


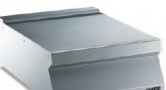







Auslaufmodelle u. Einzelstücke Koch- und Spültechnik - Stand: 19. KW 2012

Abbildung	Reg.	Index	Typ / Beschreibung	
	Abb. ähnlich	1	Arbeitstisch AT9/200-S-T • BxTxH: 200 x 930 x 250 • Arbeitstisch 200 mm, mit Schublade, Tischgerät Tischgerät, Korpshöhe 250 mm	UVP: 559,00 €
		406	Art. Nr. 200 476	99 €
	Abb. ähnlich	1	Arbeitstisch AT9/400-S-T • BxTxH: 400 x 930 x 250 • Arbeitstisch 400 mm, mit Schublade, Tischgerät Tischgerät, Korpshöhe 250 mm	UVP: 655,00 €
		406	Art. Nr. 200 477	99 €
	Abb. ähnlich	1	Arbeitstisch AT9/800-S-T • BxTxH: 800 x 930 x 250 • Arbeitstisch 800 mm, mit Schublade, Tischgerät Tischgerät, Korpshöhe 250 mm	UVP: 1.055,00 €
		406	Art. Nr. 200 478	198 €
	Abb. ähnlich	1	Arbeitstisch AT9/200-GF-T • BxTxH: 200 x 930 x 250 • Arbeitstisch 200 mm, mit geschlossener Front, Tischgerät Tischgerät, Korpshöhe 250 mm	UVP: 387,00 €
		406	Art. Nr. 200 479	99 €
	Abb. ähnlich	1	Arbeitstisch AT9/800-GF-T • BxTxH: 800 x 930 x 250 • Arbeitstisch 800 mm, mit geschlossener Front, Tischgerät Tischgerät, Korpshöhe 250 mm	UVP: 646,00 €
		406	Art. Nr. 200 481	99 €
		1	Unterbauschrank - ungekühlt U9/400-U1FT-S • BxTxH: 400 x 930 x 600 • Unterbau 400 mm, mit Flügeltür Standgerät, auf höhenverstellbaren Füßen (+50 mm)	UVP: 502,00 €
		406	Art. Nr. 200 490	99 €
		1	Unterbauschrank - ungekühlt U9/800-U2FT-S • BxTxH: 800 x 930 x 600 • Unterbau 800 mm, mit 2 Flügeltüren Standgerät, auf höhenverstellbaren Füßen (+50 mm)	UVP: 757,00 €
		406	Art. Nr. 200 491	198 €
		2	Fritteuse GF7/1B7L • BxTxH: 400 x 730 x 850 • Fritteuse in Gasausführung als Standgerät • Ausstattung mit 1 V-Becken/7 kW/7 Ltr. • dreiseitig geschlossener Schrankraum mit 1 Tür, rechts angeschlagen • 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl • V-Becken mit außen liegenden Heizelementen für eine hohe Leistung und eine leichte Reinigung • Arbeitstemperatur von 105-185 °C thermostatisch regelbar • Füllmengen: max: 7 Ltr.; Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsensatz im Sonderzubehör erhältlich • höhenverstellbare Füße (+50 mm)	UVP: 1.951,00 €
		406	Art. Nr. 178 112	598 €
		2	Neutralelement NE7/800T • BxTxH: 800 x 730 x 250 • Neutralelement-Tischgerät, Ausführung in 800 mm Breite • Frontblende dem Design der Thermischen Geräte angepasst • 1,5 mm starke Deckplatte aus CrNiStahl 1.4301, Front-, Rücken- und Seitenverkleidungen aus CrNiStahl 1.4301	UVP: 522,00 €
		406	Art. Nr. 178 164	99 €
		2	Schubladenelement SE7/800T • BxTxH: 800 x 730 x 250 • Schubladenelement-Tischgerät, Ausführung in 800 mm Breite mit ungekühlter Schublade • Frontblende dem Design der Thermischen Geräte angepasst • 1,5 mm starke Deckplatte aus CrNiStahl 1.4301, Front-, Rücken- und Seitenverkleidungen aus CrNiStahl 1.4301	UVP: 680,00 €
		406	Art. Nr. 178 166	198 €

