

WE CARE FOR FOOD

GESAMTPROGRAMM 2026.2027

Zanussi Professional Kochtechnik

Zanussi Professional Spültechnik

ZANUSSI
PROFESSIONAL

by **NordCap**

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
bis -2 °C



besonders starke
Isolierung ≥ 75 mm



geräuscharm



Elektriker
erforderlich



Montageaufwand
erforderlich



Übermaß, Abladehilfe
vor Ort erforderlich



Staplerservice
€ 190,00 (netto)



Montageservice
verfügbar



Einwaschservice
verfügbar



besonders gut für
Fleischkühlung geeignet



speziell für Fisch und
Meeresfrüchte



besonders gut für
Molkereiprodukte geeignet



speziell für Obst und Gemüse



besonders gut für
Konditoreiprodukte geeignet



speziell für die Kühlung von
Schokolade und Pralinen



speziell für Speiseeis



Getränkekühlung



Weinkühlung bzw.
Weintemperierung



Hohlwürfel



Vollwürfel Serie SCH



Vollwürfel Serie SVH, SQH



Flockeneis



Crushed-Ice



Nuggeteis



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

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

Im Falle der Lieferung von Ersatzteilen hat der Kunde uns die mangelhaften Teile unverzüglich zurück zu senden.

Die 3 Jahres Garantie gilt nur für in Deutschland abgeschlossene Kaufverträge mit Gerätestandort Deutschland. Für sonstige Länder gelten jeweils besondere Bestimmungen.



www.nordcap.de/agb

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



SERIE EVO 700 & EVOPRO 700



Gas- & Elektroherde



Infrarot-Ceranherde



Induktionsherde, Induktionswok



Gas- & Elektro-Bratplatten



Gas- & Elektro-Multifunktionskocher



Gas- & Elektro-Grills



Elektro-Bain-Maries



Gas- & Elektro-Fritteusen



Gas- & Elektro-Pastakocher



Gas- & Elektro-Kippbratpfannen



Gas- & Elektro-Kochkessel



Neutralelemente & Unterbauschränke

Gas- & Elektroherde
Elektro-Glühplattenherde

Infrarot-Ceranherde

Induktionsherde
Induktionswok

Gas- & Elektro-Bratplatten

Gas- & Elektro-
Multifunktionskocher

Gas- & Elektro-Grills

Elektro-Bain-Maries

Gas- & Elektro-Fritteusen
Elektro-Frittenwanne

Gas- & Elektro-Pastakocher

Gas- & Elektro-Kippbratpfannen

Gas- & Elektro-Kochkessel

Neutralelemente &
Unterbauschränke

Einbau- & Montagezubehör

DIE VORZÜGE DES MODULAREN KOCHENS VON ZANUSSI PROFESSIONAL

Spitzenleistung, ausgezeichnete Zuverlässigkeit und hohe Robustheit: allesamt Eigenschaften, die für Küchen mit hohem Arbeitsaufkommen entwickelt wurden, in denen schnell und unter umfassender Qualitätskontrolle gearbeitet werden muss.

Die Kombinationsmöglichkeiten sind nahezu unbegrenzt, und jede davon wird zweifellos Ihren Ansprüchen gerecht. Zanussi Professional hat es geschafft, Tradition und Innovation zu vereinen. Das Ergebnis: unübertroffene Leistung, Robustheit und Energieeinsparungen.

Premium- Standardausstattung

- ▶ Einteilige Arbeitsplatte aus gepresstem Edelstahl (2 mm bei EvoPro 900 – 1,5 mm bei EvoPro 700) mit glatten, abgerundeten Ecken.
- ▶ Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Oberfläche.
- ▶ Einteilige Seiten- und Rückwände sorgen für Haltbarkeit und maximale Stabilität.
- ▶ Rechtwinklige, lasergeschnittene Seitenkanten ermöglichen einen bündigen Einbau.

ZANUSSI
PROFESSIONAL



Entdecken Sie hier alle Gas- & Elektroherde der Serie EVO 700 ► ► ►



GASHERDE & ELEKTROHERDE SERIE EVO 700



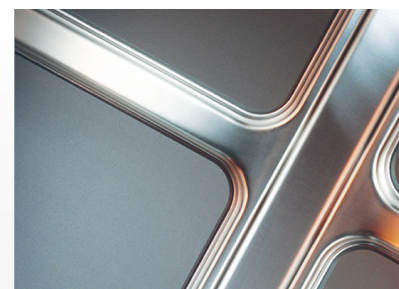
Maximale Power, Stabilität, Effizienz und Hygiene zeichnen die EVO 700-Gasbrenner von ZANUSSI PROFESSIONAL aus.

- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- gusseiserne Topfgitter
- exklusive „Flower Flame“-Brenner mit Flammenwächter garantieren Flexibilität und hohe Effizienz
- Brenner für alle Anforderungen dank der einzigartigen Form – für perfektes Kochen mit Töpfen und Pfannen jeder Form und Größe
- die Flamme passt sich dem Durchmesser des Pfannenbodens an und bietet so maximale Abdeckung und ein deutlich schnelleres Erreichen der Kochtemperatur, wodurch der Hitzeverlust reduziert wird



Die EVO 700-Elektroherdplatten gibt es als runde oder quadratische Gusseisenplatten.
Stabil und sicher: Der Rahmen besteht aus gepresstem, starkem Edelstahl und der fugenfreie Einbau der Platten (in den Rahmen) erlaubt ein komfortables und einfaches Reinigen.

- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- gusseiserne Herdplatten mit Sicherheitsthermostat, fugenfrei in der Arbeitsfläche eingelassen
- einzeln steuerbare, runde oder quadratische Herdplatten mit Stufenregulierung



Edelstahl-Backofen mit Ober- und Unterhitze
tiefgezogene Kochfelder

statischer Gasbratofen & statischer Elektrobratofen

- maximale Leistung durch 6 kW Leistung und Betriebstemperaturen zwischen 120 und 280 °C
- Stabilität und einfache Reinigung werden durch die Garkammer aus Edelstahl gewährleistet
- Wärmeisolierung durch 40 mm dicke Ofentür garantiert
- mit Edelstahl-Schienengestell zur Aufnahme von Rosten GN 2/1
- Ofendrehshalter sind für optimierte Ergonomie auf der Oberseite angebracht
- Gasbratofen mit Piezozündung für einfache Bedienung
- Ofen mit drei Schienen zur Bestückung mit Blechen GN 2/1

Elektroherde Tischgeräte Serie EVO 700

- erhältlich mit 2, 4 oder 6 runden Gusseisenplatten (Ø 230 mm) sowie mit 4 quadratischen Gusseisenplatten
- jede Heizzone mit 7-Takt-Schalter zur Leistungsregelung
- tiefgezogene, einteilige Kochfläche

- Kochfläche wasserdicht und hermetisch versiegelt
- einfache Reinigung durch fugenarme Ausführung
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm



EH7 / 2RPT

	EH7 / 2RPT	EH7 / 4RPT	EH7 / 6RPT	EH7 / 4QPT
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	400 x 700 x 332	800 x 700 x 332	1200 x 700 x 332	800 x 700 x 332
Korpus (B x T x H)	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250	1200 x 700 x 250	800 x 700 x 250
Höhe mit Füßen	274			
Kochzone	Ø 230			230 x 230
LEISTUNGSDATEN				
Kochfelder	2 x 2,60 kW Gusseisenplatte, rund, Ø 230 mm	4 x 2,60 kW Gusseisenplatte, rund, Ø 230	6 x 2,60 kW Gusseisenplatte, rund, Ø 230	4 x 2,60 kW Gusseisenplatte, quadratisch
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	5,20 kW 400 V 3N 50 Hz	10,40 kW 400 V 3N 50 Hz	15,60 kW 400 V 3N 50 Hz	10,40 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt			
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Tischgerät			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	24 kg 20 kg	47 kg 40 kg	70 kg 60 kg	47 kg 40 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	406372014	406372015	406372019	406372017
Verkaufspreis	1.419,00 €	1.835,00 €	3.059,00 €	3.419,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar

4

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Elektroherde Standgeräte Serie EVO 700

- erhältlich mit 4 runden Gusseisenplatten (Ø 230 mm) oder 4 quadratischen Gusseisenplatten sowie Elektrobratofen GN 2/1
- jede Heizzone mit 7-Takt-Schalter zur Leistungsregelung
- tiefgezogene, einteilige Kochfläche

- Kochfläche wasserdicht und hermetisch versiegelt
- Elektrobratofen-Edelstahlraum mit GN 2/1-Rosteinschüben
- einfache Reinigung durch fugenarme Ausführung
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm



EH7 / 4QPEB

ABMESSUNGEN (MM)

	EH7 / 4QPEB	EH7 / 4RPEB
außen (B x T x H)	800 x 700 x 908	
Ofen (B x T x H)	540 x 650 x 300	
Korpus (B x T x H)	800 x 700 x 700	
Tiefe bei geöffneter Klappe	1110	
Höhe mit Füßen	850	
Kochzone	230 x 230	Ø 230

LEISTUNGSDATEN

Kochfelder	4 x 2,60 kW Gusseisenplatte, quadratisch	4 x 2,60 kW Gusseisenplatte, rund, Ø 230
Unterbau	1 x 6,00 kW Elektrobratofen, GN 2-1	

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	16,40 kW 400 V 3N 50 Hz	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	140 bis 300 °C
-------------------	----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	95 kg 80 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406372018	406372016
Verkaufspreis	5.579,00 €	4.298,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250	4
GN-Tragrost 2/1, verchromt	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Gasherde Tischgeräte Serie EVO 700

- erhältlich mit 2, 4 oder 6 Flower Flame Gasbrennern
- Pilot-Zündflamme und Zündsicherung je Brenner
- Kontrollflamme je Brenner
- Kochstellen-Abstellgitter aus emailliertem Gusseisen

- Kochstellen-Abstellgitter geschirrspülgeeignet
- serienmäßig für Erdgas ausgelegt
- Flüssiggas-Düsensatz als Sonderzubehör erhältlich
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Passende Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.

Flüssiggasdüsensatz erhältlich (Sonderzubehör).



GH7 / 2FLT

	GH7 / 2FLT	GH7 / 4FLT	GH7 / 6FLT
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	400 x 715 x 309	800 x 715 x 332	1200 x 715 x 332
Korpus (B x T x H)	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250	1200 x 700 x 250
Höhe mit Füßen	274		
Ø Brenner	2 x 60	4 x 60	6 x 60
LEISTUNGSDATEN			
Kochfelder	2 x 5,50 kW Flower Flame Gasbrenner	4 x 5,50 kW Flower Flame Gasbrenner	6 x 5,50 kW Flower Flame Gasbrenner
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Gas		
Anschlusswert (Gas)	11,00 kW	22,00 kW	33,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	29 kg 20 kg	47 kg 38 kg	68 kg 55 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	406372000	406372001	406372004
Verkaufspreis	1.329,00 €	1.959,00 €	3.625,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar

4

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Gasherde Standgeräte Serie EVO 700

- erhältlich mit 4 oder 6 Flower Flame Gasbrennern und offenem Unterbau
- 4-Takt-Schalter je Brenner zur Leistungsregelung
- Pilot-Zündflamme und Zündsicherung je Brenner
- Kontrollflamme je Brenner
- Kochstellen-Abstellgitter aus emailliertem Gusseisen

- Kochstellen-Abstellgitter geschirrspülgeeignet
- serienmäßig für Erdgas ausgelegt
- Flüssiggas-Düsensatz als Sonderzubehör erhältlich
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Passende Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.

Flüssiggasdüsensatz erhältlich (Sonderzubehör).



GH7 / 4FLUO

	GH7 / 4FLUO	GH7 / 6FLUO
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 736 x 907	1200 x 736 x 907
Korpus (B x T x H)	800 x 700 x 700	1200 x 700 x 700
Höhe mit Füßen	850	
Ø Brenner	4 x 60	6 x 60
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	4 x 5,50 kW Flower Flame Gasbrenner	6 x 5,50 kW Flower Flame Gasbrenner
Unterbau	dreiseitig geschlossen, bedienseitig offen	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	22,00 kW	33,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	66 kg 50 kg	91 kg 75 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372178	406372179
Verkaufspreis	2.344,00 €	3.116,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	4
Umschaltdüsen für Flüssiggas, lose beigelegt	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Gas-/ Elektroherde Standgeräte Serie EVO 700

- erhältlich mit 4 oder 6 Flower Flame Gasbrennern sowie Gas- oder Elektrobratofen GN 2/1
- Ausführungen mit geschlossenem Unterbau oder Schrankfach mit Tür erhältlich
- Pilot-Zündflamme und Zündsicherung je Brenner
- Kontrollflamme je Brenner
- Kochstellen-Abstellgitter aus emailliertem Gusseisen
- Kochstellen-Abstellgitter geschirrspülgeeignet

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Passende Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.

Flüssiggasdüsensatz erhältlich (Sonderzubehör).



GH7 / 4FLGB

- Edelstahlbrenner mit selbststabilisierender Flamme und thermostatischer Temperaturregelung bei Gasbratofen-Ausführungen
- 4-Takt-Schalter je Brenner zur Leistungsregelung bei Elektrobratofen-Ausführungen
- serienmäßig für Erdgas ausgelegt
- Flüssiggas-Düsensatz als Sonderzubehör erhältlich
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm

	GH7 / 4FLGB	GH7 / 4FLEB	GH7 / 6FLGBS	GH7 / 6FLEBS
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	800 x 730 x 908		1200 x 730 x 908	
Ofen (B x T x H)	540 x 650 x 300			
Unterschrank (B x T x H)			330 x 640 x 380	
Korpus (B x T x H)	800 x 700 x 700		1200 x 700 x 700	
Tiefe bei geöffneter Klappe	1110			
Höhe mit Füßen	850			
Ø Brenner	4 x 60		6 x 60	
LEISTUNGSDATEN				
Kochfelder	4 x 5,50 kW Flower Flame Gasbrenner		6 x 5,50 kW Flower Flame Gasbrenner	
Unterbau	6,00 kW Gasbratofen, GN 2-1	6,00 kW Elektrobratofen, GN 2-1	6,00 kW Gasbratofen, GN 2-1 1 x Schrankfach mit Tür	6,00 kW Elektrobratofen, GN 2-1 1 x Schrankfach mit Tür
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Gas	Elektro / Gas	Gas	Elektro / Gas
Anschlusswert (Elektro)		6,00 kW 400 V 3N 50 Hz		6,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Anschlusswert (Gas)	28,00 kW	22,00 kW	39,00 kW	33,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt			
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Standgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Arbeitstemperatur	110 bis 270 °C	140 bis 300 °C	110 bis 270 °C	140 bis 300 °C
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	95 kg 80 kg	95 kg 88 kg	129 kg 120 kg	155 kg 120 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten			
Verkleidung innen	Garraum: Edelstahl			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	406372002	406372003	406372005	406372006
Verkaufspreis	3.555,00 €	3.889,00 €	4.629,00 €	4.989,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	406372002	406372003	406372005	406372006
GN-Tragrost 2/1, verchromt	4	4	4	4
Umschaltdüsen für Flüssiggas, lose beigelegt	1	1	1	1
	-	1	-	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



GASHERDE MIT DURCHGEHENDER KOCHPLATTE



VIEL PLATZ UND HOHE TEMPERATUREN

„Solid Top“-Herde sind mit einer **großzügigen gusseisernen Kochplatte** ausgestattet, auf deren geräumiger Oberfläche viele Pfannen Platz finden und die für **mehr Widerstand und Stabilität** sorgt.

- ▶ Kochfläche mit unterschiedlichen Temperaturzonen: maximale Temperatur von 500 °C in der Mitte, die zu den Rändern hin allmählich auf 200 °C abfällt
- ▶ Einzelner zentraler Brenner mit optimierter Verbrennung und Flammenausfallvorrichtung
- ▶ Piezo-Zündung
- ▶ Geschützte Zündflamme



DURCHGEHENDE KOCHFLÄCHEN

VERFÜGBARE VERSIONEN

Gasversion (nur EvoPro 900)

Mit dem Gaskochfeld können Speisen **zubereitet oder vor dem Servieren auf einer konstanten Temperatur gehalten werden.**

- ▶ Edelstahlbrenner mit selbststabilisierender Flamme
Jeder Brenner verfügt über zwei Abzweigungen mit vier Flammenlinien.
- ▶ Piezo-Zündung; geschützte Zündflamme

Elektrische Version

Das Elektrokochfeld ist mit einer großen Stahlfläche ausgestattet, die zum Kochen und Abstellen geeignet ist. Die Kochfläche **gewährleistet Widerstandsfähigkeit und Langlebigkeit.**

- ▶ Zwei oder vier separate Kochzonen.
- ▶ Die Heizelemente sind Infrarot.
- ▶ Mehrere Temperaturzonen erzeugen einen Gradienten über die gesamte Platte, um jedem Kochstil gerecht zu werden.



Elektro-Glühplattenherde Tischgeräte Serie EVO 700

- geeignet zum scharfen Anbraten von Fleisch, Fisch und Gemüse
- ideal zum Braten und Sautieren in Pfannen sowie zum Kochen in Töpfen
- hohe und gleichmäßige Wärmeverteilung über die gesamte Kochfläche
- flexibles Arbeiten durch das Verschieben von Kochgeschirr zwischen unterschiedlich temperierten Bereichen

- erhältlich mit 1 oder 2 Glühplattenfeldern in glatter Ausführung
- thermostatische Temperaturregelung je Heizzone
- Temperaturbereich von ca. 120 °C bis 440 °C
- Temperatur-Sicherheitsabschaltung je Heizzone
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm

Hinweis:

Montage auf Kühlunterbau ist generell nicht möglich.



EGP7 / GL1HT

	EGP7 / GL1HT	EGP7 / GL2HT
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 700 x 332	800 x 700 x 332
Korpus (B x T x H)	400 x 700 x 251	800 x 700 x 251
Höhe mit Füßen	275	
Platte (B x T)	330 x 540	730 x 540
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x 5,00 kW Glühplattenfeld, glatt	2 x 5,00 kW Glühplattenfeld, glatt
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	5,00 kW 400 V 3N 50 Hz	10,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	120 bis 440 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	60 kg 47 kg	79 kg 72 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372027	406372028
Verkaufspreis	3.119,00 €	4.826,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar

4

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Gas-Glühplattenherde Tischgeräte | Serie EVO 700

- ideal für kontinuierliches Arbeiten mit unterschiedlichen Temperaturzonen auf einer Kochfläche
- ermöglicht das Verschieben von Kochgeschirr zwischen heißen und kühleren Bereichen ohne Leistungsanpassung
- geeignet zum scharfen Anbraten, Braten, Sautieren sowie zum schonenden Warmhalten, Temperatur im Zentrum der Platte bis 500 °C
- Glühplattenfeld mit Gusseisenplatte 690 x 590 mm oder 340 x 595 mm in Kombination mit mit 2 oder 4 Flower Flame Gasbrennern

- Pilot-Zündflamme und Zündsicherung je Brenner
- Kontrollflamme je Brenner
- Edelstahlbrenner mit selbststabilisierender Flamme
- thermostatische Temperaturregelung
- serienmäßig für Erdgas ausgelegt
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm



GGH7 / B2FT

	GGH7 / B2FT	GGH7 / BT	GGH7 / B4FT
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	800 x 700 x 250	800 x 700 x 251	1200 x 700 x 250
Höhe mit Füßen	275		
Kochzone	340 x 595	690 x 595	340 x 595
Ø Brenner	2 x 60		4 x 60
LEISTUNGSDATEN			
Kochfelder	1 x 3,80 kW Glühplattenfeld 2 x 5,50 kW Flower Flame Gasbrenner	1 x 7,00 kW Glühplattenfeld	1 x 3,80 kW Glühplattenfeld 4 x 5,50 kW Flower Flame Gasbrenner
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Gas		
Anschlusswert (Gas)	14,60 kW	7,00 kW	25,60 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	65 kg 55 kg	80 kg 65 kg	85 kg 70 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	406372011	406372007	406372012
Verkaufspreis	2.778,00 €	2.976,00 €	4.289,00 €

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Gas-Glühplattenherde Standgeräte Serie EVO 700

- ideal für kontinuierliches Arbeiten mit unterschiedlichen Temperaturzonen auf einer Kochfläche
- ermöglicht das Verschieben von Kochgeschirr zwischen heißeren und kühleren Bereichen ohne Leistungsanpassung
- geeignet zum scharfen Anbraten, Braten, Sautieren sowie zum schonenden Warmhalten
- erhältlich mit Glühplattenfeld allein oder in Kombination mit 2 Flower Flame Gasbrennern sowie Gasbratofen GN 2/1

- Ausführungen mit Schrankfach mit Tür erhältlich
- Gusseisenplatte mit einer Temperatur von bis zu 500 °C im Zentrum, nach außen abnehmend
- Gusseisenplatte in den Größen 340 x 590 mm oder 690 x 590 mm
- serienmäßig für Erdgas ausgelegt
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.



GGH7 / BGB

	GGH7 / BGB	GGH7 / B2FGB	GGH7 / B2FGBS
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	800 x 700 x 850		1200 x 700 x 850
Ofen (B x T x H)	540 x 650 x 300		
Unterschrank (B x T x H)			330 x 640 x 420
Korpus (B x T x H)	800 x 700 x 700		1200 x 700 x 700
Tiefe bei geöffneter Klappe	1110		
Höhe mit Füßen	850		
Kochzone	690 x 595	340 x 595	690 x 595
Ø Brenner	2 x 60		
LEISTUNGSDATEN			
Kochfelder	1 x 7,00 kW Glühplattenfeld	1 x 3,80 kW Glühplattenfeld 2 x 5,50 kW Flower Flame Gasbrenner	1 x 7,00 kW Glühplattenfeld 2 x 5,50 kW Flower Flame Gasbrenner
Unterbau	1 x 6,00 kW Gasbratofen, GN 2-1		1 x 6,00 kW Gasbratofen, GN 2-1 1 x Schrankfach mit Tür
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Gas		
Anschlusswert (Gas)	13,00 kW	20,60 kW	24,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	Gusseisenplatte mit einer Temperatur von bis zu 500 °C im Zentrum, nach außen abnehmend Gasbratofen von 110 bis 270 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	116 kg 95 kg	115 kg 90 kg	160 kg 140 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
Verkleidung innen	Garraum: Edelstahl		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	406372008	406372009	406372010
Verkaufspreis	4.271,00 €	4.298,00 €	5.457,00 €

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Entdecken Sie hier alle Infrarot-Herde der Serie EVO 700



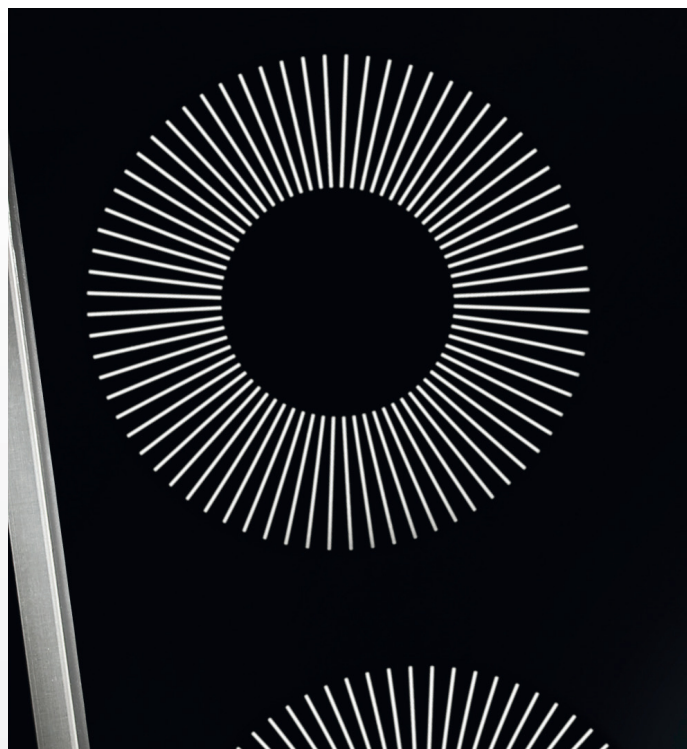
INFRAROT-HERDE SERIE EVO 700



Die Infrarot-Herde bestehen aus Heizelementen mit zwei symmetrisch angeordneten Kreisen und einem maximalen Durchmesser von 230 mm. Sie werden durch den Energieregler gesteuert und erlauben das Kochen sämtlicher Speisen.

Die 6 mm starke Glasfläche optimiert die einfache Reinigung und das Bewegen der Pfannen.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- stoßsichere, für schwere Töpfe und Pfannen geeignete, 6 mm starke Ceran®-Kochfläche im exklusiven Design
- einzeln steuerbare, symmetrisch angeordnete Infrarotzonen mit $\varnothing$ 230 mm und 2,2 kW maximale Leistung
- konzentrische Heizelemente erlauben die Wahl des richtigen Heizbereichs je nach Pfannengröße
- Warnleuchte zeigt zur Benutzersicherheit die Restwärme auf der Oberfläche an



zwei konzentrische Heizfelder

Infrarot-Ceranherde Serie EV0 700

- erhältlich mit 2 oder 4 Infrarot-Cerankochfeldern sowie als Ausführung mit Elektrobratofen
- Energieregler je Doppelheizzone
- Restwärmeanzeige je Heizzone
- 6 mm starke Glaskeramik-Arbeitsfläche
- tiefgezogene, einteilige Kochfläche

- Kochfläche wasserdicht und hermetisch versiegelt
- Elektrobratofen-Edelstahlgarraum mit GN 2/1-Rosteinschüben (bei Ausführungen mit Elektrobratofen)
- einfache Reinigung durch fugenarme Ausführung
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm

Hinweis:

Ideal für das à-la-carte-Geschäft geeignet. Das Kochen von Großmengen lässt sich mit dem Gerät jedoch nicht bewältigen.

Lieferung ohne Stecker und Kabel.



CH7 / 2HT

	CH7 / 2HT	CH7 / 4HT	CH7 / 4HEB
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	400 x 728 x 332	800 x 728 x 332	800 x 767 x 907
Ofen (B x T x H)			540 x 650 x 300
Korpus (B x T x H)	400 x 716 x 251	800 x 716 x 251	800 x 700 x 700
Tiefe bei geöffneter Klappe			1105
Höhe mit Füßen	275		850
Kochzone	2 x Ø 230	4 x Ø 230	
LEISTUNGSDATEN			
Kochfelder	2 x 2,20 kW Infrarot-Cerankochfeld mit Doppelheizzonen	4 x 2,20 kW Infrarot-Cerankochfeld mit Doppelheizzonen	
Unterbau			1 x 6,00 kW Elektrobratofen, GN 2-1
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	4,40 kW 400 V 3N 50 Hz	8,80 kW 400 V 3N 50 Hz	14,80 kW 400 V 3 N ph 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		Standgerät
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur			Bratofen: 140 bis 300 °C
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	25 kg 15 kg	40 kg 35 kg	105 kg 85 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
Verkleidung innen			Garraum: Edelstahl
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	406372024	406372025	406372026
Verkaufspreis	2.023,00 €	2.985,00 €	5.518,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar

4

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Entdecken Sie hier alle Induktionsherde & Auftischgeräte der Serie EVO 700



INDUKTIONSSHERDE & AUFTISCHGERÄTE SERIE EVO 700



Das auf 6 mm starken Glaskeramikplatten angebrachte Induktionskochsystem ermöglicht rasantes und absolut sicheres Kochen ohne eine überflüssige Wärmeabgabe. Dank des Stromstärkenreglers kann der Garvorgang genau kontrolliert werden.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- stoßsichere, für schwere Töpfe und Pfannen geeignete, 6 mm starke Ceran®-Kochfläche in exklusivem Design
- einzeln gesteuerte Induktionszonen: ø 230 mm – 3,5 kW und 5,0 kW (HP)
- Steuerung über 9 Leistungsstufen je Heizzone und Kontrolllampe für aktivierte Induktionsheizung



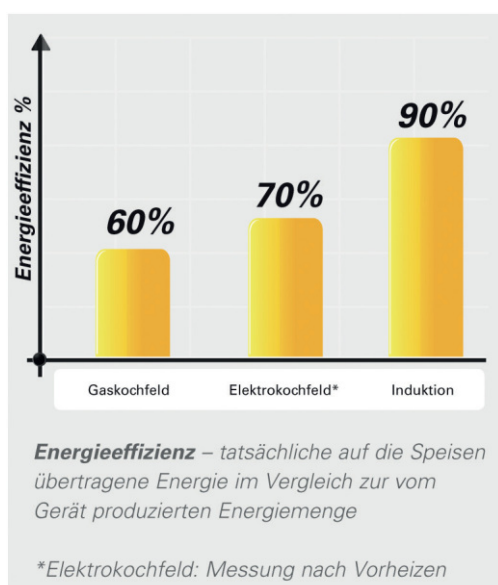
EVO 700 Induktions-Wokaufsatz

- stoßfeste, für schwere Töpfe und Pfannen geeignete, 6 mm starke Ceran®-Glas-Aussparung (ø 320 mm) für Wok, 5 kW HP
- einzelne Induktionszone mit Sicherung gegen Überhitzung
- Steuerung über 9 Kochstufen und Kontrollleuchte für aktivierte Induktionsheizung



EVO 700 „Spicy“ mit GN-Induktionsaufsatz (Art.-Nr. 406372023)

- 2 einzeln regelbare Induktionsflächen, 5 kW HP (ø 230 mm) jede einzelne mit Sicherung gegen Überhitzung
- 6 x GN 1/9 Gewürzfächer mit Deckel



Induktionsherde Serie EVO 700

- erhältlich mit 2 oder 4 Induktionsfeldern à 3,5 kW sowie als HP-Ausführung mit 5,0 kW pro Induktionsfeld
- Modell IH7 / 2ZT+A mit Aufsatz für 6 GN-Behälter 1/9
- 9-Takt-Schalter je Heizzone
- Anzeige für Betrieb und Störung
- geeignet für Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von 120 bis 280 mm

- Doppelheizzone mit Restwärmeanzeige und thermostatischer Regelung je Heizzone (IH7 / 2ZT+A)
- 6 mm starke Glaskeramik-Arbeitsfläche
- tiefgezogene, einteilige Kochfläche
- Kochfläche wasserdicht und hermetisch versiegelt
- isolierte Wanne mit Überlaufvorrichtung (IH7 / 2ZT+A)
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm

Hinweis:

Montage ist nur auf offenem Unterbau oder als Brückeninstallation möglich.

Lieferung ohne Stecker und Kabel.



IH7 / 2ZT

	IH7 / 2ZT	IH7 / 2ZT+A	IH7 / 2ZT 5 KW	IH7 / 4ZT	IH7 / 4ZT 5 KW
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	400 x 726 x 332	800 x 735 x 250	400 x 730 x 332	800 x 726 x 332	
Korpus (B x T x H)	400 x 730 x 251	800 x 700 x 251	400 x 730 x 251	800 x 730 x 251	
Höhe mit Füßen	275				
Kochzone	2 x Ø 230			4 x Ø 230	
LEISTUNGSDATEN					
Kochfelder	2 x 3,50 kW	2 x 5,50 kW	2 x 5,00 kW	4 x 3,50 kW	4 x 5,00 kW
TECHNISCHE DATEN					
Energieart	Elektro				
Anschlusswert (Elektro)	7,00 kW 400 V 3N 50 Hz	10,00 kW 400 V 3 50 Hz	10,00 kW 400 V 3N 50 Hz	14,00 kW 400 V 3N 50 Hz	20,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt				
EIGENSCHAFTEN					
Aufstellungsart	Tischgerät				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto Netto	38 kg 20 kg	44 kg 40 kg	37 kg 30 kg	66 kg 40 kg	
VERKLEIDUNG					
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	406372020	406372023	406372175	406372021	406372176
Verkaufspreis	5.698,00 €	7.419,00 €	6.826,00 €	10.229,00 €	12.577,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

406372020	406372023	406372175	406372021	406372176
4	4	4	4	4



Woks Serie EVO 700

- ideal für das schnelle Anbraten, Schwenken und Garen im Wok
- hohe Leistung für kurze Aufheizzeiten und energieeffizientes Arbeiten
- 320 mm Wokschale mit Ø 300 mm Kochzone
- 9-Takt-Schalter zur Leistungsregelung
- Anzeige für Betrieb und Störung

- 6 mm starke Glaskeramik-Arbeitsfläche
- tiefgezogene, einteilige Kochfläche
- Kochfläche wasserdicht und hermetisch versiegelt
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm

Hinweis:

Montage ist nur auf offenem Unterbau oder als Brückeninstallation möglich.

Lieferung ohne Stecker und Kabel.



IWOK7 / T 5 KW

IWOK7 / T 5 KW

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	400 x 725 x 290
Höhe mit Füßen	275
Kochzone	Ø 300

LEISTUNGSDATEN

Kochfelder	1 x 5,00 kW Induktionskochfeld, Ø 300 mm
------------	--

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	5,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät
-----------------	------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	27 kg 20 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406372282
Verkaufspreis	4.618,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4
------------------	---

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Entdecken Sie hier alle Bratplatten der Serie EVO 700



BRATPLATTEN SERIE EVO 700



Die EVO 700-Bratplatten wurden so entwickelt, dass die erforderliche Temperatur in äußerst kurzer Zeit erreicht wird. So wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und nur wenig Heizleistung geht verloren. Die Bratfläche hat abgerundete Ecken und wird höchsten Hygieneanforderungen gerecht. Es gibt sie mit glatter, gerillter oder auch kombinierter Oberfläche entweder aus gebürstetem oder poliertem Chrom.

- Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Bratfläche (12 mm stark) für gleichmäßige Temperaturverteilung, je nach Ausführung aus gebürstetem oder poliertem Chrom
- großer Abfluss mit Sammelablauf für Bratfett

Gasmodelle

- gebürstete oder polierte Chromoberfläche
- mit Thermostatsteuerung und Sicherheitsthermostat: Temperaturen zwischen 100 °C und 280 °C
- Piezozündung

Elektromodelle

- hochwertige, legierte Wärmeelemente unterhalb der Bratfläche
- thermostatische Steuerung, Sicherheitsthermostat
- gebürstete oder polierte Chromoberfläche: Temperaturen zwischen 120 °C und 280 °C

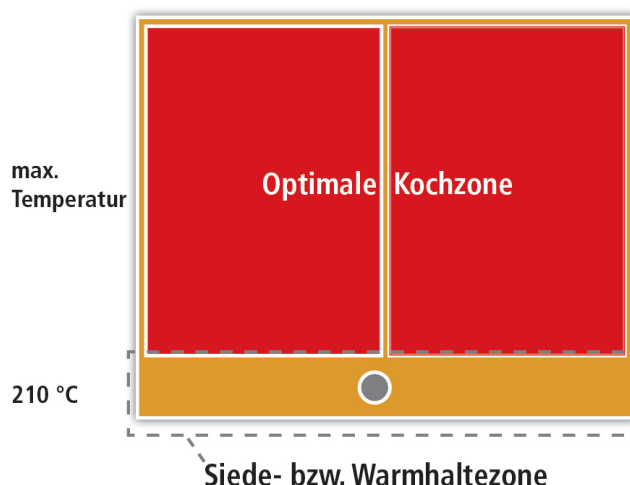
Hinweis

Die Heizzonen sind in zwei horizontale Kochzonen unterteilt. Der vordere Bereich eignet sich aufgrund geringerer Arbeitstemperatur für langsames Fortkochen der Speisen.

Gebürstetes Chrom eignet sich insbesondere zum Grillen von dickerem Fleisch, wie zum Beispiel Steak.

Poliertes Chrom ist dagegen besonders zum Grillen von Fisch, dünnem hellen Fleisch sowie Gemüse geeignet.

Chrom ist äußerst kratzfest und erleichtert die Reinigung am Ende des Tages. Im Gegensatz zu Stahl sind alle Chromoberflächen keiner Korrosion ausgesetzt.



Bratplatten Elektro-Tischgeräte Serie EVO 700

- glatte, polierte Chrom-Bratfläche für das schonende Braten empfindlicher Lebensmittel wie Fisch, Geflügel, feines Gemüse und Bratkartoffeln
- glatte, gebürstete Chrom-Bratfläche für intensives Anbraten und die Ausbildung kräftiger Röstaromen bei Fleisch, Pattys, Geflügelteilen und Gemüse
- gerillte, gebürstete Chrom-Bratfläche für ausgeprägte Grillmarkierungen bei Fleisch- und Geflügelstücken
- erhältlich mit 1 oder 2 Heizzonen

Hinweis:

Heizzonen sind in zwei horizontale Kochzonen unterteilt. Der vordere Bereich eignet sich aufgrund geringerer Arbeitstemperatur für langsames Fortkochen der Speisen.

Lieferung ohne Stecker und Kabel.



EBP7 / V1HT

- thermostatische Temperaturregelung je Heizzone
- Sicherheitsthermostat (modellabhängig)
- 12 mm starke Chrom-Bratfläche
- Spritzschutz zur Reinigung leicht entnehmbar (modellabhängig)
- Fettauffangbehälter unter der Arbeitsfläche (modellabhängig)
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm

	EBP7 / V1HT	EBP7 / V2HT	EBP7 / GL1HT	EBP7 / GL2HT	EBP7 / GE1HT
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	400 x 717 x 355	800 x 717 x 355	400 x 730 x 355	800 x 730 x 355	400 x 730 x 355
Korpus (B x T x H)	400 x 700 x 251	800 x 700 x 251	400 x 700 x 251	800 x 700 x 251	400 x 700 x 251
Tiefe mit geöffn. Schublade	782				
Höhe mit Füßen	275				
Platte (B x T)	330 x 540	730 x 540	350 x 540	730 x 540	330 x 540
Bratfläche	1 x Chrom-Bratfläche, poliert, glatt	2 x Chrom-Bratfläche, poliert, glatt	1 x Chrom-Bratfläche, gebürstet, glatt	2 x Chrom-Bratfläche, gebürstet, glatt	1 x Chrom-Bratfläche, gebürstet, gerillt
TECHNISCHE DATEN					
Energieart	Elektro				
Anschlusswert (Elektro)	4,20 kW 400 V 3N 50 Hz	8,40 kW 400 V 3N 50 Hz	4,20 kW 400 V 3N 50 Hz	8,40 kW 400 V 3N 50 Hz	4,20 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 – spritzwassergeschützt				
EIGENSCHAFTEN					
Aufstellungsart	Tischgerät				
TEMPERATURANGABEN					
Arbeitstemperatur	120 bis 280 °C				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto Netto	41 kg 40 kg	73 kg 70 kg	47 kg 40 kg	73 kg 70 kg	39 kg 40 kg
VERKLEIDUNG					
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	406372193	406372194	406372325	406372340	406372332
Verkaufspreis	2.440,00 €	3.497,00 €	2.062,00 €	3.079,00 €	2.290,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406372193	406372194	406372325	406372340	406372332
Fettablaufwanne	1	1	1	1	1
Füße, justierbar	4	4	4	4	4
Schaber, gerillt	-	-	-	-	1
Schaber, glatt	1	1	1	1	-
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1	1	1	1	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Bratplatten Gas-Tischgeräte Serie EVO 700

- glatte, polierte Chrom-Bratfläche für das schonende Braten empfindlicher Lebensmittel wie Fisch, Geflügel, feines Gemüse und Bratkartoffeln
- glatte, gebürstete Chrom-Bratfläche für intensives Anbraten und die Ausbildung kräftiger Röstaromen bei Fleisch, Pattys, Geflügelteilen und Gemüse
- gerillte, gebürstete Chrom-Bratfläche für ausgeprägte Grillmarkierungen bei Fleisch- und Geflügelstücken
- erhältlich mit 1 oder 2 Heizzonen

- Piezo-Zündung
- 12 mm starke Chrom-Bratfläche
- Spritzschutz zur Reinigung leicht entnehmbar (GBP7 / GL1HT)
- Fettauffangbehälter unter der Arbeitsfläche, 1 l (GBP7 / GL1HT)
- serienmäßig für Erdgas ausgelegt
- Flüssiggas-Düsensatz als Sonderzubehör erhältlich
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Passende Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.

Flüssiggasdüsensatz erhältlich (Sonderzubehör).



GBP7 / V1HT

	GBP7 / V1HT	GBP7 / V2HT	GBP7 / GL1HT	GBP7 / GL2HT	GBP7 / GE1HT
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	400 x 730 x 355	800 x 730 x 355	400 x 730 x 355	800 x 730 x 355	400 x 730 x 355
Korpus (B x T x H)	400 x 700 x 251	800 x 700 x 251	400 x 700 x 251	800 x 700 x 251	400 x 700 x 251
Tiefe mit geöffnet. Schublade	782				
Höhe mit Füßen	275				
Platte (B x T)	330 x 540	730 x 540	330 x 540	730 x 540	330 x 540
Bratfläche	1 x Chrom-Bratfläche, poliert, glatt	2 x Chrom-Bratfläche, poliert, glatt	1 x Chrom-Bratfläche, gebürstet, glatt	2 x Chrom-Bratfläche, gebürstet, glatt	1 x Chrom-Bratfläche, gebürstet, gerillt

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Gas				
Anschlusswert (Gas)	7,00 kW	14,00 kW	7,00 kW	14,00 kW	7,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt				

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät				
-----------------	------------	--	--	--	--

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	100 bis 280 °C				
-------------------	----------------	--	--	--	--

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	44 kg 40 kg	78 kg 70 kg	44 kg 40 kg	77 kg 70 kg	43 kg 40 kg
------------------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten				
-------------------	---	--	--	--	--

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406372037	406372038	406372320	406372330	406372323
Verkaufspreis	2.919,00 €	4.075,00 €	2.248,00 €	3.172,00 €	2.299,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406372037	406372038	406372320	406372330	406372323
Fettablaufwanne	1	1	1	1	1
Füße, justierbar	4	4	4	4	4
Schaber, glatt	1	1	1	1	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1	1	1	1	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Bratplatten Elektro-/ Gas-Tischgeräte in 1 x 2/3 glatter und 1 x 1/3 gerillter Aufteilung

- kombinierte Chrom-Bratfläche für parallele Brat- und Grillprozesse auf einer Arbeitsfläche
- glatte Zone für empfindliche Lebensmittel mit geringer Anhaftung oder für intensives Anbraten mit kräftigen Röstaromen – je nach Oberflächenausführung
- gerillte Zone für ausgeprägte Grillmarkierungen bei Fleisch- und Geflügelstücken
- Chrom-Bratfläche mit 2/3 glattem und 1/3 gerilltem Bereich
- erhältlich in polierter oder gebürsteter Ausführung
- 2 Heizzonen
- thermostatische Temperaturregelung (Elektro-Ausführung)
- Piezo-Zündung (Gas-Ausführung)
- 12 mm starke Chrom-Bratfläche
- serienmäßig für Erdgas ausgelegt (Gas-Ausführung)
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm

Hinweis:

Elektro-Heizzonen sind in zwei horizontale Kochzonen unterteilt. Der vordere Bereich eignet sich aufgrund geringerer Arbeitstemperatur für langsames Fortkochen der Speisen.

Lieferung ohne Stecker und Kabel.

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Passende Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.

Flüssiggasdüsensatz erhältlich (Sonderzubehör).



EBP7 / 1 / 3GEV2HT

EBP7 / 1 / 3GEV2HT poliert	GBP7 / 1 / 3GEV2HT poliert	EBP7 / 1 / 3GE2HT gebürstet	GBP7 / 1 / 3GE2HT gebürstet
-------------------------------	-------------------------------	--------------------------------	--------------------------------

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	800 x 730 x 355
Korpus (B x T x H)	800 x 700 x 251
Tiefe mit geöffnet. Schublade	782
Höhe mit Füßen	275
Platte (B x T)	730 x 540
Bratfläche	1 x 2/3 glatte und 1 x 1/3 gerillte Chrom-Bratfläche

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro	Gas	Elektro	Gas
Anschlusswert (Elektro)	8,40 kW 400 V 3N 50 Hz		8,40 kW 400 V 3N 50 Hz	
Anschlusswert (Gas)		14,00 kW		14,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt			

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	120 bis 280 °C	100 bis 280 °C	120 bis 280 °C	100 bis 280 °C
-------------------	----------------	----------------	----------------	----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	73 kg 70 kg	77 kg 70 kg	73 kg 70 kg	77 kg 70 kg
------------------------	---------------	---------------	---------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406372197	406372041	406372347	406372335
Verkaufspreis	3.552,00 €	4.193,00 €	3.211,00 €	3.259,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406372197	406372041	406372347	406372335
Fettablaufwanne	1	1	1	1
Füße, justierbar	4	4	4	4
Schaber, gerillt	1	1	1	1
Schaber, glatt	1	1	1	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1	1	1	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Bratplatten Elektro-Standgeräte Serie EVO 700

- glatte, polierte Chrom-Bratfläche für das schonende Braten empfindlicher Lebensmittel wie Fisch, Geflügel, feines Gemüse und Bratkartoffeln
- glatte, gebürstete Chrom-Bratfläche für intensives Anbraten und die Ausbildung kräftiger Röstaromen bei Fleisch, Pattys, Geflügelteilen und Gemüse
- gerillte, gebürstete Chrom-Bratfläche für ausgeprägte Grillmarkierungen bei Fleisch- und Geflügelstücken
- erhältlich mit 1 oder 2 Heizzonen
- offener Unterbau
- thermostatische Temperaturregelung je Heizzone
- 12 mm starke Chrom-Bratfläche
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm

Hinweis:

Heizzonen sind in zwei horizontale Kochzonen unterteilt. Der vordere Bereich eignet sich aufgrund geringerer Arbeitstemperatur für langsames Fortkochen der Speisen.

