EN



UKW mit Hustenschutz
Präsentation auf höhenverstellbaren Einlegeböden oder in GN-Behältern (max. 150 mm), mit Hustenschutz, perfekt geeignet für Buffetkonzepte, kann je nach Hustenschutzglas als Wand- oder Insellösung verwendet werden
3M2 | −1 °C bis +7 °C

GN

Die Temperaturangaben beziehen sich auf die Produkttemperatur.



Bakery
Tischebene Präsentation*, zur Verwendung von Euronormblechen, optional: Ausstellfläche schrägstellbar (8°)
3M2 | −1 °C bis +7 °C

EN



Bakery H
Tischebene Präsentation mit erhöhtem Ausblasbereich auf der Bedienseite*, zur Verwendung von Euronormblechen, Bedienseite hochgezogen, Kundenseite abgesenkt, optional: schrägstellbare Einlegeböden, Spiegel auf Ausblasseite
3M2 | −1 °C bis +7 °C

EN



Praline H
Tischebene Präsentation mit erhöhtem Ausblasbereich auf der Bedienseite*, Kundenseite abgesenkt, optimale Temperatur für Pralinen, optional: schrägstellbare Einlegeböden, Spiegel auf Ausblasseite, Stufenauslage
+14 °C bis +18 °C

EN



Kühlinsel
Präsentation auf Einlegeböden, mittiger Ausblasturm, Technikbox mit Schnellverschlüssen für einfachste Revisionsarbeiten, optional: Fußgestell, Reling
3M1 | −1 °C bis +5 °C

*in. dreiseitiger Glasaufbau erforderlich



Einbaukühlwanne EBS

Präsentation von Flaschen oder in GN-Behältern (max. 200 mm), optional: höhenverstellbare Einlegeböden, Auflagestege
+2 °C bis +12 °C

GN



Kühlplatte

Tischebene Präsentation, für kurzzeitige Kühlung von Produkten geeignet – keine dauerhafte Kühlung möglich, optional: ohne Einhängewulstrand für bauseitige Granitauflage

GN



EBS mit Hustenschutz

Präsentation von Flaschen oder in GN-Behältern (max. 200 mm), mit Hustenschutz, perfekt geeignet für Buffetkonzepte, je nach Hustenschutzglas als Wand- oder Insellösung verwendbar, optional: höhenverstellbare Einlegeböden
+2 °C bis +12 °C

GN



Auftisch-Zutatenwanne

Abgeschrägte Präsentation in GN-Behältern, mit Klappdeckel aus Edelstahl, optimaler Eingriff für die schnelle Speisenzubereitung, optional: Klappdeckel aus Glas mit Edelstahlrand
+2 °C bis +12 °C

GN



Crushed Ice Wanne

Präsentation auf Crushed Ice, mit höhenverstellbaren Einlegeböden, für kurzzeitige Kühlung von Produkten geeignet – keine dauerhafte Kühlung möglich, optional: indirekte LED-Beleuchtung unter transparenten Einlegeböden,
ungekühlt

GN

Produkt-ergänzungen

Effizienz und Umsatz steigern



Hustenschutz
alleine oder als optimale Ergänzung zu einer Kühlwanne für den Buffetbetrieb, Ausführung möglich mit geradem / einseitig gebogenem / doppelt gebogenem Glas



Wandaufstellung



Insellösung



Einbaukühlwanne Serie EBS



EBS 1-1-E R-290

- zur Kühlung und Präsentation von Getränken und Lebensmitteln
- Einbaugerät, für GN 1/1-150
- stabiler Einhängerand, Einbaurahmen (abnehmbar)
- abgerundete Kanten, abgerundete Ecken, in Hygieneausführung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- statische Kühlung durch Kontaktberohrung
- automatische Tauwasserverdunstung
- Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30, tiefgezogen
- Maschinenfach untergebaut
- Maschine zur Wartung / Reinigung komplett herausziehbar
- gefahrenfreies Reinigen aller Komponenten

Hinweis:
Für das Modell EBS 2-1-E können sowohl 2 x Einlegeboden 1/1 (484253600) als auch 1 x Einlegeboden 2/1 (484253601) verwendet werden (siehe Sonderzubehör).

Varianten ohne Einbaurahmen für den Unterbau und weitere Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

Einbaukühlwanne Serie EBS

	EBS 1-1-E R-290	EBS 2-1-E R-290	EBS 3-1-E R-290	EBS 4-1-E R-290
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	392 x 596 x 540	717 x 596 x 540	1042 x 596 x 540	1367 x 596 x 540
Einbau-Ausschnitt (B x T)	402 x 607	727 x 607	1052 x 607	1377 x 607
Platten-Ausschnitt (B x T)	402 x 607	727 x 607	1052 x 607	1377 x 607
LEISTUNGSDATEN				
Nettoinhalt	32 l	67 l	102 l	136 l
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert (Elektro)	0,14 kW | 230 V | 1 | 50 Hz		0,15 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	
Kälteleistung	190 W | -10 °C (VT)		330 W | -10 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	952,65 kWh/annum		1029,30 kWh/annum	
Energieverbrauch (24h)	2,61 kWh/24 h		2,82 kWh/24 h	
Kältemittel / -menge	R-290 | 60 g	R-290 | 75 g	R-290 | 80 g	R-290 | 85 g
EIGENSCHAFTEN				
Anschlussart	steckerfertig			
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung			
Aufstellungsart	Einbaugerät			
TEMPERATURANGABEN				
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
Temperaturbereich	4 bis 12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto | Netto	52 kg | 43 kg	67 kg | 55 kg	85 kg | 73 kg	115 kg | 80 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen			
Verkleidung innen	CNS 1.4301			
Isolierung	PUR-Hartschaum			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484253301	484253311	484253331	484253341
Verkaufspreis	**2.427,00 €**	**2.967,00 €**	**3.269,00 €**	**3.572,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Einlegeboden 1/1, höhenverstellbar, für EBS 1-1-E	484253607	173,00 €
Einlegeboden 1/1, höhenverstellbar, für EBS 2-1-E bis 6-1-E	484253600	173,00 €
Einlegeboden 2/1, höhenverstellbar, für EBS 2-1-E bis 6-1-E	484253601	229,00 €
elektrische Tauwasserverdunsterschale 1150 Watt	48487020526	852,00 €
Tauwasserschale zum Entleeren, für ca. 12 l	484253655	109,00 €

Einbaukühlwanne Serie UKW



UKW 1-1-E R-290

- zur Kühlung und Präsentation von Getränken und Lebensmitteln
- Einbaugerät, für GN 1/1-150
- zum Einhängen (Einhängerand, Standard), optional unterbaufähig (ohne Einbaurahmen, Sonderbau)
- tiefgezogene Innenwanne, in Hygieneausführung, herausnehmbar, für GN-Schalen oder -Bleche, Flaschen oder Crusheis
- IDEAL AKE Steuerung, Touch-Display (2,4 Zoll), multilingual
- Verdampferlüfter-Regelung, ECO-Modus, Zeitumstellung für Nachtmodus
- automatische Abtauung
- Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30, tiefgezogen
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich (oder elektrische Tauwassverdunstungsschale als Sonderausstattung)
- Maschinenfach untergebaut, zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- Luftleitbleche kipp- / aushängbar
- Maschine zur Wartung / Reinigung komplett herausziehbar
- gefahrenfreies Reinigen aller Komponenten
- Lamellenverdampfer, beschichtet, hochklappbar, mit Umluft

Hinweis:
Außer bei Verwendung von GN-Behältern 1/1 sind zusätzliche Stege zwingend erforderlich (siehe Sonderzubehör).

Varianten ohne Einbaurahmen für den Unterbau und weitere Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

Einbaukühlwanne Serie UKW

	UKW 1-1-E R-290	UKW 2-1-E R-290	UKW 3-1-E R-290	UKW 4-1-E R-290
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	400 x 660 x 708	725 x 660 x 655	1050 x 660 x 655	1375 x 660 x 655
Einbau-Ausschnitt (B x T)	410 x 665	735 x 665	1060 x 665	1385 x 665
Platten-Ausschnitt (B x T)	410 x 665	735 x 665	1060 x 665	1385 x 665
LEISTUNGSDATEN				
Nettoinhalt	32 l	63 l	94 l	126 l
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert (Elektro)	0,14 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,15 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,22 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,25 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	D		E	
Kälteleistung	190 W | -6 °C (VT)	340 W | -6 °C (VT)	490 W | -6 °C (VT)	590 W | -6 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	628 kWh/annum	1113 kWh/annum	1306 kWh/annum	1574 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,72 kWh/24 h	3,05 kWh/24 h	3,58 kWh/24 h	4,31 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 85 g	R-290 | 115 g	R-290 | 100 g	
Temperatur-Klassifizierung	M2 - zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten oder Wurstwaren			
EIGENSCHAFTEN				
Anschlussart	steckerfertig			
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung			
Aufstellungsart	Einbaugerät			
TEMPERATURANGABEN				
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
Temperaturbereich	5 bis 7 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Relative Luftfeuchtigkeit	80 - 85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto | Netto	80 kg | 70 kg	93 kg | 81 kg	128 kg | 115 kg	159 kg | 144 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen			
Verkleidung innen	CNS 1.4301			
Isolierung	PUR-Hartschaum			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484253691	484253701	484253711	484253721
Verkaufspreis	**4.272,00 €**	**4.578,00 €**	**5.444,00 €**	**6.099,00 €**

SERIENZUBEHÖR	484253691	484253701	484253711	484253721
GN-Einlegeboden 1/1, höhenverstellbar	1	2	3	4

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
elektrische Tauwasserverdunsterschale 1150 Watt	48487020526	852,00 €
IDEAL AKE Steuerung, Touch-Display (3,5 Zoll), Mehrpreis, zum Austausch des Standards-Displays (2,4 Zoll). Für die Darstellung ab 2 bis zu 9 Kühlstellen mittels drei Platinen über ein Display bedienbar.	485740093	126,00 €
Längssteg (Mitte), zur Auflage von GN-Behältern (530 mm)	484253674	45,00 €
Längssteg (Seite), zur Auflage von GN-Behältern (530 mm)	484253668	45,00 €
Quersteg, zur Auflage von GN-Behältern (325 mm)	484253681	35,00 €
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325	484309020	86,00 €
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162	484309021	75,00 €
Tauwasserschale zum Entleeren, für ca. 12 l	484253655	109,00 €
Untergestell SLIDE-IN KW 0, B x T x H: lfm x 540-900 x 500-700, für UKW, BAKERY, EURO, rundum offen, höhenverstellbare Füße (12 mm), ohne Sichtblende oder Lüftungsgitter, Mindest 1 Meter	484303925	886,00 €

DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Kühlwannen

EINBAUKÜHLWANNEN SERIE EBS

- statische Kühlung
- zentralgekühlt



Übersicht Einbaukühlwannen Serie EBS



Übersicht Crushed-Ice-Wannen Serie CRUSH



CRUSHED-ICE-WANNEN SERIE CRUSH

- ungekühlt

EINBAUKÜHLWANNEN SERIE UKW-Z

- Umluftkühlung
- zentralgekühlt





Übersicht Einbaukühlwannen Serie UKW-Z



Übersicht Einbaukühlwannen Serie UKW mit Hustenschutz



EINBAUKÜHLWANNEN SERIE UKW MIT HUSTENSCHUTZ

- steckerfertig & zentralgekühlt

Entdecken Sie hier weitere Kühlwannen, Bain-Maries sowie Kühlplatten

EINBAUKÜHLWANNEN SERIE BAKERY-Z

- Umluftkühlung
- zentralgekühlt



Übersicht Einbaukühlwannen Serie Bakery-Z

Übersicht Einbaukühlwannen Serie BAKERY H-38



EINBAUKÜHLWANNEN SERIE BAKERY H-38

- Umluftkühlung
- steckerfertig & zentralgekühlt

EINBAUKÜHLWANNEN SERIE EURO

- Umluftkühlung
- steckerfertig & zentralgekühlt



Übersicht Einbaukühlwannen Serie EURO

Übersicht Kontaktkühlplatten Serie KP



KONTAKTKÜHLPLATTEN SERIE KP FÜR EN & GN

- für EN & GN
- steckerfertig & zentralgekühlt

Entdecken Sie hier unser Produktsortiment an
Heizplatten, Bain-Maries & Tiefkühlwannen

HEIZPLATTEN SERIE HP-GN



Übersicht Heizplatten

BAIN-MARIES
SERIE SOUL-RED



Übersicht Bain-Maries
Serie SOUL-RED

EINBAU-TIEFKÜHLWANNEN
SERIE EIS-TKW

- statische Kühlung
- steckerfertig & zentralgekühlt



Übersicht Einbau-Tiefkühlwannen
Serie EIS-TKW



KÜHLVITRINEN

12a / 2



Modellübersicht
IDEAL AKE Isolierglasvitrinen

12a / 6



Modellübersicht
IDEAL AKE Glasvitrinen

12a / 10



Modellübersicht
IDEAL AKE Produktergänzungen

12a / 12
12a / 24



Einbaukühlvitrinen
Katalog & Web-Shop

12a / 16
12a / 26



Panoramakühl- & -tiefkühlvitrinen
Katalog & Web-Shop

12a / 20
12a / 27



Aufsatzkühlvitrinen
Katalog & Web-Shop

12a / 24



Einbaukühlvitrinen mit Unterbau
Web-Shop

12a / 25



Sushivitrinen
Web-Shop

12a / 26



Vitrinen für Grab & Go
Web-Shop

12a / 26



Fleischkühlvitrinen
Web-Shop

12a

Modellübersicht
IDEAL AKE
Isolierglasvitrinen

Modellübersicht
IDEAL AKE
Glasvitrinen

Modellübersicht
IDEAL AKE
Produktergänzungen

IDEAL AKE
Einbaukühlvitrinen

Panoramakühl- &
Panoramatiefkühlvitrinen

Aufsatzkühlvitrinen

Einbaukühlvitrinen
mit Unterbau

Sushivitrinen

Vitrinen für Grab & Go

Fleischkühlvitrinen

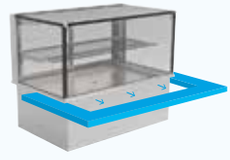
Isolierglas-vitrinen

Beste Temperaturen für sensible Lebensmittel

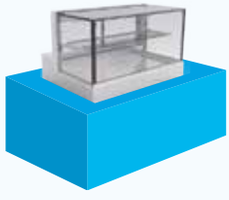
- energiesparend
- auch bei schwankenden Raumtemperaturen optimal gekühlte Ware
- temperaturstabil dank Isolierglas
- brillanter Einblick
- optional: transparente Isolierglasränder



Drop-in



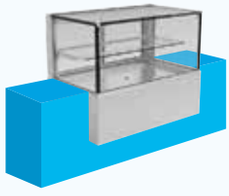
Slide-in



Auftisch



Stand



Pro

Verkaufskühlvitrinen



Einbaukühlvitrine Green
mehretagige Präsentation auf Glasborden (höhenverstellbar, schrägstellbar) – unterste Ebene auf höhenverstellbaren Einlegeböden oder in GN-Behältern (max. 150 mm), optional: verspiegelte Türen, Preisschildhalter, flache Innenwanne (35 mm tief)
3M1 | −1 °C bis +5 °C

GN



Auftisch-Kühlvitrine Green
zweietagige Präsentation auf Glasbord (höhenverstellbar, schrägstellbar) – unterste Ebene in CNS, Bedienseite hochgezogen, Kundenseite abgesenkt, optional: verspiegelte Türen, Preisschildhalter
3M1 | −1 °C bis +5 °C

GN



Einbaukühlvitrine mit Tortenzug Green L
mehretagige Präsentation auf Glasborden (höhenverstellbar, schrägstellbar) – unterste Ebene in CNS mit Ladenvollauszug bedienseitig, optional: verspiegelte Türen, Preisschildhalter, Papierhalter, Ablagebord
3M1 | −1 °C bis +5 °C

EN



Flantastic
mehretagige Präsentation auf Glasborden (herausziehbar) – unterste Ebene aus Schwarzglas (herausziehbar), Entnahmeklappen bedienseitig (mit Sichtfenster, Innenseiten der Klappen verspiegelt), erhöhte Luftfeuchtigkeit (85 %) – perfekt geeignet für Torten, mit Preisschildhaltern
3M1 | −1 °C bis +5 °C

EN



Stand-Kombikühlvitrine mit Tortenzug Green KSL
mehretagige Präsentation auf Glasborden (höhenverstellbar, schrägstellbar) – unterste Ebene in CNS mit Ladenvollauszug bedienseitig, mit Kühlunterbau, optional: verspiegelte Türen, Preisschildhalter, Papierhalter, Ablagebord
3M1 | −1 °C bis +5 °C

EN



Cake Tower
mehretagige Präsentation auf Glasborden (herausziehbar) – unterste Ebene in CNS, Türanschlag wechselbar, perfekt geeignet für Torten, Isolierglasränder in RAL9006 bedruckt
3M1 | −1 °C bis +5 °C



Vario Präsenter
mehretagige Präsentation auf Glasborden (höhenverstellbar, schrägstellbar) – unterste Ebene in CNS, Türanschlag wechselbar, optional: Zwischenroste CNS statt Glas
3M1 | −1 °C bis +5 °C



Kühlturm Green
mehretagige Präsentation auf Glasborden (höhenverstellbar, schrägstellbar) – unterste Ebene in CNS, mit Preisschildhaltern, Türanschlag wechselbar, optional: Innenglas verspiegelt für Wandaufstellung, Flügeltür in Spionspiegel
3M1 | −1 °C bis +5 °C



Einbaukühlvitrine Green FSV
Fleischpräsentation auf Auflagerost sowie Edelstahlstange mit Fleischhaken für Fleischgehänge, Flügeltüren mit Sichtfenstern – Innenseite verspiegelt, mit hoher Luftfeuchte, spezielle LED-Beleuchtung für Fleisch
3M1 | −1 °C bis +5 °C

GN

Selbstbedienungsvitrinen



Offene Einbaukühlvitrine Green
mehretagige Präsentation auf Glasborden (höhenverstellbar, schrägstellbar) – unterste Ebene auf höhenverstellbaren Einlegeböden oder in GN-Behältern (max. 150 mm), kundenseitig offen, mit Preisschildhaltern, optional: Rückwand geschlossen für Wandaufstellung, Rückwand verspiegelt oder mit fixer Isolierglasscheibe, Handnachtrollo
3M2 | −1 °C bis +7 °C

GN



Sushi Tower
mehretagige Präsentation auf schräggestellten Glasborden für erstklassige Sicht auf das Sortiment – unterste Ebene auf schrägstellbarem Einlegeboden, kundenseitig Entnahmeklappen, Türanschlag wechselbar
3M1 | −1 °C bis +5 °C



Delicious Sushi
stufenförmige Präsentation auf Glasborden für den perfekten Blick auf die Ware – unterste Ebene in CNS, speziell für sensible Lebensmittel konzipiert, kundenseitig offen, mit Preisschildhaltern
3M1 | −1 °C bis +5 °C



Green Sushi
stufenförmige Präsentation auf Glasborden für den perfekten Blick auf die Ware – unterste Ebene in CNS, speziell für sensible Lebensmittel konzipiert, kundenseitig Schiebescheiben, mit Preisschildhaltern
3M1 | −1 °C bis +5 °C

NordCap®
CONCEPT-LINE



Brillant Kühlregal
mehretagige Präsentation auf Glasborden (höhenverstellbar) – unterste Ebene auf höhenverstellbarem Einlegeboden, kundenseitig offen, mit Handnachtrollo, mit Preisschildhaltern, optional: elektrischer Rolladen, kundenseitig Flügeltüren
3M2 | −1 °C bis +7 °C



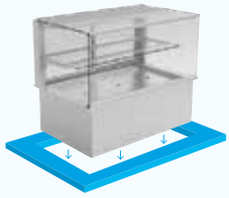




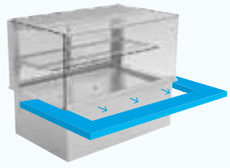
Einfachglas-vitrinen

Vielfältige Lösungen für Ihre Produkte

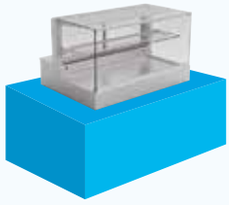
- eindrucksvolle Präsentation abgestimmt auf die Ware
- individuelle Funktionen je nach Anwendung
- Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG)



Drop-in



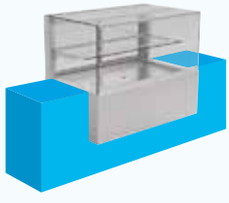
Slide-in



Auftisch



Stand



Pro

Verkaufskühlvitrinen



Einbaukühlvitrine Gastro
mehretagige Präsentation auf Glasborden (höhenverstellbar, schrägstellbar) – unterste Ebene auf höhenverstellbaren Einlegeböden oder in GN-Behältern (max. 150 mm), optional: verspiegelte Türen, Preisschildhalter, flache Innenwanne (35 mm tief)
3H1 | +1 °C bis +10 °C

GN



Auftisch-Kühlvitrine Gastro
zweietagige Präsentation auf Glasbord (höhenverstellbar, schrägstellbar) – unterste Ebene in CNS, Bedienseite hochgezogen, Kundenseite abgesenkt, optional: verspiegelte Türen, Preisschildhalter
3H1 | +1 °C bis +10 °C

GN



Einbaukühlvitrine BAK
mehretagige Präsentation auf Glasborden (höhenverstellbar, schrägstellbar) – unterste Ebene in CNS auf schrägstellbaren Einlegeböden, optional: verspiegelte Türen, Preisschildhalter
3H1 | +1 °C bis +10 °C

EN



Einbaukühlvitrine mit Tortenzug BAK L
mehretagige Präsentation auf Glasborden (höhenverstellbar, schrägstellbar) – unterste Ebene in CNS mit Ladenvollauszug bedienseitig, optional: Ablagebord, Papierhalter, Preisschildhalter, verspiegelte Türen
3H1 | +1 °C bis +10 °C

EN



Standkühlvitrine mit Tortenzug BAK KSL
mehretagige Präsentation auf Glasborden (höhenverstellbar, schrägstellbar) – unterste Ebene in CNS mit Ladenvollauszug bedienseitig, mit Kühlunterbau, optional: Ablagebord, Papierhalter, verspiegelte Türen, Preisschildhalter
3M2 | −1 °C bis +7 °C

EN



Einbaukühlvitrine HCG
mehretagige Präsentation auf Glasborden (höhenverstellbar, schrägstellbar) – unterste Ebene auf höhenverstellbaren Einlegeböden oder in GN-Behältern (max. 150 mm), mit High Capacity Glasaufbau, optional: verspiegelte Türen, Preisschildhalter
3H1 | +1 °C bis +10 °C

GN



Einbaukühlvitrine Snack Line Cool
zweietagige Präsentation auf Glasbord (ungekühlt) – unterste Ebene auf schräg-stellbaren Einlegeböden, Bedienseite hochgezogen, Kundenseite abgesenkt, optional: Papierhalter, Preisschildhalter, Stufenauslage
3M2 | −1 °C bis +7 °C

EN

Selbstbedienungsvitrinen



Einbaukühlvitrine Gastro mit Klappen
mehretagige Präsentation auf Glasborden (höhenverstellbar, schrägstellbar) – unterste Ebene auf höhenverstellbaren Einlegeböden oder in GN-Behältern (max. 150 mm), kundenseitig Entnahmeklappen, optional: verspiegelte Türen, Preisschildhalter, flache Innenwanne (35 mm tief)
3H1 | +1 °C bis +10 °C

GN



Einbaukühlvitrine HCO
mehretagige Präsentation auf Glasborden (höhenverstellbar, schrägstellbar) – unterste Ebene auf höhenverstellbaren Einlegeböden oder in GN-Behältern (max. 150 mm), mit High Capacity Glasaufbau, Rückwand geschlossen, kundenseitig offen, mit Handnachtrollo, mit Preisschildhaltern
3M1 | −1 °C bis +5 °C



Cool Bottle
regt Impulskäufe an, perfekt für Getränke sowie verpackte Lebensmittel geeignet, leicht zu reinigende Warenrutsche, rasche Bestückung durch Ladenvollauszug bedienseitig, variable Warenteiler
3M2 | −1 °C bis +7 °C



Cool Bottle RG
regt Impulskäufe an, perfekt für Getränke sowie verpackte Lebensmittel geeignet, leicht zu reinigende Warenrutsche, für Wandaufstellung geeignet, rasche Bestückung durch Ladenvollauszug kundenseitig, variable Warenteiler
3M1 | −1 °C bis +5 °C

Easy Change



Einbaukühlvitrine Gastro EC
Präsentation auf höhenverstellbaren Einlegeböden oder in GN-Behältern (max. 150 mm), schneller Wechsel zwischen Verkauf und Selbstbedienung durch Easy Change, Spionglasflügeltür bedienseitig
3M2 | −1 °C bis +7 °C

GN









Produkt-ergänzungen

Effizienz und Umsatz steigern



Ungekühlter Glasaufbau
die optisch perfekte Komplementierung zu einer Kühl- oder Wärmevitrine, Ausführung möglich in eckig / rund / schräg



rund



schräg



Hustenschutz
alleine oder als optimale Ergänzung zu einer Kühlwanne für den Buffetbetrieb, Ausführung möglich mit geradem / einseitig gebogenem / doppelt gebogenem Glas



Wandaufstellung



Insellösung

NordCap®
CONCEPT-LINE

Individualisieren Sie Ihr Gerät

Flexibilität ohne Grenzen

Ausstattungsvarianten auf der **Kundenseite**



offen



geschlossen



Entnahmeklappen



Easy Change System

Ausstattungsvarianten auf der **Bedienseite**



geschlossen



Schiebetüren



Flügeltüren

Der **Glasaufsatz** bei klassischen Vitrinen ist in den Ausführung rund, eckig oder schräg erhältlich. Die Modelle mit Easy Change sind nur eckig oder schräg erhältlich.







Einbaukühlvitrine Serie GREEN GE 54-E R-290

- Einbaugerät, für GN 1/1-150
- Panorama-Isolierglasaufbau, eckig, H in mm: 545, kundenseitig geschlossen
- Isolierglas-Seitenteile, Isolierglas-Schiebescheiben (bedienseitig)
- LED-Innenbeleuchtung (horizontal unter der Decke und den Zwischenetagen)
- Innenwanne, dicht verschweißt, H in mm: 217
- IDEAL AKE Steuerung, Touch-Display (2,4 Zoll), multilingual
- Verdampferlüfter-Regelung, ECO-Modus, Zeitumstellung für Nachtmodus, Abtauregelung
- automatische Abtauung, Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30
- automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach untergebaut, zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- Panoramascheibe (kundenseitig) zur Reinigung kippbar
- gefahrenfreies Reinigen aller Komponenten
- Lamellenverdampfer, beschichtet, hochklappbar, mit Umluft

Hinweis:
Bei gewünschter Verwendung von GN-Behältern 1/1 sind Drehtüren notwendig. Bitte bei Bestellung angeben.



Green GE-80-54-E R290

	Green GE-80-54-E R290	Green GE-112-54-E R290	Green GE-145-54-E R290
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 1225	1125 x 695 x 1225	1450 x 695 x 1225
Einbau-Ausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670
LEISTUNGSDATEN ([1] TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)			
Aufnahme	2 x GN 1-1-150	3 x GN 1-1-150	4 x GN 1-1-150
TDA [1]	0,87 m²	1,15 m²	1,42 m²
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,21 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,30 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,32 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B		
Kälteleistung	340 W | -6 °C (VT)	490 W | -6 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	1150 kWh/annum	1570 kWh/annum	1785 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	3,45 kWh/24 h	4,44 kWh/24 h	4,70 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 70 g	R-290 | 110 g	
Temperatur-Klassifizierung	M1 - zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten		
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	steckerfertig		
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung		
Aufstellungsart	Einbaugerät		
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)		
Temperaturbereich	2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Relative Luftfeuchtigkeit	70 - 85 %		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto | Netto	220 kg | 205 kg	240 kg | 220 kg	264 kg | 239 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484356305	484356306	484356307
Verkaufspreis	**7.095,00 €**	**8.365,00 €**	**10.022,00 €**

SERIENZUBEHÖR

Glas-Zwischenbord, höhen- / neigungsverstellbar, T in mm: 415	1

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
breites Maschinenfach ab Typ 112, 860 mm, mit Be- und Entlüftung an der Bedienerseite. Bitte beachten Sie die Maßänderungen des Maschinenfachs. Aufgrund werkseitiger Montage keine Xpress-Lieferung möglich.	484253981	529,00 €
breites Maschinenfach für Typ 80, 685 mm, mit Be- und Entlüftung an der Bedienerseite. Bitte beachten Sie die Maßänderungen des Maschinenfachs. Aufgrund werkseitiger Montage keine Xpress-Lieferung möglich.	484253980	480,00 €
IDEAL AKE Steuerung, Touch-Display (3,5 Zoll), Mehrpreis, zum Austausch des Standards-Displays (2,4 Zoll). Für die Darstellung ab 2 bis zu 9 Kühlstellen mittels drei Platinen über ein Display bedienbar.	485740093	126,00 €
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325	484309020	86,00 €
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162	484309021	75,00 €

Weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Einbaukühlvitrine Serie GASTRO GE 53-E R-290

- Einbaugerät, für GN 1/1-150
- Panorama-Glasaufbau, eckig, H in mm: 534, kundenseitig geschlossen
- Glas-Seitenteile, Schiebescheiben (bedienseitig)
- LED-Innenbeleuchtung (horizontal unter der Decke und den Zwischenetagen)
- Innenwanne, dicht verschweißt, H in mm: 217
- IDEAL AKE Steuerung, Touch-Display (2,4 Zoll), multilingual
- Verdampferlüfter-Regelung, ECO-Modus, Zeitumstellung für Nachtmodus, Abtauregelung
- automatische Abtauung, Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30
- automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach untergebaut, zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- Panoramascheibe (kundenseitig) zur Reinigung kippbar
- gefahrenfreies Reinigen aller Komponenten
- Lamellenverdampfer, beschichtet, hochklappbar, mit Umluft

Hinweis:
Bei gewünschter Verwendung von GN-Behältern 1/1 sind Drehtüren notwendig. Bitte bei Bestellung angeben.



Gastro GE-80-53-E R290

	Gastro GE-80-53-E R290	Gastro GE-112-53-E R290	Gastro GE-145-53-E R290
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 1214	1125 x 695 x 1214	1450 x 695 x 1214
Einbau-Ausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670
LEISTUNGSDATEN ([1] TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)			
Aufnahme	2 x GN 1-1-150	3 x GN 1-1-150	4 x GN 1-1-150
TDA [1]	0,43 m²	0,54 m²	0,67 m²
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,21 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,29 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,31 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C		
Kälteleistung	340 W | -6 °C (VT)	490 W | -6 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	1077 kWh/annum	1526 kWh/annum	1636 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,95 kWh/24 h	4,18 kWh/24 h	4,48 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 70 g	R-290 | 110 g	
Temperatur-Klassifizierung	H1 - zur Kühlung von z.B. Obst und Gemüse		
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	steckerfertig		
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung		
Aufstellungsart	Einbaugerät		
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)		
Temperaturbereich	5 bis 12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Relative Luftfeuchtigkeit	70 - 85 %		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto | Netto	190 kg | 170 kg	220 kg | 195 kg	262 kg | 240 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484357010	484357011	484357012
Verkaufspreis	**5.766,00 €**	**6.828,00 €**	**8.219,00 €**

SERIENZUBEHÖR

Glas-Zwischenbord, höhen- / neigungsverstellbar, T in mm: 415	1

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
breites Maschinenfach ab Typ 112, 860 mm, mit Be- und Entlüftung an der Bedienerseite. Bitte beachten Sie die Maßänderungen des Maschinenfachs. Aufgrund werkseitiger Montage keine Xpress-Lieferung möglich.	484253981	529,00 €
breites Maschinenfach für Typ 80, 685 mm, mit Be- und Entlüftung an der Bedienerseite. Bitte beachten Sie die Maßänderungen des Maschinenfachs. Aufgrund werkseitiger Montage keine Xpress-Lieferung möglich.	484253980	480,00 €
IDEAL AKE Steuerung, Touch-Display (3,5 Zoll), Mehrpreis, zum Austausch des Standards-Displays (2,4 Zoll). Für die Darstellung ab 2 bis zu 9 Kühlstellen mittels drei Platinen über ein Display bedienbar.	485740093	126,00 €
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325	484309020	86,00 €
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162	484309021	75,00 €

Weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

Einbaukühlvitrine Serie GASTRO GE 70-E R-290

- Einbaugerät, für GN 1/1-150
- Panorama-Glasaufbau, eckig, H in mm: 704, kundenseitig geschlossen
- Glas-Seitenteile, Schiebescheiben (bedienseitig)
- LED-Innenbeleuchtung (horizontal unter der Decke und den Zwischenetagen)
- Innenwanne, dicht verschweißt, H in mm: 217
- IDEAL AKE Steuerung, Touch-Display (2,4 Zoll), multilingual
- Verdampferlüfter-Regelung, ECO-Modus, Zeitumstellung für Nachtmodus, Abtauregelung
- automatische Abtauung, Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30
- automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach untergebaut, zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- Panoramascheibe (kundenseitig) zur Reinigung kippbar
- gefahrenfreies Reinigen aller Komponenten
- Lamellenverdampfer, beschichtet, hochklappbar, mit Umluft

Hinweis:
Bei gewünschter Verwendung von GN-Behältern 1/1 sind Drehtüren notwendig. Bitte bei Bestellung angeben.



Gastro GE-80-70-E R290

	Gastro GE-80-70-E R290	Gastro GE-112-70-E R290	Gastro GE-145-70-E R290
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 1384	1125 x 695 x 1384	1450 x 695 x 1384
Einbau-Ausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670
LEISTUNGSDATEN ([1] TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)			
Aufnahme	2 x GN 1-1-150	3 x GN 1-1-150	4 x GN 1-1-150
TDA [1]	0,47 m²	0,59 m²	0,71 m²
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,28 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,30 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,35 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C		D
Kälteleistung	490 W | -6 °C (VT)		590 W | -6 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	1493 kWh/annum	1588 kWh/annum	1840 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	4,09 kWh/24 h	4,35 kWh/24 h	5,04 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290	R-290 | 100 g	
Temperatur-Klassifizierung	H1 - zur Kühlung von z.B. Obst und Gemüse		
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	steckerfertig		
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung		
Aufstellungsart	Einbaugerät		
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)		
Temperaturbereich	5 bis 12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Relative Luftfeuchtigkeit	70 - 85 %		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto | Netto	200 kg | 180 kg	227 kg | 207 kg	330 kg | 310 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484357060	484357061	484357062
Verkaufspreis	**6.841,00 €**	**8.193,00 €**	**9.555,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Glas-Zwischenbord, höhen- / neigungsverstellbar, T in mm: 415	2

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
breites Maschinenfach ab Typ 112, 860 mm, mit Be- und Entlüftung an der Bedienerseite. Bitte beachten Sie die Maßänderungen des Maschinenfachs. Aufgrund werkseitiger Montage keine Xpress-Lieferung möglich.	484253981	529,00 €
breites Maschinenfach für Typ 80, 685 mm, mit Be- und Entlüftung an der Bedienerseite. Bitte beachten Sie die Maßänderungen des Maschinenfachs. Aufgrund werkseitiger Montage keine Xpress-Lieferung möglich.	484253980	480,00 €
IDEAL AKE Steuerung, Touch-Display (3,5 Zoll), Mehrpreis, zum Austausch des Standards-Displays (2,4 Zoll). Für die Darstellung ab 2 bis zu 9 Kühlstellen mittels drei Platinen über ein Display bedienbar.	485740093	126,00 €
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325	484309020	86,00 €
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162	484309021	75,00 €

Weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

NordCap CONCEPT-LINE

Einbaukühlvitrine Serie GASTRO GE 70-E-KL R-290

- Einbaugerät, für GN 1/1-150
- Panorama-Glasaufbau, eckig, H in mm: 704
- Glas-Seitenteile, Schiebescheiben (bedienseitig)
- Gastro GE-80-70-E KL: 6 x Acrylglas-Entnahmeklappe, kundenseitig, selbstschließend
- Gastro GE-112-70-E KL: 9 x Acrylglas-Entnahmeklappe, kundenseitig, selbstschließend
- Gastro GE-145-70-E KL: 12 x Acrylglas-Entnahmeklappe, kundenseitig, selbstschließend
- LED-Innenbeleuchtung (horizontal unter der Decke und den Zwischenetagen)
- Innenwanne, dicht verschweißt, H in mm: 217
- IDEAL AKE Steuerung, Touch-Display (2,4 Zoll), multilingual
- Verdampferlüfter-Regelung, ECO-Modus, Zeitumstellung für Nachtmodus, Abtauregelung
- automatische Abtauung, Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30
- automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach untergebaut, zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- gefahrenfreies Reinigen, Lamellenverdampfer, beschichtet, hochklappbar, mit Umluft

Hinweis:
Bei gewünschter Verwendung von GN-Behältern 1/1 sind Drehtüren notwendig. Bitte bei Bestellung angeben.



Gastro GE-80-70-E R290 KL

	Gastro GE-80-70-E R290 KL	Gastro GE-112-70-E R290 KL	Gastro GE-145-70-E R290 KL
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 1384	1125 x 695 x 1384	1450 x 695 x 1384
Einbau-Ausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670
LEISTUNGSDATEN ([1] TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)			
Aufnahme	2 x GN 1-1-150	3 x GN 1-1-150	4 x GN 1-1-150
TDA [1]	0,47 m²	0,58 m²	0,87 m²
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,28 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,30 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,35 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C		D
Kälteleistung	490 W | -6 °C (VT)		590 W | -6 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	1493 kWh/annum	1588 kWh/annum	1840 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	4,09 kWh/24 h	4,35 kWh/24 h	5,04 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 90 g	R-290 | 110 g	R-290 | 100 g
Temperatur-Klassifizierung	H1 - zur Kühlung von z.B. Obst und Gemüse		
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	steckerfertig		
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung		
Aufstellungsart	Einbaugerät		
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)		
Temperaturbereich	5 bis 12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Relative Luftfeuchtigkeit	70 - 85 %		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto | Netto	196 kg | 103 kg		248 kg | 200 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
Isolierung	PUR-Hartschaum		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484357860	484357861	484357862
Verkaufspreis	**8.249,00 €**	**9.857,00 €**	**11.916,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Glas-Zwischenbord, höhen- / neigungsverstellbar, T in mm: 450	2

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
breites Maschinenfach ab Typ 112, 860 mm, mit Be- und Entlüftung an der Bedienerseite. Bitte beachten Sie die Maßänderungen des Maschinenfachs. Aufgrund werkseitiger Montage keine Xpress-Lieferung möglich.	484253981	529,00 €
breites Maschinenfach für Typ 80, 685 mm, mit Be- und Entlüftung an der Bedienerseite. Bitte beachten Sie die Maßänderungen des Maschinenfachs. Aufgrund werkseitiger Montage keine Xpress-Lieferung möglich.	484253980	480,00 €
IDEAL AKE Steuerung, Touch-Display (3,5 Zoll), Mehrpreis, zum Austausch des Standards-Displays (2,4 Zoll). Für die Darstellung ab 2 bis zu 9 Kühlstellen mittels drei Platinen über ein Display bedienbar.	485740093	126,00 €

Weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

Panorama-Kühlvitrine SNELLE 121 G

- zur Kühlung und Präsentation von Konditoreiprodukten
- Panorama-Glasaufbau, eckig
- 1 x Glastür, Griff mit Chrom-Finish, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung, splittergeschützt, gesondert schaltbar
- Luftleitbleche
- elektronische Steuerung (unten in der Frontblende), Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung (Kompressorstop)
- automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach untergebaut
- Service- / Wartungskomponenten von vorn erreichbar

Hinweis:
Glas-Zwischenborde lose beigelegt, Montage vor Ort erforderlich.
Zur Nutzung ab 900 Meter über Normalnull bedarf es einer Spezialverglasung.
Auch als Modell mit Türanschlag links ab Werk sowie als Tiefkühlmodell auf Anfrage gegen Aufpreis lieferbar. Bitte sprechen Sie uns an.



SNELLE 121 G

	SNELLE 121 G
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	550 x 480 x 1137
innen (B x T x H)	375 x 274 x 690
Tiefe bei geöffneter Tür	880
LEISTUNGSDATEN ([1] TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)	
Abstell- und Lagerfläche	3 x Tragrost, B x T in mm: 274 x 375
Bruttoinhalt	120 l
TDA [1]	0,67 m^2
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,21 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B
Energieverbrauch (annum)	792 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,17 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 80 g
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	75 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	89 kg | 72 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Edelstahl / Aluminium, eloxiert, silber
Verkleidung innen	Edelstahl, Aluminium, Kunststoff, lichtgrau
Isolierung	PUR-Hartschaum
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	45511203
Verkaufspreis	**4.693,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Stellfüße	4
Tragrost, B x T in mm: 274 x 375	3

Panorama-Kühlvitrine SNELLE 360 Q

- zur Kühlung und Präsentation von Konditoreiprodukten
- Panorama-Glasaufbau, eckig
- 1 x Glastür, Griffleiste, Türanschlag rechts, werkseitig gegen Aufpreis wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung, splittergeschützt, gesondert schaltbar
- Luftleitbleche
- elektronische Steuerung (unten in der Frontblende), Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung (Kompressorstop)
- automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach untergebaut
- Service- / Wartungskomponenten von vorn erreichbar

Hinweis:
Glas-Zwischenborde lose beigelegt, Montage vor Ort erforderlich.
Zur Nutzung ab 900 Meter über Normalnull bedarf es einer Spezialverglasung.
Auch als Modell mit Türanschlag links ab Werk sowie als Tiefkühlmodell auf Anfrage gegen Aufpreis lieferbar. Bitte sprechen Sie uns an.



SNELLE 360 Q

	SNELLE 360 Q
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	595 x 640 x 1890
Tiefe bei geöffneter Tür	1091
LEISTUNGSDATEN	
Abstell- und Lagerfläche	5 x Glas-Zwischenbord, B x T in mm: 450 x 420
Bruttoinhalt	360 l
Ausstellfläche	1,57 m²
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,44 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B
Energieverbrauch (annum)	1965 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	5,38 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 100 g
Absicherung	4,00 A
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	4 bis 10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	75 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	165 kg | 139 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Aluminium, lackiert, grau
Verkleidung innen	Kunststoff, grau
Isolierung	PUR-Hartschaum
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	45513503
Verkaufspreis	**4.329,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Glas-Zwischenbord, B x T in mm: 450 x 420	5
Rollen, 2 davon feststellbar	4

Panorama-Kühlvitrine SNELLE 360 R

- zur Kühlung und Präsentation von Konditoreiprodukten
- Panorama-Glasaufbau, eckig
- 1 x Glastür, Griffleiste, Türanschlag rechts, werkseitig gegen Aufpreis wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- LED-Innenbeleuchtung, splittergeschützt, gesondert schaltbar
- Luftleitbleche
- elektronische Steuerung (unten in der Frontblende), Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung (Kompressorstop)
- automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach untergebaut
- Service- / Wartungskomponenten von vorn erreichbar

Hinweis:
Glas-Zwischenborde lose beigelegt, Montage vor Ort erforderlich.
Zur Nutzung ab 900 Meter über Normalnull bedarf es einer Spezialverglasung.
Auch als Modell mit Türanschlag links ab Werk auf Anfrage gegen Aufpreis lieferbar. Bitte sprechen Sie uns an.



