



NUOVAIR
INNOVATORS OF REFRIGERATION



by **NordCap®**

**PROFESSIONELLE
SCHNELLKÜHLER
SCHOCKFROSTER**



NUOVAIR
INNOVATORS OF REFRIGERATION

**PROFESSIONELLE
SCHNELLKÜHLER
SCHOCKFROSTER**

WILLKOMMEN

NUOVAIR



04



**FRISCHE UND
PRODUKTIVITÄT
WIE NIE ZUVOR**

PROFESSIONELLE SCHNELLKÜHLER SCHOCKFROSTER



DIE REVOLUTION **BEIM** **SCHNELLKÜHLEN** **HAT EINEN NEUEN** **NAMEN:** **NUOVAIR**

Die von Nuovair eingesetzte moderne Technologie verleiht den Schnellkühlsystemen um **bis zu 20% mehr Leistung**. In Ihren Berufsalltag umgesetzt bedeutet dies, **dass Sie auf einen Abkühlungszyklus mehr pro Tag zählen können!**

So können Sie Zeit und Kosten sparen. Und all das bei einer Lebensmittelqualität, die ihresgleichen sucht.

FÜR SIE DESIGNT: ↴

RESTAURANTS
BÄCKEREIEN
KONFITOREIEN
EISDIELEN
LEBENSMITTELINDUSTRIE



06

DAS AIRPLUS SYSTEM



**EIN WELTWEIT EINZIGARTIGES ZUSAMMENSPIEL
DIVERSER BAUTEILE FÜR EXZELLENT KÄLTE**



PRESSURE

Konstanter Luftdruck
in der Zelle.



LARGENESS

Größere Verdampfer
und Ventilatoren.



UNIFORMITY

Gleichmäßige
Kühlung.



SPEED

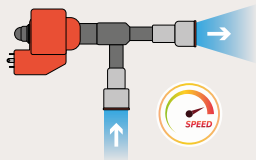
Höhere
Abkühlgeschwindigkeit.

ELEKTRONISCHES HIGH-SPEED VENTIL

- Präzise Modulation der Kältemittelmenge.
- Schnellere und qualitativ hochwertigere Abkühlung.

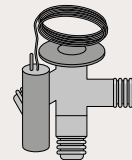
GESCHWINDIGKEIT +20% → HÖHERE PRODUKTIVITÄT PRO STUNDE

NUOVAIR



Elektronisches Ventil: moduliert die Geschwindigkeit.

WETTBEWERBER



Mechanisches Ventil: öffnet/schließt sich.

INTELLIGENTES LÜFTUNGSSYSTEM

- Es wird ein höheres Luftvolumen bewegt und das bei minimalem Geräuschniveau.
- Automatische Geschwindigkeitsregelung auf Basis der Kühlzellentemperatur.

LUFT IN DER ZELLE +100% → SCHNELLERE ABKÜHLUNG

NUOVAIR

Ø 630 mm



24.000 m³/h (60Pa)

WETTBEWERBER

Ø < 450 mm



11.700 m³/h (60Pa)

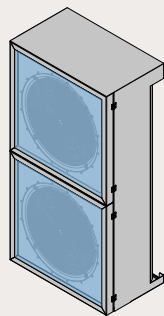
07

VERDAMPFER MIT 5 JAHREN GARANTIE

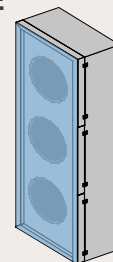
- Schnelle Wärmeabfuhr, perfektes Feuchtigkeitsniveau beim Produkt.
- Hohe Korrosionsbeständigkeit bei allen Lebensmitteln.

FLÄCHE 100% → GLEICHMÄSSIGERE ABKÜHLUNG

NUOVAIR



WETTBEWERBER



In unseren Laboratorien durchgeführte Tests.

NUOVAIR STEHT FÜR QUALITÄT UND INNOVATION

08





↓

VERTRAUEN SIE
MODERNSTER
TECHNOLOGIE

↓

**MAXIMALE
DÄMMUNG, MAXIMALE
PERFORMANCE**

Dank der soliden Bauweise und der energiesparenden Lösungen geht keine Kälte verloren.

- Wandpaneele mit 100 mm Dämmung (Marktstandard sind 80 mm).
- Sanft schließende Tür, Mechanismus aus Schiffsbautechnik.



