

NordCap Xpress

NordCap Product World

NordCap Solutions



Konzepte



Präsentation



Schnellkühlen/Schockfrosten



Pizzatechnik



Regenerieren

NordCap®

TECHNIK. SONDERBAU. KONZEPTE. SERVICE.

2026.2027

PIKTOGRAMM LEGENDE



steckerfertig



eigengekühlt,
ohne Stecker



zum Anschluss an ein
zentrales Kälteaggregat / EXC



Elektrogerät



Stromanschluss erforderlich
3|N|PE 400 V



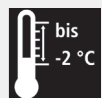
Gasanschluss
erforderlich



Wasseranschluss
erforderlich



Wasserablauf
erforderlich



Temperaturbereich



besonders starke
Isolierung ≥ 75 mm



geräuscharm



Elektriker
erforderlich



Montageaufwand
erforderlich



Übermaß, Abladehilfe
vor Ort erforderlich



Staplerservice
€ 190,00 (netto)



Montageservice
verfügbar



Einwaschservice
verfügbar



besonders gut für
Fleischkühlung geeignet



speziell für Fisch und
Meeresfrüchte



besonders gut für
Molkereiprodukte geeignet



speziell für Obst und Gemüse



besonders gut für
Konditoreiprodukte geeignet



speziell für die Kühlung von
Schokolade und Pralinen



speziell für Speiseeis



Getränkékühlung



Weinkühlung bzw.
Weintemperierung



Hohlwürfel



Vollwürfel Serie SCH



Vollwürfel Serie SVH, SQH



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

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

SERIE COMPACT-LINE

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

SERIE POWER-LINE

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

SERIE INDUSTRY-LINE

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

VERDAMPFERPAKETE

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

<u>Spotted: Schnellkühler / Schockfroster im Einsatz</u>	39
<u>Ermittlung der individuell benötigten Schnellkühlerkapazität</u>	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.



NordCap®
SOLUTIONS



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 schokolierte 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 kandierte Früchte werden im Schnellkühler in sieben Minuten schnellgeköhlt und dann entweder gelagert oder direkt zum Verzehr angeboten.



Schnellkühlen und Schockfrosten 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
Schockfrosten von jeder Temperatur aus
Kontinuierliche Produktion 24 Stunden / Tag



COMMUNICATION

Fernwartung und automatische
Überwachung



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

GREEN INNOVATION

Energieeinsparungen von bis zu 50%

Kältemittel mit niedrigem Treibhauspotenzial
z.B. R290, R1270 oder R744 (CO₂)

Effiziente Produktion

RELIABILITY

Isolierung bis zu 100 mm

Türrahmenabdeckung aus Edelstahl



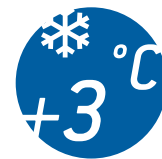
Innovative Lösungsansätze für Ihre Branche

- Restaurants
- Bäckereien
- Konditoreien
- Eisdielen
- Gastronomie
- Großbäckereien
- Metzgereien
- Catering
- Hotels
- Krankenhäuser
- Lebensmittel-
manufakturen
- Zentralküchen



“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.

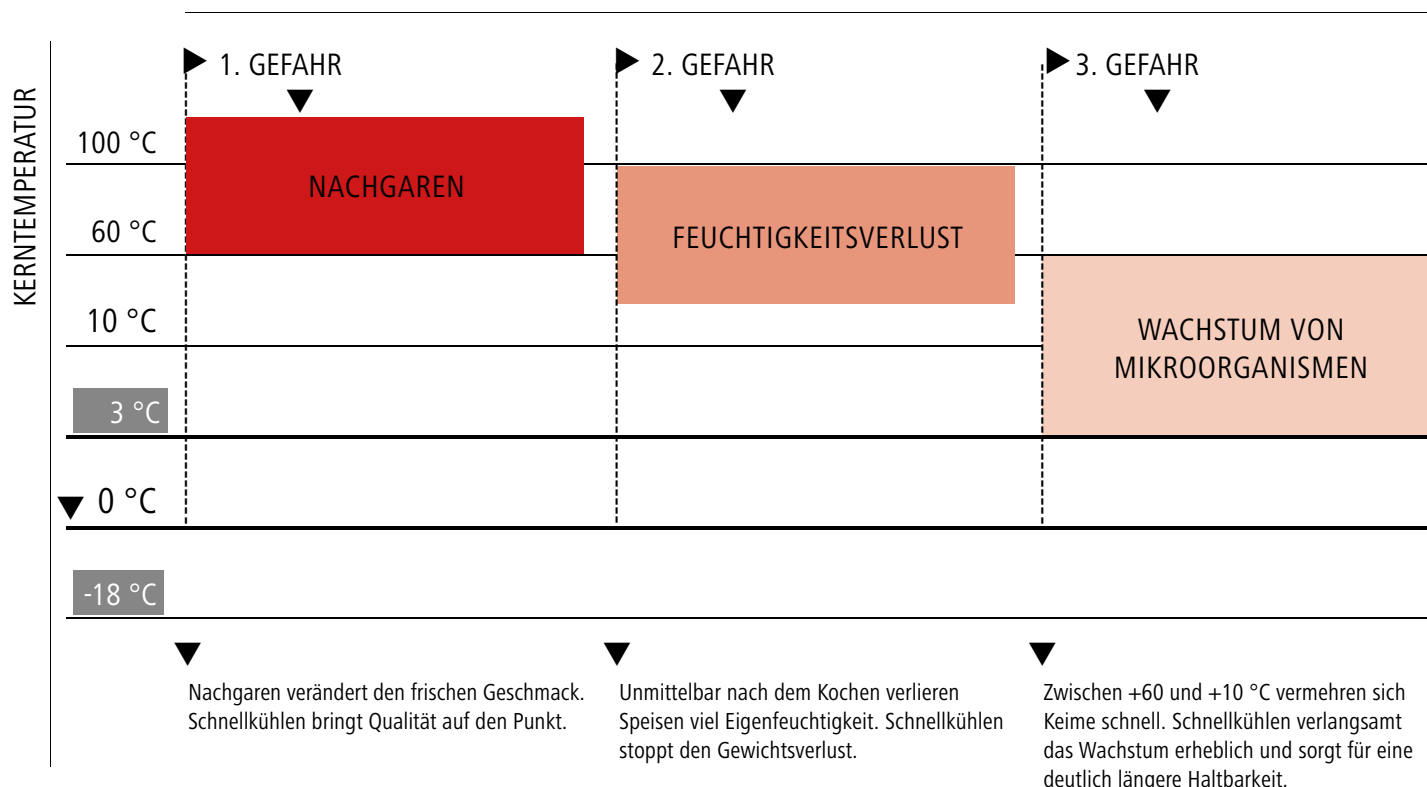
Durch die verbesserte Hygiene sind die schnellabgekühlten Produkte deutlich länger haltbar.

