Gesamtprogramm Kühltechnik 2011/12

NordCap®



Verkaufshandbuch

Gesamtprogramm Kühltechnik 2011/12

Gewerbekühlschränke, Einfahr- & Durchfahrkühlschränke, Auftaukühlschränke, Backwarenkühlschränke, Fischkühlschränke, Gemeinschaftskühlschränke

Gewerbetiefkühlschränke, Einfahrtiefkühlschränke, Backwarentiefkühlschränke, Rückstellproben-Tiefkühlschränke

Schnellkühler, Schockfroster

Kühltische, Saladetten & Belegstationen, Pizzatische & Pizzatischaufsätze, Sushi- & Tapaskühler, Tiefkühltische, Gastronormbehälter

Kühlzellen, Tiefkühlzellen, Temperatur-Aufzeichnungsgerät, Regaleinrichtungen, Kühl- & Tiefkühlaggregate, Abfallkühler

Getränketheken, Schanktischabdeckungen, Einlassbecken & Mischbatterien, Begleitkühler, Fasskühler, Fasskühlschränke, Rückbuffetschränke, Spirituosen-Tiefkühler, Weinkühl- & Temperierschränke, Minibars

Eisbereiter – Hohlwürfel, Eisbereiter – Massivwürfel, Eisbereiter – Nugget, Flockeneisbereiter, Vorratsbehälter

Wandkühlregale, Impulsverkaufsregale, Flaschenkühlregale, Fleischkühlvitrinen

Lebensmittel- & Frischwarentheken, Konditorei- & Snacktheken, Fischtheken

Gewerbetiefkühltruhen, Eiscreme- & Impulstiefkühltruhen, Kühl- & Tiefkühltruhen – umschaltbar, Labortiefkühltruhen, Flaschenkühltruhen, Kühlinseln, Tiefkühlinseln, Kühl- & Tiefkühlinseln – umschaltbar

Einbaukühlwannen – Euronorm, Einbaukühlwannen – Gastronorm, Crushed Ice Wannen, Einbaukühlladen, Kontaktkühlplatten, Einbautiefkühlwannen, Hustenschutze

Einbaukühlvitrinen, Einbauwärmevitrinen, Kombivitrinen, ungekühlte Glasaufbauten, Panoramakühl- & Panoramatiefkühlvitrinen, Aufsatzkühlvitrinen, Hustenschutze

Servierwagen, Salatbars, Bain Maries, Fischkühlung, Mehrzweckvitrinen

Eisvitrinen & Kuchenvitrinen, Eisschalen, Portionierspülen, Schockfroster für Speiseeis, Eiscreme-Lagerschränke

Piktogramm-Legende

- Topseller, in der Regel ab Lager lieferbar
- Premium-Produkt, besonders hochwertig
- steckerfertig
- zum Anschluss an ein zentrales Kälteaggregat
- besonders sparsamer Energieverbrauch
- Temperaturbereich
- besonders starke Isolierung
- Wasseranschluss erforderlich
- Wasserablauf erforderlich
- Montageaufwand erforderlich
- besonders geräuscharmer Laufbetrieb
- besonders gut für Fleischkühlung geeignet
- speziell für Wildkühlung
- speziell für Fisch und Meeresfrüchte
- besonders gut für Molkereiprodukte geeignet
- speziell für Obst und Gemüse
- besonders gut für Konditoreiprodukte geeignet
- speziell für Kühlung von Konfisserieprodukten
- Getränkekühlung
- Weinkühlung bzw. Weintemperierung
- Übermaß, Abladehilfe vor Ort erforderlich
- Montage-Service verfügbar

NordCap
Profi-Technik für Frische und Genuss

Wir, die NordCap, sind ein mittelständisches Familienunternehmen. Als Großhändler für die Bereiche Kühl-, Koch- und Spültechnik geben wir jeden Tag 100 Prozent, damit Sie zufrieden sind!

Die NordCap auf einen Blick:

- Inhaber geführte Gesellschaft
- Gründung: 1990
- sieben Standorte: Berlin, Bremen, Dortmund, Erkrath, Hamburg, Ingelheim, Würzburg
- rund 85 Mitarbeiter deutschlandweit
- Branchen: Gastronomie, Großküche und Ladenbau

Bundesweit zentral – wir sind für Sie da

Egal von wo aus in Deutschland Sie über das Festnetz anrufen: Mit der **„0180-3-NordCap“** werden Sie für nur 9 Cent/Minute automatisch mit der für Sie zuständigen NordCap Niederlassung verbunden.
Wenn Sie über Mobilfunk anrufen, entsteht eine automatische Verbindung zur NordCap Zentrale. Die Kollegen leiten Sie dann gerne weiter. Die Kosten für Mobilfunk können abweichen, betragen jedoch höchstens 42 Cent/Minute.

Unsere Rufnummer **„0180-3-NordCap“ enstpricht der „0180-3-6673227“**, ist jedoch viel einfacher zu merken.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Neu bei NordCap: Montage-Service für Frischwarentheken & Wandkühlregale

Auf Wunsch können wir die NordCap Frischwarentheken und Wandkühlregale direkt vor Ort fachmännisch aufbauen lassen. Dieser Service erfolgt durch von uns autorisierte Mitarbeiter unseres Montage-Partners.

Achten Sie dafür auf dieses Zeichen:

Ausführlichere Informationen zu dem neuen Service-Angebot finden Sie auf den Deckblättern der Register 8 und 9.

Stichwortverzeichnis

ABC	Register	Seite
A		
Abdeckungen für Getränketheken	6	6-7
Abfallkühler, steckerfertig	5	23-24, 26
Abfallkühler, zentralgekühlt	5	25, 27
AGION-Eisbereiter	7	1-13
Anbau-Unterschränke für Getränketheken	6	1-4
Aufsatzkühlvitrinen	12	96, 98, 110-114
Aufsatztiefkühlvitrinen	12	97, 99
Ausgabestrecken /-stationen	13	4, 13
Ausstellungs-Kühl-/Tiefkühlinseln	10	14-23
B		
Bäckereitheken	9	33-40
Bäckereihordengestelle	3	17
Backwarenfroster	2	31
Backwarenkühlschränke	1	61-62
Backwarentiefkühlschränke	2	30-31
Bankett- und Regeneriergestelle	3	17
Bain Maries	13	4 und auf Anfrage (vgl. S. 7-10)
Begleitkühlanlagen	6	10
Belegstationen	4	27-34
Bierbars	6	18
Biertheken	6	1-5
Biertheken Zubehör (Sonderzubehör)	6	1-9
Buffets	13	1-24
Buffets für Fisch	13	14
Buffetwagen	13	1-3
C		
Coldstone Mix Konzept	14	22-23
Concept-Line Kühltische	4	8-16
Concept-Line Tiefkühltische	4	20
COOL-Produktprogramm	Internet	www.cool-programm.de
D		
Durchfahrkühlschränke	1	58, 59
E		
Eckkühltruhen 90°	10	13
Ecktiefkühltruhen 90°	10	6
Einbaukühlladen	11	44-47
Einbaukühlwannen	11	1-43
Einbaukühlwannen (stille Kühlung)	11	32-33
Einbaukühlwannen (Umluftkühlung)	11	2-31, 34-41
Einbau-Panoramavitrinen	12	1-70, 72-89
Einbau-Panoramavitrinen mit Isolierglas (Green Line)	12	6-9, 14-15, 26-27
Einbau-Panoramavitrinen (gekühlte Versionen)	12	1-69
Einbau-Panoramavitrinen (ungekühlte Versionen)	12	82-85, 90-95
Einbau-Panoramavitrinen (warme Versionen)	12	70, 72-89
Einbau-Panoramavitrinen Euronorm	12	1-9, 44-45, 80-81
Einbau-Panoramavitrinen Gastronorm	12	1, 10-70, 72, 79, 82,89
Einbauportionierspülen	14	1-7, 26
Einbautiefkühlwannen	11	52-53
Einbauvitrinen	12	1-69, 72-89
Einfahrkühlschränke	1	55-57
Einfahrtiefkühlschränke	2	29

Stichwortverzeichnis

Einfahrregalwagen – Huckepack-Tiefkühlaggregate

ABC	Register	Seite
Einfahrregalwagen	1 / 2 / 3	55-59 / 29 / 17
Einlassbecken	6	8
Eiscreme-Lagerschränke	14	28-30
Eiscreme-Tiefkühlwannen	11	52-53
Eiscremetruhen	10	4, 6, 7
Eisschalen	14	1-7, 11-13, 24-25, 27-30
Eisvitrinen	14	1-6, 8-24, 26, 30
Eisvitrinen mit stiller Kühlung	14	1-6
Eisvitrinen mit Umluftkühlung	14	2-5, 7-9, 12-15, 18-19
Eisvitrinen ohne Maschine	14	9, 13, 15, 19, 22
Eiswagen	14	7
Eiswürfelbereiter	7	1-6
Eiswürfelbereiter, luftgekühlt	7	1-2, 5, 7-8, 10
Eiswürfelbereiter, wassergekühlt	7	3-4, 6, 9, 11
Eiswürfel-Vorratsbehälter	7	5-7, 12-13
Energiespar-Tiefkühltruhen	10	3
F		
Fasskühler	6	11-16
Fasskühlschränke	6	19
Fischkühlschränke	1	63-65
Fischkühltheken	9	41-45
Flaschenkühler	10	7, 11-13
Flaschenkühlregale	8	44-45
Flaschenkühltruhen	10	7, 11-13
Fleischkühlschränke	1	32, 35-38, 40-42, 44-45, 48-51, 53-54
Fleischkühlvitrinen	8	46-48
Flockeneisbereiter	7	8-11
Flockeneisbereiter, luftgekühlt	7	8, 10
Flockeneisbereiter, wassergekühlt	7	9, 10
Flockeneis-Vorratsbehälter	7	10-13
Frischwarentheken	9	1-32
G		
Gastronorm-Behälter	4	45
Gastronorm-Rückstellprobenträger	2	32-33
Gemeinschaftskühlschränke	1	66
Getränkekühlschränke	1	1-8, 11, 15, 17-21, 23, 27-28, 30-31, 46-47
Getränketheken	6	1-5
Getränketheken, Abdeckungen	6	6-7
Getränketheken, individueller Sonderbau	Sonderprogramm	auf Anfrage möglich
Getränketheken, Zubehör	6	1-9
Glastürkühlschränke	1	1-6, 11-12, 15, 19-21, 23, 25, 27-28, 30-31, 43, 46-47, 52,57
Glastürkühlschränke, 2-türig	1	17, 19, 46-47, 52
Glastürtiefkühlschränke	2	7-9, 14, 24, 28
Green Line Kühltechnik	alle mit dem grünen „eco"-Piktogramm gekennzeichneten Produkte	
Green Line Tiefkühltechnik	alle mit dem grünen „eco"-Piktogramm gekennzeichneten Produkte	
H		
Helsinki-Tiefkühlboxen	6	23
Hochleistungsfroster	3	5-16
Hohlwürfelbereiter	7	1-4
Hordengestelle	1 / 3	57, 59 / 17
Huckepack-Aggregate	5	4, 7, 12-13
Huckepack-Kühlaggregate	5	4, 7, 12
Huckepack-Tiefkühlaggregate	5	4, 7, 13

Stichwortverzeichnis

ABC	Register	Seite
Hustenschutze	11 / 12	54-57 / 115-118
Hustenschutze mit Halogen-Wärmebrücke	12	115-118
I		
Imbiss-Theken	9	1-5
Impuls-Kühltruhen	10	7, 13
Impuls-Tiefkühltruhen	10	4-7
Impuls-Verkaufskühlmöbel	Internet	www.nordcap.de/keyaccount.pdf
Impuls-Wandkühlregale	8	7, 40, 42-43
individueller Sonderbau – Getränketheken	Sonderprogramm	auf Anfrage möglich
individueller Sonderbau – Kühl- und Tiefkühltische	4	1-3, 17-19, 21
individueller Sonderbau – Kühlvitrinen	Internet	www.nordcap.de/ladenbau.pdf
individueller Sonderbau – Kühlwannen	Internet	www.nordcap.de/ladenbau.pdf
individueller Sonderbau – Kühl- und Tiefkühlzellen	5	10-11
K		
Kälteaggregate	5	4, 7, 12, 14, 16, 18, 20
Kältemodule	5	4, 7, 12, 14, 16, 18, 20
Kombinationsvitrinen	12	80-89,106-107
Kombinationsvitrinen kalt/neutral	12	82-85
Kombinationsvitrinen kalt/warm	12	86-89
Kombinationsvitrinen plus/minus	12	106-107
Konditorei- und Snacktheken	9	33-40
Konditoreitheken	9	33-40
Konfiskatkühler	5	23-27
Kontaktkühlplatten	11	48-51
Kuchenvitrinen	9	33-40
Kühl-/Tiefkühlschrankkombinationen	1	13, 37, 45, 54
Kühl-/Tiefkühlinseln	10	18-27
Kühlinseln	10	14-16, 18-20
Kühlkorpus	4	1-3, 17-19, 21
Kühlladen (Einbau)	11	44-47
Kühlplatten	11	48-51
Kühlraumregale	5	3-4, 6, 9
Kühlschränke	1	1-66
Kühlschränke, 2- oder 3-türig	1	13, 17-19, 36, 44, 46-54, 65
Kühlschränke, Euronorm	1	22, 25, 61-62
Kühlschränke mit SMART ECA Technik	1	42, 51
Kühlschränke, unterbaufähig	1	4, 6-9
Kühltheken	9	1-46
Kühltische	4	1-18, 23-25
Kühltische, 2 Abteile	4	8, 11, 12, 15, 17-19, 23-25
Kühltische, 3 Abteile	4	1-4, 6, 9, 11, 13, 15, 17-18, 25
Kühltische, 4 Abteile	4	1-4, 7, 10-11, 14-15, 17-18
Kühltische mit Maschine (steckerfertig)	4	1-11, 17-18, 23-25
Kühltische ohne Maschine (zentralgekühlt)	4	1-2, 12-15, 25
Kühltische, unterbaufähig	4	1-4
Kühltruhen	10	7, 11-13
Kühlvitrinen	12	1-69, 80-89, 96, 98, 100, 102, 104, 106, 107, 109-114
Kühlwannen	11	1-43
Kühlwannen mit stiller Kühlung	11	32-33
Kühlwannen mit Umluftkühlung	11	2-31, 34-41
Kühlzellen mit Paneelboden	5	1, 10-11
Kühlzellen ohne Paneelboden	5	2, 10-11
Kühlzellen-Regaleinrichtungen	5	3-4, 6, 9
Kühlzellen-Sonderbau	5	10-11

Stichwortverzeichnis

ABC	Register	Seite
Kühlzellen-Zubehör	5	3-4
L		
Labor-Tiefkühltruhen	10	8-10
Lagerschränke	2	15-28
Lebensmitteltheken	9	1-46
Ladenbauvitrinen	Internet	www.nordcap.de/ladenbaueinrichtung.pdf
Ladeneinrichtungen	Internet	www.nordcap.de/ladenbaueinrichtung.pdf
M		
Maschinenaufsätze für Fasskühler	6	17
Mehrzweckvitrinen	13	15-23
Minibars	6	33-34
Mischbatterien	6	9
Multipolar-Gemeinschaftskühlschränke	1	66
N		
Nassmüllkühler	5	23-27
Nuggeteisbereiter	7	7
O		
Obstkühlregale	8	8, 13, 20, 26-27, 31, 35-36, 43
P		
Panorama-Kombivitrinen, kalt/neutral	12	82-85
Panorama-Kombivitrinen, kalt/warm	12	80-81, 86-89
Panorama-Kombivitrinen, plus/minus	12	106-107
Panoramakühlvitrinen	12	1-69, 80-89, 96, 98, 100, 102, 104, 106, 107, 109
Panoramatiefkühlvitrinen	12	97, 99, 101, 106-108
Panoramawärmevitrinen	12	70, 72-81, 86-89
Panoramavitrinen, neutral (ungekühlt)	12	82-85, 90-95
Pizzakühltische	4	35-36
Pizzakühltisch-Aufsätze	4	37-40
Portionierspülen	14	1-7, 11, 18-19, 21-22, 26
Pralinenkühlvitrinen	12	109
Profi-Bierbars	6	18
R		
Rückbuffetschränke	6	20-22
Rückbuffet-Unterschränke	6	20-22
Rückstellproben-Tiefkühlschränke	2	32-33
S		
Saladetten	4	27-34
Salatbars	13	5-12
Schanksäulen	Sonderprogramm	auf Anfrage möglich
Schanktischabdeckungen	6	6-7
Schanktischabdeckungen mit Aufkantung oder Wulstrand	6	6-7
Schnapskühler	6	23
Schnellkühler mit Quereinschub	3	1-3
Schockfroster mit Längseinschub	3	9-10, 14
Schockfroster mit Quereinschub	3	6-8, 11-13
Servierwagen	13	1-3
Snacktheken	9	32-40
Sonderbau – Getränketheken	Sonderprogramm	auf Anfrage möglich

Stichwortverzeichnis

ABC	Register	Seite
Sonderbau – Kühl- und Tiefkühltische	4	1-3, 17-19, 21
Sonderbau – Kühlwannen	Internet	www.nordcap.de/ladenbau.pdf
Sonderbau – Kühl- und Tiefkühlzellen	5	10,11
Sonderbau – Labelung/Personalisierung/Branding	Internet	www.nordcap.de/keyaccount.pdf
Speiseeisvitrinen	14	1-6, 8-24
Speiseeisvitrinen Mix Konzept	14	22-23
Speiseeiswagen	14	7
Speisenausgaben	11 / 12 / 13	1-59 / 1-119 / 4, 13
Spirituosen-Tiefkühlboxen	6	23
Split-Kühlaggregate	5	16, 18
Split-Tiefkühlaggregate	5	17, 19
Stopfer-Kühlaggregate	5	14, 20
Stopfer-Tiefkühlaggregate	5	15, 21
Sushi-Kühler	4	41-42
Switch-Panoramavitrinen	12	80-89, 106-107
T		
Tapas-Kühler	4	43-44
Temperatur-Aufzeichnungsgeräte	5	6
Tiefkühlboxen	6	23
Tiefkühl-Einbauwannen	11	52-53
Tiefkühlinseln	10	22-23
Tiefkühl-Lagerschränke	2	15-28
Tiefkühlschränke, 2-türig	2	2, 25-28
Tiefkühlschränke Euronorm	2	10, 30-31
Tiefkühlschränke für Rückstellprobenkühlung	2	32-33
Tiefkühlschränke mit SMART ECA Elektronik	2	23, 27
Tiefkühltische	4	1-2, 19-22, 26
Tiefkühltische, unterbaufähig	4	1-2, 19
Tiefkühltruhen	10	1-10
Tiefkühlwannen	11	52-53
Tiefkühlzellen mit Paneelboden	5	5, 10-11
U		
Umluft-Einbau-Tiefkühlwannen	11	52-53
Umluft-Eisvitrinen	14	2-5, 7-9, 12-15, 18-19
Umluft-Fischkühlschränke	1	63-65
Umluft-Gewerbekühlschränke	1	16-19, 22-23, 25-28, 30-59, 60-65
Umluft-Gewerbetiefkühlschränke	2	1, 5-6, 11, 14, 15, 16-28, 31
ungekühlte Glasaufsätze	12	90-95
Unterbaukühlschränke	1	4, 6-9
Unterbaukühltische	4	1-4
Unterbautiefkühlschränke	2	2-4
Unterbautiefkühltische	4	1-2, 19
V		
Verbundanlagen	5	22
Vitrinen, aufsatzfähig	12	90-99, 110-114
Vitrinen, einbaufähig, gekühlt	12	1-69, 80-89
Vitrinen, einbaufähig, ungekühlt	12	82-85
Vitrinen, einbaufähig, warm	12	70, 72-81, 86-89
Vitrinen mit Panoramaverglasung	12	1-70, 72-109
Vorratsbehälter	7	5-7, 10-13
W		
Wandkühlregale	8	1-43

Stichwortverzeichnis

ABC	Register	Seite
Warmausgaben	12 / 13	70, 72-81, 86-89 / 4 und auf Anfrage (vgl. S. 7-10)
Wärmevitrinen	12	70, 72-81, 86-89
Weinkühlschränke	6	25-32
Weinlagerschränke	6	25-32
Weintemperierschränke	6	25-32
WellServe Schnellkühler	3	1-3
WellServe Schockfroster	3	6-14
Würfeleisbereiter	7	1-6

Ihr NordCap Service

Täglich wird mit unseren Kühlschränken, Gasherden oder Pizzaöfen in der Küche gearbeitet, werden Snacks in einer NordCap Kühlvitrine appetitlich in Szene gesetzt oder schmutziges Geschirr in einer NordCap Geschirrspülmaschine gereinigt – **wir wissen, wie wichtig der reibungslose Betrieb unserer Möbel und Geräte für das Tagesgeschäft ist!**

PREMIUM Service-Partner NordCap®

Unsere Partner für guten Service – deutschlandweit

Unsere Premium Service Partner sorgen dafür, dass bei technischen Problem schnell und unkompliziert Hilfe vor Ort ist - deutschlandweit.
Sie überzeugen durch:

- einen pünktlichen, schnellen und professionellen Einsatz
- eine erfolgreiche Reparaturquote beim ersten Einsatz
- zertifizierte und durch uns geschulte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Hermann Kuper, Kundendiensteiter:
„Service ist einer der wichtigsten Verbindungspunkte mit unseren Endanwendern. Es ist der Service-Techniker, der für die NordCap in direktem Kontakt mit dem Endanwender steht und dafür Sorge trägt, dass ihm schnell und unkompliziert geholfen wird. Deshalb setzen wir auf unser starkes Netzwerk an Premium Service Partnern, die exzellente Arbeit für uns verrichten. "

Die zentrale NordCap Service-Abteilung Kontakt

NordCap Service
Thalenhorststraße 15 28307 Bremen
Tel. +49 421 48557-86 Fax +49 421 48557-79
service@nordcap.de



Wichtige Aspekte bei der Wahl des optimalen Kühlmöbels

Bei der Wahl eines Kühlgeräts stehen oft nur einige wenige Kriterien bei der Kaufentscheidung im Vordergrund. Nicht selten sind es Kostenaspekte. Sei es nun hinsichtlich der Anschaffungskosten oder hinsichtlich eines möglichst geringen Energieverbrauchs. Bei Präsentationsmöbeln kann auch das Design des Möbels maßgeblich entscheidend sein.
Tatsächlich lohnt es sich jedoch, ein Gerät differenzierter zu betrachten. Denn gerade der gewerbliche Einsatz stellt an Kühlgeräte höchste Qualitätsansprüche. Ein schwer zu reinigendes Gerät, verklebte Dichtungen oder scharfe Kanten am Türgriff sind nur einige von vielen Problemen, die die einmal getroffene Wahl zur Qual machen können.
Je nach Art des Kühlgeräts kann der folgende Fragenkatalog eine Hilfestellung beim Vergleich verschiedener Möbel geben um so die Wahl des idealen Geräts zu erleichtern.

Fragen zur Energie- und Kosteneinsparung

Wie hoch ist die Energieeffizienz des Geräts? Gerade dieser für viele Anwender so wichtige Aspekt der Energie- und Kosteneffizienz von Kühlgeräten lässt sich häufig nicht einfach bewerten, da die angebotenen technischen Daten nur begrenzt vergleichbar sind und damit nur wenig Aufschluss bieten.



Enegieeffiziente Geräte senken die Betriebskosten

Offenes oder geschlossenes Design? Offene Präsentationsmöbel haben naturgemäß einen höheren Energieverbrauch als geschlossene Varianten. Dafür ermöglicht das offene Design dem Kunden einen schnellen Warenzugriff. Zudem kann mit der konsequenten Nutzung einer Nachtabdeckung eine Energie- und Kosteneinsparung von zirka 30 Prozent erreicht werden.

Entspricht die Klimaklasse des Geräts den späteren Anforderungen an das Gerät? Für die einwandfreie Funktion von Kältegeräten gibt es Grenzen für die Temperatur am Aufstellungsort. Die Geräte werden dementsprechend in verschiedene Klimaklassen eingeteilt:

Klasse	Kenn	Umgebungstemperatur
Erweitert Normal	SN	+10 bis +32 °C
Normal	N	+16 bis +32 °C
Subtropen	ST	+18 bis +38 °C
Tropen	T	+18 bis +43 °C

Für den mittel- und nordeuropäischen Bereich ist die Klimaklasse N für viele Anwendungen ausreichend. Geräte der Klimaklasse ST und T sind primär für Südeuropa oder beim Einsatz an sehr exponierten, nicht klimatisierten Standorten relevant, z.B. auch in einer Großküche.