SNELLE 360 R

	SNELLE 360 R
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	595 x 640 x 1890
Tiefe bei geöffneter Tür	1091
LEISTUNGSDATEN	
Abstell- und Lagerfläche	7 x Glas-Zwischenbord, rund, Ø in mm: 430
Bruttoinhalt	360 l
Ausstellfläche	1,86 m²
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,52 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B
Energieverbrauch (annum)	1809 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	4,95 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 100 g
Absicherung	4,00 A
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	4 bis 10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	75 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	167 kg | 141 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Aluminium, lackiert, grau
Verkleidung innen	Kunststoff, grau
Isolierung	PUR-Hartschaum
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	45523503
Verkaufspreis	**4.567,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Glas-Zwischenbord, rund, Ø in mm: 430	7
Rollen, 2 davon feststellbar	4

Panorama-Kühlvitrine CRISTAL TOWER 750 RV TN BLACK

- zur Kühlung und Präsentation von Konditoreiprodukten
- Panorama-Glasaufbau, eckig, Zweifachverglasung, 4-seitig
- 1 x Glastür, selbstschließend, Edelstahl-Griff, durchgehend, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- 4 x LED-Lichtleiste, vertikal angeordnet, über App einstellbar
- elektronische Steuerung (unten in der Frontblende), Touch-Bedienfeld
- Temperatur- und Beleuchtungsregelung
- automatische Abtauung (Kompressorstop)
- automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach untergebaut, untere Blende abnehmbar (werkzeugbedingt)
- Service- / Wartungskomponenten von vorn erreichbar
- 1 x hermetischer Kompressor

Hinweis:
Weitere Modelle finden Sie auf www.nordcap.de



CRISTAL TOWER 750 RV TN BLACK

	CRISTAL TOWER 750 RV TN BLACK
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	750 x 745 x 2062
LEISTUNGSDATEN ([1] TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)	
Abstell- und Lagerfläche	5 x Glas-Zwischenbord, höhenverstellbar 1 x Glas-Bodenetage
Nettoinhalt	373 l
Bruttoinhalt	565 l
TDA [1]	2,31 m²
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,47 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B
Energieverbrauch (annum)	1805 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	4,94 kWh/24 h
Kältemittel	R-290
Absicherung	3,1 A
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	Konditoreiprodukte: 1 bis 10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	300 kg | 288 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	RAL 9005 (Tiefschwarz), Edelstahlrahmen, Front-, Seiten- und Heckscheiben in Doppelverglasung
Verkleidung innen	RAL 9005 (Tiefschwarz)
Isolierung	Energiesparisolierung
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	4537014175012000
Verkaufspreis	**6.169,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Glas-Bodenetage, bis zu 18 kg belastbar, B x T in mm: 605 x 389	1
Glas-Zwischenbord, höhenverstellbar, bis zu 25 kg belastbar, B x T in mm: 554 x 509	5
Lenkrollen, 2 davon feststellbar	4

Aufsatzkühlvitrine Serie AKV-S

- für Take-Away-Kühlprodukte und -Getränkekühlung
- Aufsatzgerät, 3-seitige Verglasung, kundenseitig geschlossen
- Schiebescheiben (bedienseitig)
- kundenseitig Zuluft / bedienseitig Abluft
- LED-Innenbeleuchtung, splittergeschützt, gesondert schaltbar, 4000 K (Neutralweiß)
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach links (bedienseitig)
- Lamellenverdampfer, beschichtet



AKV-S 96 R290

	AKV-S 96 R290	AKV-S 116 R290	AKV-S 146 R290	AKV-S 147 R290
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	910 x 510 x 545	1110 x 510 x 545	1410 x 510 x 545	1410 x 510 x 695
innen (B x T x H)	600 x 450 x 455	800 x 450 x 455	1100 x 450 x 455	1100 x 450 x 605
LEISTUNGSDATEN				
Abstell- und Lagerfläche	1 x Glas-Zwischenbord, gehärtet, gekühlt, höhenverstellbar			2 x Glas-Zwischenbord, gehärtet, gekühlt, höhenverstellbar
Nettoinhalt	119 l	160 l	221 l	302 l
Ausstellfläche	0,31 m^2	0,38 m^2	0,50 m^2	0,76 m^2
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert (Elektro)	0,17 kW | 230 V | 1N | 50 Hz		0,18 kW | 230 V | 1N | 50 Hz	0,21 kW | 230 V | 1N | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B			C
Kälteleistung	220 W | -6 °C (VT)			370 W | -6 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	863 kWh/annum	996 kWh/annum	1011 kWh/annum	1314 kWh/annum
Kältemittel / -menge	R-290 | 105 g			R-290 | 110 g
Geräuschpegel	ca. 53 dB			
Temperatur-Klassifizierung	M2 - zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten oder Wurstwaren			
EIGENSCHAFTEN				
Anschlussart	steckerfertig			
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung			
Aufstellungsart	Aufsatzgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
Temperaturbereich	6 bis 12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto | Netto	101 kg | 67 kg	111 kg | 74 kg	130 kg | 93 kg	160 kg | 110 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen			
Verkleidung innen	CNS 1.4301			
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 40			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484358520	484358521	484358522	484358523
Verkaufspreis	**3.325,00 €**	**3.569,00 €**	**3.799,00 €**	**4.195,00 €**

SERIENZUBEHÖR	484358520	484358521	484358522	484358523
Glas-Zwischenbord, gehärtet, höhenverstellbar	1	1	1	2

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Aufsatzkühlvitrine Serie AKV-S KL

- für Take-Away-Kühlprodukte und -Getränkekühlung
- Aufsatzgerät, 3-seitige Verglasung
- AKV-S 96-KL R-290: 2 x Acrylglas-Entnahmeklappe, kundenseitig
- AKV-S 116-KL R-290: 4 x Acrylglas-Entnahmeklappe, kundenseitig
- AKV-S 146-KL R-290: 4 x Acrylglas-Entnahmeklappe, kundenseitig
- AKV-S 147-KL R-290: 6 x Acrylglas-Entnahmeklappe, kundenseitig
- Schiebescheiben (bedienseitig)
- kundenseitig Zuluft / bedienseitig Abluft
- LED-Innenbeleuchtung, splittergeschützt, gesondert schaltbar, 4000 K (Neutralweiß)
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach links (bedienseitig)
- Lamellenverdampfer, beschichtet



AKV-S 96-KL R290

	AKV-S 96-KL R290	AKV-S 116-KL R290	AKV-S 146-KL R290	AKV-S 147-KL R290
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	910 x 510 x 545	1110 x 510 x 545	1410 x 510 x 545	1410 x 510 x 695
innen (B x T x H)	600 x 450 x 455	800 x 450 x 455	1110 x 450 x 455	1110 x 450 x 605
LEISTUNGSDATEN				
Abstell- und Lagerfläche	1 x Glas-Zwischenbord, gehärtet, gekühlt, höhenverstellbar			2 x Glas-Zwischenbord, gehärtet, gekühlt, höhenverstellbar
Nettoinhalt	119 l	160 l	221 l	302 l
Ausstellfläche	0,31 m²	0,38 m²	0,50 m²	0,76 m²
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert (Elektro)	0,17 kW | 230 V | 1N | 50 Hz		0,18 kW | 230 V | 1N | 50 Hz	0,21 kW | 230 V | 1N | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C		B	C
Kälteleistung	220 W | -6 °C (VT)			370 W | -6 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	823 kWh/annum	976 kWh/annum	803 kWh/annum	1205 kWh/annum
Kältemittel / -menge	R-290 | 105 g			R-290 | 110 g
Geräuschpegel	ca. 53 dB			
Temperatur-Klassifizierung	H1 - zur Kühlung von z.B. Obst und Gemüse			
EIGENSCHAFTEN				
Anschlussart	steckerfertig			
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung			
Aufstellungsart	Aufsatzgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
Temperaturbereich	6 bis 12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto | Netto	98 kg | 64 kg	105 kg | 71 kg	125 kg | 87 kg	150 kg | 101 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen			
Verkleidung innen	CNS 1.4301			
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 40			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484358525	484358526	484358527	484358528
Verkaufspreis	**3.675,00 €**	**4.096,00 €**	**4.376,00 €**	**4.995,00 €**

SERIENZUBEHÖR	484358525	484358526	484358527	484358528
Glas-Zwischenbord, gehärtet, höhenverstellbar	1	1	1	2

Aufsatzkühlvitrine Serie AKV-U

- für Take-Away-Kühlprodukte und -Getränkekühlung
- Aufsatzgerät, 4-seitige Verglasung
- einbaufähiger Maschinenteil-Unterbau
- AKV-U 65 R-290: kundenseitig geschlossen
- AKV-U 85 R-290: kundenseitig geschlossen
- AKV-U 65-KL R-290: 2 x Acrylglas-Entnahmeklappe, kundenseitig
- AKV-U 85-KL R-290: 4 x Acrylglas-Entnahmeklappe, kundenseitig
- Schiebescheiben (bedienseitig)
- LED-Innenbeleuchtung, splittergeschützt, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach untergebaut
- Lamellenverdampfer, beschichtet



AKV-U 65 R290

	AKV-U 65 R290	AKV-U 85 R290	AKV-U 65-KL R290	AKV-U 85-KL R290
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	643 x 610 x 795	843 x 610 x 795	643 x 610 x 795	843 x 610 x 795
innen (B x T x H)	583 x 550 x 455	783 x 550 x 455	583 x 550 x 455	783 x 550 x 455
LEISTUNGSDATEN				
Abstell- und Lagerfläche	1 x Glas-Zwischenbord, gehärtet, gekühlt			
Nettoinhalt	141 l	190 l	141 l	190 l
Ausstellfläche	0,41 m^2	0,48 m^2	0,41 m^2	0,48 m^2
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert (Elektro)	0,17 kW | 230 V | 1N | 50 Hz	0,18 kW | 230 V | 1N | 50 Hz	0,17 kW | 230 V | 1N | 50 Hz	0,18 kW | 230 V | 1N | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	B			
Kälteleistung	220 W | -6 °C (VT)			
Energieverbrauch (annum)	658 kWh/annum	706 kWh/annum	680 kWh/annum	701 kWh/annum
Kältemittel / -menge	R-290 | 105 g			
Geräuschpegel	ca. 53 dB			
Temperatur-Klassifizierung	M2 - zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten oder Wurstwaren		H1 - zur Kühlung von z.B. Obst und Gemüse	
EIGENSCHAFTEN				
Anschlussart	steckerfertig			
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung			
Aufstellungsart	Aufsatzgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
Temperaturbereich	6 bis 12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto | Netto	104 kg | 74 kg	125 kg | 87 kg	102 kg | 71 kg	120 kg | 81 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen			
Verkleidung innen	CNS 1.4301			
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 40			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484358540	484358541	484358545	484358546
Verkaufspreis	**3.558,00 €**	**3.799,00 €**	**3.887,00 €**	**4.299,00 €**

SERIENZUBEHÖR

Glas-Zwischenbord, gehärtet	1

Aufsatzkühlvitrine LINUS 200

- zur Kühlung und Präsentation von Getränken und Lebensmitteln
- Panorama-Glasaufbau, eckig, kundenseitig geschlossen
- Schiebescheiben (bedienseitig), Bügelgriff
- LED-Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- Maschinenfach oben (bedienseitig)

Hinweis:
Kundenseitige Glasschiebescheiben mit Griffen erhalten Sie gegen Mehrpreis auf Anfrage.



LINUS 200

	LINUS 200
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	1000 x 438 x 934
LEISTUNGSDATEN	
Abstell- und Lagerfläche	2 x Etage, B x T in mm: 899 x 292
Ausstellfläche	0,49 m²
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,30 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Kälteleistung	336 W | -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	1544 kWh/annum
Kältemittel / -menge	R-290 | 80 g
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Tischgerät
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturbereich	4 bis 10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Relative Luftfeuchtigkeit	70 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	90 kg | 80 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301, RAL 9006 (Weißaluminium)
Verkleidung innen	CNS 1.4301, RAL 9006 (Weißaluminium)
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	45517251
Verkaufspreis	**4.455,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Etage, B x T in mm: 899 x 292	2
Füße	4

DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Einbaukühlvitrinen

EINBAUKÜHLVITRINEN MIT KÜHLUNTERBAU SERIE VARIO

Kombinationsgerät zur frischen Zubereitung und Lagerung

- Umluftkühlung
- steckerfertig & zentralgekühlt



Übersicht Einbaukühlvitrinen mit Unterbau Serie VARIO

Übersicht Einbaukühlvitrinen Serien Gastro & HCG



EINBAUKÜHLVITRINEN SERIEN GASTRO

- Umluftkühlung
- steckerfertig & zentralgekühlt
- Serie EPV: mit Panorama-Glasaufbau
- Serie HCG: mit Panorama-Glasaufbau, kundenseitig und seitlich Isolierglas, bedienseitig Sicherheitsglas

---

EINBAUKÜHLVITRINEN SERIE GREEN

- Umluftkühlung
- steckerfertig & zentralgekühlt
- besonders energieeffizient durch den Einsatz von Thermogläsern und bedarfsgesteuerter Kältemaschine



Übersicht Einbaukühlvitrinen Serie Green

Übersicht Einbaukühlvitrinen Serie Gastro KL



EINBAUKÜHLVITRINEN SERIE GASTRO KL

Entdecken Sie hier weitere Einbaukühlvitrinen

EINBAUKÜHLVITRINEN SERIE GREEN O



Übersicht Einbaukühlvitrinen Serie Green O

Übersicht Einbaukühlvitrinen Serie BAK für EN



EINBAUKÜHLVITRINEN SERIE BAK FÜR EN

- Umluftkühlung
- steckerfertig & zentralgekühlt

EINBAUKÜHLVITRINEN SERIE GREEN L EN

- Umluftkühlung
- steckerfertig & zentralgekühlt



Übersicht Einbaukühlvitrinen Serie Green L EN

Übersicht Einbaukühlvitrinen Serie Sushi-Tower



EINBAUKÜHLVITRINEN SERIE SUSHI-TOWER

- Umluftkühlung
- steckerfertig & zentralgekühlt

Entdecken Sie hier weitere Einbaukühlvitinen sowie Fleisch- & Panoramavitrinen

EINBAUKÜHLVITRINEN SERIE COLD FLAPS



Übersicht Einbaukühlvitrinen Serie Cold Flaps

Übersicht Einbaukühlvitrinen Serie Take Away Cool



EINBAUKÜHLVITRINEN SERIE TAKE AWAY COOL

FLEISCHKÜHLVITRINEN SERIE GREEN FSV GE

- Umluftkühlung
- steckerfertig & zentralgekühlt



Übersicht Fleischkühlvitrinen Serie Green FSV GE

Übersicht Panorama-Kühlvitrinen



PANORAMA-KÜHLVITRINEN

- Umluftkühlung
- steckerfertig & zentralgekühlt

Entdecken Sie hier weitere Aufsatzkühlvitrinen

AUFSATZKÜHLVITRINEN

- Umluftkühlung
- steckerfertig & zentralgekühlt



Übersicht Aufsatzkühlvitrinen

PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN



WÄRME- & KOMBINATIONSVITRINEN

12b/4



Modellübersicht
IDEAL AKE mit trockener Wärme

12b/6



Modellübersicht
IDEAL AKE mit Umluft-Wärme

12b/8



Modellübersicht
IDEAL AKE mit Klima-Wärme

12b/10



Modellübersicht
IDEAL AKE Produktergänzungen

12b/12
12b/15



Einbauwärmevitrinen BASIC
Katalog & Web-Shop

12b/14
12b/18



Wärmevitrine HOT VARIO
Katalog & Web-Shop

12b/16



Einbauwärmevitrinen Flat COMFORT
Web-Shop

12b/16



Einbauwärmevitrinen Deep COMFORT-
Web-Shop

12b/17



Wärme-Präsentationsvitrinen
Web-Shop

12b/17



Kombinationsvitrinen
Web-Shop

12b/18



Auftischwärmevitrinenn
Web-Shop

12b/18



Einbauwärmevitrinen mit Unterbau
Web-Shop

12b

Modellübersicht
IDEAL AKE
mit trockener Wärme

Modellübersicht
IDEAL AKE
mit Umluft-Wärme

Modellübersicht
IDEAL AKE
mit Klima-Wärme

Modellübersicht
IDEAL AKE
Produktergänzungen

Einbauwärmevitrinen BASIC

Wärmevitrine HOT VARIO

Einbauwärmevitrinen
Flat COMFORT

Einbauwärmevitrinen
Deep COMFORT

Wärme-Präsentationsvitrinen

Kombinationsvitrinen

Auftischwärmevitrinen

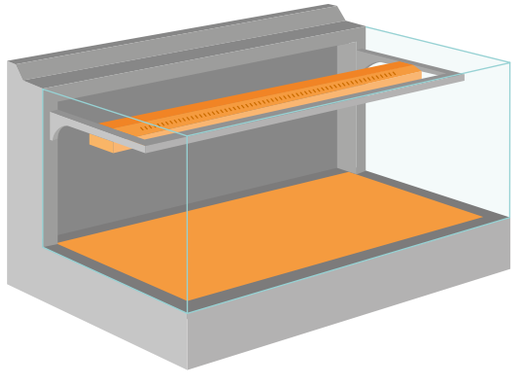
Einbauwärmevitrinen
mit Unterbau

Wärmevitrinen

Verführerische Präsentation mit individueller Klimatechnik

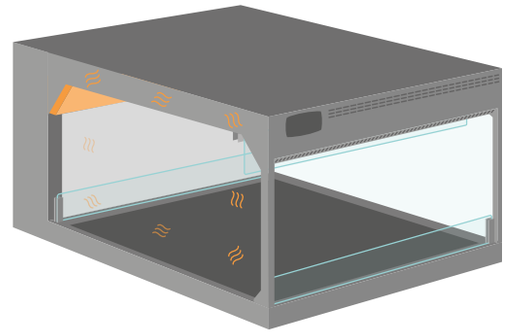
TROCKENE WÄRME

Primär- und Stützwärme bieten warmen Speisen die optimale Präsentation.



UMLUFTWÄRME

Schonendes Warmhalten durch Luftschleier.

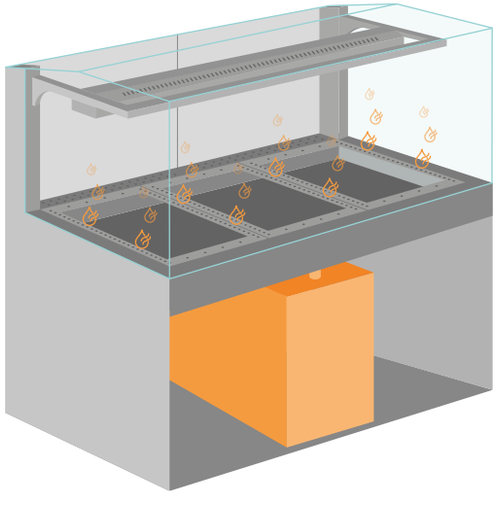


Legende:

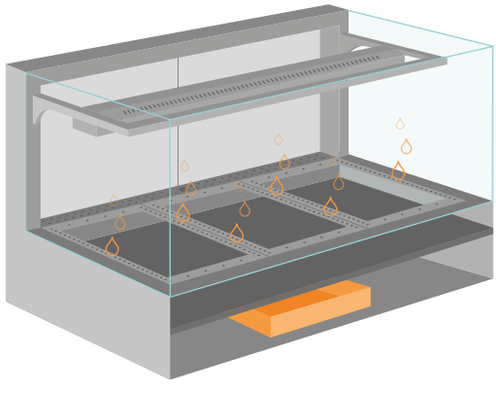
Trockene Wärme | Umluftwärme | Klimawärme | Stille Kühlung | Umluftkühlung

KLIMAWÄRME

Ergänzend zu Primär- und Stützwärme verbessert die gleichmäßige Befeuchtung die optische Frische der Speisen sowie den Schutz vor dem Austrocknen.



Comfort Line
Der Dampfgenerator im Unterbau erzeugt zusätzlich kontinuierlich heißen Wasserdampf (Festwasseranschluss nötig).



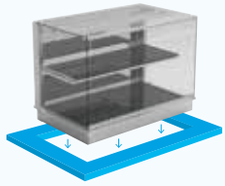
Basic Line
Die zusätzliche Wassertasse erzeugt Feuchtigkeit, die sich in der Vitrine verteilt.

Tiefkühlung Switch-Gerät GN Gastronorm EN Euronorm

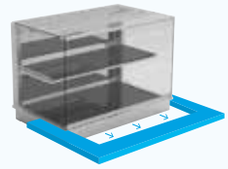
Trockene Wärme

Temperatursicherheit für Hot Snacks

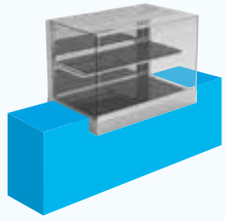
- stabile Wärme für verpackte und unverpackte Gerichte
- verschiedenste Modelle für Ihre individuelle Präsentation



Drop-in



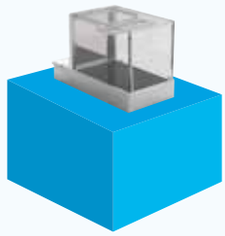
Slide-in



Pro



Stand



Auftisch



Einbauwärmevitrine
mehretagige Präsentation auf Schwarzglas, bedienseitig Spionglasflügeltür
>+65 °C

GN



Einbauwärmevitrine EC
Präsentation auf Schwarzglas mit Easy Change, bedienseitig Spionglasflügeltür
>+65 °C

GN



Einbauwärmevitrine EC Hot Marie
Präsentation in GN-Behältern (max. 100 mm) mit Easy Change, bedienseitig Spionglasflügeltür, optional: Einhängerahmen für GN-Behälter (150 mm)
>+65 °C

GN

Die Temperaturangaben im Folder beziehen sich auf die Produkttemperatur.



Auftisch-Wärmevitrine

Präsentation auf Schwarzglas mit Easy Change, bedienseitig Spionglasflügeltür
> +65 °C

GN



Hot Marie mit Hustenschutz

Präsentation in GN-Behältern (max. 65 mm) mit Hustenschutz, perfekt geeignet für Buffetkonzepte, je nach Hustenschutzglas als Wand- oder Insellösung verwendbar
> +65 °C

GN



Auftisch-Wärmevitrine AWV

zweietagige Präsentation auf herausziehbaren Edelstahlrosten, bedienseitig Schiebescheiben / Flügeltür, optional: Wurstgehängeeinschub, Rückwandaufstellung
> +65 °C

GN



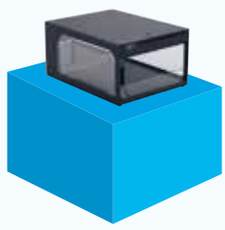
Wärmeturm

mehretagige Präsentation auf Schwarzglas, kundenseitig offen, optional: kundenseitig Klappen
> +65 °C

Umluft-wärme

Flexible Präsentation in allen Größen

- als erweiterbares Mehrfachmodul bis hin zur Turmlösung erhältlich
- innovative Umlufttechnik sorgt für schonendes Warmhalten der Speisen
- perfekt für verpackte Lebensmittel geeignet



Auftisch



Stand



Hot Vario
Präsentation auf Schwarzglas, flexible Höhe durch einfache Montage weiterer Einzelmodule, kundenseitig offen, optional: Flex Roller, Snackwellen / -halter
> +65 °C





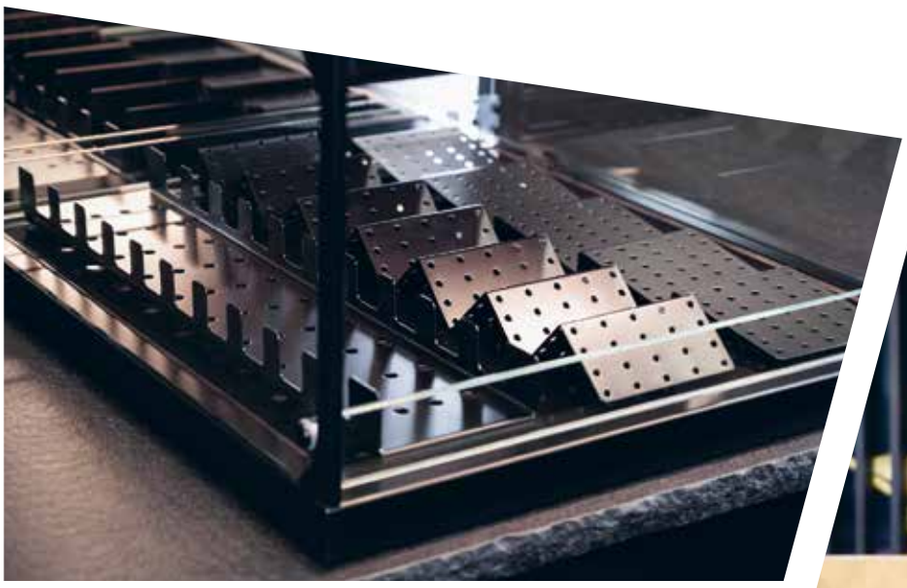
NordCap®
CONCEPT-LINE



Hot Vario Backloader
Präsentation auf Schwarzglas, flexible Höhe durch einfache Montage weiterer Einzelmodule, kundenseitig offen, bedienseitig Flügeltür, optional: Flex Roller, Snackwellen / -halter
> +65 °C



Hot Vario 100
Präsentation auf Schwarzglas mit breiter Ausstellfläche, flexible Höhe durch einfache Montage weiterer Einzelmodule, kundenseitig offen, optional: Flex Roller, Snackwellen / -halter
> +65 °C



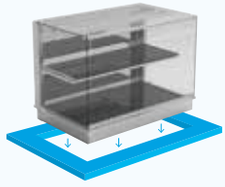




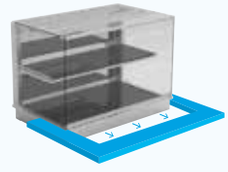
Klima-wärme

Schützt Speisen vor Austrocknung

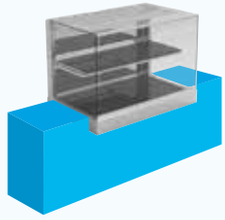
- erhält die hochwertige Qualität der unverpackten Lebensmittel
- Befeuchtung sorgt für längere Frische
- mittels einfacher Piktogrammsteuerung bestimmen Sie das perfekte Klima



Drop-in



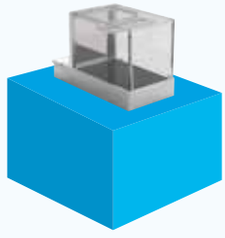
Slide-in



Pro



Stand



Auftisch



Basic
Präsentation in GN-Behältern (max. 100 mm) mit Easy Change, bedienseitig Spionglas-flügeltür, optische und akustische Erinnerung zum manuellen Nachfüllen der Wassertasse (reicht bis zu 4 Std.) – durch Easy Filling keine Produktentnahme nötig, Schneidbrett mit integriertem Klappspiegel*, optional: Einhänge-rahmen für GN-Behälter (150 mm)
> +65 °C



Basic Auftisch
Präsentation auf Schwarzglas mit Easy Change, bedienseitig Spionglasflügeltür, optische und akustische Erinnerung zum manuellen Nachfüllen der Wassertasse (reicht bis zu 4 Std.) – durch Easy Filling keine Produktentnahme nötig, optional: Rückwandaufstellung
> +65 °C



Wärmeturm Basic Plus
mehretagige Präsentation auf Schwarzglas, kundenseitig Klappen, automatische Nachfüllung der Wassertasse durch Wassertank (reicht bis zu 12 Std.) oder Festwasseranschluss
> +65 °C

NordCap®
CONCEPT-LINE



Basic Plus

Präsentation in GN-Behältern (max. 100 mm) mit Easy Change, bedienseitig Spionglasflügeltür, automatische Nachfüllung der Wassertasse durch Wassertank (reicht bis zu 12 Std.) oder Festwasseranschluss, Schneidbrett mit integriertem Klappspiegel, optional: Einhängerahmen für GN-Behälter (150 mm)
> +65 °C

GN



Flat Comfort 45

Präsentation auf Schwarzglas mit Glasaufbau Light, Dampfgenerator mit Festwasseranschluss, Schneidbrett mit integriertem Klappspiegel, mit Einhängerahmen für GN-Behälter (max. 40 mm)
> +65 °C

GN



Deep Comfort 45

Präsentation in GN-Behältern (max. 100 mm) mit Glasaufbau Light, Dampfgenerator mit Festwasseranschluss, Schneidbrett mit integriertem Klappspiegel
> +65 °C

GN



Deep Comfort 44

Präsentation in GN-Behältern (max. 100 mm), geeignet für 5 × GN 1/1 und 1/3, bedienseitig Glasschieber, Dampfgenerator mit Festwasseranschluss, eingebaute Schneidbretteinheit
> +65 °C

GN

*ausgenommen Drop-in

Produkt-ergänzungen

Effizienz und Umsatz steigern



Hot Storage
warme Lagerungsmöglichkeit im Unterbau für rasche Nachbestückung der Vitrinen in Hochfrequenzzeiten, mit höhenverstellbaren Einhängerahmen sowie Auflagestege zur Verwendung von GN-2/4-Behältern
>+65 °C

GN



Wärmehustenschutz
alleine oder als optimale Ergänzung zu einer Heizplatte für den Buffetbetrieb, Ausführung möglich mit geradem / einseitig gebogenem / doppelt gebogenem Glas
>+65 °C



Wandaufstellung



Insellösung



Ungekühlter Glasaufbau
die optisch perfekte Komplementierung zu einer Kühl- oder Wärmevitrine, Ausführung möglich in eckig / rund / schräg



rund



schräg

Individualisieren Sie Ihr Gerät

Flexibilität ohne Grenzen

Ausstattungsvarianten auf der **Kundenseite**



offen



geschlossen



Entnahmeklappen



Easy Change System

Ausstattungsvarianten auf der **Bedienseite**



geschlossen



Flügeltüren



Schiebetüren

Der **Glasaufsatz** bei klassischen Vitrinen ist in den Ausführung rund, eckig oder schräg erhältlich. Die Modelle mit Easy Change sind nur eckig oder schräg erhältlich.







Einbauwärmevitrine Serie BASIC E 45 - DROP IN



BASIC E-44-45 Drop-In

- Einbaugerät
- BASIC E-44-45: für GN 1/1
- BASIC E-78-45: für GN 2/1
- BASIC E-112-45: für GN 3/1
- BASIC E-146-45: für GN 4/1
- zum Einlassen von oben in bauseitige Verkleidung (ohne bedienseitiges Schneidbrett und Spiegel)
- Frontscheibe, einschiebbar, Wechsel zwischen Bedien- / Selbstbedienungsvitrine, kundenseitig verspiegelt
- Glasdeckel, nach oben aufklappbar
- Drehtüren (bedienseitig), abnehmbar
- LED-Beleuchtung, hitzebeständig, 2700 K (Warmweiß)
- Heizplatte, hochklappbar
- elektronische Steuerung
- Piktogrammsteuerung für Infrarot-Stützwärme und Feuchtigkeit
- regelbare Feuchtigkeitszufuhr
- akustische / optische Anzeige, 3 Klima-Arten
- bedienseitig Wassernachfüllbehälter

Hinweis:
Modelle mit schrägem Glasaufbau auf Anfrage lieferbar. Bitte sprechen Sie uns an.

Weitere Modelle finden Sie auf www.nordcap.de





NordCap®
CONCEPT-LINE

Einbauwärmevitrine Serie BASIC E 45 - DROP IN

	BASIC E-44-45 Drop-In	BASIC E-78-45 Drop-In	BASIC E-112-45 Drop-In	BASIC E-146-45 Drop-In
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	445 x 695 x 757	785 x 695 x 757	1125 x 695 x 757	1465 x 695 x 759
Einbau-Ausschnitt (B x T)	425 x 646	765 x 646	1105 x 646	1445 x 646
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,17 m²	0,35 m²	0,52 m²	0,69 m²
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert (Elektro)	1,65 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	1,91 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	2,96 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	3,81 kW | 400 V | 3 | 50 Hz
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Einbaugerät			
TEMPERATURANGABEN				
Temperaturbereich	65 bis 85 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto | Netto	95 kg | 67 kg	150 kg | 99 kg	198 kg | 128 kg	250 kg | 170 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR			
Verkleidung innen	CNS 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484522310	484522311	484522312	484522313
Verkaufspreis	**4.871,00 €**	**7.672,00 €**	**9.364,00 €**	**11.097,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Wassernachfüllbehälter	1

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Einsatz für GN-Behälter 1/1	484529508	177,00 €
Entkalkungssystem zur Wasseraufbereitung	484529113	477,00 €
Festwasseranschluss, für die Serien BASIC PLUS / COMFORT	484529112	1.207,00 €
GN-Einhängerahmen, mit Lochung, T in mm: max 100	484529510	140,00 €
GN-Einhängerahmen, mit Lochung, T in mm: max 150	484529513	177,00 €
GN-Einhängerahmen, ohne Lochung, T in mm: max 150	484529512	156,00 €
GN-Einsatz 1/1, für Becher und Wraps	484529501	166,00 €
GN-Einsatz 1/1, für große ovale Schale	484529504	145,00 €
GN-Einsatz 1/1, für kleine ovale Schale	484529505	145,00 €
GN-Einsatz 1/1, für kleine ovale Schale und GN-Behälter	484529506	153,00 €
GN-Einsatz 1/1, für Wok	484529509	145,00 €
GN-Einsatz 2/1, für Paellapfanne	484529507	253,00 €
GN-Trockenrahmen, mit Lochung	484529511	160,00 €
GN-Windblech 1/1, mit Preisschildhalter, quer, B in mm: 325	484529521	67,00 €
GN-Windblech 1/1, quer, B in mm: 325	484529520	37,00 €
Grill-Deko-Einsatz (hoch), für Multifunktionswanne	484529515	104,00 €
Grill-Deko-Einsatz (tief), für Multifunktionswanne	484529514	86,00 €
Pommes-Schütte	484529516	408,00 €
Rollen (anstelle von Stellfüßen), davon 2 x Lenk- und 2 x Fixrollen, H in mm: 105, für die Serien BASIC PLUS / COMFORT, nur ab Werk montierbar	484529120	598,00 €
Systemunterbau, mit Drehtüren und Aufnahmemöglichkeit für Zubehör, nur für Modelle der Serie BASIC mit B in mm: 112, B x T x H in mm: 1089 x 643 x 495 / 600, nur ab Werk montierbar	484529102	1.425,00 €
Systemunterbau, mit Drehtüren und Aufnahmemöglichkeit für Zubehör, nur für Modelle der Serie BASIC mit B in mm: 145, B x T x H in mm: 1429 x 643 x 495 / 600, nur ab Werk montierbar	484529103	1.899,00 €
Systemunterbau, mit Drehtüren und Aufnahmemöglichkeit für Zubehör, nur für Modelle der Serie BASIC mit B in mm: 44, B x T x H in mm: 409 x 643 x 495 / 600, nur ab Werk montierbar	484529100	781,00 €
Systemunterbau, mit Drehtüren und Aufnahmemöglichkeit für Zubehör, nur für Modelle der Serie BASIC mit B in mm: 78, B x T x H in mm: 749 x 643 x 495 / 600, nur ab Werk montierbar	484529101	1.202,00 €
Trennsteg, für GN-Einhängerahmen 2/4, mit Lochung	484529519	81,00 €
Trennsteg, für GN-Einhängerahmen 2/4, ohne Lochung	484529518	64,00 €
Wasserablauf für Wanne, inkl. Durchführung montiert, für die Serien BASIC / BASIC PLUS / COMFORT	484529111	448,00 €

Weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

Wärmevitrine HOT VARIO 1

- zum Warmhalten von Snacks in Verpackungen
- Modulsystem, stapelbar
- Rückwand geschlossen, bedienseitig offen, Glasseitenteile
- trockene Umluftwärme
- LED-Innenbeleuchtung (oben am Rahmen), hitzebeständig, geschützt angeordnet
- abgerundete Ecken, Boden aus Schwarzglas, Spiegelblech (bedienseitig)
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- Steuerung für Start / Stopp, Licht, Temperaturregelung, Warmhaltefunktion
- Steuerung und Kontrolle per App möglich

Hinweis:
Für die Stapelung der Geräte ist ein Verbindungskit erforderlich. Ab einer Stapelung von mindestens 3 Einzeleinheiten übereinander ist ein Untergestell zwingend erforderlich.
Bitte prüfen Sie vor einer Stapelung von Geräten deren endgültige Gesamthöhe in Bezug auf barrierefreien und gefahrlosen Zugang durch das Bedienungspersonal.
Weitere Modelle finden Sie auf www.nordcap.de



HOT VARIO 1

	HOT VARIO 1
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	596 x 782 x 390
innen (B x T x H)	520 x 581 x 297
Korpus (B x T x H)	596 x 765 x 380
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	0,73 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Geräuschpegel	70 dB
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	65 bis 75 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	52 kg | 50 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301, pulverbeschichtet, RAL 9005 (Tiefschwarz)
Verkleidung innen	CNS 1.4301, pulverbeschichtet, RAL 9005 (Tiefschwarz)
Isolierung	Hitzeisolierung
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	484535660
Verkaufspreis	**3.110,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, justierbar	4

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Einlegeboden, RAL9005 (Tiefschwarz), B in mm: 255, für Serie HOT VARIO	48487019177	130,00 €
Einlegeboden, RAL9005 (Tiefschwarz), B in mm: 510, für Serie HOT VARIO	48487018567	259,00 €
Fußgestell, für HOT VARIO 3 und HOT VARIO 4, RAL 9005 (Tiefschwarz)	48487016000	678,00 €
Snackhalter, RAL9005 (Tiefschwarz), B in mm: 128, für Serie HOT VARIO	48487019180	99,00 €
Snackhalter, RAL9005 (Tiefschwarz), B in mm: 65, für Serie HOT VARIO	48487019214	86,00 €
Snackwelle, RAL9005 (Tiefschwarz), flach, für Serie HOT VARIO	48487019190	99,00 €
Snackwelle, RAL9005 (Tiefschwarz), schräg, für Serie HOT VARIO	48487019194	99,00 €
Vario Roller RAL9005 (Tiefschwarz), für Serie HOT VARIO, B x T x H in mm: 255 x 579 x 97	48487033793	391,00 €
Verbindungskit, für Serie HOT VARIO	48487016086	31,00 €

EL

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Einbauwärmevitrinen

EINBAUWÄRMEVITRINEN SERIE BASIC E 45

Version SLIDE IN: zum Einschub in bauseitige Verkleidung

Version PRO: geschliffener Korpus, zum Einbauen ohne bauseitige Verkleidung



Übersicht Einbauwärmevitrinen Serie Basic E 45

EINBAUWÄRMEVITRINEN SERIE BASIC E 53

Version SLIDE IN: zum Einschub in bauseitige Verkleidung

Version DROP IN: zum Einlassen von oben in bauseitige Verkleidung

Version PRO: geschliffener Korpus, zum Einbauen ohne bauseitige Verkleidung



Übersicht Einbauwärmevitrinen Serie Basic E 53

EINBAUWÄRMEVITRINEN SERIE BASIC PLUS E 45

Version SLIDE IN: zum Einschub in bauseitige Verkleidung

Version PRO: geschliffener Korpus, zum Einbauen ohne bauseitige Verkleidung



Übersicht Einbauwärmevitrinen Serie Basic Plus E 45

EINBAUWÄRMEVITRINEN SERIE BASIC PLUS E 53

Version SLIDE IN: zum Einschub in bauseitige Verkleidung

Version PRO: geschliffener Korpus, zum Einbauen ohne bauseitige Verkleidung



Übersicht Einbauwärmevitrinen Serie Basic Plus E 53

Entdecken Sie hier weitere Einbauwärmevitrinen

EINBAUWÄRMEVITRINEN SERIE FLAT COMFORT E 45



Übersicht Einbaukühlvitrinen
Serie Flat Comfort E 45



Übersicht Einbaukühlvitrinen
Serie Flat Comfort S 45



EINBAUWÄRMEVITRINEN SERIE FLAT COMFORT S 45

Version SLIDE IN: zum Einschub in bauseitige Verkleidung

Version PRO: geschliffener Korpus, zum Einbauen ohne bauseitige Verkleidung

EINBAUWÄRMEVITRINEN SERIE DEEP COMFORT E 45

Version SLIDE IN: zum Einschub in bauseitige Verkleidung

Version PRO: geschliffener Korpus, zum Einbauen ohne bauseitige Verkleidung





Übersicht Einbauwärmevitrinen
Serie Deep Comfort E 45



Übersicht Einbauwärmevitrinen
Serie Deep Comfort S 45



EINBAUWÄRMEVITRINEN SERIE DEEP COMFORT S 45

Version SLIDE IN: zum Einschub in bauseitige Verkleidung

Version PRO: geschliffener Korpus, zum Einbauen ohne bauseitige Verkleidung

Entdecken Sie hier weitere Einbauwärmevitrinen, Wärme-Präsentationsvitrinen & Kombinationsvitrinen

EINBAUWÄRMEVITRINEN SERIE W BOR

- trockene Wärme



Übersicht Einbauwärmevitrinen Serie W BOR

WÄRME-PRÄSENTATIONSVITRINEN SERIE HOT FLAPS



Übersicht Wärme-Präsentationsvitrinen Serie Hot Flaps

KOMBINATIONSVITRINEN SERIE KGU & SERIE KGW

Serie KGU: kalte & neutrale Präsentation

Serie KGW: kalte & warme Präsentation



Übersicht Kombinationsvitrinen Serie KGU & Serie KGW

KOMBINATSIONSVITRINEN SERIE TAKE AWAY BASIC



Übersicht Kombinationsvitrinen Serie Take Away Basic

Entdecken Sie hier weitere Auftisch-Wärmevitrinen &
Einbauwärmevitrinen mit Unterbau

UMLUFT-WÄRMEVITRINE HOT VARIO, STAPELBAR



Übersicht Umluft-Wärmevitrinen Hot Vario

Übersicht Auftisch-Wärmevitrinen Small Shop Solutions



AUFTISCH-WÄRMEVITRINEN SMALL SHOP SOLUTIONS

VARIO FOOD COUNTER HOT



Übersicht Vario Food Counter Hot



HUSTENSCHUTZE & UNGEKÜHLTE GLASAUFBAUTEN

12c/2
12c/3



Hustenschutze
Katalog & Web-Shop

12c/3



Ungekühlte Glasaufbauten
Web-Shop

12c/3



Neutrale SB-Vitrinen
Web-Shop

12c

Hustenschutze

Ungekühlte Glasaufbauten

Neutrale SB-Vitrinen

Hustenschutz Serie HS 45

- Etage mit gehärteter Glasscheibe, einseitig gebogen, in der Tiefe wahlweise fixierbar
- LED-Innenbeleuchtung (horizontal unter der Decke), ohne Lichtschalter
- Kontergewinde M20 zur Verschraubung in bauseitige Arbeitsplatte, Stärke in mm: 70
- elektrische Verkabelung im Rundrohr nach unten lose herausgeführt
- Rundrohrträger, Ø in mm: 38

Hinweis:
Auch mit geradem oder schrägem Glasaufbau auf Anfrage lieferbar. Bitte sprechen Sie uns an.
Lieferung ohne Lichtschalter und Dimmer.



