

WE CARE FOR FOOD

NordCap Xpress

NordCap Product World

NordCap Solutions



Präsentation



Pizzatechnik



Schnellkühlen/Schockfrosten



Konzepte



Regenerieren

NordCap®

TECHNIK. SONDERBAU. KONZEPTE. SERVICE.

2025.2026

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



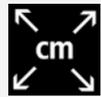
geräuscharm



Elektriker
erforderlich



Montageaufwand
erforderlich



Übermaß, Abladehilfe
vor Ort erforderlich



Staplerservice
€ 190,00 (netto)



Montageservice
verfügbar



Einwasheservice
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



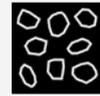
Hohlwürfel



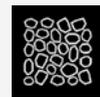
Vollwürfel Serie SCE



Vollwürfel Serie SVD



Flockeneis



Crushed-Ice



Nuggeteis

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 oder scannen Sie den nebenstehenden QR-Code.



www.nordcap.de/agb



UNSERE LÖSUNGEN ZUM SCHNELLKÜHLEN UND SCHOCKFROSTEN IM ÜBERBLICK

Willkommen bei NordCap Solutions	2
Schnellkühlen und Schockfrostern mit NUOVAIR by NordCap	3
Frische & Produktivität wie nie zuvor: Schnellkühlen und Schockfrostern	4-5

SERIE COMPACT-LINE

Reduzierte Größe und hohe Leistung für anspruchsvolle Küchen	6-7
Modelle C5.1S / C5.1 COMPACT-LINE	8-9
Modelle C10.1 / C15.1 COMPACT-LINE	10-11

SERIE POWER-LINE

Exzellente Leistung für hoch produktive Food-Betriebe	12-13
Modelle P5.1 / P5.2 POWER-LINE	14-15
Modelle P10.1 / P10.2 POWER-LINE	16-17
Modelle P15.1 / P15.2 POWER-LINE	18-19
Modell P20.1 POWER-LINE	20-21
Modell P20.2 POWER-LINE	22-23
Sonderzubehör für Serie POWER-LINE	38

SERIE INDUSTRY-LINE

Hightech für Catering, Zentralküchen und Lebensmittelmanufakturen	24-27
Modelle N150T1 / N200T1 / N260T1 INDUSTRY-LINE	28-29
Modelle N300T2 / N550T2 INDUSTRY-LINE	30-31
Modelle N550T3 / N780T3 INDUSTRY-LINE	32-33
Modelle N260T1 XL / N550T2 XL / N780T3 XL INDUSTRY-LINE	34-35
Sonderzubehör für Serie INDUSTRY-LINE	38

VERDAMPFERPAKETE

Verdampferpakete - Ihr maßgeschneiderter Schnellkühler	36
Modelle 150 kg mit Kältemittel R-448 A / R-744 (CO2)	37

Spotted: Schnellkühler / Schockfroster im Einsatz	39
Wie wird die benötigte Größe des Schnellkühlers ermittelt?	40





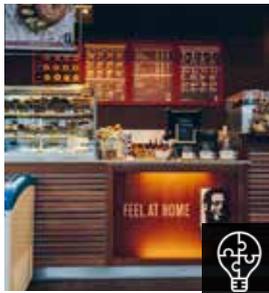
Willkommen bei NordCap Solutions

Schnellkühlen & Schockfrostern – Lösungen, die in der Praxis überzeugen.

Expertise von Profis für Profis

Die Foodbranche verändert sich – schnell, komplex und anspruchsvoll. Damit Sie Schritt halten, brauchen Sie Partner, die verstehen, wie Ihre Abläufe funktionieren – und wie man sie besser macht.

Im **Team Solutions** stehen wir Ihnen mit fundierter Beratung zur Seite: persönlich, praxisnah und lösungsorientiert. Für fünf zentrale Themenfelder der Foodbranche liefern wir nicht nur die passende Technik, sondern auch das Know-how mit einem klaren Fokus auf praxisgerechte Lösungen.



Konzepte



Pizzatechnik



Präsentation



Regenerieren



Schnellkühlen / Schockfrostern



4 Fragen an . . . Carsten Hülsmann

Bei NordCap bist du:
Ich bin Systemberater für Schnellkühler und Schockfroster im NordCap Team Solutions und berate unsere Kunden, Kältefachbetriebe, Fachhändler sowie Planer bei der Auswahl der passenden Technik und der baulichen Umsetzung.

Was qualifiziert dich?

Als gelernter Koch hatte ich 2006 meine ersten Berührungspunkte mit Schnellkühltechnik. Sofort hat mich dieses Thema fasziniert. Seitdem lerne ich jeden Tag dazu, wie diese Technik die Küchenabläufe verbessert.

Was ist das Beste an deinem Job?

Es macht mir viel Spaß, durch meine Beratung einen Beitrag zur Verbesserung der Küchenprozesse zu leisten. Dabei bin ich immer wieder überrascht, wie vielfältig die Anwendungsmöglichkeiten von Schnellkühlern und Schockfroster sind.

Was war dein ungewöhnlichster Kunde?

Ein Konditor, der schokolierete und kandierte Früchte auf verschiedenen Jahrmärkten verkauft. Durch den Einsatz des Schnellkühlers verkürzen sich die Abkühlzeiten um ein Vielfaches und der Wareneinsatz kann deutlich optimiert werden.

Im Bereich Schnellkühlen und Schockfrostern ist Carsten Hülsmann Ihr Ansprechpartner – mit echter Küchenpraxis und technischer Beratungskompetenz. Bei allen Fragen rund um dieses Thema freut er sich über Ihren Anruf oder Ihre E-Mail.

Carsten Hülsmann

Systemberatung Schnellkühler & Schockfroster

mobil +49 174 3452853

E-Mail carsten.huelsmann@nordcap.de



Die frisch kandierten Früchte werden im Schnellkühler in sieben Minuten schnellgekühlt und dann entweder gelagert oder direkt zum Verzehr angeboten.



Schnellkühlen und Schockfrostern mit NUOVAIR by NordCap Zeitgemäß. Leistungsstark. Zuverlässig. Ohne Kompromisse.



Mit NUOVAIR bieten wir Ihnen Technik, die in Sachen Effizienz, Sicherheit und Qualität Maßstäbe setzt. Die drei Geräteserien COMPACT, POWER und INDUSTRY decken ein breites Anwendungsspektrum ab – vom kleinen Handwerksbetrieb bis zur industriellen Großküche.

NUOVAIR steht für leistungsstarke Systeme, die höchsten Hygieneansprüchen gerecht werden, präzise Temperaturregelung ermöglichen und eine kontinuierlich hohe Produktqualität sichern.

TOP PERFORMANCE

25% schneller
Schnellkühlen und
Schockfrostern von jeder Temperatur aus
Kontinuierliche Produktion 24 Stunden am Tag



GREEN INNOVATION

Energieeinsparungen von bis zu 50%
Kältemittel mit niedrigem Treibhauspotential
z.B. R-290, R-1270 oder R-744 (CO₂)
Effiziente Produktion

COMMUNICATION

Fernwartung und automatische Überwachung
Sicherer Cloud-Bereich für die Verwaltung von HACCP-
Daten, Parametern und Alarmen



RELIABILITY

Isolierung bis zu 100 mm
Türrahmenabdeckung aus Edelstahl

Innovative Lösungsansätze für Ihre Branche

- Restaurants
- Bäckereien
- Konditoreien
- Eisdielen
- Gastronomie
- Großbäckereien
- Metzgereien
- Catering
- Hotels
- Krankenhäuser



“Wir streben danach, das Arbeiten in der Küche effizienter zu gestalten und die Haltbarkeit und Frische von Lebensmitteln zu erhöhen. Unsere Ansprüche sind höchste Qualität, zuverlässige Leistung und kontinuierliche Produktinnovation.“

Massimo Maso & Riccardo Tach, Gründer von NUOVAIR SRL



FRISCHE & PRODUKTIVITÄT WIE NIE ZUVOR SCHNELLKÜHLEN



FRISCHE = QUALITÄT

Schnellkühlen bedeutet, heiße frisch zubereitete Speisen so schnell wie möglich abzukühlen auf eine Temperatur unter +10 °C.

Direkt nach dem Kochen verlieren Lebensmittel noch sehr viel Feuchtigkeit. Sofortiges Schnellkühlen stoppt das Nachgaren und sichert damit vor allem die sensorische Qualität der Speisen; Konsistenz, Farbe und Aroma bleiben erhalten.

Speisen sollten immer unmittelbar nach dem Kochen in den Schnellkühler gegeben werden.

LÄNGERE HALTBARKEIT = WENIGER ABFALL = HÖHERE PRODUKTIVITÄT

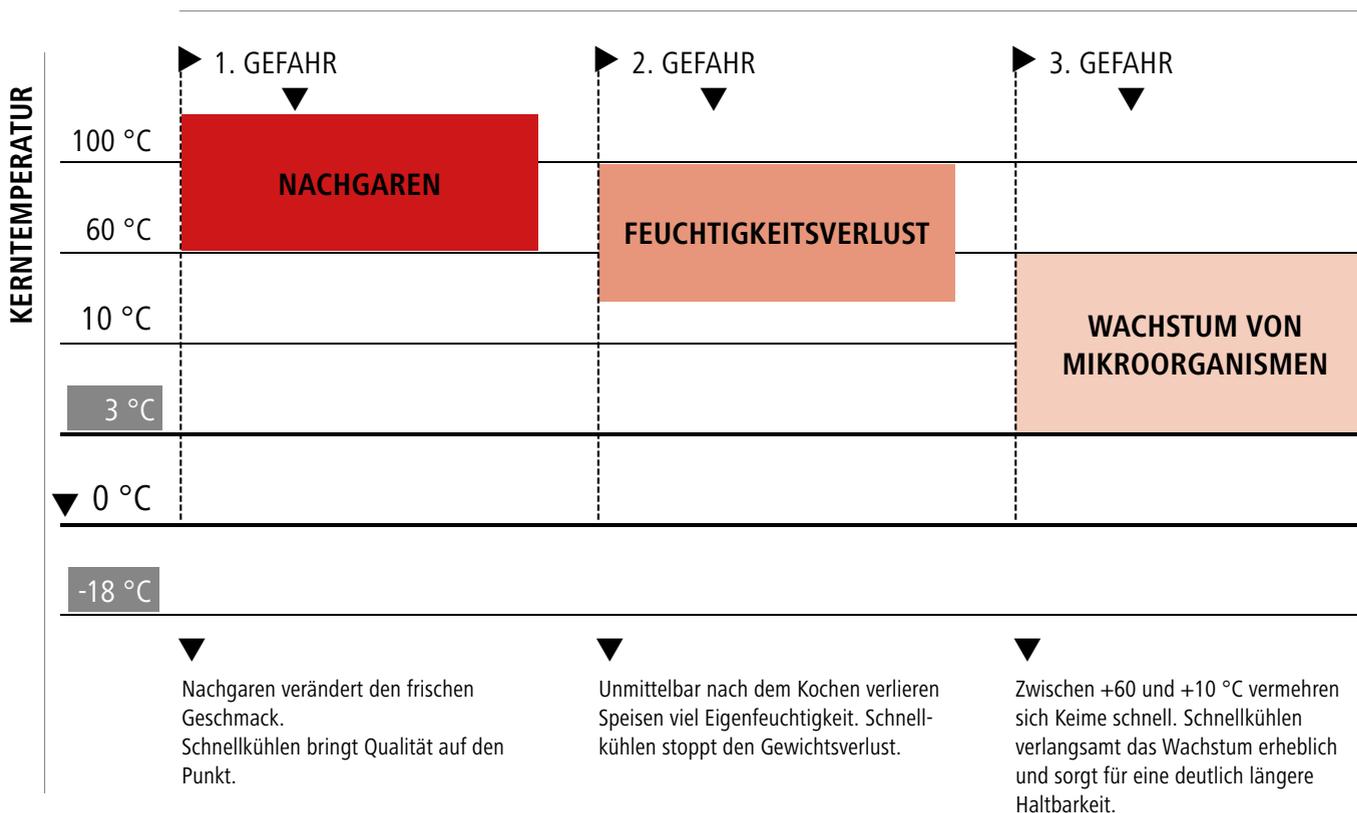
Nach der Qualitätssicherung beginnt die Hygienesicherung. Diese beginnt bei +60 °C und endet bei unter +10 °C. Der kritische Temperaturbereich wird deutlich schneller durchschritten als bei einer langsamen Abkühlung im Kühlschrank.