**CO₂ REFRIGERATION
SOLUTION: DIE ZUKUNFT
HEISST NUOVAIR**

Fast alle auf dem Markt erhältlichen Schnellkühler und Schockfroster benötigen synthetische Kältemittel. Nuovair ist internationaler Technologie-Vorreiter, denn es gibt auch eine Linie mit CO₂ als Kältemittel.

- Bessere Performance und weniger Energieverbrauch.
- Eine natürliche, ungiftige Lösung, verursacht weniger Emissionen.
- Im Vergleich: 1 kg Gas vom Typ R404A entspricht 3.922 kg CO₂ Emissionen!



**ELEKTRONIK
ERLEICHTERT DIE ARBEIT**

Nuovair nutzt eine SPS (speicherprogrammierbare Steuerung), ein in der Industrie überall verwendetes Steuergerät. Dies arbeitet 24h Tag, auch bei kritischen Temperaturen, Feuchtigkeit und schwankender Spannung.

- Optimale Nutzung der System-Ressourcen und maximale Ausführungsgeschwindigkeit.
- Leicht zu bedienender Touchscreen: einfach idealen Zyklus einstellen oder individuelle Prozedur erstellen.
- Herunterladen der Daten ist simpel und schnell.

NUOVAIR BEDEUTET KUNDENDIENST



**WIR VERKAUFEN
NICHT NUR GERÄTE,
SONDERN
SCHAFFEN
INDIVIDUELLE
LÖSUNGEN**

10

Zwischenmenschliche Beziehungen und absoluter Respekt für unsere Kunden machen den Unterschied. Nuovair besticht durch seine **Beratung vor und nach dem Verkauf: immer ein offenes Ohr und immer präsent.**

**WÄHREND SIE IHRE
SPEZIALITÄTEN
ZUBEREITEN,
UNTERSTÜTZEN
WIR SIE BEI DER
ORGANISATION
IHRER ARBEIT.**

Wir planen mit Ihnen gemeinsam Backstube, Küche oder Arbeitsplatz, wägen die geeignetste Lösung ab, die Positionierung und wie die Produktion erleichtert werden kann. Wir kalkulieren Amortisation und Nutzen. Damit Sie all Ihre Ziele erreichen, einfach & sorgenfrei.



IHR SCHNELLKÜHLER/ SCHOCKFROSTER

Nuovair Geräte lassen sich je nach Bedarf individuell ausführen. Sprechen Sie mit uns!



