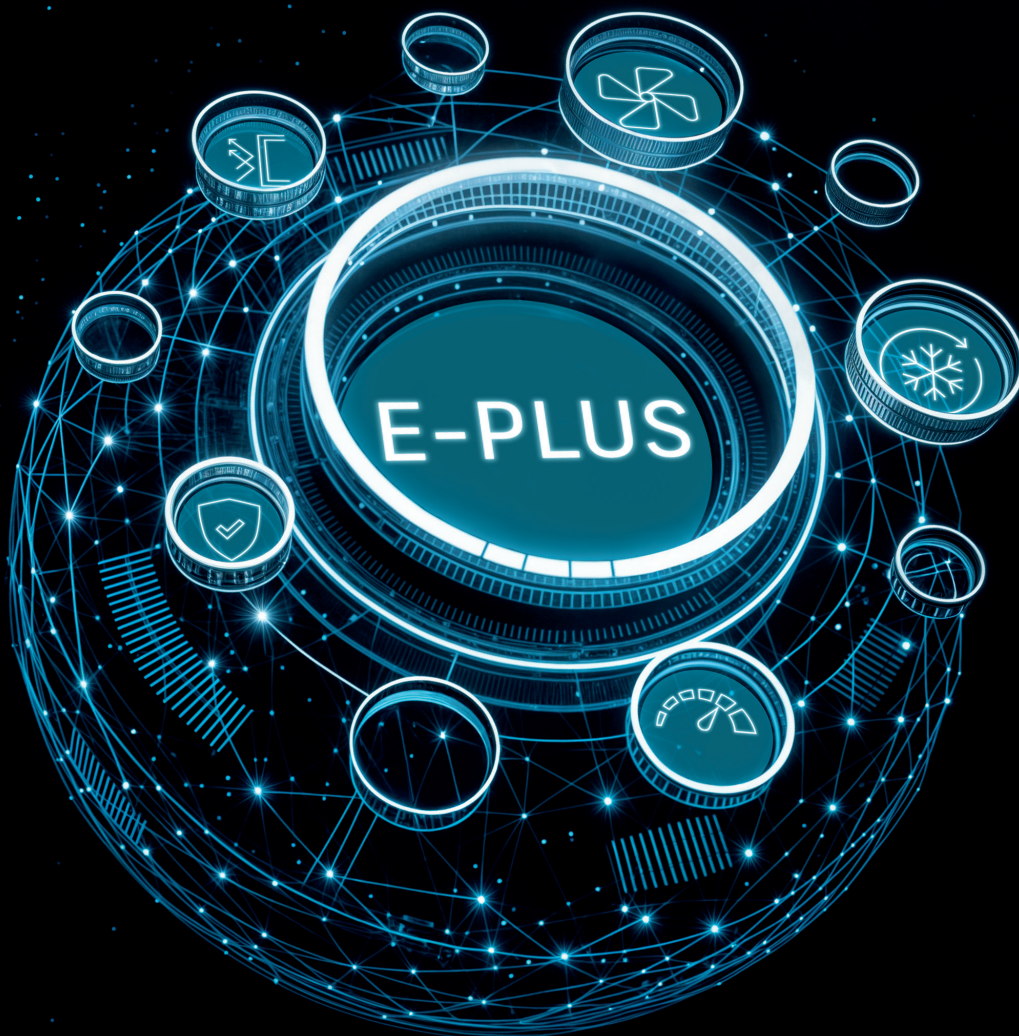


NUOVAIR

by NordCap

INDUSTRIAL THINKING

Mit dem
E-Plus System



INDUSTRY – POWER – COMPACT

NUOVAIR

by NordCap®

INDUSTRIELLE KÜHLTECHNOLOGIE. AUCH FÜR IHRE KÜCHE.



Die Schnellkühler und Schockfroster von Nuovair bringen industrielle Leistung und Zuverlässigkeit auch in die kleinsten Küchen und dynamischsten Produktionsumgebungen.

Maximale Leistung, keine Kompromisse.

ROBUST.
EFFIZIENT.
DURCHDACHT.

GENAU WIE
DIE, DIE SIE
WÄHLEN.



Effizient kühlen. Präzise steuern. Ressourcen schonen. Die Schnellkühler und Schockfroster von NUOVAIR ermöglichen zuverlässige Kühlprozesse bei allen Temperaturen. Dank anpassbarer Programme, hoher Kühlgeschwindigkeit und energieeffizienter Bauweise bieten sie eine durchdachte Lösung für professionelle Anwendungen. So entstehen Prozesse, die planbar sind. Und Produkte, die überzeugen.



5 GUTE GRÜNDE EINEN SCHOCKFROSTER VON NUOVAIR ZU WÄHLEN.

01

**SCHNELLE
ABKÜHLUNG**

Kürzere Zykluszeiten ermöglichen eine höhere Auslastung und reduzieren Stillstandszeiten – ohne Einbußen bei Qualität oder Hygiene.

02

**DIREKT VOM
GARPROZESS
IN DIE KÄLTE**

Speisen mit bis zu 95 °C Kerntemperatur können direkt schnellgekühlt oder schockgefrostet werden. Das verhindert unnötige Wartezeiten und reduziert den Feuchtigkeitsverlust erheblich.

03

**BEREIT
FÜR DEN
DAUEREINSATZ**

Die Geräte sind für eine kontinuierliche Nutzung ausgelegt und unterstützen Produktionsprozesse rund um die Uhr – mit höchster Betriebssicherheit.