Lieferung ohne Stecker und Kabel.



EBP7 / V1HU0

EBP7 / V1HU0	EBP7 / V2HU0	EBP7 / GL1HU0	EBP7 / GL2HU0	EBP7 / GE1HU0
--------------	--------------	---------------	---------------	---------------

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	400 x 730 x 930	800 x 730 x 930	400 x 730 x 930	800 x 730 x 930	400 x 730 x 930
Unterschrank (B x T x H)	330 x 640 x 420	680 x 640 x 420	330 x 640 x 420	680 x 640 x 420	330 x 640 x 420
Korpus (B x T x H)	400 x 700 x 700	800 x 700 x 700	400 x 700 x 700	800 x 700 x 700	400 x 700 x 700
Tiefe mit geöffnet. Schublade	975				
Höhe mit Füßen	850				
Platte (B x T)	330 x 540	730 x 540	330 x 540	730 x 540	330 x 540
Bratfläche	1 x Chrom-Bratfläche, poliert, glatt	2 x Chrom-Bratfläche, poliert, glatt	1 x Chrom-Bratfläche, gebürstet, glatt	2 x Chrom-Bratfläche, gebürstet, glatt	1 x Chrom-Bratfläche, gebürstet, gerillt

LEISTUNGSDATEN

Unterbau	bedienseitig offen, 3-seitig verkleidet
----------	---

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro				
Anschlusswert (Elektro)	4,20 kW 400 V 3N 50 Hz	8,40 kW 400 V 3N 50 Hz	4,20 kW 400 V 3N 50 Hz	8,40 kW 400 V 3N 50 Hz	4,20 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt				

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	120 bis 280 °C
-------------------	----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	57 kg 50 kg	92 kg 80 kg	57 kg 50 kg	92 kg 80 kg	53 kg 50 kg
------------------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406372195	406372196	406372348	406372346	406372342
Verkaufspreis	3.049,00 €	3.932,00 €	2.543,00 €	3.537,00 €	2.616,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406372195	406372196	406372348	406372346	406372342
Fettablaufwanne	1	1	1	1	1
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250	4	4	4	4	4
Schaber, gerillt	-	-	-	-	1
Schaber, glatt	1	1	1	1	-
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1	1	1	1	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Bratplatten Gas-Standgeräte Serie EVO 700

- glatte, polierte Chrom-Bratfläche für das schonende Braten empfindlicher Lebensmittel wie Fisch, Geflügel, feines Gemüse und Bratkartoffeln
- glatte, gebürstete Chrom-Bratfläche für intensives Anbraten und die Ausbildung kräftiger Röstaromen bei Fleisch, Pattys, Geflügelteilen und Gemüse
- gerillte, gebürstete Chrom-Bratfläche für ausgeprägte Grillmarkierungen bei Fleisch- und Geflügelstücken
- erhältlich mit 1 oder 2 Heizzonen
- offener Unterbau
- Piezo-Zündung
- 12 mm starke Chrom-Bratfläche
- serienmäßig für Erdgas ausgelegt
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Passende Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.

Flüssiggasdüsensatz erhältlich (Sonderzubehör).



GBP7 / V1HU0

GBP7 / V1HU0	GBP7 / V2HU0	GBP7 / GL1HU0	GBP7 / GL2HU0	GBP7 / GE-400GL 1HU0
--------------	--------------	---------------	---------------	----------------------

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	400 x 730 x 850	800 x 730 x 850	400 x 730 x 930	800 x 730 x 930	400 x 730 x 930
Unterschrank (B x T x H)	330 x 640 x 420	680 x 640 x 420	330 x 640 x 420	680 x 640 x 420	330 x 640 x 420
Korpus (B x T x H)	400 x 700 x 700	800 x 700 x 700	400 x 700 x 700	800 x 700 x 700	400 x 700 x 700
Tiefe mit geöffnet. Schublade	976				
Höhe mit Füßen	850				
Platte (B x T)	330 x 540	730 x 540	330 x 540	730 x 540	330 x 540
Bratfläche	1 x Chrom-Bratfläche, poliert, glatt	2 x Chrom-Bratfläche, poliert, glatt	1 x Chrom-Bratfläche, gebürstet, glatt	2 x Chrom-Bratfläche, gebürstet, glatt	1 x Chrom-Bratfläche, gebürstet, gerillt

LEISTUNGSDATEN

Unterbau	bedienseitig offen, 3-seitig verkleidet				
----------	---	--	--	--	--

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Gas				
Anschlusswert (Gas)	7,00 kW	14,00 kW	7,00 kW	14,00 kW	7,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt				

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät				
-----------------	------------	--	--	--	--

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	100 bis 280 °C				
-------------------	----------------	--	--	--	--

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	57 kg 50 kg	94 kg 80 kg	57 kg 50 kg	97 kg 80 kg	56 kg 50 kg
------------------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten				
-------------------	---	--	--	--	--

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406372039	406372040	406372338	406372324	406372339
Verkaufspreis	3.319,00 €	4.599,00 €	2.645,00 €	3.683,00 €	2.696,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fettablaufwanne	1
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250	4
Schaber, glatt	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Bratplatten Elektro-/ Gas-Standgeräte in 1 x 2/3 glatter und 1 x 1/3 gerillter Aufteilung

- kombinierte Bratfläche für parallele Produktionsprozesse mit Brat- und Grillbereich
- glatte, gebürstete Zone für intensives Anbraten und kräftige Röstaromen
- gerillte Zone für strukturiertes Grillen mit ausgeprägter Grillmarkierung
- Chrom-Bratfläche mit 2/3 glattem und 1/3 gerilltem Bereich
- 2 Heizzonen
- offener Unterbau

- thermostatische Temperaturregelung (EBP7 / 1 / 3GE2HU0)
- Piezo-Zündung (GBP7 / 1 / 3GE2HU0)
- 12 mm starke Chrom-Bratfläche
- serienmäßig für Erdgas ausgelegt (GBP7 / 1 / 3GE2HU0)
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm

Hinweis:

Elektro-Heizzonen sind in zwei horizontale Kochzonen unterteilt. Der vordere Bereich eignet sich aufgrund geringerer Arbeitstemperatur für langsames Fortkochen der Speisen.

Lieferung ohne Stecker und Kabel.

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Passende Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.

Flüssiggasdüsensatz erhältlich (Sonderzubehör).



EBP7 / 1 / 3GE2HU0

	EBP7 / 1 / 3GE2HU0	GBP7 / 1 / 3GE2HU0
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 730 x 930	
Unterschrank (B x T x H)	680 x 640 x 420	
Korpus (B x T x H)	800 x 700 x 700	
Tiefe mit geöffnet. Schublade	976	
Höhe mit Füßen	850	
Platte (B x T)	730 x 540	
Bratfläche	1 x 2/3 glatte und 1 x 1/3 gerillte Chrom-Bratfläche, gebürstet	
LEISTUNGSDATEN		
Unterbau	bedienseitig offen, 3-seitig verkleidet	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Gas
Anschlusswert (Elektro)	8,40 kW 400 V 3N 50 Hz	
Anschlusswert (Gas)	14,00 kW	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	120 bis 280 °C	100 bis 280 °C
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	91 kg 80 kg	94 kg 80 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372331	406372345
Verkaufspreis	3.712,00 €	3.696,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fettablaufwanne	1	1
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250	4	4
Schaber, gerillt	1	1
Schaber, glatt	1	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Entdecken Sie hier alle Multifunktionskocher der Serie EVO 700 ► ► ►



MULTIFUNKTIONSKOCHER SERIE EVO 700



Drei auf einen Streich! Einsetzbar als Bräter, Kochkessel oder Bain-Marie. Ein absolutes Muss für Küchen, in denen maximale Flexibilität gefordert ist.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken, nahtlos mit der Arbeitsfläche verschweißt
- Bratfläche aus Edelstahl 1.4404 plattiert, optimal geeignet für multifunktionalen Einsatz
- Unterschrank enthält Aufnahmeschienen zum Einschieben von GN-Behältern, die zum Auffangen von Speiseresten über den großzügigen Abfluss gedacht sind



Gasmodelle

- Brenner mit Doppelflammenreihe für gleichmäßige Verteilung der Hitze
- Thermostat-Gasventil, Piezozündung
- Temperaturen zwischen 100 °C und 250 °C

Elektromodelle

- legierte Heizelemente unterhalb der Kochoberfläche
- Thermostatsteuerung und Energieregulator für präzise Steuerung des Kochvorgangs und Verringerung von Energieschwankungen um die eingestellte Temperatur
- Temperaturen zwischen 100 °C und 250 °C



Die Kochoberfläche aus Edelstahl 1.4404 garantiert gleichmäßiges Kochen



Multifunktionskocher Serie EVO 700

- multifunktionales Garen, Braten und Warmhalten in einem Gerät
- geeignet für trockenes Garen wie auf einer Bratplatte, feuchtes Garen wie in einer Kippbratpfanne, Flachbraten in der Pfanne sowie den Einsatz als Bain-Marie
- erhältlich mit 11 oder 22 Liter Multifunktionsbecken
- offener Unterbau mit GN-Führungsschienen
- 12 mm starke, plattierte Edelstahl-Bratfläche
- abgerundete Beckeninnenecken für eine einfache Reinigung

Hinweis:

Elektromodelle, Lieferung ohne Stecker und Kabel.

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Passende Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.

Flüssiggasdüsensatz erhältlich (Sonderzubehör).



EMK7 / 11L

- Ø 60 mm Ablassöffnung zur Entleerung in GN-Behälter
- Energieregulator und thermostatische Temperaturregelung mit legierten Heizelementen unterhalb der Kochoberfläche (EMK7)
- Thermostat-Gasventil, Piezo-Zündung und Brenner mit Doppelflammenreihe (GMK7)
- serienmäßig für Erdgas ausgelegt (GMK7)
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm

	EMK7 / 11L	EMK7 / 22L	GMK7 / 11L	GMK7 / 22L
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	400 x 727 x 864	800 x 730 x 864	400 x 730 x 907	800 x 730 x 907
Becken (B x T x H)	306 x 510 x 110	630 x 510 x 110	306 x 510 x 110	630 x 510 x 110
Korpus (B x T x H)	400 x 700 x 700	800 x 700 x 700	400 x 700 x 700	800 x 700 x 700
Höhe mit Füßen	850			
Bratfläche	12 mm starke, plattierte Edelstahl-Bratfläche			
LEISTUNGSDATEN				
Nettoinhalt	11 l	22 l	11 l	22 l
Unterbau	dreiseitig geschlossen, bedienseitig offen mit GN-Führungsschienen			
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro		Gas	
Anschlusswert (Elektro)	5,00 kW 400 V 3N 50 Hz	10,00 kW 400 V 3N 50 Hz		
Anschlusswert (Gas)			7,00 kW	14,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt			
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Standgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Arbeitstemperatur	100 bis 250 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	50 kg 40 kg	91 kg 75 kg	53 kg 45 kg	96 kg 80 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten			
Verkleidung innen	Bratfläche: CNS 1.4404, plattiert			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	406372109	406372110	406372105	406372106
Verkaufspreis	4.398,00 €	5.943,00 €	4.449,00 €	6.019,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406372109	406372110	406372105	406372106
Ablaufrohr	1	0	0	0
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250	4	4	4	4
Schaber, glatt	1	1	1	1
Verschlussstopfen	1	1	1	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Entdecken Sie hier alle Rostgrills der Serie EVO 700



ROSTGRILLS SERIE EVO 700

Die EVO 700 Rostgrills eignen sich ideal für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse.

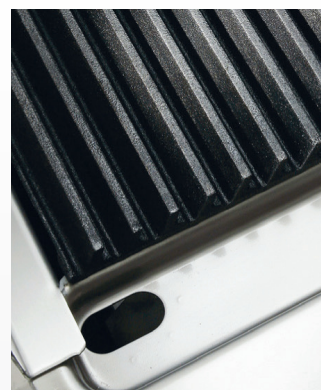
- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte der Bratfettbehälter kann mit Wasser gefüllt werden, um die Reinigung zu erleichtern oder das Austrocknen der Speisen bei der Zubereitung zu verhindern
- abnehmbarer Spritzschutz aus emailliertem Gusseisen
- freistehende Modelle – doppelseitige Gusseisenroste – gerillt für Fleisch, glatt für Fisch und Gemüse
- Rostschaber in Grundausstattung enthalten

Gasmodelle

- Edelstahlbrenner mit Flammenwächter und Umlenkblechen, wodurch Verkantungen vermieden werden

Elektromodelle

- hochwertige, legierte Wärmeelemente unterhalb der Grillfläche
- Kontrolllampe bei eingeschaltetem Strom



formgepresster Bratfettabfluss



Brennerabdeckung



Incoloy-Heizelemente



Edelstahlbrenner

Rostgrills Elektro-Tischgeräte Serie EVO 700

- geeignet für das Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse mit direkter Wärmeübertragung
- HP-Ausführungen mit Deflektorentechnik für gleichmäßige Hitzeverteilung und optimale Wärmeübertragung über die gesamte Grillfläche
- erhältlich mit 1, 2 oder 3 Heizzonen
- jede Heizzone einzeln steuerbar (HP-Ausführungen)
- höhenverstellbares Mehrzweckgrillrost aus emailiertem Gusseisen mit Kunststoff-Haltegriffen
- manuelle Wasserbefüllung mit 4,5 l Fassungsvermögen, Wasserabfluss mit Filter und Überlaufschutz (HP-Ausführungen)

- automatischer Overheat-Protection-Modus und Alarmleuchte (HP-Ausführungen)
- Fettsammelbecken sowie zur Reinigung abklappbare Heizelemente (HP-Ausführungen)
- spülmaschinengeeignete Komponenten wie Spritzschutz, Deflektoren, Grillrost und Abflussfilter (HP-Ausführungen)
- U-förmige Gitterroste als abnehmbare Heizelemente-Abdeckung (HP-Ausführungen)
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm

*Patenterte Deflektorentechnik (Patent: US9591947B2) bei HP-Modellen:

effiziente Hitzeverteilung über Deflektoren unter dem Gargitter mit gleichmäßiger Temperaturverteilung Maßangaben gelten nur für die Grundmodelle des Gerätes. Maß-Änderungen durch Zubehöre sind möglich, Hinweise finden Sie in den Zubehörtabellen.



ERG7 / 1HT

	ERG7 / 1HT	ERG7 / 1HT-HP	ERG7 / 2HT	ERG7 / 2HT-HP	ERG7 / 3HT-HP
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	400 x 727 x 401	400 x 730 x 348	800 x 727 x 401	800 x 730 x 348	1200 x 730 x 348
Korpus (B x T x H)	400 x 714 x 251	400 x 700 x 251	800 x 714 x 251	800 x 700 x 251	1200 x 700 x 251
Höhe mit Füßen	275				
Platte (B x T)	345 x 400		705 x 400		1065 x 400
TECHNISCHE DATEN					
Energieart	Elektro				
Anschlusswert (Elektro)	4,00 kW 400 V 3N 50 Hz	3,75 kW 400 V 3N 50 Hz	8,00 kW 400 V 3N 50 Hz	7,50 kW 400 V 3N 50 Hz	11,25 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt				
EIGENSCHAFTEN					
Aufstellungsart	Tischgerät				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto Netto	41 kg 32 kg	40 kg 44 kg	67 kg 42 kg	65 kg 75 kg	92 kg 80 kg
VERKLEIDUNG					
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	406372239	406372266	406372240	406372267	406372268
Verkaufspreis	2.537,00 €	4.698,00 €	3.498,00 €	6.832,00 €	9.228,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406372239	406372266	406372240	406372267	406372268
Deflektoren	-	1	-	1	1
Fettschubblade	1	1	1	1	1
Füße, justierbar	4	4	4	4	4
Grillrost	1	1	2	2	3
Schaber	1	1	1	1	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl, abnehmbar	1	1	1	1	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Rostgrills Gas-Tischgeräte Serie EVO 700

- hohe Grillleistung für Fleisch, Fisch und Gemüse
- gleichmäßige Hitzeverteilung durch patentierte Deflektorentechnik mit Strahlungsheizsystem
- optimale Wärmeübertragung über die gesamte Grillfläche
- Garoberflächentemperaturen bis 350 °C
- erhältlich mit 1 oder 2 Heizzonen
- Piezo-Zündung
- serienmäßig für Erdgas ausgelegt
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm

*Patentierte Deflektorentechnik (Patent: US9591947B2) bei HP-Modellen:
effiziente Hitzeverteilung über Deflektoren unter dem Gargitter mit gleichmäßigerer Temperaturverteilung Maßangaben gelten nur für die Grundmodelle des Gerätes. Maß-Änderungen durch Zubehör sind möglich, Hinweise finden Sie in den Zubehörtabellen.

Flüssiggasdüsenatz erhältlich (Sonderzubehör).



GRG7 / 2HT-HP

	GRG7 / 2HT-HP	GRG7 / 1HT-HP
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 741 x 424	400 x 741 x 424
Korpus (B x T x H)	800 x 700 x 265	400 x 700 x 265
Tiefe mit geöffn. Schublade	1374	
Höhe mit Füßen	290	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	14,00 kW	7,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	88 kg 60 kg	50 kg 32 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372043	406372042
Verkaufspreis	5.426,00 €	4.630,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406372043	406372042
Fettschublade	1	1
Grillrost, emailiertes Gusseisen	4	2
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl, abnehmbar	1	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Rostgrills Elektro- & Gas-Standgeräte Serie EVO 700

- geeignet für das Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse mit direkter Wärmeübertragung
- beidseitig verwendbares Grillrost aus emailliertem Gusseisen
- erhältlich mit 1 oder 2 Heizzonen
- geschlossener Unterbau

- 2 Kunststoff-Haltegriffe für das Grillrost (ERG7)
- Piezo-Zündung (GRG7)
- serienmäßig für Erdgas ausgelegt (GRG7)
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Passende Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.

Flüssiggasdüsensatz erhältlich (Sonderzubehör).



ERG7 / 1H

	ERG7 / 1H	ERG7 / 2H	GRG7 / 1H	GRG7 / 2H
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	400 x 713 x 980	800 x 713 x 980	400 x 713 x 980	800 x 713 x 980
Korpus (B x T x H)	400 x 713 x 700	800 x 713 x 700	400 x 700 x 700	800 x 700 x 700
Tiefe mit geöffn. Schublade	1320			
Höhe mit Füßen	850			
LEISTUNGSDATEN				
Unterbau	geschlossen			
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro		Gas	
Anschlusswert (Elektro)	6,00 kW 400 V 3N 50 Hz	12,00 kW 400 V 3N 50 Hz		
Anschlusswert (Gas)			8,00 kW	16,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt			
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Standgerät			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	58 kg 51 kg	95 kg 87 kg	57 kg 40 kg	95 kg 75 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	406372241	406372242	406372237	406372238
Verkaufspreis	2.949,00 €	4.199,00 €	2.786,00 €	3.909,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406372241	406372242	406372237	406372238
Fettschublade	1	1	1	1
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250	4	4	4	4
Grillrost	1	2	-	-
Grillrost, emailliertes Gusseisen	-	-	2	4
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl, abnehmbar	1	1	1	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Rostgrills mit Lavastein - Gas-Tischgeräte Serie EVO 700

- zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse mit typischem Grillaroma durch Lavasteintechnik
- direkte Wärmeübertragung über emailierte Gusseisen-Grillroste
- erhältlich mit 1 oder 2 Grillrosten
- Lavasteine für gleichmäßige Wärmeverteilung
- separat regelbare Heizzone(n)
- Piezo-Zündung
- höhenverstellbare und entnehmbare Gusseisen-Grillroste
- 1 bzw. 2 Kunststoffgriffe zur Entnahme
- Kochstellen-Abstellgitter geschirrspülgeeignet
- Spritzschutz zur Reinigung leicht entnehmbar
- serienmäßig für Erdgas ausgelegt
- Flüssiggas-Düzensatz als Sonderzubehör erhältlich
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm

Hinweis:

Für die Montage auf Edelstahl-Unterbauten beachten Sie bitte den Montagehinweis in der Bedienungsanweisung. Montage ist generell nur auf offenen Unterbauten möglich. Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.

Flüssiggasdüzensatz erhältlich (Sonderzubehör).



GLG7 / 1HT

	GLG7 / 1HT	GLG7 / 2HT
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 730 x 401	800 x 727 x 401
Korpus (B x T x H)	400 x 716 x 251	800 x 716 x 251
Höhe mit Füßen	275	
Kochzone	321 x 478	641 x 478
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	7,00 kW	14,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	46 kg 32 kg	79 kg 64 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372044	406372045
Verkaufspreis	2.634,00 €	3.198,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406372044	406372045
Füße, justierbar	4	4
Grillrost, emailiertes Gusseisen	1	2
Schaber, für Spezialgrillrost	1	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Entdecken Sie hier alle Bain-Maries der Serie EVO 700



BAIN-MARIES SERIE EVO 700



- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken, nahtlos mit der Arbeitsfläche verschweißt
- geeignet für GN-Behälter 1/1, max. Höhe 150 mm
- thermostatische Temperaturregelung von 30 °C bis 90 °C
- Wasserfückmarkierung in der Wanne
- manuelles Befüllen mit Wasser (Füllhahn kann optional geordert werden)



Die Bain-Maries der Serie EVO 700 gibt es wahlweise für GN 1/1 oder für GN 2/1

Bain-Maries Serie EVO 700

- geeignet zum schonenden Warmhalten von Speisen im Wasserbad
- erhältlich für GN-Behälter 1/1 oder GN 2/1
- tiefgezogenes, fugenloses Becken in der Abdeckplatte

- Wasserfüllmarkierung
- Wasserablauf nach vorn regelbar
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm



EBM7 / 1/1 T

ABMESSUNGEN (MM)

	EBM7 / 1/1 T	EBM7 / 2/1 T
außen (B x T x H)	400 x 802 x 289	800 x 803 x 289
Becken (B x T x H)	306 x 510 x 156	630 x 510 x 156
Korpus (B x T x H)	400 x 716 x 251	800 x 716 x 251
Höhe mit Füßen	275	

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme	1 x GN 1-1-150	1 x GN 2-1-150
----------	----------------	----------------

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	1,50 kW 230 V 1N 50 Hz	3,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	30 bis 90 °C
-------------------	--------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	22 kg 20 kg	40 kg 27 kg
------------------------	---------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406372096	406372097
Verkaufspreis	1.528,00 €	2.178,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4
------------------	---

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de





FRITTEUSEN SERIE EVO 700



Die EVO 700 Fritteusen zeichnen sich durch ihre hervorragende Leistungsfähigkeit und beeindruckende Energieeffizienz aus.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Ölabflusshahn
- Temperaturregung per Thermostat mit Sicherheitsthermostat zum Schutz vor Überhitzen



Gas-Fritteusen

- V-förmige(s) Becken mit äußeren, hocheffizienten Edelstahlbrennern mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung
- ideal für panierte Speisen
- mittig gelegene Kaltzone zum Einfangen von Speisepartikeln
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 105 °C und 185 °C

Elektro-Fritteusen

- V-förmiges 15 l-Becken mit außerhalb des Beckens liegenden, hocheffizienten Infrarot-Heizelementen
- 9 l- oder 12 l-Becken mit geneigten, legierten Heizelementen



V-förmiges Becken mit außerhalb des Beckens liegenden Heizelementen (Elektro) beziehungsweise Brennern (Gas)



Innenliegende, geneigte Heizelemente – klappbar

Ideal für den Fast-Food-Bereich & die Verkehrsgastronomie

Die Elektro-Fritteuse EF200 / 9LT hat ein direkt beheiztes 9-l-Becken. Das kompakte Standgerät hat eine Breite von nur 200 mm. Bis zu vier Geräte lassen sich nebeneinander aufstellen und miteinander verbinden.

Fritteusen Elektro-Tischgeräte Serie EVO 700

- geeignet für das Frittieren von Snacks, Beilagen, Fisch-, Fleisch- und Gemüseprodukten
- schnelle Aufheiz- und Temperaturrückgewinnungszeiten für gleichbleibende Frittierergebnisse auch bei hoher Auslastung
- erhältlich mit 1 oder 2 Becken in den Größen 5, 7 oder 12 Liter
- thermostatische Temperaturregelung

- innen liegende Heizelemente
- Heizelemente zur Reinigung hochklappbar (12-Liter-Ausführungen)
- Überhitzungsschutz (12-Liter-Ausführungen)
- Ölauffangbehälter unter dem Becken (12-Liter-Ausführungen)
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm

Hinweis:

Montage ist nur auf offenem Unterbau oder als Brückeninstallation möglich. Lieferung ohne Stecker und Kabel. Geeignet für Installation auf einer Arbeitsplatte.



EF7 / 1B7LT

	EF7 / 1B7LT	EF7 / 1B12LT	EF7 / 2B5LT	EF7 / 2B7LT	EF7 / 2B12LT
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	400 x 792 x 250	400 x 790 x 367	400 x 790 x 250	800 x 790 x 250	800 x 790 x 367
Becken (B x T x H)	240 x 380 x 235	240 x 420 x 235	110 x 420 x 235	240 x 380 x 235	240 x 420 x 235
Korpus (B x T x H)	400 x 700 x 251		800 x 700 x 251		
LEISTUNGSDATEN					
Becken	1 x 5,5 bis 7 l	1 x 10 bis 12 l	2 x 4 bis 5 l	2 x 5,5 bis 7 l	2 x 10 bis 12 l
TECHNISCHE DATEN					
Energieart	Elektro				
Anschlusswert (Elektro)	5,40 kW 400 V 3N 50 Hz	8,70 kW 400 V 3N 50 Hz	9,00 kW 400 V 3N 50 Hz	10,80 kW 400 V 3N 50 Hz	17,40 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt				
EIGENSCHAFTEN					
Aufstellungsart	Tischgerät				
TEMPERATURANGABEN					
Arbeitstemperatur	105 bis 175 °C				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto Netto	35 kg 30 kg	29 kg 25 kg	28 kg 20 kg	66 kg 55 kg	50 kg 45 kg
VERKLEIDUNG					
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten				
Verkleidung innen	Edelstahl				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	406372075	406372079	406372074	406372076	406372080
Verkaufspreis	2.479,00 €	2.109,00 €	3.318,00 €	4.379,00 €	3.389,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406372075	406372079	406372074	406372076	406372080
Fritteusenkorb, je Abteil, B x T x H in mm: 100 x 325 x 120	-	-	1	-	-
Fritteusenkorb, je Abteil, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	-	1	-	-	1
Fritteusenkorb, je Abteil, B x T x H in mm: 225 x 325 x 90	1	-	-	1	-
Füße, justierbar	4	4	4	4	4

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Fritteusen Gas-Tischgeräte Serie EVO 700

- geeignet für kontinuierliches Frittieren von Pommes frites, Snacks, Fisch-, Fleisch- und Gemüseprodukten
- erhältlich mit 1 oder 2 V-förmigen Becken à 7 Liter
- V-förmiges Edelstahlbecken für gleichmäßige Wärmeverteilung und längere Standzeiten des Frittieröls
- außenliegende Hochleistungsbrenner für einfache Reinigung und optimale Wärmeübertragung

- thermostatische Temperaturregelung von 105 °C bis 175 °C
- Sicherheits-Überhitzungsthermostat
- Piezo-Zündung
- frontseitiger Fettablauf mit Sicherheitsvorrichtung
- tiefgezogenes Edelstahlbecken mit gerundeten Ecken für einfache Reinigung
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm



GF7 / 1B7LT

ABMESSUNGEN (MM)

	GF7 / 1B7LT	GF7 / 2B7LT
außen (B x T x H)	400 x 792 x 250	800 x 792 x 250
Becken (B x T x H)	240 x 380 x 235	
Korpus (B x T x H)	400 x 700 x 251	800 x 700 x 251
Höhe mit Füßen	275	

LEISTUNGSDATEN

Becken	1 x 5,5 bis 7 l	2 x 5,5 bis 7 l
--------	-----------------	-----------------

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	7,00 kW	14,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	105 bis 175 °C
-------------------	----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	37 kg 30 kg	75 kg 60 kg
------------------------	---------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
Verkleidung innen	Edelstahl

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406372066	406372067
Verkaufspreis	2.643,00 €	4.619,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fritteusenkorb, je Abteil, B x T x H in mm: 225 x 325 x 90	1
Füße, justierbar	4

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Fritteusen Elektro-Standgerät in Kompakt-Version Serie EVO 700

- geeignet für das Frittieren von Snacks, Beilagen, Fisch-, Fleisch- und Gemüseprodukten
- kompaktes Standgerät mit 9-Liter-Becken bei nur 600 mm Gerätetiefe
- direkt beheiztes Becken für schnelle Aufheiz- und Temperaturreückgewinnungszeiten
- Eco-Funktion mit Stand-by-Betrieb zur Reduzierung des Energieverbrauchs
- thermostatische Temperaturregelung bis 175 °C
- Überhitzungsschutz
- hochklappbare Heizelemente für einfache Beckenreinigung
- integrierter Ölfilter
- frontseitiger Ölablauf in Auffangbehälter unter dem Becken
- tiefgezogenes Becken mit gerundeten Ecken für einfache Reinigung
- geschlossener Unterbau mit Tür
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm

Hinweis:

Die Stand-alone-Kompakt-Fritteuse eignet sich für den Einsatz insbesondere in den Bereichen Fast Food und Verkehrsgastronomie (Flughäfen, Bahnhöfe, Handels- / Einkaufszentren usw.). Es können bis zu vier Geräte nebeneinander aufgestellt und miteinander verbunden werden. Für jedes der zusätzlich verbundenen Geräte wird jeweils einmal eine Verbindungsleiste und das entsprechend zugehörige Support-Kit für Füße aus dem Sonderzubehör benötigt. Mit dem Support-Kit für Füße kann die Standfestigkeit entweder mit 4 Füßen an den Ecken des Geräte-Verbunds oder mit 4 Füßen pro Verbund-Gerät sichergestellt werden. Bitte beachten Sie die zur Serie EVO 700 abweichende Gerätetiefe von 600 mm.



EF200 / 9LT

EF200 / 9LT

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	200 x 755 x 930
Becken (B x T x H)	170 x 500 x 330
Korpus (B x T x H)	200 x 600 x 750
Tiefe mit geöffn. Schublade	1020
Höhe mit Füßen	850

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	9 l
Unterbau	1 x mit Reservefach
Anzahl Türen im Unterbau	1

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	7,40 kW 400 V 3 N ph 50 Hz
Schutzart	IP24 - geschützt gegen feste Fremdkörper mit Ø ab 12,5 mm
Absicherung	17,8

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	90 bis 175 °C
-------------------	---------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	45 kg 35 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
Verkleidung innen	Edelstahl

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406285004
Verkaufspreis	3.750,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fettfilter, Edelstahl	1
Fritteusenkorb, B x T x H in mm: 155 x 300 x 125	1
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250	4

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Fritteusen Elektro-Standgeräte mit 1 Becken Serie EVO 700

- geeignet für das Frittieren von Snacks, Beilagen, Fisch-, Fleisch- und Gemüseprodukten
- erhältlich mit 7-, 14- oder 15-Liter-Becken
- 15-Liter-V-Becken mit außen liegenden Heizelementen für gleichmäßige Wärmeverteilung und längere Standzeiten des Frittieröls
- innen liegende Heizelemente bei 7- und 14-Liter-Ausführungen
- hochklappbare Heizelemente für einfache Reinigung (14-Liter-Ausführung)
- thermostatische Temperaturregelung von 105 °C bis 175 °C
- Sicherheits-Überhitzungsschutz (14- und 15-Liter-Ausführung)
- Ölauffangbehälter unter dem Becken (14- und 15-Liter-Ausführung)
- geschlossener Unterbau mit Flügeltür
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm

Hinweis:
Lieferung ohne Stecker und Kabel.



EF7 / 1B7L

	EF7 / 1B7L	EF7 / 1B14L	EF7 / 1B15L
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	400 x 715 x 850	400 x 720 x 942	400 x 720 x 938
Becken (B x T x H)	240 x 380 x 235	240 x 380 x 285	240 x 380 x 505
Korpus (B x T x H)	400 x 700 x 700		
Tiefe mit geöffn. Schublade	1261		
Tiefe bei geöffneter Tür	1073		
Höhe mit Füßen	850		
LEISTUNGSDATEN			
Nettoinhalt	7 l	14 l	15 l
Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür, rechts angeschlagen		
Becken	1 x 5,5 bis 7 l	1 x 12 bis 14 l	1 x 13 bis 15 l
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	5,40 kW 400 V 3N 50 Hz	8,70 kW 400 V 3N 50 Hz	10,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	105 bis 175 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	48 kg 40 kg	46 kg 35 kg	68 kg 59 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	406372077	406372084	406372081
Verkaufspreis	3.193,00 €	2.715,00 €	3.269,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406372077	406372084	406372081
Fritteusenkorb, je Abteil, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	-	1	1
Fritteusenkorb, je Abteil, B x T x H in mm: 225 x 325 x 90	1	-	-
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	4	4	4

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Fritteusen Elektro-Standgeräte mit 1 Becken und automatische Hebe- und Senkfunktion

- geeignet für Restaurants, Großküchen, Kantinen und Systemgastronomie
- ideal für standardisierte Frittierprozesse mit hoher Prozesssicherheit
- automatisches Korbhebesystem mit programmierbaren Garabläufen
- 15-Liter-V-Becken mit indirekter Beheizung
- bis zu 5 speicherbare Programme für reproduzierbare Frittierergergebnisse
- individuelle Einstellung von Temperatur- und Garzeiten je Programm
- Schmelzfunktion für feste Frittierfette
- elektronische Steuerung für eine einfache und präzise Bedienung
- gleichmäßige Wärmeverteilung durch V-Becken-Konstruktion
- thermostatische Temperaturregelung
- geschlossener Unterbau mit Flügeltür
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm



EF7 / 1B15LH

EF7 / 1B15LH

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	400 x 730 x 938
Becken (B x T x H)	240 x 380 x 505
Korpus (B x T x H)	400 x 715 x 700
Tiefe mit geöffn. Schublade	1261
Tiefe bei geöffneter Tür	1073
Höhe mit Füßen	850

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	15 l
Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür, rechts angeschlagen
Becken	1 x 13 bis 15 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	10,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	105 bis 175 °C
-------------------	----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	68 kg 59 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406372083
Verkaufspreis	7.757,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fritteusenkorb, B x T x H in mm: 105 x 325 x 125	2
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250	4

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Fritteusen Elektro-Standgeräte mit 2 Becken Serie EVO 700

- geeignet für das Frittieren größerer Mengen bei hoher Auslastung
- erhältlich mit 2 x 7 Liter, 2 x 14 Liter oder 2 x 15 Liter Becken
- getrennte Becken für paralleles Frittieren unterschiedlicher Produkte
- 15-Liter-V-Becken mit außen liegenden Heizelementen für gleichmäßige Wärmeverteilung und längere Standzeiten des Frittieröls
- innen liegende Heizelemente bei 7- und 14-Liter-Ausführungen

- hochklappbare Heizelemente für einfache Reinigung (14-Liter-Ausführung)
- thermostatische Temperaturregelung
- Sicherheits-Überhitzungsschutz
- Ölauffangbehälter unter den Becken
- geschlossener Unterbau mit 2 Flügeltüren
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm



EF7 / 2B7L

ABMESSUNGEN (MM)

	EF7 / 2B7L	EF7 / 2B14L	EF7 / 2B15L
außen (B x T x H)	800 x 715 x 850	800 x 720 x 942	800 x 720 x 938
Becken (B x T x H)	240 x 380 x 235	240 x 380 x 285	240 x 380 x 505
Korpus (B x T x H)	800 x 700 x 700		
Tiefe mit geöffn. Schublade	1261		
Tiefe bei geöffneter Tür	1073		
Höhe mit Füßen	850		

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	7 l	14 l	15 l
Unterbau	2 x Schrankfach mit 2 Türen		
Becken	2 x 5,5 bis 7 l	2 x 12 bis 14 l	2 x 13 bis 15 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	10,80 kW 400 V 3N 50 Hz	17,40 kW 400 V 3N 50 Hz	20,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	105 bis 175 °C
-------------------	----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	75 kg 60 kg	83 kg 81 kg	89 kg 81 kg
------------------------	---------------	---------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406372078	406372085	406372082
Verkaufspreis	5.398,00 €	4.425,00 €	5.509,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fritteusenkorb, je Abteil, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	-	1	1
Fritteusenkorb, je Abteil, B x T x H in mm: 225 x 325 x 90	1	-	-
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	4	4	4

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



OPTIOIL FRITTEUSEN HP

Hohe Leistung
Perfekte
Frittierergebnisse
Verlängerte
Lebensdauer des Öls

Diese Fritteuse ist auf Leistung ausgelegt – sie liefert zuverlässige, goldbraune Ergebnisse und hilft Ihnen dabei, Öl effizienter zu nutzen, selbst in kompakten Küchen.



Bis zu 66 kg Pommes
frites pro Stunde*
(2 Frittierkörbe)

ÖLSTANDSWARNUNG

Intelligente Erinnerungsfunktionen weisen den Bediener darauf hin, das Öl zum richtigen Zeitpunkt nachzufüllen, um eine gleichbleibende Frittierqualität zu gewährleisten – bei jedem Einsatz.

EINFACHE, PRÄZISE STEUERUNG

Das digitale Display mit Drehknopf ermöglicht eine genaue Einstellung. Entwickelt, um Köchen mit minimalem Aufwand die Kontrolle zu ermöglichen.

* Test inspiriert von ASTM F1361 – Fritteusen, durchgeführt bei voller Beladung mit den Modellen 2x15 L OptiOil Fritteusen HP.

BIS ZU
50 %
Öleinsparung**

Dies wird durch das **fortschrittliche Ölfilter**-System mit Papierfiltern ermöglicht.

**Basierend auf internen Tests



PLATZSPARENDES DESIGN (nur EvoPro 700)

Die 2x5-Liter-Fritteuse bietet hohe Leistung auf nur 40 cm Platz

Fritteusen Elektro-Standgeräte mit 1 oder 2 Becken Serie Evo Pro 700

- geeignet für das professionelle Frittieren mit hoher Produktivität und optimiertem Ölmanagement
- erhältlich mit 2 x 5 Liter, 1 x 10 Liter oder 2 x 10 Liter Becken
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige für eine einfache und präzise Bedienung
- integriertes Ölfiltersystem zur Verlängerung der Ölstandzeit
- Warnmeldung zur Ölnachfüllung für gleichbleibende Frittierqualität
- Standby-Funktion zur Energieeinsparung

- hochklappbare Heizelemente für einfache Reinigung
- abgerundete Beckennenecken für verbesserte Hygiene und leichte Reinigung
- thermostatische Temperaturregelung mit Überhitzungsschutz
- Ölauffangbehälter unter dem Becken
- wartungsfreundlicher Zugang zu den Komponenten
- EvoPro-Modulsystem, seitlich anreihbar und sockelfähig
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm

Hinweis:
Lieferung ohne Stecker und Kabel.



EF7 / 1B10L-U1FT-S EvoPro

EF7 / 1B10L-U1FT-S EvoPro EF7 / 2B5L-U1FT-S EvoPro EF7 / 2B10L-U2FT-S EvoPro

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	400 x 730 x 1014		800 x 730 x 1014
Becken (B x T x H)	240 x 380 x 203	240 x 345 x 214	240 x 380 x 203
Tiefe mit geöffn. Schublade	1270		
Höhe bei geöffneter Haube	1340	1360	1340
Tiefe bei geöffneter Tür	1067		1069

LEISTUNGSDATEN

Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür		2 x Schrankfach mit Tür
Leistung	bis zu 21,7 kg Produktmenge h	bis zu 18,7 kg Produktmenge h	bis zu 43,4 kg Produktmenge h

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	12,00 kW 400 V 3N 50 Hz		24,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	100 bis 175 °C
-------------------	----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	54 kg 49 kg	65 kg 60 kg	92 kg 83 kg
------------------------	---------------	---------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406372221	406372220	406372222
Verkaufspreis	5.798,00 €	7.810,00 €	9.457,00 €

SERIENZUBEHÖR

Edelstahl-Ölfiler	406372221	406372220	406372222
Frittierkorb, 10 L, B x T x H in mm: 225 x 325 x 120	1	1	1
Frittierkorb, B x T x H in mm: 125 x 280 x 120	1	-	2
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	-	2	-
	4	4	4

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Fritteusen Gas-Standgeräte mit 1 oder 2 Becken Serie EVO 700

- geeignet für das kontinuierliche Frittieren von Snacks, Beilagen, Fisch-, Fleisch- und Gemüseprodukten
- erhältlich mit 1 x 15 Liter, 2 x 7 Liter oder 2 x 15 Liter V-Becken
- V-förmige Becken mit Kaltzone zur Verlängerung der Ölstandzeit und Verbesserung der Ölqualität
- außenliegende Hochleistungsbrenner für gleichmäßige Wärmeverteilung und einfache Reinigung
- getrennte Becken für paralleles Frittieren unterschiedlicher Produkte (2-Becken-Ausführungen)
- thermostatische Temperaturregelung
- Piezo-Zündung
- Sicherheits-Überhitzungsschutz
- Ölauffangbehälter unter dem Becken (15-Liter-Ausführungen)
- serienmäßig für Erdgas ausgelegt
- Flüssiggas-Düsenatz als Sonderzubehör erhältlich
- geschlossener Unterbau mit Flügeltür bzw. 2 Flügeltüren
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Passende Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.



GF7 / 1B15L

	GF7 / 1B15L	GF7 / 2B7L	GF7 / 2B15L
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	400 x 730 x 938	800 x 715 x 850	800 x 730 x 938
Becken (B x T x H)	240 x 380 x 505	240 x 380 x 235	240 x 380 x 505
Unterschrank (B x T x H)	330 x 640 x 420	680 x 640 x 420	
Korpus (B x T x H)	400 x 700 x 700	800 x 700 x 700	
Tiefe mit geöffn. Schublade	1261		
Tiefe bei geöffneter Tür	1073		
Höhe mit Füßen	850		
LEISTUNGSDATEN			
Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür	2 x Schrankfach mit Tür	
Becken	1 x 13 bis 15 l	2 x 5,5 bis 7 l	2 x 13 bis 15 l
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Gas		
Anschlusswert (Gas)	14,00 kW		28,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	105 bis 175 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	58 kg 55 kg	65 kg 50 kg	97 kg 85 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	406372070	406372069	406372071
Verkaufspreis	3.523,00 €	5.398,00 €	5.509,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fritteusenkorb, je Abteil, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	1
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	4
Umschaltdüsen für Flüssiggas, lose beigelegt	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Fritteusen Frittenwanne - Elektro-Tischgerät - Serie EVO 700

- ideal zum Warmhalten von Pommes frites und frittierten Snacks bis zur Ausgabe
- empfohlen als Ergänzung zu Fritteusen zum Abtropfen überschüssigen Fettes
- Infrarot-Warmhaltelampe für gleichmäßige Wärmehaltung bis zum Anrichten
- Becken geeignet für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm Tiefe
- herausnehmbare Innenwanne mit gelochtem Einlegeboden für optimales Abtropfen und einfaches Entnehmen der Produkte

- indirekt beheiztes Becken mit außen liegenden Heizelementen
- 10-Takt-Schalter mit Kontrolllampe
- Temperaturbegrenzer
- für die Aufstellung auf Arbeitsflächen geeignet
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm



EFW7 / 1 / 1T

EFW7 / 1 / 1T

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	400 x 727 x 504
Becken (B x T x H)	306 x 510 x 156
Korpus (B x T x H)	400 x 700 x 251
Höhe mit Füßen	275

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	1,00 kW 230 V 1N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät
-----------------	------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	26 kg 20 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406372086
Verkaufspreis	1.719,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar

4

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

GAS- UND ELEKTRO-STANDARD-PASTAKOCHER

Hohe Produktivität und ausgezeichnete Leistung

ENERGIESPARVORRICHTUNG

Die optionale Energiesparvorrichtung ermöglicht das Nachfüllen von heißem Wasser bei konstanter Siedetemperatur, verbessert die Kochergebnisse und reduziert den Energieverbrauch. Es ist keine zusätzliche Energieversorgung erforderlich.

VERFÜGBARE VERSIONEN

Gas-Pastakocher

Bietet eine präzise, kontinuierliche Steuerung der Leistung und Kochintensität. Die Möglichkeit, bei niedrigeren Temperaturen zu arbeiten, reduziert den Gasverbrauch in Nebenzeiten, und der nicht-elektrische Anschluss ermöglicht eine flexible Installation und Nutzung.