DIE NUOVAIR FORMEL

ABKÜHLUNG + SCHNELLIGKEIT

12

+ PROFIT

+ ORGANISATION

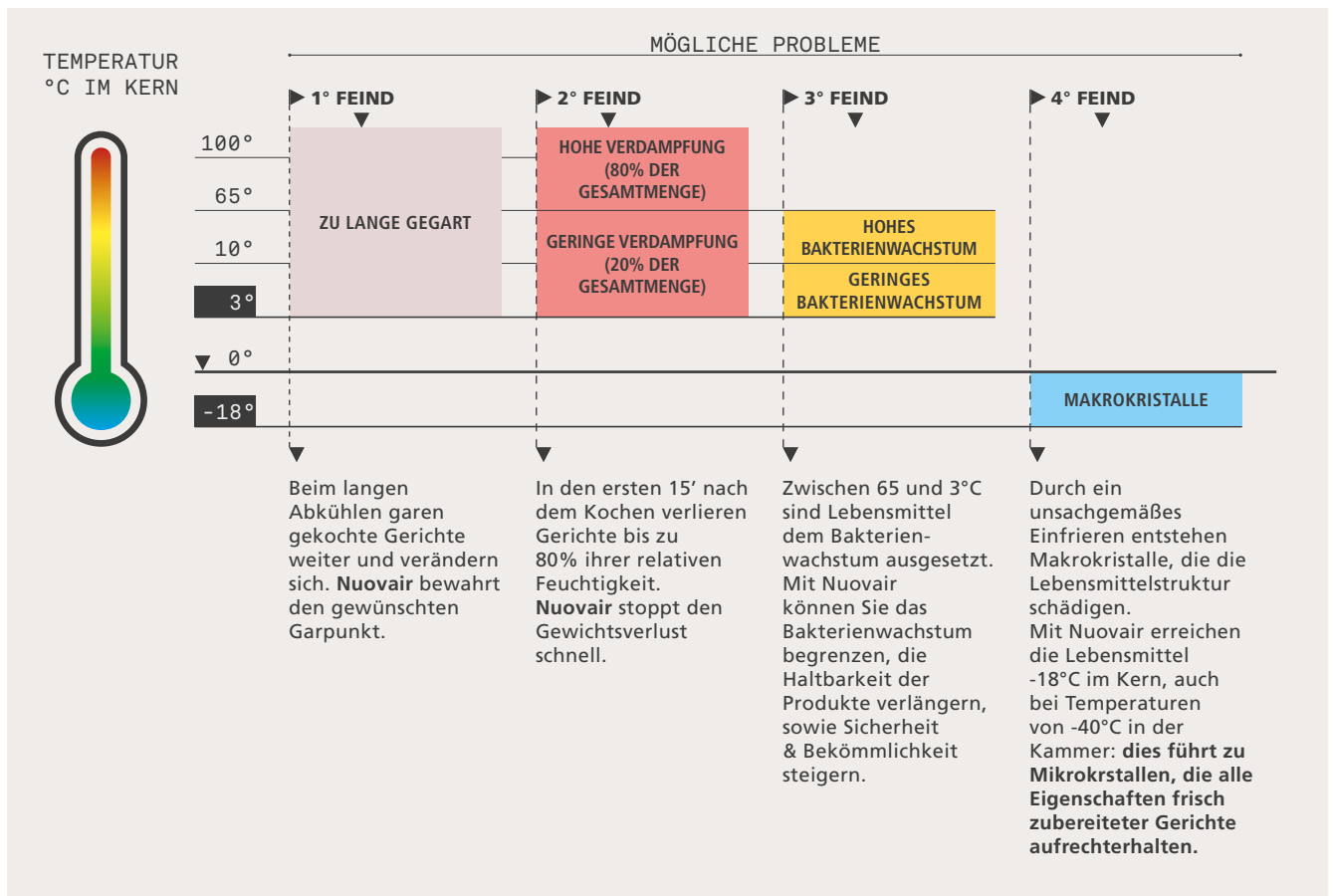
+ SICHERHEIT



+ QUALITÄT

WECHSELN SIE ZU EINER GANZ NEUEN ART VON KÄLTE

VOLLE KONTROLLE ÜBER DIE ABKÜHL- UND EINFRIERPROZESSE



14

UND FÜRS AUFTAUEN UND AUFGEHEN...



Stellt Nuovair das **40°C Set** vor:

→ Kontrollierte Auftauzyklen, die sich für alle Arten von Lebensmitteln eignen. Die Zyklen sind schnell und schonend, damit die Produkteigenschaften nicht beeinträchtigt werden. Volle Sicherheit gemäß HACCP-Richtlinie.

→ Kontrollierte Aufgehzyklen für alle möglichen Bäckerei- und Konditoreiprodukte. Mit anpassbaren Parametern und verschiedenen Optionen: Aufgehen in der Nacht, bis zu 3 Tage verzögert oder schnell in wenigen Stunden.

DIE INDUSTRY LINE



SCHNELLKÜHLER UND SCHOCKFROSTER FÜR REGAL- UND KOMBIDÄMPFERWAGEN FÜR KLEINE, MITTELGROSSE UND GROSSE PRODUKTIONSMENGEN



INDUSTRY

Ein wahres Meisterwerk der Technik: die neue Produktlinie "Industry Line" von Nuovair, die sich vor allem an Catering Betriebe und die Lebensmittelindustrie richtet. Im Hinblick auf ihre Schnelligkeit und Effizienz sucht sie ihresgleichen und eignet sich für jede Blech- oder Einschubwagengröße. Sie wurde für die kontinuierliche Produktion konzipiert; sie ist weltweit die einzige mit SPS Steuerung und elektronischem Ventil. Abkühlgüte und Stromverbrauch lassen sich sehr gut kontrollieren; es stehen 68 individuell einstellbare Arbeitszyklen zur Verfügung, Aufgehen und Auftauen eingeschlossen. Auch in der „Öko“ Version mit CO₂ als Kältemittel erhältlich.