Auslaufmodelle u. Einzelstücke

Koch- und Spültechnik - Stand: 19. KW 2012

Abbildung	Reg.	Index	Typ / Beschreibung	
	2	406	Neutralelement NE7/200T <ul style="list-style-type: none"> BxTxH: 200 x 730 x 250 Neutralelement-Tischgerät, Ausführung in 200 mm Breite Frontblende dem Design der Thermischen Geräte angepasst 1,5 mm starke Deckplatte aus CrNiStahl 1.4301, Front-, Rücken- und Seitenverkleidungen aus CrNiStahl 1.4301 	UVP: 331,00 € 99 €
	3	406	Bratplatte GBP9/1H-GE-GE-08KW-T <ul style="list-style-type: none"> BxTxH: 400 x 930 x 250 Bratplatte in Gasausführung als Tischgerät Ausstattung mit 8 kW gerillter, geneigter Heizzone 2 mm starke Front-/ und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl IPX 5 Strahlwasserschutz Griddleplatte aus Stahl mit Fettablauföffnung in einen Fettsammelbehälter unter der Bratplatte Edelstahlbrenner mit selbst stabilisierender Flamme und 2 Abzweigungen mit 4 Flammenlinien, Arbeitstemperatur: 210-420°C Heizzone thermostatisch regelbar Serienausstattung inklusive 3seitigem Spritzschutz und Reinigungsschaber Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich 	UVP: 1.486,00 € 398 €
	3	406	Bratplatte GBP9/1H-GE-GE-10KW-T <ul style="list-style-type: none"> BxTxH: 400 x 930 x 250 Bratplatte in Gasausführung als Tischgerät Ausstattung mit 10 kW gerillter, geneigter Heizzone ohne Schutzfugen in einem Stück tiefgezogen 2 mm starke Front-/ und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl IPX 5 Strahlwasserschutz Griddleplatte aus Stahl mit Fettablauföffnung in einen 1,5 Liter Fettsammelbehälter unter der Bratplatte Edelstahlbrenner mit selbst stabilisierender Flamme und 2 Abzweigungen mit 4 Flammenlinien, Arbeitstemperatur: 90-280°C; Heizzone thermostatisch regelbar Serienausstattung inklusive 3seitigem Spritzschutz und Reinigungsschaber Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich 	UVP: 1.783,00 € 598 €
	3	406	Rostgrill ERG9/1H-UO-S <ul style="list-style-type: none"> BxTxH: 400 x 930 x 850 Rostgrill in Elektroausführung als Standgerät mit 1 Heizzone/7,5 kW offener Unterbau 2 mm starke Front-/ und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl IPX 5 Strahlwasserschutz Grillrost aus Gusseisen, verstellbar mit Fettablaufrinne, eine Seite geneigt, eine waagrecht großer herausnehmbarer Fettauffangbehälter Beheizung über Incoloy 800 CrNiStahl-Heizwiderstände mit Sicherheitsthermostat Serienausstattung inklusive Fett-/Wasserschubblende, 3seitigem Spritzschutz aus Edelstahl und Reinigungsschaber höhenverstellbare Füße (+50 mm) 	UVP: 2.188,00 € 698 €
	3	406	GWB9/1B-GN1/1-T Bain Marie <ul style="list-style-type: none"> BxTxH: 400 x 930 x 250 Front, Seiten- und Rückseitenverkleidung aus Chromnickelstahl 1.4301. 2 mm starke Deckplatte aus Cr.Ni.Stahl 1.4301. Brenner aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und geschützter Zündflamme. Piezozündung Design und Installation der Bedienknöpfe verhindern das Eindringen von Wasser Thermostatische Temperaturregelung von 30° C - 90° C Manuelle Beckenbefüllung über Einlaufarmatur, Ablauf über Überlaufrohr Gelochter Siebboden und Auflage für GN 1/1 Behälter IPX5 Strahlwasserschutz Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich 	UVP: 1.720,00 € 498 €
	3	406	Kochkessel EK9/60L-I-P-S <ul style="list-style-type: none"> BxTxH: 800 x 930 x 850 Kochkessel in Elektroausführung als Standgerät indirekt beheizter Kessel mit Pressostat Rundkessel in 60 Ltr.-Ausführung, säurebeständiger aus Chromnickel- Molybdänstahl 1.4401 gefertigter Kessel, nahtlos tiefgezogen, Kesseldurchmesser 60 Ltr./420 mm Deckel mit ergonomischen Griff aus CrNiStahl 1.4301 2 mm starke Front-/ und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl IPX 5 Strahlwasserschutz; Sicherheits-Thermostat als Trockengehschutz integrierter Kalt- und Warmwasserzulauf über Magnetventil Manometer mit Sicherheitsventil für optimalen Betriebsdruck Be- und Entlüfter für die Aufheiz- und Abkühlphase auf der Deckplatte Druckschalterregelung zur Überwachung des Energie- und Wasserverbrauchs Beheizung durch am Boden des Doppelmantels installierte Heizelemente aus CrNiStahl 1.4301 mit Sicherheitsthermostat höhenverstellbare CrNiStahl-Füße (+50 mm) 	UVP: 5.599,00 € 1.398 €

