

NordCap®



*Aus Technik wird
Gastfreundschaft.*

**WARMHALTEN
NIEDERTEMPERATURGAREN
REGENERIEREN**

by NordCap

WARMHALTEN

EINWANDFREIE QUALITÄT – SCHNELL SERVIERT

Warmhaltetechnik by NordCap

Warmhalten ist für einen schnellen Service sehr wichtig. Die Qualität der Lebensmittel darf dabei aber nicht leiden!

Vorteile

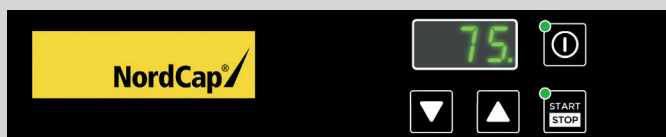
- kein Austrocknen
- Temperaturgenauigkeit +/- 1 °C
- keine Geschmacksübertragung, da mit statischer Hitze anstelle von Umluft gearbeitet wird

Ideal einzusetzen im

- Imbiss zum Heißhalten von zum Beispiel Hähnchen
- À-la-carte-Restaurant für perfekte Braten
- Bankett-Betrieb zum Bereithalten für das Buffet
- Casino zum schnellen Nachbeschenken der Wärmevitrinen

Ausführung & Technik

- robuste Bauweise mit geschweißtem Innenkasten
- benutzerfreundliche Steuerung
- einfache und hygienische Reinigung durch fugenlosen Innenraum
- Schubladen vollständig herausnehmbar
- alle Geräte gibt es auch als Einbauvariante



Die NordCap-Warmhaltetechnik lässt sich intuitiv bedienen und dabei grade-gau auf die gewünschte Temperatur einstellen.

WARMHALTESCHUBLADEN SERIE HSW E | QUER- ODER LÄNGSEINSCHUB stapelbar | einbaubar



MODELL HSW 011 E - QUER

BxTxH in mm	660 x 585 x 300
Aufnahme	1 x GN 1/1 - 150 mm

MODELL HSW 001 E - LÄNGS

BxTxH in mm	450 x 650 x 300
Aufnahme	1 x GN 1/1 - 150 mm



MODELL HSW 012 E - QUER

BxTxH in mm	660 x 585 x 510
Aufnahme	2 x GN 1/1 - 150 mm

MODELL HSW 002 E - LÄNGS

BxTxH in mm	450 x 650 x 510
Aufnahme	2 x GN 1/1 - 150 mm



MODELL HSW 013 E - QUER

BxTxH in mm	660 x 585 x 720
Aufnahme	3 x GN 1/1 - 150 mm

MODELL HSW 003 E - LÄNGS

BxTxH in mm	450 x 650 x 720
Aufnahme	3 x GN 1/1 - 150 mm

WARMHALTEN

PROFESSIONELLE WARMHALTETECHNIK BY NORDCAP

WARMHALTESCHRÄNKE SERIE HSH E

stapelbar | einbaubar | auch als Durchreichemodell



MODELL HSH 031 E

BxTxH in mm	450 x 635 x 405
Aufnahme	3 x GN 1/1



MODELL HSH 051 E

BxTxH in mm	450 x 635 x 555
Aufnahme	5 x GN 1/1



MODELL HSH 052 E

BxTxH in mm	655 x 755 x 555
Aufnahme	10 x GN 1/1 oder 5 x GN 2/1

WARMHALTEWAGEN SERIE HHT E

auch als Durchreichemodell



MODELL HHT 081 E

BxTxH in mm	550 x 735 x 1010
Aufnahme	8 x GN 1/1



MODELL HHT 052 E

BxTxH in mm	755 x 855 x 790
Aufnahme	10 x GN 1/1 oder 5 x GN 2/1



MODELL HHT 162 E

BxTxH in mm	765 x 845 x 1760
Aufnahme	32 x GN 1/1 oder 16 x GN 2/1

MODELL HHT 161 E

BxTxH in mm	550 x 735 x 1760
Aufnahme	16 x GN 1/1

MODELL HHT 082 E

BxTxH in mm	755 x 855 x 1010
Aufnahme	16 x GN 1/1 oder 8 x GN 2/1

MODELL HHT 282 E

BxTxH in mm	765 x 845 x 1760
Aufnahme	16 + 16 x GN 1/1 oder 8 + 8 x GN 2/1

EINFAHR-WARMHALTESCHRÄNKE SERIE HHFF E

auch als Durchfahrmodell

- bodeneben einfahrbar
- Ausführung mit flachem Edelstahlboden
- für verschiedene Wagengrößen verfügbar