15

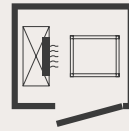
BAUREIHE INDUSTRY



**High-Tech im
Dienst großer
Produktionsmengen**

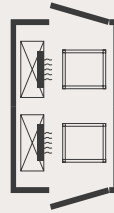
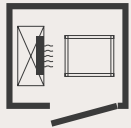
16





▼ NA 2.140T1	B.1680 T.1565 H.2400
PERFORMANCE PRO ZYKLUS (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	140 kg
ANZAHL DER EINSCHUBWAGEN GN2.1 oder 600x800	1
ANZAHL DER EINSCHUBWAGEN GN1.1 oder 600x400	2
DATEN ZUR ELEKTRIK	400V 50Hz 3Ph+N 15.3 kW*

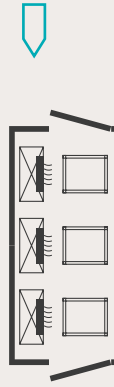
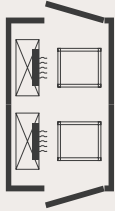
▼ NA 2.200T1	B.1680 T.1656 H.2400
PERFORMANCE PRO ZYKLUS (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	200 kg
ANZAHL DER EINSCHUBWAGEN GN2.1 oder 600x800	1
ANZAHL DER EINSCHUBWAGEN GN1.1 oder 600x400	2
DATEN ZUR ELEKTRIK	400V 50Hz 3Ph+N 17.3 kW*



▼ NA 2.260T1	▼ NA 2.260T1 XL	
B.1680 T.1565 H.2400	B.1960	
PERFORMANCE PRO ZYKLUS (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	260 kg	260 kg
ANZAHL DER EINSCHUBWAGEN GN2.1 oder 600x800	1	1
ANZAHL DER EINSCHUBWAGEN GN1.1 oder 600x400	2	2
ANZAHL DER EINSCHUBWAGEN 1000x1000		1
DATEN ZUR ELEKTRIK	400V 50Hz 3Ph+N 19.5 kW*	400V 50Hz 3Ph+N 19.5 kW*

▼ NA 2.260T2	B.1680 T.2830 H.2455
PERFORMANCE PRO ZYKLUS (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	260 kg
ANZAHL DER EINSCHUBWAGEN GN2.1 oder 600x800	2
ANZAHL DER EINSCHUBWAGEN GN1.1 oder 600x400	4
DATEN ZUR ELEKTRIK	400V 50Hz 3Ph+N 24.5 kW*

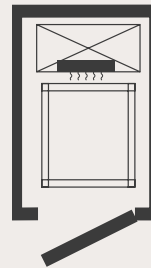
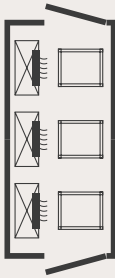
* inklusive externem Nuovair Kälteaggregat



▼ NA 2.520T2		▼ NA 2.520T2 XL	
B.1680 T.2830 H.2455		B.1960	
PERFORMANCE PRO ZYKLUS (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	520 kg	520 kg	
ANZAHL DER EINSCHUBWAGEN GN2.1 oder 600x800	2	2	
ANZAHL DER EINSCHUBWAGEN GN1.1 oder 600x400	4	4	
ANZAHL DER EINSCHUBWAGEN 1000x1000		2	
DATEN ZUR ELEKTRIK	400V 50Hz 3Ph+N 43 kW*	400V 50Hz 3Ph+N 43 kW*	

▼ NA 2.450T3		B.1680 T.3980 H.2455	
PERFORMANCE PRO ZYKLUS (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)		450 kg	
ANZAHL DER EINSCHUBWAGEN GN2.1 oder 600x800		3	
ANZAHL DER EINSCHUBWAGEN GN1.1 oder 600x400		6	
DATEN ZUR ELEKTRIK		400V 50Hz 3Ph+N 44.9 kW*	

18



▼ NA 2.780T3		▼ NA 2.780T3 XL	
B.1680 T.3980 H.2455		B.1960	
PERFORMANCE PRO ZYKLUS (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	780 kg	780 kg	
ANZAHL DER EINSCHUBWAGEN GN2.1 oder 600x800	3	3	
ANZAHL DER EINSCHUBWAGEN GN1.1 oder 600x400	6	6	
ANZAHL DER EINSCHUBWAGEN 1000x1000		3	
DATEN ZUR ELEKTRIK	400V 50Hz 3Ph+N 62.5 kW*	400V 50Hz 3Ph+N 62.5 kW*	

▼ NA 1.90T1		B.965 T.1655 H.2750	
PERFORMANCE PRO ZYKLUS (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)		100 kg	
ANZAHL DER EINSCHUBWAGEN GN2.1 oder 600x800		1 (nur Standard)	
ANZAHL DER EINSCHUBWAGEN GN1.1 oder 600x400		2 (nur Standard)	
DATEN ZUR ELEKTRIK		400V 50Hz 3Ph+N 8.3 kW	