Pastakocher, elektrisch

Verfügt über ein stufenweise regelbares Infrarot-Heizsystem unterhalb des Behälters, das eine gleichbleibende Leistung, Effizienz und konsistente Kochergebnisse gewährleistet.



Programmierbares und automatisches Hebesystem

Es gewährleistet die Wiederholbarkeit des Garzyklus und garantiert durch die Automatisierung des gesamten Garvorgangs stets die gleiche **hohe Qualität** der Speisen durch die Automatisierung des gesamten Garvorgangs.

- ▶ Möglichkeit, **9 Garzeiten** über eine digitale Steuerung zu speichern. Jeder Heber kann unabhängig von den anderen arbeiten.
- ▶ **Einfache Bedienung:** Das Anheben des Korbs wird durch eine einfache Drucktaste aktiviert.
- ▶ Kann bei Bedarf manuell aktiviert werden.
- ▶ 200 mm breit, mit 3 Edelstahl-Korbhalterungen, die jeweils GN 1/3-Körbe aufnehmen können.
- ▶ Zur maximalen Flexibilität auf einer Seite des Pastakochers oder auf beiden Seiten zu platzieren, um bis zu 6 quadratische Einzelportionen anzuheben.

Standard-Pastakocher Elektro Serie EVO 700

- geeignet für Pasta, Nudeln, Reis, Klöße, Gemüse, Dumplings und vergleichbare Kochprodukte
- erhältlich mit 1 x 24,5 Liter oder 2 x 24,5 Liter Becken
- Becken aus Chromnickel-Molybdänstahl für hohe Korrosionsbeständigkeit gegen Salz und Stärke
- leistungsstarkes Infrarot-Heizsystem unter dem Beckenboden für schnelle Aufheizzeiten
- manuelle Wasserfülleinrichtung mit Wasserablauf
- Abschöpfzone und Überlaufsystem zur kontinuierlichen Ableitung von Stärke und Schaum

Hinweis:

Die Lieferung erfolgt ohne Körbe.

Lieferung ohne Stecker und Kabel.



ENK7 / 1B24L

- 5-stufige Leistungsregelung zur Anpassung der Kochintensität und Optimierung des Energieverbrauchs
- Sicherheitsthermostat als Trockenlaufschutz
- tiefgezogene Becken mit gerundeten Ecken für einfache Reinigung
- Schrankfach mit Tür im Unterbau
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm

	ENK7 / 1B24L	ENK7 / 2B24L
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 720 x 907	800 x 730 x 907
Becken (B x T x H)	250 x 400 x 300	
Korpus (B x T x H)	400 x 700 x 700	800 x 700 x 700
Tiefe bei geöffneter Tür	1075	
Höhe mit Füßen	850	
LEISTUNGSDATEN		
Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür	2 x Schrankfach mit Tür
Becken	1 x 18 bis 24,5 l	2 x 18 bis 24,5 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	6,00 kW 400 V 3N 50 Hz	12,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	60 kg 50 kg	76 kg 65 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372098	406372099
Verkaufspreis	3.145,00 €	5.943,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

4



Standard-Pastakocher Gas Serie EVO 700

- geeignet für Pasta, Nudeln, Reis, Klöße, Gemüse, Dumplings und vergleichbare Kochprodukte
- erhältlich mit 1 x 24,5 Liter oder 2 x 24,5 Liter Becken
- Becken aus Chromnickel-Molybdänstahl für hohe Korrosionsbeständigkeit gegen Salz und Stärke
- leistungsstarke Gasbrenner mit präziser Energieregulierung zur Anpassung der Kochintensität und Optimierung des Energieverbrauchs
- manuelle Wasserfülleinrichtung mit Wasserablauf

Hinweis:

Die Lieferung erfolgt ohne Körbe.

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Passende Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.



GNK7 / 1B24L

GNK7 / 1B24L

GNK7 / 2B24L

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	400 x 730 x 907	800 x 730 x 907
Becken (B x T x H)	250 x 400 x 300	
Korpus (B x T x H)	400 x 700 x 700	800 x 700 x 700
Tiefe bei geöffneter Tür	1075	
Höhe mit Füßen	850	

LEISTUNGSDATEN

Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür	2 x Schrankfach mit Tür
Becken	1 x 18 bis 24,5 l	2 x 18 bis 24,5 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	11,50 kW	23,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	47 kg 50 kg	77 kg 65 kg
------------------------	---------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406372090	406372091
Verkaufspreis	3.198,00 €	5.139,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250

4

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Standard-Pastakocher Korb-Hebeeinheit Serie EVO 700

- geeignet zur Automatisierung von Kochprozessen an Pastakochern der Serie EVO 700
- für GN 1/2-Pastakörbe ausgelegt
- programmierbare Kochzeiten für reproduzierbare Garergebnisse
- automatische Korbhebung nach Ablauf der eingestellten Kochzeit
- elektronische Steuerung je Hebeeinheit

- LED-Leuchttasten für einfache Bedienung und Statusanzeige
- 2 Edelstahl-Korbaufhängungen serienmäßig
- wahlweise rechts, links oder beidseitig montierbar
- bei beidseitiger Montage zum Heben von bis zu vier einzelnen Portionskörben geeignet
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm



Korb-Hebeeinheit LIFT7

Korb-Hebeeinheit LIFT7

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	200 x 716 x 1068
Korpus (B x T x H)	200 x 700 x 700
Höhe mit Füßen	850

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	0,20 kW 230 V 1N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	32 kg 30 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406206354
Verkaufspreis	3.937,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250

2

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

Automatische Pastakocher

(EvoPro 700)



DER **AUTOMATISCHE PASTAKOCHER** KANN AUCH FÜR ALLE ARTEN VON NUDELN, REIS, KNÖDELN UND GEMÜSE VERWENDET WERDEN.

- ▶ Eine hohe Performance wird durch das starke Infrarot-Heizsystem gewährleistet, das unterhalb des Behälters positioniert ist.
- ▶ Dank des **Rapid-Systems** wird der Behälter kontinuierlich mit heißem Wasser nachgefüllt, wodurch ein konstantes Kochen gewährleistet wird und die Garergebnisse stets optimal sind.
- ▶ Eine integrierte Sicherheitsvorrichtung verhindert, dass das Gerät trocken läuft.
- ▶ Flexibles Garen für jeden Bedarf: mehrere Zeitprogramme und Kochzyklen für empfindliche/frische oder herzhafte Speisen



Elektro-Pastakocher mit automatischer Korbhebung Serie EVO 700

- geeignet für Pasta, Nudeln, Reis, Klöße, Gemüse und vergleichbare Kochprodukte
- 20-Liter-Becken aus Chromnickel-Molybdänstahl für hohe Korrosionsbeständigkeit
- elektronische Steuerung mit programmierbarer Korbhebevorrichtung
- 4 individuell wählbare Kochzyklen und bis zu 5 speicherbare Kochzeiten je Korb
- automatische Korbhebung für standardisierte Kochprozesse und reproduzierbare Garergebnisse

- leistungsstarkes Infrarot-Heizsystem unter dem Beckenboden
- automatische Wasserfüleinrichtung mit Vorwärmung des Nachfüllwassers auf bis zu 60 °C
- Abschöpfzone und Überlaufsystem zur Ableitung von Stärke und Schaum
- Sicherheitsthermostat als Trockenlaufschutz
- tiefgezogenes Becken mit gerundeten Ecken für einfache Reinigung
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm



ENK7 / 1BRS

ENK7 / 1BRS

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	400 x 715 x 1088
Becken (B x T x H)	250 x 400 x 300
Korpus (B x T x H)	400 x 700 x 700
Höhe mit Füßen	850

LEISTUNGSDATEN

Unterbau	1 x geschlossen
Becken	1 x 16 bis 20 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	9,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	68 kg 61 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406372100
Verkaufspreis	6.775,00 €

SERIENZUBEHÖR

Einzelportionskorb für integrierte Hebevorrichtung, B x T x H in mm: 115 x 163 x 123	2
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250	4

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



PASTAKOCHER, ELEKTRISCH

Pastakocher mit automatischer Wasser-Nachfüllung – gleichbleibende Qualität ohne Kompromisse

Entwickelt für Pasta und mehr. Eignet sich auch hervorragend zum Garen von Fleisch, Gemüse, Kartoffeln, Reis, Getreide und vielem mehr.



AUTOMATISCHE WASSERAUFFÜLLUNG

Durch die automatische Verwaltung wichtiger Aufgaben und die Aufrechterhaltung eines optimalen Wasserstands können sich Köche auf das Wesentliche konzentrieren, der Betrieb läuft reibungslos und jeder Service wird mit maximaler Effizienz erbracht.

INTUITIVE DIGITALE STEUERUNG

Das digitale Display und der Drehknopf vereinfachen die Bedienung zusätzlich, bieten eine verbesserte Sichtbarkeit und eine einfache Steuerung.



Elektro-Pastakocher Serie Evo Pro 700

- geeignet für Pasta, Nudeln, Gemüse, Dumplings sowie Reis, Kartoffeln und weitere Kochprodukte
- erhältlich mit 1 x 24 Liter oder 2 x 24 Liter Becken
- automatische Wasser-Nachfüllung für konstanten Wasserstand und gleichbleibende Kochergebnisse
- Vorwärmung des Zulaufwassers auf bis zu 60 °C zur Reduzierung von Aufheizzeiten und Energieverbrauch
- elektronische Steuerung mit intuitiver Digitalanzeige und Drehregler

Hinweis:

Lieferumfang ohne Körbe (Sonderzubehör).
Lieferung ohne Stecker und Kabel.

- hochklappbare Heizelemente für einfache Reinigung
- Becken mit abgerundeten Innenkanten für verbesserte Hygiene
- Standby-Funktion zur Energieeinsparung
- integrierter Überhitzungsschutz
- wartungsfreundlicher Zugang zu den Komponenten
- EvoPro-Modulsystem, seitlich anreihbar und sockelfähig
- Schrankfach mit Tür im Unterbau
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm



ENK7 / 1B24L-U1FT-S EvoPro

	ENK7 / 1B24L-U1FT-S EvoPro	ENK7 / 2B24L-U2FT-S EvoPro
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 722 x 908	800 x 722 x 908
Becken (B x T x H)	250 x 400 x 300	500 x 400 x 300
Tiefe bei geöffneter Tür	1074	
LEISTUNGSDATEN		
Becken	1 x 24,5 l	2 x 24,5 l
Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür	2 x Schrankfach mit Tür
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	6,00 kW 400 V 3N 50 Hz	12,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	bis 185 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	47 kg 42 kg	77 kg 68 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372223	406372224
Verkaufspreis	5.098,00 €	8.315,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

4



Entdecken Sie hier alle Kippbratpfannen der Serie EVO 700



KIPPBRATPFANNEN SERIE EVO 700



Alle EVO 700 Kippbratpfannen sind mit Edelstahlbecken ausgestattet, die mit abgerundeten Ecken und einer formgepressten Abgussvorrichtung gefertigt wurden. Die Entfernung von Speisen und die Reinigung ist so noch einfacher geworden.

- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Becken mit abgerundeten Ecken und unsichtbaren Schweißnähten
- doppelwandiger Deckel aus Edelstahl
- Duomat-Tiegel
Duomat ist eine Legierung von zwei rostfreien Stahltypen und garantiert eine hohe thermische Stabilität, gleichmäßige Wärmeverteilung und exzellente Resistenz gegen Korrosion
- hochpräzises, manuelles Kippsystem

Gasmodelle

- Brenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung mit elektronischer Flammensteuerung
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 90 °C und 290 °C

Elektromodelle

- elektrische Infrarot-Heizelemente unterhalb der Kochoberfläche
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 120 °C und 280 °C



EVO 700-Bräter: sowohl ideal für das Anbraten und Fortkochen als auch für das Kochen im Sud

Elektro- & Gas-Kippbratpfannen „DUOMAT“ Serie EVO 700

- geeignet zum Braten, Schmoren, Dünsten, Kochen und Pochieren unterschiedlichster Speisen
- DUOMAT-Tiegel mit 60 l Inhalt und 10 mm starker Verbund-Bratfläche
- verbesserte Wärmestabilität und gleichmäßige Wärmeverteilung für konstante Garergebnisse
- DUOMAT-Bratfläche aus zwei Edelstahllarten für erhöhten Korrosionsschutz und vielseitige Einsatzmöglichkeiten
- tiefgezogene Innenwanne mit gerundeten Ecken für einfache und hygienische Reinigung
- doppelwandiger Edelstahldeckel
- patentierte manuelle Handkippung für komfortables und kontrolliertes Entleeren des Tiegels
- präzise thermostatische Temperaturregelung
- hochpräzises Kippsystem für ergonomisches Arbeiten
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm
- bündig in Kochzeilen integrierbar durch rechtwinklige Laserschnittkanten

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Passende Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.
Lieferung ohne Stecker und Kabel.



EKB7 / 60LDUO

- **EKB7 / 60LDUO (372183):**
 - Infrarot-Heizelemente unter der Bratfläche für gleichmäßige Wärmeverteilung
 - Arbeitstemperatur thermostatisch regelbar von 120 °C bis 280 °C
 - Heizelemente im Tiegel integriert und mit dem Tiegel kippend ausgeführt für einfache Reinigung und hohe Betriebssicherheit
- **GKBP7 / 60LDUO (372181):**
 - Erdgas-Ausführung, Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich
 - Brennersystem mit optimierter Verbrennung
 - Piezo-Zündung mit elektronischer Flammenkontrolle
 - thermostatische Temperaturregelung von 90 °C bis 290 °C
 - Brenner im Tiegelboden integriert und mit dem Tiegel kippend ausgeführt für einfache Reinigung und hohe Betriebssicherheit

	EKBP7 / 60LDUO	GKBP7 / 60LDUO
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 828 x 887	800 x 822 x 920
Tiegel (B x T x H)	770 x 580 x 200	
Korpus (B x T x H)	800 x 715 x 700	800 x 715 x 770
Höhe bei geöffneter Klappe	1443	1546
Tiefe bei geöffneter Klappe	834	935
Platte (B x T)	680 x 410	
LEISTUNGSDATEN		
Nettoinhalt	50 l	
Bruttoinhalt	60 l	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Gas
Anschlusswert (Elektro)	9,50 kW 400 V 3N 50 Hz	
Anschlusswert (Gas)		16,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	80 bis 300 °C	90 bis 290 °C
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	131 kg 105 kg	119 kg 105 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
Verkleidung innen	CNS 1.4301, Duomat-Tiegel	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372183	406372181
Verkaufspreis	6.639,00 €	6.650,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

4



Entdecken Sie hier alle Kochkessel der Serie EVO 700



KOCHKESSEL SERIE EVO 700



Die Kochkessel aus der EVO 700 Serie garantieren gleichmäßiges Kochen und eine präzise Kontrolle des Kochvorgangs dank der Energiesteuerung, während die Edelstahlbrenner über die Steuerung einer Zündflamme mit elektrischer Zündung eine optimale Verbrennung und hohe Effizienz gewährleisten.

- Becken und doppelwandiger Deckel aus Edelstahl
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Becken gepresst aus salzbeständigem Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401
- tiefgezogenes Becken mit abgerundeten Ecken und unsichtbaren Schweißnähten
- Sicherheitsventil zur Gewährleistung des Betriebsdrucks bei Modellen mit indirekter Wärme
- Magnetventil zur Befüllung mit heißem oder kaltem Wasser
- externes Ventil für manuelles Ablassen überschüssiger Luft, die sich während des Vorwärmens in der Tasche bei Modellen mit indirekter Wärme angesammelt hat
- großer Zapfhahn für die Entnahme von Speisen

Gasmodelle

- Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Temperaturbegrenzer

Elektromodelle

- Heizelemente mit Energiekontrolle, Temperaturbegrenzer und Druckschalter

indirekte Wärme (Gas- und Elektromodelle)

- nutzt integral generierten, gesättigten Dampf von 110 °C im Doppelmantel
- Druckschaltsteuerung
- wahlweise mit manueller oder mit automatischer Wasserbefüllung des Doppelmantels erhältlich



Kochkessel Serie EV0 700

- ideal zum Kochen, Sieden, Schmoren und Pochieren verschiedenster Speisen
- indirektes Heizsystem mit im Doppelmantel erzeugtem Sattndampf für gleichmäßige Wärmeverteilung am Boden und an den Seitenwänden
- schonende und gleichmäßige Erwärmung ohne lokale Überhitzung des Garguts
- tiefgezogener Kochkessel aus Edelstahl mit Chromnickel-Molybdänstahl-Boden
- Pressostat zur Überwachung von Energie- und Wasserverbrauch sowie zur automatischen Druckregelung im Doppelmantel
- automatische Wasserbefüllung für Warm- und Kaltwasser, frontseitig bedienbar
- 1½"-Ablasshahn mit wärmeisoliertem Handgriff für komfortables und präzises Entleeren
- Sicherheitsventil zum Schutz vor Überdruck im Doppelmantel
- ergonomische Kesselform für komfortables Arbeiten und leichtes Umrühren
- passgenauer Edelstahldeckel zur Reduzierung von Garzeiten und Energieverbrauch
- geschlossenes Heizsystem für hohe Energieeffizienz
- glatte Oberflächen und außen leicht zu reinigender Auslaufhahn

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.
Lieferung ohne Stecker und Kabel.



EKK7 / 60L

- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm
- **EKK7 / 60L (372272):**
- leistungsstarke elektrische Beheizung
- hocheffiziente Heizelemente mit Energiekontrolle
- Temperaturbegrenzer und Druckschalter für hohe Betriebssicherheit
- schnelle Reaktionszeiten ohne Temperaturüberschwingen
- automatische Kontrolle des Wasserstands im Doppelmantel
- **GKK7 / 60L (372269):**
- Erdgas-Ausführung, Umrüstung auf Flüssiggas möglich
- Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung
- Flammenüberwachung für sicheren Betrieb
- Sicherheitsthermostat und Temperaturbegrenzer
- effiziente Gasbeheizung des indirekten Dampfmanells
- Piezo-Zündung mit Zündbrennersystem

	EKK7 / 60L	GKK7 / 60L
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 830 x 1056	
Ø Kessel	420	
Korpus (B x T x H)	800 x 715 x 700	
Höhe bei geöffneter Klappe	1440	
Höhe mit Füßen	850	
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	60 l	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Gas
Anschlusswert (Elektro)	9,40 kW 400 V 3N 50 Hz	0,10 kW 230 V 1N 50 Hz
Anschlusswert (Gas)		14,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	115 kg 87 kg	115 kg 99 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372272	406372269
Verkaufspreis	6.783,00 €	7.453,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

4



Kochkessel mit automatischer Befüllung Serie EVO 700

- ideal zum Kochen, Sieden, Schmoren und Pochieren verschiedenster Speisen
- schonende Speisenzubereitung ohne lokale Überhitzung und ohne Temperaturüberschwingen
- automatische Wasserbefüllung des Doppelmantels bei Unterschreiten des Mindestwasserstands
- automatische Befüllvorrichtung für Warm- und Kaltwasser
- gleichmäßige Wärmeverteilung über Boden und Seitenwände durch indirektes Heizsystem mit im Doppelmantel erzeugtem Satttdampf
- Pressostat zur automatischen Druckregelung sowie zur Überwachung von Energie- und Wasserverbrauch
- tiefgezogener Kochkessel und Deckel aus hochwertigem Edelstahl
- Sicherheitsventil zum Schutz vor Überdruck im Dampfmantel
- externes Ventil zum manuellen Entlüften des Doppelmantels
- großer 1½"-Ablasshahn mit wärmeisoliertem Handgriff für präzises Portionieren auch kleiner Mengen
- ergonomische Kesselform für komfortables Umrühren und schonende Produkthandhabung

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.
Lieferung ohne Stecker und Kabel.



EKK7 / 60L-A

- passgenauer Deckel zur Reduzierung von Garzeiten und Energieverbrauch
- glatte, leicht zugängliche Oberflächen für einfache Reinigung
- geschlossene Heiztechnik für hohe Energieeffizienz ohne Energieverluste
- Front- und Deckplatte aus 1,5 mm starkem CNS-Edelstahl
- **EKK7 / 60L-A (372373):**
- leistungsstarke elektrische Beheizung
- hocheffiziente Heizelemente mit Energiekontrolle
- Temperaturbegrenzer und Druckschalter für maximale Betriebssicherheit
- schnelle Reaktionszeiten bei präziser Temperaturführung
- **GKK7 / 60L-A (372270):**
- Erdgas-Ausführung, optional auf Flüssiggas umrüstbar
- leistungsstarker Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung
- Flammenüberwachung und geschützter Zündbrenner
- Sicherheitseinrichtungen mit Flammenwächter und Temperaturbegrenzer

	EKK7 / 60L-A	GKK7 / 60L-A
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 830 x 1056	
Ø Kessel	420	
Korpus (B x T x H)	800 x 715 x 700	
Höhe bei geöffneter Klappe	1440	
Höhe mit Füßen	850	
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	60 l	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Gas
Anschlusswert (Elektro)	9,40 kW 400 V 3N 50 Hz	0,10 kW 230 V 1N 50 Hz
Anschlusswert (Gas)		14,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	115 kg 100 kg	115 kg 101 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372273	406372270
Verkaufspreis	9.016,00 €	9.543,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250

4

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Neutralelemente Tisch-Modelle Serie EVO 700

- neutrale Arbeits- und Abstellfläche zur Ergänzung von Kochblöcken der Serie EVO 700
- erhältlich als geschlossene Ausführung oder mit integrierter Schublade
- einteilige, gepresste Deckplatte aus CNS-Edelstahl

Hinweis:

Design passend zu Serie EVO 700.



NE7 / 200T

- glatte, gerundete Kanten für einfache Reinigung
- bündige Integration in Kochzeilen durch rechtwinklige Laserschnittkanten
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm

	NE7 / 200T	NE7 / 400T	NE7 / 800T	SE7 / 400T	SE7 / 800T
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	200 x 716 x 289	400 x 716 x 289	800 x 715 x 289	400 x 717 x 289	800 x 717 x 289
Tiefe mit geöffn. Schublade				1253	
LEISTUNGSDATEN					
Unterbau	geschlossen			mit integrierter Schublade	
EIGENSCHAFTEN					
Aufstellungsart	Tischelement				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto Netto	11 kg 6 kg	18 kg 10 kg	24 kg 18 kg	26 kg 15 kg	35 kg 25 kg
VERKLEIDUNG					
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	406372115	406372116	406372118	406372117	406372119
Verkaufspreis	523,00 €	654,00 €	827,00 €	1.026,00 €	1.079,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar

4

Neutralelemente Unterbau-Modelle Serie EVO 700

- ungekühltes Unterbauelement zur Ergänzung von Geräten der Serie EVO 700
- zur einfachen Montage unter EVO 700 Tischgeräten geeignet
- erhältlich mit geschlossener Front, Flaschenschublade oder offener Front
- offene Ausführungen mit bedienseitig offenem Stauraum für griffbereite Lagerung von Küchenutensilien und Zubehör

Hinweis:
Design passend zu Serie EVO 700.



UE7 / 200-G

- Flaschenschubladenausführung zur übersichtlichen Aufbewahrung von Flaschen und Verbrauchsmaterialien
- robuste Edelstahlausführung mit Scotch-Brite-Finish
- glatte Oberflächen für einfache Reinigung
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm

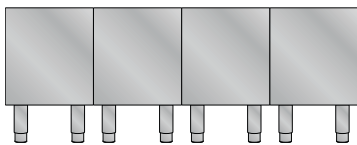
	UE7 / 200-G	UE7 / 200-FL	UE7 / 400-O	UE7 / 800-O	UE7 / 1200-O
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	200 x 600 x 600	200 x 642 x 600	400 x 555 x 600	800 x 555 x 600	1200 x 555 x 600
Unterschrank (B x T x H)				800 x 450 x 550	1200 x 450 x 550
Tiefe mit geöffn. Schublade		1222			
LEISTUNGSDATEN					
Unterbau	geschlossen	1 x Flaschenschublade	dreiseitig geschlossen, bedienseitig offen		
EIGENSCHAFTEN					
Aufstellungsart	Unterbaugerät				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto Netto	10 kg 7 kg		13 kg 10 kg	20 kg 15 kg	35 kg 23 kg
VERKLEIDUNG					
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	406371210	406371211	406371112	406371113	406371114
Verkaufspreis	482,00 €	1.044,00 €	436,00 €	509,00 €	599,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250

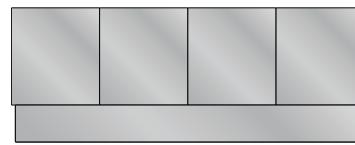
406371210	406371211	406371112	406371113	406371114
2	2	4	4	4

VERVOLLSTÄNDIGEN SIE IHRE INSTALLATION



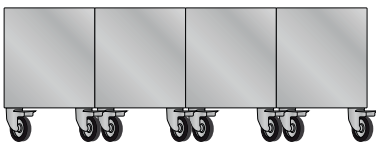
AUF FÜSSEN

- ▶ Standardlösung, ideal für die feste Installation von Geräten, die in der Höhe verstellbar sind.
- ▶ Standardmäßig bei allen freistehenden Geräten und Unterbauten enthalten.



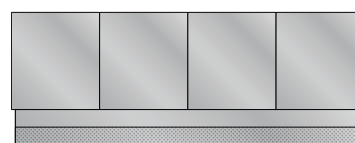
MIT SOCKELLEISTE

- ▶ Deckt die Füße ab, um den Bereich zwischen den Geräten und dem Boden zu schließen.
- ▶ Kann bei freistehenden Geräten und auf Füßen installierten Sockeln verwendet werden.



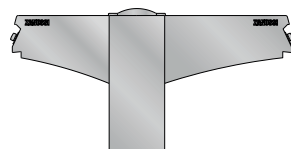
AUF ROLLEN

- ▶ Ersetzt die Füße durch Rollen, um eine flexible Lösung zu erhalten, mit der sich die Geräte leicht bewegen lassen.
- ▶ Kann an allen freistehenden Geräten und Unterbauten installiert werden.*



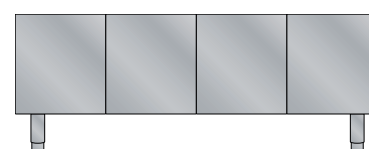
AUF ZEMENTSOCKEL

- ▶ Bietet eine geschlossene Lösung zur Montage auf einem Zementsockel – verschiedene Lösungen verfügbar.*
- ▶ Geeignet für alle freistehenden Geräte.*



AUSLEGER

- ▶ Bietet eine ästhetische und hygienische Lösung durch Verwendung eines Stützrahmens. Kann für einseitige und Rücken-an-Rücken-Installationen verwendet werden.
- ▶ Geeignet für die meisten Geräte* von EvoPro 700 und EvoPro 900.



BRÜCKE

- ▶ Bietet eine hygienische Lösung, indem mehrere Obergeräte zwischen zwei freistehenden Einheiten aufgehängt werden können.
- ▶ Muss zwischen zwei freistehenden Einheiten mit einer Länge von bis zu 1600 mm installiert werden.
- ▶ Wechseln zu: Freistehende Einheiten können mit einer Länge von bis zu 2000 mm installiert werden.*



SERIE EVO 900 & EVOPRO 900



Gas- & Elektroherde



Gas- & Elektro-Bratplatten



Gas- & Elektro-Rostgrills



Gas- & Elektro-Fritteusen



Elektro-Frittenwanne



Gas- & Elektro-Pastakocher



Gas- & Elektro-Kippbratpfannen



Gas- & Elektro-Kochkessel



Gas- & Elektro-Bain-Maries



Neutralelemente



Unterbauschränke

Gas- & Elektroherde

Gas- & Elektro-Bratplatten

Gas- & Elektro-Rostgrills

Gas- & Elektro-Fritteusen
Elektro-Frittenwanne

Gas- & Elektro-Pastakocher

Gas- & Elektro-Kippbratpfannen

Gas- & Elektro-Kochkessel

Gas- & Elektro-Bain-Maries

Neutralelemente

Unterbauschränke



ELEKTROHERDE SERIE EVO 900



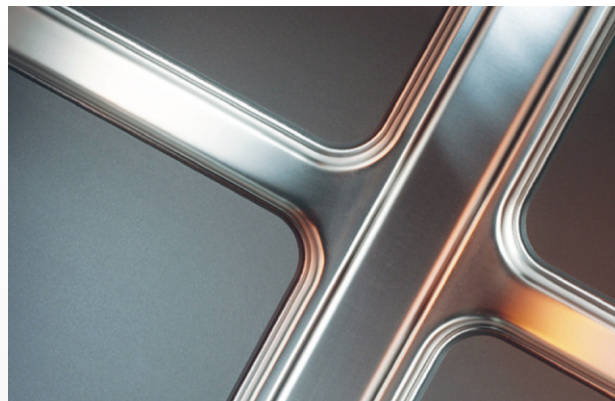
Die Kochfelder der Serie EVO 900 sind quadratische Gusseisenplatten in der Größe 300 x 300 Millimeter. Stabil und sicher: Der Rahmen besteht aus gepresstem, starken Edelstahl und der fugenfreie Einbau der Platten (in den Rahmen) erlaubt ein komfortables und einfaches Reinigen.

- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- gusseiserne Herdplatten mit Sicherheitsthermostat, fugenfrei in Arbeitsfläche eingelassen
- einzeln steuerbare, quadratische Herdplatten (je 4 kW) mit Stufenregulierung



statischer Elektroofen

- ausgesparte, doppelwandige Ofentür mit gepresstem, innerem Paneel zum lichtdichten Verschluss und zur einwandfreien Hygiene
- Ofenraum komplett aus Edelstahl mit gerillter Bodenfläche (5 mm stark)
- Ofen in Serie mit drei Schienen zur Bestückung mit Blechen GN 2/1
- Ober- und Unterhitze-Elemente können einzeln oder zusammen geschaltet werden
- einstellbares Thermostat zwischen 110 °C und 285 °C



fugenfrei eingebaute Platten



Edelstahl-Ofen

Elektroherde Tischgeräte Serie EVO 900

- geeignet zum Kochen, Braten, Sautieren und Warmhalten in Töpfen und Pfannen
- erhältlich mit 2 oder 4 quadratischen Gusseisenplatten à 4,0 kW
- hermetisch in die Deckplatte eingeschweißte Kochplatten für hohe Widerstandsfähigkeit und einfache Reinigung
- 7-stufige Leistungsregelung je Kochzone zur bedarfsgerechten Anpassung der Heizleistung
- Sicherheitsthermostat in jeder Kochplatte integriert

- einteilige, tiefgezogene Kochfläche, wasserdicht und hermetisch versiegelt
- Regelschalter mit flüssigkeitsgeschützter Ausführung zur Vermeidung des Eindringens von Feuchtigkeit
- glatte Oberflächen und gerundete Kanten für einfache Reinigung
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm



EH9 / 2P-T

ABMESSUNGEN (MM)

	EH9 / 2P-T	EH9 / 4P-T
außen (B x T x H)	400 x 930 x 333	800 x 930 x 333
Korpus (B x T x H)	400 x 900 x 251	800 x 900 x 251
Höhe mit Füßen	275	
Platte (B x T)	300 x 300	

LEISTUNGSDATEN

Kochfelder	2 x 4,00 kW Gusseisenplatte, quadratisch	4 x 4,00 kW Gusseisenplatte, quadratisch
------------	--	--

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	8,00 kW 400 V 3N 50 Hz	16,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt	

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	110 bis 285 °C
-------------------	----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	42 kg 35 kg	70 kg 60 kg
------------------------	---------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406392039	406392040
Verkaufspreis	2.495,00 €	4.168,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4
------------------	---

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Elektroherde Standgerät Serie EVO 900

- geeignet zum Kochen, Braten, Sautieren und Warmhalten in Töpfen und Pfannen
- 4 quadratische Gusseisenplatten à 4,0 kW
- hermetisch in die Deckplatte eingeschweißte Kochplatten für hohe Widerstandsfähigkeit und einfache Reinigung
- 7-stufige Leistungsregelung je Kochzone zur bedarfsgerechten Anpassung der Heizleistung
- Sicherheitsthermostat in jeder Kochplatte integriert
- einteilige, tiefgezogene Kochfläche, wasserdicht und hermetisch versiegelt
- Regelschalter mit flüssigkeitsgeschützter Ausführung zur Vermeidung des Eindringens von Feuchtigkeit

- Elektrobratofen GN 2/1 mit getrennt regelbarer Ober- und Unterhitze
- thermostatische Temperaturregelung von 110 °C bis 285 °C
- Edelstahlgarraum mit drei Einschubebenen für GN 2/1-Roste und -Bleche
- gerillte Gusseisen-Bodenplatte für das direkte Aufstellen von Pfannen
- zurückgesetzte, doppelwandig isolierte Ofentür
- glatte Oberflächen und gerundete Kanten für einfache Reinigung
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm



EH9 / 4P-EBS

EH9 / 4P-EBS

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	800 x 930 x 909
Ofen (B x T x H)	575 x 700 x 300
Korpus (B x T x H)	800 x 900 x 700
Tiefe bei geöffneter Klappe	1309
Höhe mit Füßen	850
Platte (B x T)	300 x 300

LEISTUNGSDATEN

Kochfelder	4 x 4,00 kW Gusseisenplatte, quadratisch
Unterbau	1 x 6,00 kW Elektrobratofen, GN 2-1

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	22,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	110 bis 285 °C
-------------------	----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	140 kg 120 kg
------------------------	-----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
Verkleidung innen	CHR 1.4016

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406392041
Verkaufspreis	6.675,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250	4
GN-Tragrost 2/1, B x T in mm: 650 x 530	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Entdecken Sie hier alle Gasherde der Serie EVO 900



GASHERDE SERIE EVO 900



Maximale EVO Power, Stabilität, Effizienz und Hygiene zeichnen die Gasbrenner der ZANUSSI PROFESSIONAL-Serie EVO 900 aus.

- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Topfgitter aus Edelstahl
- exklusive „Flower Flame“-Brenner mit Flammenwächter garantieren Flexibilität und hohe Effizienz
- Brenner für alle Anforderungen dank der einzigartigen Flammenform, die sich sowohl in Längs- als auch in Querrichtung ausdehnt – für perfektes Kochen mit Töpfen und Pfannen jeder Form und Größe durch deutlich schnelleres Erreichen der Kochtemperatur, wodurch der Hitzeverlust reduziert wird



Gas-Umluftofen

Der Gas-Umluftofen (800 mm Breite) ist eine einzigartige und flexible Lösung in der EVO 900 Gerätelinie.

- Garzeitreduzierung um bis zu 50% gegenüber einem statischen Bratofen
- volle Leistungsausschöpfung und maximale Produktivität auf zwei Einschubebenen
- maximale Flexibilität bei der Zubereitung verschiedener Speisen, da sich der Umluftofen einfach durch Abstellen der Lüftereinheit als statischer Backofen betreiben lässt
- Arbeitstemperatur individuell steuerbar von 120 °C bis 280 °C
- Piezozündung für einfache Bedienung

statischer Gasofen

- maximales Potenzial durch 8,5 kW Leistung und Betriebstemperaturen zwischen 120 °C und 280 °C
- Stabilität und einfache Reinigung werden durch die Garkammer aus Edelstahl gewährleistet
- garantierte Wärmeisolierung durch 40 mm starke Ofentür
- Piezozündung für einfache Bedienung
- Ofen mit drei Schienen zur Bestückung mit GN-Blechen 2/1



Gasherde Tischgeräte Serie EV0 900



GH9 / 2F-12-T

- geeignet zum Kochen, Braten, Sautieren und Warmhalten in Töpfen und Pfannen
- wahlweise mit 2, 4 oder 6 Flower-Flame-Gasbrennern
- Brennerleistungen von 6,0 kW oder 10,0 kW je Brenner, je nach Modell
- unterschiedliche Brennergrößen und Modelle mit gemischter Brennerbestückung für den flexiblen Einsatz kleiner und großer Kochgeschirre
- stufenlos regelbare Brennerleistung für präzise Temperaturregelung
- Flower-Flame-Brenner mit optimierter Verbrennung für hohe Energieeffizienz und gleichmäßige Wärmeübertragung
- geeignet für Töpfe und Pfannen mit Durchmessern von ca. 100 bis 400 mm
- Flammenwächter an jedem Brenner für hohe Betriebssicherheit
- geschützte Pilot-Zündflamme
- Gas-Regelventile für eine exakte Leistungsanpassung
- CNS-Topfträger, robust und für den professionellen Dauereinsatz ausgelegt
- Erdgas-Ausführung, Umrüstung auf Flüssiggas möglich
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.



Gasherde Tischgeräte Serie EVO 900

	GH9 / 2F-12-T	GH9 / 2F-10-T	GH9 / 2F-20-T	GH9 / 4F-10-T	GH9 / 4F-28-T	GH9 / 4F-40-T	GH9 / 6F-34-T	GH9 / 6F-60-T
ABMESSUNGEN (MM)								
außen (B x T x H)	400 x 930 x 310			800 x 930 x 310			1200 x 930 x 310	
Korpus (B x T x H)	400 x 900 x 251			800 x 900 x 251			1200 x 900 x 251	
Höhe mit Füßen	275							
Ø Brenner	60	100			60 / 100	100	60 / 100	100
LEISTUNGSDATEN								
Brenner	2 x 6,00 kW Flower Flame Gasbrenner	2 x 10,00 kW Flower Flame Gasbrenner		4 x 10,00 kW Flower Flame Gasbrenner	1 x 10,00 kW Flower Flame Gasbrenner 3 x 6,00 kW Flower Flame Gasbrenner	4 x 10,00 kW Flower Flame Gasbrenner	2 x 10,00 kW Flower Flame Gasbrenner 4 x 6,00 kW Flower Flame Gasbrenner	6 x 10,00 kW Flower Flame Gasbrenner
TECHNISCHE DATEN								
Energieart	Gas							
Anschlusswert (Gas)	12,00 kW	20,00 kW		40,00 kW	28,00 kW	40,00 kW	44,00 kW	60,00 kW
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt							
EIGENSCHAFTEN								
Aufstellungsart	Tischgerät							
GEWICHTSANGABEN								
Gewicht Brutto Netto	43 kg 34 kg	43 kg 38 kg	43 kg 34 kg	73 kg 63 kg	79 kg 53 kg	79 kg 55 kg	110 kg 76 kg	110 kg 79 kg
VERKLEIDUNG								
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten							
BESTELLINFOS								
Artikel-Nr.	406392000	406392640	406392001	406392641	406392002	406392003	406392011	406392012
Verkaufspreis	1.949,00 €	2.769,00 €	2.059,00 €	4.480,00 €	3.139,00 €	3.263,00 €	4.321,00 €	4.532,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4
------------------	---

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

Gasherde Standgeräte 4 Flammen Serie EVO 900

- geeignet zum Kochen, Braten, Sautieren und Warmhalten in Töpfen und Pfannen
- 4 Flower-Flame-Gasbrenner mit optimierter Verbrennung und gleichmäßiger Wärmeübertragung
- je nach Modell mit 4 x 6 kW, 1 x 10 kW + 3 x 6 kW oder 4 x 10 kW Brennerleistung
- unterschiedliche Brennergrößen für den flexiblen Einsatz kleiner und großer Kochgeschirre
- stufenlos regelbare Brennerleistung für präzise Temperaturregelung
- geeignet für Töpfe und Pfannen mit Durchmessern von ca. 100 bis 400 mm
- Pilot-Zündflamme und Flammenwächter an jedem Brenner für hohe Betriebssicherheit
- robuste CNS-Topfträger, spülmaschinentauglich
- je nach Modell mit Gasbratofen oder Elektrobratofen GN 2/1

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Flüssiggasdüsensatz erhältlich (Sonderzubehör).



GH9 / 4F-GB-S-01

- 3 Einschubebenen für GN-2/1-Roste und -Bleche
- Gasbratofen mit Edelstahl-Rohrbrenner und thermostatischer Temperaturregelung von 120 °C bis 280 °C
- Elektrobratofen mit thermostatischer Temperaturregelung von 110 °C bis 285 °C
- Elektrobratofen mit separat zuschaltbarer Ober- und Unterhitze sowie Grill- und Kombinationsfunktion
- gerippte Gusseisen-Bodenplatte für direktes Arbeiten mit Pfannen und Bratgefäßen
- doppelwandige, wärmeisolierte Backofentür
- Erdgas-Ausführung, Umrüstung auf Flüssiggas möglich
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm

ABMESSUNGEN (MM)

	GH9 / 4F-GB-S-01	GH9 / 4F-GB-S-02	GH9 / 4F-GB-S-03	GH9 / 4F-10-GB-S	GH9 / 4F-EB-S
außen (B x T x H)	800 x 930 x 909				
Ofen (B x T x H)	575 x 700 x 300				
Korpus (B x T x H)	800 x 900 x 700				
Tiefe bei geöffneter Klappe	1309				
Höhe mit Füßen	850				
Ø Brenner	60	60 / 100	100	60 / 100	

LEISTUNGSDATEN

Kochfelder	4 x 6,00 kW Flower Flame Gasbrenner	1 x 10,00 kW Flower Flame Gasbrenner 3 x 6,00 kW Flower Flame Gasbrenner	4 x 10,00 kW Flower Flame Gasbrenner	1 x 10,00 kW Flower Flame Gasbrenner 3 x 6,00 kW Flower Flame Gasbrenner
Unterbau	1 x 8,50 kW Gasbratofen, GN 2-1			1 x 6,00 kW Elektrobratofen, GN 2-1

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Gas			Elektro / Gas
Anschlusswert (Elektro)				6,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Anschlusswert (Gas)	32,50 kW	36,50 kW	48,50 kW	28,00 kW
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt			

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur Ofen	120 bis 280 °C	120 bis 280 °C	120 bis 280 °C	110 bis 285 °C
------------------------	----------------	----------------	----------------	----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	155 kg 120 kg	120 kg 115 kg	155 kg 120 kg	141 kg 119 kg	155 kg 123 kg
------------------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
Verkleidung innen	CHR 1.4016

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406392004	406392005	406392006	406392642	406392010
Verkaufspreis	5.369,00 €	5.341,00 €	5.485,00 €	6.699,00 €	5.611,00 €



SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250	406392004	406392005	406392006	406392642	406392010
GN-Tragrost 2/1, verchromt, B x T in mm: 650 x 530	4	4	4	4	4
	1	1	1	2	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

Gasherde Standgeräte 6 & 8 Flammen Serie EVO 900

- geeignet zum Kochen, Braten, Sautieren und Warmhalten in Töpfen und Pfannen
- 6 oder 8 Flower-Flame-Gasbrenner mit optimierter Verbrennung und gleichmäßiger Wärmeübertragung
- je nach Modell mit 6-kW- und 10-kW-Brennern oder ausschließlich 10-kW-Hochleistungsbrennern
- unterschiedliche Brennergrößen für den flexiblen Einsatz kleiner und großer Kochgeschirre
- präzise Leistungsregelung für unterschiedliche Garprozesse
- geeignet für Töpfe und Pfannen mit Durchmessern von ca. 100 bis 400 mm
- Pilot-Zündflamme und Flammenwächter an jedem Brenner für hohe Betriebssicherheit
- robuste CNS-Topfträger, spülmaschinenuntauglich

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Flüssiggasdüsensatz erhältlich (Sonderzubehör).



