



FLEXIBEL. SICHER. FRISCH.

**SCHNELLKÜHLEN &
REGENERIEREN**

*Kennen Sie
das Sparpotenzial
in Ihrer Küche?*

Leichter arbeiten, mehr sparen. . .

SCHNELLKÜHLEN/SCHOCKFROSTEN

mit den Geräten von NordCap maximiert die Produktivität & verbessert die Arbeitsabläufe.

BESSERE ORGANISATION IN DER KÜCHE

- Schnellkühlen bzw. schockfrosteten bietet die Möglichkeit, Speisen in Zeiten geringer Auslastung vorzubereiten und nach Bedarf zu regenerieren.

GARANTIERTE LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Schnellkühlen bzw. schockfrosteten erfüllt die Lebensmittelsicherheits- und Hygienevorschriften, unterbindet zuverlässig die Vermehrung von Bakterien und bewahrt die sensorischen Eigenschaften und die Konsistenz Ihrer Speisen.

LANGZEITLAGERUNG OHNE QUALITÄTSVERLUST

- Lebensmittel lassen sich für eine ganze Woche vorbereiten. Fertig gegarte Lebensmittel können vor dem Verzehr bis zu 5 Tage gelagert werden, schockgefrostete Lebensmittel sogar noch länger.

EINFACH IN DER BEDIENUNG

- Die Bedienung der NordCap Schnellkühler / Schockfroster ist außerordentlich benutzerfreundlich, sehr intuitiv, gut zugänglich und bietet zahlreiche Einstellungen zur Anpassung des Geräts an die Wünsche der Nutzer und der Gegebenheiten der jeweiligen Küche.



Einsparpotenzial
Schnellkühlen

€ 18.250,-*

im Jahr

BEISPIELRECHNUNG FÜR EINSPARPOTENZIAL SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER

Mit dem Einsatz eines Schnellkühlers / Schockfrosters können Lebensmittel effizienter verarbeitet und die Produktionszeiten komprimiert werden. Die folgenden Beispielrechnungen zeigen, dass sich daraus für Ihre Küche ein enormes Einsparpotenzial ergibt.

Weniger Verdampfungsverlust

Durchschnittl. 10% weniger Verdampfungsverlust (bei Großbraten rd. 6%) durch schnelleres Abkühlen.
Beispielrechnung: 10 kg Schweinerücken zum Kilopreis von 5,99 € = 59,90 €
Verdampfungsverlust herkömmliche Kühlung: 12% = Restgewicht 8,8 kg, Garverlust = 7,18 €
Verdampfungsverlust Schnellkühlung: 6% = Restgewicht 9,4 kg, Garverlust = 3,60 €
Mehrgewinn bei 10 kg Schweinerücken = 3,38 €
Gewichtsmäßig ergeben sich rund 600g mehr = 4 zusätzliche Port. Schweinebraten.
Verkaufspreis einer Port. Schweinebraten 6 € x 4 Port. = 24 € höherer Verkaufswert
Bei 50 kg Fleisch / Woche ergibt das einen Mehrverkaufswert von 120 € / Woche

Weniger Wasserverlust

Geringerer Gewichtsverlust beim Auftauen schockgefrosteter Ware durch weniger Wasserverlust: 5%.
Bei 25 Port. TK Fisch oder Fleisch / Tag = 150 Port. / Woche.
Angesetzter Portionsverkaufswert von 6 €:
6 € x 7,5 zusätzliche Port. = 45 € / Woche Mehrverkaufswert

Komprimierte Produktionszeiten

Effektiveres und damit wirtschaftlicheres Arbeiten:
Statt 3x wöchentlich für 2h Blumenkohl (= 6h) nur 1x wöchentlich für 4h Blumenkohl produzieren, Zeitersparnis: 2h. Bei einem Stundenlohn von (nur) 20 € ergibt sich eine Ersparnis von 40 € / Woche für eine Gemüsesorte.
Bei 5 Produkten / Woche ergibt sich eine Ersparnis von 200 € / Woche.

Mehrverkaufswert:
120 € | Woche

Mehrverkaufswert:
45 € | Woche

Ersparnis:
200 € | Woche



165 € Mehrverkaufswert x 50 Wochen = 8.250 € | Jahr
200 € Arbeitszeitersparnis x 50 Wochen = 10.000 € | Jahr

*Einsparpotenzial auf Basis der oben aufgeführten Beispielrechnung

... mit einer zeitgemäßen Gastronomie!

HEISLUFTDÄMPFEN

mit den Geräten der Serie MAGISTAR COMBI revolutioniert Ihre Küche & senkt Ihre Betriebskosten.

OPTIMIERUNG DER ARBEITSABLÄUFE

- Alle Funktionen der Heißluftdämpfer MAGISTAR COMBI sind darauf ausgelegt, die Abläufe in der Küche zu vereinfachen. Sie wählen die Zubereitungen und der MAGISTAR COMBI zeigt Ihnen die günstigste Abfolge der Kochphasen. Sie sparen Zeit und Geld.