04

**SPÜRBAR
GERINGERER
ENERGIEVER-
BRAUCH**

Dank starker Isolierung und dem Einsatz natürlicher Kältemittel (R290 / CO₂) arbeiten die Geräte besonders effizient – mit positiver Wirkung auf Umwelt und Betriebskosten.

FRISCHE BEWAHREN.

Qualität sichern.

UND GLEICHZEITIG

neue Spielräume
schaffen.

Schnellgekühlte Lebensmittel bleiben länger frisch – mit gleichbleibender Qualität und Sicherheit. Durch die kontrollierte Senkung der Temperatur wird das mikrobiologische Wachstum gezielt reduziert, ohne Aroma oder Struktur zu beeinträchtigen.



So lassen sich Produktionsspitzen besser planen, Kapazitäten gezielter nutzen und Verluste minimieren. Eine Technologie, die wirtschaftlich überzeugt – Tag für Tag.

Unzählige Kunden weltweit setzen bereits auf die Technologie von Nuovair, um Prozesse zu optimieren und höchste Standards in der Speisenqualität zu gewährleisten.

DREI ZENTRALE VORTEILE IM PRODUKTIONSALLTAG.



01

VERLÄNGERTE HALTBARKEIT

Die Schnellkühlung kann die Haltbarkeit von Lebensmitteln um das Drei- bis Fünffache verlängern – bei gleichbleibender Produktsicherheit und Frische. Das sorgt für Flexibilität in der Logistik, reduziert Abfall und schafft neue Verkaufsspielräume.

02

REDUZIERTER GEWICHTSVERLUST

Durch die schnelle Abkühlung wird weniger Feuchtigkeit entzogen – der Gewichtsverlust sinkt messbar. Geschmack, Farbe und Nährstoffe bleiben besser erhalten – ein klarer Vorteil für Qualität und Ertrag.



03

HOHE KÄLTEDURCHDRINGUNG BIS -40 °C

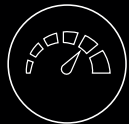
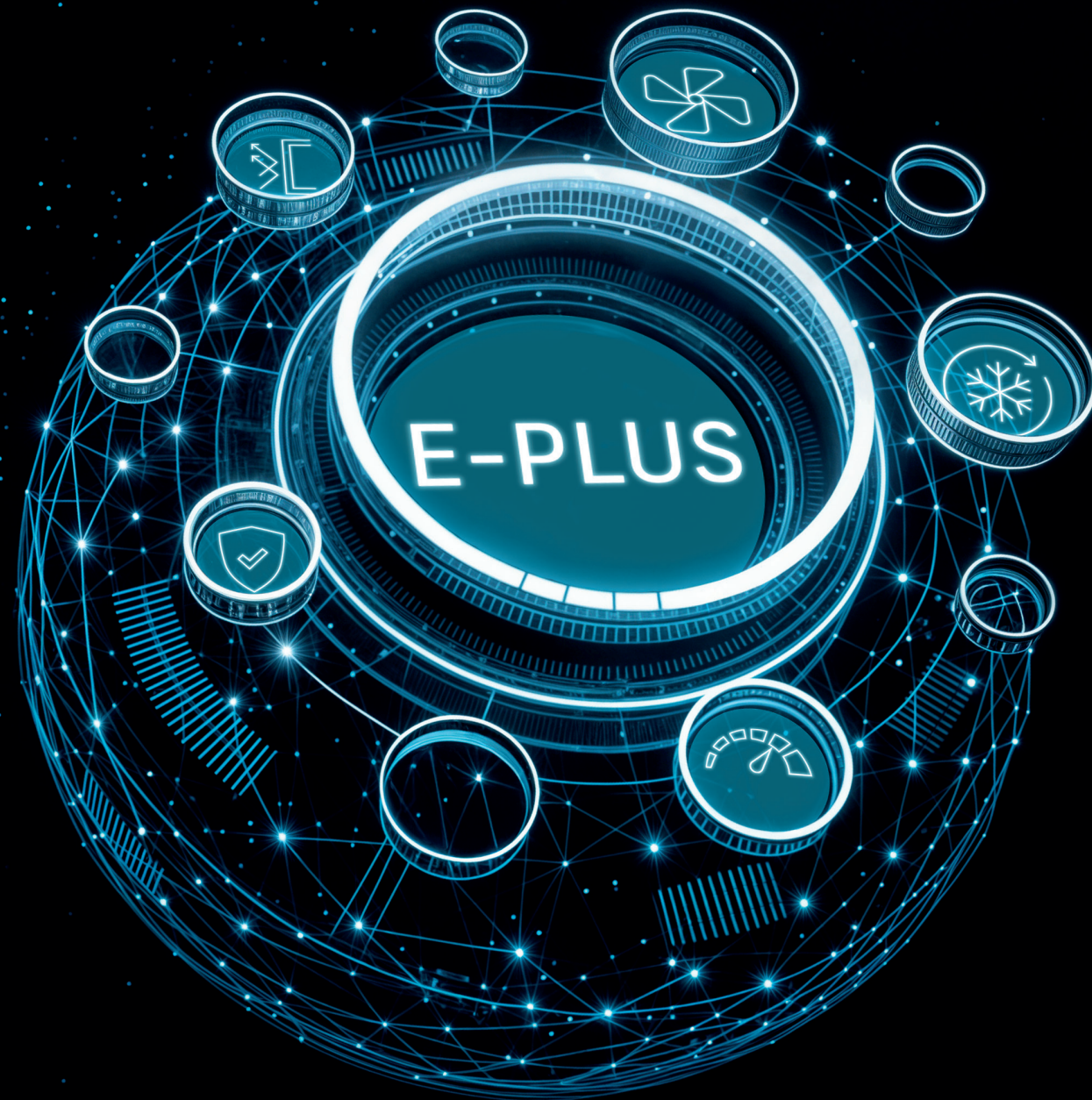
Dank präzise gesteuerter Schockfrostprozesse werden gleichmäßige Mikrokristalle gebildet, die die Zellstruktur schonen. So bleibt die Produktqualität auch nach dem Auftauen spürbar erhalten.