Wie stark ist die Isolierung? Die Stärke der Isolierung hat einen entscheidenden Einfluss auf den Energieverbrauch des Geräts. Folgende Werte sollten je nach Art des Kühlgeräts erreicht werden:

- Kühl- und Tiefkühlschränke ≥ 60 Millimeter, optimal sind 75 Millimeter
- Kühl- und Tiefkühlzellen ≥ 80 Millimeter, optimal sind 120 Millimeter
- Kühl- und Tiefkühltische ≥ 60 Millimeter
- Tiefkühltruhen ≥ 60 Millimeter
- spezielle Energiespar- und Labortiefkühltruhen = 100 Millimeter


Je stärker die Isolierung, desto energiesparender arbeitet das Gerät

Einsparungen im Gerätebetrieb: Auch im Betrieb der Geräte bieten sich vielfältige Möglichkeiten, den Stromverbrauch und damit die Betriebskosten möglichst niedrig zu halten:

- Verdampfer und Verflüssiger regelmäßig reinigen
- Kühltemperatur richtig einstellen und regelmäßig kontrollieren
- Zugluft vor den Möbelöffnungen vermeiden
- Luftkanäle im Gerät nicht zustellen und maximale Stapelhöhen einhalten
- Abdeckungen bzw. Nachtabdeckungen nachrüsten und nutzen
- Aufstellungskonzept optimieren
- Abtauung nur nach Bedarf (evt. vom Kältetechniker einstellen lassen)


Eine regelmäßige Reinigung des Verdampfers und des Verflüssigers senkt die Energiekosten

Wichtige Aspekte bei der Wahl des optimalen Kühlmöbels

Fragen zur Funktionalität

Je nach Art des Kühlgeräts z.B.:

- Sind die Roste herausnehmbar? Bei Kühlregalen: Sind die Verkaufsetagen auch in der Neigung verstellbar?
- Schließen sich die Türen selbsttätig?
- Halten sich die Türen zur Befüllung bei 90°-Stellung selbsttätig offen?
- Wie ist das Verhältnis von Brutto- und Nettokapazität (Stichwort: verdampferfreier Innenraum)?
- Ist die Temperatur stufenlos einstellbar?
- Ist Sockelaufstellung möglich?
- Wie umfangreich ist die Serienausstattung des Geräts: z.B. Anzahl der Tragroste, Schloss, wechselbarer Türanschlag, elektronische Steuerung u.s.w.?



Pluspunkt: Schloss als Serienausstattung

Benutzerfreundlichkeit

Z.B.:

- Ist das Bedienfeld benutzerfreundlich gestaltet?
- Sind die Türgriffe ergonomisch geformt? Sind sie frei von scharfen Kanten?
- Verlaufen Abtauung und Tauwasserverdunstung automatisch und lassen sich diese einstellen?
- Sind die Füße in der Höhe verstellbar? Haben oft zu bewegende Geräte Rollen?



Ein übersichtliches Bedienfeld ist für die praktische Anwendung von entscheidender Bedeutung

Hygiene

Unter diesem Aspekt stellt sich vor allem die Frage, ob das Gerät einfach und hygienisch zu reinigen ist. Folgende Kriterien sind hierfür z.B. wichtig:

- Ist der Innenraum in einem Stück tiefgezogen?
- Ist der Boden fugenfrei gefertigt?
- Sind alle Ecken (möglichst großzügig) abgerundet?
- Schließen verbundene Oberflächen bündig ab?
- Ist bei Kühltischen die Stellage herausnehmbar?

Wartungsfreundlichkeit

Ist das Gerät in möglichst vielen Punkten wartungsfrei bzw. wartungsfreundlich? Z.B.:

- Sind die Scharniere wartungsfrei?
- Ist das Maschinenfach für die Wartung leicht zu erreichen?
- Sind für die Wartung weder spezielles Werkzeug noch spezielle Fertigkeiten notwendig?
- Falls die Türen eine Magnetdichtung haben: Kann diese ohne Werkzeug einfach gewechselt werden?



Die Frage nach der Wartungsfreundlichkeit wird beim Gerätekauf oft nicht berücksichtigt

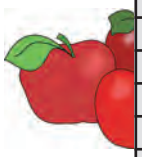
Garantie

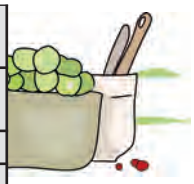
Wie ist es um den After-Sales-Service bestellt? Die Nichtberücksichtigung dieser Frage rächt sich spätestens dann, wenn z.B. nach fünf Jahren ein spezielles Zubehör- oder Ersatzteil nicht mehr zu erhalten ist. Deshalb sollten beim Kauf eines Kühlgeräts auch folgende Punkte beachtet werden:

- Welche Garantien bietet der Hersteller über welchen Zeitraum?
- Ist die Nachlieferung von Ersatz- und Zubehörteilen über die gesamte Lebensdauer des Geräts hinweg gesichert?
- Welche Serviceleistungen bietet der Hersteller/Händler an? Wie schnell können Sie mit Hilfe rechnen? Greift der Service auch in entlegenen Regionen?

Temperaturanforderungen für kühlbedürftige Lebensmittel

Leichtverderbliche Lebensmittel sind nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) "Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann". Es sind also solche Lebensmittel gemeint, die ohne ausreichende Kühlung nach kurzer Zeit verderben und zu einer gesundheitlichen Gefahr für den Verbraucher werden können.
Für derartige Lebensmittel ist in der Vergangenheit eine Reihe von Regelungen mit entsprechenden Temperaturanforderungen erlassen worden, die aber nicht durchgehend aufeinander abgestimmt waren. Die folgende Tabelle gibt eine Vereinheitlichung der bis dato geltenden Regelungen wieder.
Für die Luftfeuchtigkeit gibt es zwar keine gesetzlichen Bestimmungen, jedoch sollten Lebensmittel immer bei einer Luftfeuchtigkeit gelagert werden, die ihrem natürlichen Wassergehalt entspricht um negative, physikalische Veränderungen zu vermeiden. Beispiel hierfür ist das Austrocknen von Blattgemüse bei zu niedriger Luftfeuchte oder das "Schwitzen" von Pralinen und Schokolade bei zu hoher Luftfeuchtigkeit.





Lebensmittel	Temperaturgrenzwerte	empfohlene rel. Luftfeuchtigkeit
Fleischwaren (Hackfleisch, verp. Fleischwaren, Innereien, Fertiggerichte)	+2 °C	85 bis 90 %
Kaninchen, Wildbret	+4 °C	85 bis 90 %
Geflügel	+4 °C	85 bis 90 %
Fleisch- und Wurstwaren	+7 °C	75 bis 85 %
frischer Fisch, Muschelfleisch	+2 °C	95 bis 100 %
geräucherter Fisch	+2 °C	75 bis 90 %
Frischmilch	+8 °C	75 bis 90 %
Käse	+10 °C	85 bis 90 %
Eier	+10 °C	75 bis 90 %
Snacks (mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen)	+7 °C	75 bis 90 %
frische. zerkleinerte Salate, Feinkostsalate	+7 °C	75 bis 90 %
Konditoreiprodukte mit Sahne	+7 °C	85 bis 95 %
Speiseeis	-10 °C	–
gekühltes Gemüse	+4 °C	75 bis 90 %
gekühltes Beeren- und Steinobst	+4 °C	85 bis 95 %
gekühltes Kernobst	+4 °C	75 bis 90 %
Schnittblumen	+1/+3 °C (empf.)	ca. 95 %

Die Nichteinhaltung der vorgeschriebenen Temperaturen für die in einem Verkaufsmöbel ausliegenden Lebensmittel kann viele Gründe haben. Die ausdrückliche Verantwortung für diese Tatsache kann meist nicht einer einzigen beteiligten Person/Personengruppe angelastet werden. Nichtsdestotrotz ist die Nichteinhaltung der vorgeschriebenen Temperaturen nachteilig für den Verbraucher und den Geschäftsinhaber: Dem Verbraucher drohen gesundheitliche Schäden, dem Geschäftsinhaber im Höchstfall die Einstellung seines Betriebs.

Häufige Gründe und Verantwortliche für Nichteinhaltung der vorgeschriebenen Temperaturen für in einem Verkaufsmöbel ausliegende Lebensmittel*

einbezogene Faktoren	häufige Gründe	mögliche verantw. Personen
Umgebung der Verkaufsmöbel (Laden)	• Überschreitung der Höchstwerte der Umgebungsbedingungen (oder unrealistisches Pflichtenheft) • ungewöhnliche thermische Strahlung • zu starke äußere Beleuchtung • ungewöhnlicher Luftzug	• Geschäftsinhaber • Architekt/ beratender Ingenieur • Beleuchtungstechniker • Wartungsdienst • Abteilungsleiter
Möbel (und Anlage)	• falsche Auswahl der Verkaufsmöbel • unzureichende Leistung • defekte Anlage • falsche Nutzung von Ausstattung und Zubehör • innere Beleuchtung • Abtauvorgänge	• Hersteller • Installateur • Investor, Geschäftsführer • Wartungsdienst • Abteilungsleiter • "Merchandiser"
Waren (und Verpackungen)	• falsche Temperaturen der Waren beim Heineinlegen in die Verkaufsmöbel (unterbrochene Kühlkette) • falsche Warenauffüllung • zu lange Auslagezeit • unzureichende oder unangepasste Verpackung	• Spediteur • Geschäftsinhaber • Abteilungsleiter • "Merchandiser" • Hersteller der Ware

* nach Georges Rigot, „Verkaufsmöbel"

Allgemeine Verkaufs- und Lieferbedingungen

Allgemeine Verkaufs- und Lieferbedingungen

I. Allgemeines

(1) Es gelten ausschließlich unsere Verkaufs- und Lieferbedingungen. Entgegenstehende oder von unseren Bedingungen abweichende Bedingungen des Käufers erkennen wir nicht an, es sei denn, wir haben ihrer Geltung ausdrücklich schriftlich zugestimmt. Unsere Verkaufs- und Lieferbedingungen gelten auch dann, wenn wir in Kenntnis solcher Bedingungen des Käufers die Lieferung an den Käufer vorbehaltlos ausführen.

(2) Unsere Verkaufs- und Lieferbedingungen gelten nur gegenüber Unternehmern i.S. von § 14 Abs. 1 BGB. Sie gelten auch für alle künftigen Geschäfte mit dem Käufer.

II. Angebot und Angebotsunterlagen

(1) Alle Abbildungen, Gewichts- und Maßangaben in unseren Verkaufshandbüchern, Katalogen, Prospekten, Anzeigen etc. und in den von uns unterbreiteten Angeboten sind nur annähernd bestimmt, soweit sie nicht ausdrücklich als verbindlich bezeichnet sind. Zwischenverkauf der Ware bleibt vorbehalten.

(2) An Abbildungen, Zeichnungen, Kalkulationen und sonstigen Unterlagen behalten wir uns Eigentums- und Urheberrechte vor. Vor ihrer Weitergabe an Dritte bedarf der Käufer unserer ausdrücklichen schriftlichen Zustimmung.

III. Preise und Zahlungsbedingungen

(1) Die angegebenen Preise gelten vorbehaltlich besonderer Vereinbarung „ab Werk" einschließlich Verladung. Zu den Preisen kommen die gesetzliche Umsatzsteuer und gegebenenfalls die anteilige Transport- und Versicherungskostenpauschale gem. Ziffer V. 2 hinzu.

(2) Bei Barverkauf ist der Kaufpreis sofort nach Empfang der Ware ohne Abzug zahlbar. Der Abzug von Skonto bedarf besonderer schriftlicher Vereinbarung. Skontogewährung hat zur Voraussetzung, dass das Konto des Käufers keine weiteren fälligen Rechnungsbeträge aufweist.

(3) Zahlungen gelten an dem Tage als geleistet, an dem wir über den Betrag verfügen können; sie werden jeweils auf die älteste fällige Schuld angerechnet.

(4) Aufrechnungsrechte stehen dem Käufer nur zu, wenn seine Gegenansprüche unbestritten oder rechtskräftig festgestellt sind. Zur Ausübung eines Zurückbehaltungsrechtes ist er insoweit befugt, als sein Gegenanspruch auf dem gleichen Vertragsverhältnis beruht.

IV. Lieferzeit

(1) Die angegebenen Lieferzeiten geltend annähernd, es sei denn, dass wir schriftlich eine verbindliche Lieferfrist zugesagt haben. Der Beginn einer von uns verbindlich angegebenen Lieferfrist setzt die Abklärung aller technischen Fragen voraus.

(2) Die Einhaltung unserer Lieferverpflichtung ist an die ordnungsgemäße Erfüllung der Verpflichtungen des Käufers gebunden.

(3) Die Lieferfrist ist eingehalten, wenn bis zu ihrem Ablauf die Ware zum Versand gebracht oder die Versandbereitschaft mitgeteilt worden ist.

(4) Geraten wir aus Gründen, die wir zu vertreten haben, in Lieferverzug, so ist der Käufer berechtigt, für jede vollendete Woche Verzug eine pauschalierte Verzugsentschädigung in Höhe von 3% des Wertes der vom Verzug betroffenen Ware, maximal 10% dieses Wertes zu verlangen. Beruht der Verzug auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit, bleibt es bei der gesetzlichen Haftung.

(5) Kommt der Käufer in Annahmeverzug oder verletzt er schuldhaft sonstige Mitwirkungspflichten, sind wir berechtigt, den uns daraus entstandenen Schaden ersetzt zu verlangen. In diesem Fall geht die Gefahr eines zufälligen Untergangs oder einer zufälligen Verschlechterung der Kaufsache in dem Zeitpunkt auf den Käufer über, in dem dieser in Verzug gerät.

V. Gefahrübergang, Transport, Rücknahme

(1) Sofern sich aus der Auftragsbestätigung nichts anderes ergibt, ist Lieferung „ab Werk" vereinbart.

(2) Die „ab Werk" an den Käufer zu liefernden Waren werden auf dessen Kosten von uns transportgerecht verpackt und gegen Transportschäden versichert. Wir erheben dafür eine anteilige Transport- und Versicherungskostenpauschale in Höhe von 1,95% des Netto-Warenwertes innerhalb der Bundesrepublik Deutschland.

(3) Wir haben unsere Verpackungen bei einem in allen deutschen Bundesländern zugelassenen dualen Entsorgungs- und Recyclingsystem gem. § 6 Abs. 1 VerpackungsVO angemeldet und sind somit in Deutschland von der Rücknahme sämtlicher Verpackungen befreit. Euro-Paletten nehmen wir jedoch zurück.

(4) Mit Bezug auf die ElektroaltgeräteVO und das Elektro- und ElektronikgeräteG weisen wir darauf hin, dass die von uns gelieferten Geräte ausschließlich für die gewerbliche Nutzung außerhalb privater Haushalte bestimmt sind. Eine Rücknahme der Geräte erfolgt nicht.

VI. Garantie und Gewährleistung

(1) Wir gewähren auf Produkte unseres NordCap Kühltechnik-Sortiments eine Garantie von 24 Monaten und für Produkte unserer Handelsmarke COOL eine Garantie von 12 Monaten. Auf Produkte unseres Koch- und Spültechnik-Sortiments gewähren wir 12 Monate Garantie für Lohn und Material sowie weitere 12 Monate Garantie für Material. Die Garantie auf von uns gelieferte Ersatzteile beträgt ebenfalls 12 Monate (Material). Die gewährten Garantien gelten jeweils ab Rechnungsstellung und nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Diese Garantien stellen eine freiwillige zusätzliche Leistung von uns dar. Die gesetzlichen Gewährleistungsansprüche bleiben davon unberührt, soweit sie nachfolgend nicht abgeändert werden.

(2) Die Garantieleistung bezieht sich auf alle Mängel der Produkte, die nachweislich auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind. Von der Garantie ausgenommen sind Teile, die infolge unsachgemäßer Bedienung oder Reparatur, wegen mangelhafter Wartung oder wegen normaler Abnutzung (Verschleißteile) unbrauchbar geworden sind.

(3) Die Garantieleistung und die gesetzliche Gewährleistung beinhalten nach unserer Wahl Nacherfüllung durch Mangelbeseitigung oder den kostenlosen Ausbau, Transport und Ersatz des mangelhaften Teils. Der Käufer ist verpflichtet, den anlässlich der Nacherfüllung erforderlich werdenden Ausbau der mangelhaften Sache selbst vorzunehmen. Wir übernehmen die dem Käufer dabei entstehenden Kosten, allerdings nur, soweit sie Selbstkosten des Käufers ohne Gewinnanteil sind. Kosten für den Einbau des ersetzten

Allgemeine Verkaufs- und Lieferbedingungen

Teils werden nicht übernommen.

(4) Die Erbringung einer Garantieleistung führt nicht zur Verlängerung der Garantiezeit. Bei einer Nacherfüllung im Rahmen der gesetzlichen Gewährleistung erstreckt sich der Neubeginn der gesetzlichen Verjährung nur auf den gerügten und durch die Nacherfüllung noch nicht beseitigten Mangel.

(5) Die von uns gelieferten technischen Geräte sind empfindlich und bedürfen sorgfältiger Wartung, Reinigung und Pflege. Sämtliche Mängelansprüche setzen deshalb voraus, dass die gelieferten Geräte ordnungsgemäß aufgestellt, in Betrieb genommen und gebraucht werden. Dabei sind die in der Betriebsanleitung vorgeschriebenen Wartungs-, Pflege- und Reinigungsmaßnahmen durchzuführen. Dem Käufer obliegt der Nachweis, dass er die entsprechenden Maßnahmen ordnungsgemäß durchgeführt hat. Dies gilt insbesondere bei Schäden, die durch aggressive Lebensmittel, wie zum Beispiel Essigsäure, Milchsäure, etc. verursacht worden sein könnten.

(6) Schlägt die Nacherfüllung fehl, kann der Käufer nach seiner Wahl vom Vertrag zurücktreten oder Minderung verlangen.

(7) Weitergehende Ansprüche des Käufers – auch solche aus § 437 Nr. 3 BGB – sind vorbehaltlich Absatz 6 ausgeschlossen. Wir haften deshalb weder aus der Garantie noch aus der gesetzlichen Gewährleistung für Schäden, die nicht am Liefergegenstand selbst entstanden sind, insbesondere haften wir nicht für entgangenen Gewinn oder sonstige Vermögensschäden des Käufers.

(8) Sofern wir schuldhaft eine wesentliche Vertragspflicht verletzen, ist die Haftung auf den vertragstypisch vorhersehbaren Schaden begrenzt; im Übrigen ist sie gem. Absatz 5 ausgeschlossen. Beruht die Schadensursache auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit, haften wir nach den gesetzlichen Bestimmungen.

VII. Haftungsausschluss

(1) Eine weitergehende Haftung auf Schadensersatz als unter Ziffer VI. vorgesehen ist ausgeschlossen. Dies gilt insbesondere für Schadensersatzansprüche aus Verschulden bei Vertragsschluss, wegen sonstiger Pflichtverletzungen oder wegen deliktischer Ansprüche auf Ersatz von Sachschäden gemäß § 823 BGB.

(2) Soweit unsere Haftung für Schäden ausgeschlossen oder eingeschränkt ist, gilt dies auch im Hinblick auf eine persönliche Schadensersatzhaftung unserer Mitarbeiter, Vertreter und Erfüllungsgehilfen.

VIII. Eigentumsvorbehalt und Sicherheiten

(1) Wir behalten uns das Eigentum an der Kaufsache bis zum Eingang aller Zahlungen aus dem Liefervertrag vor. Bei vertragswidrigem Verhalten des Käufers, insbesondere bei Zahlungsverzug, sind wir berechtigt, die Kaufsache zurückzunehmen. In der Zurücknahme liegt kein Rücktritt vom Vertrag, es sei denn, wir haben dies ausdrücklich schriftlich erklärt. Nach Rücknahme der Kaufsache sind wir zu deren Verwertung befugt. Der Verwertungserlös ist auf die Verbindlichkeiten des Käufers – abzüglich angemessener Verwertungskosten – anzurechnen.

(2) Wir sind berechtigt, den unter Eigentumsvorbehalt stehenden Liefergegenstand auf Kosten des Käufers gegen Diebstahl, Bruch-, Feuer-, Wasser- und sonstige Schäden zu versichern, sofern nicht der Käufer selbst die Versicherung nachweislich abgeschlossen hat.

(3) Bei Pfändungen oder sonstigen Eingriffen Dritter hat uns der Käufer unverzüglich schriftlich zu benachrichtigen, damit wir Klage gemäß § 771 ZPO erheben können. Soweit der Dritte nicht in der Lage ist, uns die gerichtlichen und außergerichtlichen Kosten einer Klage gemäß § 771 ZPO zu erstatten, haftet der Käufer für die uns insoweit entstandenen Kosten.

(4) Der Käufer ist berechtigt, die Kaufsache im ordentlichen Geschäftsgang weiter zu verkaufen. Er tritt uns bereits jetzt alle Forderungen, die ihm aus der Weiterveräußerung gegen seine Abnehmer oder Dritte erwachsen, in Höhe unserer Forderung (einschließlich Umsatzsteuer) aus dem Liefervertrag ab. Zur Einziehung dieser Forderungen bleibt der Käufer auch nach der Abtretung ermächtigt. Unsere Befugnis, die Forderungen selbst einzuziehen, bleibt hiervon unberührt. Wir verpflichten uns jedoch, diese Forderungen nicht einzuziehen, solange der Käufer nicht in Zahlungsverzug gerät, kein Antrag auf Eröffnung des Insolvenzverfahrens gestellt ist oder Zahlungseinstellung vorliegt. Kommt es aber dazu, können wir verlangen, dass der Käufer uns die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekannt gibt, alle zum Einzug erforderlichen Angaben macht, die dazugehörigen Unterlagen aushändigt und den (Dritt-)Schuldnern die Abtretung mitteilt.

(5) Wir verpflichten uns, die uns zustehenden Sicherheiten auf Verlangen des Käufers insoweit freizugeben, als der realisierbare Wert unserer Sicherheiten die zu sichernden Forderungen um mehr als 10% übersteigt; die Auswahl der freizugebenden Sicherheiten obliegt uns.

IX. Erfüllungsort, Gerichtsstand und anwendbares Recht

(1) Erfüllungsort für alle Lieferungen und Leistungen ist nach unserer Wahl Bremen oder der Sitz unserer eingetragenen Niederlassungen in Erkrath und Hamburg.

(2) Als Gerichtsstand wird Bremen vereinbart.

(3) Es gilt deutsches Recht; die Geltung des UN-Kaufrechts ist ausgeschlossen.

Fassung vom Oktober 2010

NordCap GmbH & Co. KG

Geschäftsführung: Lutz Blasberg, Klaus Ziegler, Christian Zöger
AG Bremen HRA 25644, eingetragene Zweigniederlassungen in Hamburg und Erkrath
phG NordCap Beteiligungsgesellschaft mbH, AG Bremen HRB 26466

www.nordcap.de

Gewerbekühlschränke *(Sortierung aufsteigend nach Bruttovolumen)*
Einfahr- & Durchfahrkühlschränke
Auftaukühlschränke
Backwarenkühlschränke
Fischkühlschränke
Gemeinschaftskühlschränke



Gewerbekühlschränke

1/1 – 1/54



Einfahr- & Durchfahrkühlschränke

1/55 - 1/59



Auftaukühlschränke

1/60



Backwarenkühlschränke

1/61 - 1/62



Fischkühlschränke

1/63 - 1/65



Gemeinschaftskühlschränke

1/66

Das HEG®-Konzept von NordCap: bis zu 40% Energieeinsparung

Das neue HEG®-Konzept (High Efficiency Genes) ist ein hoch effizientes System, das bei den Kühl- und Tiefkühlschränken der Serien KU & TKU 280 und KU & TKU 665 CNS sowie bei den Kühltischen der Serie KT von NordCap eine Energieeinsparung von bis zu 40 Prozent ermöglicht!

Wenn Sie also bei diesen Modellen die Optionsvariante „HEG" wählen, machen Sie nicht nur einen entscheidenden Schritt zur Senkung Ihrer Betriebskosten sondern leisten gleichzeitig auch einen wertvollen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt und des Klimas.