HS 2-1-45

	HS 2-1-45	HS 3-1-45
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	830 x 430 x 450	1160 x 430 x 450
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,007 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,01 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	38 kg | 28 kg	48 kg | 38 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	484311200	484311201
Verkaufspreis	**1.295,00 €**	**1.448,00 €**

	HS 4-1-45
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	1510 x 430 x 450
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,014 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	66 kg | 52 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	484311202
Verkaufspreis	**1.652,00 €**

DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Hustenschutze, Glasaufbauten & ungekühlte Präsentationsvitrinen

HUSTENSCHUTZE MIT WÄRMEBRÜCKE

- zur Montage über Wärmegeräten, wie zum Beispiel Bain-Maries oder Wärmeplatten



Übersicht Hustenschutze mit Wärmebrücke

HUSTENSCHUTZE SERIE HS 40

- 400 mm Bauhöhe



Übersicht Hustenschutze Serie HS 40

GLASAUFBAUTEN UNGEKÜHLT SERIE GUK

- wahlweise kundenseitig geschlossen, kundenseitig Entnahmeklappen oder kundenseitig offen
- in zwei Höhen: 530 und 700 mm



Übersicht Glasaufbauten ungekühlt Serie GUK

PRÄSENTATIONSVITRINEN SERIE NEUTRAL FLAPS

- ungekühlt



Übersicht ungekühlte Präsentationsvitrinen Serie Neutral Flaps

PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN



BUFFETS

13/2
13/4



Salatbars
Katalog & Web-Shop

13/4



Bain-Maries
Web-Shop

13/4



Tellerspender
Web-Shop

Salatbar Serie TR-GREEN



TR-GREEN 3/1

- für GN 1/1-200
- LED-Innenbeleuchtung (unter der oberen Ablage), gesondert schaltbar
- Plexiglas-Hustenschutz, elektronisch höhenverstellbar
- dicht verschweißte Innenwanne, abgerundete Kanten
- Diagonalkantung für Wasserablauf
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Hauptschalter
- automatische Abtauung (Kompressorstop), Tauwasserschale
- Maschine zur Wartung / Reinigung komplett herausziehbar

Hinweis:
Weitere Varianten und Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

Salatbar Serie TR-GREEN

	TR-GREEN 3/1	TR-GREEN 4/1	TR-GREEN 6/1
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	1169 x 650 x 1488	1494 x 650 x 1488	2144 x 650 x 1488
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme	3 x GN 1-1-200	4 x GN 1-1-200	6 x GN 1-1-200
Unterbau		offen	
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)		0,25 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	
Kälteleistung		522 W | -10 °C (VT)	
Kältemittel / -menge	R-290 | 80 g	R-290 | 90 g	R-290 | 110 g
Absicherung		5,03 A	
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart		steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)		statische Kühlung	
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse		3 (+25 °C UT und 60 % RF)	
Temperaturbereich		4 bis 8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto | Netto	141 kg | 121 kg	160 kg | 138 kg	202 kg | 174 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen		Holzstruktur, furniert, Farbton: WENGE	
Verkleidung innen		CNS 1.4301	
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	434700501	434702001	434703501
Verkaufspreis	**5.869,00 €**	**6.239,00 €**	**7.099,00 €**

SERIENZUBEHÖR	434700501	434702001	434703501
Rollen	4	4	4
Steg für Innenwanne	2	3	5

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
kontaktlose Steuerung für TR Serien, zum Kontrollieren der Hebe- und Absenkfunktion ohne Berührung, nur ab Werk möglich.	434999001	2.970,00 €
Tablettrutsche kurz, CNS, für die Modelle GREEN, RED, BROWN, B x T in mm: 650 x 320	43473678010	349,00 €
Tablettrutsche kurz, für die Modelle GREEN, RED, BROWN, Farbton WENGE	43473678086	308,00 €
Tablettrutsche kurz, Holz, für die Modelle GREEN, RED, BROWN, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	43473678080	359,00 €
Tablettrutsche lang, CNS, für alle GN 3/1 Modelle	43473678002	398,00 €
Tablettrutsche lang, CNS, für alle GN 4/1 Modelle, sowie SQUARE 8/1	43473678004	505,00 €
Tablettrutsche lang, CNS, für alle GN 6/1 Modelle	43473678008	630,00 €
Tablettrutsche lang, für alle GN 3/1 Modelle, Farbton: HEMLOCK	43473678045	360,00 €
Tablettrutsche lang, für alle GN 3/1 Modelle, Farbton: WENGE	43473678046	360,00 €
Tablettrutsche lang, für alle GN 6/1 Modelle, Farbton: HEMLOCK	43473678075	495,00 €
Tablettrutsche lang, für alle GN 6/1 Modelle, Farbton: WENGE	43473678076	495,00 €
Tablettrutsche lang, Holz, für alle GN 3/1 Modelle, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	43473678040	406,00 €
Tablettrutsche lang, Holz, für alle GN 4/1 Modelle und SQUARE 8/1, Farbton: HEMLOCK	43473678055	443,00 €
Tablettrutsche lang, Holz, für alle GN 4/1 Modelle und SQUARE 8/1, Farbton: RAL	43473678050	505,00 €
Tablettrutsche lang, Holz, für alle GN 4/1 Modelle und SQUARE 8/1, Farbton: WENGE	43473678056	443,00 €
Tablettrutsche lang, Holz, für alle GN 6/1 Modelle, Farbton: RAL	43473678070	517,00 €
Unterbaueinschub, geschlossen, mit Türen, passend für alle GN 3/1 Modelle, generell nicht für TR-BLUE geeignet, Farbton: WENGE	43473679756	579,00 €
Unterbaueinschub, geschlossen, mit Türen, passend für alle GN 3/1 Modelle, generell nicht für TR-BLUE geeignet, Farbton: RAL	43473679750	955,00 €
Unterbaueinschub, geschlossen, mit Türen, passend für alle GN 4/1 und GN 6/1 (2 Stk.) Modelle, generell nicht für TR-BLUE geeignet, Farbton: RAL	43473679760	1.383,00 €
Unterbaueinschub, geschlossen, mit Türen, passend für alle GN 4/1 und GN 6/1 (2 Stk.) Modelle, generell nicht für TR-BLUE geeignet, Farbton: WENGE	43473679766	1.075,00 €
Unterbaueinschub, offen, mit Zwischenboden, passend für alle GN 3/1 Modelle außer SQUARE, Farbton: RAL	43473679680	899,00 €
Unterbaueinschub, offen, mit Zwischenboden, passend für alle GN 4/1 und GN 6/1 (2 Stk.) Modelle außer SQUARE, Farbton: RAL	43473679690	1.026,00 €
Unterbaueinschub, offen, mit Zwischenboden, passend für alle GN 4/1 und GN 6/1 (2 Stk.) Modelle außer SQUARE, Farbton: WENGE	43473679696	562,00 €

Weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Salatbars sowie Bain-Maries & Tellerspender

SALATBARS



Übersicht Salatbars

Übersicht Bain-Maries



BAIN-MARIES

TELLERSPENDER



Übersicht Tellerspender



SPEISEEISTECHNIK

14/2



Modellübersicht
professionelle Speiseeisvitrinen

14/4



Modellübersicht
professionelle Kuchenvitrinen

14/6



Auftisch-Vitrinen für Speiseeis
Katalog & Web-Shop

14/8
14/23



Speiseeiswagen
Katalog & Web-Shop

14/10
14/23



Speiseeisvitrinen
Katalog & Web-Shop

14/24



Kuchenvitrinen
Web-Shop

14/23



Modulares Shopsystem ABACO
Web-Shop

14/20
14/24



Eiscreme-Lagerschränke
Katalog & Web-Shop

14/22
14/24



Eisschalen
Katalog & Web-Shop

14/24



Portionierspülen
Web-Shop

14

Modellübersicht
ISA by NordCap
professionelle Speiseeisvitrinen

Modellübersicht
ISA by NordCap
professionelle Kuchenvitrinen

Auftisch-Vitrinen
für Speiseeis

Speiseeiswagen

Speiseeisvitrinen

Kuchenvitrinen

Modulares Shopsystem
ABACO by ISA

Eiscreme-Lagerschränke

Eisschalen

Portionierspülen

ÜBERSICHT PRODUKTPROGRAMM ISA BY NORDCAP

PROFESSIONELLE SPEISEEISVITRINEN



Stratos



Supercapri



Diva



Kaleido



Millennium



Oneshow Free/Built-in



Oneshow Base



Supershow

PROFESSIONELLE SPEISEEISVITRINEN



3DShow



Delta



Kelly



DLT80



Cristal Tower 75 LH



Cristal Tower 75



Cristal Tower 93 LH



Cristal Tower 93



Il Carrettino Classic



Il Carrettino Carapine

ÜBERSICHT PRODUKTPROGRAMM ISA BY NORDCAP

PROFESSIONELLE KUCHENVITRINEN



Stratos Pas



Supercapri Pas



Diva Pas



Kaleido Pas



Millennium Pas



Oneshow Free/Built



Oneshow Base



Supershow Pas

PROFESSIONELLE KUCHENVITRINEN



3DShow Pas



Kelly



Cristal Tower 75 LH



Cristal Tower 75



Cristal Tower 93 LH



Cristal Tower 93



Metro ST



Metro ST Self



Metro Combi

Auftisch-Vitrine MINI CREAM 3V LED GRAU / 4V LED GRAU

- zur temporären Kühlung und Präsentation von Speiseeis
- LED-beleuchtetes Werbe-Display (Sonderzubehör)
- Glashaube, nach oben aufklappbar, verschließbar, Dichtungsprofile
- MINI CREAM 3V LED GRAU: ergonomische Griffmulde
- MINI CREAM 4V LED GRAU: Griff
- MINI CREAM 3V LED GRAU: LED-Innenbeleuchtung (horizontal)
- MINI CREAM 4V LED GRAU: LED-Innenbeleuchtung (beidseitig vertikal)
- tiefgezogene Innenwanne, abgerundete Ecken
- mechanische Steuerung
- manuelle Abtauung
- Maschinenfach rückseitig, reinigungsfreundliche Elemente

Hinweis:
Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.
Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten.



MINI CREAM 3V LED GRAU

	MINI CREAM 3V LED GRAU	MINI CREAM 4V LED GRAU
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	654 x 790 x 345	850 x 821 x 363
LEISTUNGSDATEN ([1] TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)		
Aufnahme (wahlweise)	3 x 5,0 l Eisschale, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120 6 x 2,5 l Eisschale, B x T x H in mm: 180 x 165 x 120	4 x 5,0 l Eisschale, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120 8 x 2,5 l Eisschale, B x T x H in mm: 180 x 165 x 120 6 x 4,0 l Eisschale, rund, Ø x H in mm: 200 x 125
Nettoinhalt	29 l	42 l
Bruttoinhalt	35 l	55 l
TDA [1]	0,18 m²	0,24 m²
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,10 kW | 220 V | 1 | 50 Hz	0,17 kW | 220 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	A	
Energieverbrauch (annum)	1048 kWh/annum	913 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,87 kWh/24 h	2,5 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 25 g	R-290 | 30 g
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung	
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	-22 bis -10 °C bei 35 °C UT und 70 % RF	-25 bis -5 °C bei 35 °C UT und 70 % RF
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	36 kg | 32 kg	45 kg | 40 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, grau	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 60	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	465500303	465500401
Verkaufspreis	**1.419,00 €**	**1.629,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Tisch für MINI CREAM 3V, RAL 9005 (Tiefschwarz)	4658932907	610,00 €
Tisch für MINI CREAM 4V, RAL 9005 (Tiefschwarz)	4658932908	715,00 €

Eisschalen finden Sie auf Seite 14/22.

NordCap GELATO-LINE

Auftisch-Vitrine MINI CREAM 3V LED WEISS / 4V LED WEISS

- zur temporären Kühlung und Präsentation von Speiseeis
- LED-beleuchtetes Werbe-Display (Sonderzubehör)
- Glashaube, nach oben aufklappbar, verschließbar, Dichtungsprofile
- MINI CREAM 3V LED WEISS: ergonomische Griffmulde
- MINI CREAM 4V LED WEISS: Griff
- MINI CREAM 3V LED WEISS: LED-Innenbeleuchtung (horizontal)
- MINI CREAM 4V LED WEISS: LED-Innenbeleuchtung (beidseitig vertikal)
- tiefgezogene Innenwanne, abgerundete Ecken
- mechanische Steuerung
- manuelle Abtauung
- Maschinenfach rückseitig, reinigungsfreundliche Elemente

Hinweis:
Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.
Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten.



MINI CREAM 3V LED WEISS

	MINI CREAM 3V LED WEISS	MINI CREAM 4V LED WEISS
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	654 x 790 x 345	850 x 821 x 363
LEISTUNGSDATEN ([1] TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)		
Aufnahme (wahlweise)	3 x 5,0 l Eisschale, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120 6 x 2,5 l Eisschale, B x T x H in mm: 180 x 165 x 120	4 x 5,0 l Eisschale, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120 8 x 2,5 l Eisschale, B x T x H in mm: 180 x 165 x 120 6 x 4,0 l Eisschale, rund, Ø x H in mm: 200 x 125
Nettoinhalt	29 l	42 l
Bruttoinhalt	35 l	55 l
TDA [1]	0,18 m²	0,24 m²
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,10 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,17 kW | 220 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	A	
Energieverbrauch (annum)	1048 kWh/annum	913 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,87 kWh/24 h	2,5 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a | 25 g	R-290 | 30 g
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung	
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	-22 bis -10 °C bei 35 °C UT und 70 % RF	-25 bis -5 °C bei 35 °C UT und 70 % RF
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	36 kg | 32 kg	45 kg | 40 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, weiß	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 60	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	465500300	465500400
Verkaufspreis	**1.419,00 €**	**1.595,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Tisch für MINI CREAM 3V, RAL 9010 (Reinweiß)	4658932328	565,00 €
Tisch für MINI CREAM 4V, RAL 9010 (Reinweiß)	4658932905	715,00 €

Eisschalen finden Sie auf Seite 14/22.

Speiseeiswagen CARRETTINO BEIGE



CARRETTINO BEIGE

- zur temporären Kühlung und Präsentation von Speiseeis
- Glasaufsatz, 3-seitig geschlossen, Frontglas, gerade
- Front-, Ober- und Seitenscheiben, gehärtet
- gerade Plexiglasklappe (bedienseitig)
- Arbeitsplatte, bedienseitig, Edelstahl
- 1 x Drehtür (im Heck)
- LED-Innenbeleuchtung, 5700 K (Kaltweiß)
- Spüle für Portionierung, Wannenintegriertes Analogthermometer
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung (Heißgas)
- 1 x hermetischer Kompressor

Hinweis:
Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Weitere Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

Modelle in weiteren RAL-Farbtönen nach Wahl gegen Aufpreis auf Anfrage erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.

Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten.

Speiseeiswagen CARRETTINO BEIGE

	CARRETTINO BEIGE
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	2000 x 1285 x 2081
LEISTUNGSDATEN ([1] TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)	
Aufnahme (wahlweise)	10 x 4,7 l Eisschale 6 + 6 x 5,0 l Eisschale
Abstell- und Lagerfläche	extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis H in mm: 240 oder für Eisschalen bis H in mm: 120, jeweils zwei Stück übereinander gestapelt
Unterbau	ohne Reservefach
TDA [1]	0,36 m²
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,47 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Abzusichernder Anschlusswert	0,75 kW | 230 V | 1 | 50 hz
Energieeffizienzklasse	C
Energieverbrauch (annum)	3285 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	9,00 kWh/24 h
Kältemittel	R-290
Absicherung	2,2 A / 3,5 A (Abtauung)
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	-16 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	231 kg | 205 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverlackbeschichtet, cremegelb, mit Dekor
Verkleidung innen	Innenwanne: CNS 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	4531155060921
Verkaufspreis	**10.999,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Dach, aus Synthetik-Gewebe, strapazierfähig und lichtbeständig	1
Portionierspüle, mit Wasserhahn	1
Pumpe	1
Wasserkanister, 10 l	2

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
CARRETTINO Wasserkanister, für Spüleneinheit	45350190006100	34,00 €
Eishörnchensilo EHS 4, Standmodell, Plexiglas (5 mm), Edelstahl 18/10, 4 x Hörnchenhalter, Fläche B x T x H in mm: 135 x 135 x 500	488127204	270,00 €
Eishörnchensilo EHS 8, Standmodell, Plexiglas (5 mm), Edelstahl 18/10, 8 x Hörnchenhalter, Fläche B x T x H in mm: 250 x 130 x 500	488127208	361,00 €

Eisschalen finden Sie auf Seite 14/22. Weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

Speiseeisvitrine Serie ISETTA TP LX



ISETTA TP LX 4

- zur temporären Kühlung und Präsentation von Speiseeis
- Panorama-Glasaufbau, rund, Frontglas, gebogen
- Front-, Ober- und Seitenscheiben, gehärtet
- gerade Plexiglasklappe (bedienseitig)
- Arbeitsplatte, bedienseitig, vorlackiertes Stahlblech, weiß
- LED-Beleuchtung (unter der Decke), 5700 K (Kaltweiß)
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung (elektrisch)
- automatische Tauwasserverdunstung (Aggregatabwärme)
- Lamellenverdampfer
- 1 x hermetischer Kompressor

Hinweis:
Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten.

Speiseeisvitrine Serie ISETTA TP LX

	ISETTA TP LX 4	ISETTA TP LX 6R	ISETTA TP LX 7R
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	824 x 760 x 1176	1184 x 800 x 1176	1354 x 800 x 1176
LEISTUNGSDATEN ([1]TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)			
Aufnahme (wahlweise)	6 x 4,7 l Eisschale 4 + 4 x 5,0 l Eisschale	10 x 4,7 l Eisschale 6 + 6 x 5,0 l Eisschale 6 x 4,7 l Eisschale, im Reservefach 4 + 4 x 5,0 l Eisschale, im Reservefach	11 x 4,7 l Eisschale 7 + 7 x 5,0 l Eisschale 8 x 4,7 l Eisschale, im Reservefach 6 + 6 x 5,0 l Eisschale, im Reservefach
Abstell- und Lagerfläche	extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis H in mm: 240 oder für Eisschalen bis H in mm: 120, jeweils zwei Stück übereinander gestapelt		
Nettoinhalt	79 l	119 l	138 l
Bruttoinhalt	245 l	372 l	432 l
Unterbau	ohne Reservefach	mit Reservefach, gekühlt, mit Tür und abgerundeter Griffmulde, nicht gesondert regelbar, nur zur kurzzeitigen Lagerung von Speiseeis geeignet	
TDA [1]	0,24 m²	0,36 m²	0,42 m²
Anzahl Türen im Unterbau	1		
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,30 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,47 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	
Abzusichernder Anschlusswert	0,88 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,81 kW | 230 V | 1 | 50 hz	
Energieeffizienzklasse	B		
Kälteleistung	402 W | -38 °C (VT)	455 W | -38 °C (VT)	485 W | -38 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	2062 kWh/annum	2475 kWh/annum	2665 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	5,65 kWh/24 h	6,78 kWh/24 h	7,30 kWh/24 h
Kältemittel	R-290		
Absicherung	2,3 A / 3,8 A (Abtauung)	2,6 A / 3,8 A (Abtauung)	
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	steckerfertig		
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung		
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)		
Temperaturbereich	-16 bis -10 °C bei 35 °C UT und 75 % RF kein Reservefach	-16 bis -10 °C bei 35 °C UT und 75 % RF Reservefach bis zu -16 °C	
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto | Netto	111 kg | 69 kg	115 kg | 97 kg	130 kg | 102 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, RAL 9003 (Signalweiß), optional Dekor		
Verkleidung innen	Stahlblech, pulverbeschichtet, weiß		
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 60		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	4530231004001	4530231006001	4530231007001
Verkaufspreis	**2.969,00 €**	**3.175,00 €**	**3.359,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Lenkrollen, 2 davon bedienseitig mit Bremse	4
Rammschutz, Kunststoff, umlaufend	1

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Eishörnchensilo EHS 4, Standmodell, Plexiglas (5 mm), Edelstahl 18/10, 4 x Hörnchenhalter, Fläche B x T x H in mm: 135 x 135 x 500	488127204	270,00 €
Eishörnchensilo EHS 8, Standmodell, Plexiglas (5 mm), Edelstahl 18/10, 8 x Hörnchenhalter, Fläche B x T x H in mm: 250 x 130 x 500	488127208	361,00 €
Eishörnchensilo EHS 808, inkl. Wandaufhängung, Edelstahl 18/10, herausnehmbares Krümelblech, Lochanzahl: 8 (Ø in mm: 26) + 3 (Ø in mm: 31), Fläche B x T x H in mm: 240 x 120 x 480	488127808	234,00 €
Eisschalenhalter (nur 4,7 l), für ISETTA STD / LX 4	453090930400	105,00 €
Eisschalenhalter (nur 4,7 l), für ISETTA STD / LX 6	453090930600	128,00 €
Eisschalenhalter (nur 4,7 l), für ISETTA STD / LX 7	453090930700	128,00 €
Halterung, Edelstahl, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, für die Serien ISETTA / FIJI / ISABELLA / BERMUDA / ELEGANCE	48812702	82,00 €
Portionierspüle Typ 54, Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf	48812754	162,00 €
Portionierspüle Typ 5416, Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf	4881275416	372,00 €
Schwammablage, für Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416	48812751	32,00 €

Eisschalen finden Sie auf Seite 14/22.

Speiseeisvitrine Serie FIJI 2.0



FIJI 4 - 2.0

- zur temporären Kühlung und Präsentation von Speiseeis
- Panorama-Glasaufbau, rund, Frontglas, gebogen
- Front-, Ober- und Seitenscheiben, gehärtet
- gerade Plexiglasklappe (bedienseitig)
- Arbeitsplatte, bedienseitig, vorlackiertes Stahlblech, weiß
- LED-Beleuchtung, 5700 K (Kaltweiß)
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung (Heißgas)
- automatische Tauwasserverdunstung (Aggregatabwärme)
- Lamellenverdampfer
- 1 x hermetischer Kompressor

Hinweis:
Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten.

Speiseeisvitrine Serie FIJI 2.0

	FIJI 4 - 2.0	FIJI 6 - 2.0	FIJI 7 - 2.0
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	824 x 630 x 1247	1214 x 630 x 1247	1354 x 630 x 1247
LEISTUNGSDATEN ([1]TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)			
Aufnahme (wahlweise)	4 x 4,7 l Eisschale 4 + 4 x 5,0 l Eisschale	6 x 4,7 l Eisschale 6 + 6 x 5,0 l Eisschale	7 x 4,7 l Eisschale 7 + 7 x 5,0 l Eisschale
Abstell- und Lagerfläche	extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis H in mm: 240 oder für Eisschalen bis H in mm: 120, jeweils zwei Stück übereinander gestapelt		
Nettoinhalt	119 l	185 l	209 l
Bruttoinhalt	218 l	339 l	383 l
Unterbau	ohne Reservefach		
TDA [1]	0,24 m²	0,36 m²	0,42 m²
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,60 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	
Abzusichernder Anschlusswert	0,95 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	1,00 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	
Energieeffizienzklasse	C		
Energieverbrauch (annum)	2373 kWh/annum	3099 kWh/annum	3468 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	6,50 kWh/24 h	8,49 kWh/24 h	9,50 kWh/24 h
Kältemittel	R-290		
Absicherung	2,4 A / 4,7 A (Abtauung)	2,9 A / 4,9 A (Abtauung)	
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	steckerfertig		
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung		
TEMPERATURANGABEN			
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)		
Temperaturbereich	-16 bis -10 °C bei 35 °C UT und 70 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto | Netto	94 kg | 67 kg	116 kg | 99 kg	125 kg | 110 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, RAL 9003 (Signalweiß)		
Verkleidung innen	Stahlblech, pulverbeschichtet, weiß		
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 60		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	4530505600401	4530505600601	4530505600701
Verkaufspreis	**3.119,00 €**	**3.585,00 €**	**3.719,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Lenkrollen, 2 davon bedienseitig mit Bremse	4

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Eishörnchensilo EHS 4, Standmodell, Plexiglas (5 mm), Edelstahl 18/10, 4 x Hörnchenhalter, Fläche B x T x H in mm: 135 x 135 x 500	488127204	270,00 €
Eishörnchensilo EHS 8, Standmodell, Plexiglas (5 mm), Edelstahl 18/10, 8 x Hörnchenhalter, Fläche B x T x H in mm: 250 x 130 x 500	488127208	361,00 €
Eishörnchensilo EHS 808, inkl. Wandaufhängung, Edelstahl 18/10, herausnehmbares Krümelblech, Lochanzahl: 8 (Ø in mm: 26) + 3 (Ø in mm: 31), Fläche B x T x H in mm: 240 x 120 x 480	488127808	234,00 €
Halterung, Edelstahl, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, für die Serien ISETTA / FIJI / ISABELLA / BERMUDA / ELEGANCE	48812702	82,00 €
Portionierspüle Typ 54, Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf	48812754	162,00 €
Portionierspüle Typ 5416, Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf	4881275416	372,00 €
Schwammablage, für Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416	48812751	32,00 €

Eisschalen finden Sie auf Seite 14/22.

Speiseeisvitrine ISABELLA LX 10 / LX 13



ISABELLA LX 10

- zur temporären Kühlung und Präsentation von Speiseeis
- Panorama-Glasaufbau, rund, Frontglas, gebogen
- Front-, Ober- und Seitenscheiben, gehärtet
- Arbeitsplatte, bedienseitig, vorlackiertes Stahlblech, weiß
- LED-Innenbeleuchtung, Aluminiumverblendung, 5700 K (Kaltweiß)
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung (Heißgas)
- automatische Tauwasserverdunstung (Aggregatabwärme)
- doppeltes Verdampfersystem
- ISABELLA LX 10: 1 x hermetischer Kompressor
- ISABELLA LX 13: 2 x hermetischer Kompressor

Hinweis:
Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten.

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Speiseeisvitrine ISABELLA LX 10 / LX 13

	ISABELLA LX 10	ISABELLA LX 13
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1317 x 906 x 1372	1647 x 906 x 1372
LEISTUNGSDATEN ([1]TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)		
Aufnahme (wahlweise)	14 x 4,7 l Eisschale 10 + 10 x 5,0 l Eisschale 8 x 4,7 l Eisschale, im Reservefach 5 + 5 x 5,0 l Eisschale, im Reservefach	18 x 4,7 l Eisschale 13 + 13 x 5,0 l Eisschale 10 x 4,7 l Eisschale, im Reservefach 7 + 7 x 5,0 l Eisschale, im Reservefach
Abstell- und Lagerfläche	extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis H in mm: 240 oder für Eisschalen bis H in mm: 120, jeweils zwei Stück übereinander gestapelt	
Nettoinhalt	185 l	237 l
Bruttoinhalt	520 l	660 l
Unterbau	mit Reservefach, gekühlt, mit Tür und abgerundeter Griffmulde, nicht gesondert regelbar, nur zur kurzzeitigen Lagerung von Speiseeis geeignet	
TDA [1]	0,59 m²	0,77 m²
Anzahl Türen im Unterbau	1	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,59 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	0,98 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Abzusichernder Anschlusswert	1,11 kW | 230 V | 1 | 50 hz	1,24 kW | 230 V | 1 | 50 hz
Energieeffizienzklasse	C	
Energieverbrauch (annum)	3504 kWh/annum	4322 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	9,6 kWh/24 h	11,84 kWh/24 h
Kältemittel	R-290	
Absicherung	3,0 A / 5,2 A (Abtauung)	5,1 A / 5,8 A (Abtauung)
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	-16 bis -10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF Reservefach bis zu -16 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	180 kg | 132 kg	231 kg | 192 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, Frontblenden in weiß, Seitenteile in grau, Edelstahlblech, gelocht	
Verkleidung innen	Stahlblech, pulverbeschichtet, weiß	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 60	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4532000014001	4532000018001
Verkaufspreis	**5.359,00 €**	**6.385,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Doppellenkrollen	4
Nachtrollo, bedienseitig	1

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Eishörnchensilo EHS 4, Standmodell, Plexiglas (5 mm), Edelstahl 18/10, 4 x Hörnchenhalter, Fläche B x T x H in mm: 135 x 135 x 500	488127204	270,00 €
Eishörnchensilo EHS 8, Standmodell, Plexiglas (5 mm), Edelstahl 18/10, 8 x Hörnchenhalter, Fläche B x T x H in mm: 250 x 130 x 500	488127208	361,00 €
Eishörnchensilo EHS 808, inkl. Wandaufhängung, Edelstahl 18/10, herausnehmbares Krümelblech, Lochanzahl: 8 (Ø in mm: 26) + 3 (Ø in mm: 31), Fläche B x T x H in mm: 240 x 120 x 480	488127808	234,00 €
Eisschalenhalter (nur 4,7 l), für BERMUDA und ISABELLA LX 10	453090940140	128,00 €
Eisschalenhalter (nur 4,7 l), für BERMUDA und ISABELLA LX 13	453090940180	142,00 €
Halterung, Edelstahl, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, für die Serien ISETTA / FIJI / ISABELLA / BERMUDA / ELEGANCE	48812702	82,00 €
Portionierspüle Typ 54, Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf	48812754	162,00 €
Portionierspüle Typ 5416, Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf	4881275416	372,00 €
Schwammablage, für Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416	48812751	32,00 €

Eisschalen finden Sie auf Seite 14/22.

Speiseeisvitrine BERMUDA LX 10 UM / LX 13 UM



BERMUDA LX 10 UM

- zur temporären Kühlung und Präsentation von Speiseeis
- Panorama-Glasaufbau, rund, Frontglas, gebogen, beheizt
- Ober- und Seitenscheiben, gehärtet
- Arbeitsplatte, bedienseitig, vorlackiertes Stahlblech, RAL 9006 (Grau)
- LED-Innenbeleuchtung, 5700 K (Kaltweiß)
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- automatische Abtauung (Heißgas)
- automatische Tauwasserverdunstung (Aggregatabwärme)
- doppeltes Verdampfersystem
- BERMUDA LX 10 UM: 1 x hermetischer Kompressor
- BERMUDA LX 13 UM: 2 x hermetischer Kompressor

Hinweis:
Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten.

Speiseeisvitrine BERMUDA LX 10 UM / LX 13 UM

	BERMUDA LX 10 UM	BERMUDA LX 13 UM
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1340 x 799 x 1343	1670 x 799 x 1343
LEISTUNGSDATEN ([1] TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)		
Aufnahme (wahlweise)	14 x 4,7 l Eisschale 10 x 5,0 l Eisschale 6 x 4,7 l Eisschale, im Reservefach 4 + 4 x 5,0 l Eisschale, im Reservefach	18 x 4,7 l Eisschale 13 x 5,0 l Eisschale 8 x 4,7 l Eisschale, im Reservefach 6 + 6 x 5,0 l Eisschale, im Reservefach
Abstell- und Lagerfläche	extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis H in mm: 180 oder für Eisschalen bis H in mm: 120	
Nettoinhalt	255 l	325 l
Bruttoinhalt	300 l	395 l
Unterbau	mit Reservefach, gekühlt, mit Tür und abgerundeter Griffmulde, nicht gesondert regelbar, nur zur kurzzeitigen Lagerung von Speiseeis geeignet	
TDA [1]	0,59 m²	0,77 m²
Anzahl Türen im Unterbau	1	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,77 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	1,34 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Abzusichernder Anschlusswert	1,41 kW | 230 V | 1 | 50 hz	2,20 kW | 230 V | 1 | 50 hz
Energieeffizienzklasse	E	
Energieverbrauch (annum)	8103 kWh/annum	9563 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	22,2 kWh/24 h	26,2 kWh/24 h
Kältemittel	R-290	
Absicherung	4,3 A / 6,9 A (Abtauung)	6,7 A / 10,4 A (Abtauung)
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	-16 bis -10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF Reservefach bis zu -16 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	201 kg | 190 kg	227 kg | 200 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Frontblende, Frontgitter und Seitenteile: Edelstahlblech, pulverbeschichtet, Frontblenden in weiß, Seitenteile in grau	
Verkleidung innen	Stahlblech, pulverbeschichtet, weiß	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 60	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	453200001410	453200001810
Verkaufspreis	**6.929,00 €**	**7.885,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Doppellenkrollen	4
Nachtrollo, bedienseitig	1

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Eishörnchensilo EHS 4, Standmodell, Plexiglas (5 mm), Edelstahl 18/10, 4 x Hörnchenhalter, Fläche B x T x H in mm: 135 x 135 x 500	488127204	270,00 €
Eishörnchensilo EHS 8, Standmodell, Plexiglas (5 mm), Edelstahl 18/10, 8 x Hörnchenhalter, Fläche B x T x H in mm: 250 x 130 x 500	488127208	361,00 €
Eishörnchensilo EHS 808, inkl. Wandaufhängung, Edelstahl 18/10, herausnehmbares Krümelblech, Lochanzahl: 8 (Ø in mm: 26) + 3 (Ø in mm: 31), Fläche B x T x H in mm: 240 x 120 x 480	488127808	234,00 €
Eisschalenhalter (nur 4,7 l), für BERMUDA und ISABELLA LX 10	453090940140	128,00 €
Eisschalenhalter (nur 4,7 l), für BERMUDA und ISABELLA LX 13	453090940180	142,00 €
Halterung, Edelstahl, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, für die Serien ISETTA / FIJI / ISABELLA / BERMUDA / ELEGANCE	48812702	82,00 €
Portionierspüle Typ 54, Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf	48812754	162,00 €
Portionierspüle Typ 5416, Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf	4881275416	372,00 €
Schwammablage, für Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416	48812751	32,00 €

Eisschalen finden Sie auf Seite 14/22.

Speiseeisvitrine Serie MILLENNIUM 2.0 GE DT



MILLENNIUM 2.0 GE DT 120 H135

- zur temporären Kühlung und Präsentation von Speiseeis sowie Kuchen oder Konditoreiprodukten
- Modulsystem, seitlich anreihbar
- Panorama-Glasaufbau, eckig
- Frontglas, gerade, mit hermetischer Dichtung, nach vorne kippbar
- Seitenscheiben aus Doppelverglasung
- Front- und Seitenscheiben beheizt
- Schiebescheiben aus Plexiglas (bedienseitig)
- doppelte Luftzuleitung
- Arbeitsplatte, bedienseitig, Edelstahl
- LED-Innenbeleuchtung (oben am Rahmen), 5700 K (Kaltweiß)
- Innenwanne 7° kundenseitig angeschrägt
- 2 x Ablauf zur Reinigung, jeweils rechts und links, Ø in mm: 25 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Temperaturregelung
- Umschaltfunktion zwischen Tiefkühlung für Speiseeis / Kühlung für Kuchen
- automatische Abtauung (Zyklusinversion)
- automatische Tauwasserverdunstung (Aggregatabwärme)
- Maschinenfach untergebaut (bedienseitig), untere Blende abnehmbar (werkzeugbedingt)
- Frontscheibe zur Reinigung nach vorn kippbar
- MILLENNIUM 2.0 GE DT 120 H135: 1 x hermetischer Kompressor
- 2 x hermetischer Kompressor

Hinweis:
Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Frontblende, Gitter und Seitenblende auch in verschiedenen RAL-Farbtönen auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.

Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten.

Weitere Modelle mit Außenhöhe von 1175 mm sowie Modelle mit rundem Glasaufbau finden Sie auf www.nordcap.de

by NordCap®
GELATO-LINE

Speiseeisvitrine Serie MILLENNIUM 2.0 GE DT

	MILLENNIUM 2.0 GE DT 120 H135	MILLENNIUM 2.0 GE DT 155 H135	MILLENNIUM 2.0 GE DT 170 H135	MILLENNIUM 2.0 GE DT 190 H135	MILLENNIUM 2.0 GE DT 220 H135
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	1165 x 1055 x 1360	1495 x 1055 x 1360	1660 x 1055 x 1360	1825 x 1055 x 1360	2155 x 1055 x 1360
LEISTUNGSDATEN ([1]TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)					
Aufnahme (wahlweise)	12 x 5,0 l Eisschale 8 x 5,0 l Eisschale, flach 8 x Stieleis-Tablett 8 x Monoporzioni-Tablett	16 x 5,0 l Eisschale 10 x 5,0 l Eisschale, flach 10 x Stieleis-Tablett 10 x Monoporzioni-Tablett	18 x 5,0 l Eisschale 12 x 5,0 l Eisschale, flach 12 x Stieleis-Tablett 12 x Monoporzioni-Tablett	20 x 5,0 l Eisschale 12 x 5,0 l Eisschale, flach 12 x Stieleis-Tablett 12 x Monoporzioni-Tablett	24 x 5,0 l Eisschale 16 x 5,0 l Eisschale, flach 16 x Stieleis-Tablett 16 x Monoporzioni-Tablett
Nettoinhalt	118 l	160 l	181 l	201 l	241 l
TDA [1]	0,71 m²	0,95 m²	1,07 m²	1,19 m²	1,43 m²
TECHNISCHE DATEN					
Energieart	Elektro				
Anschlusswert (Elektro)	1,05 kW | 230 V | 1 Ph | 50 Hz	1,69 kW | 230 V | 1 Ph | 50 Hz	1,80 kW | 230 V | 1 Ph | 50 Hz	1,89 kW | 230 V | 1 Ph | 50 Hz	1,99 kW | 230 V | 1 Ph | 50 Hz
Abzusichernder Anschlusswert	1,40 kW | 230 V | 1 Ph | 50 Hz	2,34 kW | 230 V | 1 Ph | 50 Hz	2,45 kW | 230 V | 1 Ph | 50 Hz	2,56 kW | 230 V | 1 Ph | 50 Hz	2,64 kW | 230 V | 1 Ph | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	D	E		D	
Energieverbrauch (annum)	7239 kWh/annum	11169 kWh/annum	10342 kWh/annum	10859 kWh/annum	12410 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	19,83 kWh/24 h	30,60 kWh/24 h	28,33 kWh/24 h	29,75 kWh/24 h	34,00 kWh/24 h
Kältemittel	R-290				
Schutzart	IPX2 - tropfwassergeschützt				
Absicherung	5,1 A / 6,6 A (Abtauung)	8,3 A / 12,4 A (Abtauung)	8,9 A / 13,3 A (Abtauung)	9,3 A / 13,6 A (Abtauung)	9,8 A / 14,0 A (Abtauung)
EIGENSCHAFTEN					
Anschlussart	steckerfertig				
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung				
TEMPERATURANGABEN					
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)				
Temperaturbereich	Speiseeis: -16 bis -10 °C bei 35 °C UT und 75 % RF Konditoreiprodukte: -1 bis 10 °C bei 35 °C UT und 75 % RF				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto | Netto	261 kg | 200 kg	359 kg | 230 kg	361 kg | 260 kg	380 kg | 310 kg	505 kg | 360 kg
VERKLEIDUNG					
Verkleidung außen	Stahlblech, schlag- und stoßfest lackiert, RAL 9003 (Signalweiß)				
Verkleidung innen	CNS 1.4301 Wanne, schräg				
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 60				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453MIL01912052	453MIL01915552	453MIL01917052	453MIL01919052	453MIL01922052
Verkaufspreis	**14.332,00 €**	**15.369,00 €**	**16.653,00 €**	**18.539,00 €**	**19.988,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, justierbar	4
Lenkrollen, 2 davon bedienseitig mit Bremse	4

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Frontpaneel-, Seitenblende- und Gitter-Lackierung in RAL-Farbtönen, für MILLENNIUM 2.0 120	453119120999	438,00 €
Frontpaneel-, Seitenblende- und Gitter-Lackierung in RAL-Farbtönen, für MILLENNIUM 2.0 155	453119155999	463,00 €
Frontpaneel-, Seitenblende- und Gitter-Lackierung in RAL-Farbtönen, für MILLENNIUM 2.0 170	453119170999	478,00 €
Frontpaneel-, Seitenblende- und Gitter-Lackierung in RAL-Farbtönen, für MILLENNIUM 2.0 190	453119190999	506,00 €
Frontpaneel-, Seitenblende- und Gitter-Lackierung in RAL-Farbtönen, für MILLENNIUM 2.0 220	453119220999	539,00 €
Glaszwischenetage, ohne Beleuchtung , für MILLENNIUM 2.0 120 H135	4539001705000274	419,00 €
Glaszwischenetage, ohne Beleuchtung , für MILLENNIUM 2.0 155 H135	4539001705000275	448,00 €
Glaszwischenetage, ohne Beleuchtung , für MILLENNIUM 2.0 170 H135	4539001705000276	508,00 €
Glaszwischenetage, ohne Beleuchtung , für MILLENNIUM 2.0 190 H135	4539001705000277	523,00 €
Glaszwischenetage, ohne Beleuchtung , für MILLENNIUM 2.0 220 H135	4539001705000278	542,00 €
Halterung, Edelstahl, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, für die Serien MILLENNIUM 2.0 / MILLENNIUM GELATO	48812703	93,00 €
Monoporzioni-Tablett, B x T x H in mm: 360 x 250 x 43, für Kuchen / Torten oder Eistorten	453390900816	116,00 €
Portionierspüle Typ 54, Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf	48812754	162,00 €
Portionierspüle Typ 5416, Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf	4881275416	372,00 €

Eisschalen finden Sie auf Seite 14/22. Weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

Eiscreme-Lagerschrank LABOR 70 RS-TB-CNS

- zur Kühlung und Lagerung von Speiseeis
- zuschaltbare Belüftung
- 1 x Volltür, selbstschließend, Schloss, Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken, verdampferfreier Innenraum
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- manuelle Abtauung (Geräteabschaltung)
- Tauwasserablauf im Boden des Gerätes, Tauwasserschale, herausziehbar
- Maschinenfach oben (außerhalb des Innenraums), aufklappbare Frontblende
- Zugang zu Komponenten wartungsfreundlich
- 1 x hermetischer Kompressor

Hinweis:
Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten.



LABOR 70 RS-TB-CNS

	LABOR 70 RS-TB-CNS
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	710 x 951 x 2092
innen (B x T x H)	550 x 795 x 1467
Tiefe bei geöffneter Tür	1595
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	60 x 5,0 l Eisschale, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120 44 x 5,0 l Eisschale, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80
Abstell- und Lagerfläche	10 x Tragrost, bis zu 60 kg belastbar
Nettoinhalt	522 l
Bruttoinhalt	641 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,45 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	D
Energieverbrauch (annum)	2241 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	6,10 kWh/24 h
Kältemittel	R-290
Geräuschpegel	ca. 52 dB
Absicherung	2,4 A
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung, zusätzlicher Unterstützungslüfter
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	-18 bis -15 °C bei 40 °C UT und 40 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	160 kg | 135 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 60
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	4531475400162
Verkaufspreis	**3.859,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Auflageschienen (2 Stk.), T in mm: 724	5
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 115 bis 175	4
Halterung-Set, CNS, für bis zu 10 x Tragrost, Abstand in mm: 133	1
Tauwasserschale	1
Tragrost, verchromt, B x T x H in mm: 530 x 720 x 21	5

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Rollensatz (4 Stk.), mit Bremsen	4539003950000091	245,00 €
Tragrost, verchromt, B x T x H in mm: 530 x 720 x 21	4539003950000102	57,00 €

Eisschalen finden Sie auf Seite 14/22. Weiteres Sonderzubehör für das Modell finden Sie auf www.nordcap.de

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Eiscreme-Lagerschrank MASTER ICE

- zur Kühlung und Lagerung von Speiseeis
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, Schloss, durchgehende Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken, verdampferfreier Innenraum
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- automatische Abtauung (Heißgas)
- Tauwasserablauf im Boden des Gerätes, Tauwasserschale, herausziehbar
- Maschinenfach oben (außerhalb des Innenraums), aufklappbare Frontblende
- Zugang zu Komponenten wartungsfreundlich
- 1 x hermetischer Kompressor

Hinweis:
Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten.



MASTER ICE

	MASTER ICE
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	710 x 951 x 2092
innen (B x T x H)	550 x 795 x 1467
Tiefe bei geöffneter Tür	1595
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	60 x 5,0 l Eisschale, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120 44 x 5,0 l Eisschale, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80
Abstell- und Lagerfläche	10 x Tragrost, bis zu 60 kg belastbar
Nettoinhalt	522 l
Bruttoinhalt	641 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	0,62 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Energieverbrauch (annum)	1967 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	5,39 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290 | 100 g
Geräuschpegel	ca. 57 dB
Absicherung	2,8 A
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	-18 bis -15 °C bei 40 °C UT und 40 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	160 kg | 135 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 80
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	45314754000071
Verkaufspreis	**5.459,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Auflageschienen (2 Stk.), T in mm: 724	5
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 115 bis 175	4
Halterung-Set, CNS, für bis zu 10 x Tragrost, Abstand in mm: 133	1
Tauwasserschale	1
Tragrost, verchromt, B x T x H in mm: 530 x 720 x 21	5

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Rollensatz (4 Stk.), mit Bremsen	4539003950000091	245,00 €
Tragrost, verchromt, B x T x H in mm: 530 x 720 x 21	4539003950000102	57,00 €

Eisschalen finden Sie auf Seite 14/22. Weiteres Sonderzubehör für das Modell finden Sie auf www.nordcap.de



Eisschale 4,7 l

	Eisschale 4,7 l	Eisschale 5,0 l	Eisschale 5,0 l flach	Eisschale 6,5 l
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	265 x 160 x 170	360 x 165 x 120	360 x 250 x 80	360 x 165 x 150
LEISTUNGSDATEN				
Nettoinhalt	4,7 l	5,0 l		6,5 l
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen / innen	CNS 1.4301, seidenmatt poliert			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	4877130170	4877020120	4877025080	4877020150
Verkaufspreis	**44,00 €**	**37,00 €**	**36,00 €**	**50,00 €**

	Eisschale 7,7 l	Eisschale 8,0 l	Eisschale 10,5 l
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	360 x 250 x 180	360 x 250 x 120	360 x 250 x 150
LEISTUNGSDATEN			
Nettoinhalt	7,7 l	8,0 l	10,5 l
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen / innen	CNS 1.4301, seidenmatt poliert		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	4877020170	4877025120	4877025150
Verkaufspreis	**58,00 €**	**55,00 €**	**66,00 €**



Eisschale 3,0 l rund

	Eisschale 3,0 l rund
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (Ø x H)	154 x 160
LEISTUNGSDATEN	
Nettoinhalt	3,0 l
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen / innen	Plexiglas, transparent
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	4539002140011001
Verkaufspreis	**97,00 €**

DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Speiseeisvitrinen, Speiseeiswagen & das Ladenbauprogramm ABACO

SPEISEEISVITRINEN EINSTEIGERPROGRAMM



Übersicht Speiseeisvitrinen Einsteigerprogramm

Übersicht Ladenbauprogramm ABACO



LADENBAUPROGRAMM ABACO

SPEISEEISWAGEN



Übersicht Speiseeiswagen

Übersicht Speiseeisvitrinen für Eisdielen



SPEISEEISVITRINEN FÜR EISDIELEN

Entdecken Sie hier Kuchenvitrinen, Zubehör für Speiseeisvitrinen sowie weitere Eiscreme-Lagerschränke

KUCHENVITRINEN



Übersicht Kuchenvitrinen

Übersicht
Zubehör für Eisvitrinen



ZUBEHÖR FÜR SPEISEEISVITRINEN

EISCREME-LAGERSCHRÄNKE



Übersicht
Eiscreme-Lagerschränke



INDUKTIONSTECHNIK

1/2



Auftisch-Induktionskochfelder
Katalog & Web-Shop

1/6



Auftisch-Induktionsgrillplatte
Katalog & Web-Shop

1/7



Auftisch-Induktionswok
Katalog & Web-Shop

1/8



Unterbau-Induktionsplatte
Katalog & Web-Shop

01

Auftisch-Induktionskochfelder

Auftisch-Induktionsgrillplatte

Auftisch-Induktionswok

Unterbau-Induktionsplatte

Entdecken Sie hier unsere Induktionstechnik online

Induktion by NordCap: Intelligente Hitze für professionelle Küchen

Schnelleres Aufheizen bei geringerem Energiebedarf

Mit Induktionstechnik lassen sich nicht nur die Betriebskosten reduzieren, auch der CO_2-Fußabdruck wird deutlich verringert.

Doch über den verringerten Energieverbrauch hinaus bietet das Kochen mit der Induktionstechnik von NordCap viele weitere Vorteile.