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.



Qualität & Haltbarkeit wie nie zuvor

SCHOCKFROSTEN



OPTIMIERTER WARENEINSATZ

Schockfrosten bedeutet Lebensmittel, sehr schnell einzufrieren.

Im Schockfrostprogramm arbeiten unsere Geräte 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. Schockfrostern 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.

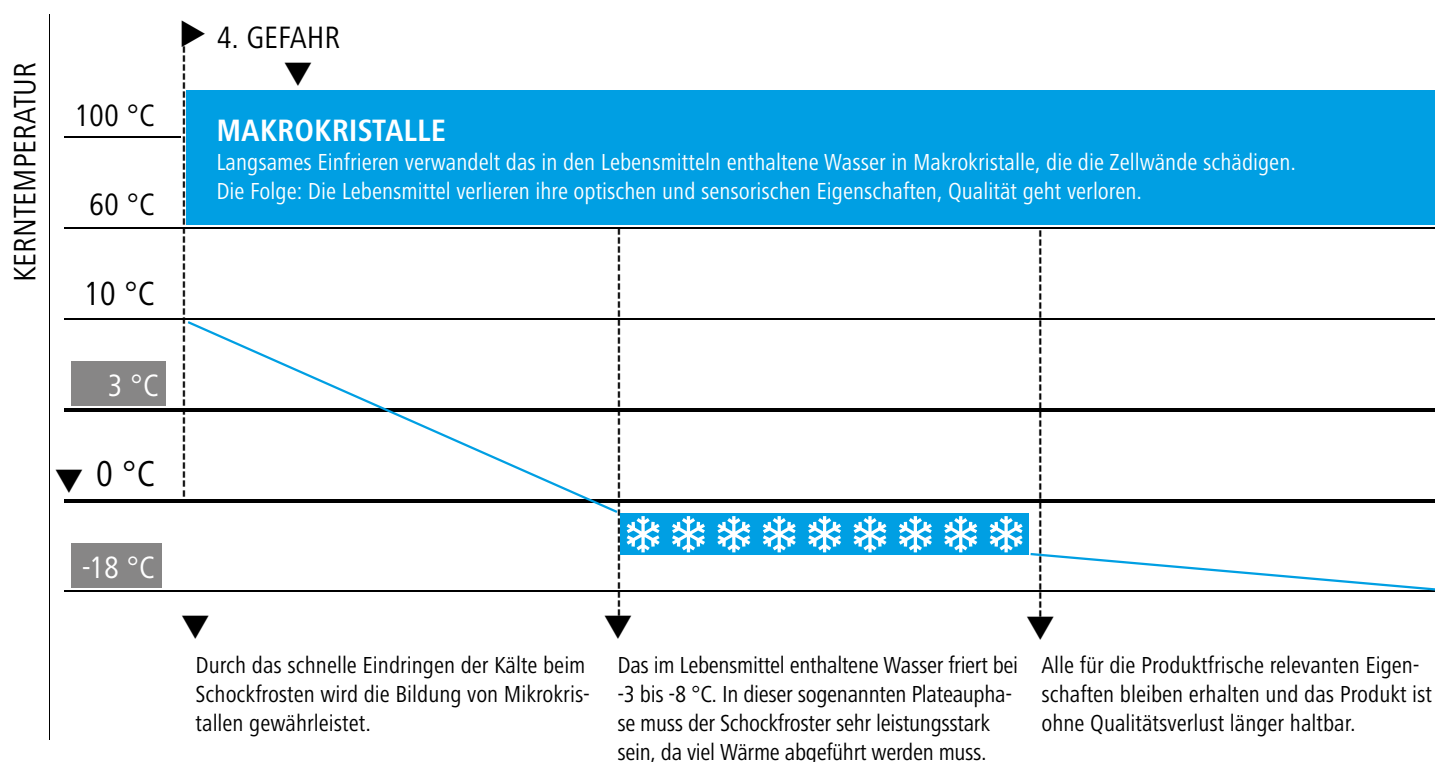


ZART SCHMELZENDES SPEISEEIS

Auch bei der Produktion von frischem Speiseeis sind Schockfroster sehr praktisch.