EINFACHE & BENUTZERFREUNDLICHE BEDIENUNG

- Die neue Touchscreen-Bedienoberfläche ist besonders einfach und intuitiv im Gebrauch. Sie leitet den Anwender mit Tipps und Hinweisen in 30 Sprachen durch das Menü.

MEHR FUNKTIONEN FÜR PERFEKTE GARERESULTATE OHNE GRENZEN

- MAGISTAR COMBI bietet Ihnen neue Möglichkeiten, das Speisenangebot Ihrer Küche perfekt und einfach zu erweitern:
Niedertemperaturgaren | EcoDelta-Garen | Regeneration im Tablett oder auf dem Blech | statisches Kombigaren | Gären | Sous-Vide-Garen | Garen mit integriertem Pasteurisieren | Food Safe Control | Trocknungszyklen | Pasteurisieren von frischer Pasta

OPTIMAL SPAREN

- Die Heißluftöfen der neuen Generation bietet Ihnen zahlreiche Einsparmöglichkeiten: Mit der Option Cooking Optimizer können Sie den Boiler deaktivieren, die energie-sparende Option "Garen über Nacht" einstellen und den Reinigungszyklus wählen. Das Ergebnis ist außergewöhnlich: ca. 10 % Energieeinsparungen



Einsparpotenzial
Heißluftdämpfer

€ 7.710,-*
im Jahr

BEISPIELRECHNUNG FÜR EINSARPOTENZIAL MIT DER SERIE MAGISTAR COMBI

Heißluftdämpfer mit dem MAGISTAR COMBI erleichtert Ihnen nicht nur die Arbeit, sondern senkt auch Ihre Betriebskosten maßgeblich. Die folgende Beispielrechnung zeigt das Einsparpotenzial eines MAGISTAR COMBI 10 GN 1/1 bei einem Angebot von 50 Essen pro Tag.



Arbeitszeitersparnis

Mit dem MAGISTAR COMBI sparen Sie effektiv Zeit durch
- vollautomatische Reinigung und Entkalkung = 30 min Zeitersparnis
- vollautomatische Garabläufe ohne Überwachung = 30 min Zeitersparnis

Ersparnis:
20 € | Tag

Energieersparnis

Gegenüber offenen Gargeräten (z.B. Kessel, Grill, Fritteuse) bietet ein Heißluftdämpfer bis zu 90 % weniger Energieverlust. Z.B. beträgt die Wärmeabgabe bei einem offenen Grill 700 W/kW, beim MAGISTAR COMBI dagegen nur 70 W/kW. Bei einem zugrunde gelegten Preis von 0,30 € / kWh ergibt sich eine Ersparnis von 2,40 € pro Tag.

Ersparnis:
2,40 € | Tag

Lebensmittlersparnis

Durch geringeren Garverlust z.B. beim Niedertemperaturgaren und bei prozessgenauer Überwachung und Temperatursteuerung des Garvorgangs lassen sich pro Tag zirka 500 g an Lebensmitteln einsparen.

Ersparnis:
2,50 € | Tag

Keine Wasserenthärtung notwendig

Der MAGISTAR COMBI bietet ein Reinigungssystem mit automatischer Entkalkung aller wasserführenden Systeme, inkl. Boiler. Das Vorschalten einer Wasserenthärtungsanlage ist nicht notwendig. Die kalkulierte Ersparnis basiert ausschließlich auf den entfallenden Chemiekosten. Die Arbeitszeit für die Überwachung der Anlage wurde bereits oben einberechnet.

Ersparnis:
0,80 € | Tag

Bei 6 Tagen pro Woche & 50 Wochen = 25,70 € x 6 x 50 = 7.710 € Ersparnis | Jahr

Das heißt bei einem Listenpreis von 9.980,- € beträgt die Amortisationszeit nur circa 16 Monate. Sie arbeiten vom ersten Tag an mit neuester Technik und bereits nach weniger als 1,5 Jahren hat sich Ihre Investition bereits bezahlt gemacht.

* Einsparpotenzial auf Basis der oben aufgeführten Beispielrechnung

Ihr Rundum-sorglos-Paket

KATALOGPROGRAMM

- Kühlen
- Kochen
- Spülen
- Vollsortimenter

SONDERBAU

- Maßgeschneidert
- Individuell
- Innovativ

KONZEPTENTWICKLUNG

- Raumoptimiert
- Zeitoptimiert
- Prozessoptimiert
- Spezialisten

SERVICE

- Schnell
- Lösungsorientiert
- Schulungsangebote

FINANZEN/SERVICE

Thalendorststraße 15
28307 Bremen
Phone : +49 421 48557-0
Fax : +49 421 488650
bremen@nordcap.de

VERTRIEB D-OST

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

VERTRIEB D-WEST

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

VERTRIEB D-NORD

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

VERTRIEB D-SÜD

Hermann-Bopp-Straße 4
55218 Ingelheim am Rhein
Phone : +49 6132 7101-0
Fax : +49 6132 7101-20
ingelheim@nordcap.de

VERTRIEB NL

Kanaaldijk 34
NL-2741 PA Waddinxveen
Phone : +31 85 1043375
Fax : +31 85 1043596
sales@nordcap.nl