Alle Vorteile auf einen Blick

Energieeinsparung & Nachhaltigkeit

- Induktionswirkungsgrad 95 % gegenüber bspsw. Gaswirkungsgrad 45 %
- Reduzierung des CO_2-Fußabdrucks und des Verbrauchs natürlicher Ressourcen

Intelligente Küche

- Temperaturregelung auf das Grad genau
- einzigartige Funktion wie Topfqualitätstest
- Zeitoptimierung mit den Programmtasten
- interne Temperaturregelung der Behälter

Flexibilität & Anpassungsfähigkeit

- verschiedene Abmessungen, um möglichst vielen Anforderungen gerecht zu werden und sich an bestehende Installationen anzupassen
- Anpassung an verschiedene Kocharten

Kapitalrendite

- Energieeinsparungen zusätzlich zu Kosteneinsparungen, Senkung der Fixkosten
- 10 Jahre Ersatzteilgarantie



Die Möglichkeiten

Die Induktionstechnik von NordCap umfasst fünf verschiedene Auftischgeräte, sowie eine Einbau-Induktionsplatte für Buffet-Flächen



Auftisch-Induktionsfeld GLN 3500 K
– die Nr. 1 für das Snack-Geschäft



Auftisch-Induktionsfeld GL2 7000 F
– zwei unabhängig voneinander steuerbare Kochzonen



Auftisch-Induktionsfeld BGIC 3600
– Induktionsgrillplatte mit einer Kochfläche von 370 x 300 mm, leicht und schnell zu reinigen



Auftisch-Induktionsfeld BWIC 3600
– Induktionswok, Topf im Lieferumfang, absolut gleichmäßiges Garen, ultraschnell zu reinigen



Auftisch-Induktionsfeld BRIC 3600
– gradgenau von 30 bis 250 °C einstellbar, Qualitätskontrolle des Kochgeschirrs



Einbau-Induktionsplatte Induktionsbuffet
– für Buffet-Flächen, inkl. Fernbedienung für Einbau
weitere Informationen auf S 1/8

Auftisch-Induktionskochfeld GLN 3500 K

- für schnelles, präzises und energieeffizientes Erhitzen von Kochgeschirr
- CNS-Front- und -Deckplatte
- Heißluftauslass (an der Rückseite)
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Touch-Bedienfeld, Drehknopfbedienung, Ein-/Aus-Schalter
- Zeit-, Temperatur- und Funktions-Drehregler
- 35 Leistungsstufen einstellbar
- Luftfilter zur Reinigung entnehmbar
- Glaskeramik-Arbeitsfläche, B x T in mm: 280 x 280, Stärke in mm: 4, wasserdicht, hermetisch versiegelt

Hinweis:
Lieferung mit Anschlusskabel.



GLN 3500 K

	GLN 3500 K
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	310 x 392 x 127
Kochzone	280 x 280
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme	Topf und Pfanne, Ø in mm: 160 - 280
Kochfelder	1 x 3,50 kW Induktionskochfeld
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	3,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Schutzart	IP23 - sprühwassergeschützt
Absicherung	16,0 A
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	30 bis 250 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	6,7 kg | 4,4 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301, umseitig abgerundete Kanten
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	5322030
Verkaufspreis	**1.529,00 €**

SERIENZUBEHÖR

Anschlusskabel	1
Füße, justierbar	4
Luftfilter, waschbar	1

Auftisch-Induktionskochfeld GL2 7000 F

- für schnelles, präzises und energieeffizientes Erhitzen von Kochgeschirr
- CNS-Front- und Seitenplatten
- elektronische Steuerung je Kochzone, Digitalanzeige
- Touch-Bedienfeld, Ein-/Aus-Schalter pro Kochfeld
- Zeit- und Temperaturregelung, Timer-Funktion
- 20 Leistungsstufen je Kochzone einstellbar
- Luftfilter zur Reinigung entnehmbar
- Glaskeramik-Arbeitsfläche, B x T in mm: 370 x 650, Stärke in mm: 4, wasserdicht, hermetisch versiegelt

Hinweis:
Lieferung mit Anschlusskabel ohne Stecker, geeignet für 1- oder 3-Phase-Netzanschluss.



GL2 7000 F

	GL2 7000 F
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	370 x 730 x 140
Kochzone	2 x 210
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme	Topf und Pfanne, Ø in mm: 120 - 210
Kochfelder	2 x 3,50 kW Induktionskochfeld
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	2 x 3,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Schutzart	IP23 - sprühwassergeschützt
Absicherung	2 x 16,0 A
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	30 bis 250 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	15 kg | 12 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301, umseitig abgerundete Kanten
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	5321755
Verkaufspreis	**3.198,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Anschlusskabel ohne Stecker, geeignet für 1- oder 3-Phase-Netzanschluss	1
Filter, waschbar	1
Füße, justierbar	4





Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Auftisch-Induktionskochfeld BRIC 3600

- für schnelles, präzises und energieeffizientes Erhitzen von Kochgeschirr
- einbaufähig
- CNS-Front- und -Deckplatte
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Touch-Bedienfeld, Ein-/Aus-Schalter
- Zeit-, Temperatur- und Leistungsregelung, 25 Leistungsstufen einstellbar
- Warmhaltefunktion, Timer-Funktion, bis zu 99 Minuten, akustische / optische Anzeige
- akustische / optische Anzeige
- programmierbarer Hotkey (2 Programme)
- Programm zur Qualitätsprüfung von Pfannen
- Filter zur Reinigung entnehmbar
- Glaskeramik-Arbeitsfläche, B x T in mm: 342 x 405, Stärke in mm: 4, wasserdicht, hermetisch versiegelt

Hinweis:
Lieferung mit Anschlusskabel.



BRIC 3600

	BRIC 3600
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	392 x 526 x 110
Einbau-Ausschnitt (B x T)	365 x 499
Einbau-Ausschnitt (H)	60
Kochzone	342 x 405
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme	Topf und Pfanne, Ø in mm: 120 - 300
Kochfelder	1 x 3,60 kW Induktionskochfeld
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	3,60 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Schutzart	IP23 - sprühwassergeschützt
Absicherung	16,0 A
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät, einbaufähig
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	30 bis 250 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	9,1 kg | 8 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301, umseitig abgerundete Kanten
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	5322143
Verkaufspreis	**2.429,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Anschlusskabel, Länge in mm: 180	1
Filter, waschbar	1
Füße, justierbar	4

Auftisch-Induktionsgrillplatte BGIC 3600

- zur direkten Zubereitung von Speisen auf einer Induktions-Plancha (geschlossene Bratplatte) durch unmittelbare Wärmeübertragung auf die vollflächig beheizte Oberfläche
- einbaufähig
- CNS-Front- und -Deckplatte
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Touch-Bedienfeld, Ein-/Aus-Schalter
- Zeit-, Temperatur- und Leistungsregelung
- programmierbarer Hotkey (3 Programme)
- Filter zur Reinigung entnehmbar
- Edelstahl-Arbeitsfläche, B x T in mm: 300 x 370, tiefgezogen, wasserdicht, hermetisch versiegelt

Hinweis:
Lieferung mit Anschlusskabel.



BGIC 3600

	BGIC 3600
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	392 x 526 x 206
Einbau-Ausschnitt (B x T)	365 x 499
Einbau-Ausschnitt (H)	156
Kochzone	297 x 363
LEISTUNGSDATEN	
Kochfelder	1 x 3,60 kW Induktionskochfeld
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	3,60 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Schutzart	IP23 - sprühwassergeschützt
Absicherung	16,0 A
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät, einbaufähig
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	30 bis 250 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	20,8 kg | 14,8 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301, umseitig abgerundete Kanten
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	5322146
Verkaufspreis	**5.189,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Anschlusskabel, Länge in mm: 180	1
Filter, waschbar	1
Füße, justierbar	4
Spatel	1

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Auftisch-Induktionswok BWIC 3600

- für schnelles, präzises und energieeffizientes Erhitzen von Kochgeschirr
- einbaufähig
- CNS-Front- und -Deckplatte
- 1 x Wokschale
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Touch-Bedienfeld, Ein-/Aus-Schalter
- Zeit-, Temperatur- und Leistungsregelung, 25 Leistungsstufen einstellbar
- Timer-Funktion, programmierbarer Hotkey (3 Programme)
- Filter zur Reinigung entnehmbar
- Glaskeramik-Arbeitsfläche, Stärke in mm: 6, einteilige Kochfläche, tiefgezogen, wasserdicht, hermetisch versiegelt

Hinweis:
Lieferung mit Anschlusskabel.
Weitere Modelle finden Sie im Reg02.



BWIC 3600

	BWIC 3600
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	392 x 526 x 206
Einbau-Ausschnitt (B x T)	365 x 499
Einbau-Ausschnitt (H)	156
Kochzone	Ø 300
LEISTUNGSDATEN	
Kochfelder	1 x 3,60 kW Induktionskochfeld
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	3,60 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Schutzart	IP23 - sprühwassergeschützt
Absicherung	16,0 A
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät, einbaufähig
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	30 bis 250 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	12,6 kg | 10 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301, umseitig abgerundete Kanten
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	5322148
Verkaufspreis	**3.198,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Anschlusskabel, Länge in mm: 180	1
Filter, waschbar	1
Füße, justierbar	4

Unsichtbare Induktion für Buffets

Sicherheit & Präzision mit der Einbau-Induktionsplatte Induktionsbuffet



Kompatibel mit allen gängigen Materialien

- Marmor
- Granit
- Holz
- Quartz
- Dekton
- \+ & mehr

Anpassungsfähig

Die Induktionsplatte wird einfach unter der Arbeitsplatte installiert (max. Stärke 20 mm), kein Zuschnitt erforderlich.



Innovativ & zuverlässig

Mit dieser patentierten Technologie verwandeln Sie Ihr Buffet in Sekundenschnelle von einer neutralen Zone in eine Heizzone.
Die leistungsstarke und langlebige Induktions-platte bietet eine innovative und wirtschaftliche Lösung.

Präzise Steuerung

Sie entscheiden über die Leistung. Mit den 20 Stufen lässt sich die Temperatur Ihrer Speisen präzise steuern.
Externes Bedienfeld mit 3 Tasten und 2 Ziffern, manuelle Leistungseinstellung



Ausschnittmaß für die Steuerung: 198 x 68 mm

Unsichtbare Induktion

Ihr Behälter erreicht 90 bis 95 °C, während die Arbeitsfläche kühl bleibt und nicht über 55 °C erwärmt wird.
Es besteht keine Gefahr einer Qualitätsminderung im Laufe der Zeit.
Sicherheit für Ihre Gäste und Ihre Mitarbeiter.

Unterbau-Induktionsplatte Induktionsbuffet

- Unterbau-Induktionsheizelement für Buffetflächen
- zur Installation unter Arbeitsplatten bis zu 20 mm Stärke
- geeignet für Arbeitsplatten aus Marmor, Granit, Holz, Quarz oder Dekton
- externe elektronische Steuerung (einbaufähig), Digitalanzeige
- Touch-Bedienfeld, Ein-/Aus-Schalter
- Temperatur- und Leistungsregelung, 20 Leistungsstufen einstellbar
- Arbeitsflächentemperatur bis zu 55 °C
- direkte Erwärmung von Behältern auf bis zu 95 °C
- Umschaltfunktion der Zone zwischen neutralem und beheiztem Betriebsmodus
- Betriebssicherheit für Personal und Kunden durch geringe Oberflächenerwärmung
- Zugang zu Komponenten wartungsfreundlich

Hinweis:
Lieferung mit Anschlusskabel. Bauseitig ist auf eine ausreichende Belüftung (100 mm Anschluss) und Entlüftung zu achten. Bei Einbau mehrerer Geräteeinheiten ist ein Zwischenabstand von 20 mm einzuplanen. Für einen störungsfreien Betrieb im Buffet- oder Catering-Einsatz empfehlen wir ausschließlich geprüfte, induktionsgeeignete GN- und Buffetbehälter mit vollflächigem, ferromagnetischem Boden.



Induktionsbuffet

	Induktionsbuffet
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	340 x 340 x 167
Kochzone	302 x 302
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme	induktionsgeeignete GN- und Buffetbehälter mit 200 bis 300 mm ferromagnetischem Boden
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	0,65 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Schutzart	IP23 - sprühwassergeschützt
Absicherung	3,0 A
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Unterbaugerät
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	bis 95 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	6,5 kg | 5 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301 Korpus
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	5321587
Verkaufspreis	**2.479,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Abstandshalter, Silikon, hitzebeständig	1
Anschlusskabel, Länge in mm: 180	1
Externe Bedieneinheit für Einbau, Ausschnittmaß (B × H) 198 × 68 mm, Außenmaß (B × T) 228 × 98 mm, inkl. Kabel, Länge in mm: 200	1
Frischluft-Anschlussstutzen, Ø 100 mm	1

PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN



SERIE EVO 700

2/2

Gas- & Elektroherde
Katalog & Web-Shop

2/6

Infrarot-Ceranherde
Katalog & Web-Shop

2/8

Induktionsherde, Induktionswok
Katalog & Web-Shop

2/12

Gas- & Elektro-Bratplatten
Katalog & Web-Shop

2/16

Gas- & Elektro-Multifunktionskocher
Katalog & Web-Shop

2/18

Gas- & Elektro-Grills
Katalog & Web-Shop

2/20

Elektro-Bain-Maries
Katalog & Web-Shop

2/22

Gas- & Elektro-Fritteusen
Katalog & Web-Shop

2/28

Gas- & Elektro-Pastakocher
Katalog & Web-Shop

2/30

Gas- & Elektro-Kippbratpfannen
Katalog & Web-Shop

2/32

Gas- & Elektro-Kochkessel
Katalog & Web-Shop

2/34

Neutralelemente & Unterbauschränke
Katalog & Web-Shop

02

Gas- & Elektroherde
Elektro-Glühplattenherde

Infrarot-Ceranherde

Induktionsherde
Induktionswok

Gas- & Elektro-Bratplatten

Gas- & Elektro-
Multifunktionskocher

Gas- & Elektro-Grills

Elektro-Bain-Maries

Gas- & Elektro-Fritteusen
Elektro-Frittenwanne

Gas- & Elektro-Pastakocher

Gas- & Elektro-Kippbratpfannen

Gas- & Elektro-Kochkessel

Neutralelemente &
Unterbauschränke

Einbau-& Montagezubehör

Entdecken Sie hier alle Gas- & Elektroherde der Serie EVO 700 ▶ ▶ ▶

GASHERDE & ELEKTROHERDE SERIE EVO 700

Maximale Power, Stabilität, Effizienz und Hygiene zeichnen die EVO 700-Gasbrenner von ZANUSSI PROFESSIONAL aus.

- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- gusseiserne Topfgitter
- exklusive „Flower Flame"-Brenner mit Flammenwächter garantieren Flexibilität und hohe Effizienz
- Brenner für alle Anforderungen dank der einzigartigen Form – für perfektes Kochen mit Töpfen und Pfannen jeder Form und Größe
- die Flamme passt sich dem Durchmesser des Pfannenbodens an und bietet so maximale Abdeckung und ein deutlich schnelleres Erreichen der Kochtemperatur, wodurch der Hitzeverlust reduziert wird



Die EVO 700-Elektroherdplatten gibt es als runde oder quadratische Gusseisenplatten.
Stabil und sicher: Der Rahmen besteht aus gepresstem, starkem Edelstahl und der fugenfreie Einbau der Platten (in den Rahmen) erlaubt ein komfortables und einfaches Reinigen.

- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- gusseiserne Herdplatten mit Sicherheitsthermostat, fugenfrei in der Arbeitsfläche eingelassen
- einzeln steuerbare, runde oder quadratische Herdplatten mit Stufenregulierung









Edelstahl-Backofen mit Ober- und Unterhitze



tiefgezogene Kochfelder

statischer Gasbratofen & statischer Elektrobratofen

- maximale Leistung durch 6 kW Leistung und Betriebstemperaturen zwischen 120 und 280 °C
- Stabilität und einfache Reinigung werden durch die Garkammer aus Edelstahl gewährleistet
- Wärmeisolierung durch 40 mm dicke Ofentür garantiert
- mit Edelstahl-Schienengestell zur Aufnahme von Rosten GN 2/1
- Ofendrehschalter sind für optimierte Ergonomie auf der Oberseite angebracht
- Gasbratofen mit Piezozündung für einfache Bedienung
- Ofen mit drei Schienen zur Bestückung mit Blechen GN 2/1

Gasherd GH7 2FLT / GH7 4FLT

- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsensatz im Sonderzubehör erhältlich)
- Kochstellen-Abstellgitter, geschirrspülgeeignet
- Pilot-Zündflamme, Zündsicherung je Brenner, Kontrollflamme je Brenner, Kochstellen-Abstellgitter aus emailliertem Gusseisen

Hinweis:
Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Passende Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.



GH7 / 2FLT

	GH7 / 2FLT	GH7 / 4FLT
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 715 x 309	800 x 715 x 332
Ø Brenner	2 x 60	4 x 60
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	2 x 5,50 kW Flower Flame Gasbrenner	4 x 5,50 kW Flower Flame Gasbrenner
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	11,00 kW	22,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	29 kg | 20 kg	47 kg | 38 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372000	406372001
Verkaufspreis	**1.329,00 €**	**1.959,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, justierbar	4

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Abgas-Kondensator, für 400 mm-Elemente, B x Ø in mm: 800 x 120, Rohranschluss	406206310	569,00 €
Abgas-Kondensator, für 800 mm-Elemente, B x Ø in mm: 800 x 150, Rohranschluss	406206246	957,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	253,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	332,00 €
Abgaskamin-Verbindungsring, für 400 mm-Elemente, Ø in mm: 120-130	406206127	61,00 €
Abgaskamin-Verbindungsring, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206133	61,00 €
Edelstahl-Stützring für Wokpfanne, für Nutzung mit offenen Brennern, Abstandhalter, EVO 700 und 900	406206363	206,00 €
Fortkochplatte, für 1 Brenner, für Serie EVO 700	406206264	161,00 €
Gas-Druckregler	406927225	79,00 €
Grillplatte für 1 Brenner, gerillt	406206261	187,00 €
Grillplatte für 1 Brenner, glatt	406206260	226,00 €
Schieberost über 2 Brenner, Edelstahl, für Herde der Serie EVO 700	406206297	329,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Gasherd 2-flammig, 50 mbar	4060G43401	83,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Gasherd 4-flammig, 50 mbar	4060G43402	166,00 €
Zugunterbrecher, für 400 mm-Elemente, Ø in mm: 120-130	406206126	329,00 €
Zugunterbrecher, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206132	438,00 €

Gasherd GH7 4FLUO / GH7 6FLUO

- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsensatz im Sonderzubehör erhältlich)
- Kochstellen-Abstellgitter, geschirrspülgeeignet
- Pilot-Zündflamme, Zündsicherung je Brenner, Kontrollflamme je Brenner, Kochstellen-Abstellgitter aus emailliertem Gusseisen, 4-Takt-Schalter je Heizzone

Hinweis:
Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Passende Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.



GH7 / 4FLUO

	GH7 / 4FLUO	GH7 / 6FLUO
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 736 x 907	1200 x 736 x 907
Ø Brenner	4 x 60	6 x 60
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	4 x 5,50 kW Flower Flame Gasbrenner	6 x 5,50 kW Flower Flame Gasbrenner
Unterbau	dreiseitig geschlossen, bedienseitig offen	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	22,00 kW	33,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	66 kg | 50 kg	91 kg | 75 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372178	406372179
Verkaufspreis	**2.344,00 €**	**3.116,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	4
Umschaltdüsen für Flüssiggas, lose beigelegt	1

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Abgaskamin-Aufsatz, für 1200 mm-Elemente	406206306	412,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	332,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	135,00 €
Fortkochplatte, für 1 Brenner, für Serie EVO 700	406206264	161,00 €
Gas-Druckregler	406927225	79,00 €
Grillplatte für 1 Brenner, gerillt	406206261	187,00 €
Grillplatte für 1 Brenner, glatt	406206260	226,00 €
Heizelement für Unterbauten, 0,65 kW Elektro-Anschluss, B x T x H in mm: 360 x 610 x 60	406206259	450,00 €
Schieberost über 2 Brenner, Edelstahl, für Herde der Serie EVO 700	406206297	329,00 €
Tür 400 mm li / re, für offene Unterbauten	406206342	218,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Gasherd 4-flammig, 50 mbar	4060G43402	166,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Gasherd 6-flammig, 50 mbar	4060G43403	252,00 €
Zentralsteg, für offene Unterbauten mit B in mm: 800 (1x) und 1200 (2x)	406206245	77,00 €

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Gasherd GH7 4FLEB / GH7 6FLEBS

- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsensatz im Sonderzubehör erhältlich)
- Kochstellen-Abstellgitter, geschirrspülgeeignet
- Pilot-Zündflamme, Zündsicherung je Brenner, Kontrollflamme je Brenner, Kochstellen-Abstellgitter aus emailliertem Gusseisen, 4-Takt-Schalter je Heizzone

Hinweis:
Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Passende Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.



GH7 / 4FLEB

	GH7 / 4FLEB	GH7 / 6FLEBS
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 730 x 908	1200 x 730 x 908
Tiefe bei geöffneter Klappe	1110	
Ø Brenner	4 x 60	6 x 60
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	4 x 5,50 kW Flower Flame Gasbrenner	6 x 5,50 kW Flower Flame Gasbrenner
Unterbau	6,00 kW Elektrobratofen, GN 2-1	6,00 kW Elektrobratofen, GN 2-1 1 x Schrankfach mit Tür
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro / Gas	
Anschlusswert (Elektro)	6,00 kW | 400 V | 3N | 50 Hz	
Anschlusswert (Gas)	22,00 kW	33,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	140 bis 300 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	95 kg | 88 kg	155 kg | 120 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
Verkleidung innen	Edelstahl-Garraum	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372003	406372006
Verkaufspreis	**3.889,00 €**	**4.989,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	4
GN-Tragrost 2/1, verchromt	1
Umschaltdüsen für Flüssiggas, lose beigelegt	1

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abgas-Kondensator, für 800 mm-Elemente, B x Ø in mm: 800 x 150, Rohranschluss	406206246	957,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 1200 mm-Elemente	406206306	412,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	332,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	135,00 €
Abgaskamin-Verbindungsring, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206133	61,00 €
Fortkochplatte, für 1 Brenner, für Serie EVO 700	406206264	161,00 €
Gas-Druckregler	406927225	79,00 €
Grillplatte für 1 Brenner, gerillt	406206261	187,00 €
Grillplatte für 1 Brenner, glatt	406206260	226,00 €
Schieberost über 2 Brenner, Edelstahl, für Herde der Serie EVO 700	406206297	329,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Gasherd 4-flammig, 50 mbar	4060G43402	166,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Gasherd 6-flammig, 50 mbar	4060G43403	252,00 €
Zugunterbrecher, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206132	438,00 €

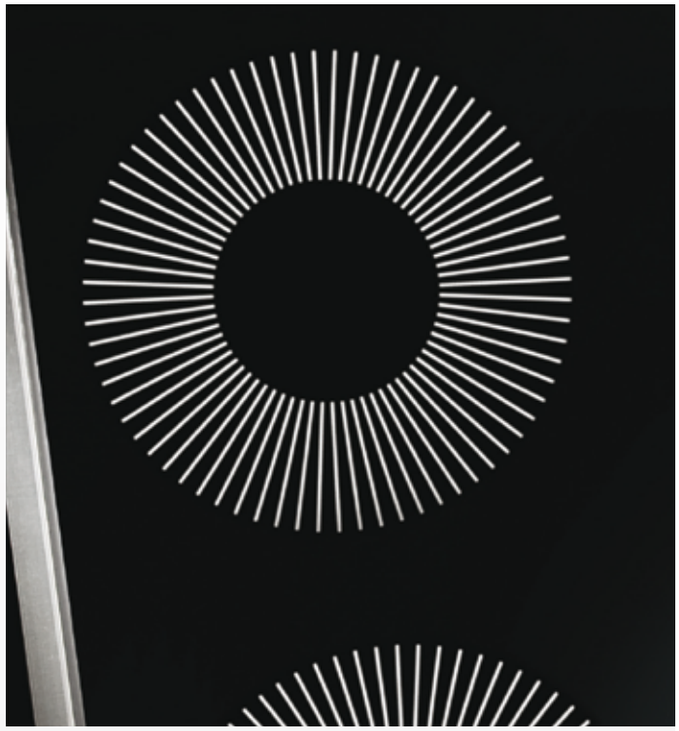
Entdecken Sie hier alle Infrarot-Herde der Serie EVO 700

INFRAROT-HERDE SERIE EVO 700

Die Infrarot-Herde bestehen aus Heizelementen mit zwei symmetrisch angeordneten Kreisen und einem maximalen Durchmesser von 230 mm. Sie werden durch den Energieregler gesteuert und erlauben das Kochen sämtlicher Speisen.
Die 6 mm starke Glasfläche optimiert die einfache Reinigung und das Bewegen der Pfannen.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- stoßsichere, für schwere Töpfe und Pfannen geeignete, 6 mm starke Ceran®-Kochfläche im exklusiven Design
- einzeln steuerbare, symmetrisch angeordnete Infrarotzonen mit ø 230 mm und 2,2 kW maximale Leistung
- konzentrische Heizelemente erlauben die Wahl des richtigen Heizbereichs je nach Pfannengröße
- Warnleuchte zeigt zur Benutzersicherheit die Restwärme auf der Oberfläche an





zwei konzentrische Heizfelder

Infrarot-Ceranherd CH7 2HT / CH7 4HT

- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- Glaskeramik-Arbeitsfläche, Stärke in mm: 6, einteilige Kochfläche, tiefgezogen, wasserdicht, hermetisch versiegelt
- Energieregler je Doppelheizzone, Restwärmeanzeige

Hinweis:
Ideal für das à-la-carte-Geschäft geeignet. Das Kochen von Großmengen lässt sich mit dem Gerät jedoch nicht bewältigen.
Lieferung ohne Stecker und Kabel.



CH7 / 2HT

	CH7 / 2HT	CH7 / 4HT
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 728 x 332	800 x 728 x 332
Kochzone	2 x Ø 230	4 x Ø 230
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	2 x 2,20 kW Infrarot-Cerankochfeld mit Doppelheizzonen	4 x 2,20 kW Infrarot-Cerankochfeld mit Doppelheizzonen
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	4,40 kW | 400 V | 3N | 50 Hz	8,80 kW | 400 V | 3N | 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	25 kg | 15 kg	40 kg | 35 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372024	406372025
Verkaufspreis	**2.023,00 €**	**2.985,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, justierbar	4

Entdecken Sie hier alle Induktionsherde & Auftischgeräte der Serie EVO 700

INDUKTIONSHERDE & AUFTISCHGERÄTE SERIE EVO 700

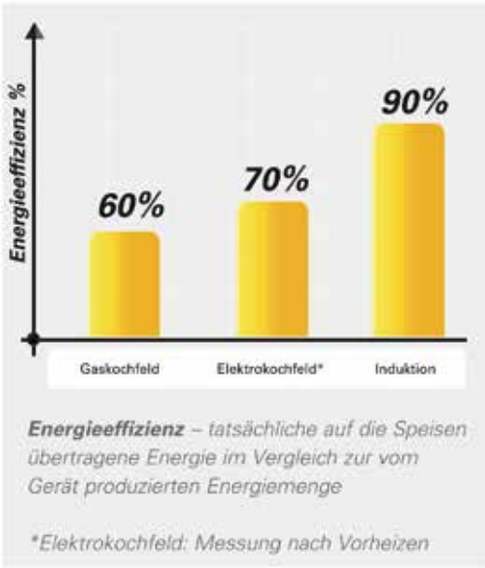
Das auf 6 mm starken Glaskeramikplatten angebrachte Induktionskochsystem ermöglicht rasantes und absolut sicheres Kochen ohne eine überflüssige Wärmeabgabe.
Dank des Stromstärkenreglers kann der Garvorgang genau kontrolliert werden.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- stoßsichere, für schwere Töpfe und Pfannen geeignete, 6 mm starke Ceran®-Kochfläche in exklusivem Design
- einzeln gesteuerte Induktionszonen:
  ø 230 mm – 3,5 kW und 5,0 kW (HP)
- Steuerung über 9 Leistungsstufen je Heizzone und Kontrolllampe für aktivierte Induktionsheizung





EVO 700 Induktions-Wokaufsatz
- stoßfeste, für schwere Töpfe und Pfannen geeignete, 6 mm starke Ceran®-Glas-Aussparung (ø 320 mm) für Wok, 5 kW HP
- einzelne Induktionszone mit Sicherung gegen Überhitzung
- Steuerung über 9 Kochstufen und Kontrollleuchte für aktivierte Induktionsheizung





EVO 700 „Spicy" mit GN-Induktionsaufsatz (Art.-Nr. 406372023)
- 2 einzeln regelbare Induktionsflächen, 5 kW HP (ø 230 mm) jede einzelne mit Sicherung gegen Überhitzung
- 6 x GN 1/9 Gewürzfächer mit Deckel

Induktionswok IWOK7 T 5 KW

- für schnelles, präzises und energieeffizientes Erhitzen von Kochgeschirr
- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- 1 x Wokschale

Hinweis:
Montage ist nur auf offenem Unterbau oder als Brückeninstallation möglich.
Lieferung ohne Stecker und Kabel.

- Glaskeramik-Arbeitsfläche, Stärke in mm: 6, einteilige Kochfläche, tiefgezogen, wasserdicht, hermetisch versiegelt
- 9-Takt-Schalter je Heizzone, Anzeige für Betrieb / Störung



IWOK7 / T 5 KW

	IWOK7 / T 5 KW
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	400 x 725 x 290
Kochzone	Ø 300
LEISTUNGSDATEN	
Kochfelder	1 x 5,00 kW Induktionskochfeld, Ø 300 mm
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	5,00 kW | 400 V | 3N | 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	27 kg | 20 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	406372282
Verkaufspreis	**4.618,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, justierbar	4

Induktionsherd IH7 2ZT 5 KW / IH7 4ZT 5 KW

- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- Glaskeramik-Arbeitsfläche, Stärke in mm: 6, einteilige Kochfläche, tiefgezogen, wasserdicht, hermetisch versiegelt, Topfdurchmesser mindestens 120 bis 280 mm

Hinweis:
Montage ist nur auf offenem Unterbau oder als Brückeninstallation möglich.
Lieferung ohne Stecker und Kabel.

- 9-Takt-Schalter je Heizzone, Anzeige für Betrieb / Störung



IH7 / 2ZT 5 KW

	IH7 / 2ZT 5 KW	IH7 / 4ZT 5 KW
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 730 x 332	800 x 726 x 332
Kochzone	2 x Ø 230	4 x Ø 230
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	2 x 5,00 kW Induktionskochfeld	4 x 5,00 kW Induktionskochfeld
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	10,00 kW | 400 V | 3N | 50 Hz	20,00 kW | 400 V | 3N | 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	37 kg | 30 kg	66 kg | 40 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372175	406372176
Verkaufspreis	**6.826,00 €**	**12.577,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, justierbar	4

Induktionsherd IH7 2ZT / IH7 4ZT

- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- Glaskeramik-Arbeitsfläche, Stärke in mm: 6, einteilige Kochfläche, tiefgezogen, wasserdicht, hermetisch versiegelt, Topfdurchmesser mindestens 120 bis 280 mm

Hinweis:
Montage ist nur auf offenem Unterbau oder als Brückeninstallation möglich.
Lieferung ohne Stecker und Kabel.

- 9-Takt-Schalter je Heizzone, Anzeige für Betrieb / Störung



IH7 / 4ZT

	IH7 / 4ZT
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	800 x 726 x 332
Kochzone	4 x Ø 230
LEISTUNGSDATEN	
Kochfelder	4 x 3,50 kW Induktionskochfeld
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	14,00 kW | 400 V | 3N | 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	66 kg | 40 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	406372021
Verkaufspreis	**10.229,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, justierbar	4

Entdecken Sie hier alle Bratplatten der Serie EVO 700

BRATPLATTEN SERIE EVO 700

Die EVO 700-Bratplatten wurden so entwickelt, dass die erforderliche Temperatur in äußerst kurzer Zeit erreicht wird. So wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und nur wenig Heizleistung geht verloren. Die Bratfläche hat abgerundete Ecken und wird höchsten Hygieneanforderungen gerecht. Es gibt sie mit glatter, gerillter oder auch kombinierter Oberfläche entweder aus gebürstetem oder poliertem Chrom.

- Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Bratfläche (12 mm stark) für gleichmäßige Temperaturverteilung, je nach Ausführung aus gebürstetem oder poliertem Chrom
- großer Abfluss mit Sammelablauf für Bratfett

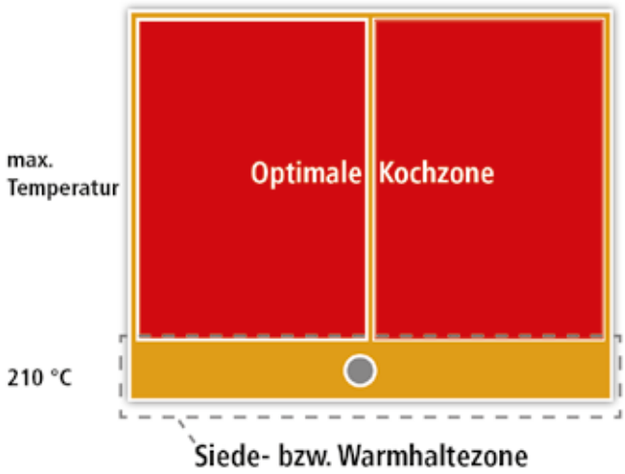


Gasmodelle

- gebürstetete oder polierte Chromoberfläche
- mit Thermostatsteuerung und Sicherheitsthermostat: Temperaturen zwischen 100 °C und 280 °C
- Piezozündung

Elektromodelle

- hochwertige, legierte Wärmeelemente unterhalb der Bratfläche
- thermostatische Steuerung, Sicherheitsthermostat
- gebürstete oder polierte Chromoberfläche: Temperaturen zwischen 120 °C und 280 °C



Hinweis

Die Heizzonen sind in zwei horizontale Kochzonen unterteilt. Der vordere Bereich eignet sich aufgrund geringerer Arbeitstemperatur für langsames Fortkochen der Speisen.

Gebürstetes Chrom eignet sich insbesondere zum Grillen von dickerem Fleisch, wie zum Beispiel Steak. Poliertes Chrom ist dagegen besonders zum Grillen von Fisch, dünnem hellen Fleisch sowie Gemüse geeignet.

Chrom ist äußerst kratzfest und erleichtert die Reinigung am Ende des Tages. Im Gegensatz zu Stahl sind alle Chromoberflächen keiner Korrosion ausgesetzt.



Elektro-Bratplatte EBP7 GL1HT

- ausgelegt für intensives Anbraten mit erhöhter Oberflächenhaftung zur Ausbildung kräftiger Röstaromen, insbesondere bei Fleisch, Pattys, Geflügelteilen und Gemüse
- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- Auffangbehälter für Fett (unter der Arbeitsfläche), 1 l
- Spritzschutz zur Reinigung leicht entnehmbar
- Chrom-Bratfläche, glatt, gebürstet, Stärke in mm: 12
- 1 x Heizzone, Sicherheitsthermostat, thermostatische Temperaturregelung

Hinweis:
Heizzonen sind in zwei horizontale Kochzonen unterteilt. Der vordere Bereich eignet sich aufgrund geringerer Arbeitstemperatur für langsameres Fortkochen der Speisen.
Lieferung ohne Stecker und Kabel.



EBP7 / GL1HT

	EBP7 / GL1HT
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	400 x 730 x 355
Tiefe mit geöffn. Schublade	782
Kochzone	330 x 540
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	4,20 kW | 400 V | 3N | 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	120 bis 280 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	47 kg | 40 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	406372325
Verkaufspreis	**2.062,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, justierbar	4
Schaber, glatt	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Schaber für glatte Bratplatten	406164255	55,00 €

Elektro-Bratplatte EBP7 V1HT / EBP7 V2HT

- EBP7 / V1HT: 1 x Heizzone, Auffangbehälter für Fett (unter der Arbeitsfläche), 1 l
- EBP7 / V2HT: 2 x Heizzone, Auffangbehälter für Fett (unter der Arbeitsfläche), 1,5 l
- Chrom-Bratfläche, glatt, poliert, Stärke in mm: 12
- Geeignet für das schonende Braten empfindlicher Lebensmittel mit geringer Anhaftung und gleichmäßiger Hitzeübertragung, insbesondere Fisch, Geflügel, feines Gemüse und Bratkartoffeln
- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- Sicherheitsthermostat mit thermostatischer Temperaturregelung
- Spritzschutz zur Reinigung leicht entnehmbar

Hinweis:
Heizzonen sind in zwei horizontale Kochzonen unterteilt. Der vordere Bereich eignet sich aufgrund geringerer Arbeitstemperatur für langsameres Fortkochen der Speisen.
Lieferung ohne Stecker und Kabel.



EBP7 / V1HT

	EBP7 / V1HT	EBP7 / V2HT
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 717 x 355	800 x 717 x 355
Tiefe mit geöffn. Schublade	782	
Kochzone	330 x 540	730 x 540
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	4,20 kW | 400 V | 3N | 50 Hz	8,40 kW | 400 V | 3N | 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	120 bis 280 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	41 kg | 40 kg	73 kg | 70 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372193	406372194
Verkaufspreis	**2.440,00 €**	**3.497,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, justierbar	4
Schaber, glatt	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Schaber für glatte Bratplatten	406164255	55,00 €







Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.
gültig ab 01.03.2026

Elektro-Bratplatte EBP7 V2HU0

- geeignet für das schonende Braten empfindlicher Lebensmittel mit geringer Anhaftung und gleichmäßiger Hitzeübertragung, insbesondere Fisch, Geflügel, feines Gemüse und Bratkartoffeln
- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- Chrom-Bratfläche, glatt, poliert, Stärke in mm: 12
- 2 x Heizzone, thermostatische Temperaturregelung

Hinweis:
Heizzonen sind in zwei horizontale Kochzonen unterteilt. Der vordere Bereich eignet sich aufgrund geringerer Arbeitstemperatur für langsameres Fortkochen der Speisen.
Lieferung ohne Stecker und Kabel.



EBP7 / V2HU0

	EBP7 / V2HU0
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	800 x 730 x 930
Unterschrank (B x T x H)	680 x 640 x 420
Tiefe mit geöffn. Schublade	975
Kochzone	730 x 540
LEISTUNGSDATEN	
Unterbau	offen, 3-seitig verkleidet
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	8,40 kW | 400 V | 3N | 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	120 bis 280 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	92 kg | 80 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	406372196
Verkaufspreis	**3.932,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Fettablaufwanne	1
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250	4
Schaber, glatt	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Schaber für glatte Bratplatten	406164255	55,00 €
Tür 400 mm li / re, für offene Unterbauten	406206342	218,00 €
Zentralsteg, für offene Unterbauten mit B in mm: 800 (1x) und 1200 (2x)	406206245	77,00 €

Entdecken Sie hier alle Multifunktionskocher der Serie EVO 700 ▶ ▶ ▶

MULTIFUNKTIONSKOCHER SERIE EVO 700

Drei auf einen Streich! Einsetzbar als Bräter, Kochkessel oder Bain-Marie. Ein absolutes Muss für Küchen, in denen maximale Flexibilität gefordert ist.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken, nahtlos mit der Arbeitsfläche verschweißt
- Bratfläche aus Edelstahl 1.4404 plattiert, optimal geeignet für multifunktionalen Einsatz
- Unterschrank enthält Aufnahmeschienen zum Einschieben von GN-Behältern, die zum Auffangen von Speiseresten über den großzügigen Abfluss gedacht sind

Gasmodelle

- Brenner mit Doppelflammenreihe für gleichmäßige Verteilung der Hitze
- Thermostat-Gasventil, Piezozündung
- Temperaturen zwischen 100 °C und 250 °C

Elektromodelle

- legierte Heizelemente unterhalb der Kochoberfläche
- Thermostatsteuerung und Energieregulator für präzise Steuerung des Kochvorgangs und Verringerung von Energieschwankungen um die eingestellte Temperatur
- Temperaturen zwischen 100 °C und 250 °C





Die Kochoberfläche aus Edelstahl 1.4404 garantiert gleichmäßiges Kochen



Elektro-Multifunktionskocher EMK7 11L

- multifunktionales Garen, z.B. trockenes Garen wie mit einer Bratplatte, feuchtes Garen wie in einer Kippbratpfanne, Flachbraten wie in der Pfanne oder Einsatz als Bain-Marie
- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- Ø 60 mm Ablassloch für Entleerung in GN-Behälter
- abgerundete Ecken
- Energieregulator für präzise Steuerung des Kochvorgangs
- Edelstahl-Bratfläche, plattiert, Stärke in mm: 12
- thermostatische Temperaturregelung, legierte Heizelemente unterhalb der Kochoberfläche

Hinweis:
Lieferung ohne Stecker und Kabel.



EMK7 / 11L

	EMK7 / 11L
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	400 x 727 x 864
Becken (B x T x H)	306 x 510 x 110
LEISTUNGSDATEN	
Nettoinhalt	11 l
Unterbau	dreiseitig geschlossen, bedienseitig offen mit GN-Führungsschienen
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	5,00 kW | 400 V | 3N | 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	100 bis 250 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	50 kg | 40 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
Verkleidung innen	CNS 1.4404 Bratfläche, plattiert
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	406372109
Verkaufspreis	**4.398,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Ablaufrohr	1
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	4
Schaber, glatt	1
Verschlussstopfen	1

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Deckel, für Multifunktionskocher 11 Liter, B x T x H in mm: 350 x 550 x 20	406921689	114,00 €
Schaber für glatte Bratplatten	406164255	55,00 €
Tür 400 mm li / re, für offene Unterbauten	406206342	218,00 €

Entdecken Sie hier alle Rostgrills der Serie EVO 700

ROSTGRILLS SERIE EVO 700

Die EVO 700 Rostgrills eignen sich ideal für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte der Bratfettbehälter kann mit Wasser gefüllt werden, um die Reinigung zu erleichtern oder das Austrocknen der Speisen bei der Zubereitung zu verhindern
- abnehmbarer Spritzschutz aus emailliertem Gusseisen
- freistehende Modelle – doppelseitige Gusseisenroste – gerillt für Fleisch, glatt für Fisch und Gemüse
- Rostschaber in Grundausstattung enthalten

Gasmodelle

- Edelstahlbrenner mit Flammenwächter und Umlenkblechen, wodurch Verkantungen vermieden werden

Elektromodelle

- hochwertige, legierte Wärmeelemente unterhalb der Grillfläche
- Kontrolllampe bei eingeschaltetem Strom





formgepresster Bratfettabfluss



Brennerabdeckung



Incoloy-Heizelemente



Edelstahlbrenner

Gas-Lavasteingrill GLG7 2HT

- zum Grillen von Fleisch, Fisch oder Gemüse durch Kontakthitze direkt auf den Gusseisen-Grillrosten
- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsensatz im Sonderzubehör erhältlich)
- Kochstellen-Abstellgitter, geschirrspülgeeignet, Spritzschutz zur Reinigung leicht entnehmbar
- 2 x Heizzone, separat regelbar (linke und rechte Heizzone), Gusseisen-Grillroste, höhenverstellbar und entnehmbar, Piezo-Zündung, 4-Takt-Schalter je Heizzone

Hinweis:
Für die Montage auf Edelstahl-Unterbauten beachten Sie bitte den Montagehinweis in der Bedienungsanweisung. Montage ist generell nur auf offenen Unterbauten möglich.
Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.
Passende Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.



GLG7 / 2HT

	GLG7 / 2HT
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	800 x 727 x 401
Kochzone	641 x 478
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Gas
Anschlusswert (Gas)	14,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	79 kg | 64 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	406372045
Verkaufspreis	**3.198,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, justierbar	4
Grillrost, emailliertes Gusseisen	2
Schaber, für Spezialgrillrost	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Grills, 800 mm-Element, 50 mbar	4060G43417	61,00 €

Entdecken Sie hier alle Bain-Maries der Serie EVO 700

BAIN-MARIES SERIE EVO 700

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken, nahtlos mit der Arbeitsfläche verschweißt
- geeignet für GN-Behälter 1/1, max. Höhe 150 mm
- thermostatische Temperaturregelung von 30 °C bis 90 °C
- Wasserfükkmarkierung in der Wanne
- manuelles Befüllen mit Wasser (Füllhahn kann optional geordert werden)



Die Bain-Maries der Serie EVO 700 gibt es wahlweise für GN 1/1 oder für GN 2/1

Elektro-Bain-Marie EBM7 1/1 T

- 1x Becken (in der Abdeckplatte), tiefgezogen, fugenlos
- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- Wasserfüllmarkierung, Wasserablauf nach vorn regelbar



EBM7 / 1/1 T

	EBM7 / 1/1 T
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	400 x 802 x 289
Becken (B x T x H)	306 x 510 x 156
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme	1 x GN 1-1-150
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	1,50 kW | 230 V | 1N | 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	30 bis 90 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	22 kg | 20 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	406372096
Verkaufspreis	**1.528,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, justierbar	4

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Einlegeboden für 400 mm-Elemente, für Bain-Maries, B x T x H in mm: 280 x 500 x 20	406921622	176,00 €
Einlegeboden für 800 mm-Elemente, für Bain-Maries, B x T x H in mm: 610 x 500 x 20	406921623	157,00 €

EL

Entdecken Sie hier alle Fritteusen der Serie EVO 700

FRITTEUSEN SERIE EVO 700

Die EVO 700 Fritteusen zeichnen sich durch ihre hervorragende Leistungsfähigkeit und beeindruckende Energieeffizienz aus.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Ölabflusshahn
- Temperatursteuerung per Thermostat mit Sicherheitsthermostat zum Schutz vor Überhitzen

Gas-Fritteusen

- V-förmige(s) Becken mit äußeren, hocheffizienten Edelstahlbrennern mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung
- ideal für panierte Speisen
- mittig gelegene Kaltzone zum Einfangen von Speisepartikeln
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 105 °C und 185 °C

Elektro-Fritteusen

- V-förmiges 15 l-Becken mit außerhalb des Beckens liegenden, hocheffizienten Infrarot-Heizelementen
- 9 l- oder 12 l-Becken mit geneigten, legierten Heizelementen







V-förmiges Becken mit außerhalb des Beckens liegenden Heizelementen (Elektro) beziehungsweise Brennern (Gas)



Innenliegende, geneigte Heizelemente – klappbar



Ideal für den Fast-Food-Bereich & die Verkehrsgastronomie
Die Elektro-Fritteuse EF200 / 9LT hat ein direkt beheiztes 9-l-Becken. Das kompakte Standgerät hat eine Breite von nur 200 mm. Bis zu vier Geräte lassen sich nebeneinander aufstellen und miteinander verbinden.