GH9 / 6F-GB-S

- je nach Ausstattung mit einem oder zwei 8,5-kW-Gasbratöfen GN 2/1 oder einem 12,5-kW-Gas-Großbratofen mit vergrößertem Garraum für hohe Produktionskapazitäten
- 3 Einschubebenen für GN-2/1-Roste und -Bleche
- gerippte Gusseisen-Bodenplatte für direktes Arbeiten mit Pfannen und Bratgefäßen
- doppelwandige, wärmeisolierte Backofentür
- je nach Ausstattung mit integriertem Schrankfach mit Tür zur Aufnahme von Kochgeschirr und Zubehör
- Erdgas-Ausführung, Umrüstung auf Flüssiggas möglich
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm

ABMESSUNGEN (MM)

	GH9 / 6F-GB-S	GH9 / 6F-GB-S-S	GH9 / 6F-GGB-S	GH9 / 8F-2GB-S
außen (B x T x H)	1200 x 930 x 909			1600 x 930 x 909
Ofen (B x T x H)	575 x 700 x 300		1000 x 700 x 380	575 x 700 x 300
Unterschrank (B x T x H)	335 x 740 x 350			
Korpus (B x T x H)	1200 x 900 x 700			1600 x 900 x 700
Tiefe bei geöffneter Klappe	1309			
Höhe mit Füßen	850			
Ø Brenner	60 / 100	100	60 / 100	

LEISTUNGSDATEN

Kochfelder	2 x 10,00 kW Flower Flame Gasbrenner 4 x 6,00 kW Flower Flame Gasbrenner	6 x 10,00 kW Flower Flame Gasbrenner	2 x 10,00 kW Flower Flame Gasbrenner 4 x 6,00 kW Flower Flame Gasbrenner	2 x 10,00 kW Flower Flame Gasbrenner 6 x 6,00 kW Flower Flame Gasbrenner
Unterbau	1 x 8,50 kW Gasbratofen, GN 2-1 1 x Schrankfach mit Tür		1 x 12,50 kW Gas-Großbratofen	2 x 8,50 kW Gasbratofen, GN 2-1

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Gas			
Anschlusswert (Gas)	52,50 kW	68,50 kW	56,50 kW	73,00 kW
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt			

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur Ofen	120 bis 280 °C
------------------------	----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	203 kg 155 kg	203 kg 158 kg	200 kg 196 kg	350 kg 300 kg
------------------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
Verkleidung innen	CHR 1.4016

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406392013	406392014	406392015	406392017
Verkaufspreis	7.054,00 €	7.134,00 €	8.591,00 €	9.798,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250	406392013	406392014	406392015	406392017
GN-Tragrost 2/1, verchromt, B x T in mm: 650 x 530	4	4	4	4
Rost, für Großbratofen, B x T x H in mm: 972 x 687 x 73	1	1	-	2
	-	-	1	-

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Gas-Hochleistungsherd für Großgefäße Tischgerät Serie EVO 900

- geeignet für große Töpfe, Kessel und Pfannen bis ca. 80 cm Durchmesser
- ideal für Paella, Eintöpfe, Fonds, Brühen, Saucen und vergleichbare Produktionsmengen
- drei konzentrische, separat regelbare Gasbrennerringe für eine an den Topfdurchmesser angepasste Wärmeverteilung
- gleichmäßige Beheizung großer Kochgefäße ohne Hitzespitzen im Zentrum
- Brennerleistungen 5 kW, 10 kW und 15 kW, einzeln oder kombiniert nutzbar
- Piezo-Zündung mit geschützter Zündflamme
- Zündsicherung und Flammenüberwachung je Brenner
- Topfträger aus Gusseisen
- Erdgas-Ausführung, Umrüstung auf Flüssiggas möglich
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2,0 mm

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Flüssiggasdüsensatz erhältlich (Sonderzubehör).



GPH9 / 3F-T

GPH9 / 3F-T	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	800 x 900 x 250
Kochzone	Ø 60 / 180 / 350
LEISTUNGSDATEN	
Kochfelder	1 x 10,00 kW Brenner, ringförmig 1 x 15,00 kW Brenner, ringförmig 1 x 5,00 kW Brenner, ringförmig
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Gas
Anschlusswert (Gas)	30,00 kW
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto Netto	112 kg 92 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	406392024
Verkaufspreis	4.288,00 €

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



GASHERDE MIT DURCHGEHENDER KOCHPLATTE



VIEL PLATZ UND HOHE TEMPERATUREN

„Solid Top“-Herde sind mit einer **großzügigen gusseisernen Kochplatte** ausgestattet, auf deren geräumiger Oberfläche viele Pfannen Platz finden und die für **mehr Widerstand und Stabilität** sorgt.

- ▶ Kochfläche mit unterschiedlichen Temperaturzonen: maximale Temperatur von 500 °C in der Mitte, die zu den Rändern hin allmählich auf 200 °C abfällt
- ▶ Einzelner zentraler Brenner mit optimierter Verbrennung und Flammenausfallvorrichtung
- ▶ Piezo-Zündung
- ▶ Geschützte Zündflamme



DURCHGEHENDE KOCHFLÄCHEN

VERFÜGBARE VERSIONEN

Gasversion (nur EvoPro 900)

Mit dem Gaskochfeld können Speisen **zubereitet oder vor dem Servieren auf einer konstanten Temperatur gehalten werden.**

- ▶ Edelstahlbrenner mit selbststabilisierender Flamme
Jeder Brenner verfügt über zwei Abzweigungen mit vier Flammenlinien.
- ▶ Piezo-Zündung; geschützte Zündflamme

Elektrische Version

Das Elektrokochfeld ist mit einer großen Stahlfläche ausgestattet, die zum Kochen und Abstellen geeignet ist. Die Kochfläche **gewährleistet Widerstandsfähigkeit und Langlebigkeit.**

- ▶ Zwei oder vier separate Kochzonen.
- ▶ Die Heizelemente sind Infrarot.
- ▶ Mehrere Temperaturzonen erzeugen einen Gradienten über die gesamte Platte, um jedem Kochstil gerecht zu werden.



Gas-Fortkochherde Tischgeräte, Flusstahlplatte Serie EVO 900

- geeignet zum scharfen Anbraten, Braten, Sautieren, Kochen und Warmhalten
- erhältlich mit einer oder zwei Flusstahlplatten-Heizzone à 8,0 kW
- massive Flusstahlplatte mit thermostatisch geregeltem Temperaturbereich von 120 °C bis 400 °C
- natürliche Temperaturzonen durch die Wärmeverteilung über die gesamte Kochfläche
- ideal zum gleichzeitigen Anbraten, Fortkochen und Warmhalten auf einer Kochfläche
- gleichmäßige Wärmeverteilung und hohe Temperaturspeicherung durch massive Stahlplatte
- thermostatische Regelung je Heizzone für präzise Temperaturregelung
- leistungsstarke Gasbeheizung für schnelle Aufheizzeiten und hohe Produktivität
- selbststabilisierende Flamme für einen sicheren und zuverlässigen Betrieb
- Piezo-Zündung mit geschützter Zündflamme
- herausziehbare Fettauffangschublade zur Aufnahme von Fett und Bratrückständen
- tiefgezogene, fugenarme Kochfläche für einfache Reinigung
- Erdgas-Ausführung, Umrüstung auf Flüssiggas möglich
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Flüssiggasdüsensatz erhältlich (Sonderzubehör).



GSH9 / 1B-T

	GSH9 / 1B-T	GSH9 / 2B-T
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250
Tiefe mit geöffn. Schublade	1045	
Platte (B x T)	350 x 650	750 x 650
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x 8,00 kW Flusstahlplatten-Heizzone	2 x 8,00 kW Flusstahlplatten-Heizzone
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	8,00 kW	16,00 kW
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	120 bis 400 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	63 kg 53 kg	125 kg 105 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406392022	406392023
Verkaufspreis	2.435,00 €	3.484,00 €

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Gas-Glühplattenherde Tischgerät Serie EVO 900

- geeignet zum Kochen, Fortkochen, Simmern und Warmhalten auf einer zentral beheizten Kochfläche
- massive Gusseisen-Glühplatte mit 10,5 kW Leistung, hoher Wärmespeicherung und natürlicher Temperaturstaffelung von bis zu 500 °C im Zentrum und ca. 200 °C in den Randbereichen
- ideal zum gleichzeitigen Ankochen, Fortkochen und Warmhalten durch die abgestufte Wärmeverteilung
- Kochgeschirr kann innerhalb der Temperaturzonen flexibel verschoben werden, ohne die Kochfläche zu verlassen

- hohe Wärmespeicherung und gleichmäßige Wärmeabgabe durch die massive Gusseisenplatte
- leistungsstarker Zentralbrenner für schnelles Aufheizen und konstante Temperaturverhältnisse
- Piezo-Zündung mit geschützter Zündflamme
- Thermo-Sicherheitselement und Flammenüberwachung für hohe Betriebssicherheit
- robuste und langlebige Konstruktion für den professionellen Dauereinsatz
- Erdgas-Ausführung, Umrüstung auf Flüssiggas möglich
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Flüssiggasdüsensatz erhältlich (Sonderzubehör).



GGH9 / 1B-T

GGH9 / 1B-T

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	800 x 900 x 333
Korpus (B x T x H)	800 x 930 x 251
Höhe mit Füßen	276
Platte (B x T)	795 x 696

LEISTUNGSDATEN

Kochfelder	1 x 10,50 kW Glühplattenfeld
------------	------------------------------

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Gas
Anschlusswert (Gas)	10,50 kW

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät
-----------------	------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	104 kg 92 kg
------------------------	----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	--

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406392018
Verkaufspreis	3.426,00 €

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Gas-Glühplattenherde Standgeräte Serie EVO 900

- geeignet zum Kochen, Braten, Sautieren, Simmern und Warmhalten auf einer Kombination aus Glühplatte und offenen Gasbrennern
- je nach Modell mit zusätzlichen Flower-Flame-Gasbrennern in 6-kW- und 10-kW-Ausführung für den flexiblen Einsatz kleiner und großer Kochgeschirre
- massive Gusseisen-Glühplatte mit hoher Wärmespeicherung und natürlicher Temperaturstaffelung von bis zu 500 °C im Zentrum und ca. 200 °C in den Randbereichen
- ideal zum gleichzeitigen Ankochen, Fortkochen und Warmhalten durch unterschiedliche Temperaturzonen auf einer Kochfläche
- Flower-Flame-Gasbrenner mit optimierter Verbrennung und gleichmäßiger Wärmeübertragung
- geeignet für Töpfe und Pfannen mit Durchmessern von ca. 100 bis 400 mm
- stufenlos regelbare Brennerleistung für präzise Temperaturregelung
- Piezo-Zündung mit geschützter Zündflamme
- Thermo-Sicherheits Elemente und Flammenüberwachung für hohe Betriebssicherheit
- je nach Ausstattung mit Gasbratofen GN 2/1 mit thermostatischer Temperaturregelung von 120 °C bis 280 °C
- Gasbratofen mit Edelstahl-Garraum, drei Einschubebenen für GN-2/1-Bleche sowie gerippter Gusseisen-Bodenplatte zum direkten Aufstellen von Pfannen
- doppelwandige, wärmeisolierte Backofentür
- je nach Modell mit integriertem Schrankfach mit Tür zur Aufnahme von Kochgeschirr und Zubehör
- Erdgas-Ausführung, Umrüstung auf Flüssiggas möglich
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Flüssiggasdüsensatz erhältlich (Sonderzubehör).



GGH9 / 1P-GB-T-S

ABMESSUNGEN (MM)

	GGH9 / 1P-GB-T-S	GGH9 / 1P-2F-GB-S	GGH9 / 2F-GB-U0-S
außen (B x T x H)	800 x 900 x 850		1200 x 900 x 850
Ofen (B x T x H)	575 x 700 x 300		575 x 650 x 300
Unterschrank (B x T x H)			335 x 740 x 350
Korpus (B x T x H)	800 x 900 x 700		1200 x 900 x 700
Höhe mit Füßen	850		
Platte (B x T)	795 x 696	380 x 696	795 x 696
Ø Brenner	Ø 60 / 100		

LEISTUNGSDATEN

Kochfelder	1 x 10,50 kW Glühplattenfeld	1 x 5,50 kW Glühplattenfeld 1 x 10,00 kW Flower Flame Gasbrenner 1 x 6,00 kW Flower Flame Gasbrenner	1 x 10,50 kW Glühplattenfeld 1 x 10,00 kW Flower Flame Gasbrenner 1 x 6,00 kW Flower Flame Gasbrenner
Unterbau	1 x 8,50 kW Gasbratofen, GN 2-1		1 x 8,50 kW Gas-Bratofen 1 x Schrankfach mit Tür

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Gas		
Anschlusswert (Gas)	19,00 kW	30,00 kW	35,00 kW
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt		

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	120 bis 280 °C
-------------------	----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	166 kg 142 kg	145 kg 130 kg	242 kg 207 kg
------------------------	-----------------	-----------------	-----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
Verkleidung innen	CHR 1.4016

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406392019	406392020	406392021
Verkaufspreis	5.090,00 €	auf Anfrage	6.951,00 €

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Elektro-Stahlkochfeldherd Tischgerät Flusstahlplatte Serie EVO 900

- geeignet zum scharfen Anbraten, Braten, Sautieren, Kochen und Warmhalten
- massive Flusstahlplatte für gleichmäßige Wärmeverteilung und hohe Temperaturspeicherung
- zwei separat regelbare Heizzonen à 3,5 kW
- Temperaturbereich von 80 °C bis 450 °C
- Betrieb mit zwei unterschiedlichen Temperaturzonen oder einer durchgehend beheizten Kochfläche möglich
- ideal zum gleichzeitigen Anbraten, Fortkochen und Warmhalten auf einer Kochfläche
- präzise Temperaturregelung über elektrische Thermostate
- gleichmäßige Temperatur über die gesamte Kochfläche für reproduzierbare Garergebnisse
- glatte Kochfläche für vielseitige Kochanwendungen und einfache Reinigung
- geeignet für den Einsatz mit Töpfen, Pfannen und Bratgeschirr unterschiedlicher Größe
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm



ESH9 / 2P-T

ESH9 / 2P-T

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	400 x 900 x 250
Korpus (B x T x H)	400 x 900 x 251
Höhe mit Füßen	275
Platte (B x T)	360 x 715

LEISTUNGSDATEN

Kochfelder	2 x 3,50 kW Flusstahlplatten-Heizzone
------------	---------------------------------------

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	7,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	80 bis 450 °C
-------------------	---------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	60 kg 58 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	--

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406392046
Verkaufspreis	3.671,00 €

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Infrarot-Ceranherde Serie EV0 900

- geeignet zum Kochen, Braten, Sautieren und Warmhalten mit Töpfen und Pfannen unterschiedlicher Größen
- Infrarot-Cerankochfelder mit leistungsstarken Strahlungs-Heizelementen für schnelle und effiziente Wärmeübertragung
- erhältlich mit zwei oder vier Kochzonen à 3,4 kW
- jede Kochzone mit zwei separat regelbaren konzentrischen Heizkreisen für die Anpassung an unterschiedliche Topf- und Pfannendurchmesser
- Kochzonen mit Ø 180 mm und Ø 300 mm für hohe Flexibilität im Küchenalltag
- schnelle Reaktionszeiten und direkte Wärmeübertragung auf das Kochgeschirr

- geringe Wärmeabstrahlung in die Küche
- 6 mm starke Ceran®-Glaskeramikfläche, bündig in die Deckplatte integriert
- glatte, geschlossene Kochfläche für einfache Reinigung und komfortables Verschieben von Töpfen und Pfannen
- Energieregler für präzise Leistungssteuerung jeder Kochzone
- Restwärmanzeige für hohe Betriebssicherheit
- elektrische Strahlungs-Heizelemente mit hoher Energieeffizienz
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm



CF9 / 2Z-T

ABMESSUNGEN (MM)

	CF9 / 2Z-T	CF9 / 4Z-T
außen (B x T x H)	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250
Korpus (B x T x H)	400 x 915 x 251	800 x 915 x 251
Höhe mit Füßen	275	
Kochzone	Ø 300	

LEISTUNGSDATEN

Kochfelder	2 x 3,40 kW Infrarot-Cerankochfeld mit 1 Doppelheizzone, rund	4 x 3,40 kW Infrarot-Cerankochfeld mit 2 Doppelheizzonen, rund
------------	---	--

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	6,80 kW 400 V 3N 50 Hz	13,60 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt	

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät
-----------------	------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	34 kg 25 kg	69 kg 52 kg
------------------------	---------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406392044	406392045
Verkaufspreis	2.985,00 €	4.765,00 €

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



FREE-ZONE INDUKTION



Von Natur aus effizient, bewusst umweltfreundlicher

Die Induktionstechnologie gewährleistet bis zu **90 %**

Energieeinsparung und sorgt für ein kühles, angenehmeres Umfeld – eine intelligentere und nachhaltigere Art des Kochens.

FLEXIBILITÄT, DIE SICH IHNEN ANPASST

Die Free-Zone Induktion bietet Köchen vollständige Kontrolle – wählen Sie zwischen Leistungs- und Temperatureinstellungen, die Ihrem Kochstil und Ihren Anforderungen entsprechen. Individuelle Kontrolle für jeden Kochstil.

PRÄZISION, AUF DIE SIE SICH VERLASSEN KÖNNEN

Stellen Sie die **perfekte Temperatur** ein (von 30 °C bis 250 °C) oder wählen Sie aus **30 Leistungsstufen** pro Zone. Dank präziser Regulierung können Köche sich jederzeit auf gleichbleibende, perfekte Ergebnisse verlassen.

WÄHLEN SIE IHRE KONFIGURATION

Die Free-Zone Induktion ist in zwei Formaten erhältlich – als Vollmodul mit 4 Kochzonen oder als Halbmodul mit 2 Kochzonen – und fügt sich nahtlos in jedes Küchen-Layout ein. Beide Versionen sind freistehend auf einem geschlossenen Schrank und nur für EvoPro 900 erhältlich.

- 4 Kochzonen**
- 4 Regler**
- 4 Digitalanzeigen**



Effizienz und Kreativität auf jedem Zentimeter

KOMPAKTE VIELSEITIGKEIT

Die Free-Zone Induktion ist für Töpfe und Pfannen ab einem Durchmesser von nur 7 cm ausgelegt und bietet maximale Flexibilität, ohne zusätzlichen Platz zu beanspruchen.



Induktionsherde Tischgerät Serie EVO 900

- geeignet zum Kochen, Braten, Sautieren und Warmhalten mit induktionsgeeignetem Kochgeschirr
- zwei unabhängig regelbare Hochleistungs-Induktionszonen mit jeweils 5,0 kW Leistung
- schnelle und direkte Energieübertragung in den Topfboden für kurze Aufheizzeiten und hohe Energieeffizienz
- nahezu die gesamte Glaskeramikfläche nutzbar, ohne fest definierte Kochzonen oder ungenutzte Randbereiche
- präzise Leistungsregelung über 9 Leistungsstufen je Kochzone
- besonders geringe Wärmeabstrahlung in die Küche durch Induktionstechnologie

- Glaskeramikfläche wird nicht direkt beheizt, wodurch Anbrennen von Speiseresten auf der Kochfläche reduziert wird
- für induktionsgeeignetes Kochgeschirr mit Durchmessern von 120 bis 280 mm
- Betriebs- und Störungsanzeige je Kochzone
- integrierter Überhitzungsschutz für hohe Betriebssicherheit
- 6 mm starke, wasserdicht versiegelte Glaskeramik-Arbeitsfläche
- glatte, geschlossene Kochfläche für einfache Reinigung und komfortables Verschieben von Töpfen und Pfannen
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm

Hinweis:

Montage ist nur auf offenem Unterbau oder als Brückeninstallation möglich. Lieferung ohne Stecker und Kabel.



IH9 / 2ZT 5 KW

IH9 / 2ZT 5 KW

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	400 x 915 x 290
Korpus (B x T x H)	400 x 915 x 251
Höhe mit Füßen	275
Kochzone	Ø 280

LEISTUNGSDATEN

Kochfelder	2 x 5,00 kW Induktionskochfeld
------------	--------------------------------

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	10,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät
-----------------	------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	45 kg 40 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406392277
Verkaufspreis	7.267,00 €

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Induktionsherde Standgerät Serie EvoPro 900

- geeignet zum Kochen, Braten, Sautieren und Warmhalten mit frei positionierbarem induktionsgeeignetem Kochgeschirr
- ideal für À-la-carte-Produktion und flexible Kochprozesse mit häufig wechselnden Topf- und Pfannenpositionen
- Free-Zone-Induktion mit vollständig aktiver Glaskeramik-Kochfläche ohne fest definierte Kochzonen
- erhältlich mit 8 oder 16 Induktionsspulen à 2,0 kW für maximale Flexibilität bei der Positionierung von Töpfen und Pfannen
- gleichzeitiger Betrieb mehrerer Kochgeschirre unterschiedlicher Größen auf derselben Kochfläche möglich
- geeignet für Kochgeschirr mit Bodendurchmessern ab 70 mm
- elektronische Steuerung je Kochzone mit Display und Drehregler

- 30 Leistungsstufen oder temperaturgeführter Betrieb von 30 °C bis 250 °C einstellbar
- elektronischer Temperatursensor unter der Glaskeramik zur Temperaturerfassung direkt am Topf- bzw. Pfannenboden
- schnelle und direkte Energieübertragung bei gleichzeitig hoher Energieeffizienz
- geringe Wärmeabstrahlung in die Küche durch Induktionstechnologie
- Glaskeramikfläche wird nicht direkt beheizt, wodurch Anbrennen von Speiseresten auf der Kochfläche reduziert wird
- einteilige, wasserdicht versiegelte Glaskeramik-Arbeitsfläche für einfache Reinigung und hohe Hygiene
- geschlossener Unterbau mit integrierter Technik- und Filtereinheit
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm

Hinweis:

Ideal für das à-la-carte-Geschäft geeignet. Das Kochen von Großmengen lässt sich mit dem Gerät jedoch nicht bewältigen. Lieferung ohne Stecker und Kabel.



IH9 / 2Z-U-S EvoPro

ABMESSUNGEN (MM)

	IH9 / 2Z-U-S EvoPro	IH9 / 4Z-U-S EvoPro
außen (B x T x H)	400 x 932 x 864	800 x 932 x 864
Korpus (B x T x H)	400 x 926 x 700	800 x 933 x 700
Höhe mit Füßen	850	

LEISTUNGSDATEN

Kochfelder	2 x Induktionskochfeld, je 4 Induktionsspulen	4 x Induktionskochfeld, je 4 Induktionsspulen
Unterbau	geschlossen	

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	16,00 kW 400 V 3N 50 Hz	32,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt	

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	30 bis 250 °C
-------------------	---------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	79 kg 72 kg	132 kg 122 kg
------------------------	---------------	-----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406392666	406392667
Verkaufspreis	13.089,00 €	21.425,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200

4

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de





BRATPLATTEN SERIE EVO 900



Die EVO 900 Bratplatten wurden so entwickelt, dass die erforderliche Temperatur in äußerst kurzer Zeit erreicht wird. So wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und nur wenig Heizleistung geht verloren. Die in einem Stück gepresste Bratfläche mit abgerundeten Ecken wird höchsten Hygieneanforderungen gerecht. Sie ist mit glatter, gerillter oder auch kombinierter Oberfläche entweder aus gebürstetem oder poliertem Chrom verfügbar.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Bratfläche (15 mm stark) für gleichmäßige Temperaturverteilung, je nach Ausführung aus gebürstetem oder aus poliertem Chrom
- großer Abfluss mit Sammelablauf für Bratfett

Gasmodelle

- Oberfläche aus gebürstetem Chrom:
Temperaturen zwischen 90 °C und 270 °C
- Oberfläche aus poliertem Chrom mit Thermostatsteuerung und Sicherheitsthermostat:
Temperaturen zwischen 90 °C und 270 °C
- Piezozündung

Elektromodelle

- hochwertige legierte Wärmeelemente unterhalb der Bratplatte
- thermostatische Steuerung, Sicherheitsthermostat:
Temperaturen zwischen 120 °C und 280 °C

Hinweis

Gebürstetes Chrom eignet sich insbesondere zum Grillen von dickerem Fleisch, wie zum Beispiel Steak.

Poliertes Chrom ist dagegen besonders zum Grillen von Fisch, dünnem hellen Fleisch sowie Gemüse geeignet.

Chrom ist äußerst kratzfest und erleichtert die Reinigung am Ende des Tages. Im Gegensatz zu Stahl sind alle Chromoberflächen keiner Korrosion ausgesetzt.



eingelassene Bratplatte



Fettauffangschale

Bratplatten Elektro- & Gas-Tischgeräte Chrom-Bratfläche, glatt, waagrecht, gebürstet

- ausgelegt für intensives Anbraten mit erhöhter Oberflächenhaftung zur Ausbildung kräftiger Röstaromen, insbesondere bei Fleisch, Pattys, Geflügelteilen und Gemüse
- glatte, gebürstete Chrom-Bratfläche für gleichmäßige Wärmeverteilung und hervorragende Bratergebnisse
- 15 mm starke Chrom-Bratplatte mit hoher Kratzfestigkeit und reduziertem Anhaften von Speisen
- je nach Modell mit einer oder zwei separat regelbaren Heizzonen
- thermostatische Temperaturregelung für reproduzierbare Garergebnisse
- Temperaturbereich bis 270 °C (Gas) bzw. 280 °C (Elektro)
- tiefgezogene Bratfläche mit 1,5° Gefälle nach vorn für kontrollierten Fettablauf
- große Fettablauföffnung mit Verschlussstopfen
- herausnehmbarer Fettsammelbehälter unter der Bratfläche
- umlaufender Spritzschutz aus Edelstahl, zur Reinigung abnehmbar
- Gas-Ausführung mit Piezo-Zündung und selbststabilisierender Flamme
- Elektro-Ausführung mit leistungsstarken Incoloy-Heizelementen unter der Bratplatte
- Sicherheitsthermostat und Überhitzungsschutz
- Schaber für die tägliche Reinigung serienmäßig enthalten
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm

Hinweis:

Heizzonen sind in zwei horizontale Kochzonen unterteilt. Der vordere Bereich eignet sich aufgrund geringerer Arbeitstemperatur für langsames Fortkochen der Speisen. Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.



EBP9 / 1H-GL-WA-T

	EBP9 / 1H-GL-WA-T	EBP9 / 2H-GL-WA-T	GBP9 / 1H-GL-W-T	GBP9 / 2H-GL-W-T
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	400 x 930 x 410	800 x 930 x 410	400 x 930 x 410	800 x 930 x 410
Korpus (B x T x H)	400 x 915 x 251	800 x 915 x 251	400 x 915 x 251	800 x 915 x 251
Tiefe mit geöffn. Schublade	1045			
Höhe mit Füßen	275			
Platte (B x T)	330 x 700	730 x 700	330 x 700	730 x 700
Bratfläche	1 x Chrom-Bratfläche, glatt, waagrecht, gebürstet	2 x Chrom-Bratfläche, glatt, waagrecht, gebürstet	1 x Chrom-Bratfläche, glatt, waagrecht, gebürstet	2 x Chrom-Bratfläche, glatt, waagrecht, gebürstet

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro		Gas	
Anschlusswert (Elektro)	7,50 kW 400 V 3N 50 Hz	15,00 kW 400 V 3N 50 Hz		
Anschlusswert (Gas)			10,00 kW	20,00 kW
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt			

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	120 bis 280 °C	90 bis 270 °C
-------------------	----------------	---------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	55 kg 55 kg	120 kg 105 kg	58 kg 55 kg	120 kg 105 kg
------------------------	---------------	-----------------	---------------	-----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406392357	406392400	406392402	406392401
Verkaufspreis	2.774,00 €	3.955,00 €	2.814,00 €	4.074,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fettablaufwanne	1
Füße, justierbar	4
Reinigungschaber, glatt	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1
Stopfen	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Bratplatten Elektro- & Gas-Tischgeräte Chrom-Bratfläche, poliert, glatt

- geeignet für das schonende Braten empfindlicher Lebensmittel mit geringer Anhaftung und gleichmäßiger Hitzeübertragung, insbesondere Fisch, Geflügel, feines Gemüse und Bratkartoffeln
- glatte, polierte Chrom-Bratfläche für gleichmäßige Wärmeverteilung und besonders schonende Zubereitung
- polierte Chromoberfläche reduziert das Anhaften von Speisen und verhindert weitgehend Geschmacksübertragungen zwischen unterschiedlichen Produkten
- 15 mm starke Chrom-Bratplatte mit hoher Wärmeleitfähigkeit und einfacher Reinigung
- je nach Modell mit einer oder zwei separat regelbaren Heizzonen
- thermostatische Temperaturregelung für reproduzierbare Garergebnisse
- Temperaturbereich von 120 °C bis 280 °C
- tiefgezogene Bratfläche mit 1,5° Gefälle nach vorn für kontrollierten Fettablauf
- große Fettablauföffnung mit Verschlussstopfen
- herausnehmbarer Fettsammelbehälter unter der Bratfläche
- umlaufender Spritzschutz aus Edelstahl, zur Reinigung abnehmbar
- Incoloy-Heizelemente unter der Bratplatte für gleichmäßige Wärmeverteilung
- Sicherheitsthermostat und Überhitzungsschutz
- Schaber für die tägliche Reinigung serienmäßig enthalten
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm

Hinweis:

Heizzonen sind in zwei horizontale Kochzonen unterteilt. Der vordere Bereich eignet sich aufgrund geringerer Arbeitstemperatur für langsames Fortkochen der Speisen.

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.



EBP9 / 1H-GL-GE-V-T

	EBP9 / 1H-GL-GE-V-T	EBP9 / 2H-GL-GE-V-T
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 930 x 410	800 x 930 x 410
Korpus (B x T x H)	400 x 915 x 251	800 x 915 x 251
Tiefe mit geöffn. Schublade	1045	
Höhe mit Füßen	275	
Platte (B x T)	330 x 700	730 x 700
Bratfläche	1 x Chrom-Bratfläche, poliert, glatt	2 x Chrom-Bratfläche, poliert, glatt
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	7,50 kW 400 V 3N 50 Hz	15,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	120 bis 280 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	65 kg 55 kg	100 kg 91 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406392072	406392073
Verkaufspreis	3.210,00 €	4.744,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fettablaufwanne	1
Füße, justierbar	4
Schaber, glatt	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Bratplatten Elektro- & Gas-Tischgeräte „HP“ Chrom-Bratfläche, poliert, glatt

- geeignet für das schonende Braten empfindlicher Lebensmittel mit geringer Anhaftung und gleichmäßiger Hitzeübertragung, insbesondere Fisch, Geflügel, feines Gemüse und Bratkartoffeln
- glatte, polierte Chrom-Bratfläche in kratzfester Hochleistungs-Ausführung für den intensiven Dauereinsatz
- spezielle Oberflächenbehandlung erhöht die Widerstandsfähigkeit gegen Kratzer, Korrosion und mechanische Belastungen
- 20 mm starke Chrom-Bratplatte mit hoher Wärmespeicherung und gleichmäßiger Temperaturverteilung
- vier unabhängig regelbare Heizzonen für maximale Flexibilität bei unterschiedlichen Garprozessen
- zwei Fettabläufe mit jeweils separatem Fettsammelbehälter
- thermostatische Temperaturregelung für reproduzierbare Garergebnisse
- Temperaturbereich von 120 °C bis 280 °C (Elektro) bzw. 90 °C bis 270 °C (Gas)
- Elektro-Ausführung mit Infrarot-Heizelementen unter der Bratfläche für schnelle Aufheiz- und Regenerationszeiten
- Gas-Ausführung mit Piezo-Zündung, Thermostatventil und selbststabilisierender Flamme
- Schaber für die tägliche Reinigung serienmäßig enthalten
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm

Hinweis:

Heizzonen sind in zwei horizontale Kochzonen unterteilt. Der vordere Bereich eignet sich aufgrund geringerer Arbeitstemperatur für langsames Fortkochen der Speisen. Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.

Hinweis:

Heizzonen sind in zwei horizontale Kochzonen unterteilt. Der vordere Bereich eignet sich aufgrund geringerer Arbeitstemperatur für langsames Fortkochen der Speisen.



EBP9 / GLK HP

ABMESSUNGEN (MM)

	EBP9 / GLK HP	GBP9 / GLK HP
außen (B x T x H)	1200 x 930 x 369	
Korpus (B x T x H)	1200 x 915 x 251	
Tiefe mit geöffnet. Schublade	1106	
Höhe mit Füßen	275	
Platte (B x T)	1194 x 610	
Bratfläche	1 x kratzfeste Chrom-Bratfläche, poliert, glatt	

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro	Gas
Anschlusswert (Elektro)	20,00 kW 400 V 3 ph 50 Hz	
Anschlusswert (Gas)		33,00 kW
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt	

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	120 bis 280 °C	90 bis 270 °C
-------------------	----------------	---------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	189 kg 150 kg	200 kg 150 kg
------------------------	-----------------	-----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406392404	406392406
Verkaufspreis	11.045,00 €	11.498,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fettablaufwanne	2
Füße, justierbar	4
Schaber, glatt	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Bratplatten Elektro-Tischgeräte in 1 x 2/3 glatter und 1 x 1/3 gerillter Aufteilung

- kombinierte Bratfläche mit 2/3 glatter und 1/3 gerillter Zone für parallele Gar- und Grillprozesse
- glatter Bereich für empfindliche Produkte wie Fisch, Geflügel, Gemüse oder Bratkartoffeln
- gerillter Bereich zur Erzeugung typischer Grillmarkierungen und kräftiger Röstaromen bei Fleisch, Burgern und Grillgemüse
- Chrom-Bratfläche mit gleichmäßiger Wärmeverteilung und hervorragender Temperaturkonstanz
- reduzierte Geschmacksübertragung zwischen unterschiedlichen Produkten durch die Chromoberfläche

- je nach Modell mit zwei oder vier unabhängig regelbaren Heizzonen für flexible Produktionsabläufe
- thermostatische Temperaturregelung für reproduzierbare Garergebnisse
- Temperaturbereich von 120 °C bis 280 °C
- schnelle Aufheizzeiten und hohe Temperaturstabilität auch bei hoher Auslastung
- tiefgezogene Bratfläche mit Fettablauf für die kontrollierte Ableitung von Bratfetten
- herausnehmbare Fettsammelbehälter für einfache Reinigung und Wartung
- Edelstahl-Spritzschutz zur Reduzierung von Fettspritzern im Arbeitsbereich
- Schaber für die tägliche Reinigung serienmäßig enthalten
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm

Hinweis:

Heizzonen sind in zwei horizontale Kochzonen unterteilt. Der vordere Bereich eignet sich aufgrund geringerer Arbeitstemperatur für langsames Fortkochen der Speisen.



EBP9 / 2H-GL-GE-GE-V-T

	EBP9 / 2H-GL-GE-GE-V-T poliert	EBP9 / 2H-GL-GE-GE-T gebürstet	EBP9 / 1/3 GEK HP poliert
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	800 x 930 x 410		1200 x 930 x 369
Korpus (B x T x H)	800 x 915 x 251		1200 x 915 x 251
Tiefe mit geöffn. Schublade	1045		1106
Höhe mit Füßen	275		
Platte (B x T)	730 x 700		1194 x 610
Bratfläche	1 x 2/3 glatte und 1 x 1/3 gerillte Chrom-Bratfläche		
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	15,00 kW 400 V 3N 50 Hz		20,00 kW 400 V 3 ph 50 Hz
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	120 bis 280 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	99 kg 88 kg	120 kg 105 kg	170 kg 150 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	406392074	406392358	406392405
Verkaufspreis	4.848,00 €	4.046,00 €	11.164,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406392074	406392358	406392405
Fettablaufwanne	1	1	1
Füße, justierbar	4	4	4
Schaber, gerillt	1	1	1
Schaber, glatt	1	1	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1	1	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Bratplatten Gas-Tischgeräte in 1 x 2/3 glatter und 1 x 1/3 gerillter Aufteilung

- kombinierte Bratfläche mit 2/3 glatter und 1/3 gerillter Zone für parallele Gar- und Grillprozesse
- glatter Bereich für empfindliche Produkte wie Fisch, Geflügel, Gemüse oder Bratkartoffeln
- gerillter Bereich zur Erzeugung typischer Grillmarkierungen und kräftiger Röstaromen bei Fleisch, Burgern und Grillgemüse
- Chrom-Bratfläche mit gleichmäßiger Wärmeverteilung und hervorragender Temperaturkonstanz
- reduzierte Geschmacksübertragung zwischen unterschiedlichen Produkten durch die Chromoberfläche
- je nach Ausführung mit gebürsteter, polierter oder kratzfester Chromoberfläche
- je nach Modell mit zwei oder vier unabhängig regelbaren Heizzonen für flexible Produktionsabläufe
- separate Temperaturregelung der Heizzonen ermöglicht den gleichzeitigen Betrieb unterschiedlicher Garzonen und einen energieeffizienten Teillastbetrieb
- thermostatische Temperaturregelung für reproduzierbare Garergebnisse
- Temperaturbereich von 90 °C bis 270 °C
- Piezo-Zündung und thermostatisch geregelte Gasbrenner mit selbststabilisierender Flamme
- schnelle Aufheizzeiten und hohe Temperaturstabilität auch bei hoher Auslastung
- tiefgezogene Bratfläche mit Fettablauf für die kontrollierte Ableitung von Bratfetten
- je nach Modell mit einem oder zwei Fettabläufen sowie herausnehmbaren Fettsammelbehältern
- Edelstahl-Spritzschutz zur Reduzierung von Fettspritzern im Arbeitsbereich
- Schaber für glatte und gerillte Bratflächen serienmäßig enthalten
- Erdgasdüsen serienmäßig, Flüssiggas-Umrüstung möglich
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm

Hinweis:

Heizzonen sind in zwei horizontale Kochzonen unterteilt. Der vordere Bereich eignet sich aufgrund geringerer Arbeitstemperatur für langsames Fortkochen der Speisen.

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.



GBP9 / 2H-GL-GE-GE-10KW-T

GBP9 / 2H-GL-GE-GE-10KW-T gebürstet	GBP9 / 2H-GL-GE-GE-V-T poliert	GBP9 / 1/3 GEK HP poliert
--	-----------------------------------	------------------------------

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	800 x 930 x 410	1200 x 930 x 369
Korpus (B x T x H)	800 x 915 x 251	1200 x 915 x 251
Tiefe mit geöffnet. Schublade	1045	1106
Höhe mit Füßen	275	
Platte (B x T)	730 x 700	1194 x 610
Bratfläche	1 x 2/3 glatte und 1 x 1/3 gerillte Chrom-Bratfläche	

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	20,00 kW	33,00 kW
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt	

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	90 bis 270 °C
-------------------	---------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	120 kg 105 kg	200 kg 150 kg
------------------------	-----------------	-----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406392403	406392055	406392407
Verkaufspreis	4.087,00 €	5.157,00 €	11.624,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406392403	406392055	406392407
Fettablaufwanne	1	1	1
Füße, justierbar	4	4	4
Schaber, gerillt	1	1	1
Schaber, glatt	1	1	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1	1	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Bratplatten Gas-Tischgerät Chrom-Bratfläche, gebürstet, gerillt

- speziell für das Grillen von Fleisch- und Geflügelstücken mit strukturierter Kontaktfläche zur Erzeugung ausgeprägter Grillmarkierungen und punktueller Hitzeeinwirkung
- vollständig gerillte Chrom-Bratfläche für typische Grilloptik und intensive Röstaromen
- gebürstete Chromoberfläche mit hoher Kratzfestigkeit und reduziertem Anhaften von Speisen
- 15 mm starke Chrom-Bratplatte mit gleichmäßiger Wärmeverteilung und hoher Temperaturkonstanz
- thermostatische Temperaturregelung für reproduzierbare Garergebnisse
- Temperaturbereich von 90 °C bis 270 °C
- Piezo-Zündung und thermostatisch geregelter Gasbrenner mit selbststabilisierender Flamme
- schnelle Aufheizzeiten und hohe Temperaturstabilität auch bei hoher Auslastung
- tiefgezogene Bratfläche mit 1,5° Gefälle nach vorn für kontrollierten Fettablauf
- große Fettablauföffnung mit Verschlussstopfen
- herausnehmbarer Fettsammelbehälter unter der Bratfläche
- abnehmbarer Edelstahl-Spritzschutz zur Reduzierung von Fettspritzern im Arbeitsbereich
- Schaber für gerillte Bratflächen serienmäßig enthalten
- Erdgasdüsen serienmäßig, Flüssiggas-Umrüstung möglich
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm



GBP9 / 1H-GE-GE-10KW-T

GBP9 / 1H-GE-GE-10KW-T

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	400 x 930 x 410
Korpus (B x T x H)	400 x 915 x 251
Tiefe mit geöffn. Schublade	1045
Höhe mit Füßen	275
Platte (B x T)	330 x 700
Bratfläche	1 x Chrom-Bratfläche, gebürstet, gerillt

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Gas
Anschlusswert (Gas)	10,00 kW
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	90 bis 270 °C
-------------------	---------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	56 kg 55 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406392354
Verkaufspreis	2.990,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fettablaufwanne	1
Füße, justierbar	4
Schaber, gerillt	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



MULTIFUNKTIONS- HERD

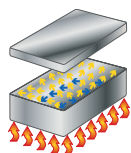
Perfekt für alle, die maximale Flexibilität zu schätzen wissen

4 IN 1

Kann als **Bratplatte, Kippbratpfanne, Kochkessel oder Wasserbad** verwendet werden – ein Muss für jede Küche, die maximale Flexibilität benötigt.

- ▶ Edelstahlwanne mit abgerundeten Ecken, nahtlos mit der Arbeitsplatte verschweißt.
- ▶ Der Sockel enthält Führungen, in denen GN-Behälter zur Aufnahme der durch das große Abflussloch abfließenden Lebensmittel untergebracht werden können.

GLEICHMÄSSIGES GAREN



Kochfläche aus Verbundstahl (3 mm Schicht aus Edelstahl 316 AISI, verklebt mit einer 12 mm Schicht aus Weichstahl), optimal für den multifunktionalen Einsatz.

Wählen Sie zwischen zwei Varianten der Wannengröße, 11 oder 22 Liter.



VERFÜGBARE VERSIONEN

Gasmodelle

- ▶ Brenner mit doppelter Flammenlinie für gleichmäßige Wärmeverteilung
- ▶ Piezo-Zündung

Elektromodelle

- ▶ Incoloy-gepanzerte Heizelemente unter der Kochfläche



Multifunktionskocher Serie EVO 900

- multifunktional einsetzbar als Brat- und Schmorpfanne, Kessel oder Bain-Marie
- geeignet zum Dünsten, Pochieren, Dämpfen, Simmern, Kochen, Braten sowie zur Zubereitung von Saucen und Beilagen
- 22-Liter-Multifunktionsbecken mit nahtlos eingeschweißter Innenwanne und gerundeten Ecken
- Tiegelfboden aus Verbundmaterial mit 3 mm CrNiMo-Stahl-Auflage auf 12 mm Flusstahl für gleichmäßige Wärmeverteilung und hohe Korrosionsbeständigkeit
- schnelle Aufheizzeiten und gleichmäßige Temperaturverteilung über die gesamte Garfläche
- thermostatische Temperaturregelung für reproduzierbare Garergebnisse

Hinweis:
Flüssiggasdüsenatz erhältlich (Sonderzubehör).



EM9 / 22L-S

- Temperaturbereich von 100 °C bis 250 °C (Gas) bzw. 120 °C bis 300 °C (Elektro)
- Gas-Ausführung mit Doppelflammenreihen-Brennern für besonders gleichmäßige Wärmeübertragung
- Elektro-Ausführung mit Incoloy-Heizelementen unter der Garfläche und zusätzlichem Energieregler zur präzisen Steuerung des Kochprozesses
- Ablauföffnung mit Verschlussstopfen und Ablaufrohr zum einfachen Entleeren des Beckens
- Reinigungsschaber serienmäßig enthalten
- integrierter Temperaturbegrenzer für hohe Betriebssicherheit
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm

	EM9 / 22L-S	GM9 / 22L-S
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 900 x 850	
Tiegel (B x T x H)	630 x 510 x 70	
Korpus (B x T x H)	800 x 900 x 700	
Höhe mit Füßen	850	
LEISTUNGSDATEN		
Nettoinhalt	22 l	
Unterbau	offen, 3-seitig verkleidet	2 x Schrankfach mit Tür
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Gas
Anschlusswert (Elektro)	10,00 kW 400 V 3N 50 Hz	
Anschlusswert (Gas)		14,00 kW
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	von 100 °C bis 250 °C (Gas) bzw. 120 °C bis 300 °C (Elektro)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	130 kg 115 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406392151	406392142
Verkaufspreis	7.209,00 €	7.209,00 €

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Entdecken Sie hier alle Rostgrills der Serie EVO 900



ROSTGRILLS SERIE EVO 900



Die EVO 900 Rostgrills eignen sich ideal für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse.

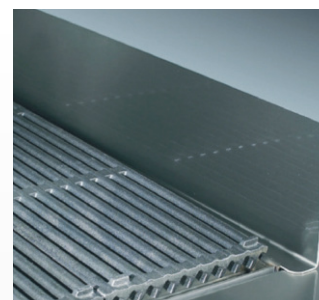
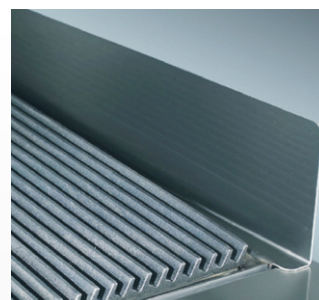
- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken und gepressten, hygienischen Fettsammelbereichen
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- der Bratfettbehälter kann mit Wasser gefüllt werden, um die Reinigung zu erleichtern oder das Austrocknen der Speisen bei der Zubereitung zu verhindern
- abnehmbarer Spritzschutz aus Edelstahl
- freistehende Modelle – doppelseitige Gusseisenroste – gerillt für Fleisch, glatt für Fisch und Gemüse
- Rostschaber in Grundausstattung enthalten

Gasmodelle

- Edelstahlbrenner mit Flammenwächter und Umlenkblechen

Elektromodelle

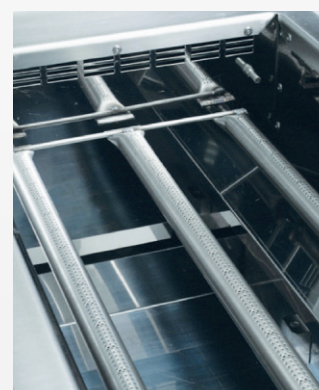
- hochwertige legierte Wärmeelemente unterhalb der Grillfläche
- Kontrollleuchte bei eingeschaltetem Strom



Das gusseiserne Rost ist abnehmbar und zudem beidseitig verwendbar. Eine Seite mit angeschrägtem Rost und Abflussrinnen dient der Zubereitung von Fleisch mit hohem Fettgehalt, damit das Bratenfett einfacher abfließen kann. Die andere Seite ist horizontal und großflächig nutzbar und somit für die Zubereitung von Fisch, Gemüse oder auch Hamburgern vorgesehen.