So senkt HEG® den Energieverbrauch. . .

. . . bei den Schränken der Serien KU & TKU 280 und KU & TKU 665 CNS



Effizienter Lüftermotor mit ESM-Technologie (ESM = Energie-Spar-Motor)





Hoch effizienter Kompressor mit um 12 bis 25% verbesserter Kälteleistung



Effektivere und verkürzte Abtauung – erhöhte Leistung bei verringertem Energiebedarf



LED-Beleuchtung = verringerter Energieverbrauch



Programmierbare Energiespar-Zyklen

eco

. . . bei den Kühltischen der Serie KT



Verstärkte Isolierung = noch weniger Wärmeverlust

eco





Effizienter Lüftermotor mit ESM-Technologie (ESM = Energie-Spar-Motor)



Hoch effizienter Kompressor mit um 12 bis 25% verbesserter Kälteleistung



Hoch effizienter Lüfter für die Umluftkühlung, direkt über dem Verdampfer positioniert



Lamellenverdampfer = höhere Effizienz



KU 80 G CP

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 80 G CP

mit Glastür und Werbe-Displayfeld

- Universal-Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung und beleuchtetem Werbe-Displayfeld
- sebstschließende Glastür im Aluminiumrahmen mit Magnetdichtung, Griffmulde und Schloss
- Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech in weiß
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol
- Serienausstattung mit 2 weißen Tragrosten
- 40 mm starke Energiespar-Isolierung
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- 4 justierbare Stellfüße

	KU 80 G CP mit Glastür und Werbe-Displayfeld
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	480 x 460 x 840
innen (B x T x H)	410 x 380 x 550
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	84 l
Nettoinhalt	55 l
Fassungsvermögen	114 Dosen 0,33 l 84 Dosen 0,50 l 66 Glas 0,33 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	215 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 90 g
Energieverbrauch	2,2 kWh/ 24h
Geräuschpegel	42 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	44 kg / 39 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß/grau
innen	Polystyrol
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	43510080
Verkaufspreis	**499,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
2 x Tragrost für KU 80 G CP Abmessungen: B-400 x T-260 mm	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost für KU 80 G CP Abmessungen: B-400 x T-260 mm	4351415200040	10,00

...individuelle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf



KU 120 G

Gewerbekühlschrank KU 120 G

mit stiller Kühlung und gewölbter Glastür

- Gewerbekühlschrank mit stiller Kühlung
- gewölbte Thermoglastür mit Magnetdichtung, beidseitigen Griffmulden und Schloss
- Türanschlag wechselbar
- Außenverkleidung weiß lackiert
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol
- helle Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Serienausstattung mit 3 weißen Tragrosten, B: 410 x T: 353 mm
- Temperaturanzeige außen in der Kopfblende
- Thermostat vor ungewolltem Zugriff an der Rückseite montiert
- 45 mm starke Energiespar-Isolierung
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- 2 justierbare Stellfüße vorne

	KU 120 G mit stiller Kühlung und gewölbter Glastür
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	503 x 560 x 775
innen (B x T x H)	410 x 415 x 630
Tiefe bei geöffneter Tür	1000
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	92 l
Nettoinhalt	85 l
Fassungsvermögen	90 Dosen 0,33 l 60 Dosen 0,50 l 100 Euroflaschen 0,33 l 40 PET 0,50 l 25 PET 1,50 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	75 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 80 g
Energieverbrauch	0,9 kWh/ 24h
Geräuschpegel	45 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	0 bis +10 °C bei 38 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	35 kg / 33 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß/grau
innen	Polystyrol
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	43510120
Verkaufspreis	**418,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
3 x Tragrost, für KU 120 G, KU/UKU 145 G B: 410 x T: 353 mm, weiß rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost, für KU 120 G, KU/UKU 145 G B: 410 x T: 353 mm, weiß rilsaniert	4359235001056	12,00

...individuelle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



KU 145 G

Gewerbekühlschrank KU 145 G

mit stiller Kühlung und gewölbter Glastür

- Gewerbekühlschrank mit stiller Kühlung
- gewölbte Thermoglastür mit Magnetdichtung, beidseitigen Griffmulden und Schloss
- Türanschlag wechselbar
- Außenverkleidung weiß lackiert
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol
- helle Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Serienausstattung mit 3 weißen Tragrosten, B: 410 x T: 353 mm
- Temperaturanzeige außen in der Kopfblende
- Thermostat vor ungewolltem Zugriff an der Rückseite montiert
- 45 mm starke Energiespar-Isolierung
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- 2 justierbare Stellfüße vorne

	KU 145 G mit stiller Kühlung und gewölbter Glastür
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	503 x 560 x 895
innen (B x T x H)	410 x 415 x 710
Tiefe bei geöffneter Tür	1000
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	109 l
Nettoinhalt	105 l
Fassungsvermögen	100 Dosen 0,33 l 92 Dosen 0,50 l 114 Euroflaschen 0,33 l 80 PET 0,50 l 30 PET 1,50 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	122 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 80 g
Energieverbrauch	1,2 kWh/ 24h
Geräuschpegel	45 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	0 bis +10 °C bei 38 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	38 kg / 35 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß/grau
innen	Polystyrol
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	43510145
Verkaufspreis	**442,00 €**

SERIENZUBEHÖR

3 x Tragrost, für KU 120 G, KU/UKU 145 G B: 410 x T: 353 mm, weiß rilsaniert

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost, für KU 120 G, KU/UKU 145 G B: 410 x T: 353 mm, weiß rilsaniert	4359235001056	12,00

...individuelle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf



FKUv 1610



FKUv 1612



FKUv 1660



FKUv 1662

Gewerbekühlschränke Serie FKUv

mit Umluftkühlung und Volltür/Glastür, unterbaufähig

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung
- Ausstattung in weiß oder mit und Chromstahlgehäuse, bzw. wahlweise mit Glastür oder Volltür
- Standgerät oder unterbaufähig durch verringerte Bauhöhe von nur 830 mm und Frontbelüftung
- tiefgezogener und isolationsverstärkter Innenbehälter (je nach Modell in der Farbe weiß oder grau) aus Polystyrol, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- Rippen für den individuellen Rosteinschub, Serienausstattung mit 3 verzinkten Tragrosten, bei 90° Türöffnung entnehmbar
- Glastürversion mit Isolierglastür und heller Innenbeleuchtung; selbstschließende Türen mit wechselbarer Magnetdichtung, Griffleiste und Schloss, Türanschlag wechselbar
- elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige, zuschaltbarer Ventilation, Tür- und Temperaturalarm sowie Ein/ Aus-Schalter in der Bedienblende
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorne

	FKUv 1610	**FKUv 1612**	**FKUv 1660**	**FKUv 1662**
	Ausstattung mit Volltür, unterbaufähig	Ausstattung mit Glastür, unterbaufähig	Ausstattung mit Volltür, unterbaufähig	Ausstattung mit Glastür, unterbaufähig
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	600 x 615 x 830	600 x 615 x 830	600 x 615 x 830	600 x 615 x 830
Tiefe bei geöffneter Tür	1185	1185	1185	1185
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	142 l	142 l	142 l	142 l
Fassungsvermögen	96 Euroflaschen 0,50 l			
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	120 W / 230 V	120 W / 230 V	160 W / 230 V	160 W / 230 V
Kälteleistung	243 W / VT -10 °C	243 W / VT -10 °C	250 W / VT -10 °C	250 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 600 a / 100 g			
Energieverbrauch	1,10 kWh/ 24h	1,10 kWh/ 24h	1,2 kWh/ 24h	1,2 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+1 bis +15 °C bei 38 °C UT und 60 % RF		+1 bis +15 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)		NT (+16 bis +43 °C)	
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	35 kg	38 kg	40 kg	40 kg
VERKLEIDUNG				
außen	weiß		Chromstahl	
innen	Polystyrol			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	405161000	405161200	405166000	405166200
Verkaufspreis	**687,00 €**	**837,00 €**	**882,00 €**	**1.043,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost, verzinkt 504 x 416 mm	4057112321	12,00

Die Modelle eignen sich ideal zur Aufnahme eines 30 Liter KEG-Fass



UKU 145 G

Umluft-Gewerbekühlschrank UKU 145 G

mit gewölbter Glastür

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung
- gewölbte Thermoglastür mit Magnetdichtung, beidseitigen Griffmulden und Schloss
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Außenverkleidung weiß lackiert
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol
- helle Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Serienausstattung mit 3 weißen Tragrosten, B: 410 x T: 353 mm
- Temperaturanzeige außen in der Kopfblende
- Thermostat vor ungewolltem Zugriff an der Rückseite montiert
- 45 mm starke Energiespar-Isolierung
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- 2 justierbare Stellfüße vorne

	UKU 145 G mit gewölbter Glastür
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	503 x 560 x 895
innen (B x T x H)	410 x 415 x 710
Tiefe bei geöffneter Tür	1000
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	109 l
Nettoinhalt	105 l
Fassungsvermögen	100 Dosen 0,33 l 92 Dosen 0,50 l 114 Euroflaschen 0,33 l 80 PET 0,50 l 30 PET 1,50 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	122 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 80 g
Energieverbrauch	1,35 kWh/ 24h
Geräuschpegel	45 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis 10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	38 kg / 36 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß/grau
innen	Polystyrol
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	43511145
Verkaufspreis	**498,00 €**

SERIENZUBEHÖR
3 x Tragrost für KU 120 G, KU/UKU 145 G B: 410 x T: 353 mm, weiß rilsaniert

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost für KU 120 G, KU/UKU 145 G B: 410 x T: 353 mm, weiß rilsaniert	4359235001056	12,00

...individuelle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf



UKU 160 CNS



UKU 160 CNS



UKU 162 CHR



UKU 160 W

Gewerbekühlschränke Serie UKU

ALPENINOX

mit Umluftkühlung und Volltür/Glastür, unter/ einbaufähig

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung
- wahlweise in weiß (W) oder mit CHR-Volltür oder Glastür mit Chromstahl-Rahmen (CHR)
- unterbaufähig durch abnehmbare Arbeitsplatte (Unterbauhöhe 820 mm) und Frontbelüftung
- Außenverkleidung seitlich aus schlag- und stoßfest lackiertem Stahlblech in RAL 9006
- schnittfeste Arbeitsfläche aus grauem Polystyrol (HIPS)
- Volltür/Glastür rechts angeschlagen mit Magnetdichtung, Griffleiste und Schloss, Türanschlag wechselbar
- tiefgezogener Innenbehälter aus weißem Polystyrol (HIPS), ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- Rippen für Rosteinschub im Abstand von 50 mm
- serienmäßig mit 2 grau risalnierten Tragrosten und 1 Bodenrost
- Energiesparisolierung mit 55 mm Stärke
- stufenlos einstellbare Innentemperatur über mechanischen Innenraumthermostaten
- digitale Temperaturanzeige außen in der Tür integriert (nur Volltürversion)
- Innenraumbeleuchtung
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorn und 2 Rangierrollen hinten

	UKU 160 W	**UKU 160 CHR**	**UKU 162 W**	**UKU 162 CHR**
	Ausstattung mit Volltür, unter- und einbaufähig	Ausstattung mit CHR-Volltür, unterbaufähig	Ausstattung mit Glastür, unter- und einbaufähig	Ausstattung mit CHR-Glastür, unterbaufähig
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	597 x 637 x 850	600 x 637 x 820	597 x 637 x 850	597 x 637 x 850
innen (B x T x H)	544 x 470 x 657	544 x 470 x 657	482 x 465 x 657	544 x 470 x 657
Tiefe bei geöffneter Tür	1155	1155	1147	1147
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	165 l	165 l	165 l	165 l
Nettoinhalt	155 l	155 l	160 l	155 l
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	163 W / 230 V	165 W / 230 V	135 W / 230 V	135 W / 230 V
Kälteleistung	153 W / VT -12 °C	153 W / VT -12 °C	153 W / VT -12 °C	153 W / VT -12 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 65 g			
Energieverbrauch	1,73 kWh/ 24h	1,73 kWh/ 24h	1,96 kWh/ 24h	1,96 kWh/ 24h
Geräuschpegel	45 dB	45 dB	45 dB	45 dB
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +10 °C bei 38 °C UT und 60 % RF		+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)		SN (+10 bis +32 °C)	
relative Luftfeuchtigkeit	51 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	60 kg / 50 kg	60 kg / 50 kg	60 kg / 50 kg	60 kg / 50 kg
VERKLEIDUNG				
außen	weiß	Front CHR, Seiten lackiert in RAL 9006	weiß	Front CHR, Seiten lackiert in RAL 9006
innen	Polystyrol (HIPS), weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	402727046	402727030	402727047	402727031
Verkaufspreis	**887,00 €**	**950,00 €**	**899,00 €**	**915,00 €**

SERIENZUBEHÖR
1 x Bodenrost, rilsaniert, 474 x 273 mm
2 x Tragrost, rilsaniert, 476 x 410 mm

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Set Auflageroste 2 Stück 527 x 410 mm und 1 Stück 475 x 175 mm,	402880151	104,00
Stapelkit (CHR) für 160-Liter Unterbaugeräte	402880146	124,00
Türanschlag Umrüstkit	402880046	24,00



FKU 180 W



FKS 180 W



FKU 180 F1/ W

Gewerbekühlschränke Serie FKU

unterbaufähig mit stiller Kühlung und Volltür in weiß (W)

- Gewerbekühlschrank mit stiller Kühlung und Volltür
- unterbaufähig durch abnehmbare Arbeitsplatte (Unterbauhöhe 820 mm) und Frontbelüftung (Modell FKS nicht unterbaufähig)
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- Rippen für Rosteinschub im Abstand von 30 mm
- Serienausstattung mit 3 Tragrosten (504 mm x 416 mm) und 1 Bodenrost, weiß rilsaniert, Modell F1/W ohne Tragroste, Edelstahlboden, z. B. zur Aufnahme von einem 50 l Normal- oder KEG-Fass
- Tür mit wechselbarer Magnetdichtung, Bügelgriff und Schloss, Türanschlag rechts, wechselbar
- mechanischer Thermostat im Innenraum
- digitale Temperaturanzeige über Display in der Tür
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- schnitt- und kratzfeste Arbeitsfläche
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorne

	FKU 180 W	**FKS 180 W**	**FKU 180 F1/ W**
	mit stiller Kühlung und Volltür in weiß, einbaufähig	mit stiller Kühlung und Volltür	mit stiller Kühlung, Edelstahlboden und Volltür in weiß, einbaufähig
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	600 x 600 x 850	600 x 600 x 850	602 x 600 x 850
innen (B x T x H)	513 x 433 x 702	513 x 441 x 734	513 x 433 x 702
Tiefe bei geöffneter Tür	1153	1170	1153
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	180 l	180 l	180 l
Nettoinhalt	160 l	174 l	
Fassungsvermögen		159 Euroflaschen 0,33 l 130 Euroflaschen 0,50 l	
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	100 W / 230 V	100 W / 230 V	120 W / 230 V
Kälteleistung	243 W / VT -10 °C	243 W / VT -10 °C	243 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 600 a / 100 g		
Energieverbrauch	0,9 kWh/ 24h	0,7 kWh/ 24h	0,9 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	38 kg / 35 kg	37 kg / 34 kg	34 kg
VERKLEIDUNG			
außen	weiß		
innen	Polystyrol		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	4051180000	4051180010	40518002
Verkaufspreis	**577,00 €**	**530,00 €**	**573,00 €**

SERIENZUBEHÖR
1 x Edelstahlboden bei Modell FKU 180 F1/ W
3 x Tragrost, weiß 504 x 416 mm und 1 Bodenrost bei den Modellen FKU/ FKS 180 W

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Dekorrahmen, Alu, naturfarben	4059910831	24,00
Dekorrahmen, weiß	4059910829	24,00
Edelstahlboden	496429.100	47,00
Fass-Rammschutz	496429.150	80,00
Tragrost, weiß 504 x 416 mm	4057112064	19,00



HAMBURG 180-2-Z



Anwendungsbeispiel

Gewerbekühlschrank HAMBURG 180-2-Z

mit Umluftkühlung und 2 CNS-verblendeten Zügen

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung und 2 CNS-verblendeten Zügen
- unterbaufähig durch Frontbelüftung
- Züge inkl. wechselbarer Magnetdichtung und robustem Stangengriff
  Nutzhöhe oben: 270 mm
  Nutzhöhe unten: 340 mm
- tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- mechanischer Thermostat im Innenraum
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorne

	HAMBURG 180-2-Z mit Umluftkühlung und 2 CNS-verblendeten Zügen
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	600 x 630 x 850
Tiefe bei geöffneter Schublade	1080
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	180 l
Nettoinhalt	160 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	120 W / 230 V
Kälteleistung	243 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 600 a / 100 g
Energieverbrauch	0,9 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	42 kg / 37 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß, Züge CNS
innen	Polystyrol
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	4051180002Z
Verkaufspreis	**2.210,00 €**



FKU 185 CHR

Gewerbekühlschrank FKU 185 CHR

mit stiller Kühlung und Volltür in Chromstahl

- Gewerbekühlschrank mit stiller Kühlung und Volltür
- unterbaufähig durch abnehmbare Arbeitsplatte (Unterbauhöhe 820 mm) und Frontbelüftung
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech mit Chromstahltür
- tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- Rippen für Rosteinschub im Abstand von 30 mm
- Serienausstattung mit 3 Tragrosten (544 x 416 mm) und 1 Bodenrost, weiß rilsaniert
- Tür mit wechselbarer Magnetdichtung, Bügelgriff und Schloss, Türanschlag rechts, wechselbar
- mechanischer Thermostat im Innenraum
- digitale Temperaturanzeige über Display in der Tür
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- schnitt- und kratzfeste Arbeitsfläche
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorne

	FKU 185 CHR mit stiller Kühlung und Volltür in Chromstahl, unterbaufähig
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	602 x 600 x 850
innen (B x T x H)	513 x 433 x 702
Tiefe bei geöffneter Tür	1153
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	180 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	120 W / 230 V
Kälteleistung	243 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 600 a / 100 g
Energieverbrauch	0,9 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	37 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß/Tür Chromstahl
innen	Polystyrol
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	4051180500
Verkaufspreis	**625,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
1 x Bodenrost	
3 x Tragrost, weiß 544 x 416 mm	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahlboden	496429.100	47,00
Fass-Rammschutz	496429.150	80,00
Tragrost, weiß 544 x 416 mm	4057112064	19,00



FKS 260 W

Gewerbekühlschrank FKS 260 W

mit stiller Kühlung und Volltür

- Gewerbekühlschrank mit stiller Kühlung und Volltür
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- Rippen für Rosteinschub im Abstand von 30 mm
- Serienausstattung mit 4 Tragrosten und 1 Bodenrost, weiß rilsaniert
- Tür mit wechselbarer Magnetdichtung, Bügelgriff und Schloss, Türanschlag rechts, wechselbar
- mechanischer Thermostat im Innenraum
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- schnitt- und kratzfeste Arbeitsfläche
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorn

	FKS 260 W mit stiller Kühlung und Volltür
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	602 x 600 x 1215
innen (B x T x H)	513 x 433 x 1047
Tiefe bei geöffneter Tür	1170
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	260 l
Fassungsvermögen	235 Euroflaschen 0,33 l 181 Euroflaschen 0,50 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	140 W / 230 V
Kälteleistung	282 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 600 a / 120 g
Energieverbrauch	0,8 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	42 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß
innen	Polystyrol
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	4051260000
Verkaufspreis	**643,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
1 x Bodenrost	
4 x Tragroste, weiß 544 x 416 mm	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost, weiß 544 x 416 mm	4057112064	19,00



FKvsl 2610



FKvsl 2612



FKvsl 2612

Gewerbekühlschränke Serie FKvsl 26

mit Umluftkühlung, wahlweise mit Volltür oder Glastür

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung
- wahlweise Ausstattung mit Volltür oder Isolierglastür
- Außenverkleidung pulverbeschichtet im weißaluminium-Design
- Tür im hochwertigen Design mit Lichtkanten, Magnetdichtung, Bügelgriff und Schloss, Türanschlag wechselbar
- Glastürmodelle mit separat schaltbarer Beleuchtung
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol mit verschließbarem Reinigungsablauf
- Rippen im Abstand von 32 mm für Rosteinschub
- 49 mm starke Energiesparisolierung
- stufenlos einstellbare Innentemperatur über mechanischen Thermostat im Innenraum, in der Gerätedecke integriert
- digitale Temperaturanzeige außen in der Tür
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- energiesparende Abstellung des Axialgebläses bei Türöffnung
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorne

	FKvsl 2610	**FKvsl 2612**
	mit Umluftkühlung, weißaluminium-Design mit Volltür	mit Umluftkühlung, weißaluminium-Design mit Glastür
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	600 x 610 x 1250	600 x 610 x 1250
innen (B x T x H)	470 x 440 x 1062	470 x 440 x 1062
Tiefe bei geöffneter Tür	1160	1160
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	236 l	236 l
Nettoinhalt	230 l	230 l
Fassungsvermögen	328 Dosen 0,33 l 164 PET 0,50 l	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	120 W / 230 V	150 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 600 a / 43 g	
Energieverbrauch	0,7 kWh/ 24h	1,0 kWh/ 24h
Geräuschpegel	40 dB	40 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	0 bis +15 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	0 bis +15 °C bei 38 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)	ST (+18 bis +38 °C)
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	54 kg / 50 kg	66 kg / 63 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weißaluminium-Design	
innen	Polystyrol	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4051261000	4051261200
Verkaufspreis	**845,00 €**	**1.045,00 €**

SERIENZUBEHÖR
1 x Bodenrost
4 x Tragrost verzinkt bis zu 50 kg belastbar

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost verzinkt bis zu 50 kg belastbar	4057112537	19,00



KU 280-SL CNS



KU 280-3 SL CNS



KU 280-G-SL CNS
(Lieferumfang ohne GN-Behälter)

Umluft-Gewerbekühlschrank Serie KU 280-SL CNS

passend für Gastronorm 1/1

- steckerfertiger Umluft-Gewerbekühlschrank speziell für kleinere Räumlichkeiten
- ideal zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern geeignet
- wahlweise in Ausführung mit 1 selbstschließender Volltür oder Glastür oder mit 3 Schubladen und 1 Volltür
- Tür ab 90° feststehend, Türanschlag rechts, ab Werk wechselbar
- Energiesparisolierung bis zu 75 mm stark
- Tür/Schubladen jeweils mit Griffleiste und Magnetdichtungen
- wartungsfreundliches Kälteaggregat
- automatische Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und integriertem Bodenablauf

	KU 280-SL CNS	KU 280-3 SL CNS	KU 280-G-SL CNS
	passend für Gastronorm 1/1	passend für Gastronorm 1/1, Aufteilung in 3 Schubladen und 1 Tür mit Griffleiste	mit Glastür, passend für Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	500 x 700 x 2040	500 x 700 x 2040	500 x 700 x 2040
innen (B x T x H)	330 x 540 x 1300	350 x 550 x 1300	330 x 540 x 1300
Tiefe bei geöffneter Tür	1150	1150	1150
Tiefe bei geöffneter Schublade		1300	
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	280 l	280 l	280 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	166 W / 230 V	166 W / 230 V	166 W / 230 V
Kälteleistung	569 W / VT -10 °C	252 W / VT -10 °C	569 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 350 g		
Energieverbrauch	1,86 kWh/ 24h	1,86 kWh/ 24h	1,86 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	0 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	+2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	0 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)		
relative Luftfeuchtigkeit	80 %	75 %	80 %
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	118 kg / 90 kg	121 kg / 93 kg	118 kg / 90 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509		
innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	46710206001-0-J-P	46710206001-0-J-QP	46710206001-0-J-LP
Verkaufspreis	**1.897,00 €**	**2.602,00 €**	**2.129,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
KU 280-3 SL CNS	HEG	in Green Line Energiesparversion HEG®	2.115,00
KU 280-G-SL CNS	HEG	in Green Line Energiesparversion HEG®	2.829,00

SERIENZUBEHÖR
3 x Auflageschienen Satz (2), höhenverstellbar
3 x Tragrost GN 1/1, grau

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen Satz (2), höhenverstellbar	467609.012.76	9,50
Satz Rollen (4) davon 2 feststellbar	467100.306.60	66,00
Tragrost GN 1/1, grau	46746502003	27,00
Türanschlag links, ab Werk	4679990003	128,00
Türschloß, werkseitig montiert (Sonderbestellung), je Tür	467100.206.60	66,00

Auch als GreenLine-Variante mit bis zu 40% Energieeinsparung erhältlich.