Gas-Fritteuse GF7 1B15L / GF7 2B15L

- GF7 / 1B15L: 1 x V-Becken, Heizelemente (außen liegend)
- GF7 / 2B15L: 2 x V-Becken, Heizelemente (außen liegend)
- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- Auffangbehälter für Öl (unter dem Becken)
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsensatz im Sonderzubehör erhältlich)
- Piezo-Zündung, thermostatische Temperaturregelung, Überhitzungsschutz

Hinweis:
Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Passende Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.



GF7 / 1B15L

	GF7 / 1B15L	GF7 / 2B15L
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 730 x 938	800 x 730 x 938
Becken (B x T x H)	240 x 380 x 505	
Tiefe mit geöffn. Schublade	1261	
Tiefe bei geöffneter Tür	1073	
LEISTUNGSDATEN		
Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür	2 x Schrankfach mit Tür
Becken	1 x 13 bis 15 l	2 x 13 bis 15 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	14,00 kW	28,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	105 bis 185 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	58 kg | 55 kg	97 kg | 85 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372070	406372071
Verkaufspreis	**3.523,00 €**	**5.509,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Fritteusenkorb, je Abteil, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	1
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	4
Umschaltdüsen für Flüssiggas, lose beigelegt	1

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
2 Fritteusenkörbe, für 14- und 15 l-Modelle, B x T x H in mm: 105 x 325 x 125	406921692	108,00 €
Abgas-Kondensator, für 800 mm-Elemente, B x Ø in mm: 800 x 150, Rohranschluss	406206246	957,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	253,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	332,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	135,00 €
Abgaskamin-Verbindungsring, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206133	61,00 €
Fettablauf-Verlängerung, speziell für Sockelinstallation, B x Ø in mm: 400 x 30	406206209	210,00 €
Fettschützer, für 15 l-Fritteusen	406921696	130,00 €
Filter, für Fritteusen-Ölablassbehälter, Edelstahl	406921693	167,00 €
Fritteusenkorb, für 14- und 15 l-Modelle, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	406921691	51,00 €
Reinigungsstab, für 15 l-Fritteuse mit V-Becken	406921695	92,00 €
Sedimentbehälter, für 15 l-Fritteusen	406206235	668,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Fritteusen, 400 mm-Element, 50 mbar	4060G43418	39,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Fritteusen, 800 mm-Element, 50 mbar	4060G43419	79,00 €
Zugunterbrecher, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206132	438,00 €

Elektro-Fritteuse EF7 1B14L / EF7 2B14L

- 1 x Standard-Becken, Heizelemente (innen liegend)
- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- Auffangbehälter für Öl (unter dem Becken)

Hinweis:
Lieferung ohne Stecker und Kabel.

- Heizelemente zur Reinigung hochklappen
- thermostatische Temperaturregelung, Überhitzungsschutz



EF7 / 1B14L

	EF7 / 1B14L	EF7 / 2B14L
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 720 x 942	800 x 720 x 942
Becken (B x T x H)	240 x 380 x 285	
Tiefe mit geöffn. Schublade	1261	
Tiefe bei geöffneter Tür	1073	
LEISTUNGSDATEN		
Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür	2 x Schrankfach mit Tür
Becken	1 x 12 bis 14 l	2 x 12 bis 14 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	8,70 kW | 400 V | 3N | 50 Hz	17,40 kW | 400 V | 3N | 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	105 bis 185 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	46 kg | 35 kg	83 kg | 81 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372084	406372085
Verkaufspreis	**2.715,00 €**	**4.425,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Fritteusenkorb, je Abteil, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	1
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	4

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
2 Fritteusenkörbe, für 14- und 15 l-Modelle, B x T x H in mm: 105 x 325 x 125	406921692	108,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	253,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	332,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	135,00 €
Fettablauf-Verlängerung, speziell für Sockelinstallation, B x Ø in mm: 400 x 30	406206209	210,00 €
Filter, für Fritteusen-Ölablassbehälter, Edelstahl	406921693	167,00 €
Fritteusenkorb, für 14- und 15 l-Modelle, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	406921691	51,00 €



Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Elektro-Fritteuse EF7 1B15L / EF7 2B15L

- EF7 / 1B15L: 1 x V-Becken, Heizelemente (außen liegend)
- EF7 / 2B15L: 2 x V-Becken, Heizelemente (außen liegend)
- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- Auffangbehälter für Öl (unter dem Becken)
- thermostatische Temperaturregelung, Überhitzungsschutz

Hinweis:
Lieferung ohne Stecker und Kabel.



EF7 / 1B15L

	EF7 / 1B15L	EF7 / 2B15L
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 720 x 938	800 x 720 x 938
Becken (B x T x H)	240 x 380 x 505	
Tiefe mit geöffn. Schublade	1261	
Tiefe bei geöffneter Tür	1073	
LEISTUNGSDATEN		
Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür	2 x Schrankfach mit Tür
Becken	1 x 13 bis 15 l	2 x 13 bis 15 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	10,00 kW | 400 V | 3N | 50 Hz	20,00 kW | 400 V | 3N | 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	105 bis 185 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	68 kg | 59 kg	89 kg | 81 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372081	406372082
Verkaufspreis	**3.269,00 €**	**5.509,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Fritteusenkorb, je Abteil, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	1
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	4

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
2 Fritteusenkörbe, für 14- und 15 l-Modelle, B x T x H in mm: 105 x 325 x 125	406921692	108,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	253,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	332,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	135,00 €
Fettablauf-Verlängerung, speziell für Sockelinstallation, B x Ø in mm: 400 x 30	406206209	210,00 €
Fettschützer, für 15 l-Fritteusen	406921696	130,00 €
Filter, für Fritteusen-Ölablassbehälter, Edelstahl	406921693	167,00 €
Fritteusenkorb, für 14- und 15 l-Modelle, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	406921691	51,00 €
Reinigungsstab, für 15 l-Fritteuse mit V-Becken	406921695	92,00 €
Sedimentbehälter, für 15 l-Fritteusen	406206235	668,00 €

Elektro-Fritteuse EF7 1B12LT / EF7 2B12LT

- EF7 / 1B12LT: 1 x Standard-Becken, Heizelemente (innen liegend)
- EF7 / 2B12LT: 2 x Standard-Becken, Heizelemente (innen liegend)
- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- Auffangbehälter für Öl (unter dem Becken)
- Heizelemente zur Reinigung hochklappbar
- thermostatische Temperaturregelung, Überhitzungsschutz

Hinweis:
Montage ist nur auf offenem Unterbau oder als Brückeninstallation möglich. Geeignet für Installation auf einer Arbeitsplatte.
Lieferung ohne Stecker und Kabel.



EF7 / 1B12LT

	EF7 / 1B12LT	EF7 / 2B12LT
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 790 x 367	800 x 790 x 367
Becken (B x T x H)	240 x 420 x 235	
LEISTUNGSDATEN		
Becken	1 x 10 bis 12 l	2 x 10 bis 12 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	8,70 kW | 400 V | 3N | 50 Hz	17,40 kW | 400 V | 3N | 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	105 bis 185 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	29 kg | 25 kg	50 kg | 45 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372079	406372080
Verkaufspreis	**2.109,00 €**	**3.389,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Fritteusenkorb, je Abteil, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	1
Füße, justierbar	4

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	253,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	332,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	135,00 €
Fritteusenkorb, für 12 l-Modelle, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	406921629	51,00 €

Elektro-Frittenwanne EFW7 1 1T

- 1 x Becken, Heizelemente (außen liegend), indirekt beheizt
- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- Infrarot-Warmhaltelampe (hinter dem Becken)
- Innenwanne mit Griff und eingelegtem Lochblech
- 10-Takt-Schalter, Temperaturbegrenzer, Kontrolllampe



EFW7 / 1 / 1T

	EFW7 / 1 / 1T
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	400 x 727 x 504
Becken (B x T x H)	306 x 510 x 156
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	1,00 kW | 230 V | 1N | 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	26 kg | 20 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	406372086
Verkaufspreis	**1.719,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, justierbar	4

EL

Entdecken Sie hier alle Pastakocher der Serie EVO 700

PASTAKOCHER SERIE EVO 700

Die Pastakocher aus der Serie EVO 700 garantieren höchste Produktivität und eine bemerkenswerte Wärmeleistung.

Die Geräte sind vielseitig und leistungsstark dank **„Energy Control"** bei den Gasmodellen und dem Infrarotheizsystem bei elektrischen Modellen sowie der **„Energiesparkontrolle"** für das bedarfsgerechte Auffüllen des Beckens mit Heißwasser.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Kochbecken aus Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401 für höchste Beständigkeit gegen Korrosion, mit unsichtbaren Schweißnähten
- elektromagnetischer Sensor verhindert Betrieb ohne Wasser
- System zum Selbst-Abschöpfen (bei kontinuierlicher Befüllung mit Wasser)
- großer Abfluss mit Schwimmventil für schnelles Entleeren des Beckens

Gasmodelle

- einzeln steuerbare, hocheffiziente Brenner mit Flammenwächter unterhalb des Beckenbodens (einer je Becken)
- Piezozündung
- kein elektrischer Anschluss erforderlich

Elektromodelle

- „Energiekontrolle" für präzise Stromregulierung erlaubt die Anpassung des Strombedarfs an tatsächliche Anforderungen
- Infrarot-Heizsystem unterhalb des Beckenbodens
- vier Kochstufen für einfacheren Gebrauch und gleichzeitig optimalen Stromverbrauch

optional: automatisches Korb-Hebesystem

Das programmierbare automatische Korb-Hebesystem garantiert die Wiederholung des Kochzyklus, damit die gleiche, hohe Qualität der Speisen jedes Mal aufgrund des automatisierten Kochvorgangs sichergestellt wird.

- bis zu neun Kochzeiten per Digitalsteuerung speicherbar, jeder Heber kann separat bedient werden
- einfache Bedienung: Korbheben wird durch einfachen Knopfdruck ausgeführt, nötigenfalls auch manuell möglich
- 200 mm breit mit zwei Edelstahl-Korbaufhängungen, an denen Körbe GN 1/2 befestigt werden können
- kann an jeder Seite des Pastakochers oder an beiden Seiten des Pastakochers angebracht werden, um bis zu vier einzelne, quadratische Portionskörbe zu heben







Becken mit abgerundeten Ecken



Überlaufbereich mit Abfluss



Elektro-Pastakocher ENK7 1B24L

- 1 x Becken, Chromnickel-Molybdänstahl, korrossionsbeständig
- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- manuelle Wasserfülleinrichtung, Wasserablauf
- Abschöpfzone zum Sammeln / Ablassen von Stärke / Schaum, Überlauffilter
- 1 x Infrarotheizsystem, 5-Takt-Schalter je Heizzone

Hinweis:
Lieferung ohne Stecker und Kabel.



ENK7 / 1B24L

	ENK7 / 1B24L
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	400 x 720 x 907
Becken (B x T x H)	250 x 400 x 300
Tiefe bei geöffneter Tür	1075
LEISTUNGSDATEN	
Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür
Becken	1 x 18 bis 24,5 l
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	6,00 kW | 400 V | 3N | 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	60 kg | 50 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	406372098
Verkaufspreis	**3.145,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	4

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
2 Körbe für Pastakocher, B x T in mm: 170 x 220	406921610	280,00 €
2 Körbe, für Pastakocher, B x T x H in mm: 105 x 105 x 240, dazu erforderlich: Auflagerost 406921022	406921021	366,00 €
2 Körbe, für Pastakocher, B x T x H in mm: 105 x 160 x 240, dazu erforderlich: Auflagerost 406921022	406921020	220,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	253,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	135,00 €
Auflagerost für Pastakocherkörbe, B x T x H in mm: 230 x 350 x 60	406921022	31,00 €
Korb für Pastakocher, eckig, B x T in mm: 350 x 200	406921611	195,00 €
Korb-Hebeeinheit LIFT7, für Pastakocher der Serie EVO 700	406206354	3.937,00 €

Entdecken Sie hier alle Kippbratpfannen der Serie EVO 700 ▶ ▶ ▶

KIPPBRATPFANNEN SERIE EVO 700

Alle EVO 700 Kippbratpfannen sind mit Edelstahlbecken ausgestattet, die mit abgerundeten Ecken und einer formgepressten Abgussvorrichtung gefertigt wurden. Die Entfernung von Speisen und die Reinigung ist so noch einfacher geworden.

- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Becken mit abgerundeten Ecken und unsichtbaren Schweißnähten
- doppelwandiger Deckel aus Edelstahl
- Duomat-Tiegel
  Duomat ist eine Legierung von zwei rostfreien Stahltypen und garantiert ein hohe thermische Stabilität, gleichmäßige Wärmeverteilung und exzellente Resistenz gegen Korrosion
- hochpräzises, manuelles Kippsystem

Gasmodelle

- Brenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung mit elektronischer Flammensteuerung
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 90 °C und 290 °C

Elektromodelle

- elektrische Infrarot-Heizelemente unterhalb der Kochoberfläche
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 120 °C und 280 °C





EVO 700-Bräter: sowohl ideal für das Anbraten und Fortkochen als auch für das Kochen im Sud

Elektro-Kippbratpfanne EKBP7 60LDUO

- doppelwandiger Deckel
- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- patentierte, manuelle Handkippung zum leichten Entleeren des DUOMAT-Tiegels, Heizelemente (innen liegend)
- tiefgezogene Innenwanne, abgerundete Ecken
- thermostatische Temperaturregelung

Hinweis:
Lieferung ohne Stecker und Kabel.



EKBP7 / 60LDUO

	EKBP7 / 60LDUO
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	800 x 828 x 887
Tiegel (B x T x H)	770 x 580 x 200
Höhe bei geöffneter Haube	1443
Tiefe bei geöffneter Klappe	834
LEISTUNGSDATEN	
Nettoinhalt	50 l
Bruttoinhalt	60 l
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	9,50 kW | 400 V | 3N | 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	80 bis 300 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	131 kg | 105 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
Verkleidung innen	CNS 1.4301, Duomat-Tiegel
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	406372183
Verkaufspreis	**6.639,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	4

KOCHKESSEL SERIE EVO 700

Die Kochkessel aus der EVO 700 Serie garantieren gleichmäßiges Kochen und eine präzise Kontrolle des Kochvorgangs dank der Energiesteuerung, während die Edelstahlbrenner über die Steuerung einer Zündflamme mit elektrischer Zündung eine optimale Verbrennung und hohe Effizienz gewährleisten.

- Becken und doppelwandiger Deckel aus Edelstahl
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Becken gepresst aus salzbeständigem Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401
- tiefgezogenes Becken mit abgerundeten Ecken und unsichtbaren Schweißnähten
- Sicherheitsventil zur Gewährleistung des Betriebsdrucks bei Modellen mit indirekter Wärme
- Magnetventil zur Befüllung mit heißem oder kaltem Wasser
- externes Ventil für manuelles Ablassen überschüssiger Luft, die sich während des Vorwärmens in der Tasche bei Modellen mit indirekter Wärme angesammelt hat
- großer Zapfhahn für die Entnahme von Speisen

Gasmodelle

- Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Temperaturbegrenzer

Elektromodelle

- Heizelemente mit Energiekontrolle, Temperaturbegrenzer und Druckschalter

indirekte Wärme (Gas- und Elektromodelle)

- nutzt integral generierten, gesättigten Dampf von 110 °C im Doppelmantel
- Druckschaltsteuerung
- wahlweise mit manueller oder mit automatischer Wasserbefüllung des Doppelmantels erhältlich







Elektro-Kochkessel EKK7 60L

- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- 1,5" Abfüllhahn mit isoliertem Handgriff
- Pressotat

Hinweis:
Lieferung ohne Stecker und Kabel.

- automatische Wasserbefüllung warm | kalt (über Deckplatte), frontseitig bedienbar
- 1 x tiefgezogener Kessel, Chromnickel-Molybdänstahl-Boden, indirekt beheizt
- Heizelemente mit Energiekontrolle, Temperaturbegrenzer und Druckschalter



EKK7 / 60L

	EKK7 / 60L
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	800 x 830 x 1056
Ø Kessel	420
Höhe bei geöffneter Haube	1440
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	60 l
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	9,40 kW | 400 V | 3N | 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	- | 100 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	406372272
Verkaufspreis	**6.783,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	4

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Einteiliger Nudeleinsatz, für 60 l-Kochkessel, Ø x H in mm: 385 x 355	406921626	922,00 €
Transporteinheit mit, abnehmbaren Hebebehälter	406922403	5.639,00 €



Neutralelement Serie NE7

- Tisch-Neutralelement, geschlossen

Hinweis:
Design passend zu Serie EVO 700.

- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5



NE7 / 200T

	NE7 / 200T	NE7 / 400T
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	200 x 716 x 289	400 x 716 x 289
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	11 kg | 6 kg	18 kg | 10 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372115	406372116
Verkaufspreis	**523,00 €**	**654,00 €**

	NE7 / 800T
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	800 x 715 x 289
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	24 kg | 18 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	406372118
Verkaufspreis	**827,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, justierbar	4

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Neutralelement Serie SE7

- Tisch-Neutralelement, geschlossen

Hinweis:
Design passend zu Serie EVO 700.

- CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5



SE7 / 400T

	SE7 / 400T
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	400 x 717 x 289
Tiefe mit geöffn. Schublade	1253
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	26 kg | 15 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	406372117
Verkaufspreis	**1.026,00 €**

	SE7 / 800T
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	800 x 717 x 289
Tiefe mit geöffn. Schublade	1253
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	35 kg | 25 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	406372119
Verkaufspreis	**1.079,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, justierbar	4

Unterbau-Neutralelement Serie UE7

- Unterbau-Neutralelement, ungekühlt
- UE7 / 200-FL: CNS-Front- und -Deckplatte, Stärke in mm: 1,5
- UE7 / 200-FL: 1 x Flaschenschublade
- UE7 / 200-G: Front geschlossen
- UE7 / 400-O: 3-seitig geschlossen, bedienseitig offen
- UE7 / 800-O: 3-seitig geschlossen, bedienseitig offen
- UE7 / 1200-O: 3-seitig geschlossen, bedienseitig offen

Hinweis:
Design passend zu Serie EVO 700.



UE7 / 200-FL

	UE7 / 200-FL	UE7 / 200-G	UE7 / 400-O
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	200 x 642 x 600	200 x 600 x 600	400 x 555 x 600
Tiefe mit geöffn. Schublade	1222		
LEISTUNGSDATEN			
Unterbau	1 x Reservefach (im Unterbau), neutral		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto | Netto	10 kg | 7 kg		13 kg | 10 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	406371211	406371210	406371112
Verkaufspreis	**1.044,00 €**	**482,00 €**	**436,00 €**

	UE7 / 800-O	UE7 / 1200-O
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 555 x 600	1200 x 555 x 600
Unterschrank (B x T x H)	800 x 450 x 550	1200 x 450 x 550
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	20 kg | 15 kg	35 kg | 23 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwandverkleidung: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406371113	406371114
Verkaufspreis	**509,00 €**	**599,00 €**

SERIENZUBEHÖR	406371211	406371210	406371112	406371113	406371114
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250	2	2	4	4	4

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Heizelement für Unterbauten, 0,65 kW Elektro-Anschluss, B x T x H in mm: 360 x 610 x 60	406206259	450,00 €
Schienengestell li / re, für 4 x GN 1/1, für Unterbauschränke der Serie EVO 700 Bei Verwendung von GN-Behältern: Höhe zwischen den Schienen: 30 mm, max. nutzbare GN-Behälterhöhe: 1 x 200 mm	406206257	299,00 €
Schubladenset (2 Stk.), mit Schienen, für Unterbauschränke der Serie EVO 700, B x T x H in mm: 350 x 520 x 145	406206360	877,00 €
Tür 400 mm li / re, für offene Unterbauten	406206342	218,00 €
Zentralsteg, für offene Unterbauten mit B in mm: 800 (1x) und 1200 (2x)	406206245	77,00 €

ZANUSSI PROFESSIONAL

Sonderzubehör für Serie EVO 700	Einbau auf Betonsockel	Einbau mit Stossleiste	Brückeninstallation	Einbau mit Rollen	Handläufe	Serie EVO 700 und EVO 900 kombiniert	Artikelnummer	Preis
Bodenverschraubungssatz (4 Stk.), für Gerätefüße	–	o	o	–	–	o	406206136	29,00 €
breiter Handlauf / Tellerlauf, für Serie EVO 700 und 900, zum Portionieren, B in mm: 400, T gesamt in mm: 140	–	–	–	–	o	–	406206185	626,00 €
breiter Handlauf / Tellerlauf, für Serie EVO 700 und 900, zum Portionieren, B in mm: 800, T gesamt in mm: 140	–	–	–	–	o	–	406206186	689,00 €
Brückenträger, Stütze für Brückensystem 1000 mm	–	–	o	–	–	–	406206138	595,00 €
Brückenträger, Stütze für Brückensystem 1200 mm	–	–	o	–	–	–	406206139	582,00 €
Brückenträger, Stütze für Brückensystem 1400 mm	–	–	o	–	–	–	406206140	727,00 €
Brückenträger, Stütze für Brückensystem 1600 mm	–	–	o	–	–	–	406206141	791,00 €
Brückenträger, Stütze für Brückensystem 400 mm	–	–	o	–	–	–	406206154	396,00 €
Brückenträger, Stütze für Brückensystem 800 mm	–	–	o	–	–	–	406206137	484,00 €
Frontblende, für Sockelinstallation, B x H in mm: 1000 x 100	o	–	–	–	–	–	406206150	153,00 €
Frontblende, für Sockelinstallation, B x H in mm: 1200 x 100	o	–	–	–	–	–	406206151	156,00 €
Frontblende, für Sockelinstallation, B x H in mm: 1600 x 100	o	–	–	–	–	–	406206152	216,00 €
Frontblende, für Sockelinstallation, B x H in mm: 200 x 100	o	–	–	–	–	–	406206146	119,00 €
Frontblende, für Sockelinstallation, B x H in mm: 400 x 100	o	–	–	–	–	–	406206147	129,00 €
Frontblende, für Sockelinstallation, B x H in mm: 800 x 100	o	–	–	–	–	–	406206148	143,00 €
frontseitige Fußblende, B x H in mm: 1000 x 180	–	o	–	–	–	–	406206177	150,00 €
frontseitige Fußblende, B x H in mm: 1200 x 180	–	o	–	–	–	–	406206178	184,00 €
frontseitige Fußblende, B x H in mm: 1600 x 180	–	o	–	–	–	–	406206179	210,00 €
frontseitige Fußblende, B x H in mm: 200 x 180	–	o	–	–	–	–	406206174	117,00 €
frontseitige Fußblende, B x H in mm: 400 x 180	–	o	–	–	–	–	406206175	166,00 €
frontseitige Fußblende, B x H in mm: 800 x 180	–	o	–	–	–	–	406206176	174,00 €
Satz Rollen (4 Stk.), davon 2 feststellbar und lenkbar	–	–	–	o	–	–	406206135	328,00 €
Satz Spezialfüße (4 Stk.), für Beton-Sockelaufstellung, feste H in mm: 100	o	–	–	–	–	–	406206210	113,00 €
Seitenblenden (2 Stk.), für Installationskanal (Einzelaufstellung)	–	–	–	–	–	o	406206181	256,00 €
Seitenblenden (2 Stk.), für Installationskanal (Rücken an Rücken)	–	–	–	–	–	o	406206202	375,00 €
Seitenblenden (2 Stk.), für Serie EVO 700, H in mm: 250	–	–	–	–	–	o	406206320	502,00 €
Seitenblenden (2 Stk.), für Serie EVO 700, H in mm: 700	–	–	–	–	–	o	406206319	851,00 €
Seitenblenden (2 Stk.), für Serie EVO 900, H in mm: 250	–	–	–	–	–	o	406206321	561,00 €
Seitenblenden (2 Stk.), für Serie EVO 900, H in mm: 700	–	–	–	–	–	o	406206335	585,00 €
Seitenblenden (2 Stk.), für Sockelinstallation, H in mm: 100	o	–	–	–	–	–	406206265	243,00 €
seitliche Fußblenden (2 Stk.), für zweizeilige Aufstellung, für Serie EVO 700, B x H in mm: 700 x 150	–	o	–	–	–	–	406206249	262,00 €
Unterstützungsträger, für Füße oder Rollen, EVO 700 und EVO 900, B in mm: 1200	–	–	–	o	–	–	406206368	528,00 €
Unterstützungsträger, für Füße oder Rollen, EVO 700 und EVO 900, B in mm: 400	–	–	–	o	–	–	406206366	384,00 €
Unterstützungsträger, für Füße oder Rollen, EVO 700 und EVO 900, B in mm: 800	–	–	–	o	–	–	406206367	469,00 €

o optionale Sonderausstattung – nicht für das Modell verfügbar

DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier die Neutralelemente & das Montagezubehör der Serie EVO 700

NEUTRALELEMENTE & UNTER-BAUSCHRÄNKE SERIE EVO 700



Übersicht Neutralelemente & Unterbauschränke Serie EVO 700

Übersicht Einbau-Montagezubehör Serie EVO 700



EINBAU-MONTAGEZUBEHÖR SERIE EVO 700



SERIE EVO 900

3/2

Gas- & Elektroherde
Web-Shop

3/5

Gas- & Elektro-Bratplatten
Web-Shop

3/6

Gas- & Elektro-Rostgrills
Web-Shop

3/7

Gas- & Elektro-Fritteusen
Web-Shop

3/7

Elektro-Frittenwanne
Web-Shop

3/8

Gas- & Elektro-Pastakocher
Web-Shop

3/9

Gas- & Elektro-Kippbratpfannen
Web-Shop

3/10

Gas- & Elektro-Kochkessel
Web-Shop

3/11

Gas- & Elektro-Bain-Maries
Web-Shop

3/11

Neutralelemente
Web-Shop

3/11

Unterbauschränke
Web-Shop

03

Gas- & Elektroherde

Gas- & Elektro-Bratplatten

Gas- & Elektro-Rostgrills

Gas- & Elektro-Fritteusen
Elektro-Frittenwanne

Gas- & Elektro-Pastakocher

Gas- & Elektro-Kippbratpfannen

Gas- & Elektro-Kochkessel

Gas- & Elektro-Bain-Maries

Neutralelemente

Unterbauschränke

Entdecken Sie hier alle Gasherde der Serie EVO 900

GASHERDE SERIE EVO 900

Maximale EVO Power, Stabilität, Effizienz und Hygiene zeichnen die Gasbrenner der ZANUSSI PROFESSIONAL-Serie EVO 900 aus.

- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Topfgitter aus Edelstahl



- exklusive „Flower Flame"-Brenner mit Flammenwächter garantieren Flexibilität und hohe Effizienz
- Brenner für alle Anforderungen dank der einzigartigen Flammenform, die sich sowohl in Längs- als auch in Querrichtung ausdehnt – für perfektes Kochen mit Töpfen und Pfannen jeder Form und Größe durch deutlich schnelleres Erreichen der Kochtemperatur, wodurch der Hitzeverlust reduziert wird



Gas-Umluftofen

Der Gas-Umluftofen (800 mm Breite) ist eine einzigartige und flexible Lösung in der EVO 900 Gerätelinie.

- Garzeitreduzierung um bis zu 50% gegenüber einem statischen Bratofen
- volle Leistungsausschöpfung und maximale Produktivität auf zwei Einschubebenen
- maximale Flexibilität bei der Zubereitung verschiedener Speisen, da sich der Umluftofen einfach durch Abstellen der Lüftereinheit als statischer Backofen betreiben lässt
- Arbeitstemperatur individuell steuerbar von 120 °C bis 280 °C
- Piezozündung für einfache Bedienung



statischer Gasofen

- maximales Potenzial durch 8,5 kW Leistung und Betriebstemperaturen zwischen 120 °C und 280 °C
- Stabilität und einfache Reinigung werden durch die Garkammer aus Edelstahl gewährleistet
- garantierte Wärmeisolierung durch 40 mm starke Ofentür
- Piezozündung für einfache Bedienung
- Ofen mit drei Schienen zur Bestückung mit GN-Blechen 2/1



Entdecken Sie hier alle Elektroherde der Serie EVO 900

ELEKTROHERDE SERIE EVO 900

Die Kochfelder der Serie EVO 900 sind quadratische Gusseisenplatten in der Größe 300 x 300 Millimeter. Stabil und sicher: Der Rahmen besteht aus gepresstem, starken Edelstahl und der fugenfreie Einbau der Platten (in den Rahmen) erlaubt ein komfortables und einfaches Reinigen.

- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- gusseiserne Herdplatten mit Sicherheitsthermostat, fugenfrei in Arbeitsfläche eingelassen
- einzeln steuerbare, quadratische Herdplatten (je 4 kW) mit Stufenregulierung



statischer Elektroofen

- ausgesparte, doppelwandige Ofentür mit gepresstem,innerem Paneel zum lichtdichten Verschluss und zur einwandfreien Hygiene
- Ofenraum komplett aus Edelstahl mit gerillter Bodenfläche (5 mm stark)
- Ofen in Serie mit drei Schienen zur Bestückung mit Blechen GN 2/1
- Ober- und Unterhitze-Elemente können einzeln oder zusammen geschaltet werden
- einstellbares Thermostat zwischen 110 °C und 285 °C





fugenfrei eingebaute Platten



Edelstahl-Ofen

Entdecken Sie hier alle Bratplatten der Serie EVO 900

BRATPLATTEN SERIE EVO 900

Die EVO 900 Bratplatten wurden so entwickelt, dass die erforderliche Temperatur in äußerst kurzer Zeit erreicht wird. So wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und nur wenig Heizleistung geht verloren. Die in einem Stück gepresste Bratfläche mit abgerundeten Ecken wird höchsten Hygieneanforderungen gerecht. Sie ist mit glatter, gerillter oder auch kombinierter Oberfläche entweder aus gebürstetem oder poliertem Chrom verfügbar.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Bratfläche (15 mm stark) für gleichmäßige Temperaturverteilung, je nach Ausführung aus gebürstetem oder aus poliertem Chrom
- großer Abfluss mit Sammelablauf für Bratfett



Gasmodelle

- Oberfläche aus gebürstetem Chrom:
  Temperaturen zwischen 90 °C und 270 °C
- Oberfläche aus poliertem Chrom mit Thermostatsteuerung und Sicherheitsthermostat:
  Temperaturen zwischen 90 °C und 270 °C
- Piezozündung

Elektromodelle

- hochwertige legierte Wärmeelemente unterhalb der Bratplatte
- thermostatische Steuerung, Sicherheitsthermostat:
  Temperaturen zwischen 120 °C und 280 °C

Hinweis
Gebürstetes Chrom eignet sich insbesondere zum Grillen von dickerem Fleisch, wie zum Beispiel Steak.
Poliertes Chrom ist dagegen besonders zum Grillen von Fisch, dünnem hellen Fleisch sowie Gemüse geeignet.

Chrom ist äußerst kratzfest und erleichtert die Reinigung am Ende des Tages. Im Gegensatz zu Stahl sind alle Chromoberflächen keiner Korrosion ausgesetzt.


eingelassene Bratplatte


Fettauffangschale

ROSTGRILLS SERIE EVO 900

Die EVO 900 Rostgrills eignen sich ideal für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken und gepressten, hygienischen Fettsammelbereichen
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- der Bratfettbehälter kann mit Wasser gefüllt werden, um die Reinigung zu erleichtern oder das Austrocknen der Speisen bei der Zubereitung zu verhindern
- abnehmbarer Spritzschutz aus Edelstahl
- freistehende Modelle – doppelseitige Gusseisenroste – gerillt für Fleisch, glatt für Fisch und Gemüse
- Rostschaber in Grundausstattung enthalten

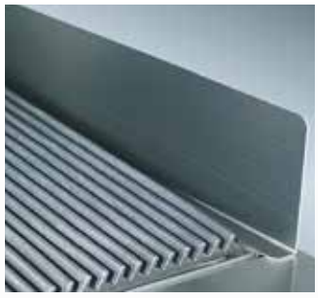
Gasmodelle

- Edelstahlbrenner mit Flammenwächter und Umlenkblechen

Elektromodelle

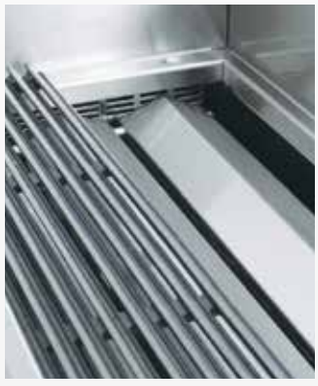
- hochwertige legierte Wärmeelemente unterhalb der Grillfläche
- Kontrollleuchte bei eingeschaltetem Strom







Das gusseiserne Rost ist abnehmbar und zudem beidseitig verwendbar. Eine Seite mit angeschrägtem Rost und Abflussrinnen dient der Zubereitung von Fleisch mit hohem Fettgehalt, damit das Bratenfett einfacher abfließen kann. Die andere Seite ist horizontal und großflächig nutzbar und somit für die Zubereitung von Fisch, Gemüse oder auch Hamburgern vorgesehen.



Umlenkbleche für Brenner



Edelstahlbrenner

Entdecken Sie hier alle Fritteusen der Serie EVO 900

FRITTEUSEN SERIE EVO 900

Die EVO 900 Fritteusen zeichnen sich durch ihre hervorragende Leistungsfähigkeit und beeindruckende Energieeffizienz aus.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Ölabflusshahn
- Temperatursteuerung per Thermostat
- Sicherheitsthermostat zum Schutz vor Überhitzen

Gas-Fritteusen

- V-förmige(s) Becken mit äußeren, hocheffizienten Edelstahlbrennern mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung
- 23 Liter – ideal für panierte Speisen
- Kühlzone, um die Speisepartikel einzufangen

Elektro-Fritteusen

- V-förmige(s) 23 l-Becken mit äußeren, hocheffizienten Infrarot-Heizelementen

Hinweis
Kühlzonen dienen zur Ablagerung von Speisepartikeln. Die großen Kühlzonen im V-Becken ermöglichen eine längere Nutzung des Frittieröls.





großzügige Fettablauffläche



programmierbare Bedienelemente



vertikaler Kamin

Entdecken Sie hier alle Pastakocher der Serie EVO 900

PASTAKOCHER SERIE EVO 900

Die Pastakocher aus der Serie EVO 900 garantieren höchste Produktivität und eine bemerkenswerte Wärmeleistung.

Die Geräte sind vielseitig und leistungsstark dank **„Energy Control"** bei den Gasmodellen und dem Infrarotheizsystem bei elektrischen Modellen sowie der „Energiesparkontrolle" für das bedarfsgerechte Auffüllen des Beckens mit Heißwasser.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Kochbecken aus Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401 für höchste Beständigkeit gegen Korrosion, mit unsichtbaren Schweißnähten
- elektromagnetischer Sensor verhindert Betrieb ohne Wasser
- System zum Selbst-Abschöpfen (bei kontinuierlicher Befüllung mit Wasser)
- großer Abfluss mit Schwimmventil für schnelles Entleeren des Beckens

Gasmodelle

- einzeln steuerbare, hocheffiziente Brenner mit Flammenwächter unterhalb des Beckenbodens (einer je Becken)
- Piezozündung
- kein elektrischer Anschluss erforderlich

Elektromodelle

- „Energiekontrolle" für präzise Stromregulierung erlaubt die Anpassung des Strombedarfs an tatsächliche Anforderungen
- Infrarot-Heizsystem unterhalb des Beckenbodens
- vier Kochstufen für einfacheren Gebrauch und gleichzeitig optimalen Stromverbrauch

optional: automatisches Korb-Hebesystem

Das programmierbare automatische Korb-Hebesystem garantiert die Wiederholung des Kochzyklus, damit die gleiche, hohe Qualität der Speisen jedes Mal aufgrund des automatisierten Kochvorgangs sichergestellt wird.

- bis zu neun Kochzeiten per Digitalsteuerung speicherbar, jeder Heber kann separat bedient werden
- einfache Bedienung: Korbheben wird durch einfachen Knopfdruck ausgeführt, nötigenfalls auch manuell möglich
- 200 mm breit mit zwei Edelstahl-Korbaufhängungen, an denen Körbe GN 1/2 befestigt werden können
- kann an jeder Seite des Pastakochers oder an beiden Seiten des Pastakochers angebracht werden, um bis zu vier einzelne, quadratische Portionskörbe zu heben







Becken mit abgerundeten Ecken



Überlaufbereich mit Abfluss



Entdecken Sie hier alle Kippbratpfannen der Serie EVO 900 ▶ ▶ ▶

KIPPBRATPFANNEN SERIE EVO 900

Alle EVO 900-Kippbratpfannen sind mit Edelstahlbecken ausgestattet, die mit abgerundeten Ecken und einer formgepressten Abgussvorrichtung gefertigt wurden. Die Entfernung von Speisen und die Reinigung ist so noch einfacher geworden.

- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Becken mit abgerundeten Ecken und unsichtbaren Schweißnähten
- doppelwandiger Deckel aus Edelstahl
- Kochoberfläche in Flussstahl besonders für Bratvorgänge geeignet
- Kochoberfläche mit robustem Duomat-Tiegel:
  Eine leitfähige, 10 Millimeter starke Aluminiumfläche in Kombination mit einer Zusatzschicht aus äußerst robustem Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401.
  Hierdurch wird die thermische Stabilität auf der gesamten Kochoberfläche verbessert.
  Dies erlaubt eine multifunktionale Nutzung für trockenes oder nasses Kochen / Braten.
- hochpräzises, manuelles Kippsystem

Gasmodelle

- Brenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung mit elektronischer Flammensteuerung
- in den Beckenboden eingebaute Brenner werden beim Kippen mitbewegt
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 120 °C und 300 °C

Elektromodelle

- elektrische Infrarot-Heizelemente unterhalb der Kochoberfläche
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 120 °C und 300 °C





Die innovative Duomat-Kochoberfläche (Verbindung verschiedener Edelstahlarten) des EVO 900-Bräters ist die beste Lösung, um eine gleichmäßige Temperatur auf der gesamten Kochoberfläche zu garantieren. Der Edelstahl liefert eine bessere Wärmespeicherkapazität während des Bratens und bietet den besten Korrosionsschutz beim Kochen in Flüssigkeiten.

KOCHKESSEL SERIE EVO 900

Die Kochkessel aus der EVO 900-Serie garantieren dank der Energiesteuerung gleichmäßiges Kochen und eine präzise Kontrolle des Kochvorgangs, während die Edelstahlbrenner über die Steuerung einer Zündflamme mit elektrischer Zündung eine optimale Verbrennung und hohe Effizienz gewährleisten.

- Becken und doppelwandiger Deckel aus Edelstahl
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Becken gepresst aus salzbeständigem Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401
- tiefgezogenes Becken mit abgerundeten Ecken und unsichtbaren Schweißnähten
- Sicherheitsventil zur Gewährleistung des Betriebsdrucks bei Modellen mit indirekter Wärme
- Magnetventil zur Befüllung mit heißem oder kaltem Wasser
- externes Ventil für manuelles Ablassen überschüssiger Luft, die sich während des Vorwärmens in der Tasche bei Modellen mit indirekter Wärme angesammelt hat
- großer Zapfhahn für die Entnahme von Speisen

Gasmodelle

- Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter, Temperaturbegrenzer und abgesicherter Warnleuchte

Elektromodelle

- Heizelemente mit Energiekontrolle, Temperaturbegrenzer und Druckschalter

indirekte Wärme (Gas- und Elektromodelle)

- nutzt integral generierten, gesättigten Dampf von 110 °C im Doppelmantel
- Druckschaltersteuerung
- wahlweise mit manueller (L-I-P-S) oder automatischer (L-I-P-A-S) Wasserbefüllung des Doppelmantels erhältlich





Sicherheitsdruckventil



Manometer



Zapfhahn mit schwenkbarem Griff



tiefgezogenes Becken

Entdecken Sie hier alle Bain-Maries & Arbeitsflächen der Serie EVO 900

BAIN-MARIES & ARBEITSFLÄCHEN SERIE EVO 900

Bain-Maries

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken und unsichtbaren Schweißnähten
- geeignet für GN-Behälter 1/1, max. Höhe 150 mm
- thermostatische Temperaturregelung von 30 °C bis 90 °C
- maximale Wasserfüllhöhe an der Beckenrückseite markiert
- manuelles Befüllen mit Wasser (Füllhahn kann optional geordert werden)





22-Liter-Becken aus Chromickelstahl 1.4301 mit 15 mm Verbundbodenplatte – 12 mm Unterschicht aus Weichstahl in Verbindung mit einer 3 mm starken Deckschicht aus korrosionsbeständigem Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401

Arbeitsflächen

- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- mit geschlossener Front oder mit Schublade

offene Unterschränke

- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Kabelkanäle



hygienisch & flexibel:
Speisenzubereitung auf den Arbeitsflächen der Serie EVO 900

PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN



HEISSLUFTDÄMPFER & ÖFEN

Heißluftdämpfer
MAGISTAR Combi
GN 1/1 & 2/1

Konvektionsöfen EK
GN 1/1 & 2/1

Konvektionsöfen GK
GN 1/1 & 2/1

Wasseraufbereitung

4a/2



Heißluftdämpfer MAGISTAR Combi
Katalog & Web-Shop

4a/4



Konvektionsöfen EK
Web-Shop

4a/4



Konvektionsöfen GK
Web-Shop

4a/4



Wasseraufbereitung
Web-Shop

Entdecken Sie hier die Kombidämpfer der Serie MAGISTAR ▶ ▶ ▶

BESSER LEBEN, BESSER KOCHEN

ZANUSSI PROFESSIONAL

by NordCap

Maximale Leistung und totale Kontrolle



MAGISTAR COMBI-TS

→ Touchscreen-Bedienfeld
→ integrierter Dampferzeuger (Boiler) aus CNS 1.4404
→ 3-fach Verglasung

Perfekte Balance zwischen Performance und Kosten



MAGISTAR COMBI-DS

→ Touchscreen-Bedienfeld
→ integrierter Dampferzeuger (Boiler) aus CNS 1.4404
→ 3-fach Verglasung

Flexibilität und Produktivität



MAGISTAR COMBI-TI

→ Touchscreen-Bedienfeld
→ Direktdampf
→ 3-fach Verglasung

Garantierte Ergebnisse bei maximaler Bedienungs-freundlichkeit



MAGISTAR COMBI-DI

→ Touchscreen-Bedienfeld
→ Direktdampf
→ 3-fach Verglasung

MAGISTAR COMBI TS*


6 x GN 1/1


6 x GN 2/1


10 x GN 1/1


10 x GN 2/1


20 x GN 1/1


20 x GN 2/1

MAGISTAR COMBI DS*


6 x GN 1/1


6 x GN 2/1


10 x GN 1/1


10 x GN 2/1


20 x GN 1/1


20 x GN 2/1

MAGISTAR COMBI TI*


6 x GN 1/1


6 x GN 2/1


10 x GN 1/1


10 x GN 2/1


20 x GN 1/1


20 x GN 2/1

MAGISTAR COMBI DI*


6 x GN 1/1


6 x GN 2/1


10 x GN 1/1


10 x GN 2/1


20 x GN 1/1


20 x GN 2/1

Außenabmessungen (B x T x H in mm)					
6 x GN 1/1 867 x 850 x 858	6 x GN 2/1 1090 x 1046 x 858	10 x GN 1/1 867 x 850 x 1108	10 x GN 2/1 1090 x 1046 x 1108	20 x GN 1/1 911 x 937 x 1841	20 x GN 2/1 1162 x 1138 x 1856

*Die Produktinformationen zu den MAGISTAR Kombidämpfern halten wir auf unserer Website unter www.nordcap.de für Sie bereit.

DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Konvektionsöfen sowie Teilentsalzungsanlagen

KONVEKTIONSÖFEN



ZANUSSI PROFESSIONAL

Übersicht Konvektionsöfen

Übersicht Teilentsalzungsanlagen
Serie Fresh



TEILENTSALZUNGSANLAGEN SERIE FRESH



NIEDERTEMPERATURGAREN, WARMHALTEN & REGENERIEREN

4b/8



Niedertemperaturgarer
Web-Shop

4b/8



Druckgarer
Web-Shop

4b/2
4b/8



Warmhalteschubladen
Katalog & Web-Shop

4b/4
4b/9



Warmhalteschränke & -wagen
Katalog & Web-Shop

4b/9



Einfahr-Warmhalteschränke
Web-Shop

4b/9



Kompakt-Regenerationsöfen-
Web-Shop

4b/6
4b/9



Regenerationsöfen
Katalog & Web-Shop

4b/10



Einfahr-Regenerationsöfen
Web-Shop

4b/10



Kombi-Wagen Kühlen & Regenerieren
Web-Shop

4b/10



Salamander
Web-Shop

04b

Niedertemperaturgarer

Druckgarer

Warmhalteschubladen

Warmhalteschränke & -wagen

Einfahr-Warmhalteschränke

Kompakt-Regenerationsöfen

Regenerationsöfen

Einfahr-Regenerationsöfen

Kombi-Wagen zum Kühlen & Regenerieren

Salamander

Warmhalteschublade HSW 012 E / HSW 013 E (Quereinschub)

- zum Warmhalten von Speisen
- für GN 1/1-150, Einschub quer
- einbaufähig, stapelbar
- einstellbare Entlüftungsventile (an der Vorderseite)
- HSW 012 E: 2 x GN-Schublade 1/1
- HSW 013 E: 3 x GN-Schublade 1/1
- je Schublade: Magnetverschluss, ergonomische Griffmulde, hitze- und alterungsbeständige Dichtung, Nutzhöhe in mm: 150
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, Temperaturregelung, manuelle Tastensperre
- statisches Beheizungssystem für gesamten Garraum, Sicherheitsthermostat

Hinweis:
Mindestabstand zur rückwärtigen Wand in mm: 50.
HSW 012 E auch als Einbau-Version mit kabelgebundener Fernbedienung auf Anfrage erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.
Weitere Modelle finden Sie auf www.nordcap.de



HSW 012 E

	HSW 012 E	HSW 013 E
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	660 x 595 x 520	660 x 595 x 730
Tiefe mit geöffn. Schublade	1000	
Einschub	quer	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme	2 x GN 1-1-150	3 x GN 1-1-150
Leistung	12 kg Produktmenge | Zyklus	18 kg Produktmenge | Zyklus
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	1,00 kW | 230 V | 1 | 50 Hz	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
Absicherung	4,4 A	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	58 kg | 50 kg	76 kg | 67 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CHR 1.4016	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	437030012	437030013
Verkaufspreis	**3.295,00 €**	**4.075,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Einhängegestell, für GN 1/1, entnehmbar, je Abteil	1
Saugnapffüße	4

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 110 bis 140, für HSW und CSD 011 / 012 / 013	437900205	201,00 €
Rollengestell (4 Rollen, davon 2 mit Bremsen), für HSW und CSD 011 / 012 / 013	437900202	264,00 €
seitliche Griffe zum Transportieren des Gerätes, für Serien CSC, CSD, HSH und HSW, außer Modelle 212 / 313	437900200	231,00 €

EL

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Warmhalteschublade HSW 002 E (Längseinschub)

- zum Warmhalten von Speisen
- für GN 1/1-150, Einschub längs
- einbaufähig, stapelbar
- einstellbare Entlüftungsventile (an der Vorderseite)
- 2 x GN-Schublade 1/1
- je Schublade: Magnetverschluss, ergonomische Griffmulde, hitze- und alterungsbeständige Dichtung, Nutzhöhe in mm: 150
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, Temperaturregelung, manuelle Tastensperre
- statisches Beheizungssystem für gesamten Garraum, Sicherheitsthermostat

Hinweis:
Mindestabstand zur rückwärtigen Wand in mm: 50.
HSW 002 E auch als Einbau-Version mit kabelgebundener Fernbedienung auf Anfrage erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.
Weitere Modelle finden Sie auf www.nordcap.de



HSW 002 E

	HSW 002 E
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	450 x 660 x 520
Tiefe mit geöffn. Schublade	1065
Einschub	längs
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme	2 x GN 1-1-150
Leistung	12 kg Produktmenge | Zyklus
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	1,00 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
Absicherung	4,4 A
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	48 kg | 40 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CHR 1.4016
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	437030002
Verkaufspreis	**3.678,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Einhängegestell, für GN 1/1, entnehmbar, je Abteil	1
Saugnapffüße	4

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 110 bis 140, für HSH und CSC 031 / 051 sowie HSW und CSD 001 / 002 / 003	437900203	201,00 €
Rollengestell (4 Rollen, davon 2 mit Bremse), für HSH und CSC 031 / 051 sowie HSW und CSD 001 / 002 / 003	437ATR001	264,00 €
seitliche Griffe zum Transportieren des Gerätes, für Serien CSC, CSD, HSH und HSW, außer Modelle 212 / 313	437900200	231,00 €

EL

moduline

by NordCap

Warmhaltewagen HHT 081 K (Längseinschub)

- zum Warmhalten von Speisen
- für GN 1/1, Einschub längs
- ergonomische Griffe zum Schieben des Gerätes
- einstellbare Entlüftungsventile (an der Vorderseite)
- 1 x Volltür, Magnetverschluss, ergonomische Griffmulde, Türanschlag links, werkseitig ohne Aufpreis wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), hitze- und alterungsbeständige Dichtung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, Vorheizfunktion, Warmhaltefunktion
- automatischer Warmhaltezyklus, manuelle Tastensperre
- Speicher- und Abruffunktion für Programme, Wertanpassung über Auf-/Ab-Tasten
- WLAN-Schnittstelle (optional)
- Einhängegestell zur Reinigung entnehmbar
- Service- / Wartungskomponenten leicht erreichbar
- statisches Beheizungssystem für gesamten Garraum, Sicherheitsthermostat

Hinweis:
GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten.
Weitere Modelle finden Sie auf www.nordcap.de



HHT 081 K

	HHT 081 K
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	550 x 724 x 1060
Tiefe bei geöffneter Tür	1130
Einschub	längs
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme	8 x GN 1-1-75
Abstell- und Lagerfläche	1 x Einhängegestell, für 8 x GN 1/1-75 (Standard)
Leistung	29 kg Produktmenge | Zyklus
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	1,00 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
Absicherung	4,4 A
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät (fahrbar)
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	58 kg | 46 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CHR 1.4016
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 35
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	437036081
Verkaufspreis	**4.181,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Einhängegestell, für GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 75	1
Rollen, 2 davon mit Bremse, Ø in mm: 125	4
Stoßleiste, Gummi, umlaufend	1

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
1-Punkt-Kerntemperaturfühler	437900002	279,00 €
WLAN-Schnittstelle	437900223	598,00 €

EL

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Warmhaltewagen HHT 082 K (Längs- / Quereinschub)

- zum Warmhalten von Speisen
- für GN 2/1 oder GN 1/1, Einschub längs / quer
- ergonomische Griffe zum Schieben des Gerätes
- einstellbare Entlüftungsventile (an der Vorderseite)
- 1 x Volltür, Magnetverschluss, ergonomische Griffmulde, Türanschlag links, werkseitig ohne Aufpreis wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), hitze- und alterungsbeständige Dichtung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, Vorheizfunktion, Warmhaltefunktion
- automatischer Warmhaltezyklus, manuelle Tastensperre
- Speicher- und Abruffunktion für Programme, Wertanpassung über Auf-/Ab-Tasten
- WLAN-Schnittstelle (optional)
- Einhängegestell zur Reinigung entnehmbar
- Service- / Wartungskomponenten leicht erreichbar
- statisches Beheizungssystem für gesamten Garraum, Sicherheitsthermostat

Hinweis:
GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten.
Weitere Modelle finden Sie auf www.nordcap.de



HHT 082 K

	HHT 082 K
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	754 x 844 x 1060
Tiefe bei geöffneter Tür	1455
Einschub	längs / quer
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	8 x GN 2-1-75 16 x GN 1-1-75
Abstell- und Lagerfläche	1 x Einhängegestell, für 8 x GN 2/1-75 (Standard)
Leistung	58 kg Produktmenge | Zyklus
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
Absicherung	6,6 A
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät (fahrbar)
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	99 kg | 62 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CHR 1.4016
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 35
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	437036082
Verkaufspreis	**4.798,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Einhängegestell, für GN 2/1 oder GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 75	1
Rollen, 2 davon mit Bremse, Ø in mm: 125	4
Stoßleiste, Gummi, umlaufend	1

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
1-Punkt-Kerntemperaturfühler	437900002	279,00 €
WLAN-Schnittstelle	437900223	598,00 €

EL

Regenerationsofen RRS 101 C (Quereinschub)

- zum Regenerieren von gekühlten und tiefgekühlten Speisen
- für GN 1/1, Einschub quer
- Entlüftungsventil (in der Deckplatte)
- autoreverser Lüfterradbetrieb
- 1 x Volltür, Schnappverschluss, Abstellung des Lüfterrades bei Türöffnung, Drehgriff, Türanschlag links, werkseitig gegen Aufpreis wechselbar, hitze- und alterungsbeständige Dichtung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- elektromechanische Steuerung (in der Frontblende), Drehknopfbedienung
- Hauptschalter, Zeit-, Temperatur- und Feuchtigkeitsregelung
- akustisches Signal am Ende des Zyklus
- bauseitiger Wasseranschluss, zentraler Garraum-Abfluss
- Einhängegestell zur Reinigung entnehmbar
- Service- / Wartungskomponenten leicht erreichbar
- Umluft-Beheizungssystem, Sicherheitsthermostat

Hinweis:
Mindestabstand zur rückwärtigen Wand in mm: 100.
GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten.
Weitere Modelle finden Sie auf www.nordcap.de



RRS 101 C

	RRS 101 C
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	825 x 680 x 950
Tiefe bei geöffneter Tür	1320
Einschub	quer
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	10 x GN 1-1-75 20 x Teller, Ø in mm: 200 - 260 10 x Teller, Ø in mm: 270 - 320
Abstell- und Lagerfläche	1 x Einhängegestell, für 10 x GN 1/1-75 (Standard)
Leistung	36 kg Produktmenge | Zyklus
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	12,50 kW | 400 V | 3N | 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
Absicherung	18,1 A
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	30 bis 160 °C
Einbringtemperatur	-18 bis +3 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	85 kg | 70 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CHR 1.4016
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 35
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	437053101
Verkaufspreis	**4.649,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Einhängegestell, für GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 75	1
Stellfüße	4

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Untergestell, für RRS 071 / 101, B x T x H in mm: 815 x 560 x 840	437ABS011	483,00 €



Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Regenerationsofen (fahrbar) RRT 153 E (Längs- / Quereinschub)

- zum Regenerieren von gekühlten Speisen
- für GN 2/1 oder GN 1/1, Einschub längs / quer
- ergonomische Griffe zum Schieben des Gerätes
- Entlüftungsventil (in der Deckplatte)
- autoreverser Lüfterradbetrieb
- 2 x Volltür, Türanschlag links, nicht wechselbar
- Schnappverschluss, Drehgriff, hitze- und alterungsbeständige Dichtung (pro Tür)
- versenkbarer Wassertank
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), LED-Display (4,3 Zoll)
- Touch-Screen, multilingual, Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, Startverzögerung möglich
- Zeit-, Temperaturund Feuchtigkeitsregelung
- akustisches Signal am Ende des Zyklus
- Temperaturverringerung am Ende des Regenerationszyklus, Warmhaltefunktion
- zentraler Garraum-Abfluss
- Einhängegestell zur Reinigung entnehmbar
- Service- / Wartungskomponenten leicht erreichbar
- Umluft-Beheizungssystem, Sicherheitsthermostat

Hinweis:
GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten.
Weitere Modelle finden Sie auf www.nordcap.de



RRT 153 E

	RRT 153 E
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	1000 x 855 x 1680
Tiefe bei geöffneter Tür	1515
Einschub	längs / quer
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	16 x GN 2-1-72 32 x GN 1-1-72 64 x Teller, Ø in mm: 200 - 260 32 x Teller, Ø in mm: 270 - 320
Abstell- und Lagerfläche	1 x Einhängegestell, für 16 x GN 2/1-72 (Standard)
Leistung	115 kg Produktmenge | Zyklus
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	10,15 kW | 400 V | 3N | 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
Absicherung	14,7 A
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät (fahrbar)
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	30 bis 210 °C
Einbringtemperatur	+3 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	177 kg | 157 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CHR 1.4016
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 35
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	437051153
Verkaufspreis	**11.275,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Einhängegestell, für GN 2/1 oder GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 72	1
Rollen, 2 davon mit Bremse, Ø in mm: 150	4
Stoßleiste, Gummi, umlaufend	1

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
1-Punkt-Kerntemperaturfühler	437900002	279,00 €
Climachef-System, für automatische Feuchtigkeitssteuerung	437900012	721,00 €
Glastür mit separater Beleuchtung für Innenraum, für Modelle 153 RRD / RRT (für zwei Türen)	437900211	876,00 €
Multipunkt-Kerntemperaturfühler	437900003	350,00 €
Nadel-Kerntemperaturfühler	437900034	380,00 €
USB-Schnittstelle, zum Auslesen von HACCP-Daten	437900014	118,00 €



DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Produkte zum Garen & Warmhalten

NIEDERTEMPERATURGARER



Übersicht Niedertemperaturgarer

Übersicht Druckgarer



DRUCKGARER

WARMHALTESCHUBLADEN



Übersicht Warmhalte-Schubladen

Übersicht
fahrbare Warmhalteschränke



WARMHALTESCHRÄNKE, AUCH FAHRBAR

Entdecken Sie hier weitere Produkte zum Warmhalten & Regenerieren

WARMHALTESCHRÄNKE



Übersicht Warmhalteschränke

Übersicht Kompakt-Regenerationsöfen
Serien GRE E, GRE C+



KOMPAKT-REGENERATIONSÖFEN SERIE GRE E & GRE C

KOMPAKT-REGENERATIONSÖFEN SERIEN RRS, RRT & RRO



Übersicht Kompakt-Regenerationsöfen
Serien RRS, RRT & RRO

Übersicht Einfahr-Regenerationsöfen
Serie RRFF E



EINFAHR-REGENERATIONSÖFEN SERIE RRFF E

Entdecken Sie hier weitere Produkte zum Regenerieren & unsere Salamander

KOMBI-WAGEN ZUM KÜHLEN & REGENERIEREN SERIE RRD E



Übersicht Kombi-Wagen
zum Kühlen & Regenerieren

Übersicht Salamander



SALAMANDER



PIZZA- & BÄCKEREITECHNIK

5/2
5/3



Elektro-Pizzaöfen Serie iDeck
Katalog & Web-Shop

5/6



Elektro-Pizzaöfen serieS
Katalog & Web-Shop

5/8



Elektro-Pizzaöfen serieS MULTIBAKE
Katalog & Web-Shop

5/12



Elektro-Pizzaöfen serieX
Web-Shop

5/14



Elektro-Pizzaöfen Neapolis
Katalog & Web-Shop

5/16



Elektro-Tunnelöfen serieT
Katalog & Web-Shop

5/20



Elektro-Pizzaöfen serieP
Katalog & Web-Shop

5/23



Spiralteigknetmaschinen
Katalog & Web-Shop

5/24



Teigausrollmaschinen
Katalog & Web-Shop

Web



Profizubehör für Pizzatechnik-
Web-Shop

05

Elektro-Pizzaöfen
Serie iDeck

Elektro-Pizzaöfen
serieS

Elektro-Backöfen
serieS MULTIBAKE

Elektro-Pizzaöfen
serieX

Elektro-Pizzaöfen
Serie Neapolis

Elektro-Tunnelöfen
serieT

Elektro-Pizzaöfen
serieP & serieP AMALFI

Spiralteig-
knetmaschinen

Teigausroll-
maschinen

Profizubehör
für Pizzatechnik

Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der Serie iDeck Digital
mit elektronischer Steuerung

PIZZAÖFEN SERIE IDECK DIGITAL

mit elektronischer Steuerung

- alle Ausführungs- und Ausstattungsmerkmale der Serie iDeck, jedoch mit elektronischer Steuerng, anstelle der mechanischen Drehknopf-Bedienung



Breite Modellpalette – hohe Leistungen

Die Serie iDeck Digital besteht aus zwei Modellvarianten:
Serie M Digital mit einer Backkammer und Serie D Digital mit zwei Backkammern.
Beide Varianten gibt es jeweils in vier Größen.



Serie M Digital:
iDeck-Pizzaöfen mit einer Backkammer

Stundenleistung	Pizza ø 30 cm	Pizza ø 45 cm
iDeck M Digital 72.42	bis zu 30 / h	–
iDeck M Digital 60.60	bis zu 60 / h	bis zu 15 / h
iDeck M Digital 72.72	bis zu 90 / h	bis zu 30 / h
iDeck M Digital 65.105	bis zu 90 / h	bis zu 30 / h
iDeck M Digital 105.65	bis zu 90 / h	bis zu 30 / h
iDeck M Digital 105.105	bis zu 135 / h	bis zu 60 / h



Serie D Digital:
iDeck-Pizzaöfen mit zwei Backkammern

Stundenleistung	Pizza ø 30 cm	Pizza ø 45 cm
iDeck D Digital 72.42	bis zu 60 / h	–
iDeck D Digital 60.60	bis zu 120 / h	bis zu 30 / h
iDeck D Digital 72.72	bis zu 180 / h	bis zu 60 / h
iDeck D Digital 65.105	bis zu 180 / h	bis zu 60 / h
iDeck D Digital 105.65	bis zu 180 / h	bis zu 60 / h
iDeck D Digital 105.105	bis zu 270 / h	bis zu 120 / h

MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 60.60

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Edelstahl-Ofenklappe mit Sicherheitsglas, nach unten abklappbar
- Edelstahl-Griff, federgestütztes Türöffnungssystem
- Innenbeleuchtung (Backkammer), Halogenlampe, stoßgeschützt eingebaut
- iDeck iD-M DIGITAL: 1 x Backkammer
- iDeck iD-D DIGITAL: 2 x Backkammer
- verstärkte Heizelemente (unterhalb des Schamottsteinbodens)
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Steuerung für Start / Stopp, Licht, Backtimer, Temperaturfühler je Kammer
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:
Produktabbildung ähnlich. Lieferung ohne Abdeckhaube und Untergestell (siehe Sonderzubehör).
Modelle mit mechanischer Steuerung (iDeck PM und PD) finden Sie auf www.nordcap.de



iDeck iD-M 60.60 DIGITAL

	iDeck iD-M 60.60 DIGITAL	iDeck iD-D 60.60 DIGITAL
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	850 x 991 x 463	850 x 991 x 760
innen (B x T x H)	614 x 660 x 140	614 x 660 x 140 | 140
Tiefe mit Haube	1075	
Tiefe bei geöffneter Klappe	1109	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	4 x Pizza, Ø in cm: 30 1 x Pizza, Ø in cm: 45 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm	4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 30 1 + 1 x Pizza, Ø in cm: 45 1 + 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN		
Energieverbrauch	2,10 kWh / Betriebsstunde	4,20 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	4,20 kW | 400 V | 3N | 50 Hz	8,40 kW | 400 V | 3N | 50 Hz
Absicherung	10 A	19 A
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Temperaturbereich	50 bis 380 °C für Reinigung bis zu 450 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	93 kg | 80 kg	147 kg | 133 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl	
Verkleidung innen	Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden	
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	493060060111	493060060222
Verkaufspreis	**3.029,00 €**	**5.049,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für iDeck 60.60	493060060250	425,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für iDeck 60.60, geeignet für Gärschrank und Untergestell	493222	116,00 €
Gärschrank, für iDeck 60.60, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 14 x Backblech 600 x 400 mm, mit 5 Paar Backblechtragschienen (max. 7 Paar), 1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 850 x 840 x 1000, mit Rädern	493060060800	2.315,00 €
Haube mit Motor, für iDeck 60.60, 0,25 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, B x T x H in mm: 850 x 1143 x 536	493OK011040	1.687,00 €
Untergestell, für iDeck 60.60, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 10 x Backblech 600 x 400 mm, mit 3 Paar Backblechtragschienen (max. 5 Paar), B x T x H in mm: 850 x 840 x 705, mit Rädern	493060060171	1.239,00 €
Untergestell, für iDeck 60.60, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 18 x Backblech 600 x 400 mm, mit 5 Paar Backblechtragschienen (max. 9 Paar), B x T x H in mm: 850 x 840 x 1005, mit Rädern	493060060173	1.470,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf www.nordcap.de

EL 400 V

MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 72.72

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Edelstahl-Ofenklappe mit Sicherheitsglas, nach unten abklappbar
- Edelstahl-Griff, federgestütztes Türöffnungssystem
- Innenbeleuchtung (Backkammer), Halogenlampe, stoßgeschützt eingebaut
- 2 x Backkammer
- verstärkte Heizelemente (unterhalb des Schamottsteinbodens)
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Steuerung für Start / Stopp, Licht, Backtimer, Temperaturfühler je Kammer
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:
Produktabbildung ähnlich. Lieferung ohne Abdeckhaube und Untergestell (siehe Sonderzubehör).
Modelle mit mechanischer Steuerung (iDeck PM und PD) finden Sie auf www.nordcap.de



iDeck iD-D 72.72 DIGITAL

	iDeck iD-D 72.72 DIGITAL
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	988 x 1152 x 760
innen (B x T x H)	720 x 720 x 140 | 140
Tiefe mit Haube	1282
Tiefe bei geöffneter Klappe	1250
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 30 4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 35 1 + 1 x Pizza, Ø in cm: 45 1 + 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN	
Energieverbrauch	6,00 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	12,00 kW | 400 V | 3N | 50 Hz
Absicherung	18 A
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Temperaturbereich	50 bis 380 °C für Reinigung bis zu 450 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	205 kg | 190 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	493072072222
Verkaufspreis	**5.529,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für iDeck 72.72	493072072250	578,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für iDeck 72.72, geeignet für Gärschrank und Untergestell	493333	117,00 €
Gärschrank, für iDeck 72.72, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 14 x Backblech 600 x 400 mm, mit 5 Paar Backblechtragschienen (max. 7 Paar), 1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 988 x 947 x 1000, mit Rädern	493072072800	2.530,00 €
Haube mit Motor, für iDeck 72.72, 0,25 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, B x T x H in mm: 988 x 1252 x 536	493OK011320	1.819,00 €
Untergestell, für iDeck 72.72, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 10 x Backblech 600 x 400 mm, mit 3 Paar Backblechtragschienen (max. 5 Paar), B x T x H in mm: 988 x 947 x 710, mit Rädern	493072072171	1.180,00 €
Untergestell, für iDeck 72.72, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 18 x Backblech 600 x 400 mm, mit 5 Paar Backblechtragschienen (max. 9 Paar), B x T x H in mm: 988 x 947 x 1010, mit Rädern	493072072173	1.385,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf www.nordcap.de

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 105.65

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Edelstahl-Ofenklappe mit Sicherheitsglas, nach unten abklappbar
- Edelstahl-Griff, federgestütztes Türöffnungssystem
- Innenbeleuchtung (Backkammer), Halogenlampe, stoßgeschützt eingebaut
- 2 x Backkammer
- verstärkte Heizelemente (unterhalb des Schamottsteinbodens)
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Steuerung für Start / Stopp, Licht, Backtimer, Temperaturfühler je Kammer
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:
Produktabbildung ähnlich. Lieferung ohne Abdeckhaube und Untergestell (siehe Sonderzubehör).
Modelle mit mechanischer Steuerung (iDeck PM und PD) finden Sie auf www.nordcap.de



iDeck iD-D 105.65 DIGITAL

	iDeck iD-D 105.65 DIGITAL
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	1320 x 1095 x 760
innen (B x T x H)	1056 x 660 x 140 | 140
Tiefe mit Haube	1225
Tiefe bei geöffneter Klappe	1200
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	6 + 6 x Pizza, Ø in cm: 30 2 + 2 x Pizza, Ø in cm: 45 2 + 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN	
Energieverbrauch	8,20 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	16,30 kW | 400 V | 3N | 50 Hz
Absicherung	25 A
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Temperaturbereich	50 bis 380 °C für Reinigung bis zu 450 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	223 kg | 200 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	493105065222
Verkaufspreis	**7.585,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für iDeck 105.65	493105065250	740,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für iDeck 105.65, geeignet für Gärschrank und Untergestell	493444	116,00 €
Gärschrank, für iDeck 105.65, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 16 x Backblech 600 x 400 mm, mit 10 Paar Backblechtragschienen (max. 16 Paar), 1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 1316 x 885 x 1000, mit Rädern	493105065600	2.998,00 €
Haube mit Motor, für iDeck 105.65, 0,25 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, B x T x H in mm: 1320 x 1193 x 536	493OK011020	1.995,00 €
Untergestell, für iDeck 105.65, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 12 x Backblech 600 x 400 mm, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 12 Paar), B x T x H in mm: 1316 x 885 x 1010, mit Rädern	493105065173	1.525,00 €
Untergestell, für iDeck 105.65, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 8 x Backblech 600 x 400 mm, mit 4 Paar Backblechtragschienen (max. 8 Paar), B x T x H in mm: 1316 x 885 x 710, mit Rädern	493105065171	1.299,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf www.nordcap.de

Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der serieS

PIZZAÖFEN serieS

Die energiesparenden Turbos: 30 % weniger Verbrauch und 20 % schneller!

Mit der serieS hat MORETTI FORNI eine Pizzaofen-Linie entwickelt, die speziell auf die Senkung des Energieverbrauchs abzielt. Mit der erfolgreichen Umsetzung zahlreicher innovativer Technologien ist es dem italienischen Traditionsunter nehmen gelungen eine Ofen-Linie auf den Markt zu bringen, die im Vergleich zu gleichartigen Öfen nicht nur 30 Prozent weniger Energie verbraucht sondern zusätzlich auch um 20 Prozent geringere Zubereitungszeiten aufweist.

- **ADAPTIVE-Power® Technology** – automatische Regulierung des Energieverbrauchs gemäß der Anzahl der Backwaren im Ofen
- **DUAL-Temp™ Technology** – ein patentiertes System, dass zwei Temperaturen im Inneren der gleichen Kammer separat steuert
- **Smart-Baking™ Technology** – separate Steuerung der Oberhitze und der Unterhitze
- **Power-Booster™ Technology** – für maximale Leistung in Spitzenzeiten
- **Half-Load™ Technology** – Energie sparen bei halber Befüllung
- **Eco-Stand™ Technology** – mit der Berücksichtigung von Arbeitspausen wird der Energieverbrauch reduziert
- **FOURCE™ Technology**– optionales Energiesparsystem, das den Anschlusswert um 20 Prozent reduziert – bei gleichbleibender Performance! Der Energieverbrauch wird dadurch noch weiter gesenkt.



Außengehäuse aus Edelstahl

Tür und Türöffnungssystem in heavy-duty-Ausführung

doppelte Isolierung mit Steinwolle

sandgestrahlter Schamottsteinboden, unter dem Steinboden angeordnete Heizelemente

Gärschränke und offene Untergestelle jeweils mit vier Lenkrollen, die beiden vorderen mit Bremse

intuitives TFT-Farbdisplay

große, gehärtete Scheibe für die bestmögliche Sichtbarkeit

besonders starke Innenbeleuchtung

modulare Bauweise der serieS, immer bestehend aus:
1 x Haube
1 bis 3 x Backkammer
1 x Base (Grundplatte)
optional: 1 x Untergestell oder Gärschrank
Haube und Base sind zur Montage zwingend erforderlich, jedoch nicht in der Serienausstattung der Öfen enthalten (Sonderzubehör)

innovative seitliche Werkzeughalterung (optional)



intuitives TFT-Farbdisplay



besonders starke Innenbeleuchtung



maximale Sichtbarkeit

Sind Sie ein „**Stone**baker“ oder ein „**Multi**baker“?

Ja nachdem, ob Sie mit Ihrem Pizzaofen ausschließlich richtig gute Pizza backen wollen, oder ob Sie neben leckerer Pizza auch mal etwas anderes produzieren möchten, ist entweder die Variante „**Stone**bake“ oder „**Multi**bake“ die für Sie optimale Alternative. Wählen Sie die für Sie zutreffende Aussage und finden Sie den für Sie idealen serieS-Ofen – fix und fertig vorkonfiguriert.

Team **Stone**bake

„Ich will mit meinem Ofen immer nur richtig gute Pizza backen!“



Variante „**Stone**bake“

Sie wollen ausschließliche Pizza backen? Dann ist die Variante **Stone**bake die für Sie richtige Wahl. Der Schamottsteinboden ist für klassische Pizza einfach unschlagbar. Die Wärme wird optimal und gleichmäßig übertragen, wodurch auch die zartesten Beläge genussvoll zur Geltung kommen



Elektro-Pizzaofen serieS S100E Variante **Stone**bake – mit 2 Backkammern		
Artikel	Artikel-Nr.	Preis
1 x Abdeckhaube für serieS S100E*	493400220100	1.425,00 €
1 x Backkammer **Stone**bake S100E	493400219126	11.995,00 €
1 x Backkammer **Stone**bake S100E	493400219126	11.995,00 €
1 x Grundplatte (BASE) für serieS S100E*	493400221100	1.118,00 €
1 x Untergestell S/80 für serieS S100E	493400125100	1.425,00 €
Gesamtpreis wie abgebildet		27.958,00 €

* zwingend erforderliches Montagezubehör

Team **Multi**bake

„Ich will richtig gute Pizza backen, aber auch etwas anderes produzieren!“



Variante „**Multi**bake“

Bei Ihnen ist Vielseitigkeit Trumpf? Dann ist die Variante **Multi**bake für Sie ideal: Perfektes Backen mit feuerfester oder strukturierter Oberfläche für Pizza, Brot, Gebäck und Gastronomie.
Die **Multi**bake Backkammern sind auch mit einer Höhe von 22 cm erhältlich, zum Beispiel für das Backen von Panettone.



Elektro-Pizzaofen serieS S100E Variante **Multi**bake – mit 2 Backkammern		
Artikel	Artikel-Nr.	Preis
1 x Abdeckhaube für serieS S100E*	493400220100	1.425,00 €
1 x Backkammer **Multi**bake S100E	493400219100	10.069,00 €
1 x Backkammer **Multi**bake S100E	493400219100	10.069,00 €
1 x Grundplatte (BASE) für serieS S100E*	493400221100	1.118,00 €
1 x Untergestell S/80 für serieS S100E	493400125100	1.425,00 €
Gesamtpreis wie abgebildet		24.106,00 €

* zwingend erforderliches Montagezubehör

MORETTI Elektro-Pizzaofen serieS S100E MULTIBAKE / STONEBAKE



serieS S100E MULTIBAKE

- S100E MULTIBAKE: für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- S100E STONEBAKE: für direktes Backen auf Schamottstein
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- Gehäuse-Überhitzungsschuss (max. 65 °C)
- Ofenklappe, nach unten abklappbar, Wärmeschutzglas, durchgehender Edelstahlgriff
- doppelte LED-Innenbeleuchtung (1 x je Backkammer), geschützt angeordnet
- Backkammer, Innenhöhe 16 cm, hell ausgeleuchtet
- Heizelemente (unterhalb des Bodens angeordnet), Thermoelement
- elektronische Steuerung, TFT-Touch-Farb-Display (5,0 Zoll), multilingual
- 100 Programme, Steuerung für Start / Stopp, Timer, Licht, Adaptive-Power®
- Fehlerdiagnose / -meldedisplay, Economy-Energiesparfunktion
- Programmspeicherplätze für eigene Programme, programmierbarer Hotkey
- programmierbare An- / Abschaltzeitpunkte
- USB- und WiFi-Schnittstelle, SmartBaking-App
- automatisches Reinigungsprogramm
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- Edelstahl-Dampfablass (an der Oberseite)

Hinweis:
Produktabbildung eines vorkonfigurierten Modelles S100E MULTIBAKE mit 2 Backkammern.

Die obere Abdeckhaube und untere Grundplatte (Base) sind als thermisches Abschlusselement jeweils einmal erforderlich, unabhängig davon, ob Sie 1, 2 oder 3 Backkammern wählen.

Modelle serieS S100E auch als „ICON"-Variante sowie in Pastry-, Steam-, Roman- oder Fastbake-Ausführung auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.

Konzeptberatung, Einweisung und Probeback-Service finden Sie unter
www.nordcap.de/service/zusatzservice/



Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

MORETTI Elektro-Pizzaofen serieS S100E MULTIBAKE / STONEBAKE

	serieS S100E MULTIBAKE	serieS S100E STONEBAKE
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1365 x 1208 x 360	
innen (B x T x H)	950 x 735 x 160	
Tiefe mit Haube	1438	
Tiefe bei geöffneter Klappe	1308	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	6 x Pizza, Ø in cm: 30 4 x Pizza, Ø in cm: 35 2 x Pizza, Ø in cm: 45 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm	6 x Pizza, Ø in cm: 30 4 x Pizza, Ø in cm: 35 4 x Pizza, Ø in cm: 45
TECHNISCHE DATEN		
Energieverbrauch	2,70 kWh / Betriebsstunde	2,90 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	9,00 kW | 400 V | 3N | 50 Hz	
Absicherung	13 A	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	25 bis 450 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	284 kg | 234 kg	326 kg | 276 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle: Edelstahl (teils aluminisiert), Seitenblenden: Stahlblech, schwarz, einbrennlackiert	
Verkleidung innen	Seiten und Oben: aluminisierter Stahl, Boden: Schamottstein, komplett aus feuerfestem Material, sandgestrahlt	
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	493400219100	493400219126
Verkaufspreis	**10.069,00 €**	**11.995,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube ohne Überstand, für serieS S100E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493410220100	1.482,00 €
Abdeckhaube, für serieS S100E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400220100	1.425,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieS S50E / S100E / S120E und serieX X100E, geeignet für Gärschrank und Untergestell	493400227901	116,00 €
Bausatz mit Motor für Dunstabzugshaube, für serieS, Bitte beachten: keine nachträgliche Montage möglich, bitte bei Bestellung der Haube angeben!	493400220120M	1.182,00 €
Beschwadung, für serieS S100E / S105E, für Backkammer mit Innenhöhe 16 cm, 1600 W, B x T x H in mm: 462 x 408 x 268, Wasserdruck 1 bis 1,5 bar	4930E020620	1.999,00 €
Energiesparsystem FOURCE, für serieS, Reduzierung des Anschlusswertes um 20% bei gleichbleibender Performance (1 x pro Backkammer notwendig)	493400226130	1.910,00 €
Grundplatte (Base), für serieS S100E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400221100	1.118,00 €
Gärschrank, für serieS S100E, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 10 x Backblech 600 x 400 mm, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 10 Paar), 1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 1370 x 1032 x 800, mit Rädern	493400222100	3.786,00 €
Kondensationshaube, für serieS S100E, 0,80 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, B x T x H in mm: 1365 x 1560 x 800	493400240100	12.984,00 €
Untergestell, für serieS S100E, für bis zu 1 Backkammer, für bis zu 16 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 16 Paar), B x T x H in mm: 1370 x 1030 x 950, mit Rädern	493400126100	1.426,00 €
Untergestell, für serieS S100E, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 12 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar), B x T x H in mm: 1370 x 1030 x 800, mit Rädern	493400125100	1.425,00 €
Untergestell, für serieS S100E, für bis zu 3 Backkammern, für bis zu 8 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 8 Paar), B x T x H in mm: 1370 x 1030 x 600, mit Rädern	493400124100	1.426,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik sowie weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

Vier weitere Backkammern für die serieS

Fastbake



Backkammer „**Fast**bake“

Die Backkammer mit Backebene aus Biskuitbrand und patentierter Technologie für zeitgenössische neapolitanische Pizza. Erreicht bis zu 500 °C zum Backen in 2´30“ = Produktivitätssteigerung von 25%.

Romanbake



Backkammer „**Roman**bake“

Die „supercharged“ Kammer speziell zum Backen von Pizzen in Blechen. Mit extra starken Heizelementen und feuerfester Oberfläche für die optimale Leistung und den richtigen „Boost“ beim Backen bei jeder Anforderung.

Steambake



Backkammer „**Steam**bake“

Speziell zum Brotbacken, eine perfekte Entwicklung und eine knusprige Kruste sind garantiert. Ausgestattet mit Dampferzeuger und feuerfester Platte für direktes Backen, oder in BakingStone für direktes Backen. Auch mit einer Höhe von 30 cm erhältlich.

Pastrybake



Backkammer „**Pastry**bake“

Perfekt für Gebäck und große Sauerteigartikel. Die spezielle Kochfläche mit mehrlagiger, strukturierter Oberfläche sorgt für eine ausgewogene und optimale Wärmeverteilung und ist so auch für empfindliche Produkte optimal geeignet. Auch mit einer Innenhöhe von 30 cm erhältlich.

Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der serieS ICON

„All black“: PIZZAÖFEN serieS ICON

Alle Vorteile der serieS, aber ganz in schwarz: Das ist die serieS ICON.
Mit ihrem einzigartigen Look fügt sie sich perfekt in jedes Ambiente ein und verschafft jedem Restaurant einen designstarken Eyecatcher.
Die Pizzaöfen der serieS ICON können im Prinzip wie die serieS konfiguriert werden, bis auf eine Ausnahme:
Grundplatte und Gärschrank bilden eine Einheit und sind immer mit dabei.
Demnach ergeben sich für die erforderlichen Komponenten Backkammer(n), Haube, Grundplatte und Unterbau die folgenden Möglichkeiten:

- **Anzahl der Backkammern** – 1 bis 3 Backkammern in verschiedenen Modellgrößen: S50E, S100E, S105E, S120E, S125E und S140E ICON
- **Höhe der Backkammern** – Jede Backkammer gibt es mit zwei Innenhöhen - 160 mm (16er Backkammer) und 220 mm (22er Backkammer)
- **Abdeckhaube** – Abdeckhaube mit oder ohne Überstand, optional gibt es die Abdeckhaube gegen Aufpreis auch motorisiert
- **Unterbau & Grundplatte** – für die serieS ICON gibt es nur die Option Gärschrank mit Grundplatte
- **Weitere Optionen** – Beschwadungsfunktion, Öffnung der Ofenklappe nach oben, Ausstattung der Backkammer mit spezialbeschichteten Boden für Gebäck





Das intuitive TFT-Farbdisplay ist benutzerfreundlich gestaltet.



Dampfventil



Holzgriff



unvergleichliches Design by MORETTI FORNI

Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der serieX

Der weltweit erste Backofen mit Inclusive Technology™

serieX – Backen auf einem ganz neuen Level

Der Name der neuen serieX von MORETTI FORNI kommt nicht von ungefähr.
Denn analog zur Mathematik steht X hier für die Variabilität der neuen Ofeninnovation:

Any**Business**	Ideal für jedes Geschäft, ob Restaurant, Pizzeria, Bäckerei, Konditorei, Bistro, Hotel, Systemgastronomie oder Bar.
Any**Product**	Entwickelt, um jedes Produkt perfekt zu garen. Es verbessert seinen Geschmack, sein Aroma und seine Qualität.
Any**Place**	Der um 45 Prozent verringerte Energieverbrauch ist das am meisten herausragende Merkmal der neuen serieX und macht die Öfen ideal für jeden Standort
Any**Chef**	Jeder kann mit der serieX perfekt backen, egal ob wenig geschulter Bediener oder erfahrener Profi..



AnyChef™ Technologie
So weit automatisiert, dass hier jeder zum „Chef" werden kann:
Die AnyChef™ Technologie beinhaltet eine innovative Reihe von Algorithmen, die automatisch den idealen Backzyklus einstellen und auf dem Display die beste Zone zum Backen vorschlagen.
Der Backprozess ist für jede Produktart optimiert: Pizza, Brot, Gebäck sowie Gastronomieprodukte.
Die Zyklen können auch in jedem Detail in ihre Produktrezeptur integriert werden, von der Art des Mehls und dessen Feinheit, bis zum Feuchtigkeitsgrad und der Textur.
Mit den intuitiven Schiebereglern können die Kochparameter weiter verfeinert werden.

Design ist Funktion
Das spezielle Stahlgehäuse, der Hightech-Griff, der das vollständige oder teilweise Öffnen der Doppeltüren ermöglicht, und die Innenspiegel aus reflektierendem Stahl rücken das Backen in den Mittelpunkt.
Der wiedererkennbare Stil unterstreicht die Einzigartigkeit der serieX und lässt sich in jede Umgebung integrieren.
Das Design garantiert Komfort unter allen Bedingungen und zu jeder Zeit.





Weniger Energie und Arbeitsstunden
Die Öfen der serieX arbeiten nicht nur extrem energieeffizient, sie machen das Backen zudem fehlerfrei, nachhaltig und für jeden Benutzer zugänglich.
Durch die 45%ige Verbrauchsreduzierung eignet sie sich für den Einsatz in jedem Unternehmen mit minimalen Betriebskosten.
Das backende Produkt muss nicht ständig kontrolliert werden und der Benutzer kann sich auf andere Aufgaben konzentrieren, wodurch Arbeitsstunden eingespart werden.

serieX – Alle Innovationen auf einen Blick

Smart Deck™

Das adaptive Deck ist in jeder Zone mit speziellen Sensoren ausgestattet, die die Hitze je nach Menge und Art des zu backenden Produkts, mehr als 100 Mal pro Sekunde selbst regulieren. Perfektes Backen ohne Bedienereingriff!

Adaptive Baking Time™

Die Garzeit passt sich automatisch dem Produkt und der Hitzezufuhr an. Der Backprozess wird vom Algorithmus gesteuert.
Verfügbar im Pizzabackmodus.

Auto PowerBooster™

Die serieX erkennt die Produktbeladung auf jeder Zone der Backfläche. Die Technologie aktiviert die zusätzliche Leistungsreserve bei hoher Belastung.

Auto EcoStandby™

Liefert perfekte Ergebnisse sowohl ab Dienstbeginn als auch nach einer Pause.

FlexLoad™

Der Ofen bestimmt automatisch die genaue Position des Produkts und aktiviert die Heizelemente im entsprechenden Bereich.
Backen wird anpassungsfähig für mehr Effizienz und ohne Energieverschwendung.

DeltaPower+™

Passt die Leistungsbalance zwischen den vorderen und hinteren Zonen des Ofens an, während sich der Ofen selbst zwischen den linken und rechten Zonen kalibriert.
Eine Backgleichmäßigkeit wird zu jeder Zeit gewährleistet.

DualPower+™

Manueller Backmodus für separates und unabhängiges Einstellen der Leistung und Temperatur von Ober- und Unterdeck.
Perfekte Kalibrierung und Wärmeverteilung.

ReadyToGo Timer

Der Algorithmus stellt automatisch den Start-Timer ein, basierend auf der eingestellten Backzeit für den Arbeitsbeginn.
Pro Tag können zwei Ein- und Ausschaltzeiten eingestellt werden.
Die Arbeit wird vereinfacht und Zeit eingespart.

Adaptive-Power®

Diese Technologie moduliert die benötigte Energie autonom entsprechend der Produktmenge in der Backkammer und liefert die minimale Energie, die für ein perfektes Backen ohne Verschwendung erforderlich ist.

PowerBooster™

Erhöht die Leistung während der Spitzenzeiten und des voll beladenen Ofens, während die Backqualität erhalten bleibt.

SplitBooster™

Erhöht die Ausgangsleistung des oberen, unteren oder beider Elemente um 20% für kundenspezifischen Booster-Betrieb.

Cool-Around®

Die Wärme bleibt in der Backkammer, während die Außenfläche für Komfort und Sicherheit in der Arbeitsumgebung kühl bleibt.

PowerCleaning™

Den Ofen zu reinigen ist so einfach! Programmieren Sie einfach die pyrolytische Reinigung, um alle Rückstände zu entfernen.
Zeitersparnis und maximale Sicherheit für die Gäste.

EcoStandby™

Die intelligente Funktion für Arbeitspausen: Ofen manuell auf Standby schalten und mit einem Klick wieder in Betrieb nehmen.
Keine Energieverschwendung!

MultiTimer

Die serieX enthält bis zu vier unabhängige Timer, die die Zeiten der vier Backzonen steuern und dem Anwender die Arbeit erleichtert.

Self-diagnostics

Im Falle einer Störung zeigt das System eine Warnung auf dem Display an und sendet gleichzeitig eine Nachricht an den technischen Kundendienst. Fehlerbehebung in Echtzeit.

WiFi module

Ermöglicht es, Software-Updates herunterzuladen und sicherzustellen, dass der Ofen die neueste verfügbare Version verwendet.

Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der Serie Neapolis



MORETTI FORNI
The SmartBaking Company®

Mit der Serie NEAPOLIS ist es MORETTI FORNI gelungen, die ersten elektrischen Pizzaöfen speziell für die Herstellung von echter Pizza Neapoletana zu entwickeln.

Was aufgrund der hierfür notwendigen, extrem hohen Temperaturen bisher nur im Holz- oder Gasofen möglich war, gelingt jetzt auch perfekt in einem Elektro-Ofen bei Temperaturen von 510 °C!











