

WIR SIND NUOVAIR KÄLTETECHNIK AUF DEM WEG IN DIE ZUKUNFT

COMPACT
POWER
INDUSTRY
XCAB 50



NUOVAIR
INNOVATORS OF REFRIGERATION

WIR SIND NUOVAIR KÄLTETECHNIK AUF DEM WEG IN DIE ZUKUNFT

Die Schnellkühler und Schockfroster von Nuovair sind so konzipiert, dass sie sowohl dem Handwerk als auch der Lebensmittelindustrie fortschrittliche Lösungen bieten.

Sie sind schnell und funktionieren ab jeder Temperatur.

Sie gewährleisten Kapazität, Leistung und Sicherheit bei gleichzeitig niedrigem Verbrauch.

Sie bieten volle Flexibilität bei der Anpassung der Arbeitszyklen.

Aus diesem Grund konnten sich all diejenigen in der Welt, die sich bereits für die Technologie von Nuovair entschieden haben, über eine lange Haltbarkeit, einen höheren Ertrag und eine unvergleichliche Qualität ihrer Lebensmittelprodukte freuen.

Werden auch Sie Mitglied der großen Nuovair-Familie!



NUOVAIR
INNOVATORS OF REFRIGERATION

UNSERE VISION



TOP PERFORMANCE

Sehr leistungsstarke Technologie



COMMUNICATION 4.0

Verbindung über Ethernet / WLAN (HACCP, Wartung, Updates...)



GREEN INNOVATION

Kältemittel mit niedrigem GWP Global Warming Potential (CO₂ und R455)

Bis zu 50 % Energieeinsparung



HYGIENE & MAINTENANCE

Leichte Reinigung

Schnelle Wartung



WARUM EIN SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER VON NUOVAIR?

Traditionelle Methode



BAKTERIEN



Bei einer Temperatur von 65 bis 3 °C vermehren sich die Bakterien in Lebensmitteln, was zu einem schnelleren Verderb führt.

VERDAMPFUNG

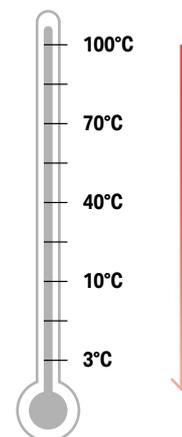
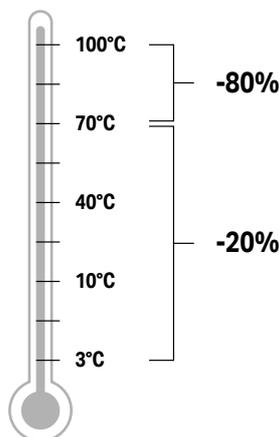
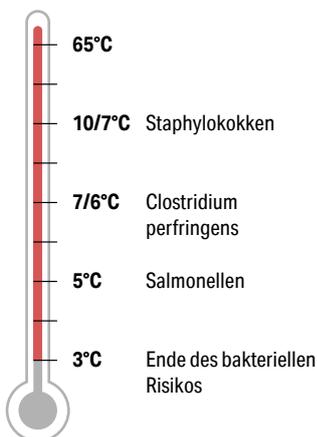


In den ersten 15 Minuten nach dem Garen verlieren Lebensmittel bis zu 80 % ihrer relativen Feuchtigkeit, was zu einem Gewichts- und Frischeverlust führt.

