

Sechs Geräte. Eine Mission.
Sehr schnelle Erhitzung – präzise Temperaturregelung –
Energieeffizienz – geringere Betriebskosten.
Intelligente Hitze ist ihre schärfste Waffe. . .



INDUCTION

Kitchen Possible

----- seit März bei NordCap -----

Induction by NordCap: Intelligente Hitze für professionelle Küchen

Erleben Sie schnelleres Aufheizen bei geringerem Energiebedarf – ein tolles Actionerlebnis für jede Profiküche!

Sind Sie bereit für ein neues, fimreifes Erlebnis in Ihrer Profiküche?

Mit der Induktionstechnik von NordCap lassen sich nicht nur die Betriebskosten reduzieren, auch der CO₂-Fußabdruck wird deutlich verringert. Doch über den verringerten Energieverbrauch hinaus bietet das Kochen mit der Induktionstechnik von NordCap viele weitere Vorteile.



Alle Vorteile auf einen Blick

Energieeinsparung & Nachhaltigkeit

- Induktionswirkungsgrad 95 % gegenüber bspw. Gaswirkungsgrad 45 %
- Reduzierung des CO₂-Fußabdrucks und des Verbrauchs natürlicher Ressourcen

Intelligente Küche

- Temperaturregelung auf das Grad genau
- einzigartige Funktion wie Topfqualitätstest
- Zeitoptimierung mit den Programmtasten
- interne Temperaturregelung der Behälter

Flexibilität & Anpassungsfähigkeit

- verschiedene Abmessungen, um möglichst vielen Anforderungen gerecht zu werden und sich an bestehende Installationen anzupassen
- Anpassung an verschiedene Kocharten

Kapitalrendite

- Energieeinsparungen zusätzlich zu Kosteneinsparungen, Senkung der Fixkosten
- 10 Jahre Ersatzteilgarantie



In den Hauptrollen

- Fünf verschiedene Auftischgeräte, sowie eine Einbau-Induktionsplatte für Buffet-Flächen. Jeder Actor zeichnet sich durch eine ganz individuelle Besonderheit aus. . .

Induktionsfeld GLN 3500 K als

Der Kleine mit dem großen Appetit auf Snacks

Dank seiner Temperaturregelung und seiner Einstellgenauigkeit (in 5-Grad-Schritten von 30 °C bis 250 °C) ist er das Gerät Nr. 1 für Snacks. Leicht, kompakt und mit einer durch einen Edelstahlrahmen geschützten Glaskeramikplatte ausgestattet, ist es ein robustes und effizientes Induktionskochfeld für den Einsatz rund um die Uhr.



Art.-Nr.: 5322030 | Listenpreis 1.529,- €

Induktionsfeld GL2 7000 F als

Der hitzige Doppelagent

Das Induktionsfeld GL2 7000 F bietet zwei Zonen. Die Leistung von 7000 W, verteilt auf die beiden Spulen, bietet eine hervorragende Kochleistung. Dank der beiden integrierten Bedienfelder können Sie jede Kochzone unabhängig voneinander steuern



Art.-Nr.: 5321755 | Listenpreis 3.198,- €

Induktionsgrillplatte BGIC 3600 als

Die Aalplatte, die nichts anbrennen lässt

Eine Induktionsgrillplatte mit 1 Zone und einer Kochfläche von 370 x 300 mm. Sie verfügt über ein integriertes Bedienfeld aus Glas, einen Startknopf, zwei Temperaturwahlknöpfe und 3 Speicherprogrammknöpfe. Die Temperaturen können in 10-Grad-Schritten von 50 °C bis 250 °C eingestellt werden. Schnelles Aufheizen und Abkühlen, mehrschichtiges Oberflächenmaterial, reduzierter Energieverbrauch, schnell und einfach zu reinigen.



Art.-Nr.: 5322146 | Listenpreis 5.189,- €

Induktionswok BWIC 3600 als

Der tiefgründige Asiat

Als Induktionswok ist dieses Gerät für das Kochen mit einem geeigneten Topf konzipiert (ein Wok-Topf ist im Lieferumfang enthalten). Die eigens hergestellten Induktoren in der Größe der Wok-Schüssel, passen perfekt auf die Glaskeramik und sorgen für ein gleichmäßigeres und präziseres Garen. Dank des Edelstahlrands liegt die Pfanne nicht direkt auf der Glaskeramik auf, wodurch die Bruchgefahr bei einem Aufprall vermieden wird.