Durch die verbesserte Hygiene sind die schnellabgekühlten Produkte deutlich länger haltbar.

Die abzukühlenden Produkte bleiben mindestens so lange im Schnellkühler, bis sie auf unter +10 °C im Kern abgekühlt sind.

Die beste Hygiene wird bei +3 °C als Zieltemperatur erreicht.

GEFAHREN FÜR DIE FRISCHE



Schnellkühlen verbessert den Wareneinsatz & hilft bei der Optimierung der Küchenorganisation.



FRISCHE & PRODUKTIVITÄT WIE NIE ZUVOR SCHNELLKÜHLEN

OPTIMIERTER WARENEINSATZ

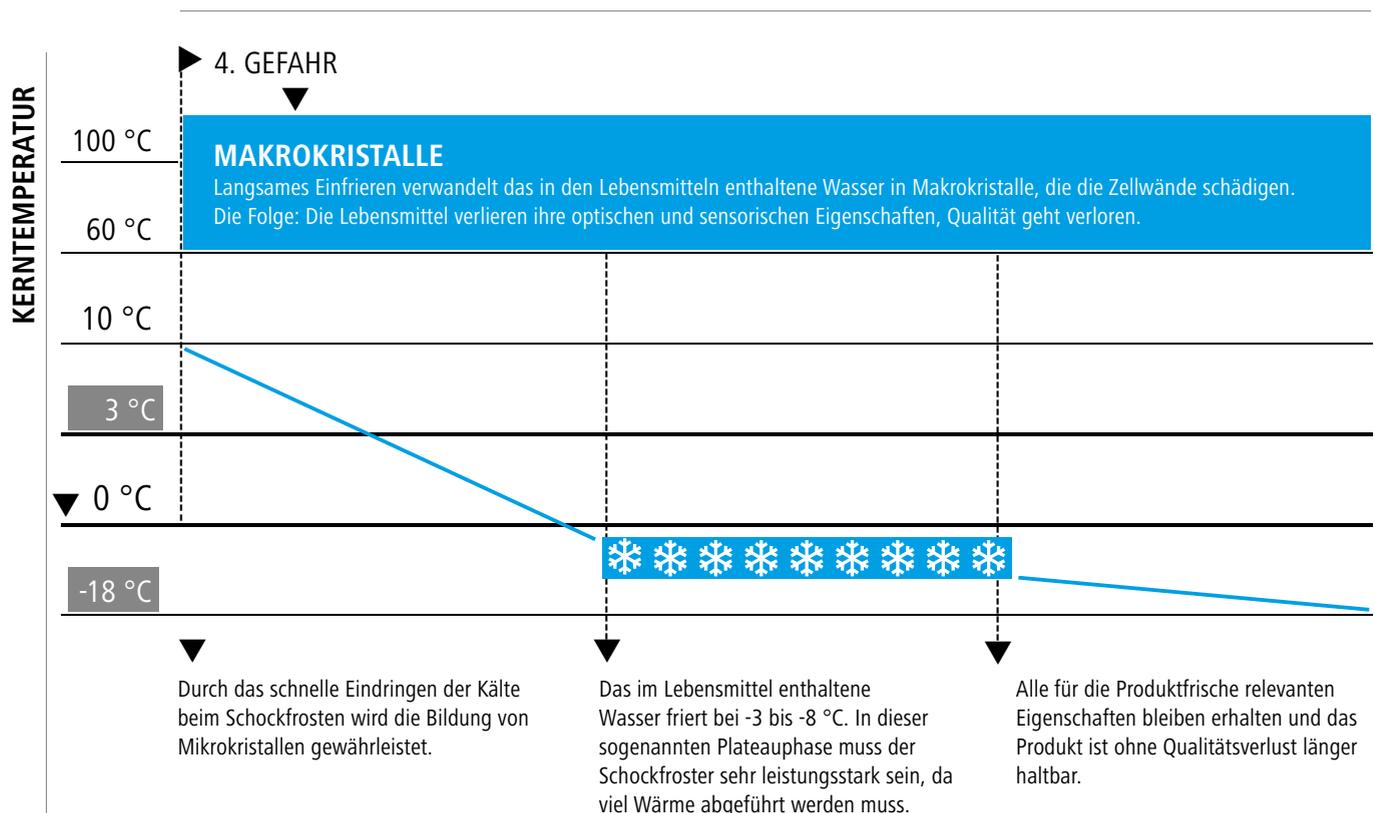
Schockfrosten bedeutet Lebensmittel, sehr schnell einzufrieren. Im Schockfrostprogramm arbeiten unsere Schockfroster mit Temperaturen von bis zu -40 °C und einer starken Luftumwälzung. Dadurch wird die Zeit des Einfrierens drastisch verkürzt. Das im Produkt enthaltene Wasser hat keine Chance, große unregelmäßige Eiskristalle zu bilden. Schockgefrostete Lebensmittel behalten dadurch ihre natürliche Konsistenz. Nach dem Auftauen ist bei den meisten Produkten kein Unterschied zum Frischprodukt zu erkennen. Schockfrosten hilft den Rohwareneinsatz von hochwertigen Fleisch- und Fischprodukten oder auch exquisiten Patisserieprodukten deutlich zu verbessern. Selbst hergestellte High Convenience kann sehr lange ohne Qualitätsverlust gelagert werden.

ZART SCHMELZENDES SPEISEEIS

Auch bei der Produktion von frischem Speiseeis sind Schockfroster sehr praktisch. Der Schockfroster bringt die Kerntemperatur von frischer Eiscreme so schnell wie möglich auf -12 °C oder -18 °C . Der Schmelz wird erhalten und das Auskristallisieren von Wasser verhindert.



BILDUNG VON MAKROKRISTALLEN



Schockfrosten sichert die Qualität handwerklich hergestellter Speisen bei perfekter Konsistenz über einen wirklich langen Zeitraum.



COMPACT-LINE

Reduzierte Größe und hohe Leistung
für anspruchsvolle Küchen



Bionische EC-Ventilatoren



XL-Verdampferoberfläche für
schnellen Wärmeentzug



Verflüssiger mit kathodischer
Tauchlackierung (C10.1 und
C15.1) |
Verdampfer mit kathodischer
Tauchlackierung



Isolierung 60 mm,
Oberseite 90 mm |
Polyurethanschaum 45 kg / m³ |
Edelstahl 1.4301 innen und außen



Selbstschließende Tür



Steuerung: Digital-Display mit
4 Standardprogrammen



Die Nuovair Compact Schnellkühler sind robust und leistungsstark und verzichten auf eine komplexe Bedienung. Ideal geeignet für Gastronomie, Eislabore und Catering



Display
COMPACT-LINE*



* Optional mit Hygienesystem

DIE WICHTIGSTEN PROGRAMME

SOFT-CHILLING. . .

. . . arbeitet konstant im Bereich 0 °C und sorgt für perfekte Produktqualität.

Fast alle unsere Geräte haben zusätzlich ein Soft-Chilling Programm im Dauerbetrieb, einfacher kann Schnellkühlen nicht sein, perfekt für die in der Praxis notwendige Mischbeschickung und das Nachschieben von heißen Speisen.

HARD-CHILLING. . .

. . . setzt auch Temperaturen unter 0 °C ein, geeignet für schwer abzukühlende Produkte wie Suppen oder große Bratenstücke. In mehreren Schritten wird das Lebensmittel so schnell und so schonend wie möglich abgekühlt.

Der Kerntemperaturfühler hilft das Programm optimal zu steuern.

SCHOCKFROSTEN. . .

. . . bei bis zu -40 °C gesteuert durch den Kerntemperaturfühler oder über die Zeit für verschiedene Produkte gleichzeitig.



**MODELL UPDATE
IN VORBEREITUNG**



Achtung:
Die Serie **COMPACT-LINE** befindet sich
in einer Überarbeitung.



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



C5.1S COMPACT

- Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten
- C5.1S COMPACT: für GN 1/1
- 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
- Highend-Diffusor ZAPlus mit Spezialkanälen zur Führung des Luftstroms in den Verdampfer
- Air Plus Balance-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, Digitalanzeige
- Steuerplatine mit Schutzklasse IP67, nach DIN EN 60529
- Soft-Chilling, Hard-Chilling, Soft-Freezing, Hard-Freezing
- 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

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass im Katalogjahr 2025 aufgrund technischer Anpassungen eine Modelländerung der Geräte erfolgen wird.

Anlieferung auf Palette mit Luftpolsterfolie umwickelt.

Eisschalen und GN-Bleche nicht im Lieferumfang enthalten (siehe Sonderzubehör).

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.



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

	C5.1S COMPACT	C5.1 COMPACT
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	740 x 700 x 840	800 x 813 x 925
Tiefe bei geöffneter Tür	1432	1567
Höhe mit Rollen	940	1025
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 5,0 l 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 bis zu 6 x GN 1-1-40 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 12 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	18 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 18 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrostern +90 °C bis -18 °C)	20 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 20 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrostern +90 °C bis -18 °C)
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	1,20 kW 230 V 1 ph 50 Hz	1,30 kW 230 V 1 ph 50 Hz
Kälteleistung	1600 W -10 °C (VT)	2000 W -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-452 A 1050 g	R-452 A 1500 g
Absicherung	5,7 A	7,0 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 Schockfrostern: 90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF	
Arbeitstemperatur	-40 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	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 60	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4490000118	4491000510
Verkaufspreis	7.165,00 €	8.298,00 €

4490000118
4491000510

SERIENZUBEHÖR			
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		1 1	
VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
C5.1S COMPACT	T-R	Türanschlag rechts	7.165,00 €
C5.1 COMPACT	T-R	Türanschlag rechts	8.298,00 €

SONDERZUBEHÖR		Artikel-Nr.	Preis
Auflageschienen C5.1 (2 Stk.), für GN 1/1		449900120	55,00 €
Auflageschienen C5.1 S (2 Stk.), für GN 1/1		449900121	66,00 €
Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120		4877020120	36,00 €
Lufthygienesystem 1		449900110	572,00 €
Rollensatz S, nicht zur Nutzung mit Kombidämpfer geeignet		449900102	219,00 €
Türstopper zum Offenhalten, für bessere Hygiene bei ausgeschaltetem Gerät		449900330	120,00 €

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



C10.1 COMPACT

- 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
- Highend-Diffusor ZAPlus mit Spezialkanälen zur Führung des Luftstroms in den Verdampfer
- Air Plus Balance-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, Digitalanzeige
- Steuerplatine mit Schutzklasse IP67, nach DIN EN 60529
- Soft-Chilling, Hard-Chilling, Soft-Freezing, Hard-Freezing
- 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

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass im Katalogjahr 2025 aufgrund technischer Anpassungen eine Modelländerung der Geräte erfolgen wird.

