



Schnellkühler / Schockfroster
intuitiv | leistungsstark | in jeder Größe

FRISCHE & PRODUKTIVITÄT WIE NIE ZUVOR SCHNELLKÜHLEN



FRISCHE = QUALITÄT

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

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

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

LÄNGERE HALTBARKEIT = WENIGER ABFALL = HÖHERE PRODUKTIVITÄT

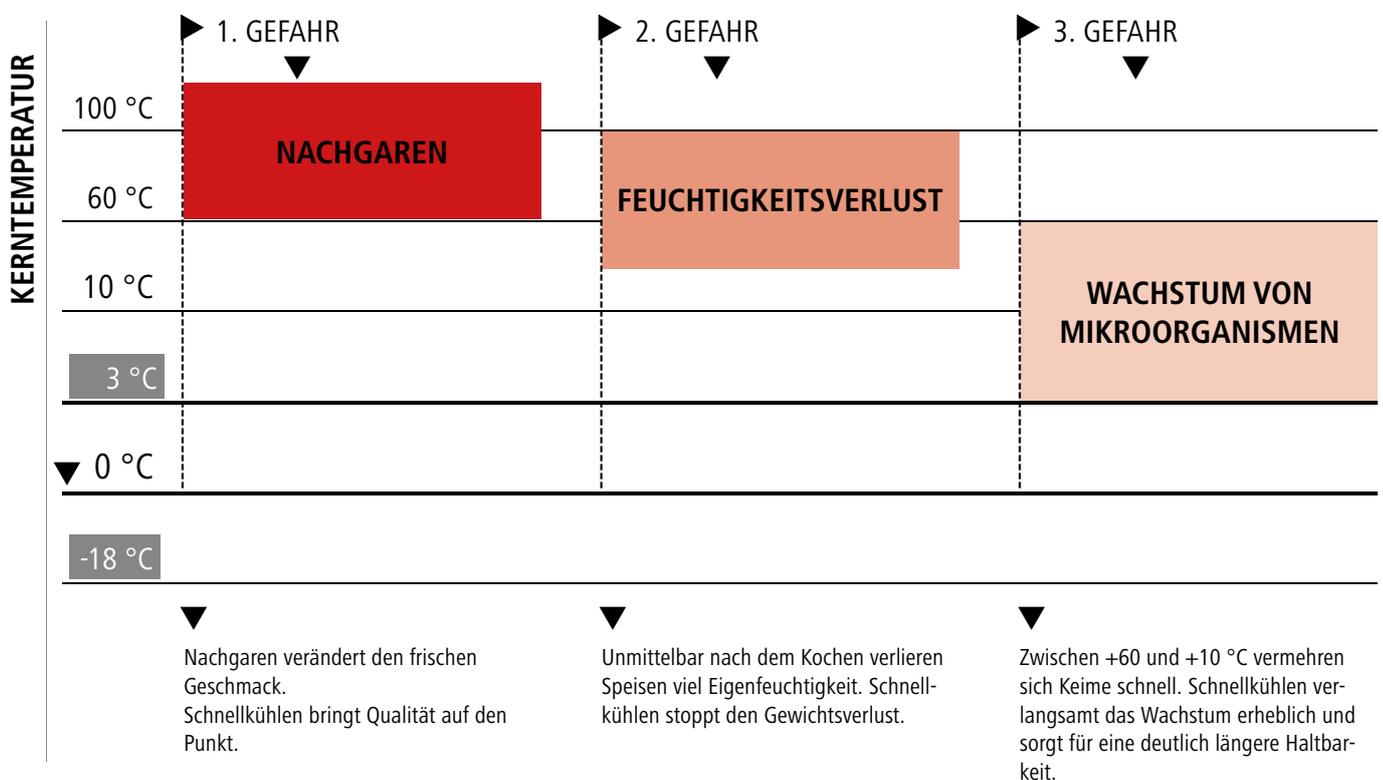
Nach der Qualitätssicherung beginnt die Hygienesicherung. Diese beginnt bei +60 °C und endet bei unter +10 °C. Der kritische Temperaturbereich wird deutlich schneller durchschritten als bei einer langsamen Abkühlung im Kühlschrank.