Der Schockfroster bringt die Kerntemperatur von frischer Eiscrème so schnell wie möglich auf -12°C oder -18°C . Der Schmelz wird erhalten und das Auskristallisieren von Wasser verhindert.

BILDUNG VON MAKROKRISTALLEN



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

Entdecken Sie hier die Serie COMPACT-LINE online



COMPACT-LINE

Reduzierte Größe und hohe Leistung
für anspruchsvolle Küchen



bionische Ventilatoren mit
elektronischer Drehzahlregulierung



XL- Verdampferoberfläche für
schnellen Wärmeentzug



Hochleistungsverdampfer mit
kathodischer Tauchlackierung



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



selbstschließende Tür



elektronische Steuerung



Digital-Display mit 4 Standard-
programmen, intuitive Bedienung



HACCP Daten über eine
Smartphone App auslesbar



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

NEUE STEUERUNG DER COMPACT-LINE

- intuitive Bedienung für Kälte nach Maß
- professionelles Display, schnelle Übersicht
- 4 Standardprogramme & 11 Zusatzprogramme
- Soft oder Hard – Sie entscheiden



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.



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



C5.1S COMPACT-LINE

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

Hinweis:

Anlieferung auf Palette mit Luftpolsterfolie umwickelt.

Eisschalen und GN-Bleche nicht im Lieferumfang enthalten.

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

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

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

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



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

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

SERIENZUBEHÖR		4490000120	4491000520
Anschlusskabel		1	1
Auflagegestell, für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, Einschub-Abstand in mm: 30		-	1
Auflagegestell, für GN 1/1, Einschub-Abstand in mm: 20		1	-
Auflageschienen (2 Stk.)		5	5
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 55 bis 60		4	4
Kerntemperaturfühler mit zwei Messpunkten		1	1
VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
C5.1S COMPACT-LINE	T-R	Türanschlag rechts	7.279,00 €
C5.1 COMPACT-LINE	T-R	Türanschlag rechts	8.415,00 €
SONDERZUBEHÖR		Artikel-Nr.	Preis
Auflageschienen (2 Stk.), für GN 1/1		449900120	61,00 €
Auflageschienen C5.1 S (2 Stk.), für GN 1/1		449900121	61,00 €
Rollensatz S, nicht zur Nutzung mit Kombidämpfer geeignet		449900102	243,00 €
Türstopper zum Offenhalten, für bessere Hygiene bei ausgeschaltetem Gerät		449900330	122,00 €

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



C10.1 COMPACT-LINE

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

Hinweis:

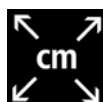
Anlieferung auf Palette mit Luftpolsterfolie umwickelt.

Eisschalen und GN-Bleche nicht im Lieferumfang enthalten.

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

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

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



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

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

SERIENZUBEHÖR

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

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

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Auflageschienen (2 Stk.), für GN 1/1	449900120	61,00 €
Rollensatz L	449900106	669,00 €
Rollensatz M	449900104	426,00 €
Türstopper zum Offenhalten, für bessere Hygiene bei ausgeschaltetem Gerät	449900330	122,00 €

Entdecken Sie hier die Serie POWER-LINE online



POWER-LINE

Exzellente Leistung
für hoch produktive Food-Betriebe



bionische 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 |
innen und außen Edelstahl 1.4301



Türrahmenabdeckung
aus Edelstahl 1.4301,
selbstschließende Tür



XL-Verdampferoberfläche für
schnellen Wärmeentzug



Hochleistungsverdampfer mit
kathodischer Tauchlackierung



15 % höhere Leistung durch das
elektronische Expansionsventil



robuste SPS-Steuerung (Industrie-
Standard); IP67, staub- und
wassergeschützt nach DIN EN
60529



intuitive Bedienung über 4,3 Zoll
Touchscreen, Schutzklasse IP65
mit kapazitiver Technologie, 72
Programme



warme Zusatzfunktionen:
kontrolliertes Gären, kontrolliertes
Auftauen, Warmhalten



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



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



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



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® beiliegend (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
- Spezialkanäle zur Führung des Luftstroms in den Verdampfer
- E-Plus-System für Luft-Volumen, Geschwindigkeit und Gleichmäßigkeit
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, ergonomischer Griff
- P5.1 POWER: Türanschlag rechts
- P5.2 POWER: Türanschlag links
- werkseitig ohne Aufpreis wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken, integrierter Bodenablauf mit Stopfen
- elektronische SPS-Steuerung (in der Frontblende), LED-Display (4,3 Zoll)
- Touch-Screen, kapazitive Technologie, mit Schutzklasse IP65
- Steuerplatine mit Schutzklasse IP67, nach DIN EN 60529
- 72 Zyklen, Diagnoseanzeige der Parameter: Luftgeschwindigkeit, Energieverbrauch, Ventilfunktion und Verflüssigungsdruck
- Ethernet- und USB-Schnittstelle zum Auslesen von HACCP-Daten
- Online-Unterstützung 24/7 und HACCP Daten in der Cloud (optional)
- manuelle Abtauung nur am Produktionsende (während der Arbeitszyklen nicht notwendig)
- Tauwasserschale, herausziehbar
- Maschinenfach unten, Schutzgitter zur Reinigung entnehmbar
- Verkabelung / Komponenten leicht erreichbar
- Verdampfer mit kathodischer Tauchlackierung
- XL-Verdampferoberfläche für schnellen Wärmeentzug

Hinweis:

Anlieferung auf Palette mit Luftpolsterfolie umwickelt.