Anlieferung auf Palette mit Luftpolsterfolie umwickelt.

Eisschalen und GN-Bleche nicht im Lieferumfang enthalten (siehe Sonderzubehör).

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



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

	C10.1 COMPACT	C15.1 COMPACT
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	
Höhe mit Rollen	1567	1942
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 5,0 l Eisschale, B x T x H in mm: 330 x 165 x 120 (Tragrost 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 5,0 l Eisschale, B x T x H in mm: 330 x 165 x 120 (Tragrost nicht im Lieferumfang enthalten)
Leistung	50 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 50 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrostern +90 °C bis -18 °C)	75 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 75 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrostern +90 °C bis -18 °C)
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	2,90 kW 400 V 3P+N+T 50 Hz	3,50 kW 400 V 3P+N+T 50 Hz
Kälteleistung	4100 W -10 °C (VT)	6146 W -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-452 A 1900 g	R-452 A 2400 g
Absicherung	6,0 A	8,5 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 Schockfrostern: 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	300 kg 225 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 60	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	4491001010	4491001510
Verkaufspreis	12.285,00 €	14.875,00 €

SERIENZUBEHÖR	4491001010	4491001510
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	1	1

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
C10.1 COMPACT	T-R	Türanschlag rechts	12.285,00 €
C15.1 COMPACT	T-R	Türanschlag rechts	14.875,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Auflageschienen C5.1 (2 Stk.), für GN 1/1	449900120	55,00 €
Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120	4877020120	36,00 €
Lufthygienesystem 1	449900110	572,00 €
Rollensatz L	449900106	596,00 €
Rollensatz M	449900104	426,00 €
Türstopper zum Offenhalten, für bessere Hygiene bei ausgeschaltetem Gerät	449900330	120,00 €



POWER-LINE

Exzellente Leistung für hoch produktive Food-Betriebe



Bionische EC-Ventilatoren mit elektronischer Drehzahlregulierung von 10 % bis 100 %



Isolierung 70 mm, Oberseite 90 bis 100 mm (P5.1: Korpus 50 mm und Oberseite 70 mm) | Polyurethanschaum 45 kg / m³ | Edelstahl 1.4301 innen und außen



Türrahmenabdeckung aus Edelstahl 1.4301



E-Plus System: 20 % mehr Effizienz durch perfekte Balance von Luft-Volumen, Geschwindigkeit und Gleichmäßigkeit



Selbstschließende Tür oder Türschließsystem mit hydraulischer Dämpfung



SERVICE & HACCP: Cloud-Anbindung für Fernwartung und Fernüberwachung, automatische Zusendung der HACCP-Daten (optional)



XL-Verdampferoberfläche für schnellen Wärmeentzug



20 % höhere Leistung durch elektronisches Expansionsventil



72 Programme | Optional: Gären, Auftauen und Warmhalten



Steuerung über 4,3 Zoll Touchscreen, Schutzklasse IP65 mit kapazitiver Technologie | Robuste SPS-Steuerung (Industrie-Standard), Schutzklasse IP67, Staub- und Wassergeschützt nach DIN EN 60529



Hochleistungsverdampfer mit kathodischer Tauchlackierung





E-PLUS SYSTEM

ELECTRONIC VALVE

Schnelle Abkühlung

PANELS

Optimale Isolierung

LARGENESS

Extragroße Verdampfer und Ventilatoren

UNIFORMITY

Gleichmäßige Kühlung

STAINLESS STEEL

Korpus und Türrahmen aus Edelstahl 1.4301

Die Baureihe **POWER-LINE** überzeugt durch ihre hohe Abkühlgeschwindigkeit, ihre robuste Bauweise und die intuitive Bedienung. Leistung trifft Betriebssicherheit.

Ideal geeignet für das Lebensmittelhandwerk, die Gemeinschaftsgastronomie und Cateringbetriebe.



Display POWER-LINE

Achtung:
Die Serie **POWER-LINE** befindet sich in einer Überarbeitung.



Schnellkühler / Schockfroster P5.1 / P5.2 POWER-LINE



P5.1 POWER

- Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten
- P5.1 POWER: Stand alone oder als Stapelmodul in Kombination mit Rational Kombidämpfer iCombi 6 1-1 (Installationskit zur Befestigung des Kombidämpfers Rational iCombi® beiligend (siehe Serienzubehör))
- P5.1 POWER: für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, Einschub längs
- P5.2 POWER: für GN 1/1 oder GN 2/1, Einschub quer / längs
- elektronisches Expansionsventil
- 1 x bionischer EC-Ventilator, Schutzklasse IP54, nach DIN EN 60529, Lüfterstopp nach Türöffnung
- Lüftergeschwindigkeit elektronisch von 10 bis 100% regelbar
- Highend-Diffusor ZAPlus mit Spezialkanälen zur Führung des Luftstroms in den Verdampfer
- Air Plus Balance-System für Luft-Volumen, Geschwindigkeit und Gleichmäßigkeit
- abgerundete Ecken, integrierter Bodenablauf mit Stopfen
- elektronische SPS-Steuerung, 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 Verfügungsdruck
- Ethernet- und USB-Schnittstelle zum Auslesen von HACCP-Daten
- 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:

Bitte beachten Sie, dass im Katalogjahr 2025 aufgrund technischer Anpassungen eine Modelländerung von dem P5.2 POWER erfolgen wird.

Anlieferung auf Palette mit Luftpolsterfolie umwickelt.

Eisschalen und GN-Bleche nicht im Lieferumfang enthalten (siehe Sonderzubehör).

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

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

P5.1 POWER: Bei Nutzung mit Rollensatz bitte die Bedienungsanweisung beachten.



Schnellkühler / Schockfroster P5.1 / P5.2 POWER-LINE

	P5.1 POWER	P5.2 POWER
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	875 x 842 x 875	1086 x 984 x 970
innen (B x T x H)	479 x 639 x 413	659 x 840 x 425
Tiefe bei geöffneter Tür	1375	1720
Höhe mit Rollen	917	1090
Einschub	längs	quer / 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)	8 x GN 1-1-65 oder EN 600 x 400 mm 4 x GN 2-1-65 bis zu 12 x GN 1-1-40 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 6 x GN 2-1-40 (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 24 x GN 1-1-20 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 12 x GN 2-1-20 (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 8 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 (Schockfrostern +90 °C bis -18 °C)	30 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 30 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrostern +90 °C bis -18 °C)
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	1,10 kW 230 V 1 ph 50 Hz	1,70 kW 230 V 1 ph 50 Hz
Kälteleistung	2750 W -10 °C (VT)	2800 W -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-290	R-452 A 1500 g
Absicherung	6,2 A	7,8 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 Schockfrostern: 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	155 kg 145 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 70	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	4492000515	4492000520
Verkaufspreis	10.598,00 €	14.100,00 €

SERIENZUBEHÖR

Anschlusskabel	1	1
Auflagegestell, für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, Einschub-Abstand in mm: 35	1	-
Auflagegestell, für GN 1/1 oder GN 2/1, Einschub-Abstand in mm: 30	-	1
Auflageschienen (2 Stk.)	5	5
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 55 bis 60	4	4
Installationskit für Kombidämpfer Rational iCombi®	1	-
Kerntemperaturfühler	1	1

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
P5.1 POWER	T-L	Türanschlag links	10.598,00 €
P5.2 POWER	T-R	Türanschlag rechts	14.100,00 €

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 38.

Schnellkühler / Schockfroster P10.1 / P10.2 POWER-LINE



P10.1 POWER

- Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrostern
- P10.1 POWER: für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, Einschub quer
- P10.2 POWER: für GN 1/1 oder GN 2/1, Einschub quer / längs
- elektronisches Expansionsventil
- 2 x bionischer EC-Ventilator, Schutzklasse IP54, nach DIN EN 60529, Lüfterstopp nach Türöffnung
- Lüftergeschwindigkeit elektronisch von 10 bis 100% regelbar
- Highend-Diffusor ZAPlus mit Spezialkanälen zur Führung des Luftstroms in den Verdampfer
- Air Plus Balance-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, 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
- manuelle Abtauung nur am Produktionsende (während der Arbeitszyklen nicht notwendig)
- Tauwasserschale, herausziehbar
- Maschinenebene oben, Schutzgitter zur Reinigung entnehmbar
- Verkabelung / Komponenten leicht erreichbar
- Verdampfer mit kathodischer Tauchlackierung
- XL-Verdampferoberfläche für schnellen Wärmeentzug

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass im Katalogjahr 2025 aufgrund technischer Anpassungen eine Modelländerung der Geräte erfolgen wird.

Anlieferung auf Palette mit Luftpolsterfolie umwickelt.

Eisschalen und GN-Bleche nicht im Lieferumfang enthalten (siehe Sonderzubehör).

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



Schnellkühler / Schockfroster P10.1 / P10.2 POWER-LINE

	P10.1 POWER	P10.2 POWER
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	820 x 887 x 1690	1085 x 983 x 1760
innen (B x T x H)	675 x 660 x 800	645 x 820 x 795
Tiefe bei geöffneter Tür	1630	1721
Höhe mit Rollen	1690	1760
Einschub	quer	quer / längs
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 5,0 l Eisschale, B x T x H in mm: 330 x 165 x 120 (Tragroste nicht im Lieferumfang enthalten)	16 x GN 1-1-65 oder EN 600 x 400 mm 8 x GN 2-1-65 bis zu 24 x GN 1-1-40 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 12 x GN 2-1-40 (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 50 x GN 1-1-20 oder EN 600 x 400 mm (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 25 x GN 2-1-20 (nur mit Sonderzubehör möglich) bis zu 20 x 5,0 l Eisschale, B x T x H in mm: 330 x 165 x 120 (Tragroste nicht im Lieferumfang enthalten)
Leistung	55 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 55 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrostern +90 °C bis -18 °C)	80 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 80 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrostern +90 °C bis -18 °C)
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	2,90 kW 400 V 3 ph + N 50 Hz	3,50 kW 400 V 3 ph + N 50 Hz
Kälteleistung	4900 W -10 °C (VT)	7300 W -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-452 A 1900 g	R-452 A 2400 g
Absicherung	6,0 A	8,5 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 Schockfrostern: 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	230 kg 215 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 70	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	4492001010	4492001020
Verkaufspreis	16.135,00 €	20.190,00 €

SERIENZUBEHÖR

	4492001010	4492001020
Auflagegestell, für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, Einschub-Abstand in mm: 30	1	-
Auflagegestell, für GN 1/1 oder GN 2/1, Einschub-Abstand in mm: 30	-	1
Auflageschienen (2 Stk.)	10	10
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 200 bis 260	4	4
Kerntemperaturfühler	1	1

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
P10.1 POWER	T-R	Türanschlag rechts	16.135,00 €
P10.2 POWER	T-R	Türanschlag rechts	20.190,00 €

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 38.

Schnellkühler / Schockfroster P15.1 / P15.2 POWER-LINE



P15.1 POWER

- Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrostern
- P15.1 POWER: für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, Einschub quer
- P15.2 POWER: 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
- Highend-Diffusor ZAPlus mit Spezialkanälen zur Führung des Luftstroms in den Verdampfer
- Air Plus Balance-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, 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
- 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:

Bitte beachten Sie, dass im Katalogjahr 2025 aufgrund technischer Anpassungen eine Modelländerung der Geräte erfolgen wird.