* inklusive externem Nuovair Kälteaggregat

NUOVAIR



19

PROFESSIONELLE SCHNELLKÜHLER SCHOCKFROSTER

NUOVAIR

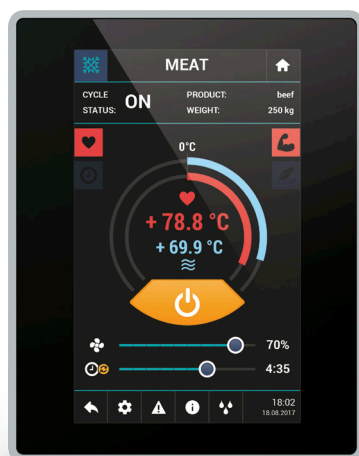
EASY, DAS BENUTZERFREUNDLICHE DISPLAY

Das Display der Industry Line dient einem einzigen Zweck: Ihre Arbeit möglichst zu vereinfachen.

Durch die Auswahl des jeweiligen Symbols können Sie Ihren Produktionsfluss handhaben, Temperaturen, Zeit oder Lüftung anpassen oder vorher abgespeicherte Daten konsultieren.

ZUR PROBLEMLLOSEN HANDHABUNG ALLER FUNKTIONEN

20



TOUCH EVOLUTION 7" INDUSTRY LINE

Wählen Sie den passenden Zyklus aus den voreingestellten aus. Ohne Zeitverlust: dank der zahlreich abgespeicherten Zyklen ist für jeden Lebensmitteltyp der passende dabei.

Passen Sie die Programme Ihrem Bedarf an. Sie können problemlos jeden Parameter abändern und Ihr eigenes Arbeitssystem erstellen, sowie nicht verwendete Zyklen löschen.

INNOVATION UND TECHNISCHE LÖSUNGEN FÜR ERSTAUNLICHE RESULTATE



IM HERZ DES SYSTEMS

Die Schnellkühler/Schockfroster von Nuovair sind ein Konzentrat aus moderner Technik und wurden bis in kleinste Detail geplant, um Leistung, Zweckmäßigkeit und Effizienz zu gewährleisten.

21



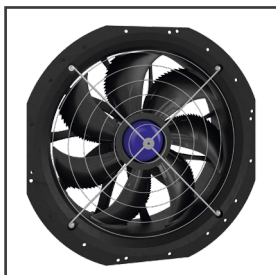
AISI 304 EDELSTHAL

Für die Außen- und Innenflächen für maximale Hygiene und Korrosionsbeständigkeit.



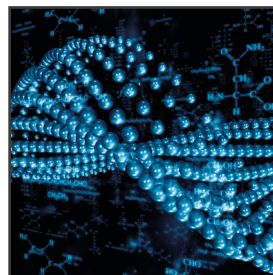
ELEKTRONISCHES HIGH-SPEED VENTIL

Ein revolutionäres elektronisches Expansionsventil, bis zu 20% mehr Effizienz gegenüber dem Standard.



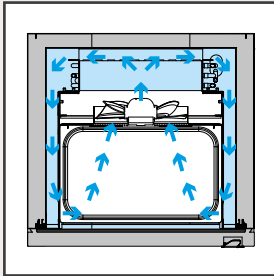
ELEKTRONISCHER VENTILATOR

Hohe Performance und automatische Kontrolle der Luftzirkulation.
IP 54



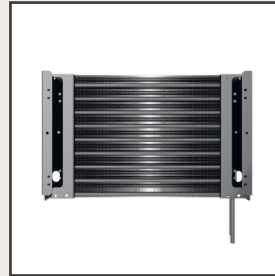
ION TECHNOLOGY SYSTEM

Zum Sterilisieren der Kammer, reduziert Kontamination und Keimzahl um mehr als 99,5%.



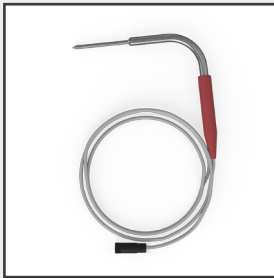
**DICKERE
DÄMMPLATTEN**

Seitenwände 100 mm, Tür 180 mm, Boden 80 mm, mit abgerundeten Ecken und Kanten, um das Reinigen zu erleichtern
Polyurethan Schaum hoher Dichte.