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

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

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

GEFAHREN FÜR DIE FRISCHE



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

QUALITÄT & HALTBARKEIT WIE NIE ZUVOR SCHOCKFROSTEN



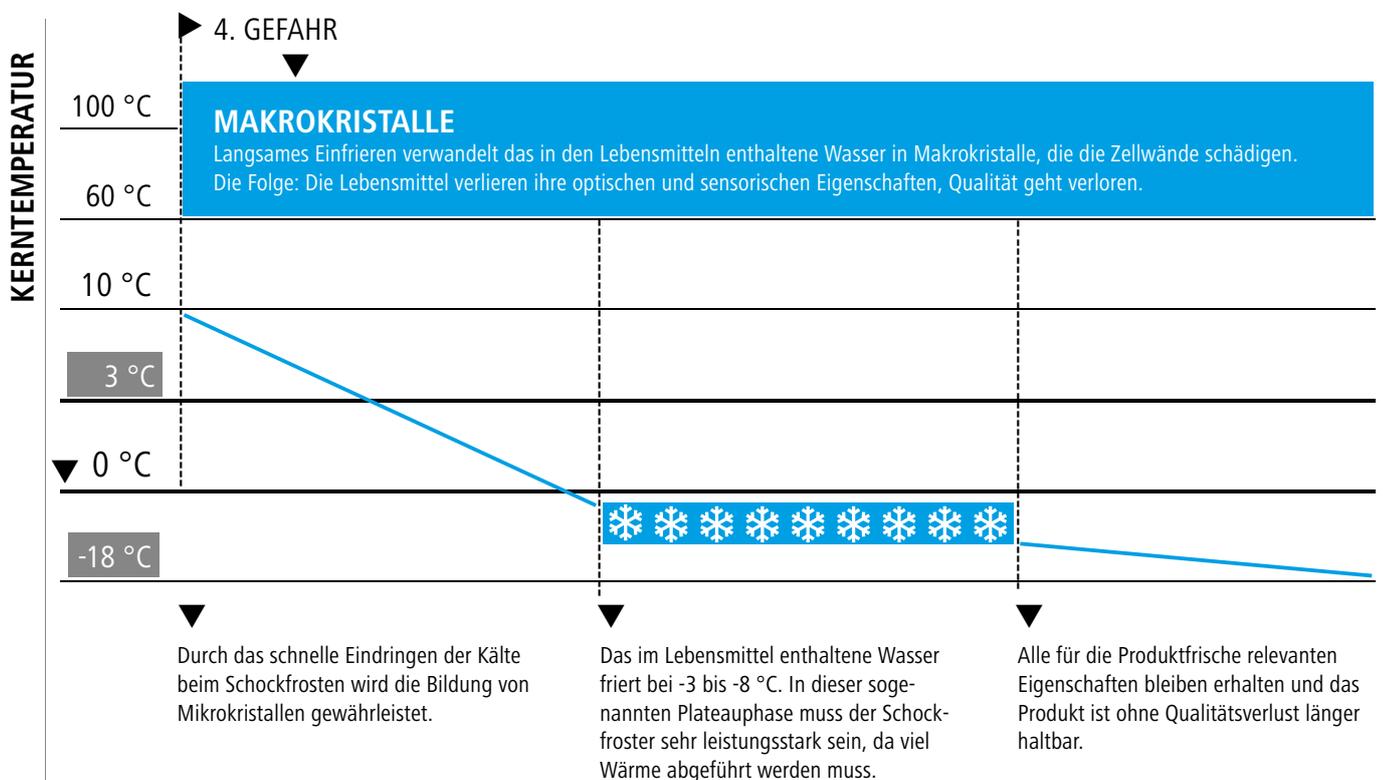
OPTIMIERTER WARENEINSATZ

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

ZART SCHMELZENDES SPEISEEIS

Auch bei der Produktion von frischem Speiseeis sind Schockfroster unerlässlich. Der Schockfroster bringt die Kerntemperatur von frischer Eiscreme so schnell wie möglich auf $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ oder $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Der Schmelz wird erhalten und das Auskristallisieren von Wasser verhindert.

BILDUNG VON MAKROKRISTALLEN



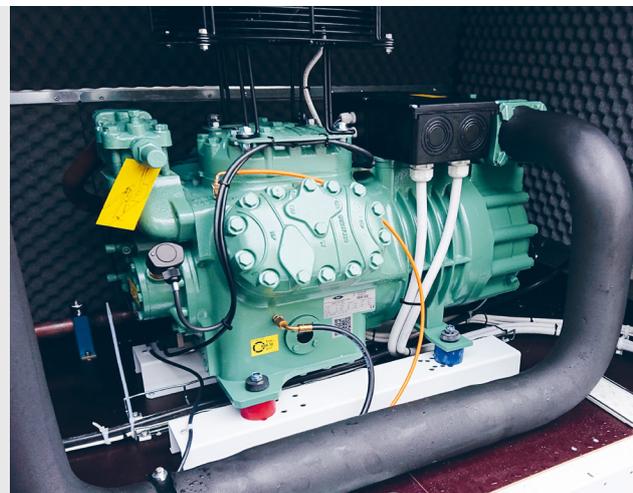
Schockfrostern sichert die Qualität handwerklich hergestellter Speisen bei perfekter Konsistenz über einen wirklich langen Zeitraum.

SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER DARAUF KOMMT ES AN

LEISTUNG

Für die Leistung gibt es verschiedene Merkmale. Die angegebenen Abkühlleistungen in Kilogramm beziehen sich häufig auf unterschiedliche Referenzprodukte. Es ist klar, dass zum Beispiel Braten und Brokkoli unterschiedlich schnell abkühlen.

Ein einfaches Merkmal für die echte Abkühlleistung ist daher der elektrische Anschlusswert in Watt.