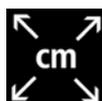
Anlieferung auf Palette mit Luftpolsterfolie umwickelt.

Eisschalen und GN-Bleche nicht im Lieferumfang enthalten (siehe Sonderzubehör).

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

Modelle mit externem Aggregat Indoor und Outdoor finden Sie auf www.nordcap.de

Modelle ohne Aggregat für Kältemittel R-452 A und ohne Aggregat für R-744 (CO₂) auf Anfrage gegen Aufpreis lieferbar. Bitte sprechen Sie uns an.



Schnellkühler / Schockfroster P15.1 / P15.2 POWER-LINE

	P15.1 POWER	P15.2 POWER
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	820 x 886 x 2060	1085 x 983 x 2130
innen (B x T x H)	675 x 430 x 1170	645 x 840 x 1170
Tiefe bei geöffneter Tür	1630	1721
Höhe mit Rollen	2060	2130
Einschub	quer	quer / längs
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	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 5,0 l Eisschale, B x T x H in mm: 330 x 165 x 120 (Tragrost nicht im Lieferumfang enthalten)	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 5,0 l Eisschale, B x T x H in mm: 330 x 165 x 120 (Tragrost nicht im Lieferumfang enthalten)
Leistung	80 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 80 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrost +90 °C bis -18 °C)	90 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 90 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrost +90 °C bis -18 °C)
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	3,70 kW 400 V 3 ph + N 50 Hz	5,00 kW 400 V 3 ph + N 50 Hz
Kälteleistung	7300 W -10 °C (VT)	10400 W -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-452 A 2400 g	R-452 A 5500 g
Absicherung	11,3 A	10,0 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 Schockfrost: 90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF	
Arbeitstemperatur	-40 bis 3 °C	
Einbringtemperatur	bis +90 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	265 kg 250 kg	380 kg 360 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 70	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	4492001510	4492001520
Verkaufspreis	20.138,00 €	26.276,00 €

4492001510
4492001520

SERIENZUBEHÖR			
Auflagegestell, für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, Einschub-Abstand in mm: 30		1	
Auflagegestell, für GN 1/1 und GN 2/1, Einschub-Abstand in mm: 30		-	
Auflageschienen (2 Stk.)		15	
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 200 bis 260		4	
Kerntemperaturfühler		1	
VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
P15.1 POWER	T-R	Türanschlag rechts	20.138,00 €
P15.2 POWER	T-R	Türanschlag rechts	26.276,00 €

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 38.

Schnellkühler / Schockfroster P20.1 POWER-LINE



P20.1 POWER

- Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und temporären Schockfrostern
- einfahrbar
- für GN-Hordenwagen | -Regalwagen 1-1 oder EN-Hordenwagen | -Regalwagen 600 x 400 mm
- elektronisches Expansionsventil
- 4 x bionischer EC-Ventilator, Schutzklasse IP54, nach DIN EN 60529, Lüfterstopp nach Türöffnung
- Lüftergeschwindigkeit elektronisch von 10 bis 100% regelbar
- Highend-Diffusor ZAPlus mit Spezialkanälen zur Führung des Luftstroms in den Verdampfer
- Air Plus Balance-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)
- Rammschutz
- Boden aus Kunststoff, Stärke in mm: 20, mit integrierter Rampe
- elektronische SPS-Steuerung, 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
- manuelle Abtauerung nur am Produktionsende (während der Arbeitszyklen nicht notwendig)
- Maschineneinbaufach links, Schutzgitter zur Reinigung entnehmbar
- Verkabelung / Komponenten leicht erreichbar
- Verdampfer mit kathodischer Tauchlackierung
- XL-Verdampferoberfläche für schnellen Wärmeentzug

Hinweis:

Anlieferung fertig montiert (nicht zerlegbar) und im Holzverschlag.

Regal- und Hordenwagen nicht im Lieferumfang enthalten.

Zur Be- und Entlüftung ist ein Mindestabstand von 50 mm zu den Seiten, von 100 mm zur rückwärtigen Wand sowie von 500 mm zur Raumhöhe einzuplanen.

Modelle ohne Aggregat für Kältemittel R-452 A und ohne Aggregat für R-744 (CO₂) auf Anfrage gegen Aufpreis lieferbar. Bitte sprechen Sie uns an.

Für P20.1 POWER können Fördermittel beantragt werden. Informationen dazu finden Sie unter www.nordcap.de/themenwelten/schnellkuehlung-by-nuovair/bafa-foerderung/



Schnellkühler / Schockfroster P20.1 POWER-LINE

P20.1 POWER

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1600 x 1155 x 1980
innen (B x T x H)	645 x 924 x 1885
Tiefe bei geöffneter Tür	1880

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme	1 x GN-Regalwagen 1-1 oder EN 600 x 400 mm
Leistung	80 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 80 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrosten +90 °C bis -18 °C)

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	4,60 kW 400 V 3 ph + N 50 Hz
Kälteleistung	7650 W -10 °C (VT)
Kältemittel	R-1270
Absicherung	11,0 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	400 kg 300 kg
------------------------	-----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 70

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	4492002310
Verkaufspreis	38.925,00 €

SERIENZUBEHÖR

Kerntemperaturfühler	1
----------------------	---

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
P20.1 POWER	T-R	Türanschlag rechts	38.925,00 €

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 38.

Bitte lassen Sie sich vor der Bestellung der Sonderzubehör-Artikel durch unsere Spezialisten beraten, um Kompatibilität und Funktionalität mit Ihrer geplanten Konfiguration sicherzustellen.

Schnellkühler / Schockfroster P20.2 POWER-LINE



P20.2 POWER

- Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten
- einfahrbar
- für GN-Hordenwagen | -Regalwagen 1-1 oder 2-1, EN-Hordenwagen | -Regalwagen 600 x 400 mm oder 600 x 800 mm
- elektronisches Expansionsventil
- 4 x bionischer EC-Ventilator, Schutzklasse IP54, nach DIN EN 60529, Lüfterstopp nach Türöffnung
- Lüftergeschwindigkeit elektronisch von 10 bis 100% regelbar
- Highend-Diffusor ZAPlus mit Spezialkanälen zur Führung des Luftstroms in den Verdampfer
- Air Plus Balance-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, Rammschutz
- Isolierter Boden, Stärke in mm: 80, Bodenblech, Stärke in mm: 1,5
- elektronische SPS-Steuerung, 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
- manuelle Abtauerung nur am Produktionsende (während der Arbeitszyklen nicht notwendig)
- Maschinenfach oben, Schutzgitter zur Reinigung entnehmbar
- Verkabelung / Komponenten leicht erreichbar
- Verdampfer mit kathodischer Tauchlackierung
- XL-Verdampferoberfläche für schnellen Wärmeentzug

Hinweis:

Anlieferung fertig montiert (nicht zerlegbar) und liegend im Holzverschlag.

Modell mit zerlegter Anlieferung finden Sie auf www.nordcap.de

Regal- und Hordenwagen nicht im Lieferumfang enthalten.

Zur Be- und Entlüftung ist ein Mindestabstand von 50 mm zu den Seiten, von 100 mm zur rückwärtigen Wand sowie von 500 mm zur Raumhöhe einzuplanen.

Modell mit externem Aggregat fertig montiert oder mit zerlegter Lieferung finden Sie auf www.nordcap.de

Modell ohne Aggregat für Kältemittel R-452 A fertig montiert oder mit zerlegter Lieferung auf Anfrage gegen Aufpreis lieferbar. Bitte sprechen Sie uns an.

Modell ohne Aggregat für Kältemittel R-744 (CO₂) fertig montiert oder mit zerlegter Lieferung auf Anfrage gegen Aufpreis lieferbar. Bitte sprechen Sie uns an.



Schnellkühler / Schockfroster P20.2 POWER-LINE

P20.2 POWER

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1140 x 1650 x 2874
innen (B x T x H)	820 x 900 x 1950
Tiefe bei geöffneter Tür	2530

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	2 x GN-Regalwagen 1-1 oder EN 600 x 400 mm 1 x GN-Regalwagen 2-1 oder EN 600 x 800 mm
Leistung	100 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 100 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrosten +90 °C bis -18 °C)

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	5,50 kW 400 V 3 ph + N 50 Hz
Kälteleistung	10400 W -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-452 A 5500 g
Absicherung	11,0 A

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	eigengekühlt
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
Aufstellungsart	Standgerät

TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % 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	680 kg 650 kg
------------------------	-----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 100

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	4492002010
Verkaufspreis	47.199,00 €

SERIENZUBEHÖR

Kerntemperaturfühler	1
----------------------	---

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
P20.2 POWER	T-L	Türanschlag links	47.199,00 €

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 38.

Bitte lassen Sie sich vor der Bestellung der Sonderzubehör-Artikel durch unsere Spezialisten beraten, um Kompatibilität und Funktionalität mit Ihrer geplanten Konfiguration sicherzustellen.



INDUSTRY-LINE

Hightech für Catering, Zentralküchen und Lebensmittelmanufakturen



Bionische EC-Ventilatoren mit elektronischer Drehzahlregulierung von 10 % bis 100 % | ZIEHL ABEGG Verdampferventilatoren, max. Luftmenge 12000 m³/h pro Ventilator



XL-Verdampferoberfläche für schnellen Wärmeentzug



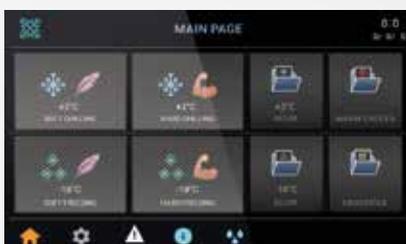
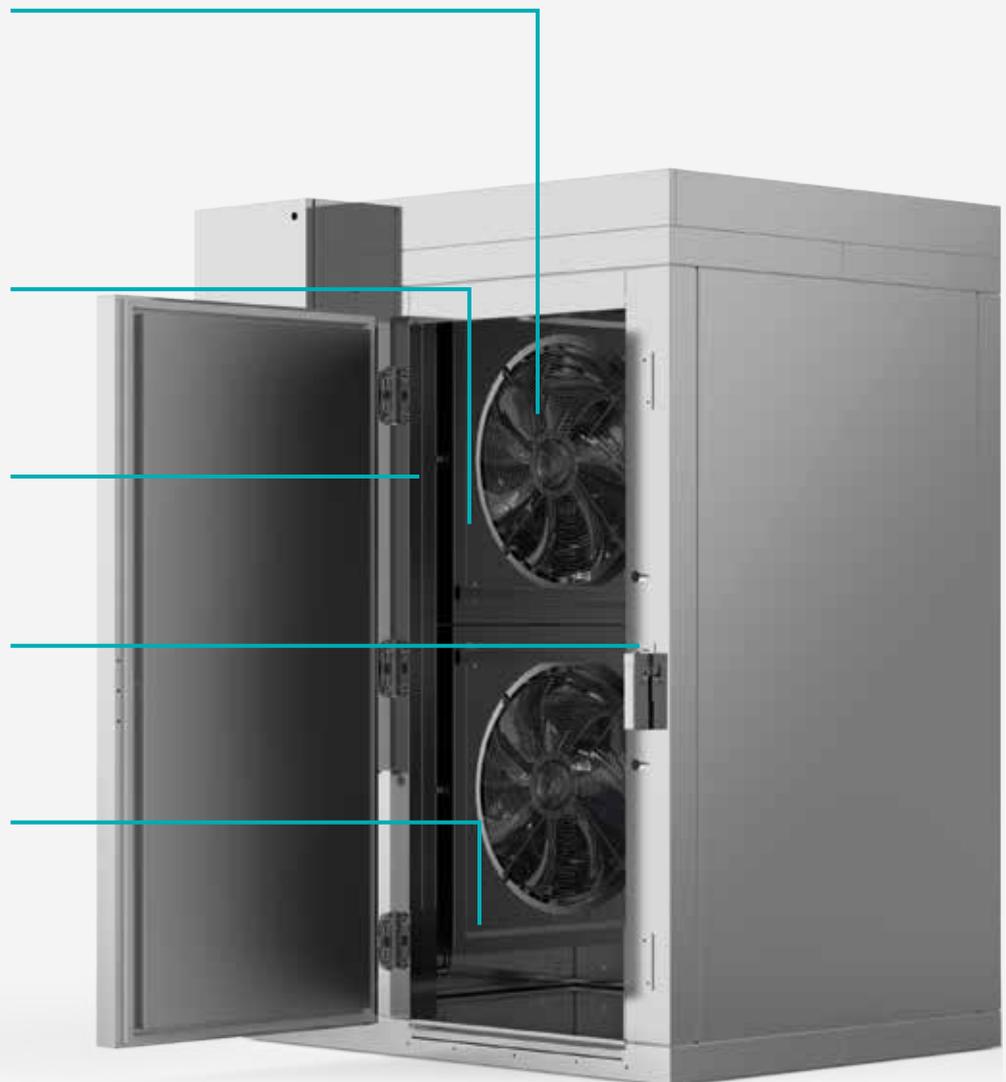
20 % höhere Leistung durch elektronisches Expansionsventil