ÜBERGAREN

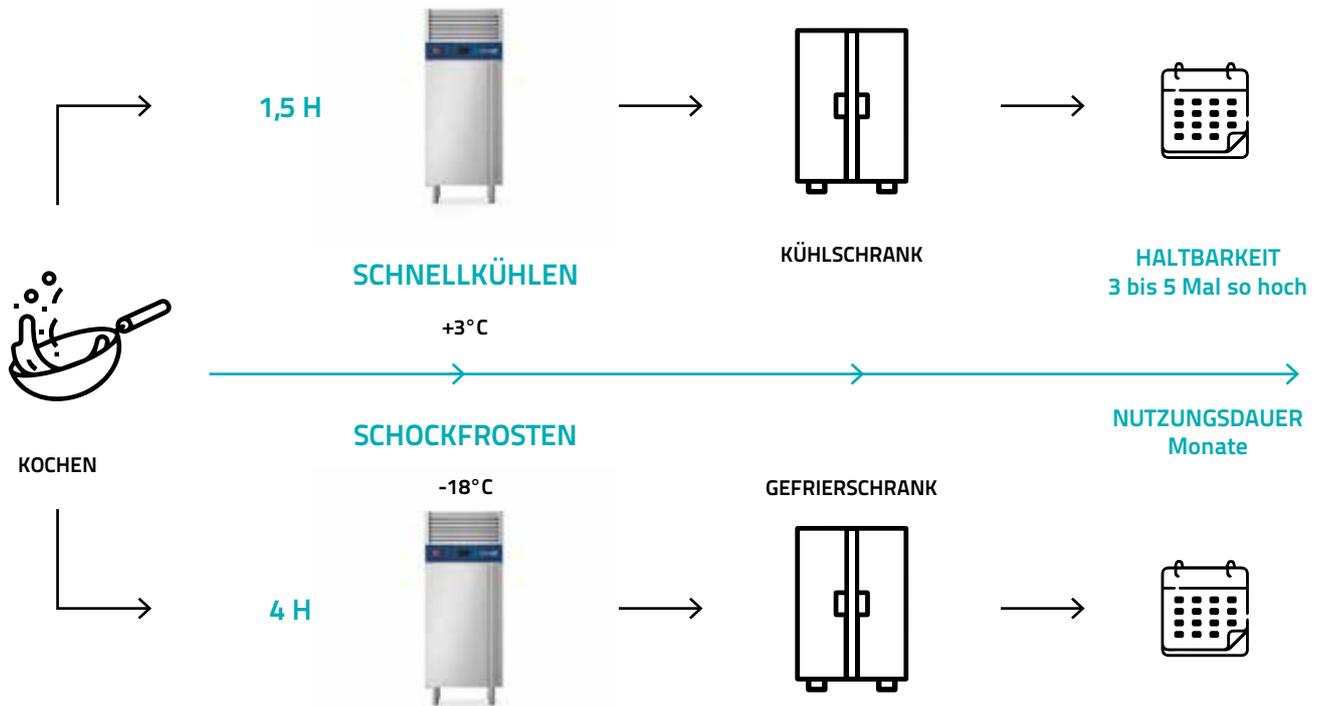


Gekochte Lebensmittel garen aufgrund thermischer Verzögerung weiter, wodurch sich ihre Eigenschaften verändern.



Selbst unter 10 °C vermehren sich Bakterien!

Methode NUOVAIR



FRISCHERE UND SICHERERE LEBENSMITTEL

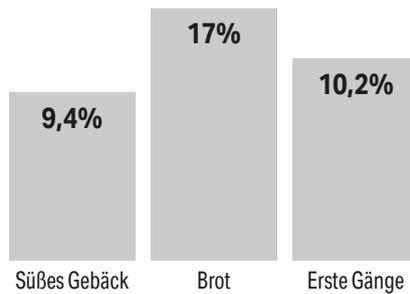
Beispiel für bakterielles Wachstum in einem Brathähnchen