KAPAZITÄT

SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER FÜR DEN HANDEINSCHUB

Wir geben für alle unsere Schnellkühler für den Handeinschub die Kapazität für GN-Behälter der Höhen 40 und 65 Millimeter an. Diese Angaben berücksichtigen, dass zwischen zwei Behältern mindestens ein Zentimeter Abstand verbleibt.

Dieser Abstand ist für ein effektives und funktionierendes Schnellkühlen zwingend erforderlich.

SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER ZUM EINFAHREN

Bei Schnellkühlern zum Einfahren mit Regalwagen geben wir die echte Nutzfläche (= Innenabmessungen) an. Für die Kompatibilität mit Kombidämpferherdenwagen sprechen Sie uns bitte an.

Desweiteren sind unsere Einfahrmodelle mit und ohne Isolierboden erhältlich. Wir beraten Sie gerne bezüglich der baulichen Anbindung an den Küchenboden und dem Anschluss an eine externe Kältetechnik.



DIE WICHTIGSTEN PROGRAMME

SOFT-CHILLING . . .

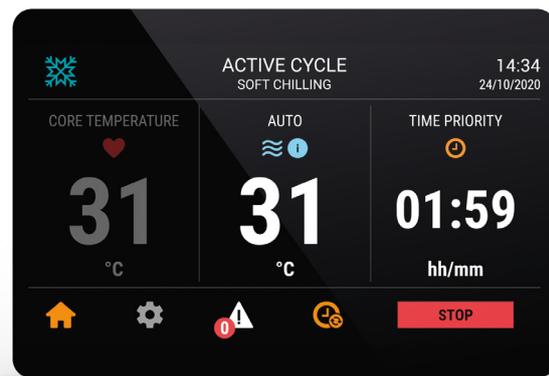
. . . arbeitet konstant im Bereich 0 °C und sorgt für perfekte Produktqualität. Fast alle unsere Geräte haben zusätzlich ein Soft-Chilling Programm im Dauerbetrieb, einfacher kann Schnellkühlen nicht sein, perfekt für die in der Praxis notwendige Mischbeschickung und das Nachschieben von heißen Speisen.

HARD-CHILLING . . .

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

SCHOCKFROSTEN . . .

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



BEST PRACTISE NORDCAP REFERENZEN

Das NordCap Programm an Schnellkühlern / Schockfroster umfasst alle denkbaren Größen. Unsere Kunden kommen aus ganz verschiedenen Bereichen: Von der kleinen Gastronomie, über die Pizzamanufaktur bis hin zur großen Zentralküche. An dieser Stelle einige unserer vielen Projekte.



Nuovair P15.2 CO₂ passend zum Kombidämpfer in der Cook & Chill-Küche eines Krankenhauses



Drei Nuovair N150T1 CO₂ in der Zentralküche eines Krankenhauses



Zwei SKF 18 im Einsatz für einen Schulcateringbetrieb



Zwei Verdampferpakete 100 kg in einer Care-Küche



Zwei Nuovair C15.1 in einer Pizzamanufaktur



Zwei SKF 20 eingesetzt in einer modernen Betriebsverpflegung



Vier Nuovair Kälteaggregate UC200 mit je 200 kg Leistung auf Dach montiert



Nuovair Durchfahr Schnellkühler N300T2 integriert in die Kühlzelle, Einsatzort: Cook & Chill-Küche eines Krankenhauses

SERIE COMPACT

Reduzierte Größe und hohe Leistung für anspruchsvolle Küchen

BELÜFTUNG

Bionische Ventilatoren

VERDAMPFER

Große Fläche: schnelle Wärmeabfuhr

SCHUTZ DES KREISLAUFS

Verdampfer und Verflüssiger mit
Kataphorese-Beschichtung geschützt

BAUWEISE

Innen / außen: Chromnickelstahl 1.4301
Wandstärke 70 mm (Modell C5.1 S: 60 mm)
PUR-Hartschaum

SCHLIESSEN DER TÜR

Automatisch

KÄLTEMITTEL

R452A



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



DISPLAY
Serie COMPACT*



* Optional mit Hygienesystem und USB Schnittstelle



C5.1 S
B.740 T.700 H.840



C5.1
B.800 T.813 H.925



C10.1
B.800 T.813 H.1560



C15.1
B.800 T.813 H.1935

Modell	Leistung (kg pro Zyklus)	Fassungsvermögen	Anschlusswert
C5.1 S	(+90 auf +3°C): 18 (+90 auf -18°C): 18	4 (H 65), 5 (H 40), 7* (H 20) x GN 1/1	1,2 kW 230 V 1 ph 50 Hz
C5.1	(+90 auf +3°C): 20 (+90 auf -18°C): 20	4 (H 65), 6* (H 40), 12* (H 20) x GN 1/1 oder EN 600 x 400	1,3 kW 230 V 1 ph 50 Hz
C10.1	(+90 auf +3°C): 50 (+90 auf -18°C): 50	8 (H 65), 12* (H 40), 25* (H 20) x GN 1/1 oder EN 600 x 400	2,9 kW 400 V 3 ph + N 50 Hz
C15.1	(+90 auf +3°C): 75 (+90 auf -18°C): 75	12 (H 65), 18* (H 40), 37* (H 20) x GN 1/1 oder EN 600 x 400	3,5 kW 400 V 3 ph + N 50 Hz

* mit zusätzlichen Auflageschienen im Sonderzubehör

SERIE SKF



Weil Kälte nicht gleich Kälte ist. . .