Türrahmenabdeckung aus Edelstahl 1.4301



Hochleistungsverdampfer mit kathodischer Tauchlackierung



Display INDUSTRY-LINE

7,0 Zoll, Touchscreen, Schutzklasse IP65 mit kapazitiver Technologie und individuell gestaltbaren Zyklen



Robuste SPS-Steuerung (Industrie-Standard), Schutzklasse IP67, Staub- und Wassergeschützt nach DIN EN 60529



Panelbauweise | Robuste Hakenverschlüsse mit Kunststoffprofilen | Isolierung 100 mm, Boden 80 mm | Polyurethanschaum 45 kg / m³ | Edelstahl 1.4301 innen und außen



72 Programme | Optional: Gären, Auftauen und Warmhalten



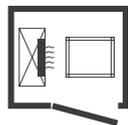
Türschließsystem mit hydraulischer Dämpfung | Sicheres und sanftes Schließen der Türen, schont Tür und Scharniere | robuste Ausführung



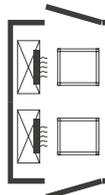
SERVICE & HACCP: Cloud-Anbindung für Fernwartung und Fernüberwachung, automatische Zusendung der HACCP-Daten (optional)

Serie INDUSTRY-LINE ist verfügbar

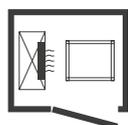
- mit Aggregat oder ohne Aggregat für synthetische Kältemittel
- ohne Aggregat für R-744 (CO₂)



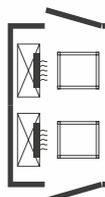
N150T1	B.1680 T.1530 H.2390
kg pro Zyklus (+90°C bis +3°C) (+90°C bis -18°C)	150
Anzahl Wagen GN 1-1 / 600 x 400 mm	2
Anzahl Wagen GN 2-1 / 600 x 800 mm	1



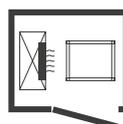
N300T2	B.1680 T.2830 H.2390
kg pro Zyklus (+90°C bis +3°C) (+90°C bis -18°C)	300
Anzahl Wagen GN 1-1 / 600 x 400 mm	4
Anzahl Wagen GN 2-1 / 600 x 800 mm	2



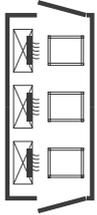
N200T1	B.1680 T.1530 H.2390
kg pro Zyklus (+90°C bis +3°C) (+90°C bis -18°C)	200
Anzahl Wagen GN 1-1 / 600 x 400 mm	2
Anzahl Wagen GN 2-1 / 600 x 800 mm	1



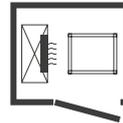
N550T2	B.1680 T.2830 H.2390
kg pro Zyklus (+90°C bis +3°C) (+90°C bis -18°C)	550
Anzahl Wagen GN 1-1 / 600 x 400 mm	4
Anzahl Wagen GN 2-1 / 600 x 800 mm	2



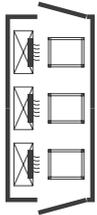
N260T1	B.1680 T.1530 H.2390
kg pro Zyklus (+90°C bis +3°C) (+90°C bis -18°C)	260
Anzahl Wagen GN 1-1 / 600 x 400 mm	2
Anzahl Wagen GN 2-1 / 600 x 800 mm	1



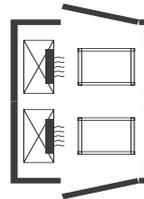
N550T3	B.1680 T.3975 H.2390
kg pro Zyklus (+90°C bis +3°C) (+90°C bis -18°C)	550
Anzahl Wagen GN 1-1 / 600 x 400 mm	6
Anzahl Wagen GN 2-1 / 600 x 800 mm	3



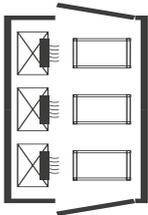
N260T1XL	B.1960 T.1530 H.2390
kg pro Zyklus (+90°C bis +3°C) (+90°C bis -18°C)	260
Anzahl Wagen GN 1-1 / 600 x 400 mm	2
Anzahl Wagen GN 2-1 / 600 x 800 mm	1
Anzahl Rauchwagen 1000 x 1000 mm	1



N780T3	B.1680 T.3975 H.2390
kg pro Zyklus (+90°C bis +3°C) (+90°C bis -18°C)	780
Anzahl Wagen GN 1-1 / 600 x 400 mm	6
Anzahl Wagen GN 2-1 / 600 x 800 mm	3



N550T2XL	B.1960 T.2830 H.2390
kg pro Zyklus (+90°C bis +3°C) (+90°C bis -18°C)	550
Anzahl Wagen GN 1-1 / 600 x 400 mm	4
Anzahl Wagen GN 2-1 / 600 x 800 mm	2
Anzahl Rauchwagen 1000 x 1000 mm	2



N780T3XL	B.1960 T.3975 H.2390
kg pro Zyklus (+90°C bis +3°C) (+90°C bis -18°C)	780
Anzahl Wagen GN 1-1 / 600 x 400 mm	6
Anzahl Wagen GN 2-1 / 600 x 800 mm	3
Anzahl Rauchwagen 1000 x 1000 mm	3

Schnellkühler / Schockfroster N150T1 / N200T1 / N260T1 INDUSTRY-LINE



N150T1 INDUSTRY mit externem Aggregat

- Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten
- einfahrbar
- für GN-Hordenwagen | -Regalwagen 1-1 oder 2-1, EN-Hordenwagen | -Regalwagen 600 x 400 mm oder 600 x 800 mm
- elektronisches Expansionsventil
- 2 x bionischer EC-Ventilator, Schutzklasse IP54, nach DIN EN 60529, Lüfterstopp nach Türöffnung
- Lüftergeschwindigkeit elektronisch von 10 bis 100% regelbar
- Highend-Diffusor ZAPlus mit Spezialkanälen zur Führung des Luftstroms in den Verdampfer
- Air Plus Balance-System für Luft-Volumen, Geschwindigkeit und Gleichmäßigkeit
- 1 x Volltür, CNS, Schließsystem mit hydraulischer Dämpfung, Griff, Türanschlag rechts, werkseitig ohne Aufpreis wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken, Rammschutz
- Isolierter Boden, Stärke in mm: 80, Bodenblech, Stärke in mm: 1,5
- elektronische SPS-Steuerung, LED-Display (7,0 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
- manuelle Abtauung nur am Produktionsende (während der Arbeitszyklen nicht notwendig)
- Verdampfer mit kathodischer Tauchlackierung
- XL-Verdampferoberfläche für schnellen Wärmeentzug
- externes Kälteaggregat mit Wetterschutzgehäuse und Winterregelung zur Außenaufstellung

Hinweis:

Produktabbildung ähnlich. Darstellung der Ausführung mit Türanschlag links.

Anlieferung im Holzverschlag. Lieferung inkl. einem externen Aggregat zur Außenaufstellung.

Alle Modelle können entweder zerlegt oder montiert angeliefert werden. Bitte bei Bestellung angeben.

Regal- und Hordenwagen nicht im Lieferumfang enthalten.

Bitte beachten Sie vorgegebenen Mindestabstand bei der Positionierung des Gerätes und des externen Aggregats (entsprechende Maßzeichnung zum Produkt finden Sie auf www.nordcap.de).

Modelle ohne Aggregat für Kältemittel R-452 A und ohne Aggregat für R-744 (CO₂) finden Sie auf www.nordcap.de



Schnellkühler / Schockfroster N150T1 / N200T1 / N260T1 INDUSTRY-LINE

N150T1 INDUSTRY mit externem Aggregat N200T1 INDUSTRY mit externem Aggregat N260T1 INDUSTRY mit externem Aggregat

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1680 x 1530 x 2390
innen (B x T x H)	820 x 1098 x 1950
Tiefe bei geöffneter Tür	2545

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	2 x GN-Regalwagen 1-1 oder EN 600 x 400 mm 1 x GN-Regalwagen 2-1 oder EN 600 x 800 mm		
Leistung	150 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 150 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrostern +90 °C bis -18 °C)	200 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 200 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrostern +90 °C bis -18 °C)	260 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 260 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrostern +90 °C bis -18 °C)

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	3,00 (Zelle) + 11,00 (Aggregat) kW 400 V 3P+N+T 50 Hz	3,00 (Zelle) + 13,30 (Aggregat) kW 400 V 3P+N+T 50 Hz	3,00 (Zelle) + 14,50 (Aggregat) kW 400 V 3P+N+T 50 Hz
Kälteleistung	19000 W -10 °C (VT)	23000 W -10 °C (VT)	26000 W -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-452 A 10000 g		R-452 A 13000 g
Absicherung	6,5 A (Zelle) + 16,0 A (Aggregat)	6,5 A (Zelle) + 26,6 A (Aggregat)	6,5 A (Zelle) + 29,0 A (Aggregat)

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	zentralgekühlt
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 Schockfrostern: 90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Arbeitstemperatur	-40 bis 3 °C
Einbringtemperatur	bis +90 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	1218 kg 1052 kg	1226 kg 1060 kg	1237 kg 1071 kg
------------------------	-------------------	-------------------	-------------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 100

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	4493001500	4493002000	4493002600
Verkaufspreis	67.390,00 €	68.975,00 €	72.625,00 €

SERIENZUBEHÖR

Ethernet- und USB-Schnittstelle für HACCP-Daten	1
externes Kälteaggregat zur Außenaufstellung	✓
Kerntemperaturfühler	1

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
N150T1 INDUSTRY mit externem Aggregat	T-L	Türanschlag links	67.390,00 €
N200T1 INDUSTRY mit externem Aggregat	T-L	Türanschlag links	68.975,00 €
N260T1 INDUSTRY mit externem Aggregat	T-L	Türanschlag links	72.625,00 €

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 38.