Für die extrem hohen Temperaturen perfekt gerüstet:
Die Ofenkammer ist feuerfest, hat eine hochdichte Doppelisolierung und ist mit einem hitzebeständigen Griff ausgestattet

MORETTI NEAPOLIS 4

- für das Backen von Pizzen, speziell Pizza Neapoletana
- gusseiserne Ofenöffnung, versenkbarer herausnehmbarer Ofenkammer-Edelstahlverschluss mit erhöhter Isolierung und hitzebeständigem Griff
- Doppel-Halogenlampe, geschützt angeordnet
- feuerfeste Ofenkammer mit Feuerschutz, beheizte Fugen, Cool-Around®
- abgerundete manuell bedienbare Abzugshaube im NEAPOLIS-Design
- schwarze Granit-Platte mit Führungsschlitz für Wärmebrücke
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Einschalt-Timer hinter geschützter Bedienblende, 20 Programme
- Timer-Funktion, elektronische Temperaturüberwachung mittels Thermoelement
- Economy-Energiesparfunktion
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- Dampfabzug über Handventil einstellbar
- Reinigung des Backofens durch Pyrolyse
- Beheizung über blanke Drahtspulenwiderstände mit optimiertem Temperaturausgleich
- gleichmäßige Wärmeverteilung durch interne Oberflächen-Deflektoren

Hinweis:
Sichtbare Frontpaneele aus unbehandeltem, händisch gebürstetem Stahl gefertigt, transparent beschichtet. Aufgrund der handwerklichen Prozesse kann das Aussehen des gelieferten Produktes von der Produktabbildung abweichen.
Pizzaofen ohne Gärschrank sowie Gärschrank ohne Backblechträgerschienen auf Anfrage lieferbar. Bitte sprechen Sie uns an.
Konzeptberatung, Einweisung und Probeback-Service finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/.
Weitere Modelle finden Sie auf www.nordcap.de



NEAPOLIS 4

	NEAPOLIS 4
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	1084 x 1414 x 1995
innen (B x T x H)	750 x 753 x 150
Unterschrank (B x T x H)	1084 x 996 x 1050
Tiefe mit Haube	1393
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	4 x Pizza, Ø in cm: 33 4 x Pizza Neapoletana, Ø in cm: 30
TECHNISCHE DATEN	
Energieverbrauch	4,40 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	12,00 kW | 400 V | 3N | 50 Hz
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	510 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	560 kg | 450 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Stahlblech, Hochtemperatur-Epoxid-Pulverlack, beschichtet, händisch gebürstet
Verkleidung innen	Biscotto Pizzastein-Tonboden, feuerfest
Isolierung	hochdichte Doppelisolierung
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	493400004
Verkaufspreis	**19.745,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Backblechtragschiene (2 Stk.), für NEAPOLIS 4, geeignet für Gärschrank	4930A001560	116,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf www.nordcap.de



Entdecken Sie hier die Tunnelöfen der serieT

TUNNELÖFEN serieT

Für große Stückzahlen

Tunnelöfen wurden für den Einsatz im Fast-Food-Geschäft, in Take-Away-Betrieben, in Autobahnraststätten und für Außer-Haus-Lieferungen entwickelt.

- hohe Effizienz
- Verminderung der körperlichen Belastung
- kühle Außentemperaturen
- genaueste Temperatureinstellungen
- absolute Zuverlässigkeit

Hier bieten die vorteilhaften Eigenschaften der Geräte von MORETTI FORNI genau das, worauf es bei diesem Stückzahl intensiven Geschäft ankommt:

EASY!

Einfach die Backzeit bestimmen und die Temperaturen für den Boden und die Decke einstellen. Den Rest erledigt der Pizzaofen. Benutzerfreundlicher geht es nicht.

Modelle T64 / T65

Exzellente Garqualität und Energieeffizienz bei kompakten Abmessungen: Die Tunnelöfen T64 und T65 sind die Lösung für alle die perfekte Pizzen anbieten wollen, aber nur wenig Platz haben. Das Modulbausystem ermöglicht es, bis zu drei Backkammern übereinander zu stapeln. Den T64 gibt es als Elektro- (T64E) und als Gasversion (T64G). Das Modell T65 ist nur als Elektroversion erhältlich (T65E).



fremdbelüftet: thermisch gedämmte Hitzeisolierung

wartungsfreundlicher Frontzugang zum Maschinenfach

Edelstahl-Transportband mit gleichmäßiger Spannung und elektronischer Kontrolle der Bandgeschwindigkeit,
T64: Breite = 406 mm
T65: Breite = 500 mm

verstellbare Luftleitbleche zum Variieren des Luftvolumens (Gasversion)

komplett in Edelstahl 18/10

Erwärmung der Seitentür aus Sicherheitsgründen auf nur max. 38 °C

T64, T65 | 1 x Backkammer

(inkl. Unterschrank = Sonderzubehör)



T64, T65 | 2 x Backkammern

(inkl. Unterschrank = Sonderzubehör)



T64, T65 | 3 x Backkammern



Modellreihen T75E, T96E und T98E

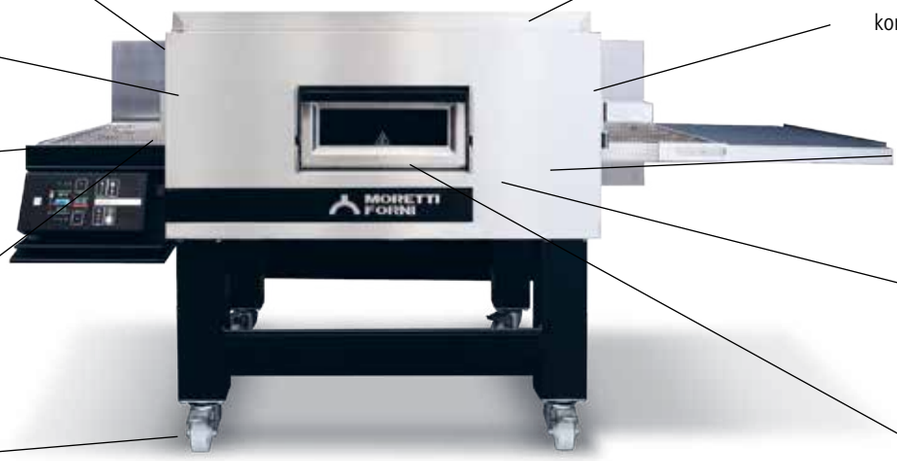
wartungsfreundlich: Heizelemente durch seitliche Türen leicht erreichbar

fremdbelüftet: thermisch gedämmte Hitzeisolierung

wartungsfreundlicher Frontzugang zum Maschinenfach

Edelstahl-Transportband mit gleichmäßiger Spannung und elektronischer Kontrolle der Bandgeschwindigkeit

vier Räder mit Bremse (Untergestell = Sonderzubehör)



verstellbare Luftleitbleche zum Variieren des Luftvolumens (Gasversion)

komplett in Edelstahl 18/10

Erwärmung der Seitentür aus Sicherheitsgründen auf nur max. 38 °C

Seitentür mit Fenster aus temperiertem Glas

leichte Reinigung der Backkammer; Tür kann komplett geöffnet werden

Modelle T75E und T96E

(Abbildung inkl. optionalem Untergestell)

Einfach zu bedienen, Spitzenergebnisse:
Die Modelle T75E und T96E bieten zahlreiche technische Innovationen und trotzdem bleibt das Pizzabacken kinderleicht.



Modellreihe T98E

(Abbildung inkl. optionalem Untergestell)

Die größten Öfen der Serie T bieten nicht nur enorme Stückzahlen, sie warten auch mit vier verschiedenen Temperturzonen auf: für das individuelle An- und Weiterbacken. Die besonders energiesparenden Tunnelöfen arbeiten mit zwei Hochleistungslüftern und sind dabei äußerst geräuscharm.

Entdecken Sie auf der folgenden Seite die neuen Modelle T98E-L und T98- XL.



MORETTI Elektro-Tunnelofen serieT T64E

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- 1 x Edelstahl-Stützung (+250 mm)
- Backkammertür, Türanschlag links, nicht wechselbar
- Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 406, Nutzhöhe in mm: 80, Edelstahl-Gebläse
- elektronische Steuerung (vorn links), Digitalanzeige
- 20 Programme, Start / Stopp Steuerung, Adaptive-Power®, kontinuierlicher Backzyklus
- Doppeldurchlauf-Funktion, Block-Funktion, Fehlerdiagnose / -meldedisplay
- elektronische Bandgeschwindigkeitskontrolle, einstellbares Luftvolumen
- 2 x Thermoelement, SmartBaking-App
- Programmspeicherplätze für eigene Programme, Economy-Energiesparfunktion
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- Frontpaneel und Transportbandeinheit zur Wartung / Reinigung entnehmbar
- Edelstahl-Gebläse herausnehmbar, Edelstahl-Transportband abnehmbar
- Beheizung durch gepanzerte Heizelemente

Hinweis:
Produktabbildung ähnlich. Lieferung ohne Untergestell (siehe Sonderzubehör).
Laufrichtung bedienseitig von links nach rechts vorgegeben, ab Werk wechselbar. Bitte bei Bestellung angeben.
Konzeptberatung, Einweisung und Probeback-Service finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/
Weitere Modelle in Gasausführung finden Sie auf www.nordcap.de



serieT T64E

	serieT T64E
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	1234 x 800 x 480
Tiefe bei geöffneter Tür	1340
Höhe mit Füßen	510
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	25 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde 10 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde
TECHNISCHE DATEN	
Energieverbrauch	3,10 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	6,90 kW | 400 V | 3N | 50 Hz
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	25 bis 320 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	108 kg | 93 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Edelstahl
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle) mit Cool-Around® Technology
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	493100164000
Verkaufspreis	**9.259,00 €**

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Untergestell, für serieT T64, für bis zu 2 Backkammern, geschlossen, H in mm: 600, mit Rädern	493100164001	889,00 €
Untergestell, für serieT T64, für bis zu 3 Backkammern, H in mm: 150, mit Rädern	4930A050450	473,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf www.nordcap.de



Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

MORETTI Elektro-Tunnelofen serieT T96E

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- 1 x Edelstahl-Stützung (+475 mm)
- Backkammertür, Türanschlag links, nicht wechselbar
- Ofenklappe, nach vorn abklappbar, Wärmeschutzglas
- Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 650, Nutzhöhe in mm: 80, Edelstahl-Gebläse
- elektronische Steuerung (vorn links), TFT-Touch-Farb-Display (5,0 Zoll), multilingual
- 100 Programme, Start / Stopp Steuerung, Adaptive-Power®, kontinuierlicher Backzyklus
- Block-Funktion, Fehlerdiagnose / -meldedisplay
- elektronische Bandgeschwindigkeitskontrolle, einstellbares Luftvolumen
- 4 x Thermoelement, USB- und WiFi-Schnittstelle, SmartBaking-App
- Programmspeicherplätze für eigene Programme, Economy-Energiesparfunktion
- programmierbarer Hotkey, programmierbare An- / Abschaltzeitpunkte
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- Edelstahl-Gebläse herausnehmbar, Edelstahl-Transportband abnehmbar
- Frontpaneel und Transportbandeinheit zur Wartung / Reinigung entnehmbar
- Beheizung durch gepanzerte Heizelemente

Hinweis:
Produktabbildung ähnlich. Lieferung ohne Untergestell (siehe Sonderzubehör).
Laufrichtung bedienseitig von links nach rechts vorgegeben, ab Werk wechselbar. Bitte bei Bestellung angeben.
Konzeptberatung, Einweisung und Probeback-Service finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/
Weitere Modelle in Gasausführung finden Sie auf www.nordcap.de



serieT T96E

	serieT T96E
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	2050 x 1185 x 620
Tiefe bei geöffneter Klappe	1295
Tiefe bei geöffneter Tür	2345
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	100 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde 38 x Pizza, Ø in cm: 45, pro Stunde 30 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde
TECHNISCHE DATEN	
Energieverbrauch	7,80 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	17,80 kW | 400 V | 3N | 50 Hz
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	25 bis 320 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	322 kg | 297 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Edelstahl
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle) mit Cool-Around® Technology
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	493100196000
Verkaufspreis	**21.765,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Untergestell, für serieT T96 / T98, für bis zu 2 Backkammern, H in mm: 600, mit Rädern	493100175502	958,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf www.nordcap.de



Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der serieP P60E & P80E ▶ ▶ ▶

PIZZAÖFEN serieP P60E und P80E

Die zuverlässigen Profis

- Zuverlässigkeit & geringen Betriebskosten
- große Backkammer-Abmessungen = ideal für den Einsatz von Backblechen, hierfür ist optional auch ein Stahl-Noppen-Boden anstelle des Schamottsteinbodens erhältlich
- Anordnung der Heizelemente direkt unterhalb des Schamottsteinbodens = optimale Temperaturstabilität und schnelle Aufwärmphase
- sandgestrahlter Schamottsteinboden = vergrößerte Oberfläche für ein perfektes Backergebnis, die Pizzen bleiben an der rauen Oberfläche nicht haften
- optional: durchgehende Griffleiste
- optional: motorisierte Haube



Außengehäuse aus Edelstahl

Tür und Türöffnungssystem in heavy-duty-Ausführung, durchgehende Griffleiste optional

doppelte Isolierung mit Steinwolle

sandgestrahlter Schamottsteinboden, unter dem Steinboden angeordnete Heizelemente

Gärschränke und offene Untergestelle jeweils mit zwei Lenkrollen mit Bremse

Standardausführung mit schwarz emaillierter Hauben-Dekorblende

elektronische Schalttafel mit separater Temperatureinstellung für Ober- und Unterhitze, Start-up-Timer und Energiesparfunktion

geschützt installierte Innenbeleuchtung

Glasscheibe im Bedarfsfall problemlos austauschbar

modulare Bauweise der serieP-Öfen, immer bestehend aus:
1 x Haube
1 bis 3 x Backkammer
1 x Base (Grundplatte)
optional: 1 x Untergestell oder Gärschrank
Haube und Base sind zur Montage zwingend erforderlich, jedoch nicht in der Serienausstattung der Öfen enthalten (Sonderzubehör)



Die benutzerfreundliche, digitale Steuerung aller Öfen der serieP garantiert die gradgenaue Einstellung der Temperatur in der Backkammer



Unter dem Steinboden angeordnete Heizelemente = optimale Temperaturverteilung und schnelle Aufwärmphase



Die Pizzaöfen P60E und P80E gibt es optional auch mit einem Stahl-Noppenboden: ideal für den Einsatz von Backblechen

Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der serieP P120E

PIZZAÖFEN serieP P120E

Extra große Backkammern

- Zuverlässigkeit & geringen Betriebskosten
- große Backkammer-Abmessungen = ideal für den Einsatz von Backblechen, hierfür ist optional auch ein Stahl-Noppen-Boden anstelle des Schamottsteinbodens erhältlich
- Anordnung der Heizelemente direkt unterhalb des Schamottsteinbodens = optimale Temperaturstabilität und schnelle Aufwärmphase
- sandgestrahlter Schamottsteinboden = vergrößerte Oberfläche für ein perfektes Backergebnis, die Pizzen bleiben an der rauen Oberfläche nicht haften
- optional: durchgehende Griffleiste
- optional: motorisierte Haube



Außengehäuse aus Edelstahl

Tür und Türöffnungssystem in heavy-duty-Ausführung, durchgehende Griffleiste optional

doppelte Isolierung mit Steinwolle

sandgestrahlter Schamottsteinboden, unter dem Steinboden angeordnete Heizelemente

Gärschränke und offene Untergestelle jeweils mit zwei Lenkrollen mit Bremse

elektronische Schalttafel mit separater Temperatureinstellung für Ober- und Unterhitze, Start-up-Timer und Energiesparfunktion

doppelte Türen für weniger Temperaturverlust bei Türöffnung

geschützt installierte Innenbeleuchtung

Glasscheibe im Bedarfsfall problemlos austauschbar

modulare Bauweise der serieP-Öfen, immer bestehend aus:
1 x Haube
1 bis 3 x Backkammer
1 x Base (Grundplatte)
optional: 1 x Untergestell oder Gärschrank
Haube und Base sind zur Montage zwingend erforderlich, jedoch nicht in der Serienausstattung der Öfen enthalten (Sonderzubehör)



Die extra großen Backkammern der serieP P120E sind für den Einsatz von Backblechen 60 x 40 cm geeignet



Unter dem Steinboden angeordnete Heizelemente = optimale Temperaturverteilung und schnelle Aufwärmphase



Die Pizzaöfen P210E gibt es optional auch mit einem Stahl-Noppen-Boden: ideal für den Einsatz von Backblechen

Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der serieP AMALFI

PIZZAÖFEN serieP AMALFI

Das Beste vom Besten

- handwerkliche Fertigung aus besten Bestandteilen, jeder AMALFI-Ofen ist ein Einzelstück
- absolute Besonderheit der AMALFI-Öfen: die Backkammer ist komplett schamottiert und die Heizelemente liegen innerhalb des Steins
- unvergleichliche Temperaturstabilität selbst bei häufiger Türöffnung
- sandgestrahlter Schamottsteinboden = vergrößerte Oberfläche für ein perfektes Backergebnis, die Pizzen bleiben an der rauen Oberfläche nicht haften
- die ganz besondere Backqualität der AMALFI-Pizzaöfen wird weltweit geschätzt



Außengehäuse aus Edelstahl

Tür und Türöffnungssystem in heavy-duty-Ausführung, durchgehende Griffleiste optional

doppelte Isolierung mit Steinwolle

komplett schammotierte Backkammer, im Stein integrierte Heizelemente, sandgestrahlte Oberfläche des Schamottsteins

Gärschränke und offene Untergestelle jeweils mit zwei Lenkrollen mit Bremse

Standardausführung mit schwarz emaillierter Hauben-Dekorblende

elektronische Schalttafel mit separater Temperatureinstellung für Ober- und Unterhitze, Start-up-Timer und Energiesparfunktion

geschützt installierte Innenbeleuchtung

Glasscheibe im Bedarfsfall problemlos austauschbar

modulare Bauweise der serieP AMALFI-Öfen, immer bestehend aus:
1 x Haube
1 bis 3 x Backkammer
1 x Base (Grundplatte)
optional: 1 x Untergestell oder Gärschrank
Haube und Base sind zur Montage zwingend erforderlich, jedoch nicht in der Serienausstattung der Öfen enthalten (Sonderzubehör)



Die benutzerfreundliche, digitale Steuerung aller Öfen der serieP garantiert die gradgenaue Einstellung der Temperatur in der Backkammer



Die Heizelemente sind im Schamottstein integriert



Der speziell sandgestrahlte Schamottstein ist der Garant für beste Backergebnisse

MORETTI Spiralteigknetmaschine Serie iMix iM R

- zum Teigkneten
- iMix iM R 25 / 2V: für bis zu 17 kg Mehl | 25 kg Teigmasse
- iMix iM R 44 / 2V: für bis zu 30 kg Mehl | 44 kg Teigmasse
- hochklappbarer Kopf
- zwei Knetgeschwindigkeiten
- Steuerung für Start / Stopp, Timer-Funktion

Hinweis:
Weitere Modelle finden Sie auf www.nordcap.de



iMix iM R 25 / 2V

	iMix iM R 25 / 2V
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	450 x 750 x 777
Ø Kessel	400
LEISTUNGSDATEN	
Leistung	maximal 17 kg Mehlmenge maximal 25 kg Gesamtmasse – inklusive aller Zutaten wie Wasser, Öl, Salz usw.
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	1,40 kW | 400 V | 3 | 50 Hz
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	126 kg | 119 kg
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	493104600
Verkaufspreis	**3.674,00 €**

	iMix iM R 44 / 2V
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	550 x 825 x 777
Ø Kessel	500
LEISTUNGSDATEN	
Leistung	maximal 30 kg Mehlmenge maximal 44 kg Gesamtmasse – inklusive aller Zutaten wie Wasser, Öl, Salz usw.
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	2,20 kW | 400 V | 3 | 50 Hz
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	153 kg | 145 kg
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	493104644
Verkaufspreis	**4.353,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Räder	4



MORETTI Teigausrollmaschine Serie iRoll iF

- zur Herstellung von runden Teigen
- iRoll iF 30: bis Ø in mm: 300
- iRoll iF 40: bis Ø in mm: 400
- Steuerung für Start / Stopp

Hinweis:
Weitere Modelle finden Sie auf www.nordcap.de



iRoll iF 30

	iRoll iF 30
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	420 x 450 x 650
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	0,25 kW | 230 V | 1N | 50 Hz
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	38 kg | 35 kg
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	493200000
Verkaufspreis	**2.065,00 €**

	iRoll iF 40
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	520 x 450 x 750
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	0,35 kW | 230 V | 1N | 50 Hz
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	50 kg | 45 kg
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	493200200
Verkaufspreis	**2.217,00 €**

EL



MIKROWELLEN & HIGH-SPEED-ÖFEN

6 / 2



Mikrowellen
Katalog & Web-Shop

6 / 9
6 / 10



High-Speed-Öfen
Katalog & Web-Shop

Entdecken Sie unseren Top-Seller auf Seite 6 / 9:

SPEED´N´HEAT sorgt für kurze Wartezeiten



HIGH SPEED OVEN
Gleichzeitige Verwendung von Mikrowellen-, Konvektions- und Oberhitze-Modus bei bis zu 300 °C.

FAST COOKING SYSTEM
Automatische Rezepte, die für das schnelle Garen im Modus High Speed Oven getestet wurden.

COMBI WAVE
Kombination der beiden Betriebsarten Umluft und Mikrowelle bei bis zu 300 °C.

MICROWAVE COOKING SYSTEM
Auch für den Modus Combi Wave gibt es eine Vielzahl von getesteten Rezepten.

VERBUNDEN – CONNECTED
Serienmäßig mit WLAN und Ethernet ausgestattet.

06

Mikrowellen

High-Speed-Öfen
(kombinierte
Konvektions- &
Mikrowellenöfen)

SHARP

by NordCap®

Profi-Mikrowelle R-15 AT

- Glas-Drehtür, getöntes Glas, Griff
- Drucktaste zur Türöffnung, Innenbeleuchtung bei geöffneter Tür
- Drehantennen-System
- elektronische Steuerung, LC-Display
- Starttaste, Doppelte-Menge-Taste, Express-Auftau-Taste, Signalton-Taste
- 11 Leistungsstufen, Zählwerkfunktion, Fehlermeldung
- 20 Programme, 2-3 Garphasen programmierbar
- Programmspeicherplätze für eigene Programme
- Zeiteinstellung (bis 30 Minuten), Zeitkontrolle (mechanisch)
- Lufteinlassfilter / Spritzschutz (oben)



R-15 AT

	R-15 AT
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	520 x 424 x 309
innen (B x T x H)	351 x 372 x 211
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	28 l
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	1,55 kW | 230 V | 1N | 50 Hz
Absicherung	16,0 A
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	20 kg | 18 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Edelstahl-Garraum, Keramikboden
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	312201500
Verkaufspreis	**947,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, justierbar	4

EL

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

SHARP

by NordCap®

Profi-Mikrowelle R-25 AT

- stapelbar
- Glas-Drehtür, getöntes Glas, Griff
- Drucktaste zur Türöffnung, Innenbeleuchtung bei geöffneter Tür
- Drehantennen-System
- elektronische Steuerung, LC-Display
- Starttaste, Doppelte-Menge-Taste, Express-Auftau-Taste, Signalton-Taste
- 11 Leistungsstufen, Zählwerkfunktion, Fehlermeldung
- 20 Programme, 3 Garphasen programmierbar
- Programmspeicherplätze für eigene Programme
- Zeiteinstellung (bis 30 Minuten), Zeitkontrolle (elektronisch)
- Lufteinlassfilter / Spritzschutz (oben)



R-25 AT

	R-25 AT
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	510 x 470 x 335
innen (B x T x H)	330 x 330 x 180
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	20 l
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	3,15 kW | 230 V | 1N | 50 Hz
Absicherung	16,0 A
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	36 kg | 33 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Edelstahl-Garraum, Keramikboden
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	312202502
Verkaufspreis	**2.199,00 €**

EL

SHARP

by NordCap®

Profi-Mikrowelle R-22 AM

- stapelbar
- Glas-Drehtür, getöntes Glas, Griff
- Drucktaste zur Türöffnung, Innenbeleuchtung bei geöffneter Tür
- Drehantennen-System
- Drehknopfbedienung, LC-Display
- Starttaste, Wiederholfunktion
- 4 Leistungsstufen, Fehlermeldung
- Zeiteinstellung (bis 30 Minuten), Zeitkontrolle (mechanisch)
- Lufteinlassfilter / Spritzschutz (oben)



R-22 AM

	R-22 AM
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	510 x 470 x 335
innen (B x T x H)	330 x 330 x 180
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	20 l
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	2,40 kW | 230 V | 1N | 50 Hz
Absicherung	16,0 A
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	36 kg | 33 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Edelstahl-Garraum, Keramikboden
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	312202200
Verkaufspreis	**2.069,00 €**

EL

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

SHARP

by NordCap®

Profi-Mikrowelle R-25 AM

- stapelbar
- Glas-Drehtür, getöntes Glas, Griff
- Drucktaste zur Türöffnung, Innenbeleuchtung bei geöffneter Tür
- Drehantennen-System
- Drehknopfbedienung, LC-Display
- Starttaste, Wiederholfunktion
- 4 Leistungsstufen, Fehlermeldung
- Zeiteinstellung (bis 30 Minuten), Zeitkontrolle (mechanisch)
- Lufteinlassfilter / Spritzschutz (oben)



R-25 AM

	R-25 AM
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	510 x 470 x 335
innen (B x T x H)	330 x 330 x 180
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	20 l
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	3,15 kW | 230 V | 1N | 50 Hz
Absicherung	16,0 A
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	36 kg | 33 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Edelstahl-Garraum, Keramikboden
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	312202501
Verkaufspreis	**2.242,00 €**

EL

MENUMASTER Commercial

by NordCap

Profi-Mikrowelle RMS 510 DS2

- für Teller | Platten bis Ø in mm: 305
- Glas-Drehtür, getöntes Glas, ergonomischer Griff
- Innenbeleuchtung
- 1 x Magnetron
- mechanische Steuerung, Drehknopfbedienung
- 1 Leistungsstufe, Reset-Funktion nach Türöffnung
- Zeiteinstellung (bis 6 Minuten)



RMS 510 DS2

	RMS 510 DS2
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	508 x 419 x 311
innen (B x T x H)	330 x 330 x 197
Tiefe bei geöffneter Tür	738
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	23 l
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	1,50 kW | 230 V | 1N | 50 Hz
Absicherung	7,3 A
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	18 kg | 15 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	313100120
Verkaufspreis	**615,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, justierbar	4

EL

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

MENUMASTER Commercial

by NordCap

Profi-Mikrowelle RCS 511 DSE

- für Teller | Platten bis Ø in mm: 356
- stapelbar
- Glas-Drehtür, getöntes Glas, ergonomischer Griff
- Innenbeleuchtung
- 1 x Magnetron
- elektronische Steuerung, LC-Display
- Kombibedienung (Drehknopf / elektronisch), 4 Leistungsstufen
- prozentuale Power-Regelung
- Reset-Funktion nach Türöffnung
- Option für automatischen Reset nach Beendung des Kochzyklus
- Zeiteinstellung (bis 10 Minuten)
- Filtersystem



RCS 511 DSE

	RCS 511 DSE
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	560 x 482 x 349
innen (B x T x H)	368 x 381 x 216
Tiefe bei geöffneter Tür	832
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	34 l
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	1,60 kW | 230 V | 1N | 50 Hz
Absicherung	15,0 A
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	22 kg | 19 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	313100410
Verkaufspreis	**789,00 €**

EL

MENUMASTER Commercial

by NordCap

Profi-Mikrowelle RFS 518 TS

- für Teller | Platten bis Ø in mm: 356
- stapelbar
- Glas-Drehtür, getöntes Glas, Griff
- Innenbeleuchtung
- 2 x Magnetron
- elektronische Steuerung, LED-Display
- 5 Leistungsstufen, Mehrfachtaste, Restlaufanzeige, Reset-Funktion nach Türöffnung
- frei programmierbare Kochprogramme und -stufen, Auftaufunktion
- Zeiteinstellung (bis 60 Minuten)
- Filtersystem mit automatischer Intervallfunktion, wechselbar



RFS 518 TS

	RFS 518 TS
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	550 x 514 x 362
innen (B x T x H)	362 x 416 x 226
Tiefe bei geöffneter Tür	908
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	34 l
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	2,70 kW | 230 V | 1N | 50 Hz
Absicherung	16,0 A
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	32 kg | 29 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301, Keramikboden
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	313100600
Verkaufspreis	**2.345,00 €**

EL

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

High-Speed Ofen SPEED ´N´ HEAT 230 V / 400 V

- zum Einsatz in Bistros, Cafés, Tankstellen, Pflegeeinrichtungen oder in der Gastronomie
- zum High-Speed-Kochen und zur Speisenregeneration in allen Temperaturbereichen
- SPEED ´N´ HEAT 230 V: 1000 W Mikrowelle / 3000 W Konvektionsofen
- SPEED ´N´ HEAT 400 V: 2000 W Mikrowelle / 3000 W Konvektionsofen
- stapelbar (siehe Sonderzubehör)
- 1 x Tür, nach vorn kippbar, Offenstellung bei 86°, magnetischer Türkontaktschalter, ergonomischer Griff, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung, TFT-Touch-Farb-Display (7,0 Zoll)
- multilingual, programmierbar
- Vorheizfunktion, Quick-Startfunktion für ein Programm nach Wahl, Ferndiagnose
- voreingestellte Programme, Programmspeicherplätze für Rezepte
- Arbeitstemperatur elektronisch regelbar
- HACCP-Kontrollfunktion, Cloud-Anbindung
- USB-, WLAN- und Ethernet-Schnittstelle
- Garkammer zur Wartung / Reinigung leicht entnehmbar, spülmaschinentauglich

Hinweis:
Bitte prüfen Sie vor einer Stapelung von Geräten deren endgültige Gesamthöhe in Bezug auf barrierefreien und gefahrlosen Zugang durch das Bedienungspersonal.
Die Geräte müssen mit einem FI-Schutzschalter Typ C oder D abgesichert und zusätzlich geerdet werden.
Das Modell SPEED ´N´ HEAT 400 V XL auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an. Das Modell SPEED ´N´ HEAT 230 V XS finden Sie auf www.nordcap.de



SPEED ´N´ HEAT 230 V

	SPEED ´N´ HEAT 230 V	SPEED ´N´ HEAT 400 V
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	467 x 609 x 630	
innen (B x T x H)	310 x 320 x 180	
Tiefe bei geöffneter Tür	946	
LEISTUNGSDATEN		
Nettoinhalt	17,9 l	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	3,6 kW | 230 V | 1N | 50 Hz	6,0 kW | 400 V | 3N | 50 Hz
Schutzart	IPX3 - sprühwassergeschützt	
Absicherung	16,0 A	26,0 A
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Temperaturbereich	Combi Wave-Modus: 30 bis 300 °C High Speed-Modus: 100 bis 300 °C	
Arbeitstemperatur	30 bis 300 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	73 kg | 61 kg	75 kg | 63 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl	
Verkleidung innen	Edelstahl, Diamant-Beschichtung	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	574100101	574100102
Verkaufspreis	**8.829,00 €**	**9.119,00 €**

SERIENZUBEHÖR	574100101	574100102
Aluminiumschaufel, B x T x H in mm: 190 x 330 x 50	1	1
Anschlusskabel (CEE 7), Länge in mm: 200	1	-
Anschlusskabel (IEC 309), Länge in mm: 200	-	1
Garkammer, Teflon, antihaftbeschichtet, herausnehmbar, spülmaschinentauglich	1	1
Kochplatte, aluminiumeloxiert, kratzfest	1	1

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Reinigungsmittel, für Serie SPEED ´N´ HEAT, Set (6 Stk.)	574900900	148,00 €
Stapelkit, für SPEED ´N´ HEAT 230 V / 400 V	574900101	43,00 €
Steinplatte, für SPEED ´N´ HEAT 230 V XS / 230 V / 400 V, B x T x H in mm: 280 x 280 x 15	574900600	252,00 €
Teflon-Backblech, glatt, (2 Stk.), B x T x H in mm: 286 x 286 x 13	574900201	204,00 €

Weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf www.nordcap.de



DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere High-Speed-Öfen

HIGH-SPEED-ÖFEN



Übersicht High-Speed-Öfen



EASY COOKING[PRO]
PROFESSIONELL MOBIL KOCHEN

7/2



Kochtresen-Elemente, neutral
Web-Shop

7/2



Induktionsherde
Web-Shop

7/2



Induktionswoks
Web-Shop

7/2



Elektro-Grillplatten
Web-Shop

07

Kochtresten-Elemente, neutral

Induktionsherde

Induktionswoks

Elektro-Grillplatten

Entdecken Sie hier die mobile Kochlösung EASY COOKING[PRO] ▶ ▶ ▶

Easy Cooking[PRO] – Professionell mobil kochen

Mit der mobilen Theke Easy Cooking[PRO] können Sie Ihre Gäste vom Frühstück bis zum Abendessen immer wieder neu überraschen – wo und womit Sie wollen. Die verschiedenen Module lassen sich für jedes Menü neu kombinieren. Das bietet Ihnen und Ihrer Kreativität eine breite Palette an Garfunktionen – und Ihren Gästen ein unvergleichliches und genussvolles Gastronomieerlebnis.

Das raffinierte Design von Easy Cooking[PRO] kombiniert hochwertiges Edelstahl mit Glaselementen und LED-Beleuchtung.

Dank der Easy Cooking[PRO] Match-Funktion wird das Licht automatisch eingeschaltet, wenn Sie mit dem Kochen beginnen, während die darüber liegende Glastrennwand die Kreativität des Kochs in Aktion sehen lässt.

ENERGIEEFFIZIENZ

Die Induktionstechnologie aller Easy Cooking[PRO] Kochfelder ermöglicht eine Energieeffizienz von bis zu 90 = Einsparung des Energieverbrauchs von 20 % im Vergleich zu herkömmlichen elektrischen Heizsystemen.

LUFTFILTERSYSTEM

Das integrierte ANTI-ODOR SYSTEM reduziert Kochgerüche. Die Luft wird oben abgesaugt, gefiltert und unten abgelassen. Die Filterung erfolgt zweistufig:
-Edelstahl-Fett Filter (spülmaschinenfest) &
-Carbonfilter (Regeneration im Ofen)



"PLUG & PLAY"

Stecker rein und schon geht´s los = völlige Mobilität

FRISCHE ZUR HAND

Ganz easy frische Lebensmittel zur Hand haben dank integrierter 37-Liter-Kühlschubladen, die jeweils für GN 1/1 und GN 2/4 geeignet sind. Der Temperaturbereich ist von 0 bis +10 °C unabhängig regelbar.

8 STUNDEN NON-STOP HÖCHSTLEISTUNG

Geschaffen um Höchstleistungen zu vollbringen:
Die eingesetzte Induktionstechnologie ist über Stunden und auch in arbeitsintensiven Phasen Ihr verlässlicher Partner.

FLEXIBILITÄT PUR

Abwechslungsreiche und personalisierte Menüs auf Wunsch erstellen?
Schnell von einer Funktion zur anderen wechseln?
Kein Problem mit den verschiedenen Kochelementen von Easy Cooking[PRO].

EASY COOKING[PRO] – DESIGN VARIANTEN



Die Standard Version ist in Chromnickelstahl (AISI 304)



Ambra



Madreperla



Agata



Opale



Quarzo



Onice

KREATIVITÄT ÜBER DEN GANZEN TAG – MIT EASY COOKING[PRO] WO IMMER SIE WOLLEN

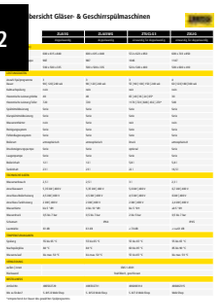


PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN



GLÄSER- & GESCHIRRSPÜLMASCHINEN

8/2



Modellübersicht
Gläser- & Geschirrspülmaschinen

8/4



Untertisch-Geschirrspülmaschinen
Katalog & Web-Shop

8/8



Gläserspülmaschinen
Katalog & Web-Shop

8/13



Inbetriebnahme & Einwaschservice
Katalog

08

Modellübersicht
Gläser- &
Geschirrspülmaschinen

Untertisch-
Geschirrspülmaschinen

Gläserspülmaschinen

Inbetriebnahme &
Einwasch-Service

Modellübersicht Gläser- & Geschirrspülmaschinen

	ZLAI3G	ZLAI3WG	ZTUCLG3	ZXLIG
	doppelwandig	doppelwandig	einwandig,Tür doppelwandig	einwandig,Tür doppelwandig
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	600 x 615 x 840	600 x 615 x 840	572 x 623 x 850	600 x 703 x 850
Tiefe bei geöffn. Klappe	987	987	1046	1147
innen (B x T x H)	500 x 500 x 335	500 x 500 x 335	520 x 540 x 400	500 x 600 x 410
LEISTUNGSDATEN				
Anzahl Spülprogramme Dauer	3 90 | 120 | 240 sek	3 90 | 120 | 240 sek	3 55 | 90 | 100 | 150 | 240 sek	4 60 | 120 | 180 | 300 sek
Kaltnachspülung	nein	nein	nein	nein
theoretische Leistung Körbe	40	40	65 | 40 | 36 | 24 | 65*	30
theoretische Leistung Teller	720	720	1170 | 720 | 648 | 432 | 270*	540
Spülmitteldosierung	Serie	Serie	Serie	Serie
Klarspülmitteldosierung	Serie	Serie	Serie	Serie
Wasserenthärter	nein	Serie	nein	nein
Reinigungssystem	Serie	Serie	Serie	Serie
Fehlerdiagnosesystem	Serie	Serie	Serie	Serie
Boilerart	atmosphärisch	atmosphärisch	Druck	atmosphärisch
Drucksteigerungspumpe	Serie	Serie	optional	Serie
Laugenpumpe	Serie	Serie	Serie	Serie
Boilerinhalt	12 l	12 l	5,8 l	5,8 l
Tankinhalt	23 l	23 l	22 l	16,5 l
TECHNISCHE DATEN				
Wasserverbrauch	2,5 l	2,5 l	3 l	2,3 l
Anschlusswert	5,35 kW | 400 V	5,35 kW | 400 V	5,0 kW | 400 V	6,7 kW | 400 V
Anschluss Boilerheizung	4,5 kW | 400 V	4,5 kW | 400 V	4,5 kW | 400 V	6 kW | 400 V
Anschluss Tankheizung	2 kW | 400 V	2 kW | 400 V	2 kW | 400 V	2,4 kW | 400 V
Wasserhärte	bis 5 °dH	4 bis 10 °dH	bis 5 °dH	ab 5 °dH
Wasserdruck	0,5 bis 7 bar	0,5 bis 7 bar	2 bis 5 bar	0,5 bis 7 bar
Schutzart		IPX4		IPX5
Lautstärke	61 dB	61 dB	< 70 dB	< ca.61 dB
TEMPERATURANGABEN				
Spülung	55 bis 65 °C	55 bis 65 °C	55 bis 65 °C	55 bis 65 °C
Nachspülzyklus	84 °C	84 °C	60 bis 85 °C	85 bis 90 °C
Wasserzulauf	bis max. 50 °C	bis max. 50 °C	55 bis 65 °C	bis max. 50 °C
VERKLEIDUNG				
außen | innen		CNS 1.4301		
Rückwand		Stahlblech, geschlossen		
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	406502729	406502731	406400314	406402315
Wo zu finden?	S. 8/5 & Web-Shop	S. 8/5 & Web-Shop	S. 8/7 & Web-Shop	Web-Shop

*entsprechend der Dauer des gewählten Spülprogramms

Modellübersicht Gläser- & Geschirrspülmaschinen

	ZSIG	ZSDICG	ZSDICWG	ZXLIG	ZSICWP
	doppelwandig	doppelwandig	doppelwandig	doppelwandig	doppelwandig
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	460 x 565 x 715	460 x 565 x 715	460 x 565 x 715	600 x 703 x 850	460 x 565 x 715
Tiefe bei geöffn. Klappe	880	880	880	1147	880
innen (B x T x H)	400 x 400 x 290	400 x 400 x 290	400 x 400 x 290	500 x 600 x 400	400 x 400 x 290
LEISTUNGSDATEN					
Anzahl Spülprogramme Dauer	1 120 sek	2 + Kaltnachspülung 120|300|120 sek	2 + Kaltnachspülung 120|300|120 sek	4 60 | 120 | 180 | 300 sek	2 + Kaltnachspülung 120|300|120 sek
Kaltnachspülung	nein	ja	ja	nein	ja
theoretische Leistung Körbe	30	30	30	30	30
theoretische Leistung Teller	k.A.	k.A.	k.A.	540	k.A.
Spülmitteldosierung	Serie	Serie	Serie	Serie	nein
Klarspülmitteldosierung	Serie	Serie	Serie	Serie	Serie
Wasserenthärter	nein	nein	Serie	nein	Serie
Reinigungssystem	nein	nein	nein	Serie	nein
Fehlerdiagnosesystem	nein	nein	nein	Serie	nein
Boilerart	Druck	Druck	Druck	atmosphärisch	Druck
Drucksteigerungspumpe	nein	nein	nein	Serie	nein
Laugenpumpe	Serie	Serie	Serie	Serie	Serie
Boilerinhalt	5 l	5 l	5 l	5,8 l	5 l
Tankinhalt	6 l	6 l	6 l	16,5 l	6 l
TECHNISCHE DATEN					
Wasserverbrauch	2,3 l	2,3 l	2,3 l	2,3 l	2,3 l
Anschlusswert	2,3 kW | 230 V	3,3 kW | 230 V	3,3 kW | 230 V	6,7 kW | 400 V	3,3 kW | 230 V
Anschluss Boilerheizung	2 kW | 230 V	3 kW | 230 V	3 kW | 230 V	6 kW | 400 V	3 kW | 230 V
Anschluss Tankheizung	0,8 kW | 230 V	0,8 kW | 230 V	0,8 kW | 230 V	2,7 kW | 400 V	0,8 kW | 230 V
Wasserhärte	bis 5 °dH	bis 5 °dH	ab 5 °dH	ab 5 °dH	bis 5 °dH
Wasserdruck	1,8 bis 3 bar	1,8 bis 3 bar	1,8 bis 3 bar	0,5 bis 7 bar	1,8 bis 3 bar
Schutzart	IPX4	IPX4	IPX4	IPX3	IPX4
Lautstärke	58 dB	58 dB	58 dB	61,3 dB	69 dB
TEMPERATURANGABEN					
Spülung	55 bis 65 °C				
Nachspülzyklus	80 bis 90 °C	80 bis 90 °C	80 bis 90 °C	85 °C	80 bis 90 °C
Wasserzulauf	bis max. 50 °C	Warm- & Kaltwasserzufuhr	Warm- & Kaltwasserzufuhr	bis max. 50 °C	Warm- & Kaltwasserzufuhr
VERKLEIDUNG					
außen | innen	CNS 1.4301				
Rückwand	Stahlblech, geschlossen				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	406402206	406402236	406402237	406402315	406402234
Wo zu finden?	S. 8/9 & Web-Shop	S. 8/9 & Web-Shop	S. 8/11 & Web-Shop	Web-Shop	Web-Shop

Geschirrspülmaschine ZLAI3G / ZLAI3WG



ZLAI3G

- Einschubhöhe in mm: 330
- doppelwandige Seitenwände, schall- /wärmeisoliert
- doppelwandige Tür, CNS, Edelstahl-Griffleiste
- atmosphärischer Boiler, CNS-Spülarme / -Düsen / -Filter / -Waschtank
- ZLAI3WG: integrierte Enthärtung, Salzbehälter in der Gerätefront
- tiefgezogener Waschtank mit abgerundeten Ecken, ohne Verrohrung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Kontrollsystem, Anschlusskabel
- Selbstdiagnosesystem
- einstellbare Pause zwischen Wasch- und Spülzyklen
- Softstartprogramm zum Schutz empfindlicher Materialien (Glas, Porzellan etc.)
- automatisches Selbstreinigungsprogramm
- PVC-Wasserzuleitung, Kalt- / Warmwasseranschluss
- Service- / Wartungskomponenten von vorn erreichbar

Hinweis:
Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch.

Auf Wunsch können wir Ihre NordCap-Spülmaschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und einwaschen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner.

Inbetriebnahmeprotokoll, Leistungen und pauschale Kosten finden Sie unter
www.nordcap.de/service/zusatzservice/



Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Geschirrspülmaschine ZLAI3G / ZLAI3WG

	ZLAI3G	ZLAI3WG
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	600 x 615 x 840	
innen (B x T x H)	500 x 500 x 335	
Tiefe bei geöffneter Klappe	987	
LEISTUNGSDATEN		
Spülprogramme (Anzahl | Dauer)	3 | 90 / 120 / 240	
Körbe (Theoretische Leistung)	40	
Teller (Theoretische Leistung)	720	
Spülmittel-Dosierung	Serie	
Klarspülmittel-Dosierung	Serie	
Wasserenthärter	nein	Serie
Reinigungssystem	Serie	
Fehlerdiagnosesystem	Serie	
Drucksteigerungspumpe	Serie	
Laugenpumpe	Serie	
Boilerinhalt	12 l	
Tankinhalt	23 l	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	5,35 kW | 400 V | 3N | 50 Hz	
Anschlusswert (Boilerheizung)	4,50 kW	
Anschlusswert (Tankheizung)	2,00 kW	
Wasserverbrauch (pro Zyklus)	2,5 l	
Geräuschpegel	ca. 61 dB	
Wasserdruck	0,5 bis 7 bar	
Wasserhärte	bis 5 °dH	4 bis 10 °dH
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Wasserzulauf	bis max. 50 °C	
Spül-Temperaturbereich	55 bis 65 °C	
Nachspülzyklus	84 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	75 kg | 68 kg	75 kg | 71 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Rückwand aus Stahlblech, komplett geschlossen	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406502729	406502731
Verkaufspreis	**4.489,00 €**	**4.275,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Besteckbehälter, Kunststoff, gelb, B x T x H in mm: 110 x 110 x 150	2
Tassenkorb, Kunststoff, blau, für 24 x Tasse oder 48 x Kaffeetasse, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	1
Tellerkorb, Kunststoff, gelb, für 18 x Suppenteller oder 27 x Untertasse, Ø in mm: bis zu 240 mm, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/12.