Nach 1 Tag
Traditionelle Kühlung

GERINGERER GEWICHTSVERLUST BEIM PRODUKT

Prozentualer Gewichtsverlust einiger Lebensmittel im Vergleich



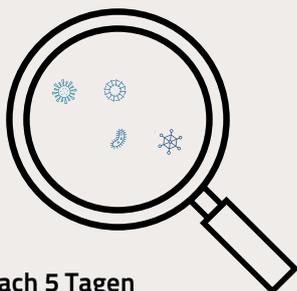
GERICHTE WIE FRISCH GEKOCHT

Stoppen Sie den Übergarungsprozess

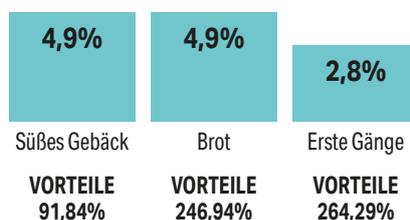


Traditionelle Methode

Mit NUOVAIR



Nach 5 Tagen
Schnelle Abkühlung

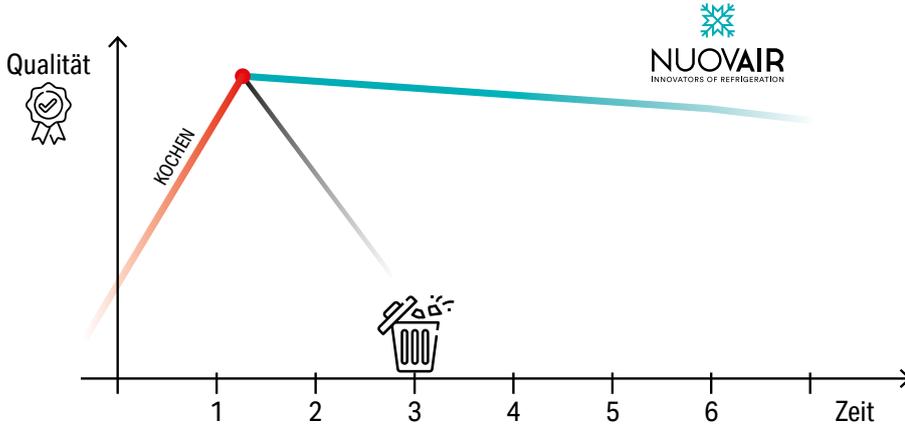


3 GUTE GRÜNDE FÜR DIE TECHNOLOGIE VON NUOVAIR



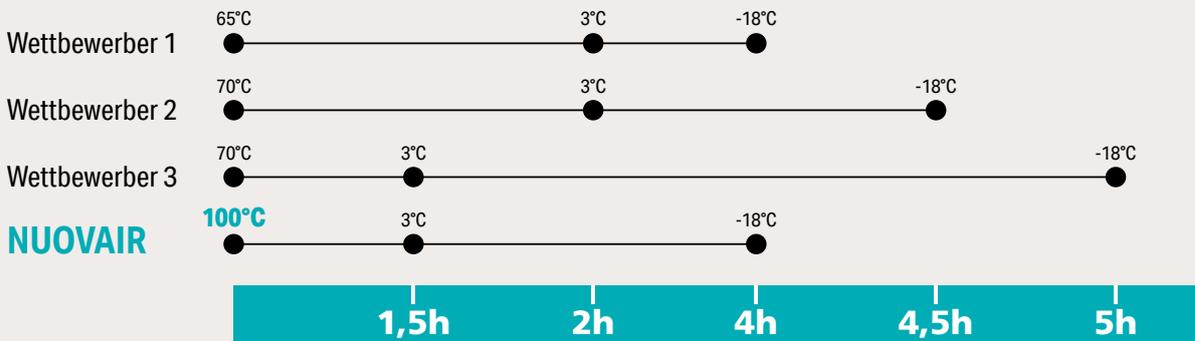
3-5 Mal längere Haltbarkeit

Dank der schnellen Abkühlung mit Nuovair sind Ihre Produkte viel länger haltbar und bewahren den Geschmack und die leuchtenden Farben eines frischen Gerichts.



Sie können bei höheren Temperaturen starten

Die meisten Schnellkühler/Schockfroster arbeiten ab 70 °C. Aber bei dieser Temperatur haben die Lebensmittel bereits bis zu 80 % ihrer Feuchtigkeit verloren. Mit Nuovair hingegen können Sie direkt aus dem Ofen kommende Gerichte in den Schnellkühler/Schockfroster geben.

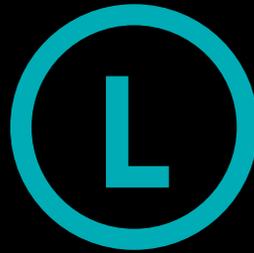


Schockfrostern statt Einfrieren

Mehr Geschwindigkeit bedeutet mehr Produktion und auch mehr Qualität. Beim langsamen Einfrieren entstehen Makrokristalle, die die Zellstruktur der Lebensmittel beschädigen. Das Schockfrostern von Nuovair hingegen bildet Mikrokristalle, die alle Eigenschaften des Lebensmittels erhalten.