Eisschalen und GN-Bleche nicht im Lieferumfang enthalten.

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

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

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

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



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

	P5.1 POWER	P5.2 POWER-LINE
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	
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 Eisschale, B x T x H in mm: 330 x 165 x 120 (Tragroste nicht im Lieferumfang enthalten)
Leistung	25 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 25 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrosten +90 °C bis -18 °C)	30 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 30 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrosten +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)	2700 W -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-290 230 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 Schockfrosten: 90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF	
Arbeitstemperatur	-40 bis 3 °C	
Einbringtemperatur	bis +90 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	140 kg 125 kg	155 kg 145 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Türrahmen aus CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 70	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4492000515	4492000530
Verkaufspreis	10.598,00 €	14.798,00 €

SERIENZUBEHÖR

Anschlusskabel	4492000515	4492000530
Auflagegestell, für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, Einschub-Abstand in mm: 35	1	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 mit zwei Messpunkten	1	1

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
P5.1 POWER	T-L	Türanschlag links	10.598,00 €
P5.2 POWER-LINE	T-R	Türanschlag rechts	14.798,00 €

Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf Seite 38.

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



P10.1 POWER-LINE

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

Hinweis:

Anlieferung auf Palette mit Luftpolsterfolie umwickelt.

Eisschalen und GN-Bleche nicht im Lieferumfang enthalten.

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

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

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



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

	P10.1 POWER-LINE	P10.2 POWER-LINE
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
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) 15 x 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 Eisschale, B x T x H in mm: 330 x 165 x 120 (Tragroste nicht im Lieferumfang enthalten)
Leistung	50 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 50 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrosten +90 °C bis -18 °C)	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	2,80 kW 400 V 3 ph + N 50 Hz	
Kälteleistung	3100 W -10 °C (VT)	
Kältemittel / -menge	R-290 400 g	
Absicherung	7,2 A	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	eigengekühlt	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	Schnellkühlen: 90 bis 3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF Schockfrosten: 90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF	
Arbeitstemperatur	-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, Türrahmen aus CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 70	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4492001015	4492001025
Verkaufspreis	16.135,00 €	21.798,00 €

		4492001015	4492001025
SERIENZUBEHÖR			
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 mit zwei Messpunkten		1	1
VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
P10.1 POWER-LINE	T-R	Türanschlag rechts	16.135,00 €
P10.2 POWER-LINE	T-R	Türanschlag rechts	21.798,00 €

Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf Seite 38.

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



P15.1 POWER-LINE

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

Hinweis:

Anlieferung auf Palette mit Luftpolsterfolie umwickelt.

Eisschalen und GN-Bleche nicht im Lieferumfang enthalten.

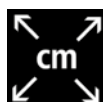
Zur Be- und Entlüftung ist ein Mindestabstand von 40 mm zu den Seiten sowie von 50 mm zur rückwärtigen Wand einzuplanen.

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

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

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

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



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

	P15.1 POWER-LINE	P15.2 POWER-LINE
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
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 Eisschale, B x T x H in mm: 330 x 165 x 120 (Tragroste 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 Eisschale, B x T x H in mm: 330 x 165 x 120 (Tragroste nicht im Lieferumfang enthalten)
Leistung	75 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 75 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrosten +90 °C bis -18 °C)	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	3,50 kW 400 V 3 ph + N 50 Hz	
Kälteleistung	6200 W -10 °C (VT)	
Kältemittel / -menge	R-290 2 x 400 g	
Absicherung	8,6 A	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	eigengekühlt	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	Schnellkühlen: 90 bis 3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF Schockfrosten: 90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF	
Arbeitstemperatur	-40 bis 3 °C	
Einbringtemperatur	bis +90 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	265 kg 250 kg	380 kg 360 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Türrahmen aus CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 70	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4492001516	4492001525
Verkaufspreis	22.380,00 €	27.849,00 €

SERIENZUBEHÖR		4492001516	4492001525
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.)		15	15
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 200 bis 260		4	4
Kerntemperaturfühler mit zwei Messpunkten		1	1
VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
P15.1 POWER-LINE	T-R	Türanschlag rechts	22.380,00 €
P15.2 POWER-LINE	T-R	Türanschlag rechts	27.849,00 €

Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf Seite 38.

Schnellkühler / Schockfroster Serie POWER-LINE P20.1



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
- 3 x bionischer EC-Ventilator, Schutzklasse IP54, nach DIN EN 60529, Lüfterstopp nach Türöffnung
- Lüftergeschwindigkeit elektronisch von 10 bis 100% regelbar
- Spezialkanäle zur Führung des Luftstroms in den Verdampfer
- E-Plus-System für Luft-Volumen, Geschwindigkeit und Gleichmäßigkeit
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, ergonomischer Griff, Türanschlag rechts, 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 (in der Frontblende), LED-Display (4,3 Zoll)
- Touch-Screen, kapazitive Technologie, mit Schutzklasse IP65
- Steuerplatine mit Schutzklasse IP67, nach DIN EN 60529
- Hauptschalter, 72 Zyklen, Diagnoseanzeige der Parameter: Luftgeschwindigkeit, Energieverbrauch, Ventilfunktion und Verflüssigungsdruck
- Ethernet- und USB-Schnittstelle zum Auslesen von HACCP-Daten
- Online-Unterstützung 24/7 und HACCP Daten in der Cloud (optional)
- manuelle Abtauung nur am Produktionsende (während der Arbeitszyklen nicht notwendig)
- 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 rechts, von 100 mm zur rückwärtigen Wand und von 500 mm zur Raumhöhe sowie von 500 mm links für Servicezwecke einzuplanen.