MODELL HHFF 20 E

BxTxH in mm	1150 x 830 x 1950
Aufnahme	20 x GN 1/1 - 65 mm

MODELL HHFF 40 E

BxTxH in mm	1150 x 1100 x 1950
Aufnahme	40 x GN 1/1 - 65 mm



NIEDERTEMPERATURGAREN

GARANT FÜR SEHR ZARTE & GLEICHZEITIG SAFTIGE FLEISCHGERICHTE

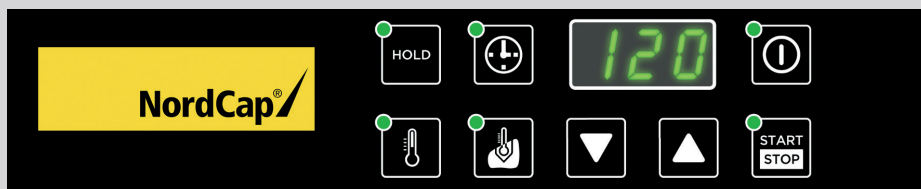
Niedertemperaturgaren by NordCap

Die NordCap Niedertemperaturgärer werden zum Zeit- oder Kerntemperatur-gesteuerten Garen eingesetzt. Zusätzlich können sie auch zum reinen Warmhalten verwendet werden.

In einem ersten Schritt werden kleine wie große Bratenstücke mit einer Garraumtemperatur von bis zu 120 °C in statischer Hitze sehr schonend mit dem geringstmöglichen Gewichtsverlust gegart.

Nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur oder nach Ablauf der voreingestellten Zeit schaltet das Gerät auf Warmhalten um.

Einfach perfektes Niedertemperaturgaren:
Die Ergebnisse sind sehr zarte und gleichzeitig saftige Fleischgerichte.



Die elektronische Steuerung der NordCap-Niedertemperaturgärer beinhaltet auch eine Warmhaltefunktion.

NIEDERTEMPERATURGÄRER SERIE CSD E | QUER- ODER LÄNGSEINSCHUB je nach Modell mit bis zu 3 Vollschubladen GN 1/1



MODELL CSD 011 E - QUER	
BxTxH in mm	660 x 585 x 300
Vollschubladen	1 x GN 1/1 - 150 mm Höhe



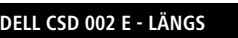
MODELL CSD 012 E - QUER	
BxTxH in mm	660 x 585 x 510
Vollschubladen	2 x GN 1/1 - 150 mm Höhe



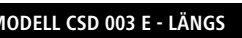
MODELL CSD 013 E - QUER	
BxTxH in mm	660 x 585 x 720
Vollschubladen	3 x GN 1/1 - 150 mm Höhe



MODELL CSD 001 E - LÄNGS	
BxTxH in mm	450 x 650 x 300
Vollschubladen	1 x GN 1/1 - 150 mm Höhe



MODELL CSD 002 E - LÄNGS	
BxTxH in mm	450 x 650 x 510
Vollschubladen	2 x GN 1/1 - 150 mm Höhe



MODELL CSD 003 E - LÄNGS	
BxTxH in mm	450 x 650 x 720
Vollschubladen	3 x GN 1/1 - 150 mm Höhe

NIEDERTEMPERATURGÄRER SERIE CSC E je nach Modell für GN 1/1 oder GN 2/1



MODELL CSC 031 E	
BxTxH in mm	450 x 635 x 405
Aufnahme	3 x GN 1/1



MODELL CSC 051 E	
BxTxH in mm	450 x 635 x 555
Aufnahme	5 x GN 1/1



MODELL CSC 052 E	
BxTxH in mm	655 x 755 x 555
Aufnahme	10 x GN 1/1 oder 5 x GN 2/1

REGENERIEREN

PRODUKTION UND AUSGABE ZEITLICH UND RÄUMLICH ENTKOPPELN

Regenerieren by NordCap

Cook&Chill, High Convenience und die Einsicht, dass der Transport von heißen Speisen sehr problematisch ist, sorgen dafür, dass die Nachfrage nach reinen Regenerationsgeräten steigt.