DIE EINZIGEN MIT DEM AIRPLUS SYSTEM



PRESSURE

Konstanter
Luftdruck in der
Zelle.

LARGENESS

Extragroße
Verdampfer und
Ventilatoren.

UNIFORMITY

Gleichmäßige
Kühlung.

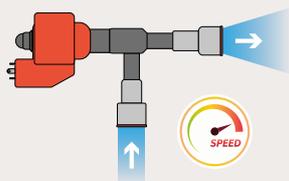
SPEED

Höhere Abkühl-
geschwindigkeit.

ELEKTRONISCHES HI-SPEED-VENTIL

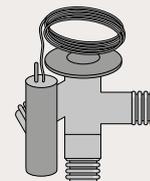
▼
GESCHWINDIGKEIT +20 %

NUOVAIR



Elektronisches Ventil:
moduliert die Geschwindigkeit

WETTBEWERBER



Mechanisches Ventil:
öffnet/schließt sich

INTELLIGENTES BELÜFTUNGSSYSTEM

▼
LUFTUMWÄLZUNG
IN DER ZELLE +100 %

NUOVAIR

Ø 630 mm



12.000 m³/h (60 Pa)

WETTBEWERBER

Ø < 450 mm

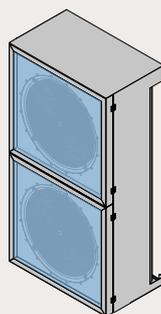


6.000 m³/h (60 Pa)

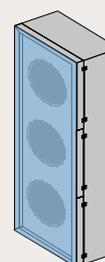
XL VERDAMPFER

▼
FLÄCHE +100 %

NUOVAIR



WETTBEWERBER



Baureihe COMPACT

Reduzierte Größe und hohe Leistung für anspruchsvollste Küchenchefs

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
PUR-Hartschaum

Schließen der Tür

Automatisch

Kältemittel

R452 / R455*

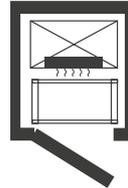
*In Kürze verfügbar



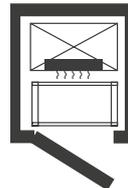
Display
Easy Compact



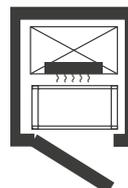
C5.1	B.800 T.813 H.925
kg pro Zyklus (+90 bis +3 °C) (+90 bis -18 °C)	20
Anzahl Bleche GN 1.1	4 (h 65), 6 (h 40), 12 (h 20)
Anzahl Bleche 60 x 40	4 (h 65), 6 (h 40), 12 (h 20)
Anschlusswert	220 V, 1ph, 50hz, 1.3 kw



C10.1	B.800 T.813 H.1560
kg pro Zyklus (+90 bis +3 °C) (+90 bis -18 °C)	50
Anzahl Bleche GN 1.1	8 (h 65), 12 (h 40), 25 (h 20)
Anzahl Bleche 60 x 40	8 (h 65), 12 (h 40), 25 (h 20)
Anschlusswert	400 V, 3ph+N, 50hz, 2.9 kw

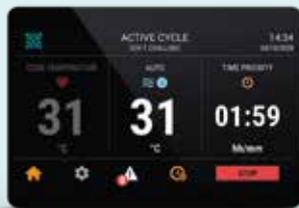


C15.1	B.800 T.813 H.1935
kg pro Zyklus (+90 bis +3 °C) (+90 bis -18 °C)	75
Anzahl Bleche GN 1.1	12 (h 65), 18 (h 40), 37 (h 20)
Anzahl Bleche 60 x 40	12 (h 65), 18 (h 40), 37 (h 20)
Anschlusswert	400 V, 3ph+N, 50hz, 3.5 kw



Baureihe POWER

Ausgezeichnete Kühlung im Dienste
des Handwerks



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





Belüftung

Bionische Ventilatoren mit elektronischer Steuerung von 10 % bis 100 %

Schutz des Kreislaufs

Verdampfer und Verflüssiger mit Kataphorese-Beschichtung geschützt

Verdampfer

Große Fläche: schnelle Wärmeabfuhr

Türrahmen

Hygienisch, komplett aus Chromnickelstahl 1.4301

Expansionsventil

Elektronisch (20 % schneller)