NordCap®

MERCATUS

Kühl- Tiefkühlkombination KTK 280-2-SL CNS

Ausstattung mit 1 Kühl-/ und Tiefkühlabteil; passend für Gastronorm 1/1



KTK 280-2-SL CNS

- steckerfertiger Gewerbekühl-/ Tiefkühlschrank
- speziell für kleinere Räumlichkeiten
- ideal zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern geeignet
- Energiesparisolierung bis zu 75 mm stark
- Türen jeweils mit Griffleiste und Magnetdichtung, ab 90° feststehend
- wartungsfreundliches Kälteaggregat
- automatische Tauwasserverdunstung untergebaut
- eine elektronische Kombisteuerungen mit Digitalanzeige
- Hygieneausführung

	KTK 280-2-SL CNS Ausstattung mit 1 Kühl-/ und Tiefkühlabteil; passend für Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1000 x 700 x 2040
Tiefe bei geöffneter Tür	1150
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	560 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	560 W / 230 V
Kälteleistung	425 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 400 g
Energieverbrauch	9,86 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	0 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF -15 bis -25 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	75 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	155 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	46710217001-0-J-P
Verkaufspreis	**3.798,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
6 x Auflageschienen Satz (2), höhenverstellbar	
6 x Tragrost GN 1/1, grau	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen Satz (2), höhenverstellbar	467609.012.76	9,50
Tragrost GN 1/1, grau	46746502003	27,00
Türschloß, werkseitig montiert (Sonderbestellung), je Tür	467100.206.60	66,00



FKS 360 W

Gewerbekühlschrank FKS 360 W

mit stiller Kühlung und Volltür

- Gewerbekühlschrank mit stiller Kühlung und Volltür
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- Rippen für Rosteinschub im Abstand von 30 mm
- Serienausstattung mit 5 Tragrosten und 1 Bodenrost, weiß rilsaniert
- Tür mit wechselbarer Magnetdichtung, Bügelgriff und Schloss, Türanschlag rechts, wechselbar
- mechanischer Thermostat im Innenraum
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- schnitt- und kratzfeste Arbeitsfläche
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorne

	FKS 360 W mit stiller Kühlung und Volltür
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	600 x 600 x 1590
innen (B x T x H)	513 x 441 x 1418
Tiefe bei geöffneter Tür	1170
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	360 l
Nettoinhalt	335 l
Fassungsvermögen	322 Euroflaschen 0,33 l 257 Euroflaschen 0,50 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	100 W / 230 V
Kälteleistung	282 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 600 a / 170 g
Energieverbrauch	0,9 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	59 kg / 55 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß
innen	Polystyrol
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	4051360000
Verkaufspreis	**759,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
1 x Bodenrost	
5 x Tragroste, weiß 544 x 416 mm	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost, weiß 544 x 416 mm	4057112064	19,00



FKvsl 3610



FKvsl 3612





FKvsl 3612

Gewerbekühlschränke Serie FKvsl 36

mit Umluftkühlung, wahlweise mit Volltür oder Glastür

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung
- wahlweise Ausstattung mit Volltür oder Isolierglastür
- Außenverkleidung pulverbeschichtet im weißaluminium-Design
- Tür im hochwertigen Design mit Lichtkanten, Magnetdichtung, Bügelgriff und Schloss, Türanschlag wechselbar
- Glastürmodelle mit separat schaltbarer Beleuchtung
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol mit verschließbarem Reinigungsablauf
- Rippen im Abstand von 32 mm für Rosteinschub
- 49 mm starke Energiesparisolierung
- stufenlos einstellbare Innentemperatur über mechanischen Thermostat im Innenraum, in der Gerätedecke integriert
- digitale Temperaturanzeige außen in der Tür
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- energiesparende Abstellung des Axialgebläses bei Türöffnung
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorne

	FKvsl 3610 mit Umluftkühlung, weißaluminium-Design mit Volltür	**FKvsl 3612** mit Umluftkühlung, weißaluminium-Design mit Glastür
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	600 x 610 x 1640	600 x 610 x 1640
innen (B x T x H)	470 x 440 x 1452	470 x 440 x 1452
Tiefe bei geöffneter Tür	1160	1160
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	335 l	335 l
Nettoinhalt	329 l	329 l
Fassungsvermögen	466 Dosen 0,33 l 210 PET 0,50 l	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	130 W / 230 V	160 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 600 a	
Energieverbrauch	0,8 kWh/ 24h	1,2 kWh/ 24h
Geräuschpegel	40 dB	40 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	0 bis +15 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	0 bis +15 °C bei 38 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)	ST (+18 bis +38 °C)
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	64 kg / 59 kg	82 kg / 77 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weißaluminium-Design	
innen	Polystyrol	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4051361000	4051361200
Verkaufspreis	**949,00 €**	**1.205,00 €**

SERIENZUBEHÖR
1 x Bodenrost
5 x Tragroste verzinkt bis zu 50 kg belastbar

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost verzinkt bis zu 50 kg belastbar	4057112537	19,00



KU 407

Gewerbekühlschrank KU 407

mit Umluftkühlung und Volltür

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung und Volltür
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus weißem Polystyrol, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- serienmäßig 5 weiß rilsanierte Tragroste (490 x 422 mm) und 1 Bodenrost (490 x 264 mm)
- Innenbeleuchtung
- 50 mm starke Energiespar-Isolierung
- selbstschließende Tür im leicht nach außen gewölbten Design
- Tür mit Magnetdichtung, Bügelgriff und Schloss
- Türanschlag rechts, wechselbar
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung

	KU 407 mit Umluftkühlung und Volltür
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	600 x 600 x 1860
innen (B x T x H)	518 x 422 x 1587
Tiefe bei geöffneter Tür	1180
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	361 l
Nettoinhalt	333 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	300 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 600 a / 165 g
Energieverbrauch	1,70 kWh/ 24h
Geräuschpegel	55 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+3 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	68,5 kg / 65,5 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß
innen	Polystyrol
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	477600471
Verkaufspreis	**854,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
1 x Bodenrost KU 407/KU 407-G weiß rilsaniert	
5 x Tragrost KU 407/KU 407-G weiß rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Bodenrost KU 407/KU 407-G weiß rilsaniert	47706838086	22,00
Tragrost KU 407/KU 407-G weiß rilsaniert	47706938166	22,00

Ideal auch Seite an Seite kombinierbar mit dem Tiefkühlschrank TKU 407!

...individuelle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf

NordCap®

Gewerbekühlschrank Serie KU 407-G

mit Umluftkühlung und Glastür / 2 Glastüren



KU 407 2-G



KU 407-G

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung und Glastür, bzw. 2 Glastüren
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus hochfestem Kunststoff, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- Rippen für Rosteinschub im Abstand von 60 mm
- serienmäßig 5 weiß risalnierte Tragroste (490 x 422 mm) und 1 Bodenrost (490 x 264 mm)
- selbstschließende beschlagfreie Doppelglastür mit Aluminiumrahmen, Magnetdichtung, Bügelgriff, Türanschlag wechselbar
  (Modell KU 407 2-G mit 2 nicht selbstschließenden Türen, je 756 mm hoch)
- Innenbeleuchtung
- stufenlos einstellbare Temperatur über mechanischen Thermostat
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung

	KU 407-G	**KU 407 2-G**
	mit Umluftkühlung und Glastür	mit Umluftkühlung und 2 halben Glastüren
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	595 x 595 x 1850	595 x 595 x 1850
innen (B x T x H)	518 x 422 x 1587	518 x 422 x 1587
Tiefe bei geöffneter Tür	1180	1180
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	381 l	377 l
Nettoinhalt	351 l	347 l
Fassungsvermögen	476 PET 0,33 l 231 PET 0,50 l 197 PET 1,00 l	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	300 W / 230 V	300 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 600 a / 50 g	
Energieverbrauch	2,29 kWh/ 24h	2,29 kWh/ 24h
Geräuschpegel	55 dB	55 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+3 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	82,6 kg / 79,4 kg	84,7 kg / 81,7 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß	
innen	Polystyrol	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	477600371	477600370
Verkaufspreis	**906,00 €**	**957,00 €**

SERIENZUBEHÖR
1 x Bodenrost TKU 407-G weiß rilsaniert
5 x Tragrost KU 407/KU 407-G weiß rilsaniert

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Bodenrost TKU 407-G weiß rilsaniert	47706938031	17,00
Tragrost KU 407/KU 407-G weiß rilsaniert	47706938166	22,00

Die Serie KU 407-G lässt sich ideal mit dem Tiefkühlschrank TKU 407-G kombinieren.

...individuelle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf



KU 380



KU 380 und TKU 380

Gewerbekühlschrank Serie KU 380

mit Umluftkühlung, Ausstattung mit Volltür

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech in weiß
- Tür mit leicht wechselbarer Magnetdichtung, aufgesetzter Griffleiste und Schlossbügel
- robuster tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol
- 24 Rippen im Abstand von jeweils 48 mm für den individuellen Rosteinschub
- Serienausstattung mit 5 weißen Tragrosten B: 490 x T: 360 mm, jeweils bis zu 55 kg belastbar
- 40 mm starke Energiespar-Isolierung
- stufenlos einstellbare Innentemperatur über mechanischen Thermostat im Innenraum
- Außenthermometer und Betriebsanzeige
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- 2 justierbare Stellfüße vorne und feststehende 35 mm Rollen hinten

	KU 380
	mit Umluftkühlung und Volltür mit Griffleiste
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	595 x 600 x 1840
innen (B x T x H)	505 x 440 x 1545
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	372 l
Nettoinhalt	345 l
Fassungsvermögen	364 Dosen 0,33 l 196 Dosen 0,50 l 161 Euroflaschen 0,33 l 161 PET 0,50 l 70 PET 1,50 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	215 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 200 g
Energieverbrauch	3,1 kWh/ 24h
Geräuschpegel	45 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+1 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	94 kg / 86 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß
innen	Polystyrol
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	43500380
Verkaufspreis	**763,00 €**

SERIENZUBEHÖR

5 x Tragrost für Serie KU 380 Abmessungen: B-490 x T-360 mm

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost für Serie KU 380 Abmessungen: B-490 x T-360 mm	4351515200079	20,00

...individuelle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

NordCap®

Gewerbekühlschrank Serie KU 380 G

mit Umluftkühlung, Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 Glastüren



KU 380 2G
kombinierbar mit TK-Schrank



KU 380 2G
kombinierbar mit TK-Schrank



KU 380 G



KU 380 G-CP

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung
- wahlweise mit 1 bzw. 2 Glastüren im Aluminiumrahmen
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech in weiß
- Tür mit leicht wechselbarer Magnetdichtung, aufgesetzter Griffleiste und Schlossbügel (2 bei Modell 2G)
- Türanschlag rechts, wechselbar
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol
- 24 Rippen im Abstand von jeweils 48 mm für den individuellen Rosteinschub
- Serienausstattung mit 5 weißen Tragrosten B: 490 x T: 360 mm, jeweils bis zu 55 kg belastbar
- Glastürmodelle inkl. heller Innenbeleuchtung
- 40 mm starke Energiespar-Isolierung
- stufenlos einstellbare Innentemperatur über mechanischen Thermostat im Innenraum
- Außenthermometer und Betriebsanzeige
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- 2 justierbare Stellfüße vorne und feststehende 35 mm Rollen hinten

	KU 380 G	**KU 380 2G**	**KU 380 G-CP**
	mit Umluftkühlung und Glastür mit Griff	mit Umluftkühlung und 2 Glastüren mit Griff	mit Umluftkühlung, Glastür mit Griff und Display-Werbefeld
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	595 x 600 x 1840	595 x 600 x 1840	595 x 600 x 1980
innen (B x T x H)	505 x 450 x 1552	505 x 450 x 1552	505 x 450 x 1552
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	372 l	372 l	372 l
Nettoinhalt	345 l	345 l	345 l
Fassungsvermögen	364 Dosen 0,33 l 196 Dosen 0,50 l 161 Euroflaschen 0,33 l 161 PET 0,50 l 70 PET 1,50 l	301 Dosen 0,33 l 184 Dosen 0,50 l 161 Euroflaschen 0,33 l 161 PET 0,50 l 70 PET 1,50 l	364 Dosen 0,33 l 196 Dosen 0,50 l 161 Euroflaschen 0,33 l 161 PET 0,50 l 70 PET 1,50 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	295 W / 230 V	295 W / 230 V	295 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 200 g		
Energieverbrauch	4,0 kWh/ 24h	4,0 kWh/ 24h	4,0 kWh/ 24h
Geräuschpegel	45 dB	45 dB	45 dB
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+1 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)		N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	94 kg / 86 kg	94 kg / 86 kg	97 kg / 89 kg
VERKLEIDUNG			
außen	weiß		
innen	Polystyrol		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	43510380	43511380	43510381
Verkaufspreis	**789,00 €**	**855,00 €**	**810,00 €**

SERIENZUBEHÖR

5 x Tragrost für Serie KU 380 Abmessungen: B-490 x T-360 mm

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost für Serie KU 380 Abmessungen: B-490 x T-360 mm	4351515200079	20,00

...individuelle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf



AQUA PR 40 W

Gewerbekühlschrank AQUA PR 40 W

mit stiller Kühlung, Ventilator, Glastür und integriertem Werbedisplayfeld

- Gewerbekühlschrank mit stiller Kühlung, Glastür und integriertem Werbedisplayfeld
  selbstschließende Isolierglastür im hochwertigen Design mit grau mattierter Kante, Magnetdichtung und Griff
- Türanschlag nicht wechselbar
- Außenverkleidung weiß lackiert
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol
- Beleuchtung separat schaltbar
- stufenlos einstellbare Innentemperatur über mechanischen Thermostat im Innenraum
- mechanische Temperaturanzeige im Innenraum
- 4 höhenverstellbare, weiß plastifizierte Tragroste im Lieferumfang
- automatische Abtauung
- Innenraumlüfter für Umluft
- 4 Stellfüße

	AQUA PR 40 W
	weiß lackiert, Glastür mit integriertem Werbedisplayfeld
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	600 x 598 x 1830
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	380 l
Nettoinhalt	310 l
Ausstellfläche	4 Tragrost, weiß rilsaniert
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	280 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a
Energieverbrauch	3,4 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+3 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	89 kg / 86 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß lackiert
innen	weiß
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	465521001
Verkaufspreis	**1.095,00 €**

SERIENZUBEHÖR

4 x Rost für Aqua/ Vista 40

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Rost für Aqua/ Vista 40	465621140	14,00
Satz Räder (drehbar) Aqua/ Vista 40	4658998099	69,00
Schloss für Aqua nur werksseitig möglich	4658998431	23,00
schwere Ausführung- Roste weiß für Aqua/ Vista 40	465621103	15,00
schwere Ausführung- Roste weiß für Aqua/ Vista 40 6- fach Unterteilung	4658998164	21,00
schwere Ausführung- Roste weiß für Aqua/ Vista 40 7- fach Unterteilung	4658998111	26,00

...individuelle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



VISTA PR 40 W

Gewerbekühlschrank VISTA PR 40 W

mit stiller Kühlung, Ventilator, Glastür

- Gewerbekühlschrank mit stiller Kühlung und gewölbter Glastür
- selbstschließende 26 mm starke Isolierglastür im lackierten Aluminiumrahmen mit Magnetdichtung und und integriertem Griff
- Türanschlag mittels Umbaukit wechselbar
- Außenverkleidung weiß lackiert
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol
- Beleuchtung separat schaltbar
- stufenlos einstellbare Innentemperatur über mechanischen Thermostat im Innenraum
- mechanische Temperaturanzeige im Innenraum
- 4 höhenverstellbare, weiß plastifizierte Tragroste und 1 Bodenrost im Lieferumfang
- automatische Abtauung
- Innenraumlüfter für Umluft
- 4 Stellfüße

	VISTA PR 40 W
	weiß lackiert, gewölbte Glastür
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	600 x 670 x 1900
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	380 l
Nettoinhalt	310 l
Ausstellfläche	4 Tragrost, weiß rilsaniert 1 Bodenrost, weiß rilsaniert
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	280 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a
Energieverbrauch	3,4 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+3 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	101 kg / 95 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß lackiert
innen	weiß
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	465540800
Verkaufspreis	**1.226,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Rost für Aqua/ Vista 40	465621140	14,00
Satz Räder (drehbar) Aqua/ Vista 40	4658998099	69,00
Schloss für Aqua nur werksseitig möglich	4658998358	14,00
schwere Ausführung- Roste weiß für Aqua/ Vista 40	465621103	15,00
schwere Ausführung- Roste weiß für Aqua/ Vista 40 6- fach Unterteilung	4658998164	21,00
schwere Ausführung- Roste weiß für Aqua/ Vista 40 7- fach Unterteilung	4658998111	26,00

...individuelle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf

Umluft-Gewerbekühlschränke Serie KU 400

mit Volltür, passend für Euronorm 600 x 400 mm

- Umluft-Gewerbekühlschrank mit Volltür
- Außenverkleidung wahlweise in Chromstahl oder weiß lackiertem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus weißem Polystyrol (HIPS), ohne Schmutzfugen
- 17 Rippen für den Rosteinschub in der Innenwand
- serienmäßig 4 weiß rilsanierte Tragroste, Euronorm 600 x 400 mm, Rostentnahme bei 90° Türöffnung möglich
- Tür rechts angeschlagen, wechselbar, mit Magnetdichtung, ergonomischer Griffmulde und Schloss
- Energiesparisolierung mit 45 mm Stärke
- elektronische Steuerung mit integrierter HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm
- automatische Abtauung mittels Kompressorstopp und Tauwasserverdunstung, auch manuell regelbar
- Chromstahlmodelle mit 4 höhenverstellbaren Stellfüßen (150/200 mm), weiß lackiertes Modell mit 2 Stellfüßen (+30 mm) vorn und 2 Rangierrollen hinten
- Schutzart nach IP 65 für eine leichte Reinigung

Modell KU 400-PLUS mit elektrischer Abtauung und Tauwasserverdunstung mittels Heißgas



KU 400-PLUS CHR



KU 400 CHR



KU 400 W

	KU 400 W	KU 400 CHR	KU 400-PLUS CHR
	mit Volltür, passend für Euronorm 600 x 400 mm		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	703 x 620 x 1645	703 x 620 x 1755	703 x 620 x 1755
innen (B x T x H)	610 x 435 x 1450	610 x 435 x 1450	610 x 435 x 1450
Tiefe bei geöffneter Tür	1310	1310	1310
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	400 l	400 l	400 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	163 W / 230 V	163 W / 230 V	385 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 240 g		R 134 a / 200 g
Energieverbrauch	2,55 kWh/ 24h	2,55 kWh/ 24h	6,26 kWh/ 24h
Geräuschpegel	55 dB	55 dB	58 dB
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	0 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF		-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)		
relative Luftfeuchtigkeit	70 %		85 %
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	75 kg	75 kg	75 kg
VERKLEIDUNG			
außen	weiß	Chromstahl	
innen	Polystyrol (HIPS), weiß		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	402730191	402730188	402730182
Verkaufspreis	**1.296,00 €**	**1.593,00 €**	**1.998,00 €**
SERIENZUBEHÖR			
4 Tragroste 600 x 400 mm weiß rilsaniert			

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag	4029990004	60,00

NordCap®



TORNADO 40 RS TN



TORNADO 40/50 RV TN
Umluftkühlung

Gewerbekühlschränke Serie TORNADO 40

mit Glastür, wahlweise mit stiller Kühlung (RS TN) oder Umluftkühlung (RV TN)

ISA your visible value

- Gewerbekühlschrank wahlweise mit stiller Kühlung (RS TN) oder Umluftkühlung (RV TN)
- Ausstattung mit Glastür und beleuchtetem Werbe-Displayfeld
- Außen- und Innenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- 60 mm starke Energiespar-Isolierung
- selbstschließende beschlagfreie Dreifachglastür mit Aluminiumrahmen, Magnetdichtung und Bügelgriff, Türanschlag werksseitig wechselbar
- Druckausgleichsventil für maximale Türbetätigungen
- doppelte, helle Innenbeleuchtung
- Thermostat außen mit Kinderschutz montiert
- automatische Abtauung durch Kompressorstopp
- 4 Transportrollen, vorn 2 justierbare Stellfüße

	TORNADO 40 RS TN mit stiller Kühlung, Ausführung in weiß mit Glastür	**TORNADO 40 RV TN** mit Umluftkühlung, Ausführung in weiß mit Glastür
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	670 x 675 x 1960	670 x 675 x 1960
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	400 l	400 l
Nettoinhalt	265 l	260 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	470 W / 230 V	380 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-1 bis +5 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	134 kg	134 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß	
innen	weiß	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	453805010	453805020
Verkaufspreis	**1.827,00 €**	**1.849,00 €**

SERIENZUBEHÖR
5 x Tragrost (380 x 550 mm) für Serie Tornado 40

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost (380 x 550 mm) für Serie Tornado 40	453900015	47,00

...individuelle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf



KU 410 CNS



KU 410 CNS

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 410 CNS

- steckerfertiger Umluft-Gewerbekühlschrank
- innen und außen aus CNS DIN 1.4301 gefertigt
- verdampferfreier Innenraum
- Türanschlag rechts, werksseitig wechselbar
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung
- höhenverstellbare Füße aus CNS
- CNS-Verdampfersystem auf der Rückseite des Geräts, das die Innenluftzirkulation optimiert und den Energieabfall durch die Wände vermeidet
- servicefreundlich durch herausnehmbare Führungsschienen und Tragroste 472 x 465 mm (drei Stück im Lieferumfang enthalten)

	KU 410 CNS
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	600 x 600 x 1885
innen (B x T x H)	480 x 465 x 1300
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	400 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	232 W / 230 V
Kälteleistung	375 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +8 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	46710209001-0-J-P
Verkaufspreis	**1.547,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
3 x Auflageschienen Set (2)	
3 x Tragrost KU/TKU 410 CNS 472 x 465 mm	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen Set (2)	46760601785	11,00
Tragrost KU 410 CNS	46746502008	24,00
Türanschlag links, ab Werk	4679990003	128,00

NordCap®

ALPENINOX

Umluft-Gewerbekühlschränke Serie KU 400-G

mit Glastür, passend für Euronorm 600 x 400 mm



KU 400-G CHR



KU 400-G W

- Umluft-Gewerbekühlschrank mit Glastür
- Außenverkleidung wahlweise in Chromstahl oder weiß lackiertem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus weißem Polystyrol (HIPS), ohne Schmutzfugen
- 17 Rippen für den Rosteinschub in der Innenwand
- helle Innenbeleuchtung
- serienmäßig 4 weiß rilsanierte Tragroste, Euronorm 600 x 400 mm, Rostentnahme bei 90° Türöffnung möglich
- Glastür rechts angeschlagen, wechselbar, mit Magnetdichtung, Griffleiste und Schloss
- Energiesparisolierung mit 45 mm Stärke
- elektronische Steuerung mit integrierter HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm
- automatische Abtauung, auch manuell regelbar
- Chromstahlmodell mit 4 höhenverstellbaren Stellfüßen (150/200 mm), weiß lackiertes Modell mit 2 Stellfüßen (+30 mm) vorne und 2 Rangierrollen hinten
- Schutzart nach IP 65 für eine leichte Reinigung

	KU 400-G W	KU 400-G CHR
	mit Glastür, passend für Euronorm 600 x 400 mm	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	703 x 620 x 1645	703 x 620 x 1755
innen (B x T x H)	610 x 435 x 1450	610 x 435 x 1450
Tiefe bei geöffneter Tür	1310	1310
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	400 l	400 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	193 W / 230 V	193 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 240 g	
Energieverbrauch	3,66 kWh/ 24h	3,66 kWh/ 24h
Geräuschpegel	55 dB	55 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	0 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)	
relative Luftfeuchtigkeit	70 %	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	89 kg	85 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß	Chromstahl
innen	Polystyrol (HIPS), weiß	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	402730192	402730190
Verkaufspreis	**1.389,00 €**	**1.638,00 €**