. . . macht die Serie SKF den Unterschied. Für Fisch, Patisserieprodukte und Eiscreme gibt es neben dem klassischen Schnellkühlen und Schockfrostern spezielle Zyklen, die genau auf die Bedürfnisse des Produkts zugeschnitten sind.

So kann Eiscreme beispielsweise vor dem Servieren schnell auf die perfekte Temperatur von -12 °C gebracht werden. Dabei werden die Volumen aufrecht erhalten und auch Qualität und Konsistenz werden nicht beeinträchtigt.



+3° -18°		SCHNELLKÜHLEN UND SCHOCKFROSTEN
+3° -18°		KONDITIONEWAREN
-12° -18°		EISCREME
-18° +3°		AUFTAUEN



BEDIENUNG DER SERIE SKF? EASY!

Alles was man zur Steuerung der Serie SKF benötigt, ist die eigene Fingerspitze. Das 7-Zoll-Touchscreen-Display ist intuitiv gestaltet und mehrsprachig. Alle Funktionen des Schockfrosters können auf einfache Weise genutzt werden.



OZON-DESINFEKTION

Ein integrierter Ozongenerator sorgt für eine Desinfektion der Zelle. Eine fortschrittliche Technologie, die auch in der Medizin verwendet wird und selbst schwer zugängliche Stellen erreicht. Bakterien und Gerüche werden effizient beseitigt, maximale Hygiene garantiert. (Serie SKF: optional, Serie SKF Plus: Serienausstattung)



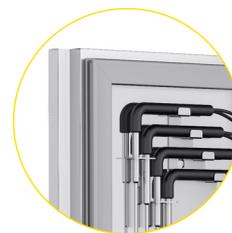
SPEICHERUNG VON HACCP-DATEN

Die Serie SKF arbeitet unter Einhaltung der HACCP-Standards und ermöglicht das Speichern und Hochladen aller Daten auf einen USB-Stick.

AM LIEBSTEN ALLES AUF EINMAL? NA, KLAR!

Bei der Serie SKF können bis zu 4 Kerntemperaturfühler oder ein Multi-punkt-Fühler mit 3 Messpunkten verwendet werden.

So kann die Temperatur im Kern jeder Speise in Echtzeit überwacht werden und die Zubereitung jeder Speise erfolgt auf präzise Weise. Der Bediener wird darauf aufmerksam gemacht, wenn eines der Produkte fertig ist.



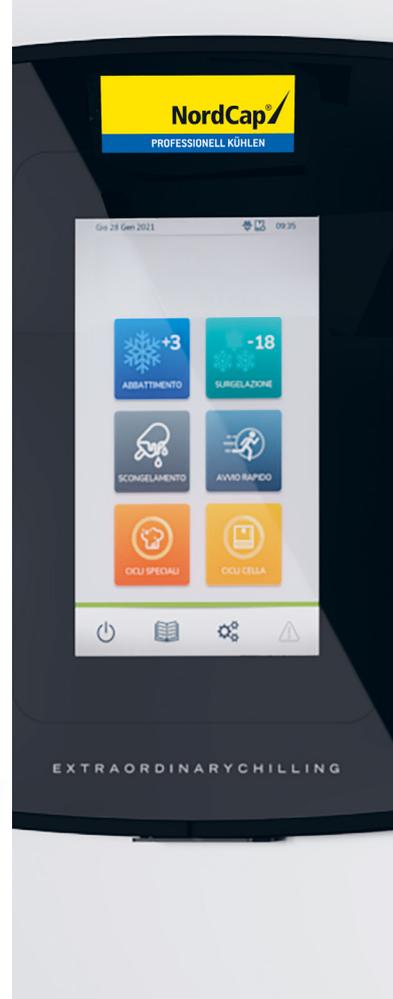
Halterung für die Fühler an der Tür mit einfacher Befestigung und Entnahme.

ecoenergy
HOHE LEISTUNGEN, GERINGER VERBRAUCH
GREAT PERFORMANCE, LOW CONSUMPTIONS



DISPLAY Serie SKF

Übersichtlicher 7 Zoll Touchscreen, ergonomisch in Augenhöhe montiert, USB Schnittstelle serienmäßig an der Unterseite
HACCP Daten können über WLAN ausgelesen werden.