Schließen der Tür

Automatisch

Controller

Robuste SPS Industrie Steuerung

Bauweise

Innen/außen:
Chromnickelstahl 1.4301
Wandstärke 70/100 mm
PUR-Hartschaum

Service & HACCP

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

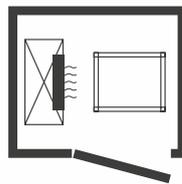
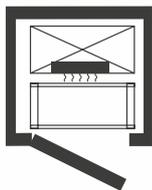
Optional

Thermische Zusatzfunktionen
Kontrollierte Gärung,
kontrolliertes Auftauen,
Garen bei niedrigen Temperaturen

Kältemittel

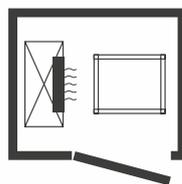
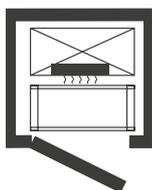
R452 / R455* / R744 (CO₂)

*In Kürze verfügbar



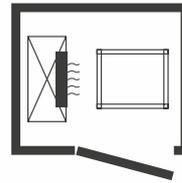
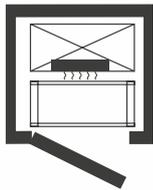
P5.1	B.800 T.813 H.925
kg pro Zyklus (+90 bis +3 °C) (+90 bis -18 °C)	25
Anzahl Bleche GN 1.1	4 (h 65), 6 (h 40), 12 (h 20)
Anzahl Bleche 60 x 40	4 (h 65), 6 (h 40), 12 (h 20)
Anschlusswert	220 V, 1 ph, 50 hz, 1.7 kw

P5.2	B.1085 T.983 H.925
kg pro Zyklus (+90 bis +3 °C) (+90 bis -18 °C)	30
Anzahl Bleche GN 1.1	8 (h 65), 12 (h 40), 24 (h 20)
Anzahl Bleche 60 x 40	8 (h 65), 12 (h 40), 24 (h 20)
Anzahl Bleche GN 2.1	4 (h 65), 6 (h 40), 12 (h 20)
Anzahl Bleche 60 x 80	4 (h 65), 6 (h 40), 12 (h 20)
Anschlusswert	220 V, 1ph, 50 hz, 1.7 kw



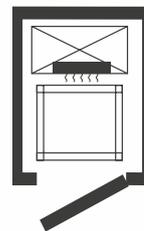
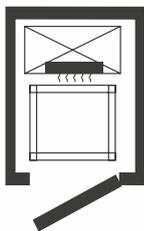
P10.1	B.820 T.887 H.1690
kg pro Zyklus (+90 bis +3 °C) (+90 bis -18 °C)	55
Anzahl Bleche GN 1.1	8 (h 65), 12 (h 40), 25 (h 20)
Anzahl Bleche 60 x 40	8 (h 65), 12 (h 40), 25 (h 20)
Anschlusswert	400 V, 3 ph+N, 50 hz, 2.9 kw

P10.2	B.1085 T.983 H.1760
kg pro Zyklus (+90 bis +3 °C) (+90 bis -18 °C)	80
Anzahl Bleche GN 1.1	16 (h 65), 24 (h 40), 50 (h 20)
Anzahl Bleche 60 x 40	16 (h 65), 24 (h 40), 50 (h 20)
Anzahl Bleche GN 2.1	8 (h 65), 12 (h 40), 25 (h 20)
Anzahl Bleche 60 x 80	8 (h 65), 12 (h 40), 25 (h 20)
Anschlusswert	400 V, 3 ph+N, 50hz, 3.5 kw



P15.1	B.820 T.887 H.2060
kg pro Zyklus (+90 bis +3 °C) (+90 bis -18 °C)	80
Anzahl Bleche GN 1.1	12 (h 65), 18 (h 40), 37 (h 20)
Anzahl Bleche 60 x 40	12 (h 65), 18 (h 40), 37 (h 20)
Anschlusswert	400 V, 3 ph+N, 50 hz, 3.5 kw