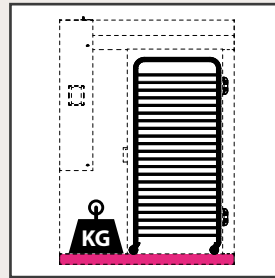
**KORROSIONSSCHUTZ
ELECTROFIN®**

Der gesamte Verdampfer trägt eine spezielle feine Schutzschicht, die International als bester Korrosionsschutz angesehen wird.



**KERNTemperatur
FÜR MEHR
PRÄZISION**

Mit modernsten Sensoren für eine perfekte Kontrolle der Lebensmitteltemperatur. Optional kabelloses System erhältlich.



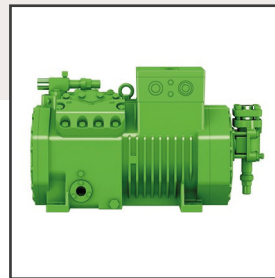
**SUPERRESISTENTER
INDUSTRIELLER
BODEN**

Optional zusätzliche Gleitführungen aus Edelstahl.



**DICTIONATOR
TÜRENSCHLISSUNG**

Das Anti-Panik System bietet höchste Sicherheit. Tür schließt automatisch und gedämpft. Für 1.000.000 Zyklen.



**BITZER
KOMPRESSOR**

Dieser Kompressor ist weltweit die Nummer 1. Serienmäßig bei der gesamten Industry Baureihe.



**INDUSTRIAL
ELECTRONIC BOARD
(SPS)**

Robuste und haltbare Steuereinheit, mit 7" Touchscreen und kapazitiver Technik der jüngsten Generation.



DATENTRANSFER

Per Ethernet oder USB. Mit Anschluss an die Überwachungssysteme.



TECHNISCHE DATEN



	SET ZUM AUFTAUEN, AUFGEHEN, TROCKNEN	SET ZUM AUFTAUEN	CO ₂ VERDAMPFER	ELEKTRONISCHES HIGH-SPEED VENTIL	ELEKTRONISCHE INDUSTRIELLE STEUERKARTE (SP5)	ELEKTRONISCHE VENTILATOREN	VERDAMPFER M. E-COATING SCHUTZSCHICHT (5 JAHRE GARANTIE)	ION TECHNOLOGY SYSTEM	WLAN FÜHLER	DICTATOR TÜRENSCHLIESSSYSTEM	SUPERRESISTENTER INDUSTRIELLER BODEN	TRANSFER PER USB	DATENTRANSFER PER USB/ETHERNET/WLAN (Router nicht mit eingeschlossen)	BITZER KOMPRESSOR
INDUSTRY ▾	NA 2.140T1	☒	☒	☒	●	●	●	●	☒	☒	●	☒	●	●
	NA 2.200T1	☒	☒	☒	●	●	●	●	☒	☒	●	☒	●	●
	NA 2.260T1	☒	☒	☒	●	●	●	●	☒	☒	●	☒	●	●
	NA 2.260T1 XL	☒	☒	☒	●	●	●	●	☒	☒	●	☒	●	●
	NA 2.260T2	☒	☒	☒	●	●	●	●	☒	☒	●	☒	●	●
	NA 2.520T2	☒	☒	☒	●	●	●	●	☒	☒	●	☒	●	●
	NA 2.520T2 XL	☒	☒	☒	●	●	●	●	☒	☒	●	☒	●	●
	NA 2.450T3	☒	☒	☒	●	●	●	●	☒	☒	●	☒	●	●
	NA 2.780T3	☒	☒	☒	●	●	●	●	☒	☒	●	☒	●	●
	NA 2.780T3 XL	☒	☒	☒	●	●	●	●	☒	☒	●	☒	●	●
	NA 1.90T1	☒	☒	☒	●	●	●	●	☒	☒	●	☒	●	●

INFO:

Die wichtigsten technischen und als Option erhältlichen Eigenschaften jedes Modells.

LEGENDE:

- = STANDARD
- ☒ = OPTION



0.1

Für all diejenigen, die jeden Tag frisches Essen auf den Tisch bringen und möchten, dass jedes Gericht immer tadellos erscheint, wie frisch gekocht.

24



RESTAURANTS



→ **SICHERHEIT & SERVICE**

Bieten Sie beste Qualität und Hygiene, sowie dem Kunden einen schnelleren Service.

→ **REDUZIEREN SIE DIE ARBEITSZEIT**

Organisieren Sie die Arbeitszeit effizienter, für sich und Ihre Mitarbeiter.