Immer mehr Pflegeeinrichtungen, Krankenhäuser, Schulen und Kindergärten werden inzwischen mit kalten Speisen beliefert und regenerieren dann in eigenen kleinen Aufbereitungsküchen.

Auch im Bankettbereich, in großen Veranstaltungszentren und in der Hotellerie werden Produktion und Ausgabe zunehmend räumlich und zeitlich entkoppelt. Die Regeneration findet dann auch zunehmend außerhalb der Produktionsküche statt.

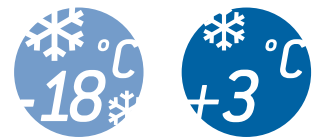
Für all diese Anwendungen bieten wir ein umfangreiches Sortiment an Regenerationsöfen an. Der richtige Regenerationsofen ist ein Spezialist für genau einen Zweck und erfüllt diesen perfekt.



BEWÄHRTE HEISSLUFTREGENERATIONSÖFEN SERIE RRS

- zur Regeneration von Tiefkühlware und von Cook&Chill-Speisen
- reine Heißluftregeneration
- autoreverser Lüfterradbetrieb
- Temperaturbereich: +30 °C bis +160 °C

Viele Größen verfügbar, bitte sprechen Sie uns an!



MODELL RRS 040 C

BxTxH in mm 650 x 625 x 575

Aufnahme 4 x GN 2/3



MODELL RRS 060 C

BxTxH in mm 650 x 625 x 650

Aufnahme 6 x GN 2/3



MODELL RRS 090 C

BxTxH in mm 650 x 625 x 875

Aufnahme 9 x GN 2/3



MODELL RRS 071 C

BxTxH in mm 825 x 655 x 725

Aufnahme 7 x GN 1/1



MODELL RRS 101 C

BxTxH in mm 825 x 655 x 950

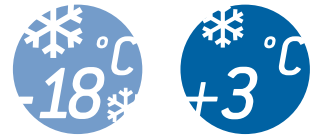
Aufnahme 10 x GN 1/1

REGENERIEREN

PROFESSIONELLE REGENERATIONSTECHNIK BY NORDCAP

REGENERATIONSÖFEN MIT KOMBIDAMPF: SERIE RRO

- zur Regeneration von Tiefkühlware und von Cook&Chill-Speisen in höchster Qualität
 - Regeneration in Kombination von trockener und feuchter Hitze, Kombidampf
 - Klimasteuerung für kürzere Regenerationszeiten und eine höhere Qualität
 - autoreverser Lüfterradbetrieb
 - Temperaturbereich +30 °C bis +160 °C
- Viele Größen verfügbar, bitte sprechen Sie uns an!



MODELL RRO 061 E	
BxTxH in mm	800 x 710 x 855
Aufnahme	6 x GN 1/1 oder EN 600 x 400



MODELL RRO 081 E	
BxTxH in mm	800 x 710 x 1155
Aufnahme	8 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm



MODELL RRO 101 E	
BxTxH in mm	800 x 710 x 1155
Aufnahme	10 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm

KOMPAKT-REGENERATIONSÖFEN MIT KOMBIDAMPF: SERIE GRE

ideal für die Stationsküche oder den Kindergarten

- zur Regeneration von Cook&Chill-Speisen in höchster Qualität
 - hervorragend geeignet sowohl für GN-Behälter als auch für Tellergerichte
 - Regeneration in Kombination von trockener und feuchter Hitze, Kombidampf
 - Klimasteuerung für kürzere Regenerationszeiten und eine höhere Qualität
 - autoreverser Lüfterradbetrieb
 - Temperaturbereich +30 °C bis +160 °C
 - geringer Installationsaufwand: 230 V, Ausführung mit eingebautem Wassertank möglich
 - Serie GRE E zusätzlich mit TOUCHSCREEN*
 - auch für den Einbau erhältlich
- Viele Größen verfügbar, bitte sprechen Sie uns an!