E-PLUS.

INTEGRIERTE LEISTUNG, DIE WEITER DENKT.

Das E-Plus-System **bildet das zentrale technologische Element der Nuovair-Schnellkühler**. Es kombiniert Hochleistungskomponenten zu einem integrierten Gesamtsystem, das präzise von einer leistungsstarken SPS (speicherprogrammierbaren Steuerung) gesteuert wird.



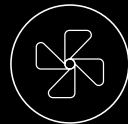
ELECTRONIC VALVE

+15 % KÜRZERE
ZYKLUSZEITEN
Durch präzise
Kältemittelsteuerung.



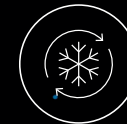
PANELS

+20 % ENERGIEEINSPARUNG
Dank robuster und
wärmeisolierender Bauweise.



LARGENESS

+25 % LUFTVOLUMEN
Durch leistungsstarke,
großformatige Ventilatoren
– für eine gleichmäßige
Kälteverteilung.



UNIFORMITY

99,9 % GLEICHMÄSSIGKEIT
Durch XL-Verdampfer – für
zuverlässige Ergebnisse im
gesamten Innenraum



STAINLESS STEEL

100 % EDELSTAHL
Vollständig in
Edelstahl gefertigt –
inklusive Türrahmen.
Langlebig, hygienisch,
korrosionsbeständig.

Alle Angaben basieren auf internen
Labortests im Vergleich zu
marktüblichen Geräten.

INDUST_{RY} LINE

Für höchste Anforderungen im Dauerbetrieb.



Kältemittel CO₂

Natürliches Kältemittel mit hoher Energieeffizienz.



LUFTVOLUMEN

bionische Ventilatoren mit elektronischer Drehzahlregulierung von 10 % bis 100 %



VERDAMPFER

XL-Verdampferoberfläche für schnellen Wärmeentzug



EXPANSIONSVENTIL

15 % höhere Leistung durch das serienmäßige elektronische Expansionsventil



TÜRRAHMEN

Türrahmenabdeckung aus Edelstahl 1.4301



SCHUTZ DES KÄLTEKREISLAUFES

Hochleistungsverdampfer mit kathodischer Tauchlackierung



REGELUNG

robuste SPS-Steuerung (Industrie-Standard); IP67; Staub- und wassergeschützt nach DIN EN 60529



BAUWEISE

Paneelbauweise, robuste Hakenverschlüsse, Isolierung 100 mm, Boden 80 mm, Polyurethanschaum 45 kg / m³ / Edelstahl 1.4301 innen und außen, Edelstahlbodenblech 1,5 mm stark, geeignet für schwere Wagen



WARME ZUSATZFUNKTIONEN

kontrolliertes Gären, kontrolliertes Auftauen, Warmhalten



SCHLIESSEN DER TÜR

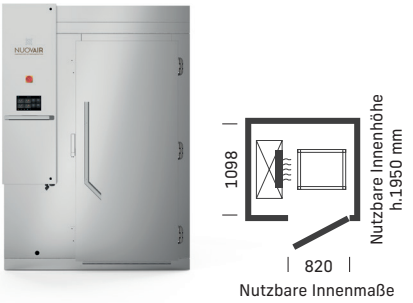
Türschließsystem mit hydraulischer Dämpfung; sicheres und sanftes Schließen der Türen, schont Tür und Scharniere, robuste Ausführung



DISPLAY

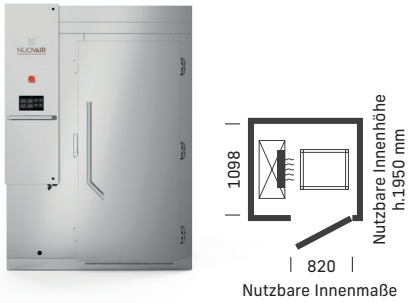
intuitive Bedienung über 7 Zoll Touchscreen, Schutzklasse IP65 mit kapazitiver Technologie, 72 Programme

N150T1



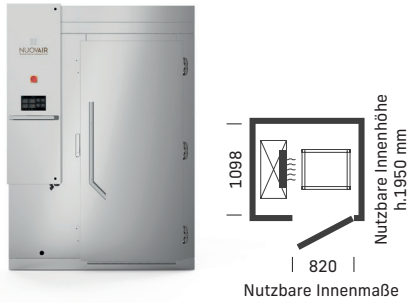
Außenmaße	B. 1680 T. 1530 H. 2390
kg pro Zyklus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	150
Anzahl Wagen GN 1.1/ 600 x 400	2
Anzahl Wagen GN 2.1/ 600 x 800	1
Anzahl Rauchwagen 1000 x 1000	-
Anschlusswert	400 V 3P+N 50 Hz 14 kW