SKF 5 GN 1/1

B.750 T.800 H.954



SKF 10 GN 1/1

B.750 T.800 H.1554



SKF 15 GN 1/1

B.750 T.800 H.2004



SKF 18 GN 1/1

B.750 T.800 H.2198



SKF 12F GN 2/1

B.820 T.980 H.1825



SKF 20 GN 1/1*

B.1210 T.1065 H.2395



SKF 20 GN 1/1 Rational*

B.1210 T.1065 H.2293

Modell	Leistung (kg pro Zyklus)	Fassungsvermögen	Anschlusswert
SKF 5 GN 1/1	(+90 auf +3°C): 23 (+90 auf -18°C): 18	5 (H 65) x GN 1/1 oder EN 600 x 400**	1,28 kW 230 V 1N 50 Hz
SKF 10 GN 1/1	(+90 auf +3°C): 45 (+90 auf -18°C): 34	10 (H 65) x GN 1/1 oder EN 600 x 400**	2,45 kW 400 V 3N 50 Hz
SKF 15 GN 1/1	(+90 auf +3°C): 68 (+90 auf -18°C): 52	15 (H 65) x GN 1/1 oder EN 600 x 400**	4,90 kW 400 V 3N 50 Hz
SKF 18 GN 1/1	(+90 auf +3°C): 80 (+90 auf -18°C): 62	18 (H 65) x GN 1/1 oder EN 600 x 400**	5,05 kW 400 V 3N 50 Hz
SKF 12F GN 2/1	(+90 auf +3°C): 78 (+90 auf -18°C): 58	12 (H 65) x GN 2/1**	3,98 kW 400 V 3N 50 Hz
SKF 20 GN 1/1*	(+90 auf +3°C): 100 (+90 auf -18°C): 78	1 x Wagen 20 x GN 1/1	6,40 kW 400 V 3N 50 Hz
SKF 20 GN 1/1 Rational*	(+90 auf +3°C): 100 (+90 auf -18°C): 78	1 x Hordengestellwagen Rational iCombi 20 GN 1/1	6,40 kW 400 V 3N 50 Hz

* Optional auch mit externem Kälteaggregat verfügbar | ** Die Aufnahme an Blechen ist mit Sonderzubehör erweiterbar

SERIE SKF PLUS

Die Schockfroster mit dem PLUS

Alle Vorteile der Serie SKF zusätzlich der Funktionen Niedertemperaturgaren, Gären und Gärunterbrechen in einem Gerät: Die Serie SKF PLUS ist aufgrund ihrer Vielseitigkeit der ideale Partner für kreative Köche und begrenzte Räumlichkeiten. Die einzelnen Wärme- und Kältezyklen können auch kombiniert werden.



ELEKTRONISCHE BELÜFTUNG

Die elektronische Belüftung optimiert sowohl den Schockfrost- als auch den Garvorgang, da dadurch die Luft in der gesamten Zelle gleichmäßig zirkuliert und das gesamte Produkt umhüllt wird. Die Belüftung kann für jeden Prozess individuell eingestellt werden.



FEUCHTIGKEITSKONTROLLE

Mit der optionalen Ultraschall-Vernebelung werden Wasser-Mikropartikel erzeugt und die gewünschte Feuchtigkeit im Innenraum genau gesteuert. Der gewünschte Prozentsatz an Feuchtigkeit kann ausgewählt werden.

+3° -18°		SCHNELLKÜHLEN UND SCHOCKFROSTEN
+85°		GAREN BEI NIEDRIGER TEMPERATUR
-18° +60°		FERTIGE GERICHTE
+3° -18°		KONDTOREIWAREN
-12° -18°		EISCREME
+28°+3° -18°		GÄREN UND BROTBACKEN



SKF 5 GN 1/1 PLUS B.750 T.863 H.954	SKF 10 GN 1/1 PLUS B.750 T.863 H.1554	SKF 15 GN 1/1 PLUS B.750 T.863 H.2004	SKF 18 GN 1/1 PLUS B.750 T.863 H.2198	SKF 12F GN 1/1 PLUS B.820 T.1043 H.1825
---	---	---	---	---

Modell	Leistung (kg pro Zyklus)	Fassungsvermögen	Anschlusswert
SKF 5 GN 1/1 PLUS	(+90 auf +3°C): 23 (+90 auf -18°C): 16	5 (H 65) x GN 1/1 oder EN 600 x 400*	1,28 kW 230 V 1N 50 Hz
SKF 10 GN 1/1 PLUS	(+90 auf +3°C): 43 (+90 auf -18°C): 30	10 (H 65) x GN 1/1 oder EN 600 x 400*	2,45 kW 400 V 3N 50 Hz
SKF 15 GN 1/1 PLUS	(+90 auf +3°C): 63 (+90 auf -18°C): 47	15 (H 65) x GN 1/1 oder EN 600 x 400*	4,90 kW 400 V 3N 50 Hz
SKF 18 GN 1/1 PLUS	(+90 auf +3°C): 80 (+90 auf -18°C): 62	18 (H 65), 35 (H 20) x GN 1/1 35 x EN 600 x 400*	5,05 kW 400 V 3N 50 Hz
SKF 12F GN 2/1 PLUS	(+90 auf +3°C): 92 (+90 auf -18°C): 74	12 (H 65) x GN 2/1*	3,98 kW 400 V 3N 50 Hz

* Die Aufnahme an Blechen ist mit Sonderzubehör erweiterbar

SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER Verdampferpakete

Ihr maßgeschneiderter Schnellkühler

Die NordCap Verdampferpakete sind ein eigenständiges System. Es ermöglicht Ihnen, im Bedarfsfall einen individuellen Schnellkühler / Schockfroster zu konfigurieren. Das System umfasst das modulare Verdampferpaket und die elektronische Steuerung. Das Verdampferpaket kann auf Füßen aufgestellt werden, oder ist optional zur Wandmontage verfügbar.