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

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



Schnellkühler / Schockfroster Serie POWER-LINE P20.1

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 / R-290 2 x 400 g
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, Türrahmen aus CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 70
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	4492002310
Verkaufspreis	32.500,00 €

SERIENZUBEHÖR

Kerntemperaturfühler mit zwei Messpunkten	1
---	---

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
P20.1 POWER	T-L	Türanschlag links	auf Anfrage

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

Schnellkühler / Schockfroster Serie POWER-LINE P20.2 mit externem Aggregat



P20.2 POWER mit externem Aggregat Outdoor

- 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
- Spezialkanäle zur Führung des Luftstroms in den Verdampfer
- E-Plus-System für Luft-Volumen, Geschwindigkeit und Gleichmäßigkeit
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, ergonomischer Griff, Türanschlag rechts, werkseitig ohne Aufpreis wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken, Rammschutz
- Isolierter Boden, Stärke in mm: 80, Bodenblech, Stärke in mm: 1,5
- elektronische SPS-Steuerung (in der Frontblende), LED-Display (4,3 Zoll)
- Touch-Screen, kapazitive Technologie, mit Schutzklasse IP65
- Steuerplatine mit Schutzklasse IP67, nach DIN EN 60529
- Hauptschalter, 72 Zyklen, Diagnoseanzeige der Parameter: Luftgeschwindigkeit, Energieverbrauch, Ventilfunktion und Verflüssigungsdruck
- Ethernet- und USB-Schnittstelle zum Auslesen von HACCP-Daten
- Online-Unterstützung 24/7 und HACCP Daten in der Cloud (optional)
- manuelle Abtauung nur am Produktionsende (während der Arbeitszyklen nicht notwendig)
- 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 im Holzverschlag. Lieferung inkl. einem externen Aggregat zur Außenaufstellung.

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.

Modelle mit aufgebautem Aggregat für Kältemittel R-452 A fertig montiert oder mit zerlegter Lieferung auf Anfrage lieferbar.

Modelle ohne Aggregat für Kältemittel R-449 A, R-452 A, R-455 A und R-744 (CO2) fertig montiert oder mit zerlegter Lieferung auf Anfrage lieferbar. Bitte sprechen Sie uns an.



Schnellkühler / Schockfroster Serie POWER-LINE P20.2 mit externem Aggregat

P20.2 POWER mit externem Aggregat Outdoor

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1140 x 1650 x 2555
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 1 x GN-Heißluftdämpfer-Hordenwagen 1-1 oder 2-1
Leistung	100 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 100 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrostern +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	13,0 A

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	zentralgekühlt
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 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	930 kg -
------------------------	------------

VERKLEIDUNG

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

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	4492002014
Verkaufspreis	47.759,00 €

SERIENZUBEHÖR

externes Aggregat zur Außenaufstellung	✓
Kerntemperaturfühler mit zwei Messpunkten	1

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
P20.2 POWER mit externem Aggregat Outdoor	T-L	Türanschlag links	47.759,00 €

Sonderzubehör für das Modell finden Sie auf Seite 38.

Entdecken Sie hier die Serie INDUSTRY-LINE online



INDUSTRY-LINE

Hightech für Catering, Zentralküchen und Lebensmittelmanufakturen



bionische Ventilatoren mit elektronischer Drehzahlregulierung von 10 bis 100 %



XL-Verdampferoberfläche für schnellen Wärmeentzug



15 % höhere Leistung durch das elektronische Expansionsventil



Türrahmenabdeckung aus Edelstahl 1.4301

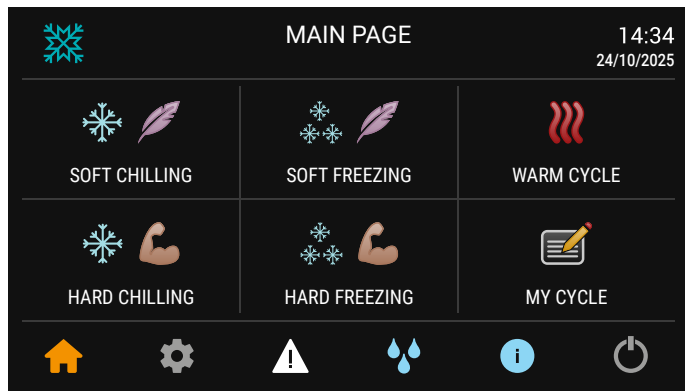


Hochleistungsverdampfer mit kathodischer Tauchlackierung



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





- intuitive Bedienung für Kälte nach Maß
- professionelles Display, schnelle Übersicht
- Soft oder Hard, Sie entscheiden
- My Cycle: eigene Programme ohne Einschränkungen



robuste SPS-Steuerung (Industrie-Standard), IP67, staub- und wassergeschützt nach DIN EN 60529



intuitive Bedienung über 7 Zoll Touchscreen, Schutzklasse IP65 mit kapazitiver Technologie, 72 Programme



warme Zusatzfunktionen: kontrolliertes Gären, kontrolliertes Auftauen, Warmhalten