N200T1



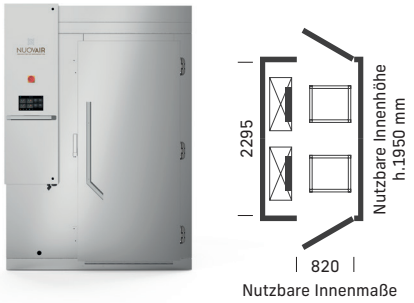
B. 1680 T. 1530 H. 2390	200
2	1
-	400 V 3P+N 50 Hz 16.3 kW

N260T1



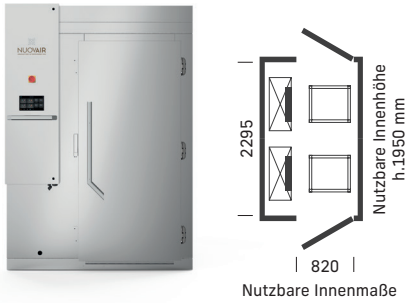
B. 1680 T. 1530 H. 2390	260
2	1
-	400 V 3P+N 50 Hz 17.5 kW

N300T2



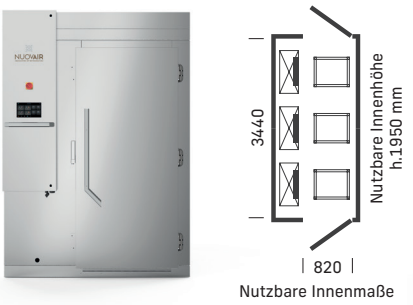
B. 1680 T. 2830 H. 2390	300
4	2
-	400 V 3P+N 50 Hz 22.5 kW

N550T2



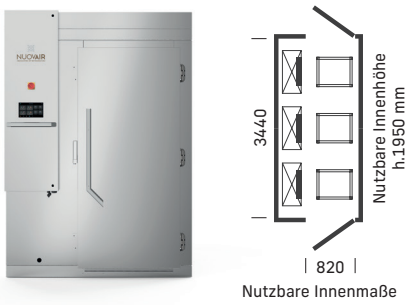
B. 1680 T. 2830 H. 2390	550
4	2
-	400 V 3P+N 50 Hz 43.5 kW

N550T3



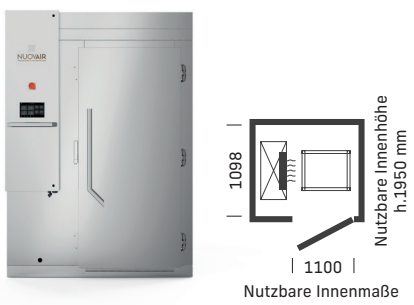
Außenmaße	B. 1680 T. 3975 H. 2390
kg pro Zyklus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	550
Anzahl Wagen GN 1.1/ 600 x 400	6
Anzahl Wagen GN 2.1/ 600 x 800	3
Anzahl Rauchwagen 1000 x 1000	-
Anschlusswert	400 V 3P+N 50 Hz 46.5 kW

N780T3



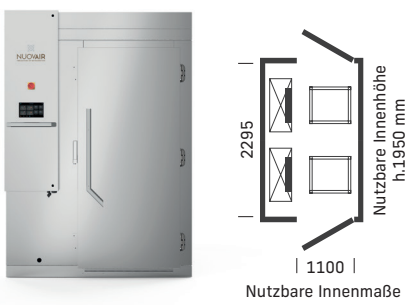
B. 1680 T. 3975 H. 2390	780
6	3
-	400 V 3P+N 50 Hz 63.5 kW

N260T1XL



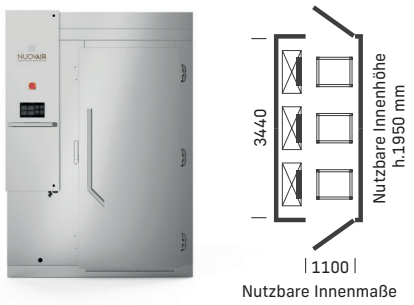
B. 1960 T. 1530 H. 2390	260
2	1
1	400 V 3P+N 50 Hz 17.5 kW

N550T2XL



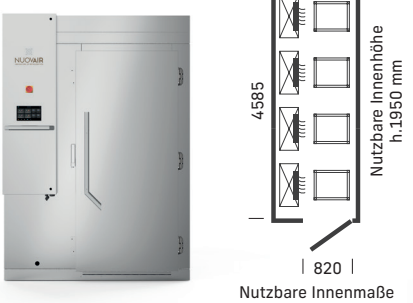
B. 1960 T. 2830 H. 2390	550
4	2
2	400 V 3P+N 50 Hz 43.5 kW

N780T3XL



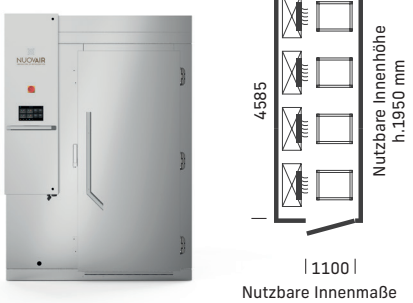
B. 1960 T. 3975 H. 2390	780
6	3
3	400 V 3P+N 50 Hz 63.5 kW

N780T4



Außenmaße	B. 1680 T. 5120 H. 2390
kg pro Zyklus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	780
Anzahl Wagen GN 1.1/ 600 x 400	8
Anzahl Wagen GN 2.1/ 600 x 800	4
Anzahl Rauchwagen 1000 x 1000	-
Anschlusswert	400 V 3P+N 50 Hz 66.5 kW