Umlenkbleche für Brenner



Edelstahlbrenner

Rostgrills Elektro-Tischgeräte HP Serie EVO 900

- geeignet zum Grillen von Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse und weiteren Produkten mit typischem Grillcharakter und ausgeprägten Röstaromen
- Deflektortechnologie mit Edelstahl-Deflektoren zur Rückgewinnung der Strahlungswärme für verkürzte Garzeiten und hohe Energieeffizienz
- leistungsstarke Incoloy-Heizelemente unter dem Grillrost für gleichmäßige Wärmeverteilung über die gesamte Grillfläche
- je nach Modell mit einer, zwei oder drei unabhängig regelbaren Heizzonen
- separat steuerbare Heizzonen ermöglichen die gleichzeitige Zubereitung unterschiedlicher Produkte und einen energieeffizienten Teillastbetrieb
- beidseitig verwendbare Grillroste aus emailliertem Gusseisen für unterschiedliche Grillcharakteristiken und Produkte
- U-förmige Edelstahlroste über den Heizelementen sorgen für schnelle Aufheizung und gleichmäßige Hitzeverteilung

- integrierte Wasserschale reduziert Rauchentwicklung und erleichtert die Aufnahme von Bratensäften und Fett
- manueller Wasserzulauf mit Überlaufschutz sowie Wasserablauf mit Filter
- LED-Warnanzeige bei zu niedrigem Wasserstand
- Alarmleuchte und automatischer Overheat-Protection-Modus für hohe Betriebssicherheit
- Fett- und Bratsaftwanne mit Ablauf zur einfachen Reinigung
- Deflektoren, Grillroste, Spritzschutz und Filter zur Reinigung entnehmbar und spülmaschinengeeignet
- Heizelemente zur Reinigung hochklappbar
- Reinigungsschaber serienmäßig enthalten
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm



ERG9 / 1HT-HP

ABMESSUNGEN (MM)

	ERG9 / 1HT-HP	ERG9 / 2HT-HP	ERG9 / 3HT-HP
außen (B x T x H)	400 x 930 x 349	800 x 930 x 349	1200 x 930 x 349
Korpus (B x T x H)	400 x 915 x 251	800 x 915 x 251	1200 x 915 x 251
Höhe mit Füßen	275		
Platte (B x T)	345 x 598	705 x 598	1065 x 598

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	5,80 kW 400 V 3 50 Hz	11,60 kW 400 V 3 50 Hz	17,40 kW 400 V 3 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät
-----------------	------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	51 kg 52 kg	80 kg 85 kg	114 kg 143 kg
------------------------	---------------	---------------	-----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406392346	406392347	406392348
Verkaufspreis	5.136,00 €	7.216,00 €	9.812,00 €

SERIENZUBEHÖR

Deflektoren	1
Füße, justierbar	4
Schaber, für Mehrzweckgrillrost	1
Spritzschutz, 2-seitig, Edelstahl, abnehmbar	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Rostgrills Gas-Tischgeräte Serie EVO 900

- geeignet zum Grillen von Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse und weiteren Produkten mit typischem Grillcharakter und ausgeprägten Röstaromen
- leistungsstarke Edelstahlbrenner mit geschützter Zündflamme und Flammenwächter für hohe Betriebssicherheit
- spezielles Strahlblechsystem sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung über die gesamte Grillfläche und reduziert Flammenaufflackern
- massive, beidseitig verwendbare Gusseisen-Grillroste für typische Grillmarkierungen und authentische Grillaromen
- Grillrosttemperaturen von bis zu 350 °C für intensive Röstaromen und hohe Produktionsleistungen
- je nach Modell mit einer oder zwei unabhängig regelbaren Heizzonen
- stufenlose Leistungsregelung ermöglicht die Anpassung an unterschiedliche Produkte und Produktionsmengen
- integriertes Wasserbecken zum Auffangen von Fett und Bratensäften sowie zur Reduzierung der Rauchentwicklung
- herausnehmbares Fettsammelbecken mit Füllstandsanzeige für einfache Reinigung
- Fettwanne kann zur erleichterten Reinigung mit Wasser befüllt werden
- dreiseitiger Edelstahl-Spritzschutz reduziert Fettspritzer im Arbeitsbereich
- Grillroste, Strahlbleche, Brennerabdeckungen, Spritzschutz und Fettsammelsystem werkzeuglos entnehmbar und leicht zu reinigen
- Reinigungsschaber serienmäßig enthalten
- Erdgasdüsen serienmäßig, Flüssiggas-Umrüstung möglich
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.

Flüssiggasdüsensatz erhältlich (Sonderzubehör).



GRG9 / 1H-T

	GRG9 / 1H-T	GRG9 / 2H-T
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250
Platte (B x T)	371 x 644	742 x 644
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	10,50 kW	21,00 kW
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	66 kg 60 kg	130 kg 110 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406392219	406392065
Verkaufspreis	5.210,00 €	6.544,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	406392219	406392065
Schaber, für Mehrzweckgrillrost	1	1
Spritzschutz, 2-seitig, Edelstahl, abnehmbar	1	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Rostgrills Elektro- & Gas-Standgeräte Serie EVO 900

- geeignet zum Grillen von Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse und weiteren Produkten mit typischem Grillcharakter und ausgeprägten Röstaromen
- je nach Modell als Elektro- oder Gas-Rostgrill mit einer oder zwei unabhängig regelbaren Heizzonen erhältlich
- massive, beidseitig verwendbare Grillroste aus emailliertem Gusseisen für hohe Wärmespeicherung, typische Grillmarkierungen und unterschiedliche Grillanwendungen
- wendbare Rostausführung mit separaten Grillprofilen für Fleisch sowie für Fisch und Gemüse
- gleichmäßige Wärmeverteilung über die gesamte Grillfläche für konstante Garergebnisse
- Elektroausführung mit unter den Grillrosten angeordneten, gepanzerten Incoloy-Heizelementen und thermostatischer Temperaturregelung je Heizzone
- Gasausführung mit leistungsstarken Edelstahlbrennern, selbststabilisierender Flamme und Flammenwächter für hohe Betriebssicherheit

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.

Flüssiggasdüsensatz erhältlich (Sonderzubehör).



ERG9 / 1H-U0-S

- Brenner durch Deflektorbleche geschützt, wodurch das Auftropfen von Fett reduziert und die Lebensdauer erhöht wird
- integrierte Fettauffangschublade zur Aufnahme von Bratensäften und Fett, zur Reinigung leicht entnehmbar
- Fettauffangschublade kann mit Wasser befüllt werden, wodurch die Reinigung erleichtert und eine schonendere Garumgebung geschaffen wird
- abnehmbare Edelstahl-Spritzschutze an Rück- und Seitenwand, spülmaschinengeeignet
- Elektro-Heizelemente zur Reinigung hochklappbar, Gas-Grillkomponenten werkzeuglos entnehmbar
- Erdgasdüsen serienmäßig, Umrüstung auf Flüssiggas möglich
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm

	ERG9 / 1H-U0-S	ERG9 / 2H-U0-S	GRG9 / 1H-U0-S	GRG9 / 2H-U0-S
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	400 x 915 x 979	800 x 915 x 979	400 x 915 x 979	800 x 915 x 979
Korpus (B x T x H)	400 x 915 x 700	800 x 915 x 700	400 x 915 x 700	800 x 915 x 700
Tiefe mit geöffn. Schublade	1668			
Höhe mit Füßen	850			
Platte (B x T)	316 x 640	631 x 640	316 x 640	631 x 640
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro		Gas	
Anschlusswert (Elektro)	7,50 kW 400 V 3N 50 Hz	15,00 kW 400 V 3N 50 Hz		
Anschlusswert (Gas)			10,00 kW	22,00 kW
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt			
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Standgerät			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	73 kg 60 kg	118 kg 116 kg	72 kg 60 kg	115 kg 96 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	406392270	406392271	406392266	406392267
Verkaufspreis	3.399,00 €	4.943,00 €	3.159,00 €	4.572,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fett- / Wasserschublade	0
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250	4
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Entdecken Sie hier alle Fritteusen der Serie EVO 900



FRITTEUSEN SERIE EVO 900



Die EVO 900 Fritteusen zeichnen sich durch ihre hervorragende Leistungsfähigkeit und beeindruckende Energieeffizienz aus.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Ölabflusshahn
- Temperaturregelung per Thermostat
- Sicherheitsthermostat zum Schutz vor Überhitzen

Gas-Fritteusen

- V-förmige(s) Becken mit äußeren, hocheffizienten Edelstahlbrennern mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung
- 23 Liter – ideal für panierte Speisen
- Kühlzone, um die Speisepartikel einzufangen

Elektro-Fritteusen

- V-förmige(s) 23 l-Becken mit äußeren, hocheffizienten Infrarot-Heizelementen

Hinweis

Kühlzonen dienen zur Ablagerung von Speisepartikeln. Die großen Kühlzonen im V-Becken ermöglichen eine längere Nutzung des Frittieröls.



größtzügige Fettablauffläche



programmierbare Bedienelemente



vertikaler Kamin

Fritteusen Elektro-Standgeräte Serie EVO 900

- geeignet zum wirtschaftlichen Frittieren großer Mengen von Pommes frites, Snacks, Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten im Dauerbetrieb
- tiefgezogenes Frittierbecken mit gerundeten Ecken für optimale Hygiene und besonders einfache Reinigung
- 18 bis 20 Liter Beckenvolumen je Frittierbecken für hohe Produktionskapazität
- innenliegende Incoloy-Infrarot-Heizelemente mit direkter Wärmeübertragung für kurze Aufheizzeiten und hohe Energieeffizienz
- Heizelemente schwenkbar und zur Reinigung hochklappbar
- thermostatische Temperaturregelung für konstante Frittierergebnisse

- Temperaturbereich von ca. 105 °C bis 175 °C einstellbar
- integrierter Sicherheitsthermostat als Überhitzungsschutz
- Fettablauf mit Sicherheits-Ablasshahn unter dem Becken für sicheres und komfortables Entleeren des Frittieröls
- frontseitiger Zugang zu allen wartungsrelevanten Komponenten
- Lieferung mit zwei Halbkörben je Becken
- Unterbau mit Schrankfach und Flügeltür zur Aufnahme von Zubehör und Betriebsmitteln
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm



EF9 / 1B-18L-U1FT-S

ABMESSUNGEN (MM)

	EF9 / 1B-18L-U1FT-S	EF9 / 2B-18L-U2FT-S
außen (B x T x H)	400 x 900 x 850	800 x 900 x 850
Becken (B x T x H)	340 x 400 x 290	
Korpus (B x T x H)	400 x 900 x 700	800 x 900 x 700
Höhe mit Füßen	850	

LEISTUNGSDATEN

Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür	2 x Schrankfach mit Tür
Becken	1 x 18 bis 20 l	2 x 18 bis 20 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	16,50 kW 400 V 3N 50 Hz	33,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt	

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	105 bis 175 °C
-------------------	----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	60 kg 57 kg	125 kg 115 kg
------------------------	---------------	-----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	--

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406392094	406392095
Verkaufspreis	3.808,00 €	6.677,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	4
Halbkörbe je Becken, B x T x H in mm: 137 x 330 x 142	2

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Fritteusen Elektro-Standgeräte Serie EvoPro 900

- geeignet zum wirtschaftlichen Frittieren großer Mengen von Pommes frites, Snacks, Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten im Dauerbetrieb
- OptiOil-Technologie zur Reduzierung des Ölverbrauchs und Senkung der Betriebskosten gegenüber herkömmlichen Fritteusen mit innenliegenden Heizelementen
- erhältlich mit einem oder zwei Frittierbecken für 13 bis 18 Liter Ölvolumen je Becken
- tiefgezogene Becken mit abgerundeten Innenkanten für optimale Hygiene und einfache Reinigung
- leistungsstarke innenliegende Hochleistungs-Heizelemente für schnelle Aufheizzeiten, hohe Produktivität und konstante Frittiererergebnisse
- Heizelemente hochklappbar für komfortable Beckenreinigung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige für Öltemperatur, Betriebsstatus und Heizleistungsanzeige
- elektronische Temperaturregelung von 100 °C bis 175 °C

Hinweis:
Lieferung ohne Stecker und Kabel.



EF9 / 1B15L-U1FT-S EvoPro

- integriertes Ölfiltersystem mit Umwälzpumpe zur Verlängerung der Ölstandzeiten und Verbesserung der Ölqualität
- vorbereitet für das Advanced Filtering System mit Papierfiltern zur Entfernung feinsten Speiserückstände
- Warnmeldung bei zu niedrigem Ölstand zur Sicherstellung gleichbleibender Frittiererergebnisse
- Leistungsreduzierung zum schonenden Aufschmelzen von Festfett
- Standby-Funktion zur Energieeinsparung und schnellen Wiederherstellung der Betriebstemperatur
- Sicherheitssystem mit manuell rückstellbarem Überhitzungsschutz
- Ölablasshahn mit Auffangbehälter unter dem Becken für sicheren und komfortablen Ölwechsel
- serienmäßig mit zwei Halbkörben je Becken ausgestattet
- Unterbau mit Flügeltür zur Aufnahme von Zubehör und Betriebsmitteln
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm

EF9 / 1B15L-U1FT-S EvoPro		EF9 / 2B15L-U1FT-S EvoPro	
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	400 x 930 x 1014		800 x 930 x 1014
Becken (B x T x H)	340 x 400 x 248		
LEISTUNGSDATEN			
Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür		2 x Schrankfach mit Tür
Becken	1 x 13 bis 18 l		2 x 13 bis 18 l
Leistung	bis zu 33 kg Produktmenge h		bis zu 66 kg Produktmenge h
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	16,70 kW 400 V 3N 50 Hz		33,40 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	100 bis 175 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	64 kg 57 kg		107 kg 96,5 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	406392660		406392661
Verkaufspreis	7.810,00 €		13.098,00 €

SERIENZUBEHÖR

Edelstahl-Ölfilter	1
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	4
Halbkörbe je Becken, B x T x H in mm: 137 x 330 x 142	2

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Fritteusen Elektro- & Gas-Standgeräte mit 1 V-Becken Serie EVO 900

- geeignet zum kontinuierlichen Frittieren großer Mengen von Pommes frites, Snacks, Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten
- erhältlich mit V-förmigen Frittierbecken für 13 bis 15 Liter bzw. 21 bis 23 Liter Ölvolumen
- tiefgezogene V-Becken mit gerundeten Innenkanten für optimale Hygiene und besonders einfache Reinigung
- außen liegende Hochleistungs-Heizelemente bzw. Brenner für gleichmäßige Wärmeverteilung und verlängerte Standzeiten des Frittieröls gegenüber Systemen mit innen liegenden Heizelementen oder Brennern
- V-Becken aus Edelstahl mit nahtloser Ausführung für hohe Betriebssicherheit und einfache Pflege
- thermostatische Temperaturregelung für konstante Frittierergebnisse
- Temperaturbereich von 105 °C bis 175 °C (Elektro) bzw. 120 °C bis 175 °C (Gas)
- Sicherheitsthermostat als Überhitzungsschutz
- Fettablauf mit Ablasshahn und Auffangbehälter unter dem Becken für sicheren und komfortablen Ölwechsel
- serienmäßig mit Frittierkörben ausgestattet
- frontseitiger Zugang zu allen wartungsrelevanten Komponenten
- Unterbau mit Flügeltür und Stauraum zur Aufnahme von Zubehör und Betriebsmitteln
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm
- Gas-Ausführungen mit Piezo-Zündung, Flammenüberwachung sowie Betrieb mit Erd- oder Flüssiggas möglich
- Elektro-Ausführungen mit außen liegenden Infrarot-Heizelementen und IPX5-Strahlwasserschutz

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.

Flüssiggasdüsenersatz erhältlich (Sonderzubehör).



EF9 / 1VB-15L-U1FT-S

ABMESSUNGEN (MM)

	EF9 / 1VB-15L-U1FT-S	EF9 / 1VB-23L-U1FT-S	GF9 / 1VB-15L-U1FT-S	GF9 / 1VB-23L-U1FT-S
außen (B x T x H)	400 x 900 x 850			
Becken (B x T x H)	240 x 380 x 505	340 x 400 x 575	240 x 380 x 505	340 x 400 x 575
Korpus (B x T x H)	400 x 900 x 700			
Höhe mit Füßen	850			

LEISTUNGSDATEN

Kochfelder	1 x V-Becken, außen liegende Heizelemente, indirekt beheizt	1 x V-Becken, außen liegende Brennersysteme, indirekt beheizt
Unterbau	1 x Reservefach dreiseitig geschlossen mit 1 x Tür, rechts angeschlagen	Reservefach dreiseitig geschlossen mit 1 x Tür, rechts angeschlagen
Becken	1 x 13 bis 15 l	1 x 21 bis 23 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro		Gas	
Anschlusswert (Elektro)	10,00 kW 400 V 3N 50 Hz	18,00 kW 400 V 3N 50 Hz		
Anschlusswert (Gas)			14,00 kW	21,00 kW
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt			

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	105 bis 175 °C	120 bis 175 °C	110 bis 175 °C
-------------------	----------------	----------------	----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	60 kg 50 kg	73 kg 57 kg	60 kg 50 kg	75 kg 57 kg
------------------------	---------------	---------------	---------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406392087	406392337	406392077	406392331
Verkaufspreis	4.165,00 €	4.711,00 €	4.222,00 €	4.810,00 €



SERIENZUBEHÖR

Fritteusenkorb, B x T x H in mm: 140 x 330 x 150	-	2	-	2
Fritteusenkorb, B x T x H in mm: 225 x 325 x 120	1	-	1	-
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250	4	4	4	4

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

Fritteusen Elektro- & Gas-Standgeräte mit 1 V-Becken und automatische Hebe- und Senkfunktion

- geeignet zum wirtschaftlichen Frittieren großer Mengen von Pommes frites, Snacks, Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten bei konstant hoher Produktqualität
- V-förmiges Frittierbecken mit 21 bis 23 Litern Ölvolume für hohe Produktionskapazitäten
- außen liegende Hochleistungs-Infrarot-Heizelemente bzw. Brennersysteme mit indirekter Beheizung für gleichmäßige Wärmeverteilung und verlängerte Ölstandzeiten
- tiefgezogenes V-Becken mit gerundeten Innenkanten für optimale Hygiene und besonders einfache Reinigung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige zur Überwachung von Temperatur, Betriebszustand und Frittierprogrammen
- automatische Hebe- und Senkfunktion der Frittierkörbe für reproduzierbare Garergebnisse und reduzierte Personalbindung
- automatische Kochfunktion mit fünf voreingestellten Programmen sowie fünf frei programmierbaren Speicherplätzen für individuelle Produkte
- intelligente Steuerung passt die Garzeit automatisch an die eingefüllte Produktmenge an
- integriertes Ölfiltersystem mit Umwälzpumpe und Edelstahlfilter zur Verlängerung der Ölstandzeiten und Verbesserung der Ölqualität
- vorbereitet für das Advanced Filtering System mit Papierfiltern zur Entfernung feinsten Speiserückstände
- Schmelzfunktion zum sicheren Aufheizen von Festfett
- thermostatische Temperaturregelung bis 190 °C
- Sicherheitsthermostat als Überhitzungsschutz
- Ölablass mit Auffangbehälter unter dem Becken für sicheren und komfortablen Ölwechsel
- serienmäßig mit zwei Halbkörben ausgestattet
- Unterbau mit Schublade und zusätzlichem Stauraum für Zubehör und Betriebsmittel
- Erdgasdüsen serienmäßig, Umrüstung auf Flüssiggas möglich
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.

Flüssiggasdüsensatz erhältlich (Sonderzubehör).



EF9 / 1VB-23L-U1S-P-LS-AC

EF9 / 1VB-23L-U1S-P-LS-AC		GF9 / 1VB-23L-U1S-P-LS-AC	
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	400 x 900 x 1229		
Becken (B x T x H)	340 x 400 x 575		
Korpus (B x T x H)	400 x 900 x 700		
Tiefe mit geöffn. Schublade	1669		
Tiefe bei geöffneter Tür	1273		
Höhe mit Füßen	1229		
LEISTUNGSDATEN			
Kochfelder	1 x V-Becken, außen liegende Heizelemente, indirekt beheizt	1 x V-Becken, außen liegende Brennersysteme, indirekt beheizt	
Unterbau	1 x Reservefach dreiseitig geschlossen mit 1 x Tür, rechts angeschlagen		
Becken	1 x 21 bis 23 l		
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro	Gas	
Anschlusswert (Elektro)	18,00 kW 400 V 3 N ph 50 Hz	0,10 kW 230 V 1 50 Hz	
Anschlusswert (Gas)		26,00 kW	
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	110 bis 190 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	104 kg 96 kg	110 kg 96 kg	
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	406392345	406392343	
Verkaufspreis	10.750,00 €	10.964,00 €	

SERIENZUBEHÖR

Fritteusenkorb, B x T x H in mm: 140 x 330 x 150	2
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250	4

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Fritteusen Elektro-Standgeräte mit 2 V-Becken Serie EVO 900

- geeignet zum kontinuierlichen Frittieren großer Mengen von Pommes frites, Snacks, Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten bei hoher Ausbringung
- zwei V-förmige Frittierbecken mit jeweils 13 bis 15 l bzw. 21 bis 23 l Ölvolumen für die parallele Zubereitung unterschiedlicher Produkte
- getrennt regelbare Becken ermöglichen den gleichzeitigen Betrieb mit unterschiedlichen Temperaturen
- V-förmige Becken mit gerundeten bzw. nahtlos verschweißten Innenkanten für hohe Hygiene und einfache Reinigung
- außen liegende Hochleistungs-Infrarot-Heizelemente bzw. Brennersysteme sorgen für gleichmäßige Wärmeverteilung und verlängerte Ölstandzeiten gegenüber Systemen mit innen liegenden Heizelementen oder Brennern
- Fettlauf mit Auffangbehälter unter jedem Becken für sicheren und komfortablen Ölwechsel
- thermostatische Temperaturregelung und Sicherheitsthermostat zum Schutz vor Überhitzung
- Gasgeräte mit Piezo-Zündung, Flammenüberwachung und Erdgasdüsen, umrüstbar auf Flüssiggas
- Unterbau mit Flügeltüren und Stauraum für Zubehör
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.

Flüssiggasdüsensatz erhältlich (Sonderzubehör).



EF9 / 2VB-15L-U2FT-S

EF9 / 2VB-15L-U2FT-S	EF9 / 2VB-23L-U2FT-S	GF9 / 2VB-15L-U2FT-S	GF9 / 2VB-23L-U2FT-S
----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	800 x 900 x 850			
Becken (B x T x H)	240 x 380 x 505	340 x 400 x 575	240 x 380 x 505	340 x 400 x 575
Korpus (B x T x H)	800 x 900 x 700			
Höhe mit Füßen	850	908	850	

LEISTUNGSDATEN

Kochfelder	2 x V-Becken, außen liegende Heizelemente, indirekt beheizt		2 x V-Becken, außen liegende Brennersysteme, indirekt beheizt	
Unterbau	2 x Unterbau dreiseitig geschlossen mit 2 Türen	1 x Unterbau dreiseitig geschlossen mit 2 Türen	1 x Unterbau dreiseitig geschlossen mit 2 Türen	2 x Unterbau dreiseitig geschlossen mit 2 Türen
Becken	2 x 13 bis 15 l	2 x 21 bis 23 l	2 x 13 bis 15 l	2 x 21 bis 23 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro		Gas	
Anschlusswert (Elektro)	20,00 kW 400 V 3N 50 Hz	36,00 kW 400 V 3N 50 Hz		
Anschlusswert (Gas)			28,00 kW	42,00 kW
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt			

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	105 bis 175 °C	120 bis 190 °C
-------------------	----------------	----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	109 kg 86 kg	125 kg 115 kg	98 kg 86 kg	126 kg 115 kg
------------------------	----------------	-----------------	---------------	-----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406392088	406392338	406392078	406392332
Verkaufspreis	6.707,00 €	8.287,00 €	6.912,00 €	8.112,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fritteusenkorb, B x T x H in mm: 140 x 330 x 150	-	4	-	4
Fritteusenkorb, B x T x H in mm: 225 x 325 x 120	2	-	2	-
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250	4	4	4	4

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Fritteusen Elektro- & Gas-Hochleistungs-Standgerät mit 23 l-V-Becken Serie EVO 900

- Hochleistungs-Fritteuse für das kontinuierliche Frittieren großer Mengen von Pommes frites, Snacks, Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten
- V-förmiges Frittierbecken mit 21 bis 23 l Ölvolumen für hohe Produktionskapazität und optimale Wärmeübertragung
- elektronische Steuerung mit intelligenter Temperaturüberwachung für einen sicheren und reproduzierbaren Frittierprozess
- Schmelzfunktion zum schonenden Aufheizen von festem Frittierfett
- außen liegende Hochleistungs-Infrarot-Heizelemente bzw. Brennersysteme für gleichmäßige Wärmeverteilung, einfache Beckenreinigung und verlängerte Ölstandzeiten
- tiefgezogenes V-Becken mit gerundeten Innenkanten für hohe Hygiene und einfache Reinigung
- thermostatische Temperaturregelung bis 190 °C sowie integrierter Überhitzungsschutz
- Fettablauf mit Auffangbehälter unter dem Becken für komfortablen und sicheren Ölwechsel
- je nach Modell mit integriertem Fettfiltersystem und Umwälzpumpe zur Verlängerung der Ölstandzeiten sowie Vorbereitung für eine Feinfiltration mit Papierfiltern
- serienmäßig mit zwei Halbkörben ausgestattet
- Gas-Ausführungen mit Hochleistungs-Edelstahlbrennern, Flammenüberwachung sowie Betrieb mit Erd- oder Flüssiggas möglich
- Unterbau mit Tür und Stauraum für Zubehör und Betriebsmittel
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.

Flüssiggasdüsensatz erhältlich (Sonderzubehör).



EHF9 / 1VB-23L-U1FT-S

ABMESSUNGEN (MM)

	EHF9 / 1VB-23L-U1FT-S	EHF9 / 1VB-23L-U1FT-F-S	GHF9 / 1VB-23L-U1FT-S	GHF9 / 1VB-23L-U1FT-F-S
außen (B x T x H)	400 x 900 x 1229			
Becken (B x T x H)	340 x 400 x 575			
Korpus (B x T x H)	400 x 900 x 700			
Höhe mit Füßen	1229			

LEISTUNGSDATEN

Unterbau	1 x Reservefach dreiseitig geschlossen mit 1 x Tür, rechts angeschlagen
Becken	1 x 21 bis 23 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro	Gas
Anschlusswert (Elektro)	18,00 kW 400 V 3N 50 Hz	0,30 kW 230 V 1N 50 Hz
Anschlusswert (Gas)		25,00 kW
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt	

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	110 bis 190 °C
-------------------	----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	108 kg 86 kg	98 kg 86 kg	108 kg 86 kg
------------------------	----------------	---------------	----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	--

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406392339	406392340	406392333	406392334
Verkaufspreis	6.782,00 €	8.037,00 €	7.020,00 €	8.164,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fritteusenkorb, B x T x H in mm: 137 x 330 x 142	2
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250	4
Ölfilter, CNS	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Fritteusen Frittenwanne - Elektro-Tischgerät - Serie EVO 900

- zum Warmhalten und Zwischenlagern frisch frittierten Garguts direkt neben der Fritteuse
- geeignet für Pommes frites, Kartoffelprodukte, Snacks sowie weitere frittierte Speisen
- Infrarot-Warmhaltelampe sorgt für gleichmäßige Wärmeabgabe und unterstützt den Erhalt von Temperatur, Knusprigkeit und Produktqualität bis zum Servieren
- GN 1/1-Aufnahme für flexible Bestückung mit GN-Behältern bis 150 mm Tiefe
- serienmäßig mit gelochtem GN 1/1-Einlegeboden zum Abtropfen überschüssigen Fettes und zur Verbesserung der Produktqualität

- speziell geformter Einlegeboden für die einfache Entnahme und Portionierung der Produkte
- großzügiges Becken zur Aufnahme größerer Produktionsmengen während Spitzenzeiten
- einfache Bedienung über frontseitigen Hauptschalter
- ideal als Ergänzung zu Fritteusen in Gastronomie, Systemgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm



EFW9 / 1B-GN1/1-T

EFW9 / 1B-GN1/1-T

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	400 x 900 x 250
-------------------	-----------------

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	1,00 kW 230 V 1N 50 Hz
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät
-----------------	------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	32 kg 28 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406392098
Verkaufspreis	1.978,00 €

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



PASTAKOCHER SERIE EVO 900

ZANUSSI
PROFESSIONAL

Die Pastakocher aus der Serie EVO 900 garantieren höchste Produktivität und eine bemerkenswerte Wärmeleistung.

Die Geräte sind vielseitig und leistungstark dank „Energy Control“ bei den Gasmodellen und dem Infrarotheizsystem bei elektrischen Modellen sowie der „Energiesparkontrolle“ für das bedarfsgerechte Auffüllen des Beckens mit Heißwasser.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Kochbecken aus Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401 für höchste Beständigkeit gegen Korrosion, mit unsichtbaren Schweißnähten
- elektromagnetischer Sensor verhindert Betrieb ohne Wasser
- System zum Selbst-Abschöpfen (bei kontinuierlicher Befüllung mit Wasser)
- großer Abfluss mit Schwimmventil für schnelles Entleeren des Beckens

Gasmodelle

- einzeln steuerbare, hocheffiziente Brenner mit Flammenwächter unterhalb des Beckenbodens (einer je Becken)
- Piezozündung
- kein elektrischer Anschluss erforderlich

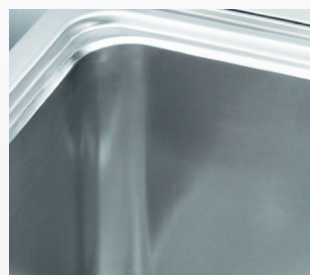
Elektromodelle

- „Energiekontrolle“ für präzise Stromregulierung erlaubt die Anpassung des Strombedarfs an tatsächliche Anforderungen
- Infrarot-Heizsystem unterhalb des Beckenbodens
- vier Kochstufen für einfacheren Gebrauch und gleichzeitig optimalen Stromverbrauch

optional: automatisches Korb-Hebesystem

Das programmierbare automatische Korb-Hebesystem garantiert die Wiederholung des Kochzyklus, damit die gleiche, hohe Qualität der Speisen jedes Mal aufgrund des automatisierten Kochvorgangs sichergestellt wird.

- bis zu neun Kochzeiten per Digitalsteuerung speicherbar, jeder Heber kann separat bedient werden
- einfache Bedienung: Korbheben wird durch einfachen Knopfdruck ausgeführt, nötigenfalls auch manuell möglich
- 200 mm breit mit zwei Edelstahl-Korbaufhängungen, an denen Körbe GN 1/2 befestigt werden können
- kann an jeder Seite des Pastakochers oder an beiden Seiten des Pastakochers angebracht werden, um bis zu vier einzelne, quadratische Portionskörbe zu heben



Becken mit abgerundeten Ecken



Überlaufbereich mit Abfluss



Standard-Pastakocher Elektro Serie EVO 900

- für das Kochen von Pasta, Nudeln, Reis, Klößen, Gemüse und vergleichbaren Kochprodukten in Wasserbädern mit hoher Produktionsleistung ausgelegt
- je nach Modell mit einem oder zwei Becken für die parallele Zubereitung unterschiedlicher Produkte oder größerer Mengen
- Becken aus korrosionsbeständigem Chromnickel-Molybdänstahl für hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber Salz, Stärke und Wasser
- Beckenvolumen je Becken 32 bis 40 Liter
- integrierte Abschöpfzone mit kontinuierlichem Überlauf zur Ableitung von Stärke und Schaum während des Kochvorgangs
- manuelle Wasserbefüllung und groß dimensionierter Wasserablauf für komfortables Befüllen und schnelles Entleeren des Beckens

Hinweis:

Lieferumfang ohne Körbe (Sonderzubehör).



ENK9 / 1B-40L

- leistungsstarke elektrische Beheizung über Infrarot-Heizelemente unter dem Beckenboden für kurze Aufheizzeiten und hohe Energieeffizienz
- 5-stufige Leistungsregelung zur Anpassung der Kochintensität und Optimierung des Energieverbrauchs
- Sicherheitsthermostat als Trockenlaufschutz
- optional mit verschiedenen Nudelkochkörben, Deckeln sowie automatischem Korbhebesystem zur Standardisierung von Kochprozessen erweiterbar
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm
- Unterbau mit Flügeltür(en) und Stauraum für Zubehör und Kochutensilien

	ENK9 / 1B-40L	ENK9 / 2B-40L-AUT
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 900 x 850	800 x 900 x 850
Becken (B x T x H)	300 x 520 x 260	
Korpus (B x T x H)	400 x 900 x 700	800 x 900 x 700
Höhe mit Füßen	850	
LEISTUNGSDATEN		
Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür, rechts angeschlagen	2 x Schrankfach mit 2 Türen
Becken	1 x 32 bis 40 l	2 x 32 bis 40 l
Anzahl Türen im Unterbau	1	2
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	10,00 kW 400 V 3N 50 Hz	20,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	56 kg 44 kg	91 kg 77 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406392126	406392127
Verkaufspreis	4.922,00 €	8.298,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

4



Standard-Pastakocher Gas Serie EVO 900

- für das Kochen von Pasta, Nudeln, Reis, Klößen, Gemüse, Dumplings und vergleichbaren Kochprodukten in Wasserbädern mit hoher Produktionsleistung ausgelegt
- je nach Modell mit einem oder zwei Becken für die parallele Zubereitung unterschiedlicher Produkte oder größerer Mengen
- Becken aus korrosionsbeständigem Chromnickel-Molybdänstahl für hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber Salz, Stärke und Wasser
- Beckenvolumen je Becken 32 bis 40 Liter
- integrierte Abschöpfzone mit kontinuierlichem Überlauf zur Ableitung von Stärke und Schaum während des Kochvorgangs
- manuelle Wasserbefüllung und groß dimensionierter Wasserablauf für komfortables Befüllen und schnelles Entleeren des Beckens

- einzeln regelbare Hochleistungsbrenner unter dem Beckenboden für kurze Aufheizzeiten und hohe Energieeffizienz
- Energieregulierung zur präzisen Anpassung der Kochintensität und Optimierung des Energieverbrauchs
- Sicherheitsthermostat als Trockenlaufschutz sowie Flammenüberwachung für hohe Betriebssicherheit
- einfache Bedienung über Sicherheits-Gashahn, Piezo-Zündung und Wasserhahn
- optional mit verschiedenen Nudelkochkörben, Deckeln sowie automatischem Korbhebesystem zur Standardisierung von Kochprozessen erweiterbar
- Erdgasdüsen serienmäßig, Umrüstung auf Flüssiggas möglich
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm
- Unterbau mit Flügeltür(en) und Stauraum für Zubehör und Kochutensilien

Hinweis:

Lieferumfang ohne Körbe (Sonderzubehör).

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.

Flüssiggasdüsensatz erhältlich (Sonderzubehör).



GNK9 / 1B-40L

	GNK9 / 1B-40L	GNK9 / 2B-40L
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 900 x 850	800 x 900 x 850
Becken (B x T x H)	300 x 520 x 260	
Korpus (B x T x H)	400 x 900 x 700	800 x 900 x 700
Höhe mit Füßen	850	
LEISTUNGSDATEN		
Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür, rechts angeschlagen	2 x Schrankfach mit 2 Türen
Becken	1 x 32 bis 40 l	2 x 32 bis 40 l
Anzahl Türen im Unterbau	1	2
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	16,5 kW	33,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	65 kg 62 kg	120 kg 115 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406392111	406392112
Verkaufspreis	4.765,00 €	8.032,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Standard-Pastakocher Korb-Hebeeinheit Serie EVO 900

- automatische Korbhebevorrichtung zur Standardisierung von Kochprozessen und zur Entlastung des Bedienpersonals bei wiederkehrenden Garvorgängen
- ideal für die qualitätsgesicherte Zubereitung von Pasta, Reis, Gemüse und weiteren Kochprodukten mit definierten Garzeiten
- geeignet für GN 1/2- bzw. Portionskörbe, mit zwei Edelstahl-Korbaufhängungen
- Montage wahlweise rechts, links oder beidseitig am Pastakocher; bei beidseitiger Ausführung können mehrere Körbe gleichzeitig automatisch gehoben werden

- elektronische Steuerung mit LED-Leuchttasten und digitaler Anzeige für eine komfortable Bedienung
- bis zu neun individuelle Garzeiten programmier- und speicherbar, für reproduzierbare Garergebnisse bei unterschiedlichen Produkten
- automatische Anhebung der Körbe nach Ablauf der programmierten Garzeit
- manuelle Hub- und Senkfunktion über Tastendruck ebenfalls möglich



Korb-Hebeeinheit LIFT9

Korb-Hebeeinheit LIFT9

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	200 x 915 x 923
Korpus (B x T x H)	200 x 915 x 701
Höhe mit Füßen	850

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	0,20 kW 230 V 1N 50 Hz
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	42 kg 40 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406206355
Verkaufspreis	4.640,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250

2

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

PASTAKOCHER, ELEKTRISCH

Pastakocher mit automatischer Wasser-Nachfüllung – gleichbleibende Qualität ohne Kompromisse

Entwickelt für Pasta und mehr. Eignet sich auch hervorragend zum Garen von Fleisch, Gemüse, Kartoffeln, Reis, Getreide und vielem mehr.



AUTOMATISCHE WASSERAUFFÜLLUNG

Durch die automatische Verwaltung wichtiger Aufgaben und die Aufrechterhaltung eines optimalen Wasserstands können sich Köche auf das Wesentliche konzentrieren, der Betrieb läuft reibungslos und jeder Service wird mit maximaler Effizienz erbracht.

INTUITIVE DIGITALE STEUERUNG

Das digitale Display und der Drehknopf vereinfachen die Bedienung zusätzlich, bieten eine verbesserte Sichtbarkeit und eine einfache Steuerung.



Elektro-Pastakocher Serie Evo Pro 900

- geeignet für Pasta, Nudeln, Reis, Gemüse, Dumplings und vergleichbare Kochprodukte
- je nach Modell mit einem oder zwei Kochbecken à 40 l für die parallele Zubereitung unterschiedlicher Produkte oder hoher Produktionsmengen
- Becken aus hochwertigem Edelstahl 316L mit abgerundeten Innenkanten für hohe Korrosionsbeständigkeit und einfache Reinigung
- leistungsstarke Infrarot-Beheizung unter dem Beckenboden für gleichmäßige Wärmeverteilung und hohe Energieeffizienz
- automatische Wasserstandskontrolle mit sensorgesteuerter Nachfüllfunktion für konstante Wasserstände und unterbrechungsfreie Produktion
- zweistufige Wasserbefüllung mit automatischer Regelung der Zulaufmenge
- integrierte Abschöpf- und Überlaufzone zur kontinuierlichen Entfernung von Stärke und Schaum sowie zur Verbesserung der Wasserqualität während des Betriebs

Hinweis:

Lieferumfang ohne Körbe (Sonderzubehör).

Lieferung ohne Stecker und Kabel.



ENK9 / 1B40L-U1FT-S EvoPro

- integrierte Abtropfzone zur Aufnahme von Kochkörben nach dem Garvorgang
- digitale Steuerung mit gut ablesbarer Betriebs- und Leistungsanzeige
- Standby-Funktion zur Reduzierung des Energieverbrauchs bei gleichzeitig schneller Wiederherstellung der Betriebsbereitschaft
- automatische Abschaltung bei Wassermangel als Überhitzungs- und Trockenlaufschutz
- optional mit programmierbarer Korb-Hebeeinheit LIFT9 zur Automatisierung und Standardisierung von Kochprozessen erweiterbar
- optionales Energiesparsystem zur Vorwärmung des Zulaufwassers auf bis zu 60 °C verfügbar
- Wasserzulauf 3/4", Wasserablauf 1"
- Unterbau mit Flügeltür(en) und Stauraum für Zubehör und Kochutensilien
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm

	ENK9 / 1B40L-U1FT-S EvoPro	ENK9 / 2B80L-U2FT-S EvoPro
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 921 x 908	800 x 921 x 908
Becken (B x T x H)	305 x 515 x 315	610 x 515 x 315
Tiefe bei geöffneter Tür	1273	
LEISTUNGSDATEN		
Becken	1 x 40 l	2 x 40 l
Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür	2 x Schrankfach mit 2 Türen
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	10,00 kW 400 V 3N 50 Hz	20,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	bis 185 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	55 kg 48 kg	90 kg 79 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406392662	406392663
Verkaufspreis	6.332,00 €	9.710,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

4



Entdecken Sie hier alle Kippbratpfannen der Serie EVO 900



KIPPBRATPFANNEN SERIE EVO 900



Alle EVO 900-Kippbratpfannen sind mit Edelstahlbecken ausgestattet, die mit abgerundeten Ecken und einer formgepressten Abgussvorrichtung gefertigt wurden. Die Entfernung von Speisen und die Reinigung ist so noch einfacher geworden.

- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Becken mit abgerundeten Ecken und unsichtbaren Schweißnähten
- doppelwandiger Deckel aus Edelstahl
- Kochoberfläche in Flusstahl besonders für Bratvorgänge geeignet
- Kochoberfläche mit robustem Duomat-Tiegel:
Eine leitfähige, 10 Millimeter starke Aluminiumfläche in Kombination mit einer Zusatzschicht aus äußerst robustem Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401.
Hierdurch wird die thermische Stabilität auf der gesamten Kochoberfläche verbessert.
Dies erlaubt eine multifunktionale Nutzung für trockenes oder nasses Kochen / Braten.
- hochpräzises, manuelles Kippsystem

Gasmodelle

- Brenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung mit elektronischer Flammensteuerung
- in den Beckenboden eingebaute Brenner werden beim Kippen mitbewegt
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 120 °C und 300 °C

Elektromodelle

- elektrische Infrarot-Heizelemente unterhalb der Kochoberfläche
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 120 °C und 300 °C



Die innovative Duomat-Kochoberfläche (Verbindung verschiedener Edelstahllarten) des EVO 900-Bräters ist die beste Lösung, um eine gleichmäßige Temperatur auf der gesamten Kochoberfläche zu garantieren. Der Edelstahl liefert eine bessere Wärmespeicherkapazität während des Bratens und bietet den besten Korrosionsschutz beim Kochen in Flüssigkeiten.

Elektro- & Gas-Kippbratpfannen Duomat-Tiegel 80 l Serie EVO 900

- multifunktionale Kippbratpfanne für Braten, Schmoren, Dünsten, Kochen, Reduzieren und Regenerieren großer Produktionsmengen, ideal für Fleischgerichte, Schmorgerichte, Saucen, Eintöpfe, Gemüsegerichte und weitere Produkte mit hohem Produktionsvolumen
- 80-Liter-DUOMAT-Tiegel für hohe Produktionskapazitäten in Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Großküchen
- DUOMAT-Bratfläche aus 10 mm starker Verbundplatte mit zwei Edelstahlqualitäten für optimale Wärmestabilität, gleichmäßige Hitzeverteilung und hohen Korrosionsschutz
- tiefgezogener Edelstahltiegel mit gerundeten Ecken und nahtlos verschweißter Bodenplatte für hohe Hygiene und besonders einfache Reinigung
- doppelwandiger Edelstahldeckel reduziert Wärmeverluste und unterstützt einen energieeffizienten Betrieb
- frontseitig bedienbare Befüllarmatur auf der Deckplatte für komfortables Befüllen des Tiegels

- groß dimensionierte Ausgussöffnung für kontrolliertes Entleeren und einfache Reinigung
- je nach Modell mit hochpräziser manueller (HK-S) oder motorisierter Kippung (MK-S) für ergonomisches und sicheres Entleeren des Tiegels
- Elektro-Ausführungen mit Infrarot-Heizelementen unter der Bratfläche für gleichmäßige Wärmeverteilung über die gesamte Garfläche
- Gas-Ausführungen mit Edelstahlbrennern, optimierter Verbrennung, Piezo-Zündung und elektronischer Flammenüberwachung
- Betriebstemperatur stufenlos regelbar von 120 °C bis 300 °C für unterschiedlichste Garverfahren
- Temperaturbegrenzer für hohe Betriebssicherheit
- Erdgasdüsen serienmäßig, Umrüstung auf Flüssiggas möglich
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm

Hinweis:

** Edelstahl-Duomat-Tiegel: Eine leitfähige, 10 mm starke Aluminiumfläche in Kombination mit einer Zusatzschicht aus äußerst robustem Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401. Hierdurch wird die thermische Stabilität der gesamten Kochoberfläche verbessert. Dies erlaubt eine multifunktionale Nutzung für trockenes oder nasses Kochen / Braten. Der Aufbau dieser Duomat-Modelle bietet eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Korrosion.