SERIENZUBEHÖR

4 Tragroste 600 x 400 mm weiß rilsaniert

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag	4029990004	60,00



GKv 4310 W

Gewerbekühlschränke Serie GKv

mit Umluftkühlung, Ausführung in weiß (W) oder Chromstahl (CHR)

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung und Volltür
- Außengehäuse in weiß (W) oder Chromstahl (CHR)
- Tür mit Magnetdichtung, Bügelgriff und Schloss, Türanschlag wechselbar
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol
- Rippen im Abstand von 32 mm für Rosteinschub, Serienausstattung mit 5 Tragrosten (bis 45 kg belastbar) und 1 Bodenrost, verzinkt
- Energiespar-Isolierung
- stufenlos einstellbare Innentemperatur über mechanischen Thermostat im Innenraum, in der Gerätedecke integriert
- digitale Temperaturanzeige außen in der Tür
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorn

	GKv 4310 W	**GKv 4360 CHR**
	mit Umluftkühlung, Ausführung in weiß mit Volltür	mit Umluftkühlung, Ausführung in Chromstahl mit Volltür
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	600 x 680 x 1900	600 x 650 x 1860
innen (B x T x H)	475 x 480 x 1688	492 x 477 x 1610
Tiefe bei geöffneter Tür	1245	1225
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	434 l	421 l
Nettoinhalt	420 l	414 l
Fassungsvermögen	557 Dosen 0,33 l 277 PET 0,50 l	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	180 W / 230 V	180 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 600 a	
Energieverbrauch	1,0 kWh/ 24h	1,2 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+1 bis +15 °C bei 38 °C UT und 60 % RF	0 bis +15 °C bei 38 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	81 kg / 74 kg	77 kg / 72 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß	Chromstahl
innen	Polystyrol	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4051431001	4051431201
Verkaufspreis	**1055,00 €**	**1.265,00 €**

SERIENZUBEHÖR
5 x Tragrost, verzinkt bis zu 45 kg belastbar

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost, verzinkt bis zu 45 kg belastbar	4057112795	22,00



KU 450 G

Gewerbekühlschrank KU 450 G

mit Umluftkühlung, Glastür mit Griff und Display-Werbefeld

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, beleuchtetem Werbedisplayfeld und Glastür im Aluminiumrahmen
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech in weiß
- Tür mit Magnetdichtung, robuster Metall-Griffleiste und Schloss
- Türanschlag rechts, wechselbar
- vertikal angeordnete Innenbeleuchtung und Displayfeld separat schaltbar
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter ohne Kompressorstufe aus Polystyrol
- serienmäßig mit 6 weißen Tragrosten B: 574 x T: 405 mm, jeweils bis zu 55 kg belastbar
  je Tragrost auch drei 6er Pack Bier quer angeordnet möglich
- 40 mm starke Energiespar-Isolierung
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung auf Heißgasbasis
- 2 justierbare Stellfüße vorne und 2 Rollen hinten

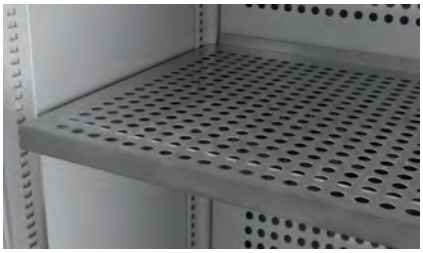
	KU 450 G
	mit Umluftkühlung, Glastürmit Griff und Display-Werbefeld
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	680 x 605 x 2107
innen (B x T x H)	555 x 510 x 1515
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	438 l
Nettoinhalt	374 l
Fassungsvermögen	480 Dosen 0,33 l 324 Dosen 0,50 l 272 Euroflaschen 0,33 l 272 PET 0,50 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	350 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 200 g
Energieverbrauch	5,75 kWh/ 24h
Geräuschpegel	49 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+1 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	105 kg / 97 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß
innen	Polystyrol
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	43510450
Verkaufspreis	**974,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
6 x Tragrost für KU 450 G Abmessungen: B-574 x T-405 mm	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost für KU 450 G Abmessungen: B-574 x T-405 mm	4351815200121	25,00

...individuelle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf



M 200



M 200

Glastürkühlschrank M 200

Stand-/Einbauversion, Ausstattung mit Glastür

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung im eleganten Design
- Ausstattung mit Glastür
- einbaufähig oder auch als Side by Side Einheit planbar
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech in schwarz
  Aluminium-Rahmen-/Dekorelemente an der Glasscheibe und der unteren Verblendung
- Tür mit robuster Aluminium-Griffleiste und Schloss
- eneriesparende LED-Innenbeleuchtung, bzw. Displayfeldbeleuchtung separat schaltbar
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter ohne Kompressorstufe aus Polystyrol
- Serienausstattung mit 6 weißen Tragrosten, jeweils bis zu 40 kg belastbar und in 6 mm Stufen höhenverstellbar
- Energiespar-Isolierung
- stufenlos einstellbare Innentemperatur über elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige im Innenraum
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
  Abtauzyklus zusätzlich auch manuell steuerbar
- 4 justierbare Stellfüße

	M 200 Stand-/Einbauversion, Ausstattung mit Glastür
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	595 x 640 x 2000
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	448 l
Nettoinhalt	379 l
Fassungsvermögen	252 PET 0,50 l 504 Dosen 0,33 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	570 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 600 a
Energieverbrauch	2,16 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+1 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	93 kg
VERKLEIDUNG	
außen	schwarz lackiert / Aluminium Dekorelemente
innen	weiß
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	477800200
Verkaufspreis	**1.140,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
6 x Tragrost, weiß, bis zu 40 kg belastbar,	

...individuelle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



FKS 500 W

Gewerbekühlschrank FKS 500 W

mit stiller Kühlung und Volltür

- Gewerbekühlschrank mit stiller Kühlung und Volltür
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- Rippen für Rosteinschub im Abstand von 30 mm
- Serienausstattung mit 5 Tragrosten und 1 Bodenrost, weiß rilsaniert
- Tür mit wechselbarer Magnetdichtung, Bügelgriff und Schloss, Türanschlag rechts, wechselbar
- mechanischer Thermostat im Innenraum
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- schnitt- und kratzfeste Arbeitsfläche
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorne

	FKS 500 W mit stiller Kühlung und Volltür
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	752 x 710 x 1516
innen (B x T x H)	652 x 537 x 1338
Tiefe bei geöffneter Tür	1432
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	500 l
Nettoinhalt	433 l
Fassungsvermögen	472 Euroflaschen 0,33 l 362 Euroflaschen 0,50 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	130 W / 230 V
Kälteleistung	282 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 600 a / 170 g
Energieverbrauch	0,9 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	73 kg / 68 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß
innen	Polystyrol
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	4051500000
Verkaufspreis	**909,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
1 x Bodenrost	
5 x Tragrost, weiß 677 x 516 mm	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost, weiß 677 x 516 mm	4057112063	19,00



FKvsl 5410



FKvsl 5412





FKvsl 5412

Gewerbekühlschränke Serie FKvsl 54

mit Umluftkühlung, wahlweise mit Volltür oder Glastür

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung
- wahlweise Ausstattung mit Volltür oder Isolierglastür
- Außenverkleidung pulverbeschichtet im weißaluminium-Design
- Tür im hochwertigen Design mit Lichtkanten, Magnetdichtung, Bügelgriff und Schloss, Türanschlag wechselbar
- Glastürmodelle mit separat schaltbarer Beleuchtung
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol mit verschließbarem Reinigungsablauf
- Rippen im Abstand von 32 mm für Rosteinschub
- 49 mm starke Energiesparisolierung
- stufenlos einstellbare Innentemperatur über mechanischen Thermostat im Innenraum, in der Gerätedecke integriert
- digitale Temperaturanzeige außen in der Tür
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- energiesparende Abstellung des Axialgebläses bei Türöffnung
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorne

	FKvsl 5410	**FKvsl 5412**
	mit Umluftkühlung, weißaluminium-Design mit Volltür	mit Umluftkühlung, weißaluminium-Design mit Glastür
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	750 x 730 x 1640	750 x 730 x 1640
innen (B x T x H)	590 x 560 x 1452	600 x 560 x 1452
Tiefe bei geöffneter Tür	1393	1393
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	544 l	544 l
Nettoinhalt	520 l	520 l
Fassungsvermögen	466 Dosen 0,33 l 210 PET 0,50 l	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	210 W / 230 V	200 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 600 a	
Energieverbrauch	1,1 kWh/ 24h	1,4 kWh/ 24h
Geräuschpegel	40 dB	40 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	0 bis +15 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	0 bis +15 °C bei 38 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)	ST (+18 bis +38 °C)
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	78 kg / 72 kg	102 kg / 94 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weißaluminium-Design	
innen	Polystyrol	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4051541000	4051541200
Verkaufspreis	**1.149,00 €**	**1.415,00 €**

SERIENZUBEHÖR

5 x Tragrost verzinkt bis zu 60 kg belastbar (Modell 5412)

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost verzinkt bis zu 60 kg belastbar (Modell 5412)	4057112449	22,00

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

NordCap®

Gewerbekühlschränke Serie TORNADO 50

mit Glastür, Umluftkühlung

ISA your visible value



TORNADO 50 RV TN
Umluftkühlung

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung
- Ausstattung mit Glastür und beleuchtetem Werbe-Displayfeld
- Außen- und Innenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- 60 mm starke Energiespar-Isolierung
- selbstschließende beschlagfreie Dreifachglastür mit Aluminiumrahmen, Magnetdichtung und Bügelgriff, Türanschlag werksseitig wechselbar
- Druckausgleichsventil für maximale Türbetätigungen
- doppelte, helle Innenbeleuchtung
- Thermostat außen mit Kinderschutz montiert
- automatische Abtauung durch Kompressorstopp
- 4 Transportrollen, vorn 2 justierbare Stellfüße

	TORNADO 50 RV TN mit Umluftkühlung, Ausführung in weiß mit Glastür
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	670 x 825 x 1960
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	530 l
Nettoinhalt	335 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	450 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-1 bis +5 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	160 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß
innen	weiß
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	453805030
Verkaufspreis	**1.920,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
5 x Tragrost (520 x 550 mm) für Serie Tornado 50	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost (520 x 550 mm) für Serie Tornado 50	453900026	49,00

...individuelle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf



KU 551 CNS

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 551 CNS

passend für Tragroste 530 x 530 mm

- Umluft-Gewerbekühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- Ausstattung mit einer Volltür
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden mit Reinigungsabfluss (Ø 16 mm)
- energieoptimiertes automatisches Abtausystem und Tauwasserverdunstung auf Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- elektronische Steuerung und Schalter für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Tür mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türanschlag rechts, wechselbar, nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/ 200mm); sockelfähig
- Kompressor-Schutzfunktion bei steckerfertigen Geräten. Fühler am Kondensator löst Alarm aus, sobald Schmutz die optimale Funktion des Gerätes gefährdet
- Spritzwasserschutz IPx4 – Front und Seiten

	KU 551 CNS passend für Tragroste 530 x 530 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	750 x 700 x 2050
innen (B x T x H)	600 x 570 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1380
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	550 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	375 W / 230 V
Kälteleistung	378 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 270 g
Energieverbrauch	4,03 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	75 % - 95 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	138 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728457
Verkaufspreis	**2.959,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
3 x Auflageschiene (Set) aus CNS kippsicher	
3 x Tragrost 530 x 530 mm grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschiene (Set) aus CNS kippsicher	402881471	31,00
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
Pedaltüröffner	402881458	146,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33" inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402880205	229,00
Tragrost 530 x 530 mm grau rilsaniert	402880723	28,00

NordCap®

Gewerbekühlschränke Serie GKv 57

mit Umluftkühlung und Volltür in weiß oder Chromstahl



GKv 5710 W



GKv 5760 CHR

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung und Volltür
- wahlweise in weiß oder in Chromstahl-Außenverkleidung
- Tür mit Magnetdichtung, Stangengriff und Schloss; Türanschlag rechts, wechselbar
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol mit verschließbarem Reinigungsablauf
- Rippen im Abstand von 32 mm für den Rosteinschub
- Serienausstattung mit 5 verzinkten Tragrosten in Gastronorm 2/1 (bis zu 60 kg belastbar) und 1 Bodenrost
- 49 mm starke Energiespar-Isolierung
- stufenlos einstellbare Innentemperatur über elektronischen Thermostat in der Kopfblende hinter der Tür
- digitale Temperaturanzeige außen in der Tür
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- energiesparende Abstellung des Axialgebläses bei Türöffnung
- 4 Stellfüße (+30 mm)

	GKv 5710 W	**GKv 5760 CHR**
	mit Umluftkühlung, Ausführung in weiß mit Volltür	mit Umluftkühlung, Ausführung in Chromstahl mit Volltür
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	750 x 750 x 1864	750 x 750 x 1864
innen (B x T x H)	650 x 581 x 1510	650 x 581 x 1510
Tiefe bei geöffneter Tür	1448	1448
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	583 l	583 l
Nettoinhalt	569 l	569 l
Fassungsvermögen	350 PET 0,50 l 709 Dosen 0,33 l	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	150 W / 230 V	150 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 600 a	
Energieverbrauch	1,2 kWh/ 24h	1,2 kWh/ 24h
Geräuschpegel	50 dB	50 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+1 bis +15 °C bei 38 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	88 kg / 83 kg	93 kg / 86 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß	Chromstahl
innen	Polystyrol	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4055571000	4055576000
Verkaufspreis	**1.295,00 €**	**1.635,00 €**

SERIENZUBEHÖR
1 x Bodenrost
5 x Tragrost, GN 2/1, verzinkt passend für Serie GKv

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost, GN 2/1, verzinkt passend für Serie GKv	405112439	29,00



GKv 6410 W



GKv 6460 CHR

Gewerbekühlschränke Serie GKv 64

mit Umluftkühlung und Volltür in weiß oder Chromstahl

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung und Volltür
- wahlweise in weiß oder in Chromstahl-Außenverkleidung
- Tür mit Magnetdichtung, Stangengriff und Schloss; Türanschlag rechts, wechselbar
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol mit verschließbarem Reinigungsablauf
- Rippen im Abstand von 32 mm für den Rosteinschub
- Serienausstattung mit 6 verzinkten Tragrosten in Gastronorm 2/1 (bis zu 60 kg belastbar) und 1 Bodenrost
- 49 mm starke Energiespar-Isolierung
- stufenlos einstellbare Innentemperatur über elektronischen Thermostat in der Kopfblende hinter der Tür
- digitale Temperaturanzeige außen in der Tür
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- energiesparende Abstellung des Axialgebläses bei Türöffnung
- 4 Stellfüße (+30 mm)

	GKv 6410 W	**GKv 6460 CHR**
	mit Umluftkühlung, Ausführung in weiß mit Volltür	mit Umluftkühlung, Ausführung in Chromstahl mit Volltür
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	750 x 750 x 2064	750 x 750 x 2064
innen (B x T x H)	650 x 581 x 1710	650 x 581 x 1710
Tiefe bei geöffneter Tür	1448	1448
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	663 l	663 l
Nettoinhalt	647 l	647 l
Fassungsvermögen	359 PET 0,50 l 786 Dosen 0,33 l	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	150 W / 230 V	150 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 600 a	
Energieverbrauch	1,3 kWh/ 24h	1,3 kWh/ 24h
Geräuschpegel	50 dB	50 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+1 bis +15 °C bei 38 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	96 kg / 90 kg	101 kg / 94 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß	Chromstahl
innen	Polystyrol	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4055641000	4055646000
Verkaufspreis	**1.425,00 €**	**1.817,00 €**

SERIENZUBEHÖR
1 x Bodenrost
6 x Tragrost, GN 2/1, verzinkt passend für Serie GKv

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost, GN 2/1, verzinkt passend für Serie GKv	405112439	29,00



KU 651 CNS

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 651 CNS

passend für Gastronorm 2/1 wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

- Umluft-Gewerbekühlschrank, Ausstattung mit einer Volltür
- wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung zum Anschluss an eine externe Kälteanlage
- sichtbare Seiten aus CNS DIN 1.4301
- Isolierung aus bis zu 60 mm starkem Cyclopentan-Hartschaum
- selbstschließende Tür mit ergonomisch geformter Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Schrankinnenraum mit tiefgezogenem Boden und abgerundeten Ecken sowohl einem Verdampfer mit Schutzabdeckung für maximale Hygiene
- automatische Abtauung
- elektrische Tauwasserverdunstung mittels Verdunstungsschale am Geräteboden, nicht sockelfähig
- höhenverstellbare CNS-Füße (-10/ +60 mm)
- wasserdichte elektronische Schalttafel mit Thermostat, Digitalthermometer und Ein-/Aus-Schalter
- steckerfertige Modelle mit wartungsfreundlichem Kondensator
  zentralgekühlte Modelle mit vorinstalliertem R 134 a Expansionsventil für den bauseitigen Anschluss

	KU 651 CNS passend für Gastronorm 2/1, steckerfertige Ausführung	KU 651-Z CNS passend für Gastronorm 2/1, zentralgekühlte Ausführung
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	720 x 780 x 2000	720 x 780 x 2000
innen (B x T x H)	600 x 665 x 1480	600 x 665 x 1480
Tiefe bei geöffneter Tür	1440	1440
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	650 l	650 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	310 W / 230 V	
Kälteleistung	244 W / VT -10 °C	244 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 180 g	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert
Energieverbrauch	4,28 kWh/ 24h	
Geräuschpegel	51 dB	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)	
relative Luftfeuchtigkeit	85 %	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	139 kg / 126 kg	119 kg / 106 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Sichtseiten CNS	
innen	CNS	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	402726317	402727103
Verkaufspreis	**2.235,00 €**	**2.172,00 €**

SERIENZUBEHÖR
3 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)
3 x Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402881456	23,00
Backwaren-Umrüstkit auf 11 Euronorm-Einschübe (600 x 400 mm)	402880124	531,00
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag	4029990004	60,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33“ inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402880205	229,00
Satz Laufrollen (2 Stück) davon eine feststellbar	402880539	64,00
Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	402880720	23,00



KK 651-2 CNS

Umluft-Gewerbekühlschrank KK 651-2 CNS

ALPENINOX

passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 2 getrennt regelbaren Kühlabteilen

- steckerfertiger Umluft-Gewerbekühlschrank, Ausstattung mit 2 Volltüren
- sichtbare Seiten aus CNS DIN 1.4301
- Isolierung aus bis zu 60 mm starkem Cyclopentan-Hartschaum
- selbstschließende Türen mit ergonomisch geformter Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- elektrische Tauwasserverdunstung mittels Verdunstungsschale am Geräteboden, nicht sockelfähig
- höhenverstellbare CNS-Füße (-10/+60 mm)
- automatische Abtauung
- 2 getrennt regelbare wasserdichte elektronische Schalttafel mit Thermostat, Digitalthermometer und Ein-/Aus-Schalter
- wartungsfreundlicher Kondensator
- Schrankinnenraum mit abgerundeten Ecken

	KK 651-2 CNS passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 2 getrennt regelbaren Kühlabteilen
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	720 x 780 x 2000
innen (B x T x H)	600 x 665 x 1480
Tiefe bei geöffneter Tür	1440
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	2 x 320 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	575 W / 230 V
Kälteleistung	488 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 190+180 g
Energieverbrauch	11,5 kWh/ 24h
Geräuschpegel	51 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF -2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	85 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	158 kg / 139 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Sichtseiten CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402726319
Verkaufspreis	**4.614,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
4 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
4 x Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402881456	23,00
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33" inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402880205	229,00
Satz Laufrollen (2 Stück) davon eine feststellbar	402880539	64,00
Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	402880720	23,00

NordCap®

ALPENINOX

Umluft-Gewerbekühl-/ Tiefkühlschrank KTK 651 CNS

passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 1 Kühl-/ und Tiefkühlabteil



KTK 651 CNS

- steckerfertiger Umluft-Gewerbekühl-/ Tiefkühlschrank, Ausstattung mit zwei Volltüren
- sichtbare Seiten aus CNS DIN 1.4301
- Isolierung aus bis zu 60 mm starkem Cyclopentan-Hartschaum
- selbstschließende Türen mit ergonomisch geformter Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türanschläge rechts, wechselbar
- Schrankinnenräume mit tiefgezogenem Boden und abgerundeten Ecken sowie einem Verdampfer mit Schutzabdeckung für maximale Hygiene
- elektrische Tauwasserverdunstung mittels Verdunstungsschale am Geräteboden, nicht sockelfähig
- höhenverstellbare CNS-Füße (-10/+60 mm)
- automatische Abtauung
- 2 getrennt regelbare wasserdichte elektronische Schalttafeln mit Thermostat, Digitalthermometer und Ein-/Aus-Schalter
- wartungsfreundlicher Kondensator

	KTK 651 CNS passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 1 Kühl-/ und Tiefkühlabteil
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	720 x 780 x 2000
innen (B x T x H)	600 x 665 x 1480
Tiefe bei geöffneter Tür	1440
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	2 x 300 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	575 W / 230 V
Kälteleistung	523 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 190 + 210 g
Energieverbrauch	11,5 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF -15 bis -22 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	85 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	158 kg / 139 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Sichtseiten CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402726458
Verkaufspreis	**4.759,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
4 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
4 x Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402881456	23,00
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33" inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402880205	229,00
Satz Laufrollen (2 Stück) davon eine feststellbar	402880539	64,00
Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	402880720	23,00



KU 600 CHR

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 600 CHR

passend für GN 2/1, steckerfertige Ausführung

- Umluft-Gewerbekühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- passend für GN 2/1, serienmäßig mit drei Tragrosten GN 2/1 ausgestattet
- Sichtseiten innen und außen aus Edelstahl DIN 1.4016
- 60 Millimeter starke Polyurethan-Hartschaumisolierung
- Türanschlag rechts, wechselbar
- automatische Abtauung
- Tauwasserschale am Geräteboden, daher nicht sockelfähig
- elektronische Steuerung mit digitalem Bedienfeld, Hauptschalter
- wartungsfreundlichem Kondensator
- justierbare Stellfüße
- Schutzart nach IP 65 für eine leichte Reinigung

	KU 600 CHR passend für GN 2/1, steckerfertige Ausführung
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	720 x 780 x 2000
innen (B x T x H)	600 x 665 x 1480
Tiefe bei geöffneter Tür	1440
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	600 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	300 W / 230 V
Kälteleistung	523 W / VT -5 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 140 g
Energieverbrauch	6,07 kWh/ 24h
Geräuschpegel	52 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	0 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	85 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	139 kg / 126 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CHR
innen	CHR
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402726454
Verkaufspreis	**1.889,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
3 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
3 x Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402881456	23,00
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag	4029990004	60,00
Satz Laufrollen (2 Stück) davon eine feststellbar	402880539	64,00
Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	402880720	23,00
Tragrost GN 2/1, CNS	402881067	69,00



KU 610 U

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 610 U

passend für Gastronorm 2/1

- steckerfertiger Umluft-Gewerbekühlschrank mit einer Volltür
- ideal zur Aufnahme von GN 2/1 Tragrosten geeignet, 5 Stück im Lieferumfang enthalten
- Innenverkleidung komplett aus CNS, sichtbare Außenseiten aus Chromstahl
- Tür mit Griffmulde und Schloss, Türanschlag rechts, werksseitig wechselbar
- Magnetdichtungsrahmen
- wartungsfreundliches kälteaggregat unterhalb angeordnet
- automatische Abtauung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- 4 Transportrollen und 2 justierbare Stellfüße

	KU 610 U passend für Gastronorm 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	670 x 864 x 1950
innen (B x T x H)	530 x 740 x 1450
Tiefe bei geöffneter Tür	1500
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	600 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	400 W / 230 V
Kälteleistung	380 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 160 g
Energieverbrauch	3,2 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	50 %-70 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	145 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Sichtseiten CHR
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	465601
Verkaufspreis	**2.239,00 €**

SERIENZUBEHÖR
5 x Auflageschiene links
5 x Auflageschiene rechts
5 x Tragrost Gastronorm 2/1, grau

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschiene links	4659015532	10,00
Auflageschiene rechts	4659015531	10,00
Tragrost Gastronorm 2/1, grau	4650521265	25,00



KU 665 CNS

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 665 CNS

steckerfertig, passend für GN 2/1

- Umluft-Gewerbekühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- innen und außen komplett aus CNS gefertigt
- verdampferfreier Innenraum und abgerundeten Ecken
- serienmäßig mit drei CNS-Tragroste Gastronorm 2/1
- energiesparende Polyurethan-Hartschaumisolierung mit bis zu 75 mm Stärke
- Schloss
- Türanschlag rechts, wechselbar
- elektrische Abtauung und automatische Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit gesondert einstellbarer Luftfeuchte
- inkl. Interface RS 485 zum externen Auslesen HACCP relevanter Daten
- höhenverstellbare Füße aus CNS, sockelfähig

Planungshinweis:
Green Line Variante HEG® gegen Mehrpreis mit besonders sparsamer Kältetechnik und einem Energiesparpotential von bis zu 40% gegenüber dem Standardmodell als Variante erhältlich.