P15.2	B.1085 T.983 H.2130
kg pro Zyklus (+90 bis +3 °C) (+90 bis -18 °C)	90
Anzahl Bleche GN 1.1	24 (h 65), 36 (h 40), 74 (h 20)
Anzahl Bleche 60 x 40	24 (h 65), 36 (h 40), 74 (h 20)
Anzahl Bleche GN 2.1	12 (h 65), 18 (h 40), 37 (h 20)
Anzahl Bleche 60 x 80	12 (h 65), 18 (h 40), 37 (h 20)
Anschlusswert	400 V, 3 ph+N, 50 hz, 5 kw



P20T	B.1140 T.1650 H.2750
kg pro Zyklus (+90 bis +3 °C) (+90 bis -18 °C)	100
Anzahl Wagen GN 1.1 / 60 x 40	2
Anzahl Wagen GN 2.1 / 60 x 80	1
Anschlusswert	400 V, 3 ph+N, 50 hz, 5.5 kw

P20TF	B.940 T.1470 H.2500
kg pro Zyklus (+90 bis +3 °C) (+90 bis -18 °C)	100
Anzahl Wagen GN 1.1 / 60 x 40	1
Anzahl Wagen GN 2.1 / 60 x 80	1
Anschlusswert	400 V, 3 ph+N, 50 hz, 5.5 kw

Baureihe INDUSTRY

Hightech für Catering, Zentralküchen und
Lebensmittelmanufakturen



Display

Touchscreen 7" IP65 mit
kapazitiver Technologie und
individuell gestaltbaren
Zyklen





<p>Belüftung Bionische Ventilatoren mit elektronischer Steuerung von 10 % bis 100 %</p>	<p>Schutz des Kreislaufs Verdampfer mit ElectroFin®-Beschichtung geschützt, 5 Jahre Garantie Verflüssiger mit Kataphorese-Beschichtung geschützt</p>
<p>Verdampfer Große Fläche: schnelle Wärmeabfuhr</p>	<p>Türrahmen Hygienisch, komplett aus Chromnickelstahl 1.4301</p>
<p>Expansionsventil Elektronisch (20 % schneller)</p>	<p>Schließen der Tür Dictator® Türschließsystem mit hydraulischer Dämpfung</p>
<p>Controller Robuste SPS Industrie Steuerung</p>	<p>Bauweise Innen/außen: Chromnickelstahl 1.4301 Wandstärke 70/100 mm PUR-Hartschaum</p>
<p>Service & HACCP Kundendienst und HACCP-Daten online Maschine-zu-Maschine-Kommunikation</p>	<p>Optional Thermische Zusatzfunktionen Kontrollierte Gärung, kontrolliertes Auftauen, Garen bei niedrigen Temperaturen</p>
<p>Kältemittel R452 / R455* / R744 (CO₂)</p>	

*In Kürze verfügbar



N150T1	B.1680 T.1350 H.2390
kg pro Zyklus (+90 bis +3°C) (+90 bis -18°C)	150
Anzahl Wagen GN 1.1 / 60 x 40	2
Anzahl Wagen GN 2.1 / 60 x 80	1