N780T4XL



B. 1960 T. 5120 H. 2390	780
8	4
4	400 V 3P+N 50 Hz 66.5 kW

KAPAZITÄT REGALWAGEN

		P20.1	P20.2	T1	T1 XL	T2	T2 XL	T3	T3 XL	T4	T4 XL
Modell		645 x 924 x 1885	820 x 954 x 1950	820 x 1098 x 1950	1100 x 1098 x 1950	820 x 2295 x 1950	1100 x 2295 x 1950	820 x 3340 x 1950	1100 x 3440 x 1950	820 x 4585 x 1950	1100 x 4585 x 1950
GN 1.1	(mm)	1 (2*)	1 (2*)	2	2	4	4	6 (7*)	6 (7*)	8 (9*)	8 (9*)
GN 2.1	(mm)	(1*)	1	1	1	2 (3*)	2 (3*)	3 (5*)	3 (5*)	4 (6*)	4 (6*)
600x400	(mm)	1	1	2	2	4	4	6	6	8	8
600x800	(mm)	NEIN	1	1	1	2 (3*)	2 (3*)	3 (5*)	3 (5*)	4 (7*)	4 (7*)
Rational iCombi GN 1.1	(mm)	1	1 (2*)	2	2	4	4	6	6	8	8
Rational iCombi GN 2.1	(mm)	NEIN	1	1	1	2	2	3	3	4	4
Rauchwagen 1000 x 1000	(mm)	NEIN	NEIN	NEIN	1	NEIN	2	NEIN	3	NEIN	4

* Maximal erreichbare Anzahl unter Auslassung von Zwischenräumen und abhängig von der tatsächlichen Größe der verwendeten Wagen.
Die individuelle Belegung können Sie mit Hilfe der in der zweiten Zeile angegebenen Innenabmessungen und der Größe Ihrer Wagen berechnen.
Die maximale Abkühlleistung des Schnellkühlers in kg muss immer beachtet werden. Sprechen Sie uns gerne an.

POWER LINE

Flexibilität trifft Leistung – für anspruchsvolle Küchenumgebungen.



Kältemittel R290

Natürliches Kältemittel mit hoher Effizienz und niedrigen Energiekosten. Hohe Leistung in Umgebungen mit hohen Temperaturen.



LUFTVOLUMEN

bionische Ventilatoren mit elektronischer Drehzahlregulierung von 10 % bis 100 %



VERDAMPFER

XL-Verdampferoberfläche für schnellen Wärmeentzug



EXPANSIONSVENTIL

15 % höhere Leistung durch das serienmäßige elektronische Expansionsventil



TÜRRAHMEN

Türrahmenabdeckung aus Edelstahl 1.4301



SCHUTZ DES KÄLTEKREISLAUFES

Hochleistungsverdampfer mit kathodischer Tauchlackierung



REGELUNG

robuste SPS-Steuerung (Industrie-Standard); IP67; staub- und wassergeschützt nach DIN EN 60529



BAUWEISE

Isolierung 70 mm, Oberseite 90 bis 100 mm (P5.1 Korpus 50 mm und Oberseite 70 mm), Polyurethanschaum 45 kg / m³, Edelstahl 1.4301 innen und außen



WARME ZUSATZFUNKTIONEN

kontrolliertes Gären, kontrolliertes Auftauen, Warmhalten



SCHLIESSEN DER TÜR

selbstschließende Tür



DISPLAY

Bedienung über 4,3 Zoll Touchscreen, Schutzklasse IP65 mit kapazitiver Technologie, 72 Programme

P5.1



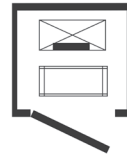
Außenmaße	B. 875 T. 842 H. 875
kg pro Zyklus (+90 °C +3 °C) (+90 °C -18 °C)	25
Anzahl Bleche GN 1.1	5 (H. 65), 5 (H. 40), 10 (H. 20)
Anzahl Bleche 600 x 400	5 (H. 65), 5 (H. 40), 10 (H. 20)
Anzahl Bleche GN 2.1	-
Anzahl Bleche 600 x 800 (optional)	-
Anschlusswert	220 V 1P 50 Hz 1.1 kW

P5.2



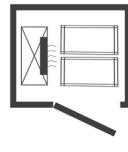
B. 1086 T. 984 H. 970
30
8 (H. 65), 12 (H. 40), 24 (H. 20)
8 (H. 65), 12 (H. 40), 24 (H. 20)
4 (H. 65), 6 (H. 40), 12 (H. 20)
4 (H. 65), 6 (H. 40), 12 (H. 20)
220 V 1P 50 Hz 1.7 kW

P10.1



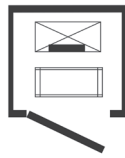
B. 820 T. 887 H. 1690
50
8 (H. 65), 12 (H. 40), 25 (H. 20)
8 (H. 65), 12 (H. 40), 25 (H. 20)
-
-
400 V 3P+N 50 Hz 2.9 kW

P10.2



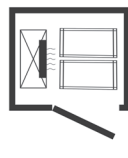
B. 1085 T. 983 H. 1695
50
16 (H. 65), 24 (H. 40), 50 (H. 20)
16 (H. 65), 24 (H. 40), 50 (H. 20)
8 (H. 65), 12 (H. 40), 25 (H. 20)
8 (H. 65), 12 (H. 40), 25 (H. 20)
400 V 3P+N 50 Hz 3.5 kW