	KU 665 CNS
	steckerfertig, passend für GN 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	750 x 800 x 2040
innen (B x T x H)	600 x 650 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1500
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	660 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	343 W / 230 V
Kälteleistung	444 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 450 g
Energieverbrauch	4,68 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +8 °C bei 40 °C UT und 40 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	87 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	150 kg / 131 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS DIN 1.4301
innen	CNS DIN 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	46710201001-0-0-HMPU
Verkaufspreis	**2.439,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
	HEG	in Green Line Energiesparversion HEG®	2.624,00

SERIENZUBEHÖR
3 x CNS-Tragrost GN 2/1 passend für KU/TKU 665
3 x Paar Auflageschienen

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
CNS-Tragrost GN 2/1 passend für KU/TKU 665	46746503007	79,00
1 Paar Auflageschienen	46760701431	12,00

NordCap®

ALPENINOX

Umluft-Gewerbekühlschrank Serie KU 701 CNS

passend für Gastronorm 2/1 wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

- Umluft-Gewerbekühlschrank wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt zum Anschluss an ein externes Aggregat
- Ausstattung mit einer Volltür oder 2 halben Türen
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden mit Reinigungsabfluss (Ø 16 mm)
- energieoptimiertes automatisches Abtausystem und Tauwasserverdunstung auf Heißgasbasis
  Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- elektronische Steuerung und Schalter für hohe/niedrige Luftfeuchte
- energieeffizienter 3fach-Fühlerabgleich im Innenraum, am Verdampfer und dem Kondensator
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Tür/ Türen mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türanschlag rechts, wechselbar, nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/ 200mm), sockelfähig
- Kompressor-Schutzfunktion bei steckerfertigen Geräten. Fühler am Kondensator löst Alarm aus, sobald Schmutz die optimale Funktion des Gerätes gefährdet
- Spritzwasserschutz IPx4 – Front und Seiten

Zentralgekühltes Modell (KU 701-Z CNS) mit vorinstalliertem R 134 a Expansionsventil für den bauseitigen Anschluss



KU 701 CNS



KU 701-2 CNS



KU 701-Z CNS

	KU 701 CNS passend für Gastronorm 2/1, steckerfertige Ausführung	KU 701-2 CNS passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 2 Türen	KU 701-Z CNS passend für Gastronorm 2/1, zentralgekühlte Ausführung
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	750 x 795 x 2050	750 x 795 x 2050	750 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	600 x 665 x 1440	600 x 665 x 1440	600 x 665 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1475	1475	1475
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	650 l	650 l	650 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	375 W / 230 V	375 W / 230 V	
Kälteleistung	378 W / VT -10 °C	378 W / VT -10 °C	378 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 270 g		Expansionsventil R 134 a vorinstalliert
Energieverbrauch	4,03 kWh/ 24h	4,03 kWh/ 24h	
Geräuschpegel	54 dB	54 dB	
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)		
relative Luftfeuchtigkeit	75 %-90 %		75 %-95 %
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	153 kg	155 kg	153 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS DIN 1.4301		
innen	CNS DIN 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	402728465	402728466	402728522
Verkaufspreis	**2.675,00 €**	**3.498,00 €**	**2.595,00 €**
SERIENZUBEHÖR			
3 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)			
3 x Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert			

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402881456	23,00
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
GN 1/1 - Einlegeboden, gelocht	427119	15,00
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag	4029990004	60,00
Pedaltüröffner	402881458	146,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33“ inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402880205	229,00
Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	402880720	23,00
Tragrost GN 2/1, CNS	402881067	69,00
Umbau-Verblenderkit für Sockelinstallation KU 551/701	402880022	33,00



KU 701 CNS Green Line

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 701 CNS Green Line

ALPENINOX

Energiesparmodell mit Green Line Technologie passend für Gastronorm 2/1

- Green Line Energiesparmodell mit innovativer, zertifizierter und nochmals optimierter SMART-Steuerung. Ausstattung mit 4 Temperaturfühlern für Kühlraum, Außentemperatur, Verdampfer und Kondensator.
  5 Speisenkategorie-Vorwahltasten mit jeweils optimiertem Kühlprogramm. Bedarfsgerechte Steuerung der Kühl- und Abtauzyklen. Optische und akustische Überwachungsfunktion für Tür, Temperatur, Fühler und Verdampfer.
  7 Tage HACCP Protokoll- und Alarmfunktion über das Digitaldisplay auslesbar.
- Umluft-Gewerbekühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- Ausstattung mit einer Volltür
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden mit Reinigungsabfluss (Ø 16 mm)
- energieoptimiertes automatisches Abtausystem und Tauwasserverdunstung auf Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundliches leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- elektronische SMART-Steuerung
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Tür mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türanschlag rechts, wechselbar, nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/200 mm), sockelfähig
- Kompressor-Schutzfunktion bei steckerfertigen Geräten. Fühler am Kondensator löst Alarm aus, sobald Schmutz die optimale Funktion des Gerätes gefährdet
- Spritzwasserschutz IPx4 – Front und Seiten

	KU 701 CNS Green Line
	Energiesparmodell mit Green Line Technologie passend für Gastronorm 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	750 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	600 x 665 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1475
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	650 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	375 W / 230 V
Kälteleistung	378 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 240 g
Energieverbrauch	2,68 kWh/ 24h
Geräuschpegel	54 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	75 %-90 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	153 kg / 138 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728483
Verkaufspreis	**3.069,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
3 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
3 x Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402881456	23,00
HACCP-Protokolldrucker Basisversion	402881532	1.289,00
Pedaltüröffner	402881458	146,00
Schnittstellen-Kit „RS 485" für 1 Gerät mit SMART-ECA-Steuerung	402880090	224,00
Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	402880720	23,00
Tragrost GN 2/1, CNS	402881067	69,00
Umbau-Verblenderkit für Sockelinstallation KU 551/701	402880022	33,00

NordCap®

ALPENINOX



KU 701-G CNS

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 701-G CNS

passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit Glastür

- Umluft-Gewerbekühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- Ausstattung mit einer Glastür
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden mit Reinigungsabfluss (Ø 16 mm)
- energieoptimiertes automatisches Abtausystem und Tauwasserverdunstung auf Heißgasbasis
  Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundliches leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- elektronische Steuerung und Schalter für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Glastür mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türanschlag rechts, wechselbar, nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/ 200mm); sockelfähig
- Kompressor-Schutzfunktion bei steckerfertigen Geräten. Fühler am Kondensator löst Alarm aus, sobald Schmutz die optimale Funktion des Gerätes gefährdet
- Spritzwasserschutz IPx4 – Front und Seiten

	KU 701-G CNS passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit Glastür
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	750 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	600 x 665 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1474
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	650 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	400 W / 230 V
Kälteleistung	448 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 270 g
Energieverbrauch	7,0 kWh/ 24h
Geräuschpegel	54 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	0 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	75 %-95 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	162 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728467
Verkaufspreis	**2.965,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
3 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
3 x Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402881456	23,00
Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief CNS	402881467	87,00
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
Mehrpreis für Linksanschlag	402881527	75,00
Pedaltüröffner	402881458	146,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33“ inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402880205	229,00
Satz Laufrollen (4 Stück) davon 2 feststellbar	402880178	
Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	402880720	23,00
Tragrost GN 2/1, CNS	402881067	69,00
Umbau-Verblenderkit für Sockelinstallation KU 551/701	402880022	33,00



KK 701-2 CNS

Umluft-Gewerbekühlschrank KK 701-2 CNS

ALPENINOX

passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 2 getrennt regelbaren Kühlabteilen

- Gewerbekühlschrank mit 2 separat regelbaren Kühlabteilen
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden mit Reinigungsabfluss (Ø 16 mm)
- energieoptimiertes automatisches Abtausystem und Tauwasserverdunstung auf Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich und leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- 2 elektronische Steuerungen und Schalter für hohe/ niedrige Luftfeuchte im Kühlfach
- energieeffizienter 3fach-Fühlerabgleich im Innenraum, am Verdampfer und dem Kondensator
- Beleuchtung in der Kopfblende
- selbstschließende Türen mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türen nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich, Türanschlag rechts, wechselbar
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/ 200mm); sockelfähig
- Kompressor-Schutzfunktion bei steckerfertigen Geräten. Fühler am Kondensator löst Alarm aus, sobald Schmutz die optimale Funktion des Gerätes gefährdet
- Spritzwasserschutz IPx4 – Front und Seiten

	KK 701-2 CNS passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 2 getrennt regelbaren Kühlabteilen
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	750 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	600 x 665 x 660
Tiefe bei geöffneter Tür	1475
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	2 x 325 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	250+250 W / 230 V
Kälteleistung	250 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 2 x 200 g
Energieverbrauch	10,4 kWh/ 24h
Geräuschpegel	54 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	183 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728471
Verkaufspreis	**4.528,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
4 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
4 x Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402881456	23,00
Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief CNS	402881467	87,00
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
Pedaltüröffner	402881458	146,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33" inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402880205	229,00
Satz Laufrollen (4 Stück) davon 2 feststellbar	402880178	
Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	402880720	23,00
Tragrost GN 2/1, CNS	402881067	69,00
Umbau-Verblenderkit für Sockelinstallation KU 551/701	402880022	33,00

NordCap®

ALPENINOX



KTK 701-2 CNS

Kühl- Tiefkühlkombination KTK 701-2 CNS

passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 1 Kühl-/ und 1 Tiefkühlabteil

- Umluft- Gewerbekühl-/ Tiefkühlschrank mit jeweils separat regelbarem Kühl- und Tiefkühlfach
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden im oberen Kühlfach
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- 2 elektronische Steuerungen und Schalter für hohe/niedrige Luftfeuchte im Kühlfach
- Beleuchtung in der Kopfblende
- selbstschließende Türen mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türen nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/200 mm), sockelfähig
- Kompressor-Schutzfunktion bei steckerfertigen Geräten. Fühler am Kondensator löst Alarm aus, sobald Schmutz die optimale Funktion des Gerätes gefährdet
- Spritzwasserschutz IPx4 – Front und Seiten

	KTK 701-2 CNS passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 1 Kühl-/ und 1 Tiefkühlabteil
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	750 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	600 x 665 x 660
Tiefe bei geöffneter Tür	1475
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	2 x 325 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	250+590 W / 230 V
Kälteleistung	450+628 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a und R 404 a / 220+220 g
Energieverbrauch	16,1 kWh/ 24h
Geräuschpegel	54,5 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	183 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728472
Verkaufspreis	**4.759,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
4 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
4 x Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402881456	23,00
Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief CNS	402881467	87,00
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
Pedaltüröffner	402881458	146,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33“ inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402880205	229,00
Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	402880720	23,00
Tragrost GN 2/1, CNS	402881067	69,00
Umbau-Verblenderkit für Sockelinstallation KU 551/701	402880022	33,00



KU 1000 G-SD



KU 1200 G-SD

Gewerbekühlschrank Serie KU 1000/1200 G-SD

Ausstattung mit Umluftkühlung und Schiebetüren

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung
- Ausstattung 2 wahlweise mit selbstschließenden Schiebeglastüren (SD)
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech in weiß
- vertikal, jeweils außen angeordnete Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- robuster Innenbehälter ohne Kompressorstufe, weiß lackiert
- Serienausstattung mit 5 weißen Tragrosten, jeweils bis zu 60 kg belastbar und individuell verstellbar
- 45 mm starke Energiespar-Isolierung
- stufenlos einstellbare Innentemperatur über einen mechanischen Thermostat im Innenraum
- Innenthermometer
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- 4 justierbare Stellfüße und Transportrollen

	KU 1000 G-SD	KU 1200 G-SD
	mit Umluftkühlung und Schiebetüren	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1000 x 735 x 2010	1200 x 735 x 2010
innen (B x T x H)	890 x 670 x 1555	1290 x 670 x 1555
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	730 l	895 l
Nettoinhalt	540 l	660 l
Fassungsvermögen	1196 Dosen 0,33 l 754 Dosen 0,50 l 546 PET 0,33 l 546 PET 0,50 l	1472 Dosen 0,33 l 928 Dosen 0,50 l 672 PET 0,33 l 672 PET 0,50 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	670 W / 230 V	740 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 450 g	R 134 a / 460 g
Energieverbrauch	8,0 kWh/ 24h	10,0 kWh/ 24h
Geräuschpegel	48 dB	48 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+1 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	175,5 kg / 162,5 kg	188,5 kg / 174,0 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß	
innen	ALU	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	43570010	43570020
Verkaufspreis	**1.882,00 €**	**2.049,00 €**

SERIENZUBEHÖR
20 x Tragrosthalter KU 1000/1200 G-SD 4 Stück pro Tragrost erforderlich
5 x Tragrost für KU 1000 G-SD
5 x Tragrost für KU 1200 G-SD

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost für KU 1000 G-SD	4352115200243	50,00
Tragrost für KU 1200 G-SD	4352115200262	50,00
Tragrosthalter KU 1000/1200 G-SD 4 Stück pro Tragrost erforderlich	4352115200060	5,00

...individuelle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf
Modelle mit beleuchtetem Werbedisplay auf Anfrage lieferbar!



KU 1950 G-SD
Ausstattung mit Schiebetüren



KU 1950 G-DR
Ausstattung mit Drehtüren

Gewerbekühlschrank Serie KU 1950 G-SD/DR

wahlweise mit Schiebetüren oder Drehtüren, Umluftkühlung und Werbe-Displayfeld

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung und beleuchtetem Werbeaufsatz
- Ausstattung 2 wahlweise mit selbstschließenden Schiebeglastüren (SD) oder Drehtüren (DR)
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech in weiß
- vertikal, jeweils außen angeordnete Innenbeleuchtung und Werbedisplay, separat schaltbar
- robuster Innenbehälter ohne Kompressorstufe, weiß lackiert
- Serienausstattung mit 10 (5+5) weißen Tragrosten, jeweils bis zu 60 kg belastbar und individuell verstellbar
- 45 mm starke Energiespar-Isolierung
- stufenlos einstellbare Innentemperatur über einen mechanischen Thermostat im Innenraum
- Innenthermometer
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- 4 justierbare Stellfüße und Transportrollen

	KU 1950 G-SD mit Umluftkühlung, Schiebetüren und Werbe-Displayfeld	KU 1950 G-DR mit Umluftkühlung, Drehtüren und Werbe-Displayfeld
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1110 x 825 x 2025	1110 x 825 x 2025
innen (B x T x H)	1000 x 645 x 1530	1000 x 645 x 1530
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	875 l	875 l
Nettoinhalt	710 l	710 l
Fassungsvermögen	1020 Dosen 0,33 l 720 Dosen 0,50 l 560 PET 0,33 l 132 PET 1,50 l	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	817 W / 230 V	817 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 900 g	
Energieverbrauch	7,7 kWh/ 24h	7,7 kWh/ 24h
Geräuschpegel	55 dB	55 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+1 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	227 kg / 210 kg	227 kg / 210 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß	
innen	weiß lackiert	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	43570040	43570030
Verkaufspreis	**1.954,00 €**	**1.949,00 €**

SERIENZUBEHÖR
10 x Tragrost KU 1950 G-DR/SD ABM (BxT): 475x550 mm
40 x Tragrosthalter KU 1950 G-DR/SD 4 Stück pro Tragrost erforderlich

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrosthalter KU 1950 G-DR/SD 4 Stück pro Tragrost erforderlich	4351715200060	5,00
Tragrost KU 1950 G-DR/SD ABM (BxT): 475x550 mm	4351715200087	35,00

...individuelle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf



KU 1201 CNS

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 1201 CNS

passend für Tragroste 530 x 530 mm

- Umluft-Gewerbekühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- Ausstattung mit zwei Volltüren
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- Verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden mit Reinigungsabfluss (Ø 16 mm)
- energieoptimiertes automatisches Abtausystem und Tauwasserverdunstung auf Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- elektronische Steuerung und Schalter für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Türen mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türen nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/ 200mm); sockelfähig
- Kompressor-Schutzfunktion bei steckerfertigen Geräten. Fühler am Kondensator löst Alarm aus, sobald Schmutz die optimale Funktion des Gerätes gefährdet
- Spritzwasserschutz IPx4 – Front und Seiten

	KU 1201 CNS passend für Tragroste 530 x 530 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1500 x 700 x 2050
innen (B x T x H)	600 x 570 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1475
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	1200 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	513 W / 230 V
Kälteleistung	512 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 380 g
Energieverbrauch	9,3 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	75 % - 95 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	237 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728459
Verkaufspreis	**5.498,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
6 x Auflageschiene (Set) aus CNS kippsicher	
6 x Tragrost 530 x 530 mm grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschiene (Set) aus CNS kippsicher	402881471	31,00
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
Pedaltüröffner	402881458	146,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33" inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402880205	229,00
Satz Laufrollen (4 Stück) davon 2 feststellbar	402880178	
Tragrost 530 x 530 mm grau rilsaniert	402880723	28,00

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



KU 1351 CNS

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 1351 CNS

passend für Gastronorm 2/1

- Umluft-Gewerbekühlschrank in steckerfertiger Ausführung mit zwei Volltüren
- sichtbare Seiten aus CNS DIN 1.4301
- Isolierung aus bis zu 60 mm starkem Cyclopentan-Hartschaum
- selbstschließende Tür mit ergonomisch geformter Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Schrankinnenraum mit tiefgezogenem Boden und abgerundeten Ecken sowie einem Verdampfer mit Schutzabdeckung für maximale Hygiene
- elektrische Tauwasserverdunstung mittels Verdunstungsschale am Geräteboden, nicht sockelfähig
- höhenverstellbare CNS-Füße (-10/+60 mm)
- wasserdichte elektronische Schalttafel mit Thermostat, Digitalthermometer und Ein-/Aus-Schalter
- steckerfertige Modelle mit wartungsfreundlichem Kondensator

	KU 1351 CNS
	passend für Gastronorm 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1440 x 780 x 2000
innen (B x T x H)	1320 x 665 x 1480
Tiefe bei geöffneter Tür	1440
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	1300 l
Nettoinhalt	1175 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	405 W / 230 V
Kälteleistung	378 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 320 g
Energieverbrauch	5,98 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	78 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	242 kg / 217 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Sichtseiten CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402726321
Verkaufspreis	**4.270,00 €**

SERIENZUBEHÖR

6 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)
6 x Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402881456	23,00
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33" inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402880205	229,00
Satz Laufrollen (2 Stück) davon eine feststellbar	402880539	64,00
Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	402880720	23,00
Tragrost GN 2/1, CNS	402881067	69,00



KU 1401 CNS

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 1401 CNS

passend für Gastronorm 2/1

- Umluft - Gewerbekühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- Ausstattung mit zwei Volltüren
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden mit Reinigungsabfluss (Ø 16 mm)
- energieoptimiertes automatisches Abtausystem und Tauwasserverdunstung auf Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- elektronische Steuerung und Schalter für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- energieeffizienter 3fach-Fühlerabgleich im Innenraum, am Verdampfer und dem Kondensator
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Türen mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türen nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/ 200mm); sockelfähig
- Kompressor-Schutzfunktion bei steckerfertigen Geräten. Fühler am Kondensator löst Alarm aus, sobald Schmutz die optimale Funktion des Gerätes gefährdet
- Spritzwasserschutz IPx4 – Front und Seiten

	KU 1401 CNS passend für Gastronorm 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1500 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	1200 x 665 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1475
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	1400 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	513 W / 230 V
Kälteleistung	512 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 380 g
Energieverbrauch	7,20 kWh/ 24h
Geräuschpegel	54 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	75 %-95 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	266 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728473
Verkaufspreis	**4.399,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
6 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
6 x Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402881456	23,00
Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief CNS	402881467	87,00
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
Pedaltüröffner	402881458	146,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33" inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402880205	229,00
Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	402880720	23,00
Tragrost GN 2/1, CNS	402881067	69,00
Umbau-Verblenderkit für Sockelinstallation KU 1201/1401	402880043	66,00

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

NordCap®



KU 1401-CNS Green Line

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 1401-CNS Green Line

ALPENINOX

Energiesparversion, passend für Gastronorm 2/1

- Green Line Energiesparmodell mit innovativer, zertifizierter und nochmals optimierter SMART-Steuerung. Ausstattung mit 4 Temperaturfühlern für den Kühlraum, Außentemperatur, Verdampfer und den Kondensator. 5 Speisenkategorie-Vorwahltasten mit jeweils optimiertem Kühlprogramm. Bedarfsgerechte Steuerung der Kühl- und Abtauzyklen. Optische und akustische Überwachungsfunktion für Tür, Temperatur, Fühler und Verdampfer. 7 Tage HACCP Protokoll- und Alarmfunktion über das Digitaldisplay auslesbar
- Umluft-Gewerbekühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- Ausstattung mit zwei Volltüren
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden mit Reinigungsabfluss (Ø 16 mm)
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- energieoptimiertes automatisches Abtausystem und Tauwasserverdunstung auf Heißgasbasis
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Türen mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türen nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/200 mm), sockelfähig
- Kompressor-Schutzfunktion bei steckerfertigen Geräten. Fühler am Kondensator löst Alarm aus, sobald Schmutz die optimale Funktion des Gerätes gefährdet
- Spritzwasserschutz IPx4 – Front und Seiten

	KU 1401-CNS Green Line
	Energiesparversion, passend für Gastronorm 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1500 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	600 x 665 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1475
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	1400 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	513 W / 230 V
Kälteleistung	512 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 410 g
Energieverbrauch	3,73 kWh/ 24h
Geräuschpegel	54 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	75 % - 90 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	266 kg / 248 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728503
Verkaufspreis	**5.818,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
6 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
6 x Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402881456	23,00
Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief CNS	402881467	87,00
HACCP-Protokolldrucker Basisversion	402881532	1.289,00
Pedaltüröffner	402881458	146,00
Schnittstellen-Kit „RS 485" für 1 Gerät mit SMART-ECA-Steuerung	402880090	224,00
Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	402880720	23,00
Tragrost GN 2/1, CNS	402881067	69,00
Umbau-Verblenderkit für Sockelinstallation KU 1201/1401	402880043	66,00



KU 1401-G CNS

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 1401-G CNS

passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 2 Glastüren

- Umluft-Gewerbekühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- Ausstattung mit zwei Glastüren
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden mit Reinigungsabfluss (Ø 16 mm)
- energieoptimiertes automatisches Abtausystem und Tauwasserverdunstung auf Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- elektronische Steuerung und Schalter für hohe/niedrige Luftfeuchte
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Glastüren mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türen nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/200 mm), sockelfähig
- Kompressor-Schutzfunktion bei steckerfertigen Geräten. Fühler am Kondensator löst Alarm aus, sobald Schmutz die optimale Funktion des Gerätes gefährdet
- Spritzwasserschutz IPx4 – Front und Seiten

	KU 1401-G CNS passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 2 Glastüren
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1500 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	1200 x 665 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1474
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	1400 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	598 W / 230 V
Kälteleistung	640 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 380 g
Energieverbrauch	9,8 kWh/ 24h
Geräuschpegel	54 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	0 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	75 %-95 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	284 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728475
Verkaufspreis	**6.415,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
6 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
6 x Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402881456	23,00
Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief CNS	402881467	87,00
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
Pedaltüröffner	402881458	146,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33" inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402880205	229,00
Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	402880720	23,00
Tragrost GN 2/1, CNS	402881067	69,00
Umbau-Verblenderkit für Sockelinstallation KU 1201/1401	402880043	66,00

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.

gültig ab 01.03.2011



KK 1401 CNS

Umluft-Gewerbekühlschrank KK 1401 CNS

passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 2 separat regelbaren Kühlabteilen

- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden mit Reinigungsabfluss (Ø 16 mm)
- energieoptimiertes automatisches Abtausystem und Tauwasserverdunstung auf Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich und leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- 2 elektronische Steuerungen und Schalter für hohe/ niedrige Luftfeuchte im Kühlfach
- energieeffizienter 3fach-Fühlerabgleich im Innenraum, am Verdampfer und dem Kondensator
- Beleuchtung in der Kopfblende
- selbstschließende Türen mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türen nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/ 200mm); sockelfähig
- Kompressor-Schutzfunktion bei steckerfertigen Geräten. Fühler am Kondensator löst Alarm aus, sobald Schmutz die optimale Funktion des Gerätes gefährdet
- Spritzwasserschutz IPx4 – Front und Seiten

	KK 1401 CNS passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 2 Kühlabteilen
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1500 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	je 600 x 665 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1475
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	2 x 650 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	378+378 W / 230 V
Kälteleistung	378+378 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 270 g
Energieverbrauch	12,4 kWh/ 24h
Geräuschpegel	54 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	75 % - 95 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	302 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728479
Verkaufspreis	**6.923,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
6 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
6 x Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402881456	23,00
Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief CNS	402881467	87,00
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
Fleischgehänge, CNS	402881.451	279,00
Haken für Fleischgehänge, CNS	402881.060	16,00
Pedaltüröffner	402881458	146,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33“ inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402880205	229,00
Satz Laufrollen (4 Stück) davon 2 feststellbar	402880178	
Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	402880720	23,00
Tragrost GN 2/1, CNS	402881067	69,00
Umbau-Verblenderkit für Sockelinstallation KU 1201/1401	402880043	66,00



KTK 1401 CNS

Kühl- Tiefkühlkombination KTK 1401 CNS

ALPENINOX

passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 1 Kühl-/ und Tiefkühlabteil

- Gewerbekühl-/ Tiefkühlschrank mit jeweils separat regelbarem Kühl-/ und Tiefkühlfach
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- Verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden
- automatische Tauwasserverdunstung mit Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- 2 wartungsfreundlich und leicht herausnehmbare Kälteaggregate
- 2 elektronische Steuerungen und Schalter für hohe/ niedrige Luftfeuchte im Kühlfach
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Türen mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türen nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/ 200mm); sockelfähig

	KTK 1401 CNS passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 1 Kühl-/ und Tiefkühlabteil
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1500 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	je 600 x 665 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1475
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	2 x 650 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	378+780 W / 230 V
Kälteleistung	378+780 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a und R 404 a / 270+270 g
Energieverbrauch	18,5 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF -10 bis -24 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	75 %-95 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	302 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728480
Verkaufspreis	**7.298,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
6 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
6 x Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402881456	23,00
Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief CNS	402881467	87,00
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
Pedaltüröffner	402881458	146,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33" inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402880205	229,00
Satz Laufrollen (4 Stück) davon 2 feststellbar	402880178	
Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	402880720	23,00
Tragrost GN 2/1, CNS	402881067	69,00
Umbau-Verblenderkit für Sockelinstallation KU 1201/1401	402880043	66,00

NordCap®

ALPENINOX

Umluft-Einfahrkühlschränke Serie EKU 751 CNS

passend für Gastronorm 2/1



EKU 751 CNS



EKU 751-G CNS



EKU 751-Z CNS

- Ausführung wahlweise mit einer Volltür oder Glastür in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- außen und innen CNS
- Isolierung 60 mm Cyclopentan-Hartschaum
- Volltürmodelle mit Griffleiste und Schlos, Glastürmodell mit Innenbeleuchtung, Griff und Schloss
- Magnetdichtungsrahmen
- elektronischer Thermostat
- Volltürversion mit Schalter für hohe/niedrige Luftfeuchte
- steckerfertige Ausführung mit wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung.
  Zentralgekühltes Modell (mit vorinstalliertem R 134 a Expansionsventil für den bauseitigen Anschluss

	EKU 751 CNS	**EKU 751-Z CNS**	**EKU 751-G CNS**
	steckerfertiges modell, Ausstattung mit 1 Volltür	zentralgekühltes Modell, Ausstattung mit 1 Volltür	steckerfertiges Modell, Ausstattung mit 1 Glastür
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	750 x 810 x 2100	750 x 810 x 2100	750 x 810 x 2100
innen (B x T x H)	614 x 695 x 1675	614 x 695 x 1675	614 x 695 x 1675
Tiefe bei geöffneter Tür	1490	1490	1490
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	750 l	750 l	750 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	463 W / 230 V	135 W / 230 V	700 W / 230 V
Kälteleistung	523 W / VT -10 °C	523 W / VT -10 °C	645 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 260 g	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert	R 134 a / 260 g
Energieverbrauch	6,92 kWh/ 24h		6,19 kWh/ 24h
Geräuschpegel	54,5 dB		54,5 dB
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	0 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF		+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)		N (+16 bis +32 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-80 %		55 %-70 %
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	137 kg / 116 kg	148 kg / 131 kg	175 kg / 150 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	402726650	402726652	402726653
Verkaufspreis	**4.398,00 €**	**4.222,00 €**	**4.693,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
Einfahrregalwagen 180 - 1E 1-teilig für GN 2/1, 1/1 und 1/2 mit 18 Paar U-förmigen Auflageschienen, Kippsicherung und beidseitiger Durchschubsperre, 588 x 679 x 1641 mm (B x T x H)	42749688040601	680,00



EKU 1200 CNS

Einfahrkühlschränke Serie EKU 1200 CNS

wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung passend für GN 2/1

- Umluft-Einfahrkühlschrank wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- Innenraum zur Aufnahme von Rollwagen GN 2/1, EN 600 x 400 oder EN 600 x 800 mm (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Gehäusestruktur aus einem Stück
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit Schloss
- Boden aus CNS DIN 1.4301
- interne Stoßfänger, an den Seiten aus CNS 1.4301, an der Rückwand und in der Tür aus Kunststoff
- Innenbeleuchtung

zentralgekühltes Modell mit vorinstalliertem Expansionsventil R 134 a

	EKU 1200 CNS	**EKU 1200-Z CNS**
	steckerfertiges Modell, passend für GN 2/1	zentralgekühltes Modell, passend für GN 2/1
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	900 x 1062 x 2240	900 x 1062 x 2240
innen (B x T x H)	740 x 920 x 1880	740 x 920 x 1880
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	1200 l	1200 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	682 W / 230 V	580 W / 230 V
Kälteleistung	506 W / VT -10 °C	506 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	270 kg / 250 kg	270 kg / 250 kg
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	474120001	474120002
Verkaufspreis	**5.053,00 €**	**4.726,00 €**
VERKLEIDUNG		
außen	CNS	
innen	CNS	

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis in €**
Einfahrregalwagen 180 - 1E 1-teilig für GN 2/1, 1/1 und 1/2 mit 18 Paar U-förmigen Auflageschienen, Kippsicherung und beidseitiger Durchschubsperre, 588 x 679 x 1641 mm (B x T x H)	42749688040601	680,00

NordCap®

ALPENINOX

Einfahrkühlschränke Serie EKU 1600 CNS

passend für Gastronorm 2/1



EKU 1600 CNS



EKU 1600-G CNS

- Umluft-Einfahrkühlschränke in steckerfertiger Ausführung
- Ausstattung je nach Modell mit Volltür oder Glastür
- außen und innen CNS
- Isolierung 75 mm Cyclopentan-Hartschaum
- Tür mit Griffleiste und Schloss
- Innenbeleuchtung
- Magnetdichtungsrahmen
- elektronischer Thermostat
- Schalter für hohe/niedrige Luftfeuchte
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung.

	EKU 1600 CNS	**EKU 1600-G CNS**
	passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 1 Volltür	passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 1 Glastür
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1021 x 1163 x 2272	1021 x 1163 x 2271
innen (B x T x H)	870 x 1039 x 1860	870 x 1039 x 1860
Tiefe bei geöffneter Tür	2112	2112
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	1630 l	1630 l
Fassungsvermögen	1 Hordenwagen bis B: 820 x T: 1015 x H: 1840 mm	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	600 W / 230 V	580 W / 230 V
Kälteleistung	546 W / VT -10 °C	546 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 340 g	
Geräuschpegel	56,5 dB	56,5 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)	
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-80 %	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	220 kg / 200 kg	240 kg / 220 kg
VERKLEIDUNG		
außen	CNS	
innen	CNS	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	402726496	402726869
Verkaufspreis	**6.529,00 €**	**7.998,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Bankettgestell für 92 Teller 75 mm Abstand	402922055	3.347,00
Einfahr-Schienengestell mit Führungsschienen für GN 2/1	402881449	1.522,00
Hordengestell 60 mm Rostabstand für 20 x GN 2/1	402922204	4.956,00
Hordengestell 80 mm Rostabstand 14 x GN 2/1	402922206	4.732,00
Hordenwagen-Untergestell	402880017	1.258,00
Hordenwagen-Untergestell für 922.140	402922134	2.978,00
Untergestell zum Abstellen des Einfahr-Schienengestelles	402880018	426,00
Untergestell zum Abstellen des Hordengestelles	402922142	482,00



DKU 751 CNS

Durchfahrkühlschrank DKU 751 CNS

steckerfertiges Modell, Ausstattung mit 1 Volltür und 1 Glastür

- Umluft-Durchfahrkühlschrank mit einer Volltür und einer Glastür
- außen und innen CNS
- Volltür mit Griffleiste und Schloss; Glastür im Edelstahlrahmen mit Griff und Schloss
- Magnetdichtungsrahmen
- leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung
- Schalter für hohe/ niedrige Luftfeuchte (70/80 %).

	DKU 751 CNS steckerfertiges Modell, Ausstattung mit 1 Volltür und 1 Glastür
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	750 x 820 x 2100
innen (B x T x H)	614 x 695 x 1675
Tiefe bei geöffneter Tür	2180
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	750 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	500 W / 230 V
Kälteleistung	645 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 260 g
Energieverbrauch	7,80 kWh/ 24h
Geräuschpegel	54,5 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-80 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	167 kg / 150 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402726654
Verkaufspreis	**5.844,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
Einfahrregalwagen 180 - 1E 1-teilig für GN 2/1, 1/1 und 1/2 mit 18 Paar U-förmigen Auflageschienen, Kippsicherung und beidseitiger Durchschubsperre, 588 x 679 x 1641 mm (B x T x H)	42749688040601	680,00



DKU 1600 CNS

Durchfahrkühlschränke Serie DKU 1600 CNS

wahlweise mit 2 Volltüren oder 1 Volltür und 1 Glastür passend für GN 2/1 Hordenwagengestelle

- Umluft-Durchfahrkühlschrankwahlweise wahlweise mit 2 Volltüren oder 1 Volltür und 1 Glastür
- passend für GN 2/1 Hordenwagengestelle
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Isolierung, 60 mm starker Cyclopentan-Hartschaum, Bodenblech aus 2 mm CNS
- Volltür mit Griffleiste und Schloss; Glastür im Edelstahlrahmen mit Griff und Schloss
- Magnetdichtungsrahmen, Türanschlag rechts, wechselbar
- steckerfertiges und wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- verdampferfreier Innenraum mit automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronischer Steuerung und Schalter für hohe/niedrige Luftfeuchte

Die Lieferung erfolgt ohne Einfahrregalwagen (Sonderzubehör).

	DKU 1600 CNS passend für Gastronorm 2/1 Ausstattung mit 2 Volltüren	DKU 1600-G CNS passend für Gastronorm 2/1 Ausstattung mit 1 Volltür und 1 Glastür
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1021 x 1237 x 2272	1021 x 1237 x 2271
innen (B x T x H)	870 x 1105 x 1860	870 x 1105 x 1860
Tiefe bei geöffneter Tür	3136	3136
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	1630 l	1630 l
Fassungsvermögen	1 Hordenwagen bis B: 820 x T: 1088 x H: 1840 mm	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	580 W / 230 V	580 W / 230 V
Kälteleistung	546 W / VT -10 °C	546 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 340 g	
Geräuschpegel	56,5 dB	56,5 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)	
relative Luftfeuchtigkeit	75 %-90 %	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	220 kg / 200 kg	240 kg / 220 kg
VERKLEIDUNG		
außen	CNS	
innen	CNS	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	402726497	402726498
Verkaufspreis	**8.972,00 €**	**9.395,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Bankettgestell für 92 Teller 75 mm Abstand	402922055	3.347,00
Einfahr-Schienengestell mit Führungsschienen für GN 2/1	402881449	1.522,00
Hordengestell 60 mm Rostabstand für 20 x GN 2/1	402922204	4.956,00
Hordengestell 80 mm Rostabstand 14 x GN 2/1	402922206	4.732,00
Hordenwagen-Untergestell	402880017	1.258,00
Hordenwagen-Untergestell für 922.140	402922134	2.978,00
Untergestell zum Abstellen des Einfahr-Schienengestelles	402880018	426,00
Untergestell zum Abstellen des Hordengestelles	402922142	482,00



TC 651 CNS

Auftaukühlschrank TC 651 CNS

Auftauzeit reduzieren bei gleichzeitig geringerem Gewichtsverlust

- Durch die Verwendung eines Auftau-Kühlschranks kann die Auftauzeit um bis zu 85% reduziert werden. Die vorverpackte Ware hat einen um bis zu 50% geringeren Gewichtsverlust. Sie bleibt frisch und erhält nahezu alle Nährwerte. Arbeitsabläufe lassen sich so ohne Qualitätseinbuße optimieren.
- vier voreingestellte Auftauprogramme für Befüllmengen von 20 bis 80 kg, individuell programmierbar
- zum Schutz der vorverpackten Ware automatische Umschaltung vom Auftauzyklus in die Erhaltungsphase bei -2°C bis +10°C
- selbstregulierende Luftverteilung für beste Auftauergebnisse
- 75 mm Energiesparisolierung
- innen und außen aus CNS DIN 1.4301 gefertigt
- spülmaschinenfeste Luftleitbleche, ohne Werkzeug leicht entnehmbar
- tiefgezogener Hygiene-Innenkorpus mit gerundeten Ecken und Reinigungsablauf
- HACCP konform, dank der Steuerung, der Visualisierung und den integrierten Alarmfunktionen
- im Lieferumfang 10 x rilsaniertes GN 2/1 Tragrost (belastbar bis max. 12 kg) und 4 Rollen, davon 2 mit Bremse

	TC 651 CNS Auftauzeit reduzieren bei gleichzeitig geringerem Gewichtsverlust
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	750 x 810 x 2080
innen (B x T x H)	600 x 665 x 1300
Tiefe bei geöffneter Tür	1463
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	650 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	375 W / 230 V
Kälteleistung	378 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 260 g
Energieverbrauch	7,80 kWh/ 24h
Geräuschpegel	54 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	153 kg / 138 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402727173
Verkaufspreis	**7.087,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
1 x Laufrollen Satz (4 Stück) davon 2 mit Bremse	
10 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	



BKV 400

Backwarenkühlschrank BKV 400

passend für Euronorm 600 x 400 mm

- Backwaren-Kühlschrank mit Umluftkühlung und einer Volltür
- 10 Paar verstellbare CNS-Auflageschienen zur Aufnahme von 600 x 400 mm Blechen im Lieferumfang maximale Aufnahme von 22 EN-Blechen 600 mm x 400 mm
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol, ohne Schmutzfugen
- Tür mit Magnetdichtung, Bügelgriff und Schloss, Türanschlag rechts, wechselbar
- digitale Temperaturanzeige über das Display in der Frontblende
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- 4 Stellfüße (+25 mm)

	BKV 400 passend für Euronorm 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	752 x 710 x 1510
innen (B x T x H)	613 x 507 x 1312
Tiefe bei geöffneter Tür	1425
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	400 l
Nettoinhalt	390 l
Fassungsvermögen	22 Bleche/ Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	150 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 600 a
Energieverbrauch	1,15 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +15 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	76 kg / 71 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß
innen	Kunststoff
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	4051400000
Verkaufspreis	**1.379,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
10 x Auflageschiene links	
10 x Auflageschiene rechts	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschiene links	4059452997	9,00
Auflageschiene rechts	4059452999	9,00



BWKS 600 EN1



Innenraum



BWKS 900 EN2

Backwarenkühlschränke Serie BWKS

je nach Modell passend für Euronorm 600 x 800 mm und/ oder 600 x 400 mm

- Umluft-Backwarenkühlschrank mit einer Volltür
- als Sahneklimaschrank nutzbar mit einer Luftfeuchtigkeit zwischen 80 bis 95 %
- Modell BWKS 600 EN1 passend für 20 Euronorm-Bleche oder -Behälter 600 x 400 mm
  Modell BWKS 900 EN2 passend für 20 Euronorm-Bleche oder -Behälter 600 x 800 mm, bzw. 40 x 600 x 400 mm
- außen und innen aus CNS gefertigt
- 60 mm starke Energiespar-Isolierung
- selbstschließende Tür mit Griffleiste, Schloss und 90° Offen-Stellung
- Schrankinnenraum in Hygieneausführung mit gerundeter Bodenwanne
- extra beschichteter Verdampfer
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung und Möglichkeit zur Regelung der Luftfeuchtigkeit
- Türanschlag rechts, mittels Umbaukit (Sonderzubehör) wechselbar
- höhenverstellbare CNS-Füße (150/180 mm), sockelfähig

	BWKS 600 EN1	**BWKS 900 EN2**
	passend für Euronorm 600 x 400 mm	passend für Euronorm 600 x 800 mm und 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	740 x 730 x 2070	740 x 1010 x 2070
innen (B x T x H)	600 x 600 x 1480	620 x 880 x 1480
Tiefe bei geöffneter Tür	1420	1700
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	600 l	900 l
Nettoinhalt	560 l	820 l
Fassungsvermögen	20 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm	40 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm 20 Bleche/Behälter, EN 600 x 800 mm
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	496 W / 230 V	682 W / 230 V
Kälteleistung	307 W / VT -10 °C	506 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a	
Energieverbrauch	2,9 kWh/ 24h	4,1 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-3 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	161 kg / 132 kg	195 kg / 160 kg
VERKLEIDUNG		
außen	CNS	
innen	CNS	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	474600400100	474600800100
Verkaufspreis	**2.974,00 €**	**3.383,00 €**

SERIENZUBEHÖR
20 x Paar Führungsschienen

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis in €**
Kit zum Wechsel des Türanschlags Kühl- / Tiefkühlschränke	474600901	115,00

NordCap®

MERCATUS

Fischkühlschrank KU 410 F CNS

steckerfertig, inkl. 5 Polycarbonat-Behältern



KU 410 F CNS



KU 410 F CNS

- steckerfertiger Umluft-Fischkühlschrank
- innen und außen aus CNS DIN 1.4301
- serienmäßig 5 weiße Polycarbonat-Behälter, B: 480 x T: 410 x H 140 mm
- Behälterentnahme bei 90° Türöffnung möglich
- verdampferfreier Innenraum
- Türanschlag rechts, werksseitig wechselbar
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung; höhenverstellbare Füße aus CNS
- CNS-Verdampfersystem auf der Rückseite des Geräts, das die Innenluftzirkulation optimiert
- Innenbehälter mit gerundeten Ecken
- einfache Reinigung durch herausnehmbare Führungsschienenhalter

	KU 410 F CNS steckerfertig, inkl. 5 Polycarbonat-Behältern
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	600 x 600 x 1885
innen (B x T x H)	480 x 460 x 1300
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	400 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	303 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	0 bis +6 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)
VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	46710211001-0-0-P
Verkaufspreis	**1.549,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
5 x Paar Führungsschienen	
5 x Polycarbonatbehälter B: 480 x T: 410 x H 140 mm	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Türanschlag links, ab Werk	4679990003	128,00



KU 400 FISCH

Umluft-Fischkühlschrank KU 400 FISCH

mit Volltür, passend für Fischbehälter 600 x 400 mm

- steckerfertiger Umluft-Fischkühlschrank
- Ausstattung mit Volltür
- Außenverkleidung aus Chromstahl
- tiefgezogener Innenbehälter aus weißem Polystyrol (HIPS), ohne Schmutzfugen
- integrierter großer Reinigungsablauf mit Verschlussstopfen
- serienmäßig 5 weiße Polycarbonat-Behälter, Euronorm 600 x 400 mm
- Behälterentnahme bei 90° Türöffnung möglich
- Tür rechts angeschlagen mit Magnetdichtung, Griffmulde und Schloss; Türanschlag wechselbar
- Energiesparisolierung mit 45 mm Stärke
- höhenverstellbare CNS-Stellfüße (150/200 mm)
- elektronische Steuerung in 0,5 °C Schritten, mit integrierter HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm
- Schutzart nach IP 65 für eine leichte Reinigung
- elektrische Abtauung

Planungshinweis: Bauseits ist ein Bodenablauf erforderlich.

	KU 400 FISCH mit Volltür, passend für Fischbehälter 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	703 x 620 x 1755
innen (B x T x H)	610 x 435 x 1450
Tiefe bei geöffneter Tür	1310
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	400 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	350 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 200 g
Energieverbrauch	7,70 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-6 bis +6 °C bei 38 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	85 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	77 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Chromstahl
innen	Polystyrol (HIPS), weiß
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402730183
Verkaufspreis	**2.941,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
4 x Fischschubkasten 600 x 400 x 210 mm, 40 l	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
Fischschubkasten 600 x 400 x 210 mm, 40 l	402881072	121,00
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag	4029990004	60,00

NordCap®

ALPENINOX

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 1401-3-F CNS

passend für Gastronorm 2/1, mit separatem Fischabteil



KU 1401-3-F CNS



Ideal für Fischkühlung geeignet

- Umluft-Gewerbekühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- Ausstattung mit 1 Abteil für Fischkühlung (-6 bis +6 °C) und 2 Abteilen für Normalkühlung (-2 bis +10 °C)
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden mit Reinigungsabfluss (Ø 16 mm)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis (unteres Türabteil/ rechts elektrisch)
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- elektronische Steuerung und Schalter für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Beleuchtung in der Frontblende
- selbstschließende Türen mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türen nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/200 mm), sockelfähig

	KU 1401-3-F CNS passend für Gastronorm 2/1, mit separatem Fischabteil
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1500 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	600 x 665 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1475
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	1 x 650 + 2 x 325 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	500+378 W / 230 V
Kälteleistung	500+378 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 270+270 g
Energieverbrauch	15,0 kWh/ 24h
Geräuschpegel	54,5 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF -6 bis +6 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	75 %-95 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	304 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728481
Verkaufspreis	**8.399,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
4 x Gastronorm Behälter GN 1/1 - 100, transparent Polycarbonat	
6 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
6 x Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402881456	23,00
Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief CNS	402881467	87,00
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
Gastronorm Behälter GN 1/1 - 100, transparent Polycarbonat	42711100K	27,00
Gastronorm Behälter GN 1/1 - Deckel, transparent Polycarbonat	427111K	20,00
GN 1/1 - Einlegeboden, gelocht	427119	15,00
Pedaltüröffner	402881458	146,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33" inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402880205	229,00
Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert	402880720	23,00
Tragrost GN 2/1, CNS	402881067	69,00
Umbau-Verblenderkit für Sockelinstallation KU 1201/1401	402880043	66,00



182-6 F U multipolar



multipolar 380-8 F



380-10 F multipolar



380-12 F multipolar

Gemeinschaftskühlschränke Serie multipolar

wahlweise unterbaufähig mit 6 Schließfächern oder als Standmodell mit 8/10/12 Fächern

- steckerfertiger Gemeinschaftskühlschrank mit wahlweise 6/8/10/12 Schließfächern
- stabiles und hygienisch einwandfrei zu reinigendes Fachinnengestell aus CNS
- je Fachtür ein hochwertiges, unterschiedlich schließendes Schloss mit je 2 Schlüsseln
- Außenverkleidung weiß, aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem, verzinktem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- Volltür mit wechselbarer Magnetdichtung und Bügelgriff, Türanschlag wechselbar
- stille Kühlung
- stufenlos einstellbare Innentemperatur über mechanischen Thermostat
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- schnitt- und kratzfeste schwarze Arbeitsfläche
  Modell 182-6-F U mit unterbaufähiger Höhe von 820 mm bei abgenommener Arbeitsplatte (weiß)
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorne

	182-6 F U multipolar unterbaufähig mit 6 Schließfächern	**380-8 F multipolar** Ausstattung mit 8 Schließfächer	**380-10 F multipolar** Ausstattung mit 10 Schließfächer	**380-12 F multipolar** Ausstattung mit 12 Schließfächer
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	602 x 600 x 850	600 x 602 x 1590	600 x 602 x 1590	600 x 602 x 1590
innen (B x T x H)	513 x 433 x 734	540 x 433 x 1418	540 x 433 x 1418	540 x 433 x 1418
Tiefe bei geöffneter Tür	1170	1170	1170	1170
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	180 l	360 l	360 l	360 l
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	120 W / 230 V	150 W / 230 V	150 W / 230 V	150 W / 230 V
Kälteleistung	243 W / VT -10 °C	282 W / VT -10 °C	282 W / VT -10 °C	282 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 600 a / 100 g	R 600 a / 170 g		
Energieverbrauch	0,9 kWh/ 24h	1,1 kWh/ 24h	1,1 kWh/ 24h	1,1 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +12 °C bei 32 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	48 kg	68 kg	68 kg / 68 kg	68 kg / 68 kg
VERKLEIDUNG				
außen	weiß			
innen	Poystyrol und CNS-Fachinnengestell			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	427120522	427120536	427120537	427120538
Verkaufspreis	**1.443,00 €**	**1.975,00 €**	**2018,00 €**	**2.198,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Hauptschlüssel Multipolar	427120929	18,00
Linksanschlag, werks. Umbau	427120977	64,00
Tür-Dekorrahmen, CNS für Multipolar Serie 182	427120506	139,00
Tür-Dekorrahmen, CNS für Multipolar Serie 380	427120508	168,00

Gewerbetiefkühlschränke *(Sortierung aufsteigend nach Bruttovolumen)*
Einfahrtiefkühlschränke
Backwarentiefkühlschränke
Rückstellproben-Tiefkühlschränke



Gewerbetiefkühlschränke
2/1 - 2/28



Einfahrtiefkühlschränke
2/29



Backwarentiefkühlschränke
2/30 - 2/31



Rückstellproben-
Tiefkühlschränke
2/32 - 2/33

NordCap Green-Line

Energiesparschränke von ALPENINOX



Nicht "das Gleiche in Grün", sondern bis zu 40% tatsächliche Energieeinsparung mit den Green Line Serien KU & TKU 701-CNS und 1.401-CNS

Mit den Green Line Kühl- und Tiefkühlschränken der Serien KU & TKU 701-CNS und 1.401-CNS lassen sich gegenüber einem vergleichbaren Standardmodell zwischen **16 und 40 Prozent des Energieverbrauchs einsparen** – in fünf Jahren kann dies bis zu 1.000 Euro bedeuten! Einsparungen in dieser Größenordnung können nur durch gezielt entwickelte Energiesparkonzepte realisiert werden:

SMART Abtau-Technologie: Die bei der Green Line eingesetzte SMART Abtau-Technologie ist patentiert. Ein Abtauprozess findet nur dann statt, wenn sich auf dem Verdampfer tatsächlich Eis gebildet hat. Sobald das Eis geschmolzen ist, wird der Abtauprozess wieder gestoppt. Die SMART Abtau-Technologie arbeitet also nur nach Bedarf und somit wesentlich effizienter als ein Abtau-System, das in regelmäßigen, bedarfsunabhängigen Zeitabständen einsetzt.