Bitte lassen Sie sich vor der Bestellung der Sonderzubehör-Artikel durch unsere Spezialisten beraten, um die Kompatibilität und Funktionalität mit Ihrer geplanten Konfiguration sicherzustellen.

Schnellkühler / Schockfroster N300T2 / N550T2 INDUSTRY-LINE



N300T2 INDUSTRY mit externem Aggregat

- Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten
- durchfahrbar
- für GN-Hordenwagen | -Regalwagen 1-1 oder 2-1, EN-Hordenwagen | -Regalwagen 600 x 400 mm oder 600 x 800 mm
- elektronisches Expansionsventil
- 4 x bionischer EC-Ventilator, Schutzklasse IP54, nach DIN EN 60529, Lüfterstopp nach Türöffnung
- Lüftergeschwindigkeit elektronisch von 10 bis 100% regelbar
- Highend-Diffusor ZAPlus mit Spezialkanälen zur Führung des Luftstroms in den Verdampfer
- Air Plus Balance-System für Luft-Volumen, Geschwindigkeit und Gleichmäßigkeit
- 2 x Volltür, CNS, Schließsystem mit hydraulischer Dämpfung, Griff (pro Tür), Türanschlag rechts | links (hinten), werkseitig ohne Aufpreis wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), Magnetsichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken, Rammenschutz
- Isolierter Boden, Stärke in mm: 80, Bodenblech, Stärke in mm: 1,5
- elektronische SPS-Steuerung, LED-Display (7,0 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
- manuelle Abtaugung nur am Produktionsende (während der Arbeitszyklen nicht notwendig)
- Verdampfer mit kathodischer Tauchlackierung
- XL-Verdampferoberfläche für schnellen Wärmeentzug
- externes Kälteaggregat mit Wetterschutzgehäuse und Winterregelung zur Außenaufstellung

Hinweis:

Anlieferung im Holzverschlag. Lieferung inkl. einem externen Aggregat zur Außenaufstellung.

Alle Modelle können entweder zerlegt oder montiert angeliefert werden. Bitte bei Bestellung angeben.

Regal- und Hordenwagen nicht im Lieferumfang enthalten.

Bitte beachten Sie vorgegebenen Mindestabstand bei der Positionierung des Gerätes und des externen Aggregats (entsprechende Maßzeichnung zum Produkt finden Sie auf www.nordcap.de).

Modelle ohne Aggregat für Kältemittel R-452 A und ohne Aggregat für R-744 (CO2) finden Sie auf www.nordcap.de



Schnellkühler / Schockfroster N300T2 / N550T2 INDUSTRY-LINE

	N300T2 INDUSTRY mit externem Aggregat	N550T2 INDUSTRY mit externem Aggregat
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1680 x 2830 x 2390	
innen (B x T x H)	820 x 2295 x 1950	
Tiefe bei geöffneter Tür	4525	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	4 x GN-Regalwagen 1-1 oder EN 600 x 400 mm 2 x GN-Regalwagen 2-1 oder EN 600 x 800 mm	
Leistung	300 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 300 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrosten +90 °C bis -18 °C)	550 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 550 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrosten +90 °C bis -18 °C)
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	5,50 (Zelle) + 17,00 (Aggregat) kW 400 V 3P+N+T 50 Hz	5,50 (Zelle) + 38,00 (Aggregat) kW 400 V 3P+N+T 50 Hz
Kälteleistung	32000 W -10 °C (VT)	61000 W -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-452 A 17000 g	R-452 A 25500 g
Absicherung	12,5 A (Zelle) + 34,0 A (Aggregat)	12,5 A (Zelle) + 76,0 A (Aggregat)
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	zentralgekühlt	
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	2014 kg 1821 kg	2630 kg 2383 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 100	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	4493003000	4493005500
Verkaufspreis	100.725,00 €	123.530,00 €

SERIENZUBEHÖR

Ethernet- und USB-Schnittstelle für HACCP-Daten	1
externes Kälteaggregat zur Außenaufstellung	✓
Kerntemperaturfühler	1

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
N300T2 INDUSTRY mit externem Aggregat	T-L	Türanschlag links	100.725,00 €
N550T2 INDUSTRY mit externem Aggregat	T-L	Türanschlag links	123.530,00 €

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 38.

Bitte lassen Sie sich vor der Bestellung der Sonderzubehör-Artikel durch unsere Spezialisten beraten, um die Kompatibilität und Funktionalität mit Ihrer geplanten Konfiguration sicherzustellen.

Schnellkühler / Schockfroster N550T3 / N780T3 INDUSTRY-LINE



N550T3 INDUSTRY mit externem Aggregat

- Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten
- durchfahrbar
- für GN-Hordenwagen | -Regalwagen 1-1 oder 2-1, EN-Hordenwagen | -Regalwagen 600 x 400 mm oder 600 x 800 mm
- elektronisches Expansionsventil
- 6 x bionischer EC-Ventilator, Schutzklasse IP54, nach DIN EN 60529, Lüfterstopp nach Türöffnung
- Lüftergeschwindigkeit elektronisch von 10 bis 100% regelbar
- Highend-Diffusor ZAPLUS mit Spezialkanälen zur Führung des Luftstroms in den Verdampfer
- Air Plus Balance-System für Luft-Volumen, Geschwindigkeit und Gleichmäßigkeit
- 2 x Volltür, CNS, Schließsystem mit hydraulischer Dämpfung, Griff (pro Tür), Türanschlag rechts | links (hinten), werkseitig ohne Aufpreis wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken, Rammenschutz
- Isolierter Boden, Stärke in mm: 80, Bodenblech, Stärke in mm: 1,5
- elektronische SPS-Steuerung, LED-Display (7,0 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
- manuelle Abtauung nur am Produktionsende (während der Arbeitszyklen nicht notwendig)
- Verdampfer mit kathodischer Tauchlackierung
- XL-Verdampferoberfläche für schnellen Wärmeentzug
- externes Kälteaggregat mit Wetterschutzgehäuse und Winterregelung zur Außenaufstellung

Hinweis:

Anlieferung im Holzverschlag. Lieferung inkl. einem externen Aggregat zur Außenaufstellung.

Alle Modelle können entweder zerlegt oder montiert angeliefert werden. Bitte bei Bestellung angeben.

Regal- und Hordenwagen nicht im Lieferumfang enthalten.

Bitte beachten Sie vorgegebenen Mindestabstand bei der Positionierung des Gerätes und des externen Aggregats (entsprechende Maßzeichnung zum Produkt finden Sie auf www.nordcap.de).

Modelle ohne Aggregat für Kältemittel R-452 A und ohne Aggregat für R-744 (CO2) finden Sie auf www.nordcap.de



Schnellkühler / Schockfroster N550T3 / N780T3 INDUSTRY-LINE

	N550T3 INDUSTRY mit externem Aggregat	N780T3 INDUSTRY mit externem Aggregat
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1680 x 3975 x 2390	
innen (B x T x H)	820 x 3440 x 1950	
Tiefe bei geöffneter Tür	5670	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	6 x GN-Regalwagen 1-1 oder EN 600 x 400 mm 3 x GN-Regalwagen 2-1 oder EN 600 x 800 mm	
Leistung	550 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 550 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrosten +90 °C bis -18 °C)	780 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 780 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrosten +90 °C bis -18 °C)
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	8,50 (Zelle) + 38,00 (Aggregat) kW 400 V 3P+N+T 50 Hz	8,50 (Zelle) + 55,00 (Aggregat) kW 400 V 3P+N+T 50 Hz
Kälteleistung	61000 W -10 °C (VT)	86000 W -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-452 A 25500 g	R-452 A 76000 g
Absicherung	18,5 A (Zelle) + 76,0 A (Aggregat)	18,5 A (Zelle) + 105,0 A (Aggregat)
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	zentralgekühlt	
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	3030 kg 2733 kg	3123 kg 2816 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 100	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	4493005530	4493007800
Verkaufspreis	143.790,00 €	170.550,00 €

SERIENZUBEHÖR

Ethernet- und USB-Schnittstelle für HACCP-Daten	1
externes Kälteaggregat zur Außenaufstellung	✓
Kerntemperaturfühler	1

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
N550T3 INDUSTRY mit externem Aggregat	T-L	Türanschlag links	143.790,00 €
N780T3 INDUSTRY mit externem Aggregat	T-L	Türanschlag links	170.550,00 €

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 38.

Bitte lassen Sie sich vor der Bestellung der Sonderzubehör-Artikel durch unsere Spezialisten beraten, um die Kompatibilität und Funktionalität mit Ihrer geplanten Konfiguration sicherzustellen.

Schnellkühler / Schockfroster N260T1 XL / N550T2 XL / N780T3 XL INDUSTRY-LINE



N260T1 XL INDUSTRY mit externem Aggregat

- Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten
- N260T1 XL: einfahrbar
- N550T2 XL: durchfahrbar
- N780T3 XL: durchfahrbar
- für GN-Hordenwagen | -Regalwagen 1-1 oder 2-1, EN-Hordenwagen | -Regalwagen 600 x 400 mm oder 600 x 800 mm oder Rauchwagen 1000 x 1000 mm
- elektronisches Expansionsventil
- N260T1 XL: 2 x bionischer EC-Ventilator, Schutzklasse IP54, nach DIN EN 60529
- N550T2 XL: 4 x bionischer EC-Ventilator, Schutzklasse IP54, nach DIN EN 60529
- N780T3 XL: 6 x bionischer EC-Ventilator, Schutzklasse IP54, nach DIN EN 60529
- Lüfterstopp nach Türöffnung, Lüftergeschwindigkeit elektronisch von 10 bis 100% regelbar
- Highend-Diffusor ZAPlus mit Spezialkanälen zur Führung des Luftstroms in den Verdampfer
- Air Plus Balance-System für Luft-Volumen, Geschwindigkeit und Gleichmäßigkeit
- N260T1 XL: 1 x Volltür, CNS
- N550T2 XL: 2 x Volltür, CNS
- N780T3 XL: 2 x Volltür, CNS
- Schließsystem mit hydraulischer Dämpfung, Griff (pro Tür), Türanschlag rechts | links (hinten), werkseitig ohne Aufpreis wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken, Rammschutz
- Isolierter Boden, Stärke in mm: 80, Bodenblech, Stärke in mm: 1,5
- elektronische SPS-Steuerung, LED-Display (7,0 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
- manuelle Abtauerung nur am Produktionsende (während der Arbeitszyklen nicht notwendig)
- Verdampfer mit kathodischer Tauchlackierung
- XL-Verdampferoberfläche für schnellen Wärmeentzug
- externes Kälteaggregat mit Wetterschutzgehäuse und Winterregelung zur Außenaufstellung

Hinweis:

Produktabbildung ähnlich. Darstellung der Ausführung mit Türanschlag links.

Anlieferung im Holzverschlag. Lieferung inkl. einem externen Aggregat zur Außenaufstellung.

Alle Modelle können entweder zerlegt oder montiert angeliefert werden. Bitte bei Bestellung angeben.

Regal-, Horden- und Rauchwagen nicht im Lieferumfang enthalten.

Bitte beachten Sie vorgegebenen Mindestabstand bei der Positionierung des Gerätes und des externen Aggregats (entsprechende Maßzeichnung zum Produkt finden Sie auf www.nordcap.de).