P15.1



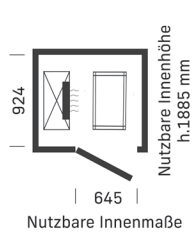
Außenmaße	B. 820 T. 886 H. 2060
kg pro Zyklus (+90 °C +3 °C) (+90 °C -18 °C)	75
Anzahl Bleche GN 1.1	12 (H. 65), 18 (H. 40), 37 (H. 20)
Anzahl Bleche 600 x 400	12 (H. 65), 18 (H. 40), 37 (H. 20)
Anzahl Bleche GN 2.1	-
Anzahl Bleche 600 x 800 (optional)	-
Anschlusswert	400 V 3P+N 50 Hz 3.7 kW

P15.2



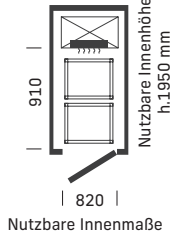
B. 1085 T. 983 H. 2070
75
24 (H. 65), 36 (H. 40), 74 (H. 20)
24 (H. 65), 36 (H. 40), 74 (H. 20)
12 (H. 65), 18 (H. 40), 37 (H. 20)
12 (H. 65), 18 (H. 40), 37 (H. 20)
400 V 3P+N 50 Hz 5 kW

P20.1



Außenmaße	B. 1600 T. 1155 H. 1980
kg pro Zyklus (+90 °C +3 °C) (+90 °C -18 °C)	75
Anzahl Wagen GN 1.1 / 600 x 400	1
Anzahl Wagen GN 2.1 / 600 x 800	-
Anschlusswert	400 V 3P+N 50 Hz 4.6 kW

P20.2*



B. 1140 T. 1650 H. 2555
100
2
1
400 V 3P+N 50 Hz 5.5 kW

* Lieferung mit externem Kälteaggregat geeignet für Kältemittel R542A, auch für CO₂ verfügbar

COMPACT LINE

Wenn der Platz begrenzt ist – aber die Anforderungen hoch bleiben.



 **LUFTVOLUMEN**
EC-Ventilatoren mit 300 mm Durchmesser

 **VERDAMPFER**
XL-Verdampferoberfläche für schnellen Wärmeentzug

 **SCHUTZ DES KÄLTEKREISLAUFES**
Hochleistungsverdampfer und Verflüssiger mit kathodischer Tauchlackierung

 **BAUWEISE**
Isolierung 60 mm, Oberseite 90 mm, Polyurethanschaum 45 kg / m³, Edelstahl 1.4301 innen und außen

 **SCHLIESSEN DER TÜR**
selbstschließende Tür

 **REGELUNG**
elektronische Steuerung

 **DISPLAY**
Digital-Display mit 4 Standardprogrammen, intuitive Bedienung

Kältemittel R290

Natürliches Kältemittel mit hoher Effizienz und niedrigen Energiekosten. Hohe Leistung in Umgebungen mit hohen Temperaturen.

C5.1-S



Außenmaße
kg pro Zyklus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)
Anzahl Bleche GN 1.1
Anzahl Bleche 600 x 400
Anschlusswert

B. 740 T. 700 H. 840
20
4 (H. 65), 5 (H. 40), 7(H. 20)
-
220 V 1P 50 Hz 1.2 kW

C5.1



B. 800 T. 813 H. 925
25
4 (H. 65), 6 (H. 40), 12 (H. 20)
4 (H. 65), 6 (H. 40), 12 (H. 20)
220 V 1P 50 Hz 1.65 kW

C10.1



Außenmaße
kg pro Zyklus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)
Anzahl Bleche GN 1.1
Anzahl Bleche 600 x 400
Anschlusswert

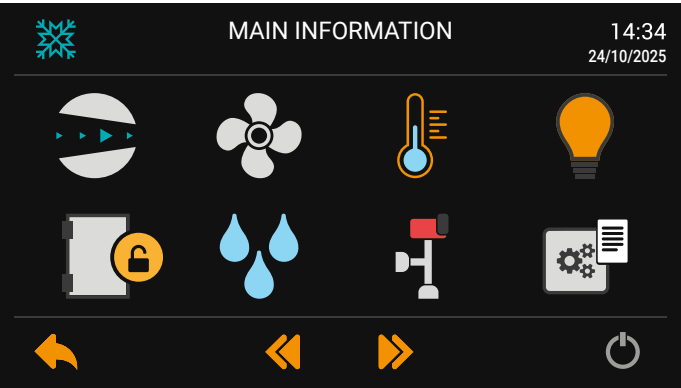
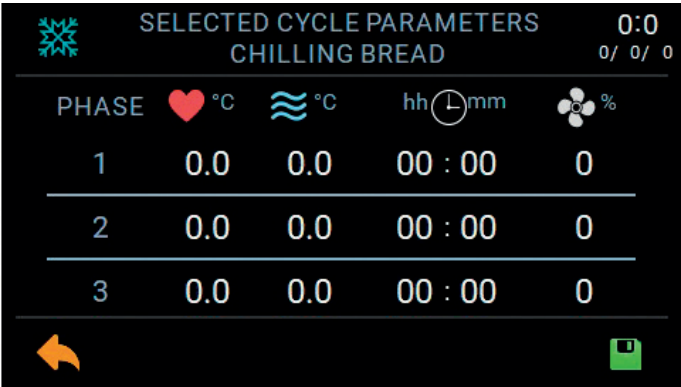
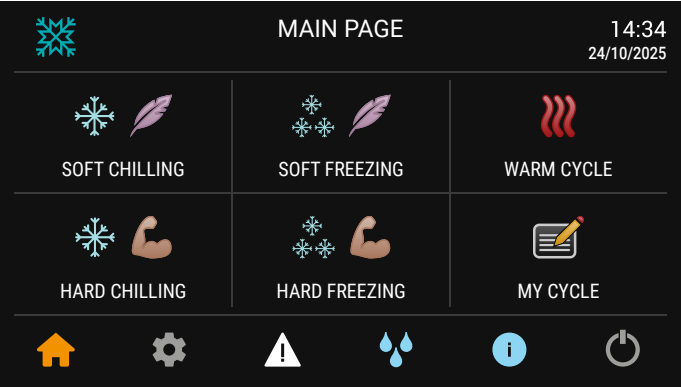
B. 800 T. 813 H. 1560
45
8 (H. 65), 12 (H. 40), 25 (H. 20)
8 (H. 65), 12 (H. 40), 25 (H. 20)
400 V 3P+N 50 Hz 2.2 kW