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.



EK9 / 80L-CNS-HK-S

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	800 x 900 x 850
Tiegel (B x T x H)	680 x 565 x 200
Korpus (B x T x H)	800 x 900 x 700
Höhe mit Füßen	850

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	57 l
Bruttoinhalt	80 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro	Gas
Anschlusswert (Elektro)	13,00 kW 400 V 3N 50 Hz	0,10 kW 230 V 1N 50 Hz
Anschlusswert (Gas)		21,00 kW
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt	

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	80 bis 300 °C
-------------------	---------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	157 kg 150 kg	158 kg 150 kg	163 kg 150 kg
------------------------	-----------------	-----------------	-----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406392145	406392146	406392136	406392137
Verkaufspreis	9.359,00 €	10.999,00 €	9.609,00 €	11.257,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

4



Elektro- & Gas-Kippbratpfannen Duomat-Tiegel 100 I Serie EV0 900

- multifunktionale Kippbratpfanne für Braten, Schmoren, Dünsten, Kochen, Reduzieren und Regenerieren großer Produktionsmengen, ideal für Fleischgerichte, Schmorgerichte, Saucen, Eintöpfe, Gemüsegerichte und weitere Produkte mit hohem Produktionsvolumen
- 100-Liter-DUOMAT-Tiegel für hohe Chargengrößen und den Einsatz in Großküchen, Betriebsrestaurants und Gemeinschaftsverpflegung
- DUOMAT-Bratfläche aus mehrschichtiger Verbundplatte mit zwei Edelstahlqualitäten für optimale Wärmestabilität, gleichmäßige Wärmeverteilung und hohen Korrosionsschutz
- ideal für Fleischgerichte, Schmorgerichte, Saucen, Eintöpfe, Gemüsegerichte und weitere Produkte mit hohem Produktionsvolumen
- tiefgezogener Edelstahltiegel mit gerundeten Ecken und nahtlos verschweißter Bodenplatte für hohe Hygiene und besonders einfache Reinigung
- doppelwandiger Edelstahldeckel reduziert Wärmeverluste und unterstützt einen energieeffizienten Betrieb

Hinweis:

**** Edelstahl-Duomat-Tiegel:** Eine leitfähige, 10 mm starke Aluminiumfläche in Kombination mit einer Zusatzschicht aus äußerst robustem Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401. Hierdurch wird die thermische Stabilität der gesamten Kochoberfläche verbessert. Dies erlaubt eine multifunktionale Nutzung für trockenes oder nasses Kochen / Braten. Der Aufbau dieser Duomat-Modelle bietet eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Korrosion.

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.

- frontseitig bedienbare Befüllarmatur auf der Deckplatte für komfortables Befüllen des Tiegels
- groß dimensionierte Ausgussöffnung für kontrolliertes Entleeren und einfache Reinigung
- je nach Modell mit hochpräziser manueller (HK-S) oder motorisierter Kippung (MK-S) für ergonomisches und sicheres Entleeren des Tiegels
- Elektro-Ausführungen mit Infrarot-Heizelementen unter der Bratfläche für gleichmäßige Wärmeverteilung über die gesamte Garfläche
- Gas-Ausführungen mit Edelstahlbrennern, optimierter Verbrennung, Piezo-Zündung und elektronischer Flammenüberwachung
- thermostatisch regelbarer Temperaturbereich von 120 °C bis 300 °C für unterschiedlichste Garverfahren
- Temperaturbegrenzer für hohe Betriebssicherheit
- Erdgasdüsen serienmäßig, Umrüstung auf Flüssiggas möglich
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm



EK9 / 100L-CNS-HK-S

	EK9 / 100L- CNS-HK-S	EK9 / 100L- CNS-MK-S	GK9 / 100L- CNS-HK-S	GK9 / 100L- CNS-MK-S
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	1000 x 900 x 850			
Tiegel (B x T x H)	880 x 565 x 200			
Korpus (B x T x H)	1000 x 900 x 700			
Höhe mit Füßen	850			
LEISTUNGSDATEN				
Nettoinhalt	73 l			
Bruttoinhalt	100 l			
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro		Gas	
Anschlusswert (Elektro)	17,00 kW 400 V 3N 50 Hz		0,10 kW 230 V 1N 50 Hz	
Anschlusswert (Gas)			27,00 kW	
Schutzart	IPXS - strahlwassergeschützt			
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Standgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Arbeitstemperatur	80 bis 300 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	182 kg 180 kg	181 kg 180 kg	185 kg 180 kg	187 kg 180 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	406392149	406392150	406392140	406392141
Verkaufspreis	10.738,00 €	12.371,00 €	10.877,00 €	12.369,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de





KOCHKESSEL SERIE EVO 900



Die Kochkessel aus der EVO 900-Serie garantieren dank der Energiesteuerung gleichmäßiges Kochen und eine präzise Kontrolle des Kochvorgangs, während die Edelstahlbrenner über die Steuerung einer Zündflamme mit elektrischer Zündung eine optimale Verbrennung und hohe Effizienz gewährleisten.

- Becken und doppelwandiger Deckel aus Edelstahl
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Becken gepresst aus salzbeständigem Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401
- tiefgezogenes Becken mit abgerundeten Ecken und unsichtbaren Schweißnähten
- Sicherheitsventil zur Gewährleistung des Betriebsdrucks bei Modellen mit indirekter Wärme
- Magnetventil zur Befüllung mit heißem oder kaltem Wasser
- externes Ventil für manuelles Ablassen überschüssiger Luft, die sich während des Vorwärmens in der Tasche bei Modellen mit indirekter Wärme angesammelt hat
- großer Zapfhahn für die Entnahme von Speisen

Gasmodelle

- Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter, Temperaturbegrenzer und abgesicherter Warnleuchte

Elektromodelle

- Heizelemente mit Energiekontrolle, Temperaturbegrenzer und Druckschalter

indirekte Wärme (Gas- und Elektromodelle)

- nutzt integral generierten, gesättigten Dampf von 110 °C im Doppelmantel
- Druckschaltersteuerung
- wahlweise mit manueller (L-I-P-S) oder automatischer (L-I-P-A-S) Wasserbefüllung des Doppelmantels erhältlich



Sicherheitsdruckventil



Manometer



Zapfhahn mit schwenkbarem Griff



tiefgezogenes Becken

Elektro- & Gas-Kochkessel Serie EVO 900

- indirekt beheizte Rundkessel für das schonende Kochen, Dünsten, Pochieren und Warmhalten großer Mengen von Suppen, Saucen, Fonds, Eintöpfen, Gemüse- und Teigwarenprodukten
- erhältlich mit 60, 100 oder 145 Litern Nutzinhalt für unterschiedliche Produktionsanforderungen in Großküchen und Gemeinschaftsverpflegung
- indirektes Dampferzeugungssystem im Doppelmantel mit einer Dampftemperatur von ca. 110 °C für gleichmäßige Wärmeübertragung über Boden und Seitenwände des Kessels
- tiefgezogener Rundkessel aus korrosionsbeständigem Chromnickel-Molybdänstahl mit gerundeten Ecken für hohe Hygiene und einfache Reinigung
- doppelwandiger Edelstahldeckel reduziert Energieverluste und verkürzt Garzeiten bei geschlossenem Betrieb
- Pressostat- und Druckschalterregelung zur Überwachung von Energie- und Wasserverbrauch sowie zur Optimierung des Betriebsdrucks im Doppelmantel
- Manometer, Sicherheitsventil und Be-/Entlüftungssystem gewährleisten einen sicheren und kontrollierten Betrieb

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.

Flüssiggasdüsensatz erhältlich (Sonderzubehör).



EK9 / 60L-I-P-S

- Kalt- und Warmwasserzulauf über Magnetventil mit komfortabler Befüllung direkt am Gerät
- groß dimensionierter Edelstahlauslaufhahn mit wärmegeschütztem Griff für kontrolliertes Portionieren und sicheres Entleeren auch kleiner Mengen
- kein Überspringen der Gartemperaturen und schnelle Reaktion auf Temperaturänderungen durch präzise Druck- und Leistungsregelung
- Elektro-Ausführungen mit leistungsstarken Incoloy-/CNS-Heizelementen und Sicherheitsthermostat im Doppelmantel
- Gas-Ausführungen mit Edelstahlbrennern, optimierter Verbrennung, geschützter Zündflamme und Flammenüberwachung
- geschlossene Heizkonstruktion für hohe Energieeffizienz ohne unnötige Wärmeverluste
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm
- serienmäßig für Erdgas ausgelegt, Umrüstung auf Flüssiggas möglich

	EK9 / 60L-I-P-S	EK9 / 100L-I-P-S	GK9 / 60L-I-P-S	GK9 / 100L-I-P-S	GK9 / 150L-I-P-S
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	800 x 900 x 850				
Ø Kessel	420	600	420	600	
Korpus (B x T x H)	800 x 900 x 700				
Höhe mit Füßen	850				
LEISTUNGSDATEN					
Nettoinhalt	60 l	98 l	60 l	98 l	145 l
Bruttoinhalt	60 l	98 l	60 l	98 l	150 l
TECHNISCHE DATEN					
Energieart	Elektro		Gas		
Anschlusswert (Elektro)	9,40 kW 400 V 3N 50 Hz	21,50 kW 400 V 3N 50 Hz	0,10 kW 230 V 1N 50 Hz		0,25 kW 230 V 1N 50 Hz
Anschlusswert (Gas)			14,00 kW	21,00 kW	24,00 kW
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt		IPX4 - spritzwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN					
Aufstellungsart	Standgerät				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto Netto	135 kg 115 kg	141 kg 135 kg	135 kg 115 kg	141 kg 135 kg	160 kg 135 kg
VERKLEIDUNG					
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	406392233	406392118	406392232	406392100	406392102
Verkaufspreis	8.995,00 €	9.359,00 €	10.441,00 €	10.989,00 €	11.074,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250	4
Korrosion-Additiv, für erstmalige Innenmantelbefüllung	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Elektro- & Gas-Kochkessel mit automatischer Befüllung Serie EV0 900

- indirekt beheizte Rundkessel für das schonende Kochen, Dünsten, Pochieren und Warmhalten großer Mengen von Suppen, Saucen, Fonds, Eintöpfen, Gemüse- und Teigwarenprodukten
- erhältlich mit 100 oder 145 Litern Nutzinhalt
- indirektes Dampferzeugungssystem im Doppelmantel mit einer Dampftemperatur von ca. 110 °C für gleichmäßige Wärmeübertragung über Boden und Seitenwände des Kessels
- tiefgezogener Rundkessel aus korrosionsbeständigem Chromnickel-Molybdänstahl mit gerundeten Ecken für hohe Hygiene und einfache Reinigung
- automatische Wasserbefüllung sowie Kalt- und Warmwasserzulauf über Magnetventil für komfortables und zeitsparendes Arbeiten
- doppelwandiger Edelstahldeckel reduziert Energieverluste und verkürzt Garzeiten bei geschlossenem Betrieb
- Pressostat- und Druckschalterregelung zur Überwachung von Energie- und Wasserverbrauch sowie zur Optimierung des Betriebsdrucks im Doppelmantel

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.

Flüssiggasdüsensatz erhältlich (Sonderzubehör).



EK9 / 100L-I-P-A-S

- Manometer, Sicherheitsventil sowie Be- und Entlüftungssystem gewährleisten einen sicheren und kontrollierten Betrieb
- groß dimensionierter Edelstahlauslaufhahn mit wärmeisoliertem Griff für kontrolliertes Portionieren und sicheres Entleeren
- gleichmäßige Temperaturverteilung ohne Überspringen der Gartemperaturen bei schneller Reaktionszeit
- Elektro-Ausführungen mit leistungsstarken Heizelementen und Sicherheitsthermostat, Gas-Ausführungen mit Edelstahlbrennern, geschützter Zündflamme und Flammenüberwachung
- geschlossene Heizkonstruktion für hohe Energieeffizienz und geringen Ressourcenverbrauch
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm
- serienmäßig für Erdgas ausgelegt (Gasmodelle) bzw. Elektroanschluss für professionelle Großküchenanwendungen

EK9 / 100L-I-P-A-S	EK9 / 150L-I-P-A-S	GK9 / 100L-I-P-A-S	GK9 / 150L-I-P-A-S
--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	800 x 900 x 850		
Ø Kessel	600		
Korpus (B x T x H)	800 x 900 x 700		
Höhe mit Füßen	850		

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	98 l	143 l	98 l	143 l
Bruttoinhalt	98 l	143 l	98 l	143 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro	Gas
Anschlusswert (Elektro)	21,50 kW 400 V 3N 50 Hz	0,10 kW 230 V 1N 50 Hz
Anschlusswert (Gas)		21,00 kW 24,00 kW
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt	IPX4 - spritzwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	141 kg 135 kg
------------------------	-----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406392119	406392121	406392101	406392103
Verkaufspreis	11.907,00 €	11.377,00 €	11.450,00 €	12.070,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250	4
Korrosion-Additiv, für erstmalige Innenmantelbefüllung	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Elektro- & Gas-Kochkessel mit Rechteckkessel Serie EVO 900

- indirekt beheizter Rechteck-Kochkessel für das Kochen, Dünsten, Pochieren und Warmhalten großer Mengen von Suppen, Saucen, Fonds, Eintöpfen, Gemüse-, Teigwaren- und Convenience-Produkten
- großzügiger Nutzinhalt von 240 Litern für hohe Produktionsleistungen in Großküchen und Gemeinschaftsverpflegung
- rechteckige Kesselform mit großer Bodenfläche für optimale Wärmeübertragung und komfortables Arbeiten mit großvolumigen Produkten
- indirektes Dampferzeugungssystem im Doppelmantel mit einer Dampftemperatur von ca. 110 °C für gleichmäßige Wärmeverteilung über Boden und Seitenwände des Kessels
- tiefgezogener Kessel aus korrosionsbeständigem Chromnickel-Molybdänstahl mit gerundeten Ecken und nahtlos verschweißter Bodenplatte für hohe Hygiene und einfache Reinigung
- doppelwandiger Edelstahldeckel reduziert Wärmeverluste und unterstützt einen energieeffizienten Betrieb
- integrierter Kalt- und Warmwasserzulauf über Magnetventil für komfortables Befüllen direkt am Gerät
- Manometer, Sicherheitsventil sowie Be- und Entlüftungssystem gewährleisten einen sicheren und kontrollierten Betrieb
- Druckschalterregelung zur Überwachung von Energie- und Wasserverbrauch sowie zur Optimierung des Betriebsdrucks im Doppelmantel
- groß dimensionierter Edelstahlauslaufhahn mit wärmegeschütztem Griff für kontrolliertes Portionieren und sicheres Entleeren auch kleiner Mengen
- gleichmäßige Temperaturverteilung ohne Überspringen der Gartemperaturen bei schneller Reaktionszeit auf Temperaturänderungen
- Elektro-Ausführung mit leistungsstarken Incoloy-Heizelementen, Energieregulierung, Druckschalter und Sicherheitsthermostat im Doppelmantelboden
- Gas-Ausführung mit Edelstahlbrennern, optimierter Verbrennung, geschützter Zündflamme, Flammenüberwachung und Sicherheitsthermostat
- geschlossene Heizkonstruktion für hohe Energieeffizienz und minimale Wärmeverluste
- serienmäßig für Erdgas ausgelegt, Umrüstung auf Flüssiggas möglich
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.

Flüssiggasdüsensatz erhältlich (Sonderzubehör).



ERK9 / 250L-I-S

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1200 x 900 x 850
Kessel (B x T x H)	1040 x 550 x 485
Korpus (B x T x H)	1200 x 900 x 700
Höhe mit Füßen	850

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	240 l
Bruttoinhalt	267 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro	Gas
Anschlusswert (Elektro)	24,00 kW 400 V 3N 50 Hz	0,05 kW 230 V 1N 50 Hz
Anschlusswert (Gas)		35,00 kW
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt	IPX4 - spritzwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	234 kg 200 kg	256 kg 222 kg
------------------------	-----------------	-----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406392123	406392105
Verkaufspreis	20.565,00 €	21.158,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 250	4
Korrosion-Additiv, für erstmalige Innenmantelbefüllung	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Entdecken Sie hier alle Bain-Maries & Arbeitsflächen der Serie EVO 900



BAIN-MARIES & ARBEITSFLÄCHEN SERIE EVO 900



Bain-Maries

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken und unsichtbaren Schweißnähten
- geeignet für GN-Behälter 1/1, max. Höhe 150 mm
- thermostatische Temperaturregelung von 30 °C bis 90 °C
- maximale Wasserfüllhöhe an der Beckenrückseite markiert
- manuelles Befüllen mit Wasser (Füllhahn kann optional geordert werden)



22-Liter-Becken aus Chromnickelstahl 1.4301 mit 15 mm Verbundbodenplatte – 12 mm Unterschicht aus Weichstahl in Verbindung mit einer 3 mm starken Deckschicht aus korrosionsbeständigem Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401

Arbeitsflächen

- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- mit geschlossener Front oder mit Schublade

offene Unterschränke

- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Kabelkanäle



hygienisch & flexibel:
Speisenzubereitung auf den Arbeitsflächen der Serie EVO 900

Bain-Maries Serie EVO 900

- Bain-Marie zum schonenden Warmhalten, Bereitstellen und Ausgeben von Speisen bei konstanter Serviertemperatur in Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Front-Cooking-Anwendungen
- erhältlich für GN 1/1-Behälter oder GN 2/1-Behälter bzw. zwei GN 1/1-Behälter mit einer Behältertiefe von bis zu 150 mm
- Wasserbadtemperatur stufenlos regelbar von 30 °C bis 90 °C für unterschiedliche Warmhalteanforderungen
- tiefgezogenes, fugenlos eingeschweißtes Edelstahlbecken mit gerundeten Ecken für optimale Hygiene und besonders einfache Reinigung
- integrierte Auflage für GN-Behälter und Füllstandsmarkierung im Becken für sicheren Betrieb
- manuelle Wasserbefüllung mit Wasserablauf über Überlaufrohr

- gleichmäßige Wärmeübertragung über das Wasserbad zur produktschonenden Warmhaltung ohne Austrocknen der Speisen
- Elektro-Ausführungen mit langlebigen Incoloy-Heizelementen unter dem Beckenboden für effiziente und gleichmäßige Erwärmung
- Gas-Ausführungen mit Edelstahlbrennern, optimierter Verbrennung, Piezo-Zündung und Flammenüberwachung
- geeignet für Saucen, Beilagen, Gemüse, Fleischgerichte sowie weitere warmzuhaltende Speisen
- optional mit Wasserschwenkarmatur sowie gelochtem Einlegeboden und Tragerahmen für GN-Behälter erweiterbar
- serienmäßig für Erdgas ausgelegt, Umrüstung auf Flüssiggas möglich (Gasmodelle)
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 2 mm



EWB9 / 1B-GN1/1-T

	EWB9 / 1B-GN1/1-T	EWB9 / 1B-GN2/1-T	GWB9 / 1B-GN1/1-T	GWB9 / 1B-GN2/1-T
--	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250
Becken (B x T x H)	305 x 685 x 160	630 x 685 x 160	305 x 685 x 160	630 x 685 x 160

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	1 x GN 1-1-150	2 x GN 1-1-150 1 x GN 2-1-150	1 x GN 1-1-150	2 x GN 1-1-150 1 x GN 2-1-150
----------------------	----------------	----------------------------------	----------------	----------------------------------

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro		Gas	
Anschlusswert (Elektro)	2,20 kW 230 V 1N 50 Hz	4,40 kW 400 V 2N 50 Hz		
Anschlusswert (Gas)			3,00 kW	6,20 kW
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt		IPX4 - spritzwassergeschützt	

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	30 bis 90 °C
-------------------	--------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	30 kg 32 kg	41 kg 45 kg	30 kg 32 kg	41 kg 45 kg
------------------------	---------------	---------------	---------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	---

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406392124	406392125	406392109	406392110
Verkaufspreis	2.351,00 €	3.156,00 €	2.675,00 €	3.072,00 €

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Neutralelemente Tisch-Modelle mit geschlossener Front Serie EVO 900

- neutrale Arbeits- und Abstellfläche zur Ergänzung von Kochblöcken der Serie EVO 900
- geschlossene Ausführung
- einteilige, gepresste Deckplatte aus CNS-Edelstahl

- glatte, gerundete Kanten für einfache Reinigung
- bündige Integration in Kochzeilen durch rechtwinklige Laserschnittkanten
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm



AT9 / 200-GF-T

	AT9 / 200-GF-T	AT9 / 400-GF-T	AT9 / 800-GF-T
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	200 x 900 x 250	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250
LEISTUNGSDATEN			
Unterbau	1 x geschlossen		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischelement mit Schublade		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	18 kg 13 kg	30 kg 20 kg	64 kg 44 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	406392156	406392158	406392160
Verkaufspreis	603,00 €	727,00 €	1.006,00 €

SERIENZUBEHÖR

Stellfüße, höhenverstellbar, H in mm: 24

4

 passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

Neutralelemente Tisch-Modelle mit Schublade Serie EVO 900

- neutrale Arbeits- und Abstellfläche zur Ergänzung von Kochblöcken der Serie EVO 900
- mit integrierter Schublade
- einteilige, gepresste Deckplatte aus CNS-Edelstahl

- glatte, gerundete Kanten für einfache Reinigung
- bündige Integration in Kochzeilen durch rechtwinklige Laserschnittkanten
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm



AT9 / 200-S-T

	AT9 / 200-S-T	AT9 / 400-S-T	AT9 / 800-S-T
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	200 x 900 x 250	400 x 917 x 290	800 x 900 x 250
LEISTUNGSDATEN			
Unterbau	mit integrierter Schublade		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischelement		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	18 kg 13 kg	37 kg 27 kg	64 kg 44 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	406392157	406392159	406392161
Verkaufspreis	872,00 €	1.019,00 €	1.644,00 €

SERIENZUBEHÖR

Stellfüße, höhenverstellbar, H in mm: 24

4

 passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

Neutralelemente Unterbau-Modelle Serie EVO 900

- ungekühltes Unterbauelement zur Ergänzung von Geräten der Serie EVO 900
- zur einfachen Montage unter EVO 900 Tischgeräten geeignet
- erhältlich mit geschlossener Front, Flaschenschublade oder offener Front
- offene Ausführungen mit bedienseitig offenem Stauraum für griffbereite Lagerung von Küchenutensilien und Zubehör

- Flaschenschubladenausführung zur übersichtlichen Aufbewahrung von Flaschen und Verbrauchsmaterialien
- robuste Edelstahlausführung mit Scotch-Brite-Finish
- glatte Oberflächen für einfache Reinigung
- Front- und Deckplatte aus CNS, Materialstärke 1,5 mm



U9 / 200-1UG-S

U9 / 200-1UG-S	U9 / 200-1FS-S	U9 / 400-U0-S	U9 / 800-U0-S	U9 / 1200-U0-S
----------------	----------------	---------------	---------------	----------------

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	200 x 900 x 600	400 x 785 x 600	800 x 785 x 600	1200 x 785 x 600
Unterschrank (B x T x H)		350 x 770 x 380	690 x 770 x 360	1090 x 770 x 360
Tiefe mit geöffn. Schublade		1442		

LEISTUNGSDATEN

Unterbau	geschlossen	Flaschenschublade	1 x dreiseitig geschlossen, bedienseitig offen	
----------	-------------	-------------------	--	--

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Unterbaugerät			
-----------------	---------------	--	--	--

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	25 kg 14 kg	23 kg 14 kg	39 kg 22 kg	60 kg 35 kg	60 kg 45 kg
------------------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen		Seiten- und -Rückwand: Edelstahl, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
-------------------	--	---	--	--

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406391220	406391152	406391153	406391154	406391155
Verkaufspreis	609,00 €	924,00 €	561,00 €	687,00 €	858,00 €

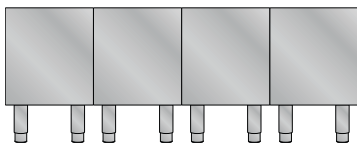
SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

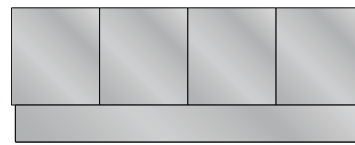
406391220	406391152	406391153	406391154	406391155
2	2	4	4	4

VERVOLLSTÄNDIGEN SIE IHRE INSTALLATION



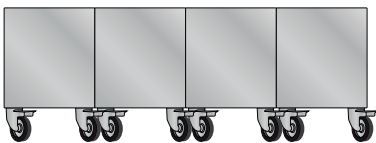
AUF FÜSSEN

- ▶ Standardlösung, ideal für die feste Installation von Geräten, die in der Höhe verstellbar sind.
- ▶ Standardmäßig bei allen freistehenden Geräten und Unterbauten enthalten.



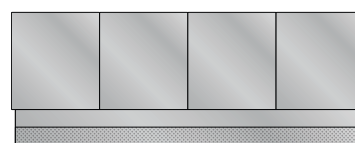
MIT SOCKELLEISTE

- ▶ Deckt die Füße ab, um den Bereich zwischen den Geräten und dem Boden zu schließen.
- ▶ Kann bei freistehenden Geräten und auf Füßen installierten Sockeln verwendet werden.



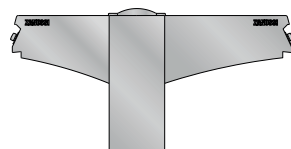
AUF ROLLEN

- ▶ Ersetzt die Füße durch Rollen, um eine flexible Lösung zu erhalten, mit der sich die Geräte leicht bewegen lassen.
- ▶ Kann an allen freistehenden Geräten und Unterbauten installiert werden.*



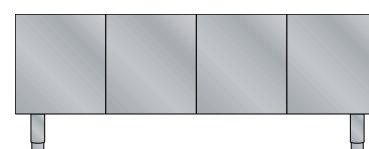
AUF ZEMENTSOCKEL

- ▶ Bietet eine geschlossene Lösung zur Montage auf einem Zementsockel – verschiedene Lösungen verfügbar.*
- ▶ Geeignet für alle freistehenden Geräte.*



AUSLEGER

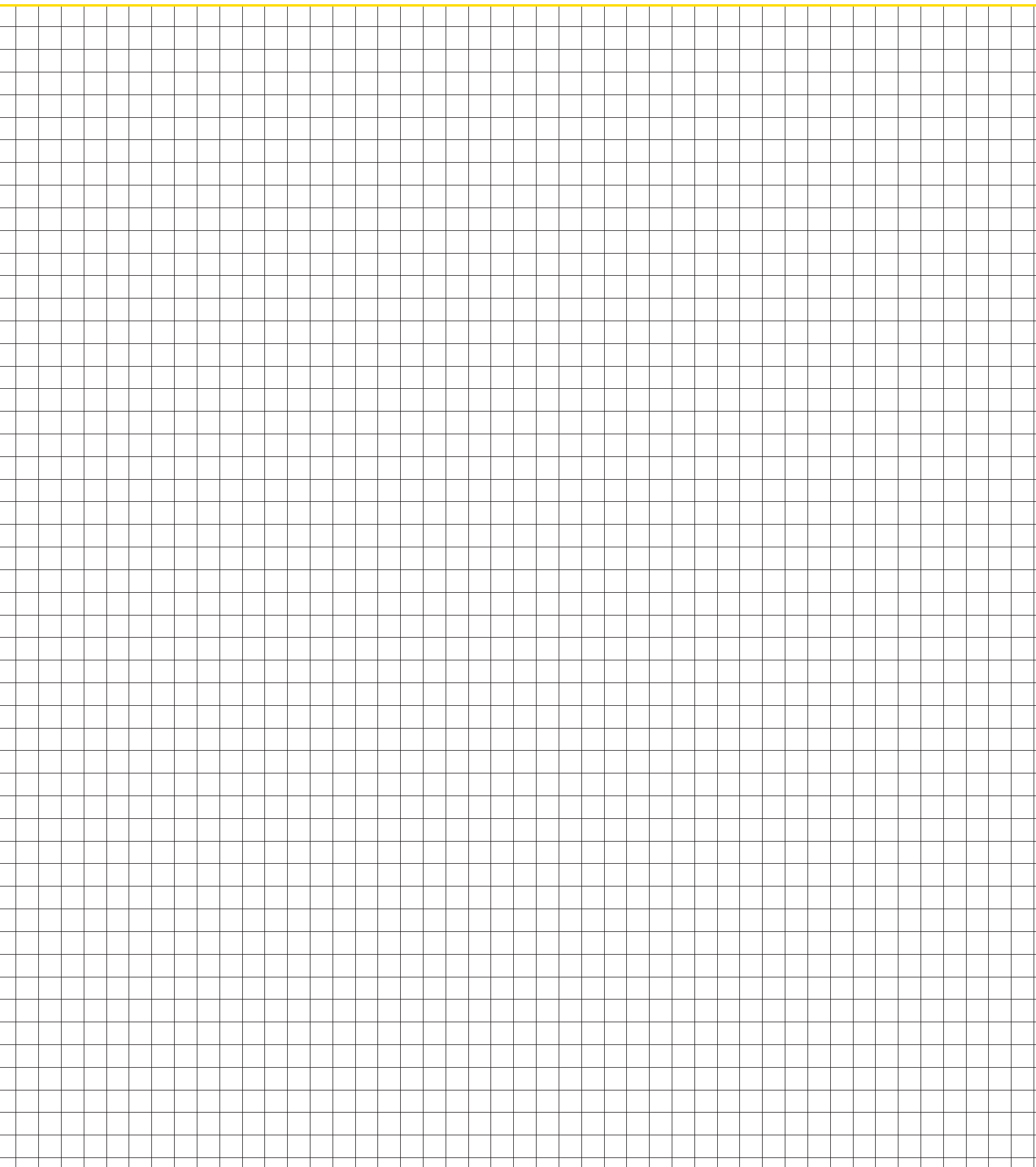
- ▶ Bietet eine ästhetische und hygienische Lösung durch Verwendung eines Stützrahmens. Kann für einseitige und Rücken-an-Rücken-Installationen verwendet werden.
- ▶ Geeignet für die meisten Geräte* von EvoPro 700 und EvoPro 900.

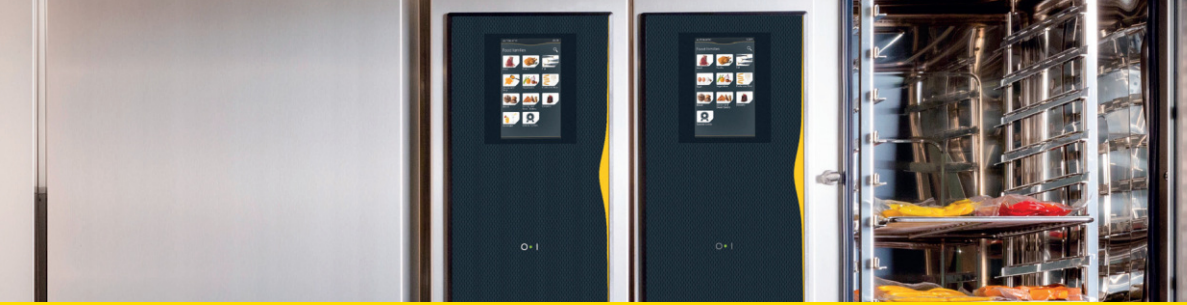


BRÜCKE

- ▶ Bietet eine hygienische Lösung, indem mehrere Obergeräte zwischen zwei freistehenden Einheiten aufgehängt werden können.
- ▶ Muss zwischen zwei freistehenden Einheiten mit einer Länge von bis zu 1600 mm installiert werden.
- ▶ Wechseln zu: Freistehende Einheiten können mit einer Länge von bis zu 2000 mm installiert werden.*

PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN





HEISSLUFTDÄMPFER & ÖFEN



Heißluftdämpfer MAGISTAR Combi



Konvektionsöfen EK



Konvektionsöfen GK

Heißluftdämpfer
MAGISTAR Combi
GN 1/1 & 2/1

Konvektionsöfen EK
GN 1/1 & 2/1

Konvektionsöfen GK
GN 1/1 & 2/1

Entdecken Sie hier die Kombidämpfer der Serie MAGISTAR



BESSER LEBEN, BESSER KOCHEN



Maximale Leistung und totale Kontrolle



MAGISTAR COMBI-TS

- Touchscreen-Bedienfeld
- integrierter Dampferzeuger (Boiler)
aus CNS 1.4404
- 3-fach Verglasung

Perfekte Balance zwischen Performance und Kosten



MAGISTAR COMBI-DS

- Touchscreen-Bedienfeld
- integrierter Dampferzeuger (Boiler)
aus CNS 1.4404
- 3-fach Verglasung

Flexibilität und Produktivität



MAGISTAR COMBI-TI

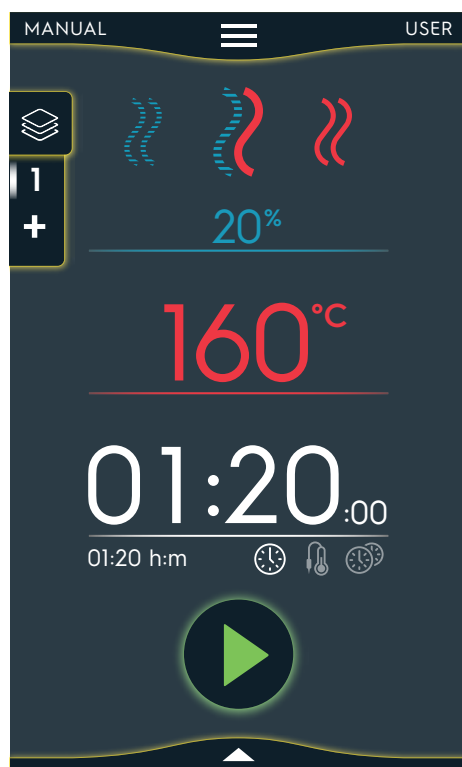
- Touchscreen-Bedienfeld
- Direktdampf
- 3-fach Verglasung

Garantierte Ergebnisse bei maximaler Bedienungs- freundlichkeit



MAGISTAR COMBI-DI

- Touchscreen-Bedienfeld
- Direktdampf
- 3-fach Verglasung



MAGiSTAR

COMBI-TS



Touchscreen-Bedienfeld

Die neue Touchscreen-Bedienoberfläche ist darauf ausgelegt, Dinge zu vereinfachen: Sie ist super-intuitiv, individuell anpassbar, einfach zu erlernen und noch einfacher im Gebrauch. Verfügbar in über 30 Sprachen.

101

Feuchtigkeitseinstellungen

Erweitern Sie Ihre Küche um eine breite Auswahl an Optionen dank der Feuchtigkeitsregelung von 0 bis 100 % durch den Boiler und das automatisch öffnende Abluftventil. Jederzeit exzellente Garergebnisse.

Lambdasonde als Standard

Präzises Messen und Konstanthalten der Feuchtigkeit in der Garkammer.

Automatikmodus

Für noch effizientere und einfachere Arbeitsabläufe bietet der Magistar Combi zahlreiche Automatikprogramme und **11 neue Spezialzyklen**.

Programmmodus

Sie können bis zu **1.000 Garprogramme** auf einem USB-Stick oder mit Hilfe der WLAN-Funktion speichern, sortieren und wiederverwenden.

AirFlow

Airflow ist das revolutionäre System zur Luftverteilung während des Garens. Dank der AirFlow-Funktion sind Ihre Garergebnisse stets gleichmäßig und perfekt.

6-Punkt-Temperaturfühler

Absolute Genauigkeit der Kerntemperaturmessung der Ware.

Innovative Funktionen

Solomio ist die Startseite, die Sie ganz nach Ihren Vorstellungen einrichten, indem Sie Ihre bevorzugten Funktionen dort ablegen. Ihre Arbeit in der Küche und der gesamte Ablauf werden dadurch einfacher und reibungsloser.

Mit der **Kalenderfunktion** erstellen Sie Ihren persönlichen Zeitplan und können Ihre täglichen Arbeitsabläufe besser planen.

Der **Cooking Optimizer** bietet die **logischste Kochreihenfolge** um die Garzeiten zu optimieren und somit eine maximale Energieeinsparung zu erzielen.

HP Automatische Reinigung

Senkt die Reinigungskosten um bis zu 15 %*. Perfekte Ergebnisse mit den Economizer-Funktionen und dem automatischen Entkalken des Boilers.

Außerdem können Sie zwischen zwei Reinigungsmittel-Optionen wählen: fest (Standard) oder flüssig.

Konnektivitätsoptionen auf Wunsch

* Bis zu 15 % niedrigere Betriebskosten: Berechnung der Einsparungen bei Energie, Wasser, Reinigungsmittel und Klarspülmittel mit der automatischen Reinigungsfunktion HP verglichen mit einem gleichwertigen Reinigungszyklus der vorherigen Zanussi Ofenbaureihe. Berechnung für Electrolux Feststoff-Reinigungsmittel. Im April 2019 verfügbare Daten



MAGiSTAR

COMBI-DS



Digitales Display

Eine Abfolge von Leuchtsymbolen leitet Sie durch den Ablauf und vereinfacht jeden Arbeitsgang.

11 Feuchtigkeitseinstellungen

Erweitern Sie die Koch- und Garverfahren Ihrer Küche um eine breite Auswahl, die durch 11 Feuchtigkeitseinstellungen von 0 bis 100 % durch den Boiler und das automatisch öffnende Abluftventil generiert werden.

Lambdasonde als Standard

Präzises Messen und Konstanthalten der Feuchtigkeit in der Garkammer.

Programmmodus

Mit einem USB-Stick oder der WLAN-Konnektivität können Sie Ihre Garprogramme speichern und auf andere Magistar Combi Dampfgarern übertragen. Das Gerät kann bis zu 100 Programme mit jeweils bis zu 4 Garsequenzen speichern.

AirFlow

Airflow ist das revolutionäre System zur Luftverteilung während des Garens. Dank der AirFlow-Funktion sind Ihre Garergebnisse stets gleichmäßig und perfekt.

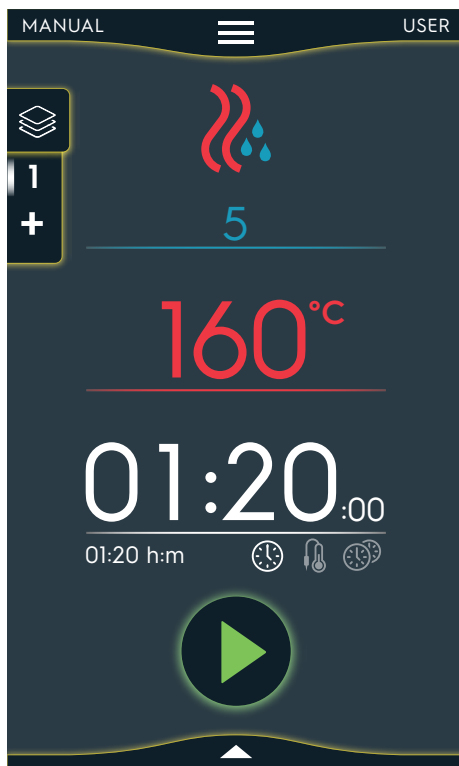
Kerntemperaturkontrolle mit Temperaturfühler

Der Einzelsensor liefert eine hochgenaue Messung der Kerntemperatur des Lebensmittels. Optional können Sie den 6-Punkt-Temperaturfühler wählen.

HP Automatische Reinigung

Die Reinigung erfolgt automatisch als Grundreinigung mit integriertem Entkalken des Boilers. Sie können zwischen 2 verschiedenen Reinigungsmitteln wählen: fest oder flüssig.

Konnektivitätsoptionen auf Wunsch



MAGiSTAR

COMBI-TI



Touchscreen-Bedienfeld

Die neue **Touchscreen-**Bedienoberfläche ist darauf ausgelegt, Dinge zu vereinfachen: Sie ist super-intuitiv, individuell anpassbar, einfach zu erlernen und noch einfacher im Gebrauch. Verfügbar in über 30 Sprachen.

11 Feuchtigkeitsniveaus

Erweitern Sie Ihre Küche um eine breite Auswahl an Optionen dank 11 Feuchtigkeitseinstellungen und der hohen Effizienz des Instant-Dampfgenerators mit automatisch

Lambdasonde (Option)

Präzises Messen und Konstanthalten der Feuchtigkeit in der Garkammer.

Programmmodus

Sie können bis zu **1.000 Garprogramme** auf einem USB-Stick oder mit Hilfe der WLAN-Funktion speichern, sortieren und wiederverwenden.

AirFlow

Airflow ist das revolutionäre System zur Luftverteilung während des Garens. Dank der **AirFlow**-Funktion sind Ihre Garergebnisse stets gleichmäßig und perfekt.

Kerntemperaturkontrolle mit Temperaturfühler

Der Einzelsensor liefert eine hochgenaue Messung der Kerntemperatur des Lebensmittels. Optional können Sie den 6-Punkt-Temperaturfühler wählen.

Innovative Funktionen

Solomio ist die Startseite, die Sie ganz nach Ihren Vorstellungen einrichten, indem Sie Ihre bevorzugten Funktionen dort ablegen. Ihre Arbeit in der Küche und der gesamte Ablauf werden dadurch einfacher und reibungsloser.

Mit der **Kalenderfunktion** erstellen Sie Ihren persönlichen Zeitplan und können Ihre täglichen Arbeitsabläufe besser planen.

HP Automatische Reinigung

Ergebnisse mit den Economizer-Funktionen. Außerdem können Sie zwischen zwei Reinigungsmittel-Optionen wählen: fest (Standard) oder flüssig.

Konnektivitätsoptionen auf Wunsch



MAGiSTAR

COMBI-DI



Digitales Display

Eine Abfolge von Leuchtsymbolen leitet Sie durch den Ablauf und vereinfacht jeden Arbeitsgang.

11 Feuchtigkeitsniveaus

Erweitern Sie Ihre Küche um eine breite Auswahl an Optionen dank 11 Feuchtigkeitseinstellungen und der hohen Effizienz des Instant-Dampfgenerators mit automatisch öffnenden Abluftventil.

Lambdasonde (Option)

Präzises Messen und Konstanthalten der Feuchtigkeit in der Garkammer.

Programmmodus

Mit einem USB-Stick oder der WLAN-Konnektivität können Sie Ihre Garprogramme speichern und für andere Geräten verwenden. Das Gerät kann bis zu 100 Programme mit jeweils bis zu 4 Garsequenzen speichern.

AirFlow

Airflow ist das revolutionäre System zur Luftverteilung während des Garens. Dank der **AirFlow**-Funktion sind Ihre Garergebnisse stets gleichmäßig und perfekt.

Kerntemperaturkontrolle mit Temperaturfühler

Der Einzelsensor liefert eine hochgenaue Messung der Kerntemperatur des Lebensmittels. Optional können Sie den 6-Punkt-Temperaturfühler wählen.

HP Automatische Reinigung

Perfekte Reinigungsergebnisse. Zwei unterschiedliche Reinigungsmittel zur Auswahl: fest (Standard) oder flüssig.

Konnektivitätsoptionen auf Wunsch

MAGISTAR COMBI TS*



6 x GN 1/1



6 x GN 2/1



10 x GN 1/1



10 x GN 2/1



20 x GN 1/1



20 x GN 2/1

MAGISTAR COMBI DS*



6 x GN 1/1



6 x GN 2/1



10 x GN 1/1



10 x GN 2/1



20 x GN 1/1



20 x GN 2/1

MAGISTAR COMBI TI*



6 x GN 1/1



6 x GN 2/1



10 x GN 1/1



10 x GN 2/1



20 x GN 1/1



20 x GN 2/1

MAGISTAR COMBI DI*



6 x GN 1/1



6 x GN 2/1



10 x GN 1/1



10 x GN 2/1



20 x GN 1/1



20 x GN 2/1

Außenabmessungen (B x T x H in mm)

6 x GN 1/1
867 x 850 x 858

6 x GN 2/1
1090 x 1046 x 858

10 x GN 1/1
867 x 850 x 1108

10 x GN 2/1
1090 x 1046 x 1108

20 x GN 1/1
911 x 937 x 1841

20 x GN 2/1
1162 x 1138 x 1856

* Die Produktinformationen zu den MAGISTAR Kombidämpfern halten wir auf unserer Website unter www.nordcap.de für Sie bereit.