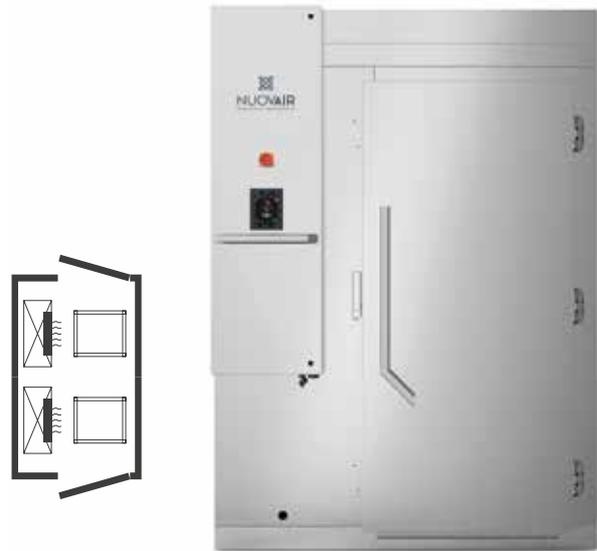
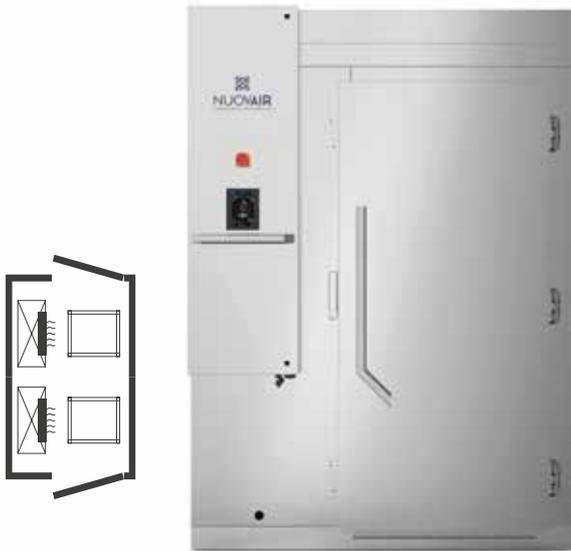
N200T1	B.1680 T.1350 H.2390
kg pro Zyklus (+90 bis +3 °C) (+90 bis -18 °C)	200
Anzahl Wagen GN 1.1 / 60 x 40	2
Anzahl Wagen GN 2.1 / 60 x 80	1



N260T1	B.1680 T.1350 H.2390
kg pro Zyklus (+90 bis +3 °C) (+90 bis -18 °C)	260
Anzahl Wagen GN 1.1 / 60 x 40	2
Anzahl Wagen GN 2.1 / 60 x 80	1

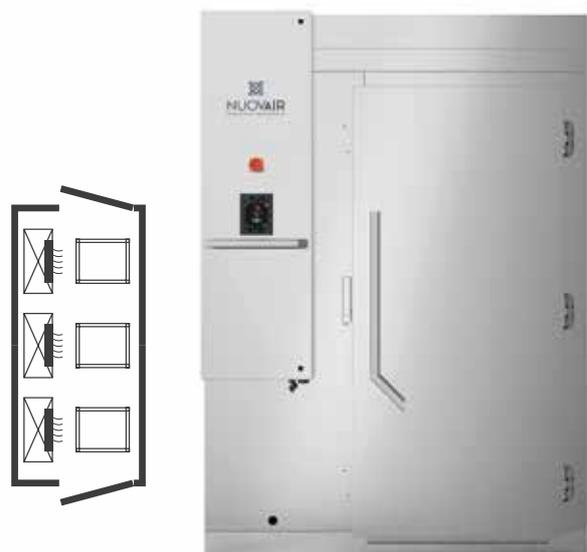
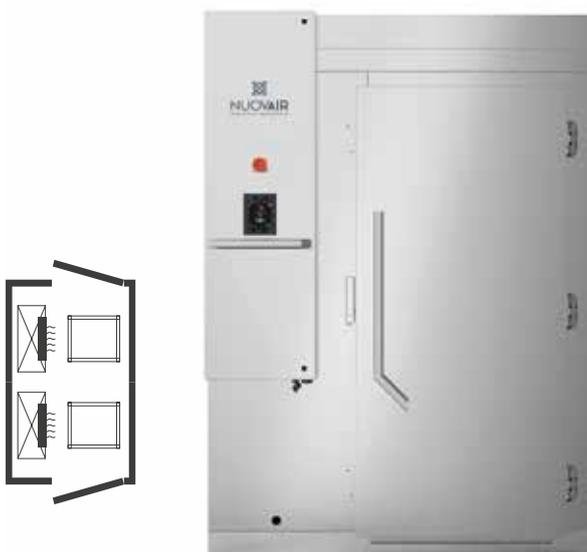


N260T1XL	B.1960 T.1350 H.2390
kg pro Zyklus (+90 bis +3 °C) (+90 bis -18 °C)	260
Anzahl Wagen GN 1.1 / 60 x 40	2
Anzahl Wagen GN 2.1 / 60 x 80	1
Anzahl Wagen 100 x 100	1