C15.1



B. 800 T. 813 H. 1935
50
12 (H. 65), 18 (H. 40), 37 (H. 20)
12 (H. 65), 18 (H. 40), 37 (H. 20)
400 V 3P+N 50 Hz 2.5 kW

EIN DISPLAY, ZWEI FUNKTIONEN: EINFACH FÜR DEN BENUTZER, VOLLSTÄNDIG FÜR DEN TECHNIKER.



- intuitive Bedienung für Kälte nach Maß
- professionelles Display, schnelle Übersicht
- Soft oder Hard, Sie entscheiden
- My Cycle: eigene Programme ohne Einschränkungen

TRANSPARENZ:
Passen Sie die Programme individuell an und speichern Sie die Änderungen.

INDIVIDUALISIERUNG:
bis zu 6 anpassbare Programmschritte

DIE GESAMTE TECHNIK DES SYSTEMS IM BLICK.
Mit der Benutzeroberfläche von Nuovair können Sie in Echtzeit alle Komponenten des Geräts überwachen.

ÜBERBLICK DER DREI LINIEN.

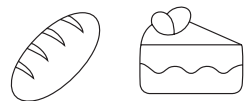
	COMPACT LINE	POWER LINE	INDUSTRY LINE
DISPLAY	DIGITAL	TOUCHSCREEN 4,3"	TOUCHSCREEN 7"
VERFÜGBARE ZYKLEN	15	72	72
BIONISCHE VENTILATOREN	FIXE GESCHWINDIGKEIT	VARIABLE GESCHWINDIGKEIT	VARIABLE GESCHWINDIGKEIT
ELEKTRONISCHES E-VENTIL	NEIN	JA	JA
TÜRRAHMEN AUS EDELSTAHL	NEIN	JA	JA
STEUERUNG	ELEKTRONISCH	SPS	SPS
HACCP DATEN	BLUETOOTH	USB / ETHERNET	USB / ETHERNET
AGGREGAT	INTEGRIERT UNTEN	INTEGRIERT OBEN *	EXTERN
MINIMALE TEMPERATUR	-35 °C	-40 °C	-40 °C
LEISTUNG	BIS 50 Kg	BIS 100 Kg	BIS 780 Kg
BLECHE GN 1.1 / 600 x 400	JA	JA	-
BLECHE GN 2.1 / 600 x 800	NEIN	P5.2 - P10.2 - P15.2	-
WAGEN GN 1.1 / 600 x 400	NEIN	P20.1 - P20.2	JA
WAGEN GN 2.1 / 600 x 800	NEIN	P20.2	JA
RAUCHWAGEN 1000 x 1000	NEIN	NEIN	Version XL
VERFÜGBAR FÜR CO ₂	NEIN	JA	JA
WARME ZUSATZFUNKTIONEN (OPTIONAL)	KONTROLLIERTES AUFTAUEN	JA	JA

* Modell P5.1 und P5.2 Aggregat unten eingebaut

AN IHRER SEITE, IN JEDER BRANCHE.

UM IHRE ARBEIT BESTMÖGLICH ZU ORGANISIEREN.

Bäckerei &
Konditorei



Catering & Gemein-
schaftsverpflegung



Lebensmittel-
industrie &
Zentralküche



Gastronomie,
Confiserie, Eiscafé

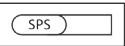
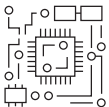
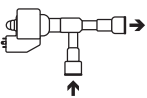
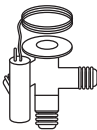
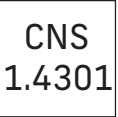


MODERNE
TECHNOLOGIE,

ENTSTANDEN AUS DER
ERFAHRUNG UNSERER
KUNDEN WELTWEIT.

EINE VIELZAHL AN
MÖGLICHKEITEN,

FÜR IHRE
MASSGESCHNEIDERTE
LÖSUNG.

NUOVAIR	MARKTBEGLEITER
 SPS-STEUERUNG mit 32-Bit-Rechenleistung	 HERKÖMMLICHE ELEKTRONISCHE STEUERUNG
 XL VERDAMPFER Oberfläche 62 m² (Industry Line)	 STANDARDVERDAMPFER
 BIONISCHE XL VENTILATOREN Durchmesser 630 mm	 STANDARDVENTILATOREN Durchmesser 500 mm
 ELEKTRONISCHES EXPANSIONSVENTIL 15 % schneller, maximale Energieeffizienz	 THERMOSTATISCHES EXPANSIONSVENTIL
 ENERGIESPARENDE ISOLIERUNG bis zu 100 mm stark	 STANDARDISOLIERUNG bis zu 80 mm stark
 TÜRRAHMEN AUS EDELSTAHL Edelstahl CNS 1.4301	 TÜRRAHMEN AUS KUNSTSTOFF

WARMES ZUSATZFUNKTIONEN
Anpassbare Zyklen für:

**KONTROLLIERTES
GÄREN**


**KONTROLLIERTES
AUFTAUEN**


**WARMHALTEN
VON SPEISEN**


OPTIONEN

INNENBELEUCHTUNG
LED-Innenbeleuchtung
für Einfahr-Modelle
Industry Line

EXTRAHOHE TÜR
Für Wagen mit einer
Höhe von 2 Metern.