Auslaufmodelle u. Einzelstücke

Koch- und Spültechnik - Stand: 19. KW 2012

Abbildung	Reg.	Index	Typ / Beschreibung	
	3	406	Fritteuse GF9/2VB-15L-U2FT-S <p style="text-align: right;">UVP: 4.444,00 €</p> <ul style="list-style-type: none"> BxTxH: 800 x 930 x 850 Fritteuse in Gasausführung als Standgerät Ausstattung mit 2 V-Becken/14 kW/15 Ltr. Unterbau dreiseitig geschlossen, mit 2 Türen 2 mm starke Front-/ und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl IPX 5 Strahlwasserschutz V-Becken mit außerhalb des Beckens liegenden Heizelementen für eine hohe Leistung und eine leichte Reinigung Fettablauf über Auslaufhahn unter dem Becken Arbeitstemperatur von 105-190 °C thermostatisch regelbar Sicherheitsthermostat als Überhitzungsschutz Füllmenge je Becken min./max: 13/15 Ltr. Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich höhenverstellbare CrNiStahl-Füße (+50 mm) serienmäßig inklusive 15 Ltr. Korb je Becken <p>Hinweis: Laut CE-Vorschriften für Gasgeräte der Kategorie B11 (über 14 kW Anschlusswert) ist es erforderlich, einen Abgaskanal (bei Aufstellung unter einer Dunstabzugshaube) oder einen Abzug mit Rückströmsicherung bei Abgasabführung direkt nach draußen zu installieren.</p>	1.398 €
			Art. Nr. 200 337	
	3	406	Fritteuse EF9/1VB-15L-U1FT-S <p style="text-align: right;">UVP: 2.679,00 €</p> <ul style="list-style-type: none"> BxTxH: 400 x 930 x 850 Fritteuse in Elektroausführung als Standgerät Ausstattung mit 1 V-Becken/10 kW/15 Ltr. Unterbau dreiseitig geschlossen, mit 1 Tür; 2 mm starke Front-/ und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl IPX 5 Strahlwasserschutz V-Becken mit außerhalb des Beckens liegenden Heizelementen Fettablauf über Auslaufhahn unter dem Becken Infrarot-Hochleistungsheizelemente Arbeitstemperatur von 105-190 °C thermostatisch regelbar Sicherheitsthermostat als Überhitzungsschutz Füllmenge min./max: 13/15 Ltr. höhenverstellbare CrNiStahl-Füße (+50 mm) serienmäßig inklusive 15 Ltr. Korb 	898 €
			Art. Nr. 200 338	
	3	406	Fritteuse GF9/1VB-23L-U1FT-S-575mm <p style="text-align: right;">UVP: 3.086,00 €</p> <ul style="list-style-type: none"> BxTxH: 400 x 930 x 850 Fritteuse in Gasausführung als Standgerät Ausstattung mit 1 V-Becken/19 kW/23 Ltr. Unterbau dreiseitig geschlossen, mit 1 Tür 2 mm starke Front-/ und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl IPX 5 Strahlwasserschutz V-Becken mit außerhalb des Beckens liegenden Heizelementen für eine hohe Leistung und eine leichte Reinigung Fettablauf über Auslaufhahn unter dem Becken Arbeitstemperatur von 105-190 °C thermostatisch regelbar Sicherheitsthermostat als Überhitzungsschutz; Füllmenge min./max: 21/23 Ltr. Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich höhenverstellbare CrNiStahl-Füße (+50 mm) serienmäßig inklusive 2 Körben für halbe Beckengröße (1 x 927.223) <p>Hinweis: Laut CE-Vorschriften für Gasgeräte der Kategorie B11 (über 14 kW Anschlusswert) ist es erforderlich, einen Abgaskanal (bei Aufstellung unter einer Dunstabzugshaube) oder einen Abzug mit Rückströmsicherung bei Abgasabführung direkt nach draußen zu installieren.</p>	998 €
			Art. Nr. 200 340	
	3	406	Fritteuse EF9/2B-18L-U2FT-S-400V <p style="text-align: right;">UVP: 4.294,00 €</p> <ul style="list-style-type: none"> BxTxH: 800 x 930 x 850 Fritteuse in Elektroausführung als Standgerät Ausstattung mit 2 Becken/16,5 kW/18 Ltr. Unterbau dreiseitig geschlossen, mit 2 Türen 2 mm starke Front-/ und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl IPX 5 Strahlwasserschutz Becken mit im Becken liegenden Heizelementen Fettablauf über Auslaufhahn unter dem Becken Infrarot-Hochleistungsheizelemente Arbeitstemperatur von 120-190 °C thermostatisch regelbar Sicherheitsthermostat als Überhitzungsschutz Füllmenge je Becken min./max: 18/20 Ltr. höhenverstellbare CrNiStahl-Füße (+50 mm) serienmäßig inklusive 2 x 2 Körben für halbe Beckengröße 	1.598 €
			Art. Nr. 200 345	
	3	406	Fritteuse GF9/1VB-23L-U1FT-S-365mm <p style="text-align: right;">UVP: 3.582,00 €</p> <ul style="list-style-type: none"> BxTxH: 400 x 930 x 1200 Fritteuse in Gasausführung als Standgerät Ausstattung mit 1 normalen Becken/19 kW/23 Ltr. Unterbau dreiseitig geschlossen, mit 1 Tür 2 mm starke Front-/ und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl IPX 5 Strahlwasserschutz; Heizelementen im Becken Fettablauf über Auslaufhahn unter dem Becken Arbeitstemperatur von 105-190 °C thermostatisch regelbar Sicherheitsthermostat als Überhitzungsschutz; Füllmenge min./max: 21/23 Ltr. Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich höhenverstellbare CrNiStahl-Füße (+50 mm) serienmäßig inklusive 2 Körben für halbe Beckengröße (1 x 927.223) <p>Hinweis: Laut CE-Vorschriften für Gasgeräte der Kategorie B11 (über 14 kW Anschlusswert) ist es erforderlich, einen Abgaskanal (bei Aufstellung unter einer Dunstabzugshaube) oder einen Abzug mit Rückströmsicherung bei Abgasabführung direkt nach draußen zu installieren.</p>	1.298 €
			Art. Nr. 200 361	

