



**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

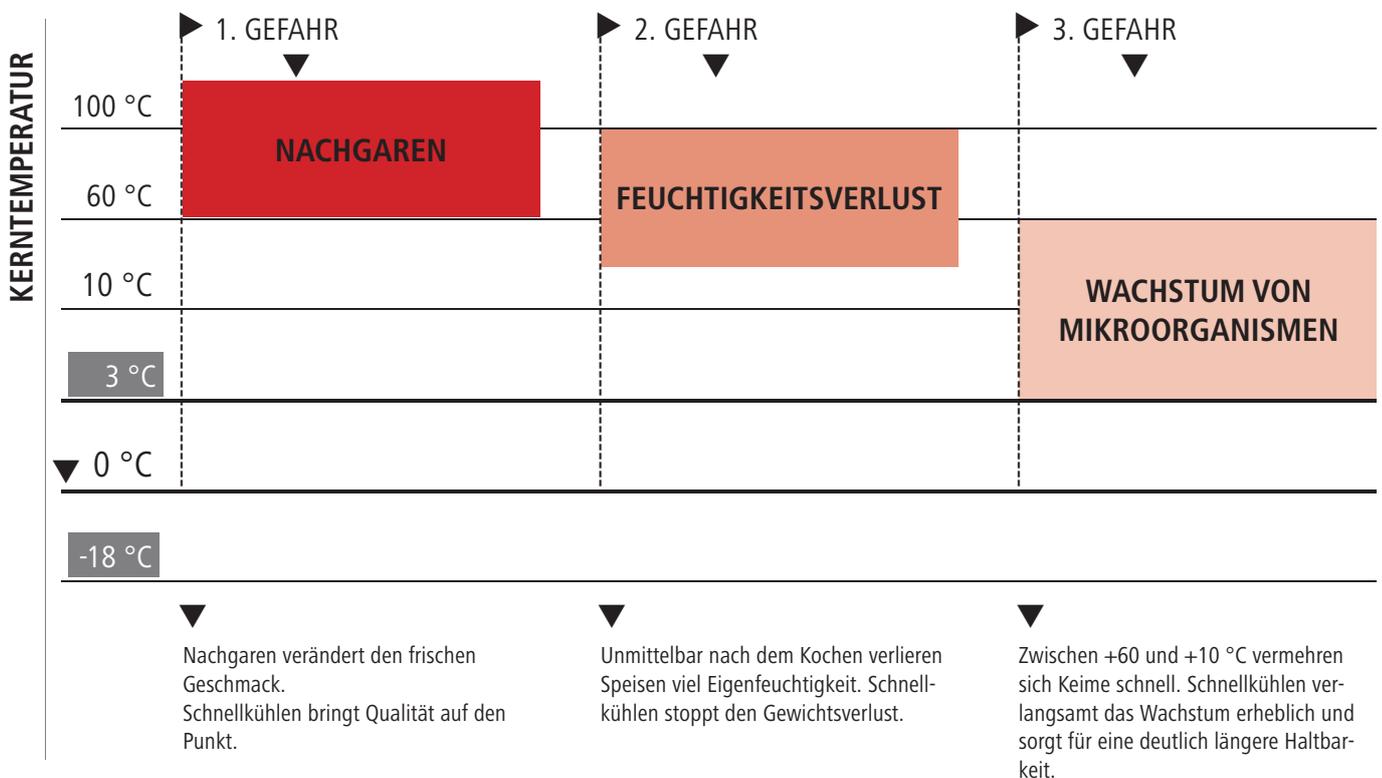
Nach der Qualitätssicherung beginnt die Hygienesicherung. Diese beginnt bei +60 °C und endet bei unter +10 °C. Der kritische Temperaturbereich wird deutlich schneller durchschritten als bei einer langsamen Abkühlung im Kühlschrank.