Kombidämpfer / Heißluftdämpfer Serie MAGISTAR COMBI-TS



MAGISTAR Combi TS 6 x GN 1/1-E-3G

- Elektrische Kombidämpfer mit Touchscreen-Bedienung und integriertem Dampferzeuger
- Boiler aus Edelstahl AISI 316L für kontrollierte Dampferzeugung und Korrosionsschutz
- Drei Bedienarten: Automatikbetrieb, Programmbetrieb und manueller Betrieb
- Heißluftbetrieb von 25 °C bis 300 °C
- Kombidampf-Garen von 25 °C bis 300 °C mit kontrollierter Feuchteführung
- Niedertemperatur-Dampfgaren von 25 °C bis 99 °C
- Dampfgaren bei 100 °C sowie Heißdampf von 101 °C bis 130 °C
- Lambdasonde zur automatischen Feuchteerkennung und konstanten Feuchteregeung in der Garkammer
- Automatikmodus mit 9 Lebensmittelgruppen und über 100 vorinstallierten Varianten
- Anpassung des Garprozesses über automatische Erkennung von Menge, Größe und Lebensmitteltyp
- Speicher für bis zu 1.000 Rezepte, gegliedert in bis zu 16 Kategorien
- Mehrstufige Garprogramme mit bis zu 16 Garphasen
- MultiTimer-Funktion zur parallelen Steuerung von bis zu 60 Garzeiten
- Bis zu 200 MultiTimer-Programme speicherbar
- Spezialzyklen für Regenerieren, Niedertemperaturgaren, Gären, EcoDelta, Sous-vide, statisches Kombigaren, Pasta-Pasteurisierung, Dehydrieren sowie Food Safe Control
- 6-Punkt-Kerntemperaturfühler serienmäßig für präzise Kerntemperaturmessung
- Reversierender Lüfter mit 7 Geschwindigkeitsstufen
- AirFlow- und OptiFlow-Luftführung für gleichmäßige Wärmeverteilung in der Garkammer
- Automatisches Vorheizen und schnelles Abkühlen
- Back-up-Modus mit Selbstdiagnose zur Reduzierung von Ausfallzeiten
- Integriertes automatisches Reinigungssystem mit vier Reinigungsprogrammen
- Kurzreinigungsprogramm mit 33 Minuten Laufzeit
- Automatische Boilerentkalkung im Reinigungssystem integriert
- Integrierte Handbrause mit automatischem Rückzugssystem
- Hygienische Garkammer aus Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken
- 3-fach verglaste Tür mit innenliegenden Reinigungsscheiben
- IPX5-Schutzart gegen Strahlwasser
- USB-Anschluss für HACCP-Daten, Programme und Geräteeinstellungen
- Optional erweiterbar um Konnektivität für Fernzugriff, HACCP-Management und Verbrauchsübersicht
- Modellgrößen von 6 x GN 1/1 bis 20 x GN 2/1
- 20-GN-Modelle serienmäßig mit Hordenwagen

Hinweis:

Lieferung ohne GN-Behälter, -Tragrostes sowie EN-Bleche (siehe Sonderzubehör). Zur Be- und Entlüftung ist ein Mindestabstand von 50 mm zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand einzuplanen.



Kombidämpfer / Heißluftdämpfer Serie MAGISTAR COMBI-TS

	MAGISTAR Combi TS 6 x GN 1/1-E-3G	MAGISTAR Combi TS 6 x GN 2/1-E-3G	MAGISTAR Combi TS 10 x GN 1/1-E-3G	MAGISTAR Combi TS 10 x GN 2/1-E-3G	MAGISTAR Combi TS 20 x GN 1/1-E-3G	MAGISTAR Combi TS 20 x GN 2/1-E-3G
ABMESSUNGEN (MM)						
außen (B x T x H)	867 x 850 x 858	1090 x 1046 x 858	867 x 850 x 1108	1090 x 1046 x 1108	911 x 937 x 1841	1162 x 1138 x 1856
Tiefe bei geöffneter Tür	1319	1705	1319	1705	1372	1772
LEISTUNGSDATEN						
Aufnahme	6 x GN 1-1-67	6 x GN 2-1-67	10 x GN 1-1-67	10 x GN 2-1-67	1 x Hordenwagen, für GN 1-1 oder EN 600 x 400	1 x Hordenwagen, für GN 2-1 oder EN 600 x 800
TECHNISCHE DATEN						
Energieart	Elektro					
Anschlusswert (Elektro)	11,10 kW 400 V 3N ph 50 Hz	21,40 kW 400 V 3N ph 50 Hz	19,00 kW 400 V 3N ph 50 Hz	37,40 kW 400 V 3N ph 50 Hz	37,70 kW 400 V 3N ph 50 Hz	65,40 kW 400 V 3N ph 50 Hz
Abzusichernder Anschlusswert	11,80 kW 400 V 3N ph 50 Hz	22,90 kW 400 V 3N ph 50 Hz	20,30 kW 400 V 3N ph 50 Hz	40,10 kW 400 V 3N ph 50 Hz	40,40 kW 400 V 3N ph 50 Hz	70,20 kW 400 V 3N ph 50 Hz
Wasserdruck	1 bis 6 bar					
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt					
EIGENSCHAFTEN						
Aufstellungsart	Tischgerät				Standgerät	
TEMPERATURANGABEN						
Wasserzulauf	30 °C					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto Netto	136 kg 117 kg	176 kg 158 kg	162 kg 127 kg	209 kg 182 kg	287 kg 249 kg	368 kg 330 kg
VERKLEIDUNG						
Verkleidung außen	CNS 1.4301					
Verkleidung innen	CNS 1.4301					
Isolierung	Energiesparisolierung					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	406218747	406218748	406218749	406218750	406218719	406218728
Verkaufspreis	13.410,00 €	16.900,00 €	15.660,00 €	17.570,00 €	26.875,00 €	31.820,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406218747	406218748	406218749	406218750	406218719	406218728
6-Punkt-Kerntemperaturfühler	1	1	1	1	1	1
Auflagegestell, für GN 1/1, Einschub-Abstand in mm: 67	-	-	1	-	-	-
Auflagegestell, für GN 2/1, Einschub-Abstand in mm: 67	-	1	-	1	-	-
Füße	4	4	4	4	4	4
Regalwagen, für bis zu 20 x GN 1-1, Einschub-Abstand in mm: 63	-	-	-	-	1	-
Regalwagen, für bis zu 20 x GN 2-1, Einschub-Abstand in mm: 63	-	-	-	-	-	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

Kombidämpfer / Heißluftdämpfer Serie MAGISTAR COMBI-DS



MAGISTAR Combi DS 6 x GN 1/1-E-3G

- Elektrische Kombidämpfer mit digitaler Bedienoberfläche und integriertem Dampferzeuger
- Boiler aus Edelstahl AISI 316L für kontrollierte Dampferzeugung und Korrosionsschutz
- Programmierbare Steuerung für wiederkehrende Garprozesse
- Heißluftbetrieb von 25 °C bis 300 °C
- Kombidampf-Garen von 25 °C bis 300 °C mit kontrollierter Feuchteführung
- Niedertemperatur-Dampfgaren von 25 °C bis 99 °C
- Dampfgaren bei 100 °C sowie Heißdampf von 101 °C bis 130 °C
- Lambdasonde zur automatischen Feuchteerkennung in der Garkammer
- Speicher für bis zu 100 Rezepte
- Mehrstufige Garprogramme mit bis zu 4 Garphasen
- Vorinstalliertes Regenerierprogramm für Tellerbankett oder Regeneration auf Blechen
- EcoDelta-Garen über Kerntemperaturfühler zur kontrollierten Temperaturführung
- Serienmäßiger Einpunkt-Kerntemperaturfühler
- Reversierender Lüfter mit 5 Geschwindigkeitsstufen
- AirFlow- und OptiFlow-Luftführung für gleichmäßige Wärmeverteilung in der Garkammer
- Automatisches Vorheizen und schnelles Abkühlen
- Back-up-Modus mit Selbstdiagnose zur Reduzierung von Ausfallzeiten
- Integriertes automatisches Reinigungssystem
- Kurzreinigungsprogramm mit 33 Minuten Laufzeit
- Hygienische Garkammer aus Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken
- 3-fach verglaste Tür mit innenliegenden Reinigungsscheiben
- IPX5-Schutzart gegen Strahlwasser
- Digitale Bedienoberfläche mit LED-hinterleuchteten Tasten und geführter Auswahl
- USB-Anschluss für HACCP-Daten, Programme und Geräteeinstellungen
- Optional erweiterbar um Konnektivität für Fernzugriff, HACCP-Management und Verbrauchsübersicht
- Modellgrößen von 6 x GN 1/1 bis 20 x GN 2/1
- 20-GN-Modelle serienmäßig mit Hordenwagen

Hinweis:

Lieferung ohne GN-Behälter, -Tragrost sowie EN-Bleche (siehe Sonderzubehör). Zur Be- und Entlüftung ist ein Mindestabstand von 50 mm zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand einzuplanen.



Kombidämpfer / Heißluftdämpfer Serie MAGISTAR COMBI-DS

	MAGISTAR Combi DS 6 x GN 1/1-E-3G	MAGISTAR Combi DS 6 x GN 2/1-E-3G	MAGISTAR Combi DS 10 x GN 1/1-E-3G	MAGISTAR Combi DS 10 x GN 2/1-E-3G	MAGISTAR Combi DS 20 x GN 1/1-E-3G	MAGISTAR Combi DS 20 x GN 2/1-E-3G
ABMESSUNGEN (MM)						
außen (B x T x H)	867 x 850 x 858	1090 x 1046 x 858	867 x 850 x 1108	1090 x 1046 x 1108	911 x 937 x 1841	1162 x 1138 x 1856
Tiefe bei geöffneter Tür	1319	1705	1319	1705	1372	1772
LEISTUNGSDATEN						
Aufnahme	6 x GN 1-1-67	6 x GN 2-1-67	10 x GN 1-1-67	10 x GN 2-1-67	1 x Hordenwagen, für GN 1-1 oder EN 600 x 400	1 x Hordenwagen, für GN 2-1 oder EN 600 x 800
TECHNISCHE DATEN						
Energieart	Elektro					
Anschlusswert (Elektro)	11,10 kW 400 V 3N ph 50 Hz	21,40 kW 400 V 3N ph 50 Hz	19,00 kW 400 V 3N ph 50 Hz	37,40 kW 400 V 3N ph 50 Hz	37,70 kW 400 V 3N ph 50 Hz	65,40 kW 400 V 3N ph 50 Hz
Abzusichernder Anschlusswert	11,80 kW 400 V 3N ph 50 Hz	22,90 kW 400 V 3N ph 50 Hz	20,30 kW 400 V 3N ph 50 Hz	40,10 kW 400 V 3N ph 50 Hz	40,40 kW 400 V 3N ph 50 Hz	70,20 kW 400 V 3N ph 50 Hz
Wasserdruck	1 bis 6 bar					
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt					
EIGENSCHAFTEN						
Aufstellungsart	Tischgerät				Standgerät	
TEMPERATURANGABEN						
Wasserzulauf	30 °C					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto Netto	128 kg 114 kg	213 kg 179 kg	162 kg 127 kg	209 kg 182 kg	287 kg 249 kg	368 kg 330 kg
VERKLEIDUNG						
Verkleidung außen	CNS 1.4301					
Verkleidung innen	CNS 1.4301					
Isolierung	Energiesparisolierung					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	406218828	406218829	406218836	406218837	406218807	406218808
Verkaufspreis	9.830,00 €	13.540,00 €	11.780,00 €	16.130,00 €	22.290,00 €	30.190,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406218828	406218829	406218836	406218837	406218807	406218808
1-Punkt-Kerntemperaturfühler	1	1	1	1	1	1
Auflagegestell, für GN 1/1, Einschub-Abstand in mm: 67	1	-	1	-	-	-
Auflagegestell, für GN 2/1, Einschub-Abstand in mm: 67	-	1	-	1	-	-
Füße	4	4	4	4	4	4
Regalwagen, für bis zu 20 x GN 1-1, Einschub-Abstand in mm: 63	-	-	-	-	1	-
Regalwagen, für bis zu 20 x GN 2-1, Einschub-Abstand in mm: 63	-	-	-	-	-	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

Kombidämpfer / Heißluftdämpfer Serie MAGISTAR COMBI-TI



MAGISTAR Combi TI 6 x GN 1/1-E-3G

- Elektrische Kombidämpfer mit boilerloser Dampferzeugung und Touchscreen-Bedienung
- Automatische Befeuchtung mit 11 Einstellungen für feuchte- und kombidampfbasierte Garprozesse
- Trockene Heißluft bis 300 °C für Garprozesse mit geringer Feuchtigkeit
- Zwei Bedienarten: manueller Betrieb und Programmbetrieb
- Speicher für bis zu 1.000 Rezepte, gegliedert in bis zu 16 Kategorien
- Mehrstufige Garprogramme mit bis zu 16 Garphasen
- MultiTimer-Funktion zur parallelen Steuerung von bis zu 60 Garzeiten
- Bis zu 200 MultiTimer-Programme speicherbar
- EcoDelta-Garen über Kerntemperaturfühler zur kontrollierten Temperaturführung
- Serienmäßiger Einpunkt-Kerntemperaturfühler
- Optionaler 6-Punkt-Kerntemperaturfühler für erweiterte Messgenauigkeit
- Reversierender Lüfter mit 7 Geschwindigkeitsstufen
- AirFlow- und OptiFlow-Luftführung für gleichmäßige Wärmeverteilung in der Garkammer
- Automatisches Vorheizen und schnelles Abkühlen
- Back-up-Modus mit Selbstdiagnose zur Reduzierung von Ausfallzeiten
- Integriertes automatisches Reinigungssystem mit vier Reinigungsprogrammen
- Kurzreinigungsprogramm mit 33 Minuten Laufzeit
- Hygienische Garkammer aus Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken
- 3-fach verglaste Tür mit innenliegenden Reinigungsscheiben
- IPX5-Schutzart gegen Strahlwasser
- USB-Anschluss für HACCP-Daten, Programme und Geräteeinstellungen
- Optional erweiterbar um Konnektivität für Fernzugriff, HACCP-Management und Verbrauchsübersicht
- Modellgrößen von 6 x GN 1/1 bis 20 x GN 2/1
- 20-GN-Modelle serienmäßig mit Hordenwagen

Hinweis:

Lieferung ohne GN-Behälter, -Tragrost sowie EN-Bleche (siehe Sonderzubehör). Zur Be- und Entlüftung ist ein Mindestabstand von 50 mm zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand einzuplanen.



Kombidämpfer / Heißluftdämpfer Serie MAGISTAR COMBI-TI

	MAGISTAR Combi TI 6 x GN 1/1-E-3G	MAGISTAR Combi TI 6 x GN 2/1-E-3G	MAGISTAR Combi TI 10 x GN 1/1-E-3G	MAGISTAR Combi TI 10 x GN 2/1-E-3G	MAGISTAR Combi TI 20 x GN 1/1-E-3G	MAGISTAR Combi TI 20 x GN 2/1-E-3G
ABMESSUNGEN (MM)						
außen (B x T x H)	867 x 850 x 858	1090 x 1046 x 858	867 x 850 x 1108	1090 x 1046 x 1108	911 x 937 x 1841	1162 x 1138 x 1856
Tiefe bei geöffneter Tür	1319	1705	1319	1705	1372	1772
LEISTUNGSDATEN						
Aufnahme	6 x GN 1-1-67	6 x GN 2-1-67	10 x GN 1-1-67	10 x GN 2-1-67	1 x Hordenwagen, für GN 1-1 oder EN 600 x 400	1 x Hordenwagen, für GN 2-1 oder EN 600 x 800
TECHNISCHE DATEN						
Energieart	Elektro					
Anschlusswert (Elektro)	11,10 kW 400 V 3N ph 50 Hz	21,40 kW 400 V 3N ph 50 Hz	19,00 kW 400 V 3N ph 50 Hz	35,40 kW 400 V 3N ph 50 Hz	37,70 kW 400 V 3N ph 50 Hz	65,40 kW 400 V 3N ph 50 Hz
Abzusichernder Anschlusswert	11,80 kW 400 V 3N ph 50 Hz	22,90 kW 400 V 3N ph 50 Hz	20,30 kW 400 V 3N ph 50 Hz	37,90 kW 400 V 3N ph 50 Hz	40,40 kW 400 V 3N ph 50 Hz	70,20 kW 400 V 3N ph 50 Hz
Wasserdruck	1 bis 6 bar					
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt					
EIGENSCHAFTEN						
Aufstellungsart	Tischgerät				Standgerät	
TEMPERATURANGABEN						
Wasserzulauf	30 °C					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto Netto	127 kg 107 kg	181 kg 140 kg	162 kg 127 kg	209 kg 182 kg	287 kg 249 kg	368 kg 330 kg
VERKLEIDUNG						
Verkleidung außen	CNS 1.4301					
Verkleidung innen	CNS 1.4301					
Isolierung	Energiesparisolierung					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	406218608	406218609	406218611	406218613	406218615	406218617
Verkaufspreis	8.990,00 €	11.600,00 €	10.190,00 €	14.830,00 €	22.980,00 €	27.940,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406218608	406218609	406218611	406218613	406218615	406218617
1-Punkt-Kerntemperaturfühler	1	1	1	1	1	1
Auflagegestell, für GN 1/1, Einschub-Abstand in mm: 67	1	-	1	-	-	-
Auflagegestell, für GN 2/1, Einschub-Abstand in mm: 67	-	1	-	1	-	-
Füße	4	4	4	4	4	4
Regalwagen, für bis zu 20 x GN 1-1, Einschub-Abstand in mm: 63	-	-	-	-	1	-
Regalwagen, für bis zu 20 x GN 2-1, Einschub-Abstand in mm: 63	-	-	-	-	-	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

Kombidämpfer / Heißluftdämpfer Serie MAGISTAR COMBI-DI



MAGISTAR Combi DI 6 x GN 1/1-E-3G

- Elektrische Kombidämpfer mit digitaler Bedienoberfläche und boilerloser Dampferzeugung
- Automatische Befeuchtung mit 11 Einstellungen für feuchte- und kombidampfbasierte Garprozesse
- Heißluftbetrieb bis 300 °C für Garprozesse mit geringer Feuchtigkeit
- Boilerlose Dampffunktion zur Feuchtezufuhr und Feuchterhaltung in der Garkammer
- Programmierbare Steuerung für wiederkehrende Garprozesse
- Speicher für bis zu 100 Rezepte
- Mehrstufige Garprogramme mit bis zu 4 Garphasen
- EcoDelta-Garen über Kerntemperaturfühler zur kontrollierten Temperaturführung
- Serienmäßiger Einpunkt-Kerntemperaturfühler
- Optionaler 6-Punkt-Kerntemperaturfühler für erweiterte Messgenauigkeit
- Reversierender Lüfter mit 5 Geschwindigkeitsstufen
- AirFlow- und OptiFlow-Luftführung für gleichmäßige Wärmeverteilung in der Garkammer
- Automatisches Vorheizen und schnelles Abkühlen
- Back-up-Modus mit Selbstdiagnose zur Reduzierung von Ausfallzeiten
- SkyClean-Reinigungssystem mit vier automatischen Reinigungsprogrammen
- Kurzreinigungsprogramm mit 33 Minuten Laufzeit
- Hygienische Garkammer aus Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken
- 3-fach verglaste Tür mit innenliegenden Reinigungsscheiben
- IPX5-Schutzart gegen Strahlwasser
- Digitale Bedienoberfläche mit LED-hinterleuchteten Tasten und geführter Auswahl
- USB-Anschluss für HACCP-Daten, Programme und Geräteeinstellungen
- Optional erweiterbar um Konnektivität für Fernzugriff, HACCP-Management und Verbrauchsübersicht
- Modellgrößen von 6 x GN 1/1 bis 20 x GN 2/1
- 20-GN-Modelle serienmäßig mit Hordenwagen

Hinweis:

Lieferung ohne GN-Behälter, -Tragrost sowie EN-Bleche (siehe Sonderzubehör). Zur Be- und Entlüftung ist ein Mindestabstand von 50 mm zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand einzuplanen.



Kombidämpfer / Heißluftdämpfer Serie MAGISTAR COMBI-DI

	MAGISTAR Combi DI 6 x GN 1/1-E-3G	MAGISTAR Combi DI 6 x GN 2/1-E-3G	MAGISTAR Combi DI 10 x GN 1/1-E-3G	MAGISTAR Combi DI 10 x GN 2/1-E-3G	MAGISTAR Combi DI 20 x GN 1/1-E-3G	MAGISTAR Combi DI 20 x GN 2/1-E-3G
ABMESSUNGEN (MM)						
außen (B x T x H)	867 x 850 x 858	1090 x 1046 x 858	867 x 850 x 1108	1090 x 1046 x 1108	911 x 937 x 1841	1162 x 1138 x 1856
Tiefe bei geöffneter Tür	1319	1705	1319	1705	1372	1772
LEISTUNGSDATEN						
Aufnahme	6 x GN 1-1-67	6 x GN 2-1-67	10 x GN 1-1-67	10 x GN 2-1-67	1 x Hordenwagen, für GN 1-1 oder EN 600 x 400	1 x Hordenwagen, für GN 2-1 oder EN 600 x 800
TECHNISCHE DATEN						
Energieart	Elektro					
Anschlusswert (Elektro)	11,10 kW 400 V 3N ph 50 Hz	21,40 kW 400 V 3N ph 50 Hz	19,00 kW 400 V 3N ph 50 Hz	35,40 kW 400 V 3N ph 50 Hz	37,70 kW 400 V 3N ph 50 Hz	65,40 kW 400 V 3N ph 50 Hz
Abzusichernder Anschlusswert	11,80 kW 400 V 3N ph 50 Hz	22,90 kW 400 V 3N ph 50 Hz	20,30 kW 400 V 3N ph 50 Hz	37,90 kW 400 V 3N ph 50 Hz	40,40 kW 400 V 3N ph 50 Hz	70,20 kW 400 V 3N ph 50 Hz
Wasserdruck	1 bis 6 bar					
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt					
EIGENSCHAFTEN						
Aufstellungsart	Tischgerät				Standgerät	
TEMPERATURANGABEN						
Wasserzulauf	30 °C					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto Netto	127 kg 107 kg	181 kg 140 kg	162 kg 127 kg	209 kg 182 kg	287 kg 249 kg	368 kg 330 kg
VERKLEIDUNG						
Verkleidung außen	CNS 1.4301					
Verkleidung innen	CNS 1.4301					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	406218915	406218916	406218917	406218918	406218919	406218928
Verkaufspreis	7.890,00 €	auf Anfrage	9.070,00 €	13.870,00 €	19.950,00 €	26.980,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406218915	406218916	406218917	406218918	406218919	406218928
1-Punkt-Kerntemperaturfühler	1	1	1	1	1	1
Auflagegestell, für GN 1/1, Einschub-Abstand in mm: 67	1	-	1	-	-	-
Auflagegestell, für GN 2/1, Einschub-Abstand in mm: 67	-	1	-	1	-	-
Füße	4	4	4	4	4	4
Regalwagen, für bis zu 20 x GN 1-1, Einschub-Abstand in mm: 63	-	-	-	-	1	-
Regalwagen, für bis zu 20 x GN 2-1, Einschub-Abstand in mm: 63	-	-	-	-	-	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

Konvektionsöfen Elektro & Gas Gas- und Elektro Konvektionsöfen



EK 6 x GN 1/1

- Professionelle Konvektionsöfen in Elektro- oder Gasausführung für GN 1/1 bzw. GN 2/1
- Tischgeräten für 6 x GN 1/1, 10 x GN 1/1 und 10 x GN 2/1
- Quer-Einschub der GN-Behälter für gute Ergonomie, übersichtliches Handling und freie Sicht auf das Gargut
- Robuste Edelstahlkonstruktion mit Hygiene-Garraum aus AISI 430 Edelstahl
- Garraum mit abgerundeten Kanten, seitlicher Beleuchtung und integrierter Ablaufoffnung
- Doppelverglaste Tür mit aufklappbarer Innenscheibe zur einfachen Reinigung
- Ergonomischer Türgriff und rechts angeschlagene Tür
- Elektromechanische Steuerung mit einfach bedienbaren Drehknebeln
- Hauptschalter / Garfunktionsschalter für Heißluft ohne Befeuchtung, Heißluft mit Befeuchtung sowie Schnellabkühlung
- Direkte Befeuchtung mit 5 Feuchtigkeitsstufen zur Unterstützung saftiger Garergebnisse
- Temperaturregelung bis 300 °C
- Zeitschaltuhr bis 120 Minuten oder Dauerbetrieb mit akustischem Signal nach Programmende
- Gleichmäßige Wärmeverteilung im Garraum für konstante Garergebnisse auf mehreren Ebenen
- Halogen-Innenbeleuchtung und quer angeordnete Einschubschienen für gute Sicht auf den Garprozess
- Kerntemperaturfühler als optionales Zubehör erhältlich
- Herausnehmbare Einschubschienen und Schutzgitter für eine einfache Reinigung

Hinweis:

Umfangreiches Zubehörprogramm, u. a. CNS-Roste, GN-Behälter, Untergestelle, Sprüheinheiten, Hähnchenroste, Frittierkörbe, Grillplatten, Spießsysteme und Räuchereinheit

Wasseraufbereitung empfohlen, um Kalkablagerungen vorzubeugen und die Geräteleistung langfristig zu erhalten



Konvektionsöfen Elektro & Gas Gas- und Elektro Konvektionsöfen

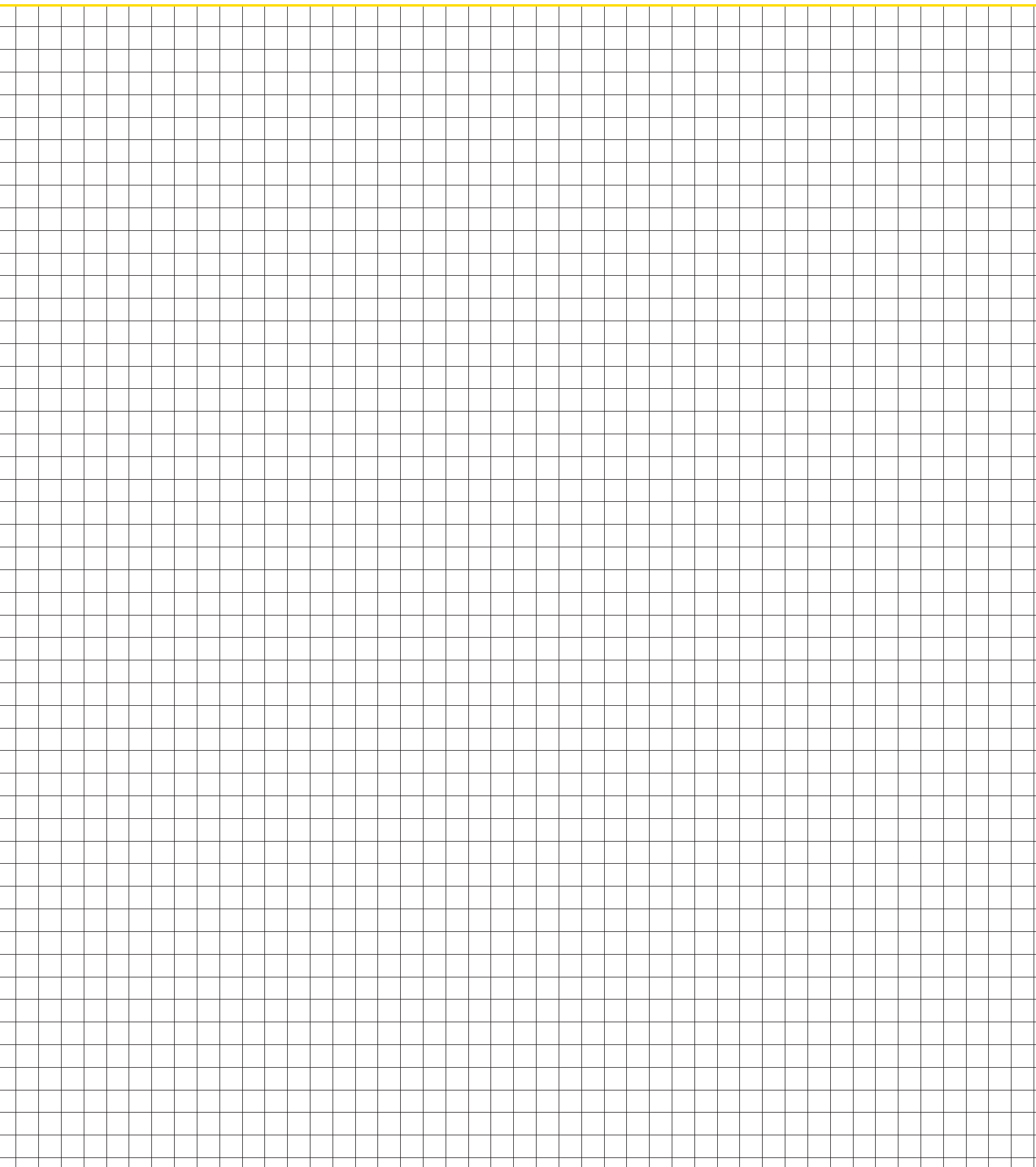
	EK 6 x GN 1/1	EK / 10 x GN 1/1	EK / 10 x GN 2/1	GK / 6 x GN 1/1	GK / 10 x GN 1/1	GK / 10 x GN 2/1
ABMESSUNGEN (MM)						
außen (B x T x H)	860 x 841 x 650	890 x 985 x 970	890 x 1300 x 970	860 x 746 x 701	890 x 900 x 970	890 x 1215 x 970
innen (B x T x H)	560 x 370 x 380	590 x 503 x 680	590 x 760 x 680	560 x 370 x 380	590 x 479 x 680	590 x 760 x 680
Tiefe bei geöffneter Tür	1415	1591	1906	1415	1591	1906
Einschub	quer					
LEISTUNGSDATEN						
Abstell- und Lagerfläche	6 x GN 1/1-60	10 x GN 1/1	10 x GN 2/1 oder 20 x GN 1/1	6 x GN 1/1-60	10 x GN 1/1	10 x GN 2/1 oder 20 x GN 1/1
TECHNISCHE DATEN						
Energieart	Elektro			Gas		
Anschlusswert (Elektro)	7,7 kW 400 V 3N ph 50 Hz	17,30 kW 400 V 3N ph 50 Hz	24,50 kW 400 V 3N 50 Hz	0,35 kW 230 V 1 ph 50 Hz	0,50 kW 230 V 1N 50 Hz	
Anschlusswert (Gas)				8,50 kW	18,50 kW	25,00 kW
Wasserdruck	1,5 bis 2,5 bar					
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt					
EIGENSCHAFTEN						
Aufstellungsart	Tischgerät				Standgerät	
TEMPERATURANGABEN						
Arbeitstemperatur	50 bis 300 °C			30 bis 300 °C		
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto Netto	88 kg 80 kg	133 kg 121 kg	174 kg 147 kg	106 kg 92 kg	156 kg 136 kg	180 kg 154 kg
VERKLEIDUNG						
Verkleidung außen	Edelstahl					
Verkleidung innen	Edelstahl					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	406240451	406240454	406240456	406240470	406240473	406240476
Verkaufspreis	4.175,00 €	6.485,00 €	7.270,00 €	5.935,00 €	7.170,00 €	8.150,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406240451	406240454	406240456	406240470	406240473	406240476
Auflagegestell, für 10 x GN 2/1, Einschub-Abstand in mm: 60	-	-	1	-	-	1
Auflagegestell, für 10 x GN 1/1, Einschub-Abstand in mm: 60	-	1	-	-	1	-
Auflagegestell, für 6 x GN 1/1, Einschub-Abstand in mm: 60	1	-	-	1	-	-
Füße	4	4	4	4	4	4

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN





EASY COOKING^{PRO} PROFESSIONELL MOBIL KOCHEN



Kochtresen-Elemente, neutral



Induktionsherde



Induktionswoks



Elektro-Grillplatten

Kochtresen-Elemente,
neutral

Induktionsherde

Induktionswoks

Elektro-Grillplatten

Entdecken Sie hier die mobile Kochlösung EASY COOKING^{PRO}



Easy Cooking^{PRO} – Professionell mobil kochen

ZANUSSI
PROFESSIONAL

Mit der mobilen Theke Easy Cooking^{PRO} können Sie Ihre Gäste vom Frühstück bis zum Abendessen immer wieder neu überraschen – wo und womit Sie wollen. Die verschiedenen Module lassen sich für jedes Menü neu kombinieren. Das bietet Ihnen und Ihrer Kreativität eine breite Palette an Garfunktionen – und Ihren Gästen ein unvergleichliches und genussvolles Gastronomieerlebnis.

Das raffinierte Design von Easy Cooking^{PRO} kombiniert hochwertiges Edelstahl mit Glaselementen und LED-Beleuchtung.

Dank der Easy Cooking^{PRO} Match-Funktion wird das Licht automatisch eingeschaltet, wenn Sie mit dem Kochen beginnen, während die darüber liegende Glastrennwand die Kreativität des Kochs in Aktion sehen lässt.

ENERGIEEFFIZIENZ

Die Induktionstechnologie aller Easy Cooking^{PRO} Kochfelder ermöglicht eine Energieeffizienz von bis zu 90 % = Einsparung des Energieverbrauchs von 20 % im Vergleich zu herkömmlichen elektrischen Heizsystemen.

LUFTFILTERSYSTEM

Das integrierte ANTI-ODOR SYSTEM reduziert Kochgerüche. Die Luft wird oben abgesaugt, gefiltert und unten abgelassen. Die Filterung erfolgt zweistufig:

- Edelstahl-Fett Filter (spülmaschinenfest) &
- Carbonfilter (Regeneration im Ofen)

"PLUG & PLAY"

Stecker rein und schon geht's los
= völlige Mobilität

FRISCHE ZUR HAND

Ganz easy frische Lebensmittel zur Hand haben dank integrierter 37-Liter-Kühlschubladen, die jeweils für GN 1/1 und GN 2/4 geeignet sind. Der Temperaturbereich ist von 0 bis +10 °C unabhängig regelbar.

FLEXIBILITÄT PUR

Abwechslungsreiche und personalisierte Menüs auf Wunsch erstellen?
Schnell von einer Funktion zur anderen wechseln?
Kein Problem mit den verschiedenen Kochelementen von Easy Cooking^{PRO}.

8 STUNDEN NON-STOP HÖCHSTLEISTUNG

Geschaffen um Höchstleistungen zu vollbringen:
Die eingesetzte Induktionstechnologie ist über Stunden und auch in arbeitsintensiven Phasen Ihr verlässlicher Partner.



EASY COOKING^{PRO} – DESIGN VARIANTEN



Die Standard Version ist in Chromnickelstahl (AISI 304)



Ambra



Madreperla



Agata



Opale



Quarzo



Onice

KREATIVITÄT ÜBER DEN GANZEN TAG – MIT EASY COOKING^{PRO} WO IMMER SIE WOLLEN



Kochtresen-Elemente Easy Cooking Pro bedienseitig mit Schublade(n), gekühlt

- mobile Frontcooking-Station in hochwertiger Edelstahl-Ausführung AISI 304
- zur Aufnahme von bis zu 2 bzw. 3 elektrischen Easy Cooking Pro Tischgeräten
- kombinierbar mit Induktionskochfeldern, Wok-Modulen und Grillplatten der Easy Cooking Pro Serie
- ideal für mobiles Frontcooking, Live-Cooking und Showcooking im direkten Gästekontakt
- geeignet für Hotels, Resorts, Rooftop-Bars, Terrassenrestaurants, Beachclubs, Eventlocations, Cateringbetriebe sowie Frühstücks- und Buffetkonzepte
- unterstützt wechselnde Tageskonzepte vom Frühstück über Lunch bis zum Dinner und ermöglicht die frische Zubereitung direkt vor den Augen der Gäste
- sorgt durch gekühlte Zutatenbevorratung direkt in der Station für kurze Wege, effiziente Arbeitsabläufe und flexible Speisenangebote mit Induktion, Wok oder Grillplatte
- integrierte Kühlschublade(n) mit jeweils 37 l Nutzinhalt
- Kühlschubladen geeignet für GN 1/1 sowie GN 2/4 Behälter
- Kühltemperatur je Schublade individuell regelbar von 0 °C bis +10 °C
- kein separater Ablauf für die Kühlschubladen erforderlich
- integriertes, geräuscharmes Luftfiltersystem zur Reduzierung von Fettpartikeln und Gerüchen

Hinweis:

Bei Verwendung von EasyCookingPRO-Tischgeräten kann die Lüftergeschwindigkeit automatisch an die Kochintensität angepasst werden. Ungekühlte Konsolen links und rechts für jeweils bis zu 2 x GN-Behälter 1/9 (nicht im Lieferumfang enthalten).



KTEC2-1P

- zweistufiges Filtersystem mit Edelstahl-Fettfiltern und keramischen Aktivkohlefiltern
- Edelstahl-Fettfilter zur einfachen Reinigung entnehmbar
- Aktivkohlefilter regenerierbar und für den professionellen Dauereinsatz ausgelegt
- automatische Anpassung der Lüfterleistung über die Easy Cooking Pro Match-Funktion in Verbindung mit kompatiblen Kochmodulen
- manuelle Regelung der Lüftergeschwindigkeit über Soft-Touch-Bedienfeld möglich
- LED-Beleuchtung für eine attraktive Präsentation des Kochbereichs
- Glasaufsatz für freie Sicht auf den Kochprozess und hochwertige Gästewirkung
- fahrbare Konstruktion mit 4 Lenkrollen, davon 2 Rollen mit Feststellbremse auf der Bedienerseite
- seitliche Halterungen für GN 1/9 Behälter und Küchenwerkzeug im Lieferumfang enthalten
- vorbereitet für optionales Zubehör wie Seitenablagen, Papierrollenhalter, PVC-Abdeckung und neutrale Zusatzschubladen
- IPx4-Schutz gegen Spritzwasser
- Plug-&-Play-Konzept für schnelle Inbetriebnahme und flexible Standortwechsel

	KTEC2-1P	KTEC2-3P	KTEC3-1P	KTEC3-3P
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	1231 x 788 x 1284		1653 x 788 x 1284	
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	14,50 kW 400 V 3N 50 Hz	15,00 kW 400 V 3N 50 Hz	14,50 kW 400 V 3N 50 Hz	20,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Kältemittel	R-600a			
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt			
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Standgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)			
Temperaturbereich	gekühlte Schublade: 0 bis 10 °C bei 40 °C UT und 40 % RF		gekühlte Schubladen: 0 bis 10 °C bei 40 °C UT und 40 % RF	
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	202 kg 180 kg		317 kg 280 kg	
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	CNS 1.4301			
Verkleidung innen	CNS 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	406352084	406352085	406352086	406352087
Verkaufspreis	13.578,00 €	13.809,00 €	17.996,00 €	18.690,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406352084	406352085	406352086	406352087
Fettfilter, Edelstahl, mit Gitter	2	2	3	3
Filter, Kohlenstoff	2	2	3	3
Lenkrollen, 2 davon feststellbar	4	4	4	4
Tragrahmen, für 2 x GN-Behälter 1/9, links	1	1	1	1
Tragrahmen, für 2 x GN-Behälter 1/9, rechts	1	1	1	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Kochtresen-Elemente Easy Cooking Pro bedienseitig mit Tellerablage(n)

- mobile Frontcooking-Station in hochwertiger Edelstahl-Ausführung AISI 304
- zur Aufnahme von bis zu 2 bzw. 3 elektrischen Easy Cooking Pro Tischgeräten
- kombinierbar mit Induktionskochfeldern, Wok-Modulen und Grillplatten der Easy Cooking Pro Serie
- ideal für mobiles Frontcooking, Live-Cooking und Showcooking im direkten Gästekontakt
- geeignet für Hotels, Resorts, Rooftop-Bars, Terrassenrestaurants, Beachclubs, Eventlocations, Cateringbetriebe sowie Frühstücks- und Buffetkonzepte
- unterstützt wechselnde Tageskonzepte vom Frühstück über Lunch bis zum Dinner und ermöglicht die frische Zubereitung direkt vor den Augen der Gäste
- bietet flexible Stau- und Arbeitsbereiche für Zubehör, Arbeitsmaterialien und Kochutensilien
- sorgt für effiziente Arbeitsabläufe durch kurze Wege und frei nutzbare Ablage- bzw. Stauraumzonen direkt an der Station
- geeignet für flexible Speisenangebote mit Induktion, Wok oder Grillplatte
- macht professionelle Kochleistung unabhängig von einer festen Küchenzeile mobil einsetzbar
- neutrale Ausführung ohne integrierte Kühltür
- optional erweiterbar mit neutralen 30-l-Schubladen, passend für GN 1/1

- integriertes, geräuscharmes Luftfiltersystem zur Reduzierung von Fettpartikeln und Gerüchen
- zweistufiges Filtersystem mit Edelstahl-Fettfiltern und keramischen Aktivkohlefiltern
- Edelstahl-Fettfilter zur einfachen Reinigung entnehmbar
- Aktivkohlefilter regenerierbar und für den professionellen Dauereinsatz ausgelegt
- automatische Anpassung der Lüfterleistung über die Easy Cooking Pro Match-Funktion in Verbindung mit kompatiblen Kochmodulen
- manuelle Regelung der Lüftergeschwindigkeit über Soft-Touch-Bedienfeld möglich
- LED-Beleuchtung für eine attraktive Präsentation des Kochbereichs
- Glasaufsatz für freie Sicht auf den Kochprozess und hochwertige Gästewirkung
- fahrbare Konstruktion mit 4 Lenkrollen, davon 2 Rollen mit Feststellbremse auf der Bedienerseite
- seitliche Halterungen für GN 1/9 Behälter und Küchenwerkzeug im Lieferumfang enthalten
- vorbereitet für optionales Zubehör wie Seitenablagen, Papierrollenhalter, PVC-Abdeckung und zusätzliche neutrale Schubladen
- IPx4-Schutz gegen Spritzwasser
- Plug-&-Play-Konzept für schnelle Inbetriebnahme und flexible Standortwechsel

Hinweis:

Bei Verwendung von EasyCookingPRO-Tischgeräten kann die Lüftergeschwindigkeit automatisch an die Kochintensität angepasst werden. Ungekühlte Konsolen links und rechts für jeweils bis zu 2 x GN-Behälter 1/9 (nicht im Lieferumfang enthalten).



NTEC2-1P

	NTEC2-1P	NTEC2-3P	NTEC3-1P	NTEC3-3P
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	1231 x 788 x 1284		1653 x 788 x 1284	
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	14,50 kW 400 V 3N 50 Hz	15,00 kW 400 V 3N 50 Hz	14,50 kW 400 V 3N 50 Hz	20,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt			
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Standgerät			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	177 kg 155 kg		267 kg 230 kg	
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	CNS 1.4301			
Verkleidung innen	CNS 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	406352080	406352081	406352082	406352083
Verkaufspreis	10.212,00 €	10.439,00 €	11.598,00 €	11.840,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406352080	406352081	406352082	406352083
Fettfilter, Edelstahl, mit Gitter	2	2	3	3
Filter, Kohlenstoff	2	2	3	3
Lenkrollen, 2 davon feststellbar	4	4	4	4
Tragrahmen, für 2 x GN-Behälter 1/9, links	1	1	1	1
Tragrahmen, für 2 x GN-Behälter 1/9, rechts	1	1	1	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de



Drop-In Induktionsherde Easy Cooking Pro



IHEC-1P / 1ZDI

- professionelle Induktionskochfelder der Serie Easy Cooking Pro
- als Auf Tischgerät oder Drop-in-Modul für unterschiedliche Planungs- und Einsatzkonzepte erhältlich
- ideal für Frontcooking, Live-Cooking, Buffets, Servierbereiche, Ausgabestationen und mobile Kochkonzepte
- geeignet zum Kochen, Schmoren, Braten, Regenerieren und Warmhalten
- schnelle Betriebsbereitschaft, da die Heizleistung direkt am Boden des Kochgeschirrs verfügbar ist
- präzise Leistungsregelung über 10 Leistungsstufen
- hohe Energieeffizienz durch direkte Wärmeübertragung ohne unnötige Wärmeabgabe an die Umgebung
- automatische Topferkennung: Energieübertragung nur bei geeignetem Kochgeschirr
- geeignet für induktionsfähige Töpfe und Pfannen
- Mono-Zonen-Ausführungen für Kochgeschirr mit Bodendurchmesser von 120 bis 340 mm
- Doppelzonen-Ausführungen für Kochgeschirr mit Bodendurchmesser von 120 bis 240 mm je Kochzone
- Doppelzonen-Modelle mit zwei unabhängig regelbaren Kochzonen
- Easy Cooking Pro Bridge-Funktion bei Doppelzonen-Modellen zur Kombination beider Kochzonen zu einer großen Kochfläche
- Bridge-Funktion geeignet für rechteckiges Kochgeschirr bis max. 350 x 450 mm
- Glas-Touchdisplay auf der Oberseite für gute Sichtbarkeit und einfache Bedienung
- zweifarbige Benutzeroberfläche in Weiß und Rot für bessere Lesbarkeit
- Timer-Funktion mit automatischer Abschaltung der jeweiligen Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit
- Tastensperre gegen unbeabsichtigte Veränderung der Einstellungen
- Restwärme- bzw. Hot-Surface-Warnung zur Erhöhung der Bediensicherheit
- Selbstdiagnose mit Fehlercode-Anzeige im Störfall
- robuste, versiegelte Glaskeramik-Kochfläche, 4 mm stark
- hochwertige Edelstahlkonstruktion aus AISI 304
- IPx4-Schutz gegen Spritzwasser
- einfache Reinigung der Glaskeramikfläche
- bei Auf Tischgeräten: 4 Füße, Kabel und Stecker im Lieferumfang enthalten
- bei Auf Tischgeräten: Easy Cooking Pro Match-Funktion zur automatischen Regelung der Lüftergeschwindigkeit der Easy Cooking Pro Counter in Abhängigkeit von der Kochintensität
- bei Auf Tischgeräten: leicht zugängliche und entnehmbare Induktions-Luftfilter zur monatlichen Reinigung
- bei Drop-in-Modulen: vorbereitet für den festen Einbau in entsprechende Arbeits- und Ausgabekonzepte
- bei Drop-in-Modulen: optionales Zubehör für Lüftung und Befestigung erhältlich
- Plug-in-Konzept für schnelle Installation und flexible Nutzung

Hinweis:

Kochzonen können entweder unabhängig voneinander oder in Kombination als einzelne große Fläche gesteuert werden. Bei Nutzung in Kombination mit einem Kochtresen NTEC oder KTEC kann die Belüftung der Tresen sich automatisch anhand der Kochintensität auf dem Induktionsfeld regulieren.