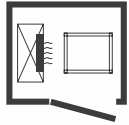
Türschließsystem mit hydraulischer Dämpfung, sicheres und sanftes Schließen der Türen, schont Tür und Scharniere, robuste Ausführung



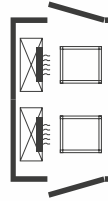
SERVICE & HACCP: Cloud Anbindung für Fernwartung und Fernüberwachung, automatische Zusendung der HACCP-Daten (optional)

Serie INDUSTRY-LINE ist verfügbar

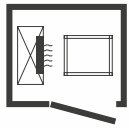
- mit Aggregat oder ohne Aggregat für synthetische Kältemittel
- ohne Aggregat für R744 (CO₂)



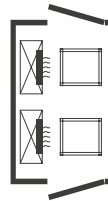
N150T1	B.1680 T.1530 H.2390
kg pro Zyklus (+90 bis +3 °C) und (+90 bis - 18 °C)	150
Anzahl Wagen GN 1.1 / 600 x 400	2
Anzahl Wagen GN 2.1 / 600 x 800	1



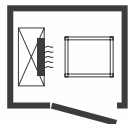
N300T2	B.1680 T.2830 H.2390
kg pro Zyklus (+90 bis +3 °C) und (+90 bis - 18 °C)	300
Anzahl Wagen GN 1.1 / 600 x 400	4
Anzahl Wagen GN 2.1 / 600 x 800	2



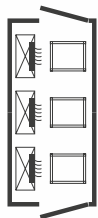
N260T1	B.1680 T.1530 H.2390
kg pro Zyklus (+90 bis +3 °C) und (+90 bis - 18 °C)	260
Anzahl Wagen GN 1.1 / 600 x 400	2
Anzahl Wagen GN 2.1 / 600 x 800	1



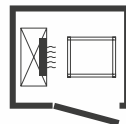
N550T2	B.1680 T.2830 H.2390
kg pro Zyklus (+90 bis +3 °C) und (+90 bis - 18 °C)	550
Anzahl Wagen GN 1.1 / 600 x 400	4
Anzahl Wagen GN 2.1 / 600 x 800	2



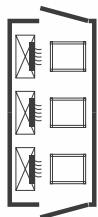
N200T1	B.1680 T.1530 H.2390
kg pro Zyklus (+90 bis +3 °C) und (+90 bis - 18 °C)	200
Anzahl Wagen GN 1.1 / 600 x 400	2
Anzahl Wagen GN 2.1 / 600 x 800	1



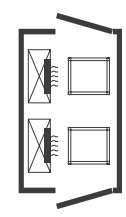
N550T3	B.1680 T.3975 H.2390
kg pro Zyklus (+90 bis +3°C) und (+90 bis -18°C)	550
Anzahl Wagen GN 1.1 / 600 x 400	6
Anzahl Wagen GN 2.1 / 600 x 800	3



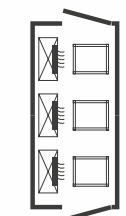
N260T1XL	B.1960 T.1530 H.2390
kg pro Zyklus (+90 bis +3°C) und (+90 bis -18°C)	260
Anzahl Wagen GN 1.1 / 600 x 400	2
Anzahl Wagen GN 2.1 / 600 x 800	1
Anzahl Wagen (Rauchwagen) 100 x 100	1



N780T3	B.1680 T.3975 H.2390
kg pro Zyklus (+90 bis +3 °C) (+90 bis -18 °C)	780
Anzahl Wagen GN 1.1 / 600 x 400	6
Anzahl Wagen GN 2.1 / 600 x 800	3



N550T2XL	B.1960 T.2830 H.2390
kg pro Zyklus (+90 bis +3 °C) (+90 bis -18°C)	500
Anzahl Wagen GN 1.1 / 600 x 400	4
Anzahl Wagen GN 2.1 / 600 x 800	2
Anzahl Wagen (Rauchwagen) 100 x 100	2



N780T3XL	B.1960 T.3975 H.2390
kg pro Zyklus (+90 bis +3°C) (+90 bis -18°C)	780
Anzahl Wagen GN 1.1 / 600 x 400	6
Anzahl Wagen GN 2.1 / 600 x 800	3
Anzahl Wagen (Rauchwagen) 100 x 100	3

Schnellkühler / Schockfroster Serie INDUSTRY-LINE N150T1 / N200T1 / N260T1



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
- Spezialkanäle zur Führung des Luftstroms in den Verdampfer
- E-Plus-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 (in der Frontblende), 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.

Kältemittel nicht im Lieferumfang enthalten.