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



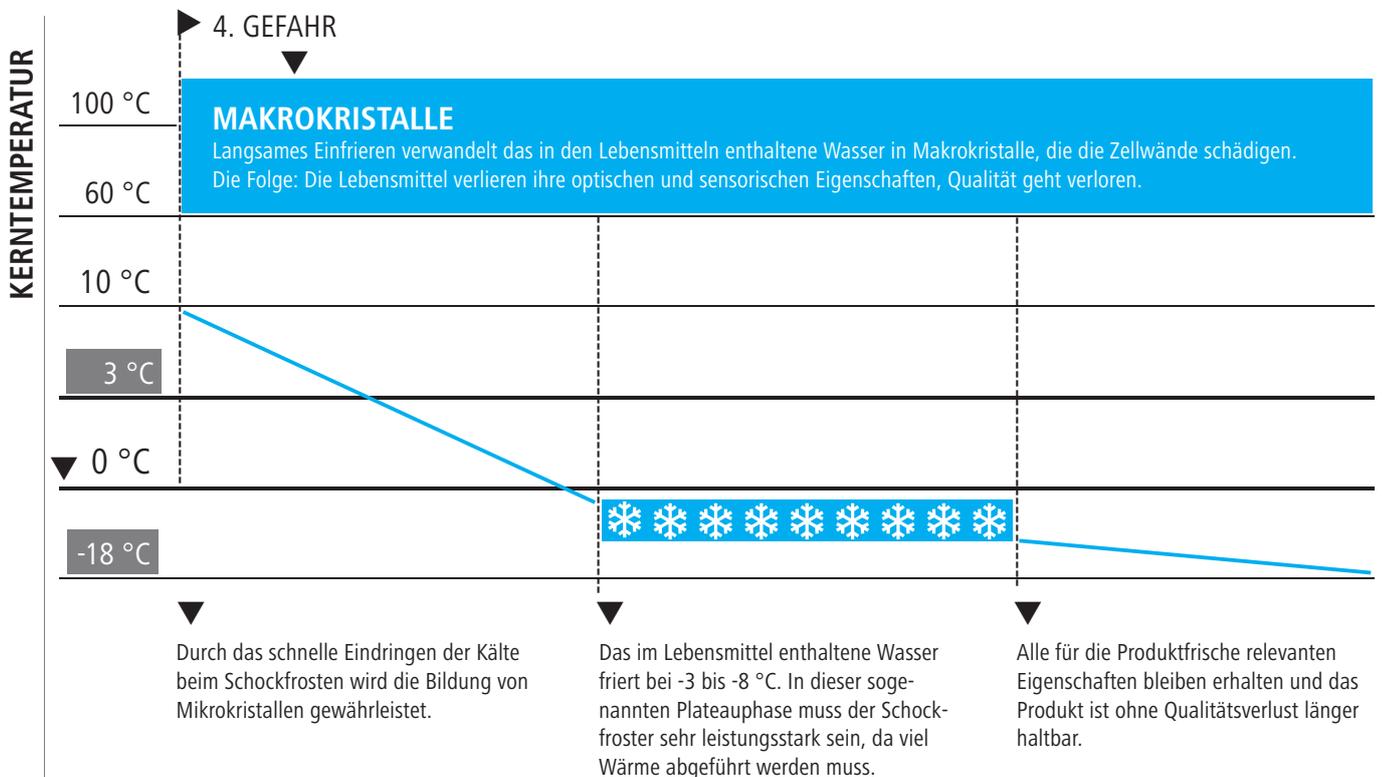
## OPTIMIERTER WARENEINSATZ

Schockfrostern bedeutet Lebensmittel, sehr schnell einzufrieren. Im Schockfrostprogramm arbeiten unsere Schockfroster mit Temperaturen von bis zu  $-40\text{ °C}$  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  $-12\text{ °C}$  oder  $-18\text{ °C}$ . 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 Kombidämpferhordenwagen 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 . . .

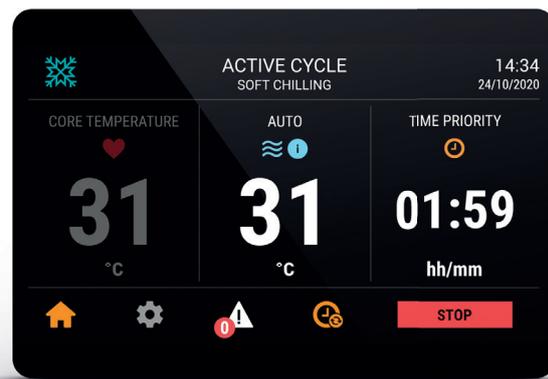
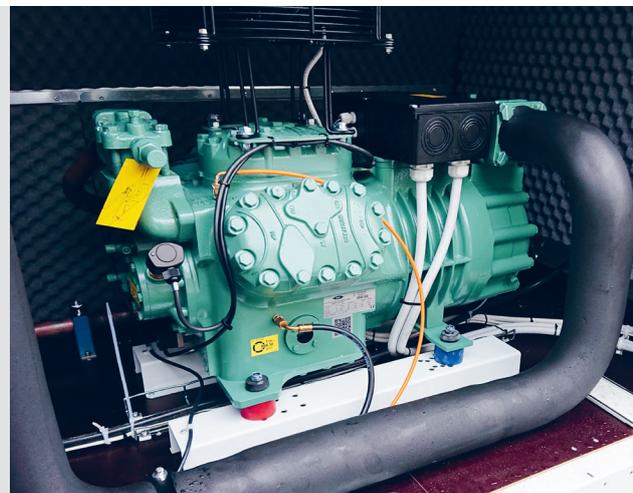
. . . arbeitet konstant im Bereich 0 °C und sorgt für perfekte Produktqualität. Fast alle unsere Geräte haben zusätzlich ein Soft-Chilling Programm im Dauerbetrieb, einfacher kann Schnellkühlen nicht sein, perfekt für die in der Praxis notwendige Mischbeschickung und das Nachschieben von heißen Speisen.