Drop-In Induktionsherde Easy Cooking Pro

	IHEC-1P / 1ZDI	IHEC-1P / 1ZT	IHEC-1P / 2ZLDI	IHEC-1P / 2ZLT	IHEC-3P / 1ZDI	IHEC-3P / 1ZT
ABMESSUNGEN (MM)						
außen (B x T x H)	392 x 592 x 127	400 x 600 x 152	392 x 592 x 127	400 x 600 x 152	392 x 592 x 127	400 x 600 x 152
Einschub			längs			
LEISTUNGSDATEN						
Aufnahme	1 x Topf und Pfanne, Ø in mm: 120 - 340		2 x Topf und Pfanne, Ø in mm: 120 - 340		1 x Topf und Pfanne, Ø in mm: 120 - 340	
Kochfelder	1 x Kochzone, Glaskeramik, 4 mm		2 x Kochzone (längs), Glaskeramik, 4 mm		1 x Kochzone, Glaskeramik, 4 mm	
TECHNISCHE DATEN						
Energieart	Elektro					
Anschlusswert (Elektro)	3,50 kW 230 V 1N 50 Hz		7,00 kW 230 V 1N 50 Hz		5,00 kW 400 V 3N 50 Hz	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt					
EIGENSCHAFTEN						
Aufstellungsart	Drop-in-Modul	Auftischgerät	Drop-in-Modul	Auftischgerät	Drop-in-Modul	Auftischgerät
TEMPERATURANGABEN						
Arbeitstemperatur	60 bis 280 °C					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto Netto	17 kg 15 kg	23 kg 20 kg	17 kg 15 kg	22 kg 20 kg	16 kg 14 kg	21 kg 19 kg
VERKLEIDUNG						
Verkleidung außen	CNS 1.4301					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	406600888	406600889	406600890	406600891	406600894	406600895
Verkaufspreis	2.305,00 €	2.655,00 €	2.655,00 €	3.041,00 €	3.223,00 €	3.560,00 €

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

Drop-In Induktionswoks Easy Cooking Pro



IWOKEC-1P / 1ZDI

- professionelle Induktionswoks der Serie Easy Cooking Pro
- als Auf Tischgerät oder Drop-in-Modul für unterschiedliche Planungs- und Einsatzkonzepte erhältlich
- ideal für Frontcooking, Live-Cooking, Buffets, Ausgabestationen, Event-Catering und moderne Speisenkonzepte mit direktem Gästekontakt
- besonders geeignet für asiatische Gerichte, Gemüsepfannen, Kurzgebratenes, Wok-Spezialitäten und individuelle Bowl-Konzepte
- schnelle Betriebsbereitschaft durch induktive Energieübertragung direkt an das Wokgeschirr
- hohe Kochleistung für intensives Anbraten und kurze Garzeiten
- präzise Leistungsregelung über 10 Leistungsstufen
- automatische Topferkennung: Energieübertragung nur bei geeignetem Wokgeschirr
- 6 mm starke, robuste Glaskeramik-Wokmulde
- Wokmulde mit 290 mm Durchmesser
- langlebige und reinigungsfreundliche Ausführung für den professionellen Einsatz
- Glas-Touchdisplay auf der Oberseite für gute Sichtbarkeit und einfache Bedienung
- zweifarbige Benutzeroberfläche in Weiß und Rot für bessere Lesbarkeit
- Timer-Funktion mit automatischer Abschaltung nach Ablauf der eingestellten Zeit
- Tastensperre gegen unbeabsichtigte Veränderung der Einstellungen
- Hot-Surface-Warnung zur Erhöhung der Bediensicherheit
- Selbstdiagnose mit Fehlercode-Anzeige im Störfall
- hochwertige Edelstahlkonstruktion aus AISI 304
- IPx4-Schutz gegen Spritzwasser
- einfache Reinigung der Glaskeramik-Wokmulde
- Plug-in-Konzept für schnelle Installation und flexible Nutzung
- bei Auf Tischgeräten: 4 Füße, Kabel und Stecker im Lieferumfang enthalten
- bei Auf Tischgeräten: Easy Cooking Pro Match-Funktion zur automatischen Regelung der Lüftergeschwindigkeit kompatibler Easy Cooking Pro Counter in Abhängigkeit von der Kochintensität
- bei Auf Tischgeräten: leicht zugängliche und entnehmbare Induktions-Luftfilter zur monatlichen Reinigung
- bei Drop-in-Modulen: vorbereitet für den festen Einbau in Arbeitsplatten, Ausgabetheken oder kundenspezifische Kochkonzepte
- bei Drop-in-Modulen: optionales Lüftungskit und Befestigungskit erhältlich
- optionales Wok-Zubehör passend zur Wokmulde verfügbar

Hinweis:

Bei Nutzung in Kombination mit einem Kochtresen NTEC oder KTEC kann die Belüftung der Tresen sich automatisch anhand der Kochintensität auf dem Induktionsfeld regulieren.



Drop-In Induktionswoks Easy Cooking Pro

	IWOKEC-1P / 1ZDI	IWOKEC-1P / 1ZT	IWOKEC-3P / 1ZDI	IWOKEC-3P / 1ZT
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	392 x 592 x 203	400 x 600 x 229	392 x 592 x 203	400 x 600 x 229
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	3,50 kW 230 V 1N 50 Hz		5,00 kW 400 V 3N 50 Hz	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt			
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Drop-in-Modul	Auftischgerät	Drop-in-Modul	Auftischgerät
TEMPERATURANGABEN				
Arbeitstemperatur	60 bis 280 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	22 kg 16 kg	25 kg 21 kg	22 kg 16 kg	25 kg 21 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	CNS 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	406600892	406600893	406600896	406600897
Verkaufspreis	3.342,00 €	3.682,00 €	4.285,00 €	4.623,00 €

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

Drop-In Grillplatten Easy Cooking Pro

- professionelle Induktions-Grillplatten der Serie Easy Cooking Pro
- Auf Tischgeräte für flexible Frontcooking-, Buffet-, Ausgabe- und Live-Cooking-Konzepte
- ideal für Hotels, Resorts, Frühstücksbuffets, Terrassenrestaurants, Eventlocations, Cateringbetriebe und Showcooking-Bereiche
- geeignet für Fleisch, Fisch, Burger, Gemüse, Eierspeisen, Sandwiches und wechselnde Tagesangebote
- schnelle Betriebsbereitschaft durch Induktionstechnologie
- sehr gute Temperaturstabilität und schnelle Temperaturerholung im laufenden Betrieb
- gleichmäßige Garergebnisse über die Grillfläche
- Temperaturbereich von 60 °C bis 280 °C
- Feineinstellung der Temperatur in 1-°C-Schritten möglich
- glatte Grillplatte mit Antihaft-Eigenschaften
- 9,5 mm starke, dreilagige Grillplatte mit Aluminiumkern
- Glas-Touchdisplay auf der Oberseite für gute Sichtbarkeit und einfache Bedienung
- zweifarbige Benutzeroberfläche in Weiß und Rot für bessere Lesbarkeit
- visuelle Hot-Surface-Warnung bei heißer Grillfläche

- Selbstdiagnose mit Fehlercode-Anzeige im Störfall
- integrierter Fettablauf mit herausnehmbarer Fettauffangschublade unter der Grillfläche
- Reinigungsfunktion zur Einstellung der passenden Oberflächentemperatur für den C40 Rapid Grease Reiniger
- Schaber, 4 Füße, Kabel und Stecker im Lieferumfang enthalten
- hochwertige Rahmenkonstruktion aus AISI 304 Edelstahl, 2 mm stark
- leicht zugängliche und entnehmbare Induktions-Luftfilter zur monatlichen Reinigung
- IPx4-Schutz gegen Spritzwasser
- energieeffiziente Arbeitsweise durch Induktionstechnologie
- Easy Cooking Pro Match-Funktion zur automatischen Regelung der Lüftergeschwindigkeit kompatibler Easy Cooking Pro Counter in Abhängigkeit von der Kochintensität
- Plug-in-Konzept für schnelle Inbetriebnahme und flexible Nutzung
- XL-Ausführung mit zwei unabhängig regelbaren Kochzonen
- XL-Ausführung mit Easy Cooking Pro Bridge-Funktion zur Kombination beider Kochzonen zu einer großen Grillfläche

Hinweis:

Kochzonen können entweder unabhängig voneinander oder in Kombination als einzelne große Fläche gesteuert werden.



EGEC-1P / 1ZT

	EGEC-1P / 1ZT	EGEC-3P / 2ZQT
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 600 x 227	800 x 600 x 227
Kochzone	390 x 410	790 x 410
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	3,50 kW 230 V 1N 50 Hz	7,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 – spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Auftischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	60 bis 280 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	30 kg 26 kg	56 kg 48 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406602350	406600899
Verkaufspreis	auf Anfrage	auf Anfrage

SERIENZUBEHÖR

Schaber, für Kochzone

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

406602350

406600899

-

1





GLÄSER- & GESCHIRRSPÜLMASCHINEN HAUBENSÜPÜLMASCHINEN



Gläser-spülmaschinen



Untertisch-Geschirrspülmaschinen



Haubenspülmaschinen



Zulauf- & Vorwaschtische
Web-Shop



Ablauf-tische
Web-Shop

Gläser- &
Geschirrspülmaschinen
Geschirrspülmaschinen
Haubenspülmaschinen
Zulauf- & Vorwaschtische
Ablauftische

Gläserspülmaschinen Kompakt bis Active



ZTGWSG1S

- Untertisch-Gläserspülmaschinen für Bar, Café, Bistro, Pub, Frühstücksbereich und kleinere Spülbereiche
- geeignet für Gläser, Tassen, Untertassen und kleinere Geschirrtile
- Modellprogramm mit kompakter Z-Active 100 S Ausführung, Doppelwand-Modellen und isolierten Doppelwand-Ausführungen
- Korbmaß 400 x 400 mm bei allen aufgeführten Modellen
- integrierte Laugenpumpe bei allen aufgeführten Modellen
- integrierte Klarspülmitteldosierung bei allen aufgeführten Modellen
- integrierte Spülmitteldosierung bei ausgewählten Modellen
- Druckboiler oder atmosphärischer Boiler, modellabhängig
- Active Guaranteed Rinse System bei der Active-Ausführung
- Kontrollanzeige zur Bestätigung des korrekt ausgeführten Nachspülvorgangs bei der Active-Ausführung
- Wasserenthärter bei ausgewählten Modellen
- Kaltnachspülung bei ausgewählten Modellen
- elektronische Steuerung, je nach Modell mit Temperaturanzeige, digitaler Anzeige oder farbcodierter Starttaste
- ein, drei oder vier Spülprogramme, modellabhängig
- automatische Selbstreinigungs- und Ablauf-Funktion bei der Z-Active 100 S Ausführung
- Eco-Standby-Funktion bei der Z-Active 100 S Ausführung
- Soft-Start-Funktion bei ausgewählten Modellen zum Schutz empfindlicher Gläser
- Waschsysteem mit rotierenden Wasch- und Nachspülarmlen, modellabhängig von oben und unten
- gepresster Spültank mit abgerundeten Ecken
- zum Ablauf hin geneigter Spültank
- Tankfilter serienmäßig bzw. optional, modellabhängig
- Wasch- und Nachspülarmlen entnehmbar bzw. leicht zugänglich, modellabhängig
- Gehäuse, Tür, Rahmen, Spültank sowie Wasch- und Nachspülarmlen aus Edelstahl bzw. Edelstahlkomponenten, modellabhängig
- rückseitig geschlossenes Gehäuse
- frontseitiger Zugang zu Hauptkomponenten bei der Z-Active 100 S Ausführung
- niedriger Geräuschpegel bei allen aufgeführten Modellen
- serienmäßig mit Gläserkorb; weiteres Zubehör modellabhängig erhältlich

ZTGWSG1S: Z-Active 100 S Gläserspülmaschine mit Single-Skin-Gehäuse, isolierter Doppelwandtür, Druckboiler, Laugenpumpe, Spülmittel- und Klarspülmitteldosierung, Tankfiltern, vier Programmen und farbcodierter Bedienung

ZSIG: Doppelwand-Gläserspülmaschine mit Druckboiler, Laugenpumpe, Spülmittel- und Klarspülmitteldosierung sowie einem Spülprogramm

ZSDICG: isolierte Doppelwand-Gläserspülmaschine mit Druckboiler, Laugenpumpe, Spülmittel- und Klarspülmitteldosierung sowie Kaltnachspülung

ZSDICWG: isolierte Doppelwand-Gläserspülmaschine wie ZSDICG, zusätzlich mit integriertem Wasserenthärter

ZSICWP: Doppelwand-Gläserspülmaschine mit Druckboiler, Wasserenthärter, Laugenpumpe, Klarspülmitteldosierung und Kaltnachspülung

ZSDIAG: isolierte Doppelwand-Gläserspülmaschine mit atmosphärischem Boiler, Active Guaranteed Rinse System, Laugenpumpe, Spülmittel- und Klarspülmitteldosierung

Hinweis:

Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch. Auf Wunsch können wir Ihre NordCap-Spülmaschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und einwaschen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Inbetriebnahmeprotokoll, Leistungen und pauschale Kosten finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/



Gläserpülmaschinen Kompakt bis Active

	ZTGWSG1S Z-Active 100	ZSIG Doppelwand	ZSDICG isolierte Doppelwand	ZSDICWG isolierte Doppelwand	ZSICWP Doppelwand	ZSDIAG isolierte Doppelwand
ABMESSUNGEN (MM)						
außen (B x T x H)	455 x 550 x 700	460 x 565 x 715				
innen (B x T x H)	405 x 437 x 405	400 x 400 x 290				
Tiefe bei geöffneter Klappe	893	880				
Einschub	Höhe in mm: 300	Höhe in mm: 290	Höhe in mm: 280		Höhe in mm: 290	
LEISTUNGSDATEN						
Spülprogramme (Anzahl Dauer)	4 90 / 120 / 180 / 540	1 120	2 + Kaltnachspülung 120 / 300 / 120			3 120 / 180 / 300
Körbe (Theoretische Leistung)	40 / 30 / 20 / 6	30				
Teller (Theoretische Leistung)	720 / 540 / 360 / 108	-				
Spülmittel-Dosierung	Serie				nein	Serie
Klarspülmittel-Dosierung	Serie					
Wasserenthärter	nein	nein	Serie			nein, nur extern
Drucksteigerungspumpe	nein	nein	optional	nein		
Laugenpumpe	Serie					
Boilerinhalt	3 l	5 l				
Tankinhalt	12 l	6 l				
TECHNISCHE DATEN						
Energieart	Elektro					
Anschlusswert (Elektro)	2,70 kW 230 V 1N 50 Hz	2,30 kW 230 V 1N 50 Hz	3,30 kW 230 V 1 ph 50 Hz	3,30 kW 230 V 1N 50 Hz	3,30 kW 230 V 1 ph 50 Hz	3,30 kW 230 V 1N 50 Hz
Anschlusswert (Boilerheizung)	2,70 kW	2,00 kW	3,00 kW			
Anschlusswert (Tankheizung)	2,40 kW	0,80 kW				
Wasserverbrauch (pro Zyklus)	2 l	2,3 l				
Geräuschpegel	ca. 61 dB	ca. 58 dB		ca. 61 dB	ca. 69 dB	ca. 61 dB
Wasserdruck	2 bis 5 bar	1,8 bis 3 bar				
Wasserhärte	bis 5 °dH			ab 5 °dH	4 bis 8 °dH	bis 8 °dH
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt					
EIGENSCHAFTEN						
Aufstellungsart	Standgerät , unterbaufähig					
TEMPERATURANGABEN						
Wasserzulauf	10 bis 50 °C	bis max. 50 °C	Kaltwasser (Kaltnachspülung) und Warmwasser (Normalbetrieb)		bis max. 55 °C	10 bis 55 °C
Spül-Temperaturbereich	bis 60 °C	55 bis 65 °C				
Nachspülzyklus	82 bis 85 °C	80 bis 90 °C				
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto Netto	42 kg 38 kg	41 kg 37 kg	45 kg 37 kg	40 kg 37 kg	42 kg 37 kg	49 kg 37 kg
VERKLEIDUNG						
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Rückwand aus Stahlblech, komplett geschlossen					
Verkleidung innen	CNS 1.4301					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	406402191	406402206	406402236	406402237	406402234	406402238
Verkaufspreis	2.179,00 €	2.278,00 €	3.309,00 €	3.409,00 €	3.540,00 €	4.119,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406402191	406402206	406402236	406402237	406402234	406402238
Besteckbehälter, eckig, Kunststoff, B x T x H in mm: 89 x 113 x 113	1	-	-	-	-	-
Einsatz für 12 x Untertasse, B x T x H in mm: 90 x 290 x 75	1	-	-	-	-	-
Gläserkorb, Kunststoff, B x T x H in mm: 400 x 400 x 150	-	1	1	1	1	1
Gläserkorb, Kunststoff, weiß, B x T x H in mm: 400 x 400 x 150	1	-	-	-	-	-
Tankflächenfilter, Edelstahl	-	-	1	1	1	1

Passendes Zubehör für Gläser, Tassen, Untertassen, Besteck und Wasseraufbereitung ist modellabhängig verfügbar. Weitere Korbvarianten, Einsätze, Wasserenthärter und Filterlösungen finden sich ergänzend auf www.nordcap.de

Untertisch-Geschirrspülmaschinen Standard, Active und XL



ZTUCLG3

- Untertisch-Geschirrspülmaschinen für Gastronomie, Café, Bistro, Restaurant, Frühstücksbereich, Bar und kleinere Spülbereiche
- geeignet für Geschirr, Tassen, Gläser, Besteck, kleinere Tablett und weiteres Spülgut, modellabhängig
- Modellprogramm mit Standard-Unterthekegerät, Active-Untercounter-Modellen mit Guaranteed Rinse System sowie XL-Untercounter für größere Korb- und Tablettanwendungen
- Ausführungen mit Single-Skin-Gehäuse und isolierter Doppelwandtür sowie Doppelwand-Ausführungen
- integrierte Laugenpumpe, Spülmitteldosierung und Klarspülmitteldosierung
- Tankfilter zur Aufnahme von Schmutzpartikeln und zur Unterstützung einer stabilen Spülwasserqualität
- Druckboiler oder atmosphärischer Boiler, modellabhängig
- Active Guaranteed Rinse System bei den Active-Untercounter-Modellen
- kontinuierlicher Wasserenthärter bei der entsprechenden Active-Ausführung
- elektronische Steuerung, je nach Modell mit Touch-Button-Bedienung, farbcodierter Benutzerführung, Display oder App-Anbindung
- Programmanpassung und Dosieranpassung bei der Z-Active 100 Ausführung per App möglich
- automatische Selbstreinigungsfunktion bei ausgewählten Modellen
- Soft-Start-Funktion bei ausgewählten Modellen
- Temperatur-Interlock sowie sicherheits- und hygienerelevante Funktionen bei ausgewählten Modellen
- Waschsystem mit rotierenden Wasch- und Nachspülarms oben und unten
- je nach Modell integrierte Wasch- und Nachspülarms aus Verbundmaterial oder Edelstahl-Wasch- und Nachspülarms
- Pause zwischen Wasch- und Nachspülphase zur Reduzierung von Tropfwasser auf bereits nachgespültem Spülgut
- gepresster Spültank mit abgerundeten Ecken und glatten Flächen zur einfachen Reinigung
- herausnehmbare bzw. leicht lösbare Wasch- und Nachspülarms zur Reinigung
- frontseitiger Servicezugang
- rückseitig geschlossenes Gehäuse
- Edelstahlkonstruktion mit AISI 304 Edelstahlkomponenten, modellabhängig für Front, Seiten, Tür, Rahmen, Spültank, Boiler, Tankfilter sowie Wasch- und Nachspülarms
- elektrische Ausführung als Drehstromgerät, modellabhängig vor Ort auf andere Anschlussarten umstellbar
- serienmäßig mit passenden Korb- und Bestecklösungen, modellabhängig
- optionales Zubehör modellabhängig erhältlich, darunter Untergestelle, Rollen, Flanschfüße, Korbsortimente, Besteckbehälter, Tablettkörbe, Gläserkörbe, Wasserenthärter, Teil- und Vollentsalzungsfilter, Umkehrosmosefilter, Druckminderer sowie Prüfsets zur Wasserhärtemessung

ZTUCLG3: Z-Active 100 Untertisch-Geschirrspülmaschine mit Touch-Button-Bedienung, App-Anbindung, Druckboiler, Tankfiltern und Z-Active Geräteplattform

ZLAI3G: Active-Untercounter mit atmosphärischem Boiler, Active Guaranteed Rinse System, Laugenpumpe sowie Spülmittel- und Klarspülmitteldosierung

ZLAI3WG: Active-Untercounter wie ZLAI3G, zusätzlich mit kontinuierlichem Wasserenthärter

ZXLIG: XL-Untercounter für 600 x 400 mm Bleche sowie größere Korb- und Tablettanwendungen

Hinweis:

Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch. Auf Wunsch können wir Ihre NordCap-Spülmaschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und einwaschen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Inbetriebnahmeprotokoll, Leistungen und pauschale Kosten finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/



Untertisch-Geschirrspülmaschinen Standard, Active und XL

	ZTUCLG3 Z-Active	ZLAI3G Active-Undercounter	ZLAI3WG Active-Undercounter	ZXLIG XL-Undercounter
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	572 x 623 x 850	600 x 615 x 840		600 x 703 x 850
innen (B x T x H)	520 x 540 x 400	500 x 500 x 335		500 x 600 x 410
Tiefe bei geöffneter Klappe	1046	987		1147
Höhe mit Füßen	870			
Einschub	Höhe in mm: 400	Höhe in mm: 330		Höhe in mm: 380
LEISTUNGSDATEN				
Spülprogramme (Anzahl Dauer)	3 55 / 90 / 100 / 150 / 240	3 90 / 120 / 240		4 120 / 180 / 360 / 540
Körbe (Theoretische Leistung)	65 / 40 / 36 / 24 / 15	40 / pro Stunde		30 / pro Stunde
Teller (Theoretische Leistung)	1170 / 720 / 648 / 432 / 270	720 / pro Stunde		540 / pro Stunde
Spülmittel-Dosierung	Serie			
Klarspülmittel-Dosierung	Serie			
Wasserenthärter	nein	nein	Serie	nein
Reinigungssystem	Serie			
Fehlerdiagnosesystem	Serie			
Drucksteigerungspumpe	optional	Serie		
Laugenpumpe	Serie			
Boilerinhalt	5,8 l	12 l		5,5 l
Tankinhalt	22 l	23 l		22 l
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	5,00 kW 400 V 3N 50 Hz	5,35 kW 400 V 3N 50 Hz		6,70 kW 400 V 3N ph 50 Hz
Energieverbrauch (24h)	6,24 kWh/24 h nach DIN EN IEC 63136			
Anschlusswert (Boilerheizung)	4,50 kW			6,00 kW
Anschlusswert (Tankheizung)	2,00 kW			2,40 kW
Wasserverbrauch (pro Zyklus)	2,4 l	2,5 l		2,2 l
Geräuschpegel	ca. 70 dB	ca. 61 dB		
Wasserdruck	2 bis 5 bar	0,5 bis 7 bar		
Wasserhärte	bis 5 °dH		4 bis 10 °dH	ab 5 °dH
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt			IPX3 - sprühwassergeschützt
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Standgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Wasserzulauf	55 bis 65 °C	bis max. 50 °C		
Spül-Temperaturbereich	55 bis 65 °C			
Nachspülzyklus	60 bis 85 °C	84 °C		85 °C
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	62 kg 60 kg	75 kg 68 kg	75 kg 71 kg	
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Rückwand aus Stahlblech, komplett geschlossen			
Verkleidung innen	CNS 1.4301			
BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	406400314	406502729	406502731	406402315
Verkaufspreis	2.945.00 €	4.489.00 €	4.275.00 €	5.666.00 €

SERIENZUBEHÖR

	406400314	406502729	406502731	406402315
Besteckbehälter, Kunststoff, gelb, B x T x H in mm: 110 x 110 x 150	1	2	2	-
Korb, Kunststoff	-	-	-	1
Tassenkorb, Kunststoff, blau, für 24 x Tasse oder 48 x Kaffeetasse, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	-	1	1	-
Tellerkorb, Kunststoff, gelb, für 18 x Suppenteller oder 27 x Untertasse, Ø in mm: bis zu 240 mm, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	1	1	1	-
Träger, für EN 600 x 400 mm	-	-	-	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

Haubenspülmaschinen Basis und Effizienz



H8 DD

- Haubenspülmaschinen mit manueller Haubenbetätigung für gewerbliche Spülbereiche
- geeignet für Geschirr, Tassen, Gläser, Besteck, Tablett und weiteres Spülgut, korb- und zubehörabhängig
- gerade Aufstellung oder Eckaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße serienmäßig
- Edelstahlkonstruktion mit AISI 304 Edelstahlkomponenten
- Front- und Seitenverkleidung, Haube, Spültank, Tankfilter sowie Wasch- und Nachspülarme aus Edelstahl
- gepresster Spültank in Frontposition zur einfachen Reinigung
- einwandige Haubenausführung bei H8 DD, H8 DDG und ZHT8EG
- doppelwandig isolierte Haubenausführung bei H8 IG
- Spülmittel- und Klarspülmitteldosierung integriert
- Laugenpumpe serienmäßig bei H8 DDG, ZHT8EG und H8 IG
- Laugenpumpe optional bei H8 DD
- atmosphärischer Boiler
- integrierte Nachspülpumpe
- konstante Nachspültemperatur über atmosphärischen Boiler und Nachspülpumpe
- ACTIVE Nachspülsystem bei ZHT8EG und H8 IG
- grüne Kontrollanzeige zur Bestätigung des korrekt ausgeführten Nachspülvorgangs bei ZHT8EG und H8 IG
- ESD-Wärmerückgewinnungssystem bei ZHT8EG
- Advanced Filtering System / CLEAR BLUE Filtersystem bei H8 IG
- Temperatur-Interlock zur Absicherung der Wasch- und Nachspültemperaturen
- Soft-Start-Funktion zum Schutz empfindlicher Spülgutteile
- elektronische Steuerung mit integrierter Programmierung, Selbstdiagnose und automatischer Selbstreinigung
- 3 Spülprogramme
- umschaltbarer Betrieb zwischen High-Productivity-Modus und NSF/ANSI-3-Modus
- automatische Selbstreinigungsfunktion und selbstentleerende vertikale Waschkammer
- Waschesystem mit rotierenden Edelstahl-Wasch- und Nachspülarmen oben und unten
- schräg angeordnete Wascharme zur Reduzierung von Tropfwasser auf bereits nachgespültem Spülgut
- geneigte Decke bei H8 IG zur zusätzlichen Reduzierung von Tropfwasser auf bereits nachgespültem Spülgut
- Wasch- und Nachspülarme zur Reinigung herausnehmbar bzw. abschraubbar
- integrierter Schutz gegen Trockengehen und Niedrigwasser
- IP25-Schutz gegen Wasserstrahlen und feste Fremdkörper
- Anschluss an Kaltwasser möglich; bei niedriger Zulauftemperatur verlängert sich die Zykluszeit entsprechend
- Boilerleistung über das Bedienfeld reduzierbar, ohne das Gerät öffnen zu müssen
- Vorbereitung für HACCP-Anbindung und Energy-Management-System

Hinweis:

Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch. Auf Wunsch können wir Ihre NordCap-Spülmaschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und einwaschen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Inbetriebnahmeprotokoll, Leistungen und pauschale Kosten finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/



Haubenspülmaschinen Basis und Effizienz

	H8 DD	H8 DDG	ZHT8EG	H8 IG
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	746 x 877 x 1549		746 x 970 x 2273	752 x 881 x 1567
innen (B x T x H)	588 x 590 x 440			
Höhe bei geöffneter Haube	2026			2046
Einschub	in mm: 440			
LEISTUNGSDATEN				
Spülprogramme (Anzahl Dauer)	3 + 1 ETL Modus 45 (ETL: 57) / 84 / 150		3 45 / 84 / 150 (ETL: 57) / 84 / 150	3 + 1 ETL Modus 45 (ETL: 57) / 84 / 150
Körbe (Theoretische Leistung)	80 (ETL: 63) / pro Stunde			
Teller (Theoretische Leistung)	1440 (ETL: 1134) / pro Stunde			
Spülmittel-Dosierung	Serie			
Klarspülmittel-Dosierung	Serie			
Wasserenthärter	nein, nur extern			
Reinigungssystem	Serie			nein, nur extern
Fehlerdiagnosesystem	Serie			
Drucksteigerungspumpe	Serie		optional	Serie
Laugenpumpe	nein	Serie		
Boilerinhalt	12 l			
Tankinhalt	24 l			
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	9,90 kW 400 V 3N 50 Hz			
Anschlusswert (Boilerheizung)	9,00 kW			
Anschlusswert (Tankheizung)	3,00 kW			
Wasserverbrauch (pro Zyklus)	2 l			
Geräuschpegel	ca. 68 dB			ca. 63 dB
Wasserdruck	0,5 bis 7 bar			
Wasserhärte	bis 5 °dH		bis 8 °dH	
Schutzart	IP25 - strahlwassergeschützt			
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Standgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Wasserzulauf	bis max. 50 °C		10 bis 20 °C	bis max. 50 °C
Spül-Temperaturbereich	55 bis 65 °C			
Nachspülzyklus	84 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	118 kg 106 kg		170 kg 150 kg	129 kg 117 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Rückwand aus Stahlblech, komplett geschlossen		CNS 1.4301, Rückwand und Unterboden geschlossen	
Verkleidung innen	CNS 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	406505108	406505109	406504299	406504275
Verkaufspreis	4.929,00 €	4.995,00 €	8.766,00 €	8.329,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406505108	406505109	406504299	406504275
Besteckbehälter, gelb, B x T x H in mm: 110 x 110 x 150	-	-	2	2
Besteckbehälter, Kunststoff, gelb, B x T x H in mm: 110 x 110 x 150	1	1	-	-
Füße, CNS, höhenverstellbar	-	-	4	-
Tassenkorb, Kunststoff, blau, bis zu 24 Tassen oder 48 Mokkatassen	-	-	-	1
Tellerkorb, Kunststoff, gelb, bis zu 18 Teller oder 27 Untertassen, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	-	-	1	1
Tellerkorb, Kunststoff, gelb, für 18 x Suppenteller oder 27 x Untertasse, Ø in mm: bis zu 240 mm, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	1	1	-	-

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

Haubenspülmaschinen Wasserbehandlung und Top-Ausstattung



H8 IWSG

- Haubenspülmaschinen für gewerbliche Spülbereiche
- geeignet für Geschirr, Tassen, Gläser, Besteck, Tablett und weiteres Spülgut, korb- und zubehörabhängig
- doppelwandig isolierte Haubenausführung
- manuelle Haubenbetätigung bei H8 IWSG, H8 ILG und H8 IELG
- automatische Haubenbetätigung bei H8 TIL
- automatische Haubenöffnung nach Programmende bei H8 TIL
- automatischer Programmstart bei Haubenschluss bei H8 TIL
- gerade Aufstellung oder Eckaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße serienmäßig
- Edelstahlkonstruktion mit AISI 304 Edelstahlkomponenten
- Front- und Seitenverkleidung, Haube, Spültank, Tankfilter sowie Wasch- und Nachspülarme aus Edelstahl
- gepresster Spültank in Frontposition zur einfachen Reinigung
- Klarspülmitteldosierung integriert
- Spülmitteldosierung integriert bei H8 IWSG, H8 ILG und H8 IELG
- Spülmitteldosierung optional bei H8 TIL
- Laugenpumpe integriert
- atmosphärischer Boiler
- integrierte Nachspülpumpe
- ACTIVE Nachspülsystem
- grüne Kontrollanzeige zur Bestätigung des korrekt ausgeführten Nachspülvorgangs
- Advanced Filtering System / CLEAR BLUE Filtersystem
- kontinuierlicher Wasserenthärter CWS bei H8 IWSG
- automatische Regeneration des Wasserenthärters während des Spülbetriebs bei H8 IWSG
- Entkalkungssystem / Automatic Deliming Device bei H8 ILG, H8 IELG und H8 TIL
- automatische Entkalkung von Boiler, Hydraulikkreislauf und Spülkammer bei H8 ILG, H8 IELG und H8 TIL
- ESD-Wärmerückgewinnungssystem bei H8 IELG und H8 TIL
- konstante Nachspültemperatur über atmosphärischen Boiler und Nachspülpumpe
- Temperatur-Interlock zur Absicherung der Wasch- und Nachspültemperaturen
- Soft-Start-Funktion zum Schutz empfindlicher Spülgutteile
- elektronische Steuerung mit integrierter Programmierung, Selbstdiagnose und automatischer Selbstreinigung
- LED-Statusanzeige bei H8 TIL
- 3 Spülprogramme
- umschaltbarer Betrieb zwischen High-Productivity-Modus und NSF/ANSI-3-Modus
- automatische Selbstreinigungsfunktion und selbstentleerende vertikale Waschkammer
- Waschesystem mit rotierenden Edelstahl-Wasch- und Nachspülarmen oben und unten
- schräg angeordnete Wascharme und geneigte Decke zur Reduzierung von Tropfwasser auf bereits nachgespültem Spülgut
- Wasch- und Nachspülarme zur Reinigung herausnehmbar bzw. abschraubbar
- integrierter Schutz gegen Trockengehen und Niedrigwasser
- IP25-Schutz gegen Wasserstrahlen und feste Fremdkörper
- Anschluss an Kaltwasser möglich; bei niedriger Zulauftemperatur verlängert sich die Zykluszeit entsprechend
- Boilerleistung über das Bedienfeld reduzierbar, ohne das Gerät öffnen zu müssen
- Vorbereitung für HACCP-Anbindung und Energy-Management-System

Hinweis:

Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch. Auf Wunsch können wir Ihre NordCap-Spülmaschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und einwaschen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Inbetriebnahmeprotokoll, Leistungen und pauschale Kosten finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/



Haubenspülmaschinen Wasserbehandlung und Top-Ausstattung

	H8 IWSG	H8 ILG	H8 IELG inkl. Wärmerückgewinnungssystem	H8 TIL inkl. Wärmerückgewinnungssystem
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	752 x 881 x 1567		752 x 881 x 2273	667 x 755 x 2273
innen (B x T x H)	588 x 590 x 440			
Korpus (B x T x H)	667 x 755 x 1367		667 x 755 x 2073	
Höhe bei geöffneter Haube	2046			
Einschub	in mm: 440			
LEISTUNGSDATEN				
Spülprogramme (Anzahl Dauer)	3 + 1 ETL Modus 45 (ETL: 57) / 84 / 150			
Körbe (Theoretische Leistung)	80 (ETL: 63) / pro Stunde			
Teller (Theoretische Leistung)	1440 (ETL: 1134) / pro Stunde			
Spülmittel-Dosierung	Serie		nein, nur extern	Serie
Klarspülmittel-Dosierung	Serie			
Wasserenthärter	Serie	nein, nur extern		
Reinigungssystem	Serie			
Fehlerdiagnosesystem	Serie			
Drucksteigerungspumpe	Serie			
Laugenpumpe	Serie			
Wärmerückgewinnungs-System	nein		Serie	Serie
Boilerinhalt	12 l			
Tankinhalt	24 l			
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	9,90 kW 400 V 3N 50 Hz			
Anschlusswert (Boilerheizung)	9,00 kW			
Anschlusswert (Tankheizung)	3,00 kW			
Wasserverbrauch (pro Zyklus)	2 l			
Geräuschpegel	ca. 63 dB			
Wasserdruck	0,5 bis 7 bar			
Wasserhärte	ab 30 °dH	bis 14 °dH	ab 14 °dH	
Schutzart	IP25 - strahlwassergeschützt			
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Standgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Wasserzulauf	von 10 bis 65 °C		von 10 bis 20 °C	
Spül-Temperaturbereich	55 bis 65 °C			
Nachspülzyklus	84 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	129 kg 117 kg		170 kg 150 kg	170 kg 152 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	CNS 1.4301, doppelwandig, Rückwand und Unterboden (geschlossen)			
Verkleidung innen	CNS 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	406504274	406504273	406504272	406504270
Verkaufspreis	11.090,00 €	10.040,00 €	12.089,00 €	16.630,00 €

SERIENZUBEHÖR

Besteckbehälter, gelb, B x T x H in mm: 110 x 110 x 150	-	2	-	-
Tassenkorb, Kunststoff, blau, bis zu 24 Tassen oder 48 Mokkatassen	-	1	-	-
Tellerkorb, Kunststoff, gelb, bis zu 18 Teller oder 27 Untertassen, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	-	1	-	-

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

Topf- und Pfannenspülmaschine



ZPPWEHGC

- Einschub in mm: 740
- zum Einsatz in Restaurants, Großküchen, Betriebskantinen, Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen, Produktionsküchen und der Gemeinschaftsverpflegung
- zur hygienischen Reinigung von Töpfen, Pfannen, GN-Behältern und Küchenutensilien
- doppelwandige Tür, CNS, zweigeteilt, nach unten aufklappbar und nach oben verschiebbar, isoliert, Offenstellung bei 180°, ergonomischer Griff, gewölbt
- integrierter atmosphärischer Boiler, mit Boosterpumpe für konstante Nachspültemperatur, CNS-Spül- / -Wascharme / -Tankfilter / -Waschtank
- Innenraum, in Hygieneausführung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Starttaste, Piktogrammsteuerung, Soft-Start-Funktion, Bestätigung der ordnungsgemäßen Nachspülung durch grüne „Wash Safe Control“-Anzeige, vorgerüstet für Energiemanagementsystem
- Selbstreinigungsprogramm
- Service- / Wartungskomponenten von vorn erreichbar, Waschtank, Wasch- / Nachspülarme zur Reinigung entnehmbar

Hinweis:

Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch. Auf Wunsch können wir Ihre NordCap-Spülmaschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und einwaschen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Inbetriebnahmeprotokoll, Leistungen und pauschale Kosten finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/



Topf- und Pfannenspülmaschine

ZPPWEHGC

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	775 x 959 x 1992
innen (B x T x H)	589 x 710 x 740
Höhe bei geöffneter Haube	2351
Tiefe bei geöffneter Klappe	1344
Einschub	in mm: 740

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	3 x GN-Behälter 1-1 3 x GN-Behälter 2-1 9 x GN-Tablett 1-1
Spülprogramme (Anzahl Dauer)	4 90 / 180 / 360 / Dauerbetrieb
Spülmittel-Dosierung	nein
Klarspülmittel-Dosierung	Serie
Wasserenthärter	nein, nur extern
Reinigungssystem	Serie
Fehlerdiagnosesystem	Serie
Drucksteigerungspumpe	nein
Laugenpumpe	Serie
Boilerinhalt	12 l
Tankinhalt	84 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	19,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Wasserverbrauch (pro Zyklus)	4,7 l
Geräuschpegel	ca. 71 dB
Wasserdruck	0,5 bis 7 bar
Wasserhärte	bis 8 °dH
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Wasserzulauf	50 °C, Warmwasserzufuhr
Spül-Temperaturbereich	55 bis 65 °C
Nachspülzyklus	84 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	244 kg 217 kg
------------------------	-----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406506072
Verkaufspreis	17.999,00 €

SERIENZUBEHÖR

Edelstahlkorb, für Behälter	1
Füße, CNS, höhenverstellbar	4
Trägergestell, für 9 x Blech, 556 x 216 x 222	1

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

Kompakt-Vorwaschtische mit Breite 800 mm

- 1 x Becken
- Vierkantrohr mit Breite x Tiefe in mm: 40 x 40, Kunststoffsisphon, B x T x H in mm: 500 x 400 x 300, Spritzschutz Höhe in mm: 300

- Ablauf (über Überlaufrohr)



BHHPTB08R

	BHHPTB08R	BHHPTB08L
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 745 x 1170	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	23 kg 6 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406865306	406865307
Verkaufspreis	1.656,00 €	1.656,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar

2

 passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

Kompakt-Vorwaschtische mit Breite 1200 mm

- 1 x Becken
- Ablauf (über Überlaufrohr)
- BHHPTB12R: Vierkantrohr mit Breite x Tiefe in mm: 40 x 40, Kunststoffsisphon, B x T x H in mm: 500 x 400 x 300, Spritzschutz Höhe in mm: 300

- BHHPTB12L: Vierkantrohr mit Breite x Tiefe in mm: 40 x 40, Spritzschutz Höhe in mm: 300, Kunststoffsisphon, B x T x H in mm: 500 x 400 x 300



BHHPTB12R

	BHHPTB12R	BHHPTB12L
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1200 x 745 x 1170	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	30 kg 8 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406865308	406865309
Verkaufspreis	1.772,00 €	1.772,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar

2

 passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

Kompakt-Vorwaschtische mit Breite 1400 mm

- 1 x Becken
- Vierkantrohr mit Breite x Tiefe in mm: 40 x 40, Kunststoffsiphon, B x T x H in mm: 500 x 400 x 300, Spritzschutz Höhe in mm: 300, Abfallschacht, Ø in mm: 250

- Ablauf (über Überlaufrohr)



BHHPTBH14R

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1400 x 745 x 1170
-------------------	-------------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	34 kg 12 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
-------------------	------------

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	406865310	406865311
Verkaufspreis	2.079,00 €	2.079,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar

2

 passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

Kompakt-Vorwaschtische mit Breite 1800 mm

- 1 x Becken
- Vierkantrohr mit Breite x Tiefe in mm: 40 x 40, Kunststoffsiphon, B x T x H in mm: 500 x 400 x 300, Spritzschutz Höhe in mm: 300

- Ablauf (über Überlaufrohr)



BHHPTB18R

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1800 x 745 x 1170
-------------------	-------------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	20 kg 16 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
-------------------	------------

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	406865312	406865313
Verkaufspreis	1.931,00 €	1.931,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar

2

 passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de


Kompakt-Vorwaschtische mit Breite 1200 mm und Großbecken 600 x 500 mm

- 1 x Becken
- Vierkantrrohr mit Breite x Tiefe in mm: 40 x 40, Kunststoffsisphon, B x T x H in mm: 600 x 500 x 300, Spritzschutz Höhe in mm: 300
- Ablauf (über Überlaufrohr)



BHHPT6B12L

	BHHPT6B12L	BHHPT6B12R
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1200 x 745 x 1170	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	12 kg 8 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406865315	406865314
Verkaufspreis	1.928,00 €	1.928,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar

2

 passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

Zu- und Ablauftische mit Länge 600 bis 1800 mm

- für Haubenspülmaschinen
- Vierkantrrohr mit Breite x Tiefe in mm: 40 x 40



BHHLU06

	BHHLU06	BHHLU12	BHHLU18
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	600 x 600 x 910	1200 x 600 x 910	1800 x 600 x 910
Höhe mit Füßen	950		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	10 kg 6 kg	16 kg 12 kg	24 kg 18 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CNS 1.4301		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406865302	406865303	406865304
Verkaufspreis	587,00 €	686,00 €	812,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar

2

 passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

ZANUSSI Abfallbehälter NCVR50

- fahrbar
- abnehmbarer Deckel

- 2 x Griff



Abfallbehälter NCVR50

Abfallbehälter NCVR50

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	380 x 427 x 605
-------------------	-----------------

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	50 l
-------------	------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	8 kg 7 kg
------------------------	-------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Edelstahl

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406132926
Verkaufspreis	339,00 €

passendes Installations- und Sonderzubehör erhalten Sie auf www.nordcap.de

ZANUSSI
PROFESSIONAL

by **NordCap®**

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

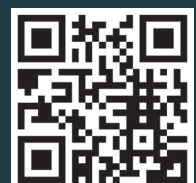
hamburg@nordcap.de

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