Umweltfreundliche Energiespar-Isolierung - ein doppeltes Plus für die Umwelt: Die Green Line Kühl- und Tiefkühlschränke haben eine Cyclopentanisolierung, dessen Stärke und Dichte hinsichtlich der angestrebten Energiespareffekte optimiert wurde. Cyclopentan ist ein Kohlenwasserstoff, der für die Ozonschicht unschädlich ist und dessen Verwendung somit nicht zur Klimaerwärmung beiträgt.

Leistungsstarke, energieeffiziente Kompressoren: Bei der Green Line Kühl- und Tiefkühlschränke werden besonders energieeffiziente Hochleistungskompressoren eingesetzt, bei denen Leistungsstärke und ein sparsamer Energieverbrauch einander bedingen.

Internationale Zertifizierung der Energieeffizienz der Green Line Geräte: Die Energieeffizienz der Green Line Geräte von Alpeninox wurde international bereits von mehreren unabhängigen Institutionen zertifiziert: in den USA von ENERGYSTAR, in Großbritannien von ECA und in Dänemark von DEST.



GN 1056 W

Gewerbetiefkühlschrank GN 1056 W

mit Umluftkühlung, Ausstattung mit 3 Schubfächern

- Ausführung als Tisch- oder Standgerät mit Umluftkühlung und Volltür
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter ohne Schmutzfugen
- Ausstattung mit 3 transparenten und geschlossenen Schubfächer
- Tür mit Magnetdichtung und Bügelgriff
- Türanschlag rechts, wechselbar
- elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige im MagicEye
- No-Frost-Technologie, keine Abtauung erforderlich
- optischer und akustischer Alarm bei Betriebsstörung, bzw. offener Tür
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorn

	GN 1056 W mit Umluftkühlung, Ausstattung mit 3 Schubfächern
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	602 x 628 x 850
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	102 l
Nettoinhalt	91 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	76 W / 230 V
Kälteleistung	77 W / VT -23 °C
Kältemittel / Menge	R 600 a
Energieverbrauch	0,59 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -32 °C bei 38 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	44,5 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß
innen	Polystyrol
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	4055101056
Verkaufspreis	**664,00 €**



UG 1211

Gewerbetiefkühlschrank UG 1211

mit stiller Kühlung, unterbaufähig, Ausstattung mit 3 Schubfächern

- Gewerbetiefkühlschrank mit stiller Kühlung und Volltür
- unterbaufähig, ohne Arbeitsplatte
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol, ohne Schmutzfugen
- Ausstattung mit 3 rundum geschlossenen Schubfächern mit transparenter Front
- 2 Abstellborde aus Glas
- Magnetdichtung, Bügelgriff
- Türanschlag rechts, wechselbar, Türmontage flächenbündig
- elektronische Steuerung über Drehregler
- manuelle Abtauung

	UG 1211 mit stiller Kühlung, unterbaufähig, Ausstattung mit 3 Schubfächern
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	600 x 570 x 820
innen (B x T x H)	470 x 437 x 566
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	103 l
Nettoinhalt	101 l
Ausstellfläche	3 Schubfächer, transparent
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	90 W / 230 V
Kälteleistung	92 W / VT -23 °C
Kältemittel / Menge	R 600 a / 45 g
Energieverbrauch	0,52 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-10 bis -32 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	37 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß/dekorfähig
innen	Polystyrol
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	4055121100
Verkaufspreis	**802,00 €**



TK 160 CHR



TK 160 W

Gewerbetiefkühlschränke Serie TK 160

mit stiller Kühlung, Volltür wahlweise weiß oder CHR, unter- und einbaufähig

- Gewerbetiefkühlschrank mit stiller Kühlung
- unter- und einbaufähig durch Unterbauhöhe von 825 mm
- Ausstattung wahlweise mit weißer oder CHR-Volltür mit Magnetdichtung, Griffleiste und Schloss
- Türanschlag wechselbar
- Modell „W" außen seitlich aus schlag- und stoßfest lackiertem Stahlblech in weiß, Modell CHR seitlich aus schlag- und stoßfest lackiertem Stahlblech in RAL 9006
- tiefgezogener Innenbehälter aus weißem Polystyrol (HIPS), ohne Schmutzfugen
- serienmäßig 3 fest installierte Verdampferplatten
- Energiesparisolierung mit 55 mm Stärke
- Gerät nach Schutzart IP 23 aufgebaut
- elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige in der Bedienblende
- manuelle Abtauung

	TK 160 W	**TK 160 CHR**
	mit stiller Kühlung und weißer Volltür, unter- und einbaufähig	mit stiller Kühlung und CHR-Volltür, unter- und einbaufähig
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	600 x 637 x 825	600 x 637 x 825
innen (B x T x H)	429 x 396 x 680	429 x 396 x 680
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	110 l	110 l
Nettoinhalt	105 l	105 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	124 W / 230 V	124 W / 230 V
Kälteleistung	153 W / VT -30 °C	153 W / VT -30 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 110 g	
Energieverbrauch	1,61 kWh/ 24h	1,61 kWh/ 24h
Geräuschpegel	45 dB	45 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-15 bis -24 °C bei 40 °C UT und 40 % RF	
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	50 kg / 45 kg	50 kg / 45 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß	Front CHR, Seiten lackiert in RAL 9006
innen	Polystyrol (HIPS), weiß	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	402727226	402727224
Verkaufspreis	**1.018,00 €**	**1.025,00 €**



GGU 1550 CHR



GGU 1500 W

Tiefkühlschränke Serie GGU

mit stiller Kühlung und Volltür

wahlweise in weiß (W) oder Chromstahl (CHR), unterbaufähig

- Gewerbetiefkühlschrank mit stiller Kühlung und Volltür
- wahlweise in weiß (W) oder Chromstahl (CHR)
- unterbaufähig
- tiefgezogener Innenbehälter ohne Schmutzfugen
- 4 fest montierte Verdampferplatten, bis zu 24 kg belastbar
- Ausstattung mit 4 stabilen Körben und/oder Schubfächern Fachhöhe 3 x 150 mm und 1 x 170 mm
- Tür mit Schloss, Magnetdichtung und Griffleiste
- Türanschlag rechts, wechselbar
- elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- manuelle Abtauung
- hinten 2 starre Kunststofffüße, 2 Stellfüße (+25 mm) vorn
- optisches und aktustisches Warnsignal

	GGU 1500 W	**GGU 1550 CHR**
	mit stiller Kühlung und Volltür in weiß, unterbaufähig	mit stiller Kühlung und Volltür in Chromstahl, unterbaufähig
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	600 x 615 x 830	600 x 615 x 830
innen (B x T x H)	474 x 443 x 676	474 x 443 x 676
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	143 l	143 l
Nettoinhalt	133 l	133 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	100 W / 230 V	100 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 600 a	
Energieverbrauch	0,80 kWh/ 24h	0,80 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-9 bis -26 °C bei 38 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	41 kg / 39 kg	42 kg / 39 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß	Chromstahl
innen	Polystyrol	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4055150000	4051515501
Verkaufspreis	**644,00 €**	**765,00 €**

SERIENZUBEHÖR
1 x Korb, klein, für Serie GGU
3 x Korb, groß, für Serie GGU

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Korb, groß, für Serie GGU	4059141797	23,00



GN 1956 W



GN 2756 W

Tiefkühlschränke Serie GN-W

mit Umluftkühlung, Ausstattung mit 5 oder 7 Schubfächern

- Ausführung als Standgerät mit Umluftkühlung und Volltür
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter ohne Schmutzfugen
- Ausstattung je nach Modell mit 5 oder 7 transparenten und geschlossenen Schubfächer
- Tür mit Magnetdichtung und Bügelgriff
- Türanschlag rechts, wechselbar
- elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige im MagicEye
- optischer und akustischer Alarm bei Betriebsstörung, bzw. offener Tür
- No-Frost-Technologie, keine Abtauung erforderlich
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorn

	GN 1956 W	**GN 2756 W**
	mit Umluftkühlung, Ausstattung mit 5 Schubfächern	mit Umluftkühlung, Ausstattung mit 7 Schubfächern
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	600 x 630 x 1250	600 x 630 x 1644
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	187 l	265 l
Nettoinhalt	151 l	224 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	101 W / 230 V	123 W / 230 V
Kälteleistung	98 W / VT -23 °C	118 W / VT -23 °C
Kältemittel / Menge	R 600 a	
Energieverbrauch	0,65 kWh/ 24h	0,79 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-15 bis -32 °C bei 38 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	56 kg	72 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß	
innen	Polystyrol	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4055101956	4055275600
Verkaufspreis	**846,00 €**	**1.019,00 €**



TKU 280-SL CNS

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 280-SL CNS

passend für Gastronorm 1/1

- steckerfertiger Umluft-Gewerbetiefkühlschrank
- speziell für kleinere Räumlichkeiten
- ideal zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern geeignet
- Ausführung mit 1 selbstschließenden Tür, ab 90° feststehend, Türanschlag rechts, nur werkseitig wechselbar
- Energiesparisolierung bis zu 75 mm stark
- Tür mit Griffleiste und Magnetdichtung
- wartungsfreundliches Kälteaggregat
- automatische Tauwasserverdunstung untergebaut
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- Hygieneausführung mit abgerundeten Innenecken

	TKU 280-SL CNS
	passend für Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	500 x 700 x 2040
innen (B x T x H)	350 x 550 x 1300
Tiefe bei geöffneter Tür	1150
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	280 l
Fassungsvermögen	18 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	350 W / 230 V
Kälteleistung	824 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 350 g
Energieverbrauch	8,0 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -25 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	105 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	46710207001-0-J-P
Verkaufspreis	**2.310,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
	HEG	in Green Line Energiesparversion HEG®	2.599,00

SERIENZUBEHÖR
3 x Auflageschienen Satz (2), höhenverstellbar
3 x Tragrost GN 1/1, grau

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen Satz (2), höhenverstellbar	46760901276	9,50
Satz Rollen (4) davon 2 feststellbar	46710030660	66,00
Tragrost GN 1/1, grau	46746502003	27,00
Türanschlag links, ab Werk	4679990003	128,00
Türschloß, werkseitig montiert (Sonderbestellung), je Tür	46710020660	66,00



TK 300 G



TK 300

Gewerbetiefkühlschrank Serie TK 300

wahlweise als Modell mit Volltür, Doppelglastür im Aluminiumrahmen oder Doppelglastür und Display-Werbefeld

- Gewerbetiefkühlschrank mit stiller Kühlung
- je nach Modell mit Volltür, Doppelglastür im Aluminiumrahmen oder Doppelglastür und Display-Werbefeld
- helle Innenbeleuchtung, bzw. beleuchtetes Werbedisplayfeld, gesondert schaltbar
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech in weiß
- Glastür mit Scheibenheizung, wechselbarer Magnetdichtung, robustem Metall-Griff und Schloss
- Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol
- Innenraumlüfter für Umluft
- Serienausstattung mit 6 fest fixierten Verdampferrosten B: 460 x T: 400 mm mit jeweils 210 mm Abstand, jeweils bis zu 30 kg belastbar
- 40 mm starke Energiesparisolierung
- manuelle Abtauung mit Tauwasserablauf über frontseitigen Verschluss
- 2 justierbare Stellfüße vorn und feststehende 35 mm Rollen hinten

	TK 300 stille Kühlung, Volltürversion	**TK 300 G** mit stiller Kühlung und Glastür mit Griff	**TK 300 G-CP** mit stiller Kühlung, Glastür mit Griff und Display-Werbefeld
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	595 x 640 x 1840	595 x 640 x 1840	595 x 640 x 1980
innen (B x T x H)	470 x 440 x 1545	470 x 440 x 1545	470 x 440 x 1545
Tiefe bei geöffneter Tür	1170	1170	1170
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	300 l	300 l	300 l
Nettoinhalt	270 l	270 l	270 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	270 W / 230 V	570 W / 230 V	570 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 190 g		
Energieverbrauch	3,25 kWh/ 24h	12,5 kWh/ 24h	12,5 kWh/ 24h
Geräuschpegel	45 dB	45 dB	45 dB
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-14 bis -24 °C bei 30 °C UT und 60 % RF		-13 bis -23 °C bei 30 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	85,5 kg / 80 kg	94 kg / 86 kg	97 kg / 89 kg
VERKLEIDUNG			
außen	weiß		
innen	Polystyrol		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	43521300	43520300	43520300
Verkaufspreis	**890,00 €**	**1.366,00 €**	**1.333,00 €**

Ideal als Side by Side Einheit mit der Kühlschrankserie KU 380 kombinierbar.



TKU 407



TKU 407 G

Gewerbetiefkühlschrank TKU 407

stille Kühlung, wahlweise mit Volltür oder Glastür

- Ausstattung mit stiller Kühlung und Volltür oder Glastür
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus hochfestem Kunststoff
- Ausstattung mit 7 feststehenden Verdampferplatten, Unterteilung in 5 herausnehmbare Schubfächer, durchsichtig und 3 Tiefkühlabteile mit durchsichtiger Frontklappe
- Innenbeleuchtung
- Super-Frost-Funktion
- 50 mm starke Energiesparisolierung
- selbstschließende Tür im leicht nach außen gewölbten Design
- Tür mit Magnetdichtung, Bügelgriff und Schloss-Vorrichtung für ein handelsübliches Vorhängeschloss
- manuelle Abtauung

Das Modell ist ideal mit dem Kühlschrank KU 407 kombinierbar.

	TKU 407	**TKU 407 G**
	stille Kühlung und Volltür	Umluftkühlung und Glastür
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	600 x 600 x 1860	595 x 595 x 1850
innen (B x T x H)	494 x 475 x 1555	495 x 445 x 1340
Tiefe bei geöffneter Tür	1180	1180
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	344 l	310 l
Nettoinhalt	310 l	282 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	140 W / 230 V	680 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 600 a / 92 g	R 404 a / 250 g
Energieverbrauch	1,23 kWh/ 24h	11,0 kWh/ 24h
Geräuschpegel	39 dB	55 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-16 bis -25 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	83 kg / 80 kg	93,6 kg / 90,6 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß	
innen	Kunststoff	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	477610344	477110686
Verkaufspreis	**885,00 €**	**1698,00 €**
SERIENZUBEHÖR		
1 x Bodenrost TKU 407-G weiß rilsaniert		
5 x Tragrost TKU 407-G weiß rilsaniert		

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Bodenrost TKU 407-G weiß rilsaniert	47706938031	18,00
Tragrost TKU 407-G weiß rilsaniert	47706938030	21,00



TORNADO 40 RS TB

Gewerbetiefkühlschrank TORNADO 40 RS TB

stille Kühlung, Glastürversion, Verdampferplatten

- Universaltiefkühlschrank mit stiller Kühlung (RS TB)
- Ausstattung mit Glastür und beleuchtetem Werbe-Displayfeld
- Außen- und Innenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- selbstschließende beschlagfreie Dreifachglastür mit Aluminiumrahmen, Magnetdichtung und Bügelgriff,
- Türanschlag rechts, werksseitig wechselbar
- Druckausgleichsventil für maximale Türbetätigungen
- doppelte, helle Innenbeleuchtung
- Thermostat außen mit Kinderschutz montiert
- manuelle Abtauung
- 4 Transportrollen, vorn 2 justierbare Stellfüße

	TORNADO 40 RS TB stille Kühlung, Glastürversion, Verdampferplatten
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	670 x 675 x 1960
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	400 l
Nettoinhalt	285 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	700 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a
Energieverbrauch	15 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-16 bis -18 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	134 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß
innen	weiß
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	453805070
Verkaufspreis	**1.889,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost (380 x 550 mm) für Serie Tornado 40	453900015	47,00

...individuelle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf



TK 400 CHR



TK 400 W

Gewerbetiefkühlschrank Serie TK 400

stille Kühlung, mit Volltür, passend für Euronorm 600 x 400 mm

- Außenverkleidung wahlweise in Chromstahl oder weiß lackiertem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus weißem Polystyrol (HIPS), ohne Schmutzfugen
- 17 Rippen für den Rosteinschub in der Innenwand
- serienmäßig 4 weiß rilsanierte Tragroste, Euronorm 600 x 400 mm, Rostentnahme bei 90° Türöffnung möglich
- Tür rechts angeschlagen, wechselbar, mit Magnetdichtung, ergonomischer Griffmulde und Schloss
- Energiesparisolierung mit 45 mm Stärke
- elektronische Steuerung mit integrierter HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm
- manuelle Abtauung und Tauwasserschale
- Chromstahlmodelle mit 4 höhenverstellbaren Stellfüßen (150/200 mm), weiß lackiertes Modell mit 2 Stellfüßen (+30 mm) vorn und 2 Rangierrollen hinten.

	TK 400 W	TK 400 CHR
	stille Kühlung, mit Volltür, passend für Euronorm 600 x 400 mm	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	703 x 620 x 1645	703 x 620 x 1755
innen (B x T x H)	610 x 435 x 1450	610 x 435 x 1450
Tiefe bei geöffneter Tür	1310	1310
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	400 l	400 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	527 W / 230 V	527 W / 230 V
Kälteleistung	881 W / VT -29 °C	881 W / VT -29 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 240 g	
Energieverbrauch	9,71 kWh/ 24h	9,71 kWh/ 24h
Geräuschpegel	56 dB	56 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-15 bis -24 °C bei 38 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	75 kg	77 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß	Chromstahl
innen	Polystyrol (HIPS), weiß	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	402730193	402730189
Verkaufspreis	**1.742,00 €**	**2.088,00 €**

SERIENZUBEHÖR

2 x Set (2) Tragroste 600 x 400 mm weiß rilsaniert

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag	4029990004	60,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33" inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402880205	229,00

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Gewerbetiefkühlschrank TKU 410 CNS



TKU 410 CNS



TKU 410 CNS

- steckerfertiger Umluft-Gewerbetiefkühlschrank
- innen und außen aus CNS DIN 1.4301 bzw. Edelstahl 1.4509
- verdampferfreier Innenraum
- Polyurethan-Hartschaumisolierung
- Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- CNS-Verdampfersystem auf der Rückseite des Geräts, das die Innenluftzirkulation optimiert
- elektronische Steuerung
- servicefreundliche Reinigung durch gerundete Innen- und Außenkanten und herausnehmbare Führungsschienen und Tragroste
- höhenverstellbare Füße aus CNS

	TKU 410 CNS
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	600 x 600 x 1885
innen (B x T x H)	480 x 465 x 1300
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	400 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	305 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 280 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -20 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	46710210001-0-J-P
Verkaufspreis	**1.786,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
3 x Auflageschienen Set (2)	
3 x Tragrost KU/TKU 410 CNS 472 x 465 mm	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen Set (2)	46760601785	11,00
Tragrost KU/TKU 410 CNS 472 x 465 mm	46746502008	33,00
Türanschlag links, ab Werk	4679990003	128,00



GG 4010 W



GG 4060 CHR

Gewerbetiefkühlschränke Serie GG 40

mit stiller Kühlung, Ausführung in weiß (W) oder Chromstahl (CHR)

- Gewerbetiefkühlschrank mit stiller Kühlung und Volltür
- wahlweise aus stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech (W) oder in Chromstahl-Außenverkleidung (CHR)
- Tür mit Magnetdichtung, Stangengriff und Schloss
- Türanschlag rechts, wechselbar
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter ohne Schutzfugen
- Serienausstattung mit 7 Verdampferrosten, bis zu 60 kg belastbar (Körbe lt. Angabe in Serienausstattung)
- Energiespar-Isolierung
- elektronisches Thermostat mit Digitalanzeige außen in der Kopfblende
- optisches und akustisches Warnsignal
- 2 CNS-Stellfüße (+30 mm).

	GG 4010 W	**GG 4060 CHR**
	mit stiller Kühlung, Ausführung in weiß	mit stiller Kühlung, Ausführung in Chromstahl
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	600 x 680 x 1900	600 x 680 x 1900
innen (B x T x H)	457 x 480 x 1606	457 x 480 x 1606
Tiefe bei geöffneter Tür	1217	1217
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	382 l	382 l
Fassungsvermögen	7 Körbe, weiß	7 Körbe, weiß
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	150 W / 230 V	150 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 600 a	
Energieverbrauch	1,20 kWh/ 24h	1,20 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-9 bis -26 °C bei 38 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	92 kg / 86 kg	90 kg / 84 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß	Chromstahl
innen	Polystyrol	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4055431000	4055436000
Verkaufspreis	**1.633,00 €**	**1.799,00 €**

SERIENZUBEHÖR
3 x Korb für GG 4310 und GG 4360

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis in €**
Korb für GG 4310 und GG 4360	4059141795	21,00

Gewerbetiefkühlschränke Serie GG 52

mit stiller Kühlung, Ausführung in weiß (W) oder Chromstahl (CHR)



GG 5210 W



GG 5260 CHR

- Gewerbetiefkühlschrank mit stiller Kühlung und Volltür
- wahlweise aus stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech (W) oder in Chromstahl-Außenverkleidung (CHR)
- Tür mit Magnetdichtung, Stangengriff und Schloss
- Türanschlag rechts, wechselbar
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter ohne Schutzfugen
- Serienausstattung mit 7 Verdampferrosten, bis zu 40 kg belastbar (