### 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.



Zwei **Nuovair P15.2 CO<sub>2</sub>** passend zum Kombidämpfer in der Cook & Chill-Küche eines Krankenhauses



Drei **Nuovair N150T1 CO<sub>2</sub>** 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 Durchfahrskühler 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
<b>C5.1 S</b>	(+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
<b>C5.1</b>	(+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
<b>C10.1</b>	(+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
<b>C15.1</b>	(+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 Aufлагeschienen im Sonderzubehör

# SERIE SKF S



## Weil Kälte nicht gleich Kälte ist. . .

. . . macht die Serie SKF S 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 S? EASY!

Alles was man zur Steuerung der Serie SKF S 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 S: optional, Serie SFK S Plus: serienmäßig)



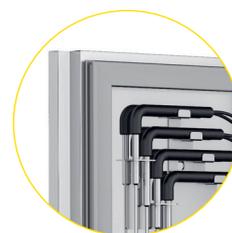
### SPEICHERUNG VON HACCP-DATEN

Die Serie SKF S 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 S 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.



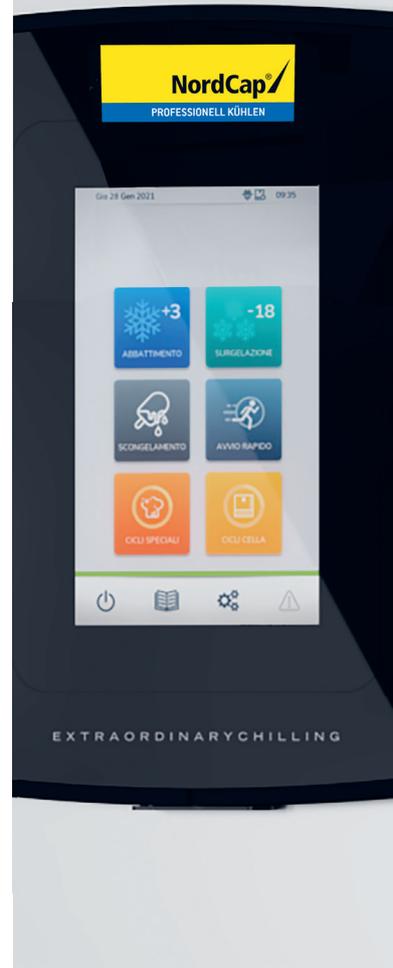
Halterung für die Fühler an der Tür mit einfacher Befestigung und Entnahme.

HOHE LEISTUNGEN, GERINGER VERBRAUCH  
GREAT PERFORMANCE, LOW CONSUMPTIONS



## DISPLAY Serie SKF S

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



**SKF 5 S**

B.750 T.864 H.970



**SKF 10 S**

B.750 T.864 H.1620



**SKF 15 S**

B.750 T.864 H.2020



**SKF 18 S**

B.750 T.864 H.2201



**SKF 24 S**

B.820 T.1044 H.1870



**SKF 20 S\***

B.1210 T.1089 H.2393



**SKF 20 S Rational\***

B.1210 T.1088 H.2295

Modell	Leistung (kg pro Zyklus)	Fassungsvermögen	Anschlusswert
<b>SKF 5 S</b>	(+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
<b>SKF 10 S</b>	(+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
<b>SKF 15 S</b>	(+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
<b>SKF 18 S</b>	(+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
<b>SKF 24 S</b>	(+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
<b>SKF 20 S*</b>	(+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
<b>SKF 20 S Rational*</b>	(+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 S PLUS

## Die Schockfroster mit dem PLUS

Alle Vorteile der Serie SKF S zuzüglich der Funktionen Niedertemperaturgären, Gären und Gärunterbrechen in einem Gerät: Die Serie SKF S 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 S PLUS**  
B.750 T.864 H.970



**SKF 10 S PLUS**  
B.750 T.864 H.1620



**SKF 15 S PLUS**  
B.750 T.864 H.2020



**SKF 18 S PLUS**  
B.750 T.864 H.2201

Modell	Leistung (kg pro Zyklus)	Fassungsvermögen	Anschlusswert
<b>SKF 5 S PLUS</b>	(+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
<b>SKF 10 S PLUS</b>	(+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
<b>SKF 15 S PLUS</b>	(+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
<b>SKF 18 S PLUS</b>	(+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