SIGNALTECHNIK
Externe optische und
akustische Signalsäule.

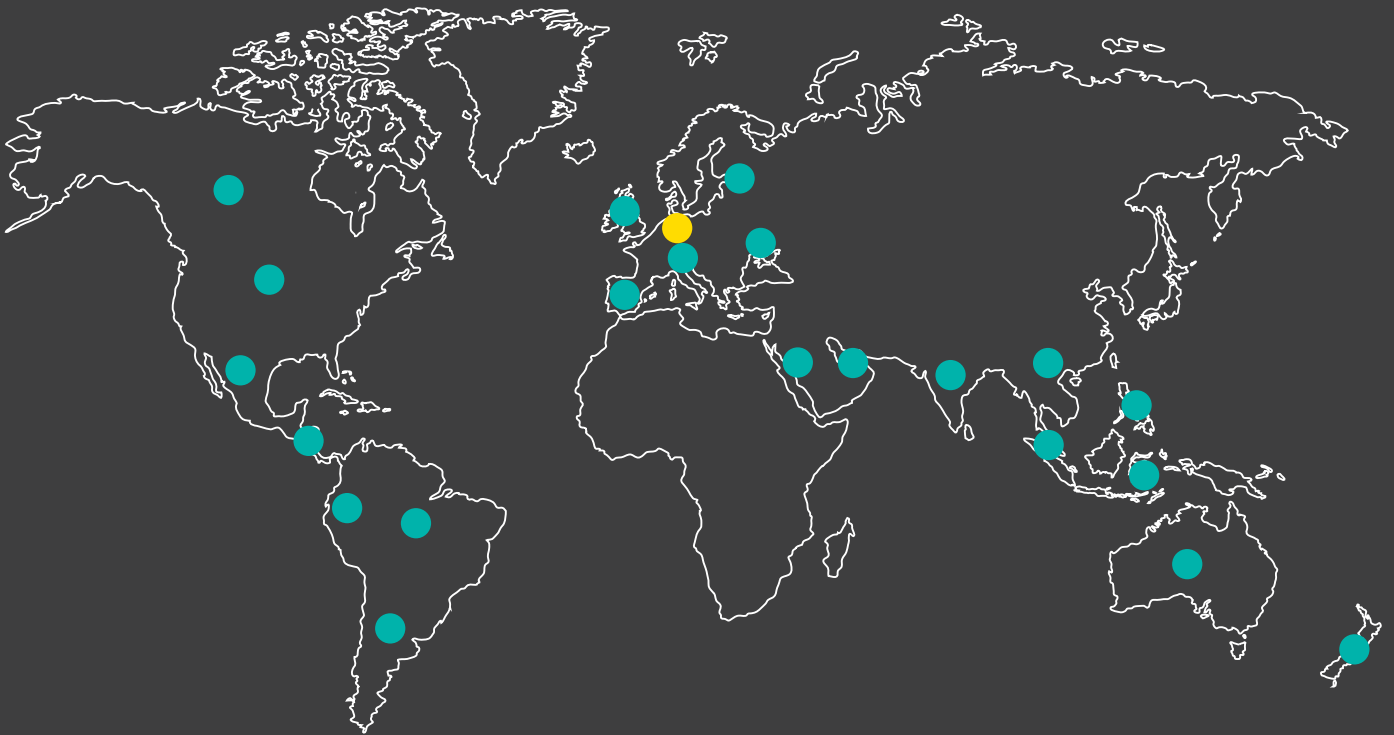
INNENRAUMHYGIENE
Leistungsstarkes
Lufthygienesystem
zur Keimverminderung
auf der Verdampfer-
oberfläche und zur
Geruchsneutralisation.

SICHERHEIT

HACCP
Automatische Dokumentation der
Prozessparameter für eine hohe
Lebensmittelsicherheit.
Langzeitspeicher 24 Monate.

WIR SIND NUOVAIR.

SPEZIALIST FÜR KÄLTE WELTWEIT.



DEUTSCHLAND

NORDCAP GMBH & CO. KG
THALENHORSTSTRASSE 15 | 28307 BREMEN

T. +49 421 48557-0
info@nordcap.de

WWW.NORDCAP.DE

WWW.NUOVAIR.COM



Finanzen | Service
28307 Bremen
Thalenhorststraße 15
Tel +49 421 48557-0

bremen@nordcap.de

Vertrieb Nord-Ost
21079 Hamburg
Großmoorbogen 5
Tel +49 40 766183-0

hamburg@nordcap.de

Vertrieb Süd
55218 Ingelheim
Hermann-Bopp-Straße 4
Tel +49 6132 7101-0

ingelheim@nordcap.de

Vertrieb West
40699 Erkrath
Max-Planck-Straße 30
Tel +49 211 540054-0

erkrath@nordcap.de



www.nordcap.de