MODELL GRE 060 D* MODELL GRE 060 E*	
BxTxH in mm	550 x 640 x 822
Aufnahme	6 x GN 2/3 - 50 mm Höhe



MODELL GRE 106 D* MODELL GRE 106 E*	
BxTxH in mm	550 x 810 x 822
Aufnahme	6 x GN 1/1 - 50 mm Höhe oder EN 600 x 400 mm



MODELL GRE 061 D* MODELL GRE 061 E*	
BxTxH in mm	800 x 680 x 822
Aufnahme	6 x GN 1/1 - 50 mm Höhe oder EN 600 x 400 mm

* Abbildungen zeigen Serie GRE E mit Touchscreen

REGENERIEREN

QUALITÄT FÜR CATERING & GROSSE VERANSTALTUNGEN

SERIE RRT – FAHRBARE REGENERATIONSÖFEN MIT KOMBIDAMPF

ideal für das anspruchsvolle Außer-Haus-Catering



- zur Regeneration von Cook&Chill-Speisen in höchster Qualität
- hervorragend geeignet sowohl für GN-Behälter als auch für Tellergerichte
- Regeneration in Kombination von trockener und feuchter Hitze, Kombidampf
- Klimasteuerung für kürzere Regenerationszeiten und eine höhere Qualität
- autoreverser Lüfterradbetrieb
- Temperaturbereich +30 °C bis +160 °C
- serienmäßig mit eingebautem Wassertank und Kondenswasserauffangschale

Viele Größen und Ausführungen sowie auch als kombiniertes Kühl-Regeneriergerät verfügbar. Bitte sprechen Sie uns an!



MODELL RRT 061 E

BxTxH in mm 890 x 815 x 1010

Aufnahme 6 x GN 1/1 oder EN 600 x 400



MODELL RRT 101 E

BxTxH in mm 890 x 815 x 1310

Aufnahme 10 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm



MODELL RRT 153 E

BxTxH in mm 1010 x 855 x 1680

Aufnahme 32 x GN 1/1 oder 16 x GN 2/1

SERIE RRF – EINFAHRBARE REGENERATIONSÖFEN MIT KOMBIDAMPF

ideal für große Veranstaltungen



- zur Regeneration von Cook&Chill-Speisen in höchster Qualität
- hervorragend geeignet sowohl für GN-Behälter als auch für Tellergerichte
- Regeneration in Kombination von trockener und feuchter Hitze, Kombidampf
- Klimasteuerung für kürzere Regenerationszeiten und eine höhere Qualität
- autoreverser Lüfterradbetrieb
- Temperaturbereich +30 °C bis +160 °C
- verwendbar mit Tellerhordenwagen oder Regalwagen
- Festwasseranschluss

Auch als kombiniertes Kühl-Regeneriergerät verfügbar.

Bitte sprechen Sie uns an!



MODELL RRF 20 E

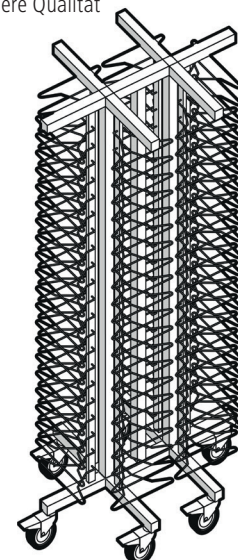
BxTxH in mm 1150 x 830 x 1950

Aufnahme 20 x GN 1/1

MODELL RRF 40 E

BxTxH in mm 1150 x 1100 x 1950

Aufnahme 40 x GN 1/1 oder 20 x GN 2/1



Das alles bietet NordCap

KATALOGPROGRAMM

- Kühlen
- Kochen
- Spülen
- Vollsortimenter

SONDERBAU

- Maßgeschneidert
- Individuell
- Innovativ

KONZEPTENTWICKLUNG

- Raumoptimiert
- Zeitoptimiert
- Prozessoptimiert
- Spezialisten

SERVICE

- Schnell
- Lösungsorientiert
- Schulungsangebote

VERTRIEB D-NORD

Großmoorbogen 5
21079 Hamburg
Tel.: +49 40 766183-0
Fax: +49 40 770799
hamburg@nordcap.de

VERTRIEB D-SÜD

Hermann-Bopp-Straße 4
55218 Ingelheim am Rhein
Tel.: +49 6132 7101-0
Fax: +49 6132 7101-20
ingelheim@nordcap.de

VERTRIEB D-OST

Wolfener Straße 32/34, Haus K
12681 Berlin
Tel.: +49 30 936684-0
Fax: +49 30 936684-44
berlin@nordcap.de

VERTRIEB D-WEST

Max-Planck-Straße 30
40699 Erkrath
Tel.: +49 211 540054-0
Fax: +49 211 540054-54
erkrath@nordcap.de



www.nordcap.de