Modelle ohne Aggregat für Kältemittel R-452 A und ohne Aggregat für R-744 (CO₂) finden Sie auf www.nordcap.de



Schnellkühler / Schockfroster N260T1 XL / N550T2 XL / N780T3 XL INDUSTRY-LINE

N260T1 XL INDUSTRY mit externem Aggregat **N550T2 XL INDUSTRY mit externem Aggregat** **N780T3 XL INDUSTRY mit externem Aggregat**

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1960 x 1530 x 2390	1960 x 2830 x 2390	1960 x 3975 x 2390
innen (B x T x H)	1100 x 1098 x 1950	1100 x 2295 x 1950	1100 x 3440 x 1950
Tiefe bei geöffneter Tür	2811	5095	6235

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	2 x GN-Regalwagen 1-1 oder EN 600 x 400 mm 1 x GN-Regalwagen 2-1 oder EN 600 x 800 mm 1 x Rauchwagen, 1000 x 1000 mm	4 x GN-Regalwagen 1-1 oder EN 600 x 400 mm 2 x GN-Regalwagen 2-1 oder EN 600 x 800 mm 2 x Rauchwagen, 1000 x 1000 mm	6 x GN-Regalwagen 1-1 oder EN 600 x 400 mm 3 x GN-Regalwagen 2-1 oder EN 600 x 800 mm 3 x Rauchwagen, 1000 x 1000 mm
Leistung	260 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 260 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrostern +90 °C bis -18 °C)	550 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 550 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrostern +90 °C bis -18 °C)	780 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 780 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrostern +90 °C bis -18 °C)

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	3,00 (Zelle) + 14,50 (Aggregat) kW 400 V 3P+N+T 50 Hz	5,50 (Zelle) + 38,00 (Aggregat) kW 400 V 3P+N+T 50 Hz	8,50 (Zelle) + 55,00 (Aggregat) kW 400 V 3P+N+T 50 Hz
Kälteleistung	26000 W -10 °C (VT)	61000 W -10 °C (VT)	86000 W -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-452 A 13000 g	R-452 A 25500 g	R-452 A 76000 g
Absicherung	6,5 A (Zelle) + 29,0 A (Aggregat)	12,5 A (Zelle) + 76,0 A (Aggregat)	18,5 A (Zelle) + 105,0 A (Aggregat)

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	zentralgekühlt
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 Schockfrostern: 90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Arbeitstemperatur	-40 bis 3 °C
Einbringtemperatur	bis +90 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	1307 kg 1131 kg	2680 kg 2433 kg	3223 kg 2916 kg
------------------------	-------------------	-------------------	-------------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 100

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	4493002610	4493005510	4493007810
Verkaufspreis	82.965,00 €	138.130,00 €	180.280,00 €

SERIENZUBEHÖR

Ethernet- und USB-Schnittstelle für HACCP-Daten	1
externes Kälteaggregat zur Außenaufstellung	✓
Kerntemperaturfühler	1

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
N260T1 XL INDUSTRY mit externem Aggregat	T-L	Türanschlag links	82.965,00 €
N550T2 XL INDUSTRY mit externem Aggregat	T-L	Türanschlag links	138.130,00 €
N780T3 XL INDUSTRY mit externem Aggregat	T-L	Türanschlag links	180.280,00 €

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 38.

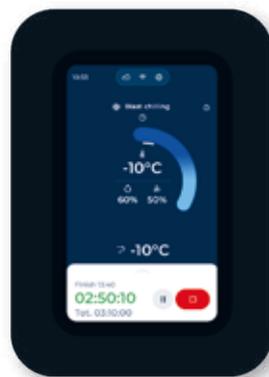
Bitte lassen Sie sich vor der Bestellung der Sonderzubehör-Artikel durch unsere Spezialisten beraten, um die Kompatibilität und Funktionalität mit Ihrer geplanten Konfiguration sicherzustellen.



SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER VERDAMPFERPAKETE

Ihr maßgeschneiderter Schnellkühler

Das NordCap Verdampferpaket ist ein Baukastensystem, das Ihnen die Möglichkeit bietet, einen individuellen Schnellkühler / Schockfroster zu konfigurieren. Das System besteht aus dem Verdampferpaket und der elektronischen Steuerung. Das Verdampferpaket wird auf Füßen aufgestellt und in eine vorhandene oder neu zu planende Kühlzelle eingebaut. Die elektrische Verbindung der Steuerung mit dem Verdampferpaket wird durch mitgelieferte Kabel mit Steckverbindungen hergestellt. Es können bis zu vier Verdampferpakete an eine Steuerung angeschlossen werden.



DISPLAY Verdampferpakete

Übersichtlicher 7,0 Zoll Touchscreen, ergonomisch in Augenhöhe montiert, USB- sowie Ethernet- und WiFi-Schnittstelle serienmäßig, HACCP-Daten können ausgelesen werden.



Steckverbindungen

Für synthetische Kältemittel und R-744 (CO₂)
verfügbar

Verdampferpaket 150 kg

- Grundausstattung ohne Schaltkasten und elektronische Steuerung
- 3 x EC-Ventilator
- Magnetventil, Expansionsventil
- bis zu 4 x Kerntemperaturfühler pro Modul installierbar (Sonderzubehör)
- externer Schaltschrank mit 7,0 Zoll Touch-Screen (Sonderzubehör), inkl. Quick-Startfunktion, produktspezifische Programme, Anzeige aller Zyklusdaten und Alarme, Multi-Timer
- USB-Schnittstelle zum Auslesen von HACCP-Daten
- Ethernet- und WiFi-Schnittstelle
- elektrische Abtauung
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich
- Verdampfer mit Kataphorese-Korrosionsschutz

Hinweis:

Schaltkasten und elektronische Steuerung sind als notwendiges Sonderzubehör für das Verdampferpaket einmalig erforderlich. Über eine Steuerung können bis zu 4 Verdampferpakete gleichzeitig betrieben werden.



Verdampferpaket 150 kg, synth. Kältemittel

	Verdampferpaket 150 kg, synth. Kältemittel	Verdampferpaket 150 kg, R-744 (CO2)
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1001 x 390 x 1995	
LEISTUNGSDATEN		
Leistung	150 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 100 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrostten +90 °C bis -18 °C)	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	0,51 kW 230 V 1 50 Hz	
Kälteleistung	18500 W -10 °C (VT)	
Kältemittel	Expansionsventil R-448 A / R-449 A vorinstalliert	Expansionsventil R-744 (CO2) vorinstalliert
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	zentralgekühlt	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
Temperaturbereich	90 bis 3 °C bei 40 °C UT und 40 % RF 90 bis -18 °C bei 40 °C UT und 40 % RF	
Einbringtemperatur	bis +90 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	129 kg -	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	433000150	433000151
Verkaufspreis	9.964,00 €	12.081,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar, H in mm: 120 bis 165 4

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
Verdampferpaket 150 kg, synth. Kältemittel	R-452 A	Expansionsventil R-452 A vorinstalliert	9.964,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Kerntemperaturfühler	433008150	299,00 €
Kondenswasser-Sammelschale	433009150	299,00 €
Ozongenerator	433001150	884,00 €
Rammschutz für Schaltschrank	433006150	311,00 €
Rammschutz für Verdampfer	433005150	118,00 €
Schaltkasten mit integrierter Steuerung, inkl. Verbindungskabel zum Verdampferpaket, 3m	433003150	4.359,00 €
Schaltkasten mit separater Steuerung, inkl. Verbindungskabel zum Verdampferpaket, 3m	433007150	5.418,00 €
Verbindungskabel, vom Verdampferpaket zum Verdampferpaket, 2m	433002150	374,00 €
Verbindungskabel, vom Verdampferpaket zum Verdampferpaket, 4m	433004150	560,00 €

Bitte lassen Sie sich vor der Bestellung der Sonderzubehör-Artikel durch unsere Spezialisten beraten, um die Kompatibilität und Funktionalität mit Ihrer geplanten Konfiguration sicherzustellen.



Sonderzubehör für die Serie POWER-LINE	P5.1 POWER	P5.2 POWER	P10.1 POWER	P10.2 POWER	P15.1 POWER	P15.2 POWER	P20.1 POWER	P20.2 POWER	Artikelnummer
Auflageschienen (2 Stk.), für GN 1/1	-	-	0	-	0	-	-	-	449900120
Auflageschienen (2 Stk.), für GN 2/1	-	0	-	0	-	0	-	-	449900122
Cloud-Anbindung für Fernwartung und -Überwachung, Dienstleistung mit Lizenzlaufzeit für 2 Jahre	0	0	0	0	0	0	0	0	449900160
Geräuschdämmung, für Serie POWER-LINE	-	-	0	0	0	0	-	0	449900130
LED-Display (7,0 Zoll), Touch-Screen, für Serie POWER-LINE	-	-	0	0	0	0	0	0	449900320
Lufthygienesystem 1	0	0	0	0	0	0	0	0	449900110
Rollensatz Kombi, bei Nutzung mit Kombidämpfer iCombi 6-1/1; Gerätehöhe in mm: 917	0	-	-	-	-	-	-	-	449900103
Rollensatz L	-	-	0	0	0	0	-	-	449900106
Rollensatz S, nicht zur Nutzung mit Kombidämpfer geeignet	0	0	-	-	-	-	-	-	449900102
Türstopper zum Offenhalten, für bessere Hygiene bei ausgeschaltetem Gerät	0	0	0	0	0	0	0	0	449900330
Zusatzfunktionen Thermik: Auftauen, Gären und Warmhalten bis +70 °C, für Serie POWER-LINE	0	0	0	0	0	0	0	0	449900310

o optionale Sonderausstattung - nicht für das Modell verfügbar

Sonderzubehör für die Serie INDUSTRY-LINE	N150T1 INDUSTRY mit ext. Aggregat	N200T1 INDUSTRY mit ext. Aggregat	N260T1 INDUSTRY mit ext. Aggregat	N300T2 INDUSTRY mit ext. Aggregat	N550T2 INDUSTRY mit ext. Aggregat	N550T3 INDUSTRY mit ext. Aggregat	N780T3 INDUSTRY mit ext. Aggregat	N260T1 XL INDUSTRY mit ext. Aggregat	N550T2 XL INDUSTRY mit ext. Aggregat	N780T3 XL INDUSTRY mit ext. Aggregat	Artikelnummer
Cloud-Anbindung für Fernwartung und -Überwachung, Dienstleistung mit Lizenzlaufzeit für 2 Jahre	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	449900160
Externes Aggregat mit separatem Verflüssiger	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Auf Anfrage
Geräuschdämmung, für Serie INDUSTRY-LINE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Auf Anfrage
Hohe Türöffnung (2050 mm)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Auf Anfrage
LED-Beleuchtung für den Innenraum	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Auf Anfrage
Lufthygienesystem, für Serie INDUSTRY-LINE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Auf Anfrage
Modbus-Schnittstelle	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	449900290
Rammschutz für Türaußenseite (1 x je Tür), für Serie INDUSTRY-LINE	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	449900280
Rammschutz für Türaußenseite (1 x je Tür), für Serie INDUSTRY-LINE XL	-	-	-	-	-	-	-	0	0	0	449900285
Rammschutz für Türinnenseite (1 x je Tür), für Serie INDUSTRY-LINE	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	449900270
Rammschutz für Türinnenseite (1 x je Tür), für Serie INDUSTRY-LINE XL	-	-	-	-	-	-	-	0	0	0	449900275
Rampe für 1 Tür (für Einfahrschnellkühler), für Serie INDUSTRY-LINE	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	449900260
Rampe für 1 Tür (für Einfahrschnellkühler), für Serie INDUSTRY-LINE XL	-	-	-	-	-	-	-	0	0	0	449900266
Rampen für 2 Türen (für Durchfahrschnellkühler), für Serie INDUSTRY-LINE	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	449900265
Rampen für 2 Türen (für Durchfahrschnellkühler), für Serie INDUSTRY-LINE XL	-	-	-	-	-	-	-	0	0	0	449900267
Rampe mit Rinne (1 x je Tür)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Auf Anfrage
Signallampe / Signalton für Gerätemeldung	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	449900220
Steuerung auf der rechten Geräteseite	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Auf Anfrage
Thermikfunktionen: Auftauen, Gären und Warmhalten bis +70 °C, für Serie INDUSTRY-LINE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Auf Anfrage
Türstopper 95°, für Modell mit 1 Tür	0	0	0	-	-	-	-	0	-	-	449900200
Türstopper 95°, für Modell mit 2 Türen	-	-	-	0	0	0	0	-	0	0	449900210
Durchfahrschnellkühler	0	0	0	-	-	-	-	0	-	-	Auf Anfrage
Verstärkung des Zellenbodens	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Auf Anfrage
zusätzlicher Kerntemperaturfühler, kabelgebunden (bis zu 2 Stück möglich)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Auf Anfrage

o optionale Sonderausstattung - nicht für das Modell verfügbar

Bitte lassen Sie sich vor der Bestellung der Sonderzubehör-Artikel durch unsere Spezialisten beraten, um die Kompatibilität und Funktionalität mit Ihrer geplanten Konfiguration sicherzustellen.



SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER

SPOTTED: SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER IM EINSATZ



Zentralküche
Care-Catering: N300T2



Pizzamanufaktur: C15.1



Kälteaggregat: N780T4 XL



High Convenience
Produktion: N550T2



Cook & Chill Klinikküche: P20.2
Remote



P5.1 mit einem Rational
Kombidämpfer



Hochwertige
Betriebsverpflegung: P15.1 Remote



SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER

WIE WIRD DIE BENÖTIGTE GRÖSSE DES SCHNELLKÜHLERS ERMITTELT?

Welche Menge an Produkt soll schnellgekühlt werden?

1. Wieviel Ware passt in einen GN-Behälter mit 65 mm Höhe?
2. Welche Gesamtzahl an GN-Behältern muss gekühlt werden?
3. Wird das Produkt auf einmal fertig? (Beispiel: Eintopf im Kessel oder Auflauf im Kombidämpfer)
4. Wird das Produkt nach und nach fertig? (Beispiel: Schnitzel aus der Braisiere)

Wie lange dauert das Schnellkühlen?

Bei den meisten Speisen dauert das Schnellkühlen länger als das Kochen. Hier einige Beispiele:

- Hähnchenbrust: 45 Minuten auf dem Blech
- Reis: 90 Minuten im GN-Behälter 65 mm tief
- Gemüse, lose: 30-60 Minuten im GN-Behälter 65 mm tief
- Großer Braten: 120 Minuten

Die Dauer des Schnellkühlens hängt von verschiedenen Faktoren ab:

1. Füllmenge des Behälters
2. Programm: Soft-Chilling oder Hard-Chilling?
3. Gewünschte Endtemperatur: 10 °C oder 3 °C?

Die wichtigsten Grundregeln für die Kapazitätsermittlung Schnellkühler:

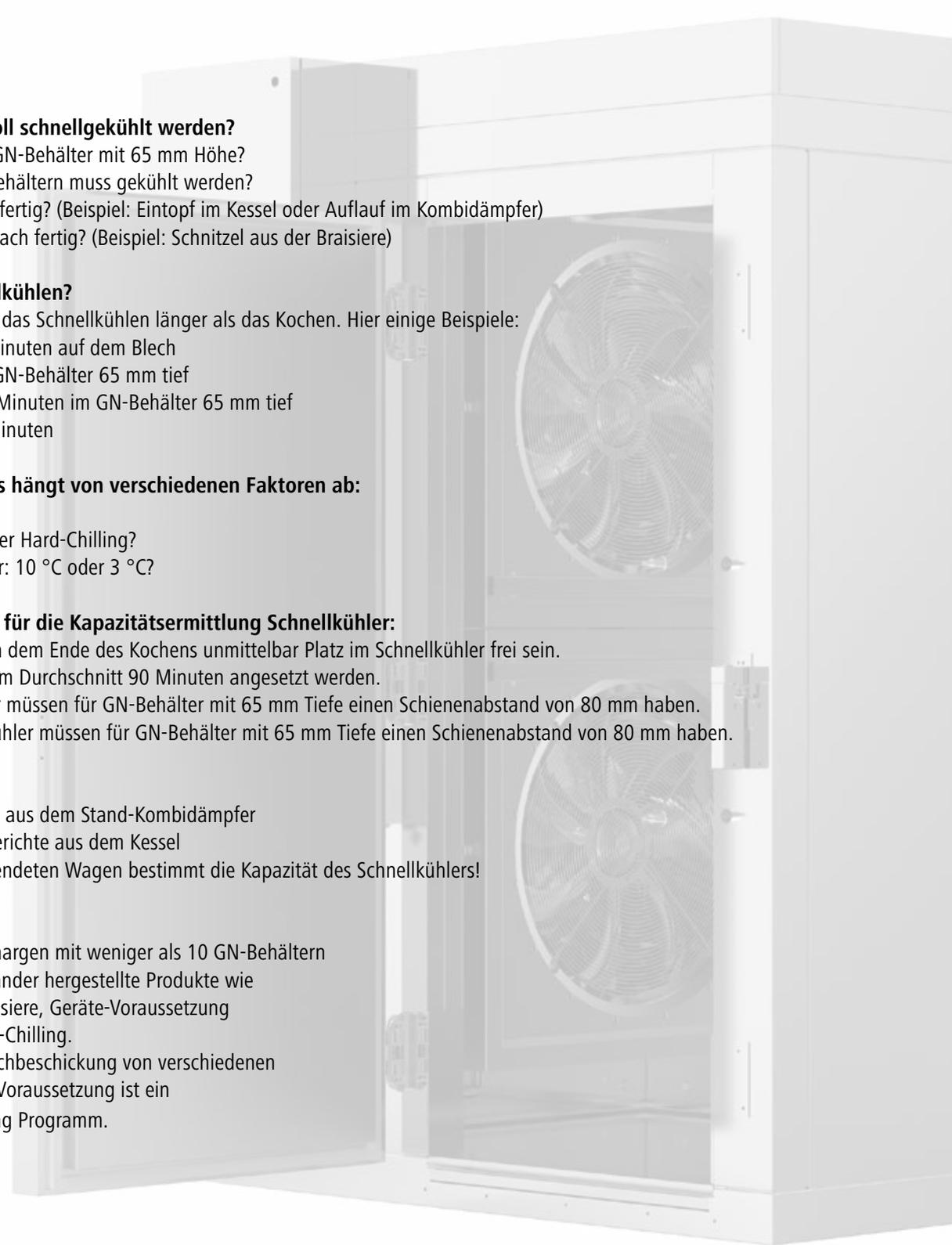
1. Für alle Behälter muss nach dem Ende des Kochens unmittelbar Platz im Schnellkühler frei sein.
2. Als Schnellkühlzeit sollten im Durchschnitt 90 Minuten angesetzt werden.
3. Handeinschubschnellkühler müssen für GN-Behälter mit 65 mm Tiefe einen Schienenabstand von 80 mm haben.
4. Wagen für Einfahrschnellkühler müssen für GN-Behälter mit 65 mm Tiefe einen Schienenabstand von 80 mm haben.

Einfahrschnellkühler:

- Ideal geeignet für Produkte aus dem Stand-Kombidämpfer
- Ideal geeignet für Schöpfgerichte aus dem Kessel
- Schienenabstand der verwendeten Wagen bestimmt die Kapazität des Schnellkühlers!

Handeinschubschnellkühler:

- Ideal geeignet für kleine Chargen mit weniger als 10 GN-Behältern
- Ideal geeignet für nacheinander hergestellte Produkte wie Kurzbratstücke aus der Braisiere, Geräte-Voraussetzung ist ein leistungsstarkes Soft-Chilling.
- Ideal geeignet für eine Mischbeschickung von verschiedenen kleineren Chargen, Geräte-Voraussetzung ist ein leistungsstarkes Soft-Chilling Programm.



MEET THE TEAM

Die Expertise unseres **Team Solutions** ist auch bei den zahlreichen Events unserer NordCap School, bei Kundenveranstaltungen sowie auf Messen gefragt.

Wir haben ein bisschen in unserem Bildarchiv gestöbert und die folgenden Eindrücke für Sie zusammengestellt.



Untere Reihe von links: Oliver Froesch (NC Geschäftsführer), Sabine Krelle (NC Solutions Marketing), Carsten Hülsmann (Systemberater Schnellkühler / Schockfroster)

Obere Reihe von links: Elmar Heidenthal (Systemberater Thermik), Siegfried Schweizer (Systemberater Pizzatechnik), Eric Busch (Konzeptberater). Nicht mit im Bild: Claudio Dellera (NC Solutions Innendienst)



Das Team Solutions in unserem Show Room in Erkrath



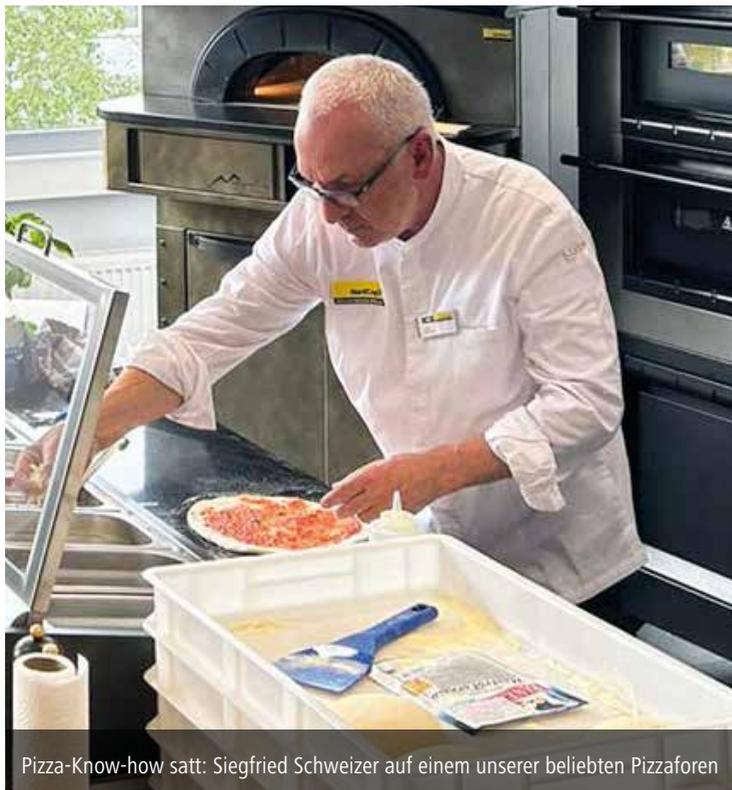
Trendtour auf der Internorga mit Eric Busch



Organisiert u.a. unsere Messeauftritte: Sabine Krelle



Oliver Froesch im Kundengespräch auf der Intergastra



Pizza-Know-how satt: Siegfried Schweizer auf einem unserer beliebten Pizzaforen



Carsten Hülsmann bei einer Schulungsveranstaltung im NEXC Innovation-Center unserer niederländischen Tochter NordCap Nederland



Sorgt mit der erfolgreichen Regeneration von vakuumierten Spargel immer wieder für Überraschung in unserer NordCap School: Elmar Heidenthal

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