Auslaufmodelle u. Einzelstücke

Koch- und Spültechnik - Stand: 19. KW 2012

Abbildung	Reg.	Index	Typ / Beschreibung	
	3	406	Frittenwanne EFW9/1B-GN1/1-T <ul style="list-style-type: none"> • BxTxH: 400 x 930 x 250 • Frittenwanne in Elektroausführung • Beheizung durch Infrarot Heizelemente an der Rückwand des Geräts • leicht abnehmbare Bedienblende mit Ein-/ Ausschalter • ein speziell geformter, lose eingelegt gelochter Boden ermöglicht leichtes Entnehmen der Pommes-Frites • Becken zur Aufnahme von einem GN 1/1 Behälter • 2 mm starke Front-/ und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, Design und Installation der Regelschalter verhindern das Eindringen von Wasser; IPX5 Strahlwasserschutz 	UVP: 1.272,00 € 398 €
	3	406	Bratplatte EBP9/1H-GL-WA-T <ul style="list-style-type: none"> • steckerfertige Bratplatte in Elektroausführung • Tischgerät • BxTxH: 400 x 930 x 250 • 1 gerillte, geneigte 7,5 kW Heizzone • Arbeitstemperatur: 120 bis 280°C 	UVP: 1.907,0 € 498 €
	3	406	EBP9/1H-GL-GE-T <ul style="list-style-type: none"> • steckerfertige Bratplatte in Elektroausführung • Tischgerät • BxTxH: 400 x 930 x 250 • 1 gerillte, geneigte 7,5 kW Heizzone • Arbeitstemperatur: 120 bis 280°C 	UVP: 1.759,00€ 498 €
	5	406	Heißluftdämpfer, easySteam Plus (B) 10xGN 1/1 <ul style="list-style-type: none"> • steckerfertiger Heißluftdämpfer, Elektroausführung • BxTxH: 895x845x1080 • Bruttogewicht: 145 Kg • für 10x GN 1/1 • Innen/Außen CNS DIN 1.4301 • 3 Betriebsarten: Heißluft, Dampf, Dampf und Heißluft Kombi 	UVP: 8.722,50 € 2.998 €
	5	406	Heißluftdämpfer, GD/10XGN1/1-L2 <ul style="list-style-type: none"> • steckerfertiger Heißluftdämpfer, Gasausführung • BxTxH: 890x900x970 • Bruttogewicht: 1429 Kg • für 10x GN 1/1 • Innen/Außen CNS DIN 1.4301 • 3 Betriebsarten: Heißluft, Dampf, Dampf und Heißluft Kombi 	UVP: 7.428,50 € 2.698 €
	5	406	Heißluftdämpfer, GD/6xGN1/1-L3 <ul style="list-style-type: none"> • steckerfertiger Heißluftdämpfer in Gasausführung • BxTxH: 860 x 756 x 710 • Bruttogewicht: 126 Kg • für 6x GN 1/1 • außen und innen aus Chromnickelstahl DIN 1.4301 	UVP: 6.623,00€ 2.298 €
	6	493	Pizzaofen PIZZY MONO <ul style="list-style-type: none"> • steckerfertiger elektrischer Pizzaofen • BxTxH: 924 x 1425 x 463 • Bruttogewicht: 111 Kg • Längseinschub für 6 Pizzen mit Ø 30 cm • Backkammer mit Schamottsteinboden • maximale Arbeitstemperatur 450°C • Außengehäuse aus Edelstahl 	UVP: 2.226,00€ 798 €

Geräte ab Lagerstandort Bremen / Hamburg / Erkrath.
Nur sofortiger Abnahme - keine Reservierungen möglich. Der Zwischenverkauf ist vorbehalten.

Die hier genannten Preise verstehen sich netto, zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Für den Versand werden innerhalb Deutschlands auf den Nettopreis 1,95 % Verpackungskosten berechnet, nach Österreich 6% Versandpauschale in Ansatz gebracht.
Auf Produkte unseres Koch- und Spültechnik-Sortiments gewähren wir 12 Monate Garantie für Lohn und Material sowie weitere 12 Monate Garantie für Material.

Unsere aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie unter <http://www.nordcap.de/agb/> zum Download.

Die Rechnungsstellung, ggf. Auslieferung/Montage und Garantieleistung an den gewerblichen Endanwender erfolgt ausschließlich über einen NordCap - Fachhändler.
Die Geräte sind ausschließlich für den gewerblichen Einsatz bestimmt.