→ **KÜCHENPLANUNG**

Kochen Sie nur einmal in der Woche und regenerieren Sie Mal für Mal die Portionen, die Sie benötigen.

→ **CLEVERE BEVORRATUNG**

Kaufen Sie Ihre Lieblingsprodukte in großen Mengen, was Zeit & Geld spart.



ABWECHSLUNGSREICHES MENÜ

Bieten Sie Produkte an, auch wenn gerade nicht Saison ist.





Für alle, die Brot lieben,
aber nur dann, wenn
es wie frisch aus dem
Ofen gekommen
duftet, und ihre Arbeit
und Uhrzeiten besser
einteilen möchten.

26



0.2



BÄCKEREIEN



→ **EIN GROSSES SORTIMENT**

Frieren Sie Pizza, Fladenbrot und andere Spezialitäten ein und backen Sie sie dann, wenn sie benötigt werden.

→ **KEINE VERSCHWENDUNG**

Nutzen Sie nur die Mengen, die Sie wirklich brauchen, und gleichzeitig wird Ihnen das Brot nie ausgehen.

27



IMMER VERFÜGBARES BROT

Frieren Sie das Brot nach dem Backen ein und regenerieren Sie es bei Bedarf: Duft, Konsistenz & Geschmack sind genauso wie bei frisch gebackenem Brot.



OPTIMIEREN SIE IHRE PRODUKTION

Bereiten Sie all Ihre Backwaren dann vor, wann Sie wollen, auch nur einmal pro Woche.



REDUZIEREN SIE IHRE ARBEITSZEIT

Optimieren Sie Ihre Arbeitszeiten und vermeiden Sie Nachtschichten.





28

➤ KONDI- TOREIEN

← OPTIMIEREN SIE IHRE PRODUKTION

Bereiten Sie Grundmassen, Halbfertigprodukte und halbgefrorene Desserts in großen Mengen zu, die Sie einfrieren und lange aufbewahren können, und das bei exzellenter Qualität.

← KEINE VERSCHWENDUNG

Sie brauchen sich keine Sorgen zu machen, dass Halbfertigprodukte und Cremes schnell verderben.

← JAHRESZEITLICH BEDINGTE ZUTATEN

Frieren Sie die Zutaten ein, wenn diese Saison haben oder preisgünstiger sind.

← LEBENSMITTEL- SPEZIFISCHE PROGRAMME

Wählen Sie den Zyklus aus, den Sie benötigen: je nachdem, ob Sie gerade Schokolade, halbgefrorene Desserts oder Mousse verarbeiten.

← EIN BESSERER SERVICE

Mit einem größeren Sortiment im Schaufenster werden Sie jeder Anfrage gerecht.



0.3



Für alle, die kleine Meisterwerke des Geschmacks, der Form und Farbe erschaffen und diese unversehrt, sicher und bei bester Qualität aufbewahren möchten.

Für alle, die beides verbessern möchten, ihre Eiscremeproduktion für ein leckereres und cremigeres Produkt, und die tägliche Arbeitseinteilung.

30

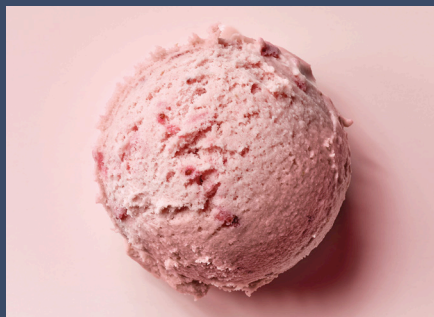


0.4



➤ EISDIELEN





HÖHERE QUALITÄT BEIM EIS



Mehr Volumen, weniger Overrun-Verlust (die Luftmenge im Eis), Struktur und Geschmack bleiben über lange Zeit erhalten.

EIN MAXIMUM AN FLEXIBILITÄT



Wählen Sie, ob Sie das Eis auf -12°C für den sofortigen Verkauf oder auf $-18/22^{\circ}\text{C}$ zur Lagerung herunterkühlen wollen: die schnelle Abkühlung sorgt für Mikrokristalle, die ein lange cremiges und hochvoluminöses Eis zur Folge haben.

SPAREN SIE BEIM KAUF DER ZUTATEN



Kaufen Sie die Rohstoffe in großen Mengen und frieren Sie diese ein, wenn diese preisgünstiger sind oder Saison haben.

BESSERE ORGANISATION



Planen Sie die Produktion, reduzieren Sie Zeit und Kosten; verbessern Sie Organisation und Arbeitsschichten.