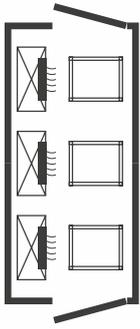
N300T2	B.1680 T.2827 H.2390
kg pro Zyklus (+90 bis +3 °C) (+90 bis -18 °C)	300
Anzahl Wagen GN 1.1 / 60 x 40	4
Anzahl Wagen GN 2.1 / 60 x 80	2

N550T2	B.1680 T.2827 H.2390
kg pro Zyklus (+90 bis +3 °C) (+90 bis -18 °C)	550
Anzahl Wagen GN 1.1 / 60 x 40	4
Anzahl Wagen GN 2.1 / 60 x 80	2

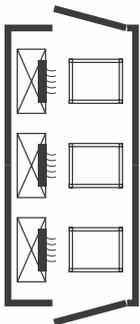


N550T2XL	B.1960 T.2827 H.2390
kg pro Zyklus (+90 bis +3 °C) (+90 bis -18 °C)	550
Anzahl Wagen GN 1.1 / 60 x 40	4
Anzahl Wagen GN 2.1 / 60 x 80	2
Anzahl Wagen 100 x 100	2

N500T3	B.1680 T.3972 H.2390
kg pro Zyklus (+90 bis +3 °C) (+90 bis -18 °C)	500
Anzahl Wagen GN 1.1 / 60 x 40	6
Anzahl Wagen GN 2.1 / 60 x 80	3



N780T3	B.1680 T.3972 H.2390
kg pro Zyklus (+90 bis +3 °C) (+90 bis -18 °C)	780
Anzahl Wagen GN 1.1 / 60 x 40	6
Anzahl Wagen GN 2.1 / 60 x 80	3



N780T3XL	B.1960 T.3972 H.2390
kg pro Zyklus (+90 bis +3 °C) (+90 bis -18 °C)	780
Anzahl Wagen GN 1.1 / 60 x 40	6
Anzahl Wagen GN 2.1 / 60 x 80	3
Anzahl Wagen 100 x 100	3

XCAB 50

Kühlagerung in Perfektion

Das perfekte Lagersystem für eine Vielzahl von Produkten. XCAB 50 steht für einen großen Temperaturbereich von -30 bis +10 °C und eine sehr große Kapazität: bis zu 46 Bleche 60 x 80 oder bis zu 92 Bleche 60 x 40.

Eine perfekte und konstante Temperatur- und Feuchtigkeitskontrolle gewährleistet eine hohe Konservierungsqualität für Ihre Gebäck-, Schokoladen-, Eiscreme- und Gastronomieprodukte.



XCAB50	B.890 T.1108 H.2427	XCAB50P	B.890 T.1108 H.2427
Anschlusswert	220 V, 1 ph, 50 hz, 0.85 kw	Anschlusswert	220 V, 1 ph, 50 hz, 0.85 kw



IDEAL FÜR...

Kleine & mittelgroße Produktionsmengen im Handwerk
Mittelgroße & große industrielle Lebensmittelmanufakturen



RESTAURANTS
BÄCKEREIEN
KONDITOREIEN
EISDIELEN
GASTRONOMIE

- Abwechslungsreiche Speisekarte
- Lebensmittelsicherheit und -hygiene
- Zeitplanung und Arbeitszeitverkürzung
- Null Abfall
- Zutaten der Saison
- Spezielle Zubereitungen



BROT- & GEBÄCKINDUSTRIE
CATERING
HOTELS
KRANKENHÄUSER

- Große Mengen
- Flexibles Angebot
- Sicherheit auch bei längeren Zeitabständen zwischen Zubereitung und Verzehr
- Arbeitsorganisation
- Höhere Produktivität
- Kostensenkung



WIR SIND NUOVAIR INTERNATIONALER KÄLTESPEZIALIST



ITALIEN

VIA PADANIA, 9/C
31020 SAN VENDEMIANO | TREVISO
T. +39 0438 489097
INFO@NUOVAIR.COM

WWW.NUOVAIR.COM

Sprechen Sie uns an, unser
Produktmanager Schnellkühlen / Schockfrostern
ist gern für Sie da!

Kontakt

Carsten Hülsmann

NordCap Produktmanager
Schnellkühlen / Schockfrostern
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 9336684-0
Fax +49 30 9336684-44
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