\* 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



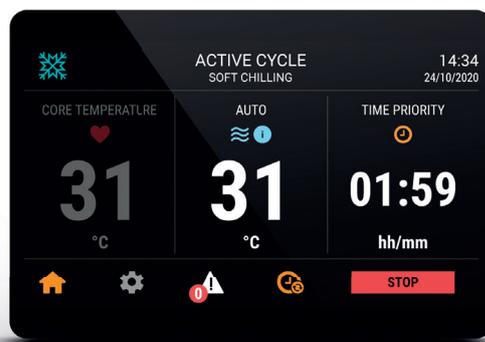
Eiscreme

Modell	Abmessungen	Leistung (kg pro Zyklus)	Geeignet für	Anschlusswert
<b>Verdampferpaket 100 kg*</b>	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
<b>Verdampferpaket 200 kg*</b>	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 elektronisch 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 (CO<sub>2</sub>)

#### 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
<b>P5.1</b>	(+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
<b>P5.2</b>	(+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
<b>P10.1</b>	(+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
<b>P10.2</b>	(+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
<b>P15.1</b>	(+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
<b>P15.2</b>	(+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
<b>P20.T</b>	(+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
<b>P20.TF</b>	(+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 (CO<sub>2</sub>, Lieferung ohne Aggregat)



## MIT AIRPLUS SYSTEM

### PRESSURE

Konstanter Luftdruck in der Zelle.

### LARGENESS

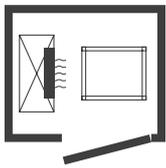
Extragroße Verdampfer und Ventilatoren.

### UNIFORMITY

Gleichmäßige Kühlung.

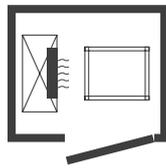
### SPEED

Höhere Abkühlgeschwindigkeit.



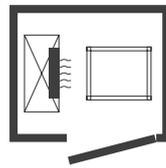
**N150T1\***

**B.1680 T.1530 H.2390**



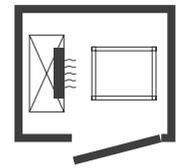
**N200T1\***

**B.1680 T.1530 H.2390**



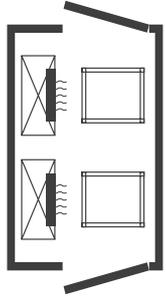
**N260T1\***

**B.1680 T.1530 H.2390**



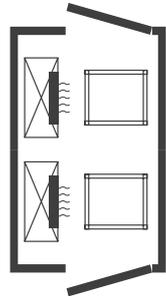
**N260T1XL\***

**B.1960 T.1530 H.2390**



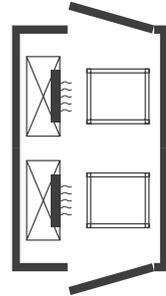
**N300T2\*\***

**B.1680 T.2830 H.2390**



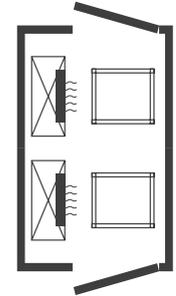
**N550T2\*\***

**B.1680 T.2830 H.2390**



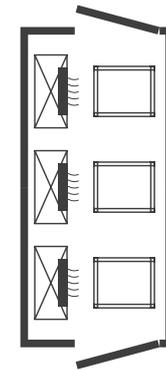
**N550T2XL\*\***

**B.1960 T.2830 H.2390**



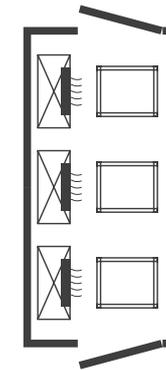
**N500T3\*\***

**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***
<b>N150T1</b>	(+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
<b>N200T1</b>	(+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
<b>N260T1</b>	(+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
<b>N260T1XL</b>	(+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
<b>N300T2</b>	(+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
<b>N550T2</b>	(+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
<b>N550T2XL</b>	(+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
<b>N500T3</b>	(+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
<b>N780T3</b>	(+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
<b>N780T3XL</b>	(+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 Schockfrosten reduziert den Wareneinsatz, Prozesse werden einfacher und die Hygiene stimmt auch.**

#### GUT BERATEN

NordCap Systemberater Carsten Hülsmann beantwortet alle Ihre Fragen rund um das Thema Schnellkühlen / Schockfrosten.

E-Mail [carsten.huelsmann@nordcap.de](mailto:carsten.huelsmann@nordcap.de)



#### VERTRIEB D-NORD

Großmoorbogen 5  
21079 Hamburg  
Tel +49 40 766183-0  
Fax +49 40 770799  
[hamburg@nordcap.de](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:erkrath@nordcap.de)