DISPLAY Verdampferpakete
Übersichtlicher 7 Zoll Touchscreen, ergonomisch in Augenhöhe montiert, USB Schnittstelle serienmäßig an der Unterseite, HACCP Daten können über WLAN ausgelesen werden.



AUSSTATTUNGSMERKMALE



7-Zoll-Touch-Screen



Kochbuch



Abkühl-Zyklen



Kerntemperaturfühler



Ozon-Desinfektion



Speicherung von HACCP-Daten



Einstellbare Luftgeschwindigkeit



Kälteaggregat optional

PROGRAMME



Schnellkühlen & Schockfrostern



Konditorei-Produkte



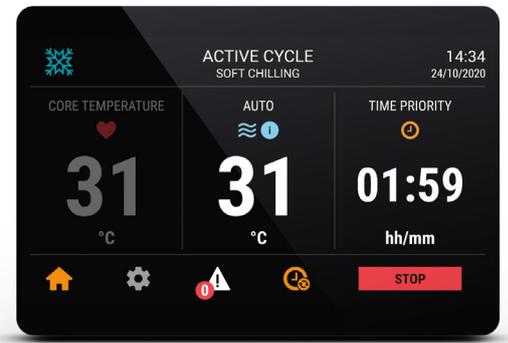
Eiscreme

Modell	Abmessungen	Leistung (kg pro Zyklus)	Geeignet für	Anschlusswert
Verdampferpaket 100 kg*	B.736 T.349 H.1931	(+90 auf +3 °C): 100 (+90 auf -18 °C): 65	1 x Wagen GN 1/1 oder EN 600 x 400	230 V 1N 50 Hz
Verdampferpaket 200 kg*	B.965 T.408 H.1931	(+90 auf +3 °C): 200 (+90 auf -18 °C): 140	1 x Wagen GN 2/1 oder EN 800 x 400	230 V 3N 50 Hz

* Optional auch mit externem Kälteaggregat verfügbar

SERIE POWER

Exzellente Leistung für hoch produktive Food-Betriebe



Display Serie POWER

Touchscreen 4,3 Zoll IP65 mit kapazitiver Technologie und individuell gestaltbaren Zyklen

BELÜFTUNG

Bionische Ventilatoren mit elektronischer Steuerung von 10 % bis 100 %

BAUWEISE

Innen / außen: Chromnickelstahl 1.4301
Wandstärke 70 mm
PUR-Hartschaum

EXPANSIONSVENTIL

Elektronisch (20 % schneller)

CONTROLLER

Robuste SPS Industrie Steuerung

SERVICE & HACCP

Kundendienst und HACCP-Daten online
Maschine-zu-Maschine-Kommunikation

THERMISCHE ZUSATZFUNKTIONEN

Kontrollierte Gärung, kontrolliertes Auftauen,
Garen bei niedrigen Temperaturen (optional)

AIRPLUS SYSTEM

Der elektronsich ausbalancierte Kältekreislauf sorgt für höchste Leistung in jeder einzelnen Abkühlphase. Exzellenz durch das AIRPLUS System.

VERDAMPFER

Große Fläche: schnelle Wärmeabfuhr

SCHLIESSEN DER TÜR

Automatisch

KÄLTEMITTEL

R452A / R744 (CO₂)

SCHUTZ DES KREISLAUFS

Verdampfer und Verflüssiger mit
Kataphorese-Beschichtung geschützt



MIT AIRPLUS SYSTEM

PRESSURE

Konstanter Luftdruck
in der Zelle.

LARGENESS

Extragroße
Verdampfer und
Ventilatoren.

UNIFORMITY

Gleichmäßige
Kühlung.

SPEED

Höhere Abkühl-
geschwindigkeit.