Art.-Nr.: 5322148 | Listenpreis 3.198,- €

Induktionsfeld BRIC 3600 als

Der gradgenaue Pedant

Das Bedienfeld hat eine Leistungs- und Temperatureinstellungsfunktion von 30 °C bis 250 °C in 1-Grad-Schritten. Außerdem verfügt es über eine Timer-Funktion und eine Funktion zur Qualitätskontrolle der Pfanne. Schnelles Aufheizen, Pfannenqualitätstest, gradgenau, schnelle und einfache Reinigung, geringerer Energieverbrauch.

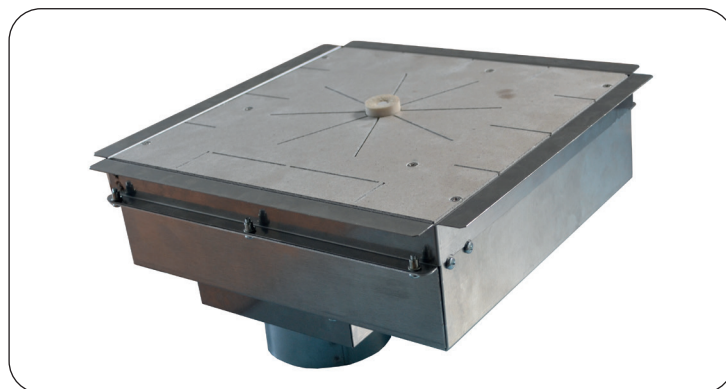


Art.-Nr.: 5322143 | Listenpreis 2.429,- €

Einbau-Induktionsplatte als

Mr. Undercover, der verdeckte Ermittler

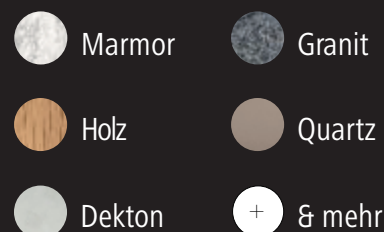
Die Einbau-Induktionsplatte ist eine innovative Lösung für Buffets. Dieses Gerät wird unter der Arbeitsplatte installiert, ist vollständig unsichtbar und ermöglicht es, die Arbeitsfläche schnell in einen Warmhaltebereich umzuwandeln. Es erfordert keine Schnitte und ist einfach zu installieren. Mit einer Leistung von 650 W hält es Speisen mehrere Stunden lang auf einer Temperatur von bis zu 90 °C im Inneren des Behälters.



Art.-Nr.: 5321587 | Listenpreis 2.479,- €



Kompatibel mit allen gängigen Materialien



Anpassungsfähig

Die Induktionsplatte wird einfach unter der Arbeitsplatte installiert (max. Stärke 20 mm), kein Zuschnitt erforderlich.

Präzise Steuerung

Sie entscheiden über die Leistung. Mit den 20 Stufen lässt sich die Temperatur Ihrer Speisen präzise steuern. Externes Bedienfeld mit 3 Tasten und 2 Ziffern, manuelle Leistungseinstellung



Ausschnittmaß für die Steuerung: 198 x 68 mm



Innovativ & zuverlässig

Mit dieser patentierten Technologie verwandeln Sie Ihr Buffet in Sekundenschnelle von einer neutralen Zone in eine Heizzone. Die leistungsstarke und langlebige Induktionsplatte bietet eine innovative und wirtschaftliche Lösung.

Unsichtbare Induktion

Ihr Behälter erreicht 90 bis 95 °C, während die Arbeitsfläche kühl bleibt und nicht über 55 °C erwärmt wird. Es besteht keine Gefahr einer Qualitätsminderung im Laufe der Zeit. Sicherheit für Ihre Gäste und Ihre Mitarbeiter.

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. gesetzl. Ust. und anteilige Transport- und Mautpauschale gemäß AGB Ziffer V.2. Technische Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

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