Geschirrspülmaschine ZTUCLG3



ZTUCLG3

- Einschubhöhe in mm: 400, tiefgezogene Korbschienen
- zum Spülen von hohen Gläsern, Wein- und Biergläsern, Geschirr- und Pizzatellern sowie GN 1/1-Blechen
- einwandig
- unterbaufähig
- doppelwandige Tür, CNS, isoliert, selbstschließend (soft close), ergonomische Griffleiste
- integriertes Druckboilersystem
- tiefgezogener Waschtank mit abgerundeten Ecken, ohne Verrohrung
- Tankflächenfilter, gelocht, leicht herausnehmbar
- elektronische Steuerung, Touch-Hauptstarttaste
- LED-Symbole, MyEco-Zyklus, Anpassung der Waschzyklen, Alarmfunktion
- Bluetooth-Technologie, Steuerung und Kontrolle per App möglich
- zusätzliche Funktionen via Bluetooth und Cloud Connection
- Selbstdiagnosesystem
- einstellbare Pause zwischen Wasch- und Spülzyklen
- Reiniger- und Klarspülmitteldosierpumpe
- automatisches Selbstreinigungsprogramm
- PVC-Wasserzuleitung, Kalt- / Warmwasseranschluss
- Service- / Wartungskomponenten von vorn erreichbar

Hinweis:
Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch.

Auf Wunsch können wir Ihre NordCap-Spülmaschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und einwaschen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner.

Inbetriebnahmeprotokoll, Leistungen und pauschale Kosten finden Sie unter
www.nordcap.de/service/zusatzservice/



Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Geschirrspülmaschine ZTUCLG3

	ZTUCLG3
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	572 x 623 x 850
innen (B x T x H)	520 x 540 x 400
Tiefe bei geöffneter Klappe	1046
Einschub	Höhe in mm: 400
LEISTUNGSDATEN	
Spülprogramme (Anzahl | Dauer)	3 | 55 / 90 / 100 / 150 / 240
Körbe (Theoretische Leistung)	65 / 40 / 36 / 24 / 15
Teller (Theoretische Leistung)	1170 / 720 / 648 / 432 / 270
Spülmittel-Dosierung	Serie
Klarspülmittel-Dosierung	Serie
Reinigungssystem	Serie
Fehlerdiagnosesystem	Serie
Drucksteigerungspumpe	optional
Laugenpumpe	Serie
Boilerinhalt	5,8 l
Tankinhalt	22 l
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	5,00 kW | 400 V | 3N | 50 Hz
Energieverbrauch (24h)	6,24 kWh/24 h
Anschlusswert (Boilerheizung)	4,50 kW
Anschlusswert (Tankheizung)	2,00 kW
Wasserverbrauch (pro Zyklus)	2,4 l
Geräuschpegel	ca. 70 dB
Wasserdruck	2 bis 5 bar
Wasserhärte	bis 5 °dH
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Wasserzulauf	55 bis 65 °C
Spül-Temperaturbereich	55 bis 65 °C
Nachspülzyklus	60 bis 85 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	62 kg | 60 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Rückwand aus Stahlblech, komplett geschlossen
Verkleidung innen	CNS 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	406400314
Verkaufspreis	**2.945,00 €**

SERIENZUBEHÖR

Besteckbehälter, Kunststoff, gelb, B x T x H in mm: 110 x 110 x 150	1
Tellerkorb, Kunststoff, gelb, für 18 x Suppenteller oder 27 x Untertasse, Ø in mm: bis zu 240 mm, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/12.

Gläserspülmaschine ZSIG / ZSDICG



ZSIG

- Einschubhöhe in mm: 280
- doppelwandig
- doppelwandige Tür, CNS, isoliert, ergonomische Griffleiste
- integriertes Druckboilersystem, austauschbare CNS-Spülarme
- CNS-Waschtank, abgerundete Ecken
- ZSIG: elektromechanische Steuerung, Kontrollleuchte
- ZSDICG: elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Ein-/Aus-Schalter, Anschlusskabel mit Schuko-Stecker
- ZSDICG: Softstartprogramm zum Schutz empfindlicher Materialien (Glas, Porzellan etc.), Selbstdiagnosesystem
- PVC-Wasserzuleitung
- CNS-Ablauf-Filter
- Service- / Wartungskomponenten von vorn erreichbar

Hinweis:
ZSIG: Tankflächenfilter (406864003) nicht im Lieferumfang enthalten (Sonderzubehör).

Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch.

Auf Wunsch können wir Ihre NordCap-Spülmaschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und einwaschen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner.

Inbetriebnahmeprotokoll, Leistungen und pauschale Kosten finden Sie unter
www.nordcap.de/service/zusatzservice/

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Gläserspülmaschine ZSIG / ZSDICG

	ZSIG	ZSDICG
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	460 x 565 x 715	
innen (B x T x H)	400 x 400 x 290	
Tiefe bei geöffneter Klappe	880	
LEISTUNGSDATEN		
Spülprogramme (Anzahl | Dauer)	1 | 120	2 + Kaltnachspülung | 120 / 300 / 120
Körbe (Theoretische Leistung)	30	
Spülmittel-Dosierung	Serie	
Klarspülmittel-Dosierung	Serie	
Wasserenthärter	nein	
Drucksteigerungspumpe	nein	
Laugenpumpe	Serie	
Boilerinhalt	5 l	
Tankinhalt	6 l	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	2,30 kW | 230 V | 1N | 50 Hz	3,30 kW | 230 V | 1 ph | 50 Hz
Anschlusswert (Boilerheizung)	2,00 kW	3,00 kW
Anschlusswert (Tankheizung)	0,80 kW	
Wasserverbrauch (pro Zyklus)	2,3 l	
Geräuschpegel	ca. 58 dB	
Wasserdruck	1,8 bis 3 bar	
Wasserhärte	bis 5 °dH	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Wasserzulauf	bis max. 50 °C	Kaltwasser (Kaltnachspülung) und Warmwasser (Normalbetrieb)
Spül-Temperaturbereich	55 bis 65 °C	
Nachspülzyklus	80 bis 90 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	41 kg | 37 kg	45 kg | 37 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Rückwand aus Stahlblech, komplett geschlossen	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406402206	406402236
Verkaufspreis	**2.278,00 €**	**3.309,00 €**

SERIENZUBEHÖR	406402206	406402236
Gläserkorb, Kunststoff, B x T x H in mm: 400 x 400 x 150	1	1
Tankflächenfilter, Edelstahl	-	1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/12.

Gläserspülmaschine ZSDICWG



ZSDICWG

- Einschubhöhe in mm: 280
- doppelwandig
- doppelwandige Tür, CNS, isoliert, ergonomische Griffleiste
- integriertes Druckboilersystem, austauschbare CNS-Spülarme
- CNS-Waschtank, abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Ein-/Aus-Schalter, Anschlusskabel mit Schuko-Stecker
- Softstartprogramm zum Schutz empfindlicher Materialien (Glas, Porzellan etc.)
- Selbstdiagnosesystem, integrierte Enthärtung
- PVC-Wasserzuleitung
- CNS-Ablauf-Filter
- Service- / Wartungskomponenten von vorn erreichbar

Hinweis:
Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch.

Auf Wunsch können wir Ihre NordCap-Spülmaschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und einwaschen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner.

Inbetriebnahmeprotokoll, Leistungen und pauschale Kosten finden Sie unter
www.nordcap.de/service/zusatzservice/

Gläserspülmaschine ZSDICWG

	ZSDICWG
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	460 x 565 x 715
innen (B x T x H)	400 x 400 x 290
Tiefe bei geöffneter Klappe	880
LEISTUNGSDATEN	
Spülprogramme (Anzahl | Dauer)	2 + Kaltnachspülung | 120 / 300 / 120
Körbe (Theoretische Leistung)	30
Spülmittel-Dosierung	Serie
Klarspülmittel-Dosierung	Serie
Wasserenthärter	Serie
Drucksteigerungspumpe	nein
Laugenpumpe	Serie
Boilerinhalt	5 l
Tankinhalt	6 l
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	3,30 kW | 230 V | 1N | 50 Hz
Anschlusswert (Boilerheizung)	3,00 kW
Anschlusswert (Tankheizung)	0,80 kW
Wasserverbrauch (pro Zyklus)	2,3 l
Geräuschpegel	ca. 61 dB
Wasserdruck	1,8 bis 3 bar
Wasserhärte	ab 5 °dH
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Wasserzulauf	Kaltwasser (Kaltnachspülung) und Warmwasser (Normalbetrieb)
Spül-Temperaturbereich	55 bis 65 °C
Nachspülzyklus	80 bis 90 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	40 kg | 37 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Rückwand aus Stahlblech, komplett geschlossen
Verkleidung innen	CNS 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	406402237
Verkaufspreis	**3.409,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Gläserkorb, Kunststoff, B x T x H in mm: 400 x 400 x 150	1
Tankflächenfilter, Edelstahl	1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/12.

ZANUSSI PROFESSIONAL

by NordCap®

Sonderzubehör für Geschirr- und Gläserspülmaschinen	ZLAI3G	ZLAI3WG	ZTUCLG3	ZSIG	ZSDICG	ZSDICWG	Artikelnummer	Preis
4 x Besteckbehälter, Kunststoff, gelb, B x T x H in mm: 220 x 220 x 150	o	o	o	o	o	o	406865574	15,00 €
Anschlussschlauch 1,5 m, 3/4"-3/4"	o	o	o	o	o	o	4956102	46,00 €
Anschlussset für Enthärterpatrone, 2 flexible Silikondruckschläuche (je 1,5 m) mit Edelstahlummantelung, 3/4" Metallanschlussgewinde (gerade), belastbar bis 15 bar, Platzdruck 90 bar, Nennweite DN 10, inkl. Wasserzähler	o	o	o	o	o	o	4956111	138,00 €
Bausatz für Ablasspumpe, für Serie Z-Active 100, B x T x H in mm: 180 x 120 x 120	–	–	o	–	–	–	406864494	238,00 €
Bausatz für Druckerhöhungspumpe (50 Hz), für Serie Z-Active 100, B x T x H in mm: 350 x 300 x 250	–	–	o	–	–	–	406864492	367,00 €
Besteckbehälter, Kunststoff, gelb, B x T x H in mm: 110 x 110 x 150	o	o	o	o	o	o	406864242	9,00 €
Edelstahl-Tanksieb für LS 5, Nachrüstkit	–	–	o	–	–	–	406864222	169,00 €
Einsatz für 14 Untertassen, für Körbe 400 x 400 mm, B x T x H in mm: 352 x 110 x 100	–	–	–	o	o	o	406867060	20,00 €
Einsatz für Sektflöten	–	–	–	o	o	o	406867058	35,00 €
Einwaschservice, für Gläserspülmaschinen - NETTOPREIS (zzgl. Fahrtkosten)	–	–	–	o	o	o	EINWASCHSERVICE1	295,00 €
Einwaschservice, für Untertisch-Geschirrspülmaschinen - NETTOPREIS (zzgl. Fahrtkosten)	o	o	o	–	–	–	EINWASCHSERVICE2	365,00 €
Gläserkorb 1/2, Kunststoff, B x T x H in mm: 500 x 250 x 173	–	–	o	–	–	–	406864529	118,00 €
Gläserkorb, eckig, B x T x H in mm: 395 x 395 x 100	–	–	–	o	o	o	406867053	72,00 €
Gläserkorb, eckig, B x T x H in mm: 395 x 395 x 115	–	–	–	o	o	o	406867033	55,00 €
Gläserkorb, eckig, B x T x H in mm: 395 x 395 x 200	–	–	–	o	o	o	406867054	62,00 €
Gläserkorb, eckig, mit geneigtem Boden, für 16 x Glas, H in mm: bis zu 280, B x T x H in mm: 395 x 395 x 200	–	–	–	o	o	o	406867056	106,00 €
Gläserkorb, Kunststoff, blau, mit geneigtem Boden, für 16 x Glas, H x Ø in mm: 120 x 100, B x T x H in mm: 500 x 500 x 155	–	–	o	–	–	–	406867020	67,00 €
Gläserkorb, Kunststoff, blau, mit geneigtem Boden, für 16 x Glas, H x Ø in mm: 220 x 100, B x T x H in mm: 500 x 500 x 255	–	–	o	–	–	–	406867040	98,00 €
Gläserkorb, Kunststoff, blau, mit geneigtem Boden, für 16 x Glas, H x Ø in mm: 70 x 100, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	o	o	o	–	–	–	406867023	45,00 €
Gläserkorb, rund, rund, mit Rahmen, Ø x H in mm: 400 x 400	–	–	–	o	o	o	406867057	124,00 €
Klarspülmittelsensor-Nachrüstkit, für Untertisch- und Haubenspülmaschinen, B x T x H in mm: 100 x 750 x 100	o	o	o	–	–	–	406864005	90,00 €
Korb, eckig, für 16 x Teller, Ø in mm: 190 oder 8 x Teller, Ø in mm: 240, B x T x H in mm: 395 x 395 x 100	–	–	–	o	o	o	406867052	71,00 €
Korb, eckig, mit Besteckbehälter und Tasseneinsatz, B x T x H in mm: 395 x 395 x 100	–	–	–	o	o	o	406867055	87,00 €
Messbesteck, für Gesamt- u. Karbonhärte bestehend aus Titriergefäß mit 5- und 10-ml-Marke sowie 30-ml-Titrierlösung in zwei Tropfflaschen von jeweils 15 ml.	o	o	o	o	o	o	4956120	31,00 €
Rosteinsatz für Spülkörbe, B x T x H in mm: 458 x 458 x 10	o	o	o	o	o	o	406867016	57,00 €
soft duomatik evoline mit Bypass, für gewerbliches Geschirrspülen (Weißgeschirr), zentrale Hauswasserversorgung	o	o	o	o	o	o	4952064B	2.234,00 €
soft duomatik Jumbo mit Bypass, für gewerbliches Geschirrspülen (Weißgeschirr), zentrale Hauswasserversorgung	o	o	o	o	o	o	4952062B	3.116,00 €
soft monomatik mit Bypass, für gewerbliches Geschirrspülen (Weißgeschirr), zentrale Hauswasserversorgung	o	o	o	o	o	o	4952050B	1.249,00 €
Spülkorb, B x T x H in mm: 500 x 500 x 190	o	o	–	–	–	–	406867024	313,00 €
Spülmittelsensor-Nachrüstkit, für Untertisch- und Haubenspülmaschinen, B x T x H in mm: 100 x 750 x 100	o	o	o	–	–	–	406864004	90,00 €
Tablettkorb, Kunststoff, rot, für 5 x Tablett, B x T in mm: 530 x 325, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	o	o	–	–	–	–	406867006	97,00 €
Tankflächenfilter, Edelstahl	–	–	–	o	–	–	406864003	97,00 €
Tasseneinsatz, geneigt, B x T x H in mm: 110 x 350 x 100	–	–	–	o	o	o	406867061	30,00 €
Tassenkorb, Kunststoff, blau, für 24 x Tasse oder 48 x Mokkatasse, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	o	o	o	–	–	–	406867007	35,00 €
Tassenkorb, Kunststoff, blau, mit geneigtem Boden, für 20 x Tasse oder 24 x Kaffeetasse, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	–	–	o	–	–	–	406867008	70,00 €
TE 15, Teilentsalzung, Tauschpatrone für die Versorgung von Spülmaschinen mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	o	o	o	o	o	o	4953010	806,00 €
TE 20, Teilentsalzung, Tauschpatrone für die Versorgung von Spülmaschinen mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	o	o	o	o	o	o	4953011	976,00 €
Teller-Einsatz, B x T x H in mm: 90 x 290 x 75	–	–	–	–	o	o	406867048	12,00 €
Tellerkorb 1/2, Kunststoff, B x T x H in mm: 500 x 250 x 85	–	–	o	–	–	–	406864528	90,00 €
Tellerkorb, Kunststoff, blau, für 12 x Pizzateller, Ø in mm: 300, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	–	–	o	–	–	–	406867003	61,00 €
Tellerkorb, Kunststoff, blau, für 16 x Suppenteller, Ø in mm: 240, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	–	–	o	–	–	–	406867001	60,00 €
Tellerkorb, Kunststoff, gelb, für 18 x Suppenteller, Ø in mm: 240 oder 27 x Untertasse, Ø in mm: 150, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	o	o	o	–	–	–	406867002	35,00 €
Tellerkorb, Kunststoff, grün, für 12 x Suppenteller, Ø in mm: 240, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	–	–	o	–	–	–	406867000	35,00 €
Tellerkorb, Stahl, rilsaniert, für 12 x Pizzateller, Ø in mm: 320, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105, Hinweis: nicht passend bei Untertischmaschinen mit H in mm: 330.	o	o	–	–	–	–	406867014	162,00 €
Universalkorb 1/2, Kunststoff, B x T x H in mm: 500 x 250 x 80	–	–	o	–	–	–	406864527	53,00 €
Untergestell, mit 2 Korbeinschüben, B x T x H in mm: 595 x 540 x 450	o	o	o	–	–	–	406860418	484,00 €
UO mini, zur Erzeugung von Osmosewasser für Gläser- und Geschirrspülmaschinen und Haubenspülmaschinen mit Drucksteigerungspumpe, Installation senkrecht oder waagerecht	o	o	–	–	–	–	4954009	2.484,00 €
UO small Tank, zur Erzeugung von Osmosewasser für Gläser- und Geschirrspülmaschinen und Haubenspülmaschinen ohne Drucksteigerungspumpe, Installation senkrecht	–	–	o	o	o	o	4954010B	2.813,00 €
UO small, zur Erzeugung von Osmosewasser für Gläser- und Geschirrspülmaschinen und Haubenspülmaschinen mit Drucksteigerungspumpe, Installation senkrecht	o	o	–	–	–	–	4954010	2.483,00 €
VE 15, Vollentsalzung, Tauschpatrone für die Versorgung von Spülmaschinen mit vollentsalztem Wasser 0° dH (GSG)	o	o	o	o	o	o	4953014	806,00 €
VE 20, Vollentsalzung, Tauschpatrone für die Versorgung von Spülmaschinen mit vollentsalztem Wasser 0° dH (GSG)	o	o	o	o	o	o	4953015	976,00 €
Waschtankfilterset (1 x Traeger und 2 x Filter), Verbundwerkstoff, für Serie Z-Active 100, B x T x H in mm: 480 x 229 x 27	–	–	o	–	–	–	406864495	160,00 €
Zulaufschlauch, mit Edelstahlmantel 2100 mm lang, ausgelegt für Wasserdruck bis zu 10 bar für alle Untertisch- und Haubenspülmaschinen	o	o	o	–	–	–	406864016	63,00 €

o optionale Sonderausstattung – nicht für das Modell verfügbar

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

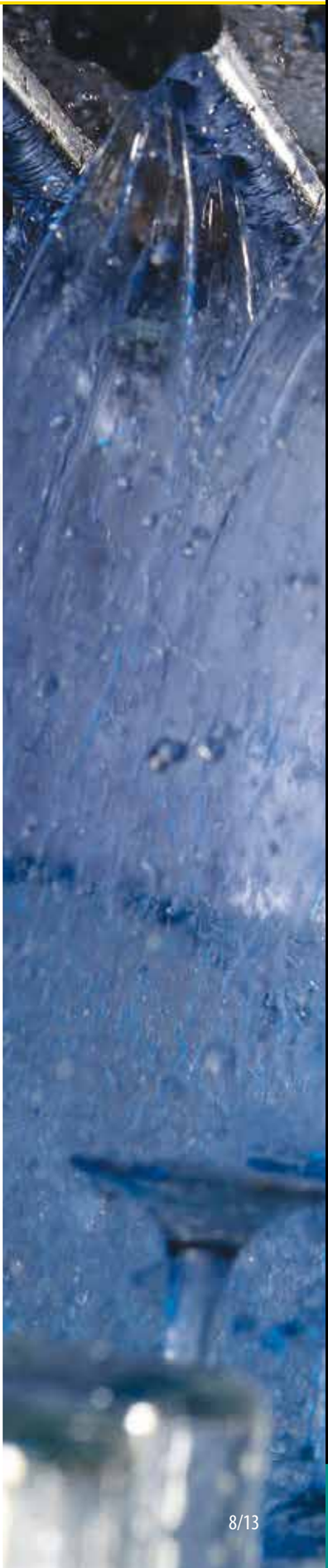
gültig ab 01.03.2026

Hinweise zum Gewährleistungsanspruch bei Spülmaschinen

Bitte beachten Sie, dass nur das ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte **„Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik"** zum Gewährleistungsanspruch berechtigt.

Das **„Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik"** liegt jeder Lieferung einer NordCap-Spülmaschine bei.

Sie können das Dokument auch unter www.nordcap.de/servive oder unter dem nebenstehenden QR-Code herunterladen



Inbetriebnahme & Einwaschservice

Auf Wunsch können wir Ihre NordCap-Spülmaschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und einwaschen lassen.

Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner.

Folgende Leistungen sind jeweils in den unten aufgeführten Pauschalen enthalten:*

- Anschluss an die bauseitig vorhandenen Medienleitungen (Strom, Wasser)**
- Einstellen der Dosierung und der Spültemperaturen, Wasserhärtetest
- Inbetriebnahme sowie Einweisung der Anwender

Die Pauschalpreise betragen:

• für Gläserspülmaschinen	295,00 € plus Fahrtkosten
• für Untertisch-Geschirrspülmaschinen	365,00 € plus Fahrtkosten
• für Haubenspülmaschinen	455,00 € plus Fahrtkosten

Alle Preise verstehen sich netto zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer.

* Anschlussmaterial und Spülmittel gehören nicht zum Lieferumfang.

** Die Medienleitungen müssen in unmittelbarer Nähe des Geräts liegen und frei zugänglich sein.

PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN



HAUBENSPÜLMASCHINEN

9/2

Modellübersicht
Haubenspülmaschinen

9/4
9/8

Haubenspülmaschinen
Katalog & Web-Shop

9/7

Inbetriebnahme & Einwaschservice
Katalog

9/8

Zulauf- & Vorwaschtische
Web-Shop

9/8

Ablauftische
Web-Shop

09

Modellübersicht
Haubenspülmaschinen

Haubenspülmaschinen

Inbetriebnahme &
Einwasch-Service

Zulauf-& Vorwaschtische

Ablauftische

Modellübersicht Haubenspülmaschinen

	H8 DD	H8 DDG
	einwandig	einwandig
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	746 x 877 x 1549	746 x 877 x 1549
Höhe bei geöffn. Haube	2026	2026
innen (B x T x H)	588 x 590 x 440	588 x 590 x 440
LEISTUNGSDATEN		
Anzahl Spülprogramme, Dauer	3 + 1 ETL-Modus, 45 (ETL: 57) | 84 | 150 sek	3 + 1 ETL-Modus, 45 (ETL: 57) | 84 | 150 sek
theoretische Leistung Körbe	80 (ETL: 63)	80 (ETL: 63)
theoretische Leistung Teller	1440 (ETL: 1134)	1440 (ETL: 1134)
Spülmitteldosierung	Serie	Serie
Klarspülmitteldosierung	Serie	Serie
Wasserenthärter	nein, nur extern	nein, nur extern
Reinigungssystem	Serie	Serie
Fehlerdiagnosesystem	Serie	Serie
Boilerart	atmosphärisch	atmosphärisch
Drucksteigerungspumpe	Serie	Serie
Laugenpumpe	nein	Serie
Boilerinhalt	12 l	12 l
Tankinhalt	24 l	24 l
TECHNISCHE DATEN		
Wasserverbrauch	2 l	2 l
Anschlusswert	9,9 kW | 400 V	9,9 kW | 400 V
Anschluss Boilerheizung	9 kW | 400 V	9 kW | 400 V
Anschluss Tankheizung	3 kW | 400 V	3 kW | 400 V
Wasserhärte	bis 5 °dH	bis 5 °dH
Wasserdruck	0,5 bis 7 bar	0,5 bis 7 bar
Schutzart	IP25	
Lautstärke	< 68 dB	< 68 dB
TEMPERATURANGABEN		
Spülung	55 bis 65 °C	
Nachspülzyklus	84 °C	
Wasserzulauf	bis max. 50 °C	
VERKLEIDUNG		
außen | innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406505108	406505109
Wo zu finden?	S. 9/5 & Web-Shop	S. 9/5 & Web-Shop

Modellübersicht Haubenspülmaschinen

	H8 IG	H8 ILG
	doppelwandig	doppelwandig
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	752 x 881 x 1567	752 x 755 x 1567
Höhe bei geöffn. Haube	2046	2046
innen (B x T x H)	588 x 590 x 440	588 x 590 x 440
LEISTUNGSDATEN		
Anzahl Spülprogramme, Dauer	3 + 1 ETL-Modus, 45 (ETL: 57) | 84 | 150 sek	3 + 1 ETL-Modus, 45 (ETL: 57) | 84 | 150 sek
theoretische Leistung Körbe	80 (ETL: 63)	80 (ETL: 63)
theoretische Leistung Teller	1440 (ETL: 1134)	1440 (ETL: 1134)
Spülmitteldosierung	Serie	Serie
Klarspülmitteldosierung	Serie	Serie
Wasserenthärter	nein, nur extern	nein, nur extern
Reinigungssystem	nein	Serie
Fehlerdiagnosesystem	Serie	Serie
Boilerart	atmosphärisch	atmosphärisch
Drucksteigerungspumpe	Serie	Serie
Laugenpumpe	Serie	Serie
Boilerinhalt	12 l	12 l
Tankinhalt	24 l	24 l
TECHNISCHE DATEN		
Wasserverbrauch	2 l	2 l
Anschlusswert	9,9 kW | 400 V	9,9 kW | 400 V
Anschluss Boilerheizung	9 kW | 400 V	9 kW | 400 V
Anschluss Tankheizung	3 kW | 400 V	3 kW | 400 V
Wasserhärte	bis 5 °dH	bis 5 °dH
Wasserdruck	0,5 bis 7 bar	0,5 bis 7 bar
Schutzart	IP25, strahlwassergeschützt	
Lautstärke	< 63 dB	< 63 dB
TEMPERATURANGABEN		
Spülung	55 bis 65 °C	
Nachspülzyklus	84 °C	
Wasserzulauf	bis max. 50 °C	
VERKLEIDUNG		
außen | innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406504275	406504273
Wo zu finden?	Web-Shop	Web-Shop

Haubenspülmaschine H8 DD / H8 DDG



H8 DD

- Einschubhöhe in mm: 440
- einwandig
- Hebe- / Senkmechanismus, seitiger Haubengriff
- H8 DDG: eingebaute Ablaufpumpe
- regelbare Boilerheizung
- austauschbare CNS-Spülarme / -Nachspülarme / -Düsen
- atmosphärischer Boiler (eingebaut)
- frontseitig tiefgezogener Waschtank
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Touch-Bedienfeld, Boilerleistungseinstellungen (an der Bedienblende), Eigendiagnose
- Zyklusunterbrechung bei Haubenöffnung
- integrierte HACCP-Speicherung, zum Anschluss an ein externes Diagnosesystem
- Softstartprogramm zum Schutz empfindlicher Materialien (Glas, Porzellan etc.)
- automatisches Selbstreinigungsprogramm
- CNS-Tankfilter
- Waschtank- / Abflussfilter zur Reinigung entnehmbar

Hinweis:
Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch.

Auf Wunsch können wir Ihre NordCap-Spülmaschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und einwaschen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner.

Inbetriebnahmeprotokoll, Leistungen und pauschale Kosten finden Sie unter
www.nordcap.de/service/zusatzservice/



Alle Preise zzgl. der gesetzlichen USt.

gültig ab 01.03.2026

Haubenspülmaschine H8 DD / H8 DDG

	H8 DD	H8 DDG
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	746 x 877 x 1549	
innen (B x T x H)	588 x 590 x 440	
Korpus (B x T x H)	667 x 755 x 1349	
Höhe bei geöffneter Haube	2026	
LEISTUNGSDATEN		
Spülprogramme (Anzahl | Dauer)	3 + 1 ETL Modus | 45 (ETL: 57) / 84 / 150	
Körbe (Theoretische Leistung)	80 (ETL: 63)	
Teller (Theoretische Leistung)	1440 (ETL: 1134)	
Spülmittel-Dosierung	Serie	
Klarspülmittel-Dosierung	Serie	
Wasserenthärter	nein, nur extern	
Reinigungssystem	Serie	
Fehlerdiagnosesystem	Serie	
Drucksteigerungspumpe	Serie	
Laugenpumpe	nein	Serie
Boilerinhalt	12 l	
Tankinhalt	24 l	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	9,90 kW | 400 V | 3N | 50 Hz	
Anschlusswert (Boilerheizung)	9,00 kW	
Anschlusswert (Tankheizung)	3,00 kW	
Wasserverbrauch (pro Zyklus)	2 l	
Geräuschpegel	ca. 68 dB	
Wasserdruck	0,5 bis 7 bar	
Wasserhärte	bis 5 °dH	
Schutzart	IP25 - strahlwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Wasserzulauf	bis max. 50 °C	
Spül-Temperaturbereich	55 bis 65 °C	
Nachspülzyklus	84 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	118 kg | 106 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Rückwand aus Stahlblech, komplett geschlossen	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406505108	406505109
Verkaufspreis	**4.929,00 €**	**4.995,00 €**

SERIENZUBEHÖR

Besteckbehälter, Kunststoff, gelb, B x T x H in mm: 110 x 110 x 150	1
Tellerkorb, Kunststoff, gelb, für 18 x Suppenteller oder 27 x Untertasse, Ø in mm: bis zu 240 mm, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	1

Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf Seite 9/6.

Sonderzubehör für Haubenspülmaschine	H8 DD	H8 DDG	Artikelnummer	Preis
4 x Besteckbehälter, Kunststoff, gelb, B x T x H in mm: 220 x 220 x 150	o	o	406865574	15,00 €
Besteckbehälter, Kunststoff, gelb, B x T x H in mm: 110 x 110 x 150	o	o	406864242	9,00 €
Besteckkorb, Kunststoff, braun, mit feinmaschigem Boden, für loses Besteck, für bis zu 100 x Besteckteil, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	o	o	406867009	36,00 €
Einwaschservice, für Haubenspülmaschinen - NETTOPREIS (zzgl. Fahrtkosten)	o	o	EINWASCHSERVICE3	455,00 €
Filtersystem für H8DD, zum Nachrüsten	o	o	406864329	485,00 €
Frontpaneel mit Steuerung vorn, anstatt Steuerung auf der Ecke, für einwandige Geräte	o	o	406864374	340,00 €
Gläserkorb, Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden, für 25 x Glas, H x Ø in mm: 120 x 80, B x T x H in mm: 500 x 500 x 155	o	o	406867021	75,00 €
Gläserkorb, Kunststoff, blau, mit geneigtem Boden, für 16 x Glas, H x Ø in mm: 220 x 100, B x T x H in mm: 500 x 500 x 255	o	o	406867040	98,00 €
Gläserkorb, Kunststoff, blau, mit geneigtem Boden, für 16 x Glas, H x Ø in mm: 70 x 100, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	o	o	406867023	45,00 €
Messbesteck, für Gesamt- u. Karbonhärte bestehend aus Titriergefäß mit 5- und 10-ml-Marke sowie 30-ml-Titrierlösung in zwei Tropfflaschen von jeweils 15 ml.	o	o	4956120	31,00 €
Nachrüstkit Laugenpumpe, für Haubenspülmaschinen	o	–	406864346	175,00 €
Rosteinsatz für Spülkörbe, B x T x H in mm: 458 x 458 x 10	o	o	406867016	57,00 €
Satz mit 8 Besteckbehältern, B x T x H in mm: 110 x 110 x 150 (Angaben je Behälter)	o	o	406780068	35,00 €
soft duomatik evoline mit Bypass, für gewerbliches Geschirrspülen (Weißgeschirr), zentrale Hauswasserversorgung	o	o	4952064B	2.234,00 €
soft duomatik Jumbo mit Bypass, für gewerbliches Geschirrspülen (Weißgeschirr), zentrale Hauswasserversorgung	o	o	4952062B	3.116,00 €
soft monomatik mit Bypass, für gewerbliches Geschirrspülen (Weißgeschirr), zentrale Hauswasserversorgung	o	o	4952050B	1.249,00 €
Spülkorb, B x T x H in mm: 500 x 500 x 190	o	o	406867024	313,00 €
Tablettkorb, Kunststoff, rot, für 7 x Tablett, B x T in mm: 530 x 370, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	o	o	406866743	55,00 €
Tassenkorb, Kunststoff, blau, für 24 x Tasse oder 48 x Mokkatasse, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	o	o	406867007	35,00 €
TE 15, Teilentsalzung, Tauschpatrone für die Versorgung von Spülmaschinen mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	o	o	4953010	806,00 €
TE 20, Teilentsalzung, Tauschpatrone für die Versorgung von Spülmaschinen mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	o	o	4953011	976,00 €
Tellerkorb, Kunststoff, gelb, für 18 x Suppenteller, Ø in mm: 240 oder 27 x Untertasse, Ø in mm: 150, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	o	o	406867002	35,00 €
Tellerkorb, Kunststoff, grün, für 12 x Suppenteller, Ø in mm: 240, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	o	o	406867000	35,00 €
UO small, zur Erzeugung von Osmosewasser für Gläser- und Geschirrspülmaschinen und Haubenspülmaschinen mit Drucksteigerungspumpe, Installation senkrecht	o	o	4954010	2.483,00 €
VE 15, Vollentsalzung, Tauschpatrone für die Versorgung von Spülmaschinen mit vollentsalztem Wasser 0° dH (GSG)	o	o	4953014	806,00 €
VE 20, Vollentsalzung, Tauschpatrone für die Versorgung von Spülmaschinen mit vollentsalztem Wasser 0° dH (GSG)	o	o	4953015	976,00 €
Zulaufschlauch, mit Edelstahlmantel 2100 mm lang, ausgelegt für Wasserdruck bis zu 10 bar für alle Untertisch- und Haubenspülmaschinen	o	o	406864016	63,00 €

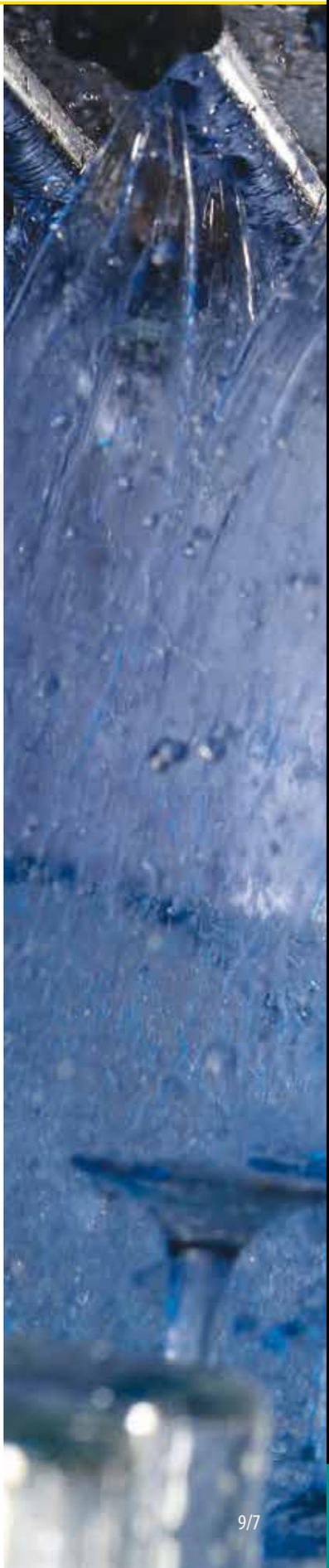
o optionale Sonderausstattung – nicht für das Modell verfügbar

Hinweise zum Gewährleistungsanspruch bei Spülmaschinen

Bitte beachten Sie, dass nur das ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte **„Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik"** zum Gewährleistungsanspruch berechtigt.

Das **„Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik"** liegt jeder Lieferung einer NordCap-Spülmaschine bei.

Sie können das Dokument auch unter www.nordcap.de/servive oder unter dem nebenstehenden QR-Code herunterladen



Inbetriebnahme & Einwaschservice

Auf Wunsch können wir Ihre NordCap-Spülmaschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und einwaschen lassen.

Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner.

Folgende Leistungen sind jeweils in den unten aufgeführten Pauschalen enthalten:*

- Anschluss an die bauseitig vorhandenen Medienleitungen (Strom, Wasser)**
- Einstellen der Dosierung und der Spültemperaturen, Wasserhärtetest
- Inbetriebnahme sowie Einweisung der Anwender

Die Pauschalpreise betragen:

• für Gläserspülmaschinen	295,00 € plus Fahrtkosten
• für Untertisch-Geschirrspülmaschinen	365,00 € plus Fahrtkosten
• für Haubenspülmaschinen	455,00 € plus Fahrtkosten

Alle Preise verstehen sich netto zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer.

* Anschlussmaterial und Spülmittel gehören nicht zum Lieferumfang.

** Die Medienleitungen müssen in unmittelbarer Nähe des Geräts liegen und frei zugänglich sein.

DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier weitere Haubenspülmaschinen & passendes Zubehör

HAUBENSPÜLMASCHINEN



ZANUSSI PROFESSIONAL

Übersicht Haubenspülmaschinen

Übersicht Zubehör
Haubenspülmaschinen



ZUBEHÖR HAUBENSPÜLMASCHINEN



SPÜLTECHNIK-ZUBEHÖR & WASSER-FILTERSYSTEME

10/2



Geschirrkörbe
Katalog & Web-Shop

10/3



Wasserenthärtungsanlagen
Web-Shop

10/3



Teilentsalzungsanlagen
Web-Shop

10/3



Umkehr-Osmose-Anlagen
Web-Shop

10

Geschirrkörbe

Wasserenthärtungsanlagen

Teilentsalzungsanlagen

Umkehr-Osmose-Anlagen

Geschirrkörbe für ZANUSSI-Spülmaschinen	Artikelnummer	Preis
4 x Besteckbehälter, Kunststoff, gelb, B x T x H in mm: 220 x 220 x 150	406865574	15,00 €
Besteckkorb, Kunststoff, blau, inkl. 4 Besteckbehälter (gelb), für 16 x Besteckbehälter (gelb / 406865574), für bis zu x 240 Besteckteil, B x T x H in mm: 500 x 500 x 155	406867010	94,00 €
Besteckkorb, Kunststoff, braun, mit feinmaschigem Boden, für loses Besteck, für bis zu 100 x Besteckteil, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	406867009	36,00 €
Gläserkorb, Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden, für 25 x Glas, H x Ø in mm: 120 x 80, B x T x H in mm: 500 x 500 x 155	406867021	75,00 €
Gläserkorb, Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden, für 25 x Glas, H x Ø in mm: 170 x 80, B x T x H in mm: 500 x 500 x 205	406867031	98,00 €
Gläserkorb, Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden, für 25 x Glas, H x Ø in mm: 220 x 80, B x T x H in mm: 500 x 500 x 255	406867041	105,00 €
Gläserkorb, Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden, für 36 x Glas, H x Ø in mm: 120 x 70, B x T x H in mm: 500 x 500 x 155	406867022	88,00 €
Gläserkorb, Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden, für 36 x Glas, H x Ø in mm: 170 x 70, B x T x H in mm: 500 x 500 x 205	406867032	107,00 €
Gläserkorb, Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden, für 36 x Glas, H x Ø in mm: 220 x 70, B x T x H in mm: 500 x 500 x 255	406867042	118,00 €
Gläserkorb, Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden, für 49 x Glas, H x Ø in mm: 70 x 60, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	406867011	45,00 €
Gläserkorb, Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden, für 64 x Glas, H x Ø in mm: 70 x 50, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	406867012	45,00 €
Gläserkorb, Kunststoff, blau, mit geneigtem Boden, für 16 x Glas, H x Ø in mm: 120 x 100, B x T x H in mm: 500 x 500 x 155	406867020	67,00 €
Gläserkorb, Kunststoff, blau, mit geneigtem Boden, für 16 x Glas, H x Ø in mm: 220 x 100, B x T x H in mm: 500 x 500 x 255	406867040	98,00 €
Gläserkorb, Kunststoff, blau, mit geneigtem Boden, für 16 x Glas, H x Ø in mm: 70 x 100, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	406867023	45,00 €
Tablettkorb, Kunststoff, rot, für 5 x Tablett, B x T in mm: 530 x 325, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	406867006	97,00 €
Tablettkorb, Kunststoff, rot, für 7 x Tablett, B x T in mm: 530 x 370, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	406866743	55,00 €
Tablettkorb, Kunststoff, rot, für 8 x Tablett, B x T in mm: 530 x 370, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	406867004	51,00 €
Tablettkorb, Kunststoff, rot, mit Metalleinsatz für halbisolierte Tabletts, B x T in mm: 530 x 370, B x T x H in mm: 500 x 500 x 150	406867005	280,00 €
Tassenkorb, Kunststoff, blau, für 24 x Tasse oder 48 x Mokkatasse, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	406867007	35,00 €
Tassenkorb, Kunststoff, blau, mit geneigtem Boden, für 20 x Tasse oder 24 x Kaffeetasse, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	406867008	70,00 €
Tellerkorb, Kunststoff, blau, für 12 x Pizzateller, Ø in mm: 300, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	406867003	61,00 €
Tellerkorb, Kunststoff, blau, für 16 x Suppenteller, Ø in mm: 240, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	406867001	60,00 €
Tellerkorb, Kunststoff, gelb, für 18 x Suppenteller, Ø in mm: 240 oder 27 x Untertasse, Ø in mm: 150, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	406867002	35,00 €
Tellerkorb, Kunststoff, grün, für 12 x Suppenteller, Ø in mm: 240, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	406867000	35,00 €
Tellerkorb, Stahl, rilsaniert, für 12 x Pizzateller, Ø in mm: 320, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105 Hinweis: nicht passend bei Untertischmaschinen mit H in mm: 330.	406867014	162,00 €

DAS WAR NOCH NICHT ALLES. . .

Entdecken Sie hier Wasserfiltersysteme

WASSERENTHÄRTUNGSANLAGEN



Übersicht
Wasserenthärtungsanlagen

Übersicht
Teilentsalzungsanlagen



TEILENTSALZUNGSANLAGEN

UMKEHR-OSMOSE-ANLAGEN



Übersicht
Umkehr-Osmose-Anlagen

PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN

SPOTTED by NordCap

Von Profis für Profis

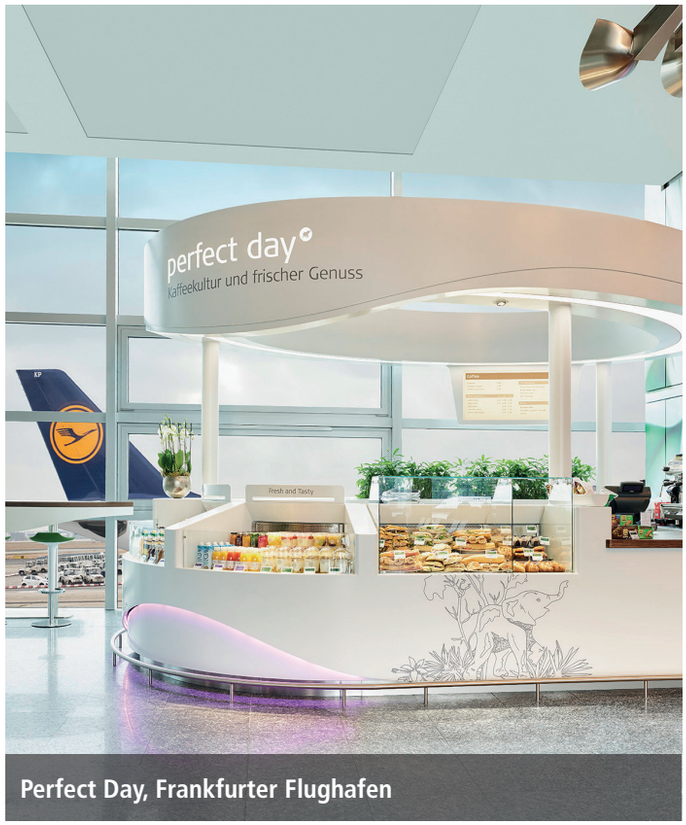
Unsere vielfältigen Referenzen zeigen, wie aus Technik Gastfreunsdschaft wird. Hier geben wir Ihnen bereits einen kleinen Überblick.

Entdecken Sie auf unserer Website weitere Geräte und Konzeptlösungen von uns in realen Einbausituationen verschiedener Objekte.

www.nordcap.de/ueber-nordcap/referenzenuebersicht



Reemtsma, Hamburg Foto: www.profi-tabel.de @Romanus Fuhrmann



Perfect Day, Frankfurter Flughafen



ESSO, Rostock



Objekt: Culina+, Hamburg Foto: Jan Meier, Bremen



Immer Grün, Bremen

© NordCap GmbH & Co. KG – Thalenhorststr. 15 – 28307 Bremen

Finanzen | Service
28307 Bremen
Thalenhorststraße 15
Tel +49 421 48557-0

bremen@nordcap.de

Vertrieb Nord-Ost
21079 Hamburg
Großmoorbogen 5
Tel +49 40 766183-0

hamburg@nordcap.de

Vertrieb Süd
55218 Ingelheim
Hermann-Bopp-Straße 4
Tel +49 6132 7101-0

ingelheim@nordcap.de

Vertrieb West
40699 Erkrath
Max-Planck-Straße 30
Tel +49 211 540054-0

erkrath@nordcap.de

www.nordcap.de