P5.1
B.820 T.888 H.970



P5.2
B.1085 T.983 H.925



P10.1
B.820 T.887 H.1690



P10.2
B.1085 T.983 H.1760



P15.1
B.820 T.887 H.2060



P15.2
B.1085 T.983 H.2130



P20T
B.1140 T.1650 H.2750



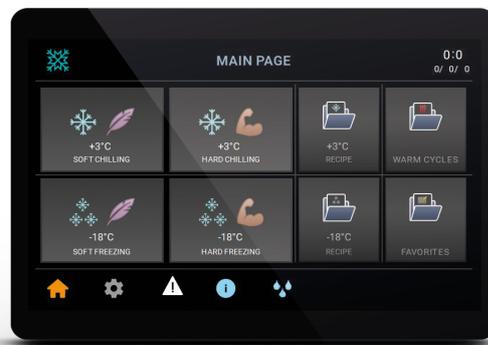
P20TF
B.940 T.1470 H.2500

Modell	Leistung (kg pro Zyklus)	Fassungsvermögen	Anschlusswert
P5.1	(+90 auf +3°C): 25 (+90 auf -18°C): 25	4 (H 65), 6* (H 40), 12* (H 20) x GN 1/1 oder EN 600 x 400	1,7 kW 230 V 1 ph 50 Hz
P5.2	(+90 auf +3°C): 30 (+90 auf -18°C): 30	8 (H 65), 12* (H 40), 24* (H 20) x GN 1/1 4 (H 65), 6* (H 40), 12* (H 20) x GN 2/1	1,7 kW 230 V 1 ph 50 Hz
P10.1	(+90 auf +3°C): 55 (+90 auf -18°C): 55	8 (H 65), 12* (H 40), 24* (H 20) x GN 1/1 oder EN 600 x 400	2,9 kW 400 V 3 ph + N 50 Hz
P10.2	(+90 auf +3°C): 80 (+90 auf -18°C): 80	16 (H 65), 24* (H 40), 48* (H 20) x GN 1/1 8 (H 65), 12* (H 40), 24* (H 20) x GN 2/1	3,5 kW 400 V 3 ph + N 50 Hz
P15.1	(+90 auf +3°C): 80 (+90 auf -18°C): 80	12 (H 65), 18* (H 40), 36* (H 20) x GN 1/1 oder EN 600 x 400	3,5 kW 400 V 3 ph + N 50 Hz
P15.2	(+90 auf +3°C): 90 (+90 auf -18°C): 90	24 (H 65), 36* (H 40), 72* (H 20) x GN 1/1 12 (H 65), 18* (H 40), 36* (H 20) x GN 2/1	5 kW 400 V 3 ph + N 50 Hz
P20.T	(+90 auf +3°C): 100 (+90 auf -18°C): 100	2 x Regalwagen GN 1/1 oder EN 600 x 400 1 x Regalwagen GN 2/1 oder EN 600 x 800	5,5 kW 400 V 3 ph + N 50 Hz
P20.TF	(+90 auf +3°C): 100 (+90 auf -18°C): 100	1 x Kombidämpfer Hordengestellwagen 20 GN 2/1 individuelle Anpassung für ein Fabrikat Ihrer Wahl	5,5 kW 400 V 3 ph + N 50 Hz

* mit zusätzlichen Auflageschienen im Sonderzubehör

SERIE INDUSTRY

Hightech für Catering, Zentralküchen und Lebensmittelmanufakturen



Display Serie INDUSTRY

Touchscreen 7 Zoll mit kapazitiver Technologie und individuell gestaltbaren Zyklen. Schaltschrank in Schutzklasse IP 65.

KOMPLETTPAKET

Schnellkühler und Aggregat perfekt aufeinander abgestimmt

BAUWEISE

Innen / außen: Chromnickelstahl 1.4301
Isolierung Paneele 100 mm, Boden 80 mm
PUR-Hartschaum

EXPANSIONSVENTIL

Elektronisch (20 % schneller)

CONTROLLER

Robuste SPS Industrie Steuerung

SERVICE & HACCP

Kundendienst und HACCP-Daten online
Maschine-zu-Maschine-Kommunikation
optionale Cloud-Anbindung

THERMISCHE ZUSATZFUNKTIONEN

Kontrollierte Gärung, kontrolliertes Auftauen,
Garen bei niedrigen Temperaturen (optional)

AIRPLUS SYSTEM

Der elektronsich ausbalancierte Kältekreislauf sorgt für höchste Leistung in jeder einzelnen Abkühlphase. Exzellenz durch das AIRPLUS System.

BELÜFTUNG

Bionische Ventilatoren mit elektronischer Steuerung von 10 % bis 100 %

SCHLIESSEN DER TÜR

Dictator® Türschließsystem mit hydraulischer Dämpfung

SCHUTZ DES KREISLAUFS

Verdampfer und Verflüssiger mit Kataphorese-Beschichtung geschützt

KÄLTEMITTEL

R452A / R744 (CO₂, Lieferung ohne Aggregat)



MIT AIRPLUS SYSTEM

PRESSURE

Konstanter Luftdruck in der Zelle.

LARGENESS

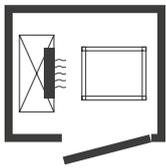
Extragroße Verdampfer und Ventilatoren.

UNIFORMITY

Gleichmäßige Kühlung.

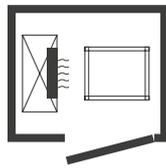
SPEED

Höhere Abkühlgeschwindigkeit.