MEHR AUSWAHL



Bieten Sie an der Theke mehr Geschmacksrichtungen oder auch andere Produkte an: Eistorten, halbgefrorene Desserts, Mousse...

NUOVAIR



0.5

Für alle aus den Bereichen Lebensmittel-industrie, Catering, Großküchen & Kantinen, die höchste Qualität & Sicherheit für ihre Produkte wünschen, ferner eine effiziente Produktion.

32



LEBENSMITTEL-INDUSTRIE



→ **100%
KOMPATIBEL**

Sie können unsere Geräte direkt an ein zentrales Kältesystem anschließen.

→ **SOFORT IN DEN
SCHNELLKÜHLER/
FROSTER**

Kühlen oder frieren Sie die Lebensmittel sofort nach dem Garen ein, auch auf großen Einschubwagen.

→ **PRODUKT
QUALITÄT**

Steigern Sie die Qualität durch höchste Sicherheit und höchste Lebensmittel-Hygienestandards.

**EINE HÖHERE
GEWINNSPANNE**

Ein unglaublich schnelles Herunterkühlen bedeutet Produktivität, weniger Gewichtsverluste und weniger Energieverbrauch.

NACH MASS

Dank unserer Experten finden Sie die Lösung, die am besten zu Ihren Produktionsbedürfnissen passt, egal ob Ihr Betrieb klein, mittelständig oder groß ist.

**ARBEITSPENSUM
BESSER
ORGANISIEREN**

Planen Sie Ihre Produktion mit mehr Flexibilität, dank unserer Geräte, die leistungsstark und zuverlässig sind, 24 h/Tag.



KÜHLEN IST UNSERE LEIDENSCHAFT UND BEDEUTET FÜR UNS AUCH HERAUSFORDERUNG

**DANK UNSERER WERTE ERHALTEN
SIE IMMER DAS BESTE**

34

<p>A</p> <p>↓</p>	<p>RESPEKT</p> <p>Gegenüber Kunden und allen Interessensgruppen. Wir möchten anders sein als andere und stellen bei zwischenmenschlichen Beziehungen das Vertrauen an die erste Stelle. Damit Sie die beste Wahl treffen.</p>	<p>QUALITÄT</p> <p>Wir haben die Qualitätszertifizierung von einer der anerkanntesten Stellen der Welt erhalten. Mit Nuovair haben Sie immer Kühlung auf hohem Niveau.</p>	<p>F</p> <p>↑</p>
<p>B</p> <p>↓</p>	<p>INNOVATION</p> <p>Die moderne Technik von Nuovair ist das Ergebnis jahrelanger Forschung und Tests. Wir werden nie müde, nach den innovativsten Lösungen zu suchen, um die Zukunft der Branche mitzugestalten.</p>	<p>NACHHALTIGKEIT</p> <p>Energieeinsparung, hochwertige Werkstoffe wie z.B. Stahl und - bei bestimmten Modellen - natürliche Kältemittel mit geringer Umweltbelastung. Dies ist unsere grüne Herausforderung.</p>	<p>E</p> <p>↑</p>
<p>C</p> <p>↓</p>	<p>PROFESSIONALITÄT</p> <p>Unser Team besteht aus Profis, die seit Jahren im Bereich der Kühlung tätig sind und sehr geschätzt werden. Deren Erfahrung steht in Ihrem Dienst!</p>	<p>MADE IN ITALY</p> <p>Wir sind stolz darauf, dass all unsere Technik in Italien geplant und produziert wird, in der Provinz von Treviso. Gleichzeitig orientieren wir uns international und sind offen für Einflüsse und Märkte aus aller Welt.</p>	<p>D</p> <p>↑</p>



Interesse? Sprechen Sie uns an!
Unser Produktmanager Schnellkühler/Schockfroster
ist gern für Sie da!

Kontakt

Carsten Hülsmann

NordCap Produktmanager
Schnellkühler & Schockfroster
Mobil +49 174 3452853
carsten.huelsmann@nordcap.de



Finanzen / Service

28307 Bremen
Thalenhorststraße 15
Tel.+49 421 48557-0
Fax+49 421 488650
bremen@nordcap.de

Vertrieb Ost

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

Vertrieb West

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

Vertrieb Nord

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

Vertrieb Süd

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

Technische Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten | Die dargestellten Farben können vom Originalfarbton abweichen

www.nordcap.de