Bitte beachten Sie die vorgegebenen Mindestabstände 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-449 A, R-452 A, R-455 A und R-744 (CO2) finden Sie auf www.nordcap.de



Schnellkühler / Schockfroster Serie INDUSTRY-LINE N150T1 / N200T1 / N260T1

	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 (Schockfrosten +90 °C bis -18 °C)	200 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 200 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrosten +90 °C bis -18 °C)	260 kg Produktmenge Zyklus (Schnellkühlen +90 °C bis 3 °C) 260 kg Produktmenge Zyklus (Schockfrosten +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	zentralgeköhlt		
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	1218 kg 1052 kg	1226 kg 1060 kg	1237 kg 1071 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Türrahmen aus CNS 1.4301		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 100		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	4493001500	4493002000	4493002600
Verkaufspreis	68.974,00 €	69.475,00 €	73.198,00 €

SERIENZUBEHÖR

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

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
N150T1 INDUSTRY mit externem Aggregat	T-L	Türanschlag links	65.985,00 €
N200T1 INDUSTRY mit externem Aggregat	T-L	Türanschlag links	69.475,00 €
N260T1 INDUSTRY mit externem Aggregat	T-L	Türanschlag links	73.198,00 €

Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf Seite 38.

Schnellkühler / Schockfroster Serie INDUSTRY-LINE N300T2 / N550T2



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
- Spezialkanäle zur Führung des Luftstroms in den Verdampfer
- E-Plus-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, Rammschutz
- Isolierter Boden, Stärke in mm: 80, Bodenblech, Stärke in mm: 1,5
- elektronische SPS-Steuerung (in der Frontblende), 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.

Kältemittel nicht im Lieferumfang enthalten.

Bitte beachten Sie die vorgegebenen Mindestabstände 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-449 A, R-452 A, R-455 A und R-744 (CO₂) finden Sie auf www.nordcap.de



Schnellkühler / Schockfroster Serie INDUSTRY-LINE N300T2 / N550T2

	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, Türrahmen aus CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 100	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4493003000	4493005500
Verkaufspreis	99.990,00 €	128.698,00 €

SERIENZUBEHÖR

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

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
N300T2 INDUSTRY mit externem Aggregat	T-L	Türanschlag links	99.990,00 €
N550T2 INDUSTRY mit externem Aggregat	T-L	Türanschlag links	128.698,00 €

Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf Seite 38.

Schnellkühler / Schockfroster Serie INDUSTRY-LINE N550T3 / N780T3



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
- Spezialkanäle zur Führung des Luftstroms in den Verdampfer
- E-Plus-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, Rammschutz
- Isolierter Boden, Stärke in mm: 80, Bodenblech, Stärke in mm: 1,5
- elektronische SPS-Steuerung (in der Frontblende), 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.

Kältemittel nicht im Lieferumfang enthalten.

Bitte beachten Sie die vorgegebenen Mindestabstände 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-449 A, R-452 A, R-455 A und R-744 (CO₂) finden Sie auf www.nordcap.de



Schnellkühler / Schockfroster Serie INDUSTRY-LINE N550T3 / N780T3

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		zentralgeköhlt			
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, Türrahmen aus CNS 1.4301			
Verkleidung innen		CNS 1.4301			
Isolierung		PUR-Hartschaum in mm: bis zu 100			
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.		4493005530		4493007800	
Verkaufspreis		147.796,00 €		172.970,00 €	

SERIENZUBEHÖR

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

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
N550T3 INDUSTRY mit externem Aggregat	T-L	Türanschlag links	147.796,00 €
N780T3 INDUSTRY mit externem Aggregat	T-L	Türanschlag links	172.970,00 €

Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf Seite 38.

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



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
- Spezialkanäle zur Führung des Luftstroms in den Verdampfer
- E-Plus-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 (in der Frontblende), 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-, Horden- und Rauchwagen nicht im Lieferumfang enthalten.

Kältemittel nicht im Lieferumfang enthalten.

Bitte beachten Sie die vorgegebenen Mindestabstände 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-449 A, R-452 A, R-455 A und R-744 (CO2) finden Sie auf www.nordcap.de



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

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	zentralgeköhlt
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, Türrahmen aus CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 100

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	4493002610	4493005510	4493007810
Verkaufspreis	83.325,00 €	144.517,00 €	182.840,00 €

SERIENZUBEHÖR

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

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
N260T1 XL INDUSTRY mit externem Aggregat	T-L	Türanschlag links	83.325,00 €
N550T2 XL INDUSTRY mit externem Aggregat	T-L	Türanschlag links	144.517,00 €
N780T3 XL INDUSTRY mit externem Aggregat	T-L	Türanschlag links	182.840,00 €

Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf Seite 38.

Entdecken Sie hier unsere Verdampferpakete online



SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER VERDAMPFERPAKETE

Ihr maßgeschneiderter Schnellkühler

Das NordCap Verdampferpaket ist ein Baukastensystem, das Ihnen die Möglichkeit bietet, Ihren individuellen Schnellkühler / Schockfroster zu konfigurieren.

Das System besteht aus dem Verdampferpaket und der elektronischen Steuerung.

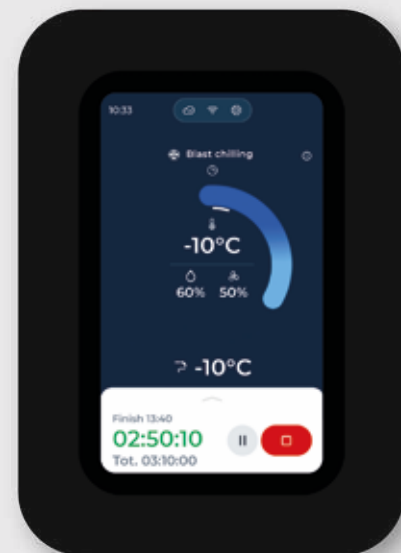
Das Verdampferpaket wird auf Füßen aufgestellt und in eine vorhandene oder neuzuplanende Kühlzelle eingebaut. Die elektrische Verbindung der Steuerung mit dem Verdampferpaket wird durch mitgelieferte Kabel mit Steckverbindungen hergestellt.