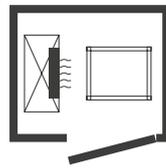
N150T1*

B.1680 T.1530 H.2390



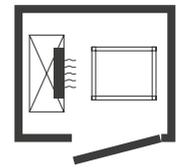
N200T1*

B.1680 T.1530 H.2390



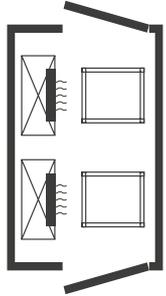
N260T1*

B.1680 T.1530 H.2390



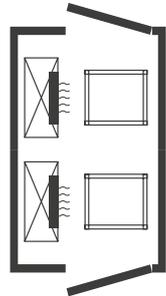
N260T1XL*

B.1960 T.1530 H.2390



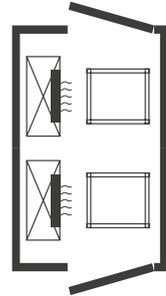
N300T2**

B.1680 T.2830 H.2390



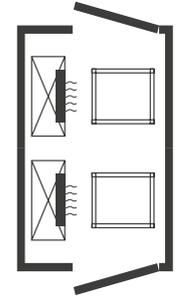
N550T2**

B.1680 T.2830 H.2390



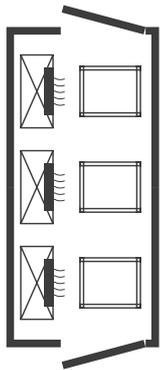
N550T2XL**

B.1960 T.2830 H.2390



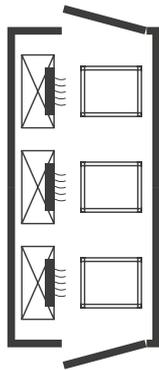
N500T3**

B.1680 T.3975 H.2390



N780T3**

B.1680 T.3975 H.2390



N780T3XL**

B.1960 T.3975 H.2390



Modell	Leistung (kg pro Zyklus)	Fassungsvermögen	Anschlusswert***
N150T1	(+90 auf +3 °C): 150 (+90 auf -18 °C): 150	2 x Wagen GN 1/1 oder EN 600 x 400 oder 1 x Wagen GN 2/1 oder EN 600 x 800	3 + 11 kW 400 V 3 ph + N 50 Hz
N200T1	(+90 auf +3 °C): 200 (+90 auf -18 °C): 200	2 x Wagen GN 1/1 oder EN 600 x 400 oder 1 x Wagen GN 2/1 oder EN 600 x 800	3 + 13,3 kW 400 V 3 ph + N 50 Hz
N260T1	(+90 auf +3 °C): 260 (+90 auf -18 °C): 260	2 x Wagen GN 1/1 oder EN 600 x 400 oder 1 x Wagen GN 2/1 oder EN 600 x 800	3 + 14,5 kW 400 V 3 ph + N 50 Hz
N260T1XL	(+90 auf +3 °C): 260 (+90 auf -18 °C): 260	1 x Rauchwagen (1000 x 1000 mm) oder 3 x Wagen GN 1/1 oder EN 600 x 400	3 + 14,5 kW 400 V 3 ph + N 50 Hz
N300T2	(+90 auf +3 °C): 300 (+90 auf -18 °C): 300	4 x Wagen GN 1/1 oder EN 600 x 400 oder 2 x Wagen GN 2/1 oder EN 600 x 800	5,5 + 17 kW 400 V 3ph + N 50 Hz
N550T2	(+90 auf +3 °C): 550 (+90 auf -18 °C): 550	4 x Wagen GN 1/1 oder EN 600 x 400 oder 2 x Wagen GN 2/1 oder EN 600 x 800	5,5 + 38 kW 400 V 3 ph + N 50 Hz
N550T2XL	(+90 auf +3 °C): 550 (+90 auf -18 °C): 550	2 x Rauchwagen (1000 x 1000 mm) oder 6 x Wagen GN 1/1 oder EN 600 x 400	5,5 + 38 kW 400 V 3 ph + N 50 Hz
N500T3	(+90 auf +3 °C): 500 (+90 auf -18 °C): 500	6 x Wagen GN 1/1 oder EN 600 x 400 oder 3 x Wagen GN 2/1 oder EN 600 x 800	8,5 + 31 kW 400 V 3 ph + N 50 Hz
N780T3	(+90 auf +3 °C): 780 (+90 auf -18 °C): 780	6 x Wagen GN 1/1 oder EN 600 x 400 oder 3 x Wagen GN 2/1 oder EN 600 x 800	8,5 + 55 kW 400 V 3 ph + N 50 Hz
N780T3XL	(+90 auf +3 °C): 780 (+90 auf -18 °C): 780	3 x Rauchwagen (1000 x 1000 mm) oder 9 x Wagen GN 1/1 oder EN 600 x 400	8,5 + 55 kW 400 V 3 ph + N 50 Hz

* Optional auch mit zwei Türen verfügbar | ** Optional auch mit nur einer Tür verfügbar | *** Angaben gesondert für Schnellkühler und externes Kälteaggregat



Schnellkühlen und Schockfrostern reduziert den Wareneinsatz, Prozesse werden einfacher und die Hygiene stimmt auch.

GUT BERATEN

NordCap Spezialist Carsten Hülsmann beantwortet alle Ihre Fragen rund um das Thema Schnellkühlen / Schockfrostern.

E-Mail carsten.huelsmann@nordcap.de



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