Aufstellung in Reihe möglich. Es können bis zu vier Verdampferpakete an eine Steuerung angeschlossen werden.



Verbindung der Kabel mit Steckverbindungen



Übersichtlicher 7-Zoll-Touchscreen, WLAN sowie USB- und Ethernet- Schnittstelle serienmäßig, HACCP Daten können ausgelesen werden

 Für synthetische Kältemittel und R744 (CO₂) verfügbar.

Verdampferpaket 150 kg

- 3 x EC-Ventilator
- Magnetventil, Expansionsventil
- externe elektronische Steuerung, TFT-Touch-Farb-Display (7,0 Zoll)
- Quick-Startfunktion, Hard-Freezing, Hard-Chilling, produktspezifische Programme
- Anzeige aller Zyklusdaten und Alarme, Multi-Timer
- Fisch-Sanitisierung, Flaschenkühlfunktion, Auftaufunktion
- Ethernet-, WiFi- und USB-Schnittstelle zum Auslesen von HACCP-Daten
- elektrische Abtauung
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich
- Verdampfer mit Kataphorese-Korrosionsschutz

Hinweis:

Weitere Modellkonfigurationen mit 2, 3 oder 4 Verdampferpaketen auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.



Verdampferpaket 150 kg, synth. Kältemittel

	Verdampferpaket 150 kg, synth. Kältemittel	Verdampferpaket 150 kg, R744 (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 (Schockfrosten +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/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	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	433100150	433100151
Verkaufspreis	15.350,00 €	17.467,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar, H in mm: 120 bis 165	4
Kerntemperaturfühler	1
Kondenswasser-Sammelschale	1
Rammschutz für Verdampfer	1
Verbindungskabel zwischen Steuerung und Verdampferpaket, Länge 3 m	1



Sonderzubehör für die Serie POWER-LINE	P5.1 POWER	P5.2 POWER	P10.1 POWER	P10.2 POWER	P15.1 POWER	P15.2 POWER	P20.2 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	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	449900320
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	–	449900330
Zusatzfunktionen Thermik: Auftauen, Gären und Warmhalten bis +70 °C, für Serie POWER-LINE	0	0	0	0	0	0	0	Auf Anfrage

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
Ramschutz für Türaußenseite (1 x je Tür), für Serie INDUSTRY-LINE	0	0	0	0	0	0	0	–	–	–	449900280
Ramschutz für Türaußenseite (1 x je Tür), für Serie INDUSTRY-LINE XL	–	–	–	–	–	–	–	0	0	0	449900285
Ramschutz für Türinnenseite (1 x je Tür), für Serie INDUSTRY-LINE	0	0	0	0	0	0	0	–	–	–	449900270
Ramschutz 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

Weiteres Sonderzubehör finden Sie auf www.nordcap.de

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



SPOTTED: SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER IM EINSATZ

Vielfältige Lösungen für verschiedene Branchen



High Convenience Produktion | INDUSTRY-LINE N550T2



Pizzamanufaktur | COMPACT-LINE C15.1



Zentralküche Care-Catering | INDUSTRY-LINE N300T2



POWER-LINE P5.1
plus Rational Kombidämpfer



Cook & Chill Klinikküche
POWER-LINE P20.2 Remote



Hochwertige Betriebsverpflegung | POWER-LINE P15.1 Remote



Kälteaggregat INDUSTRY-LINE N780T4 XL



Schnellkühler / Schockfroster

WELCHE GERÄTEGRÖSSE IST DIE RICHTIGE?

Welche Menge an Produkt soll schnellgekühlt werden?

Wieviel Ware passt in einen GN-Behälter mit 65 mm Höhe?

Welche Gesamtzahl an GN-Behältern soll gekühlt werden?

Wird das Produkt auf einmal fertig? Beispiel: Eintopf im Kessel oder Auflauf im Kombidämpfer

Wird das Produkt nach und nach fertig? Beispiel: Schnitzel aus der Braiserie

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, Tiefe 65 mm
- Gemüse, lose: 30 bis 60 Minuten im GN- Behälter, Tiefe 65 mm
- großer Braten: 120 Minuten

Verschiedene Faktoren beeinflussen die Dauer des Schnellkühlens

Füllmenge des Behälters

Programm: Soft-Chilling oder Hard-Chilling?

Gewünschte Endtemperatur: +10 °C oder +3° C ?

Die wichtigsten Grundregeln für die Kapazitätsermittlung eines Schnellkühlers:

Für alle Behälter muss nach dem Endes des Kochens unmittelbar Platz im Schnellkühler frei sein.

Als Schnellkühlzeit sollten im Durchschnitt 90 Minuten angesetzt werden.

Handeinschubschnellkühler müssen für GN-Behälter mit 65 mm Tiefe einen Schienenabstand von 80 mm haben.

Wagen für Einfahrschnellkühler müssen für GN-Behälter mit 65 mm Tiefe einen Schienenabstand von 80 mm haben.

Schnellkühler zum Einfahren:

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

Schnellkühler für den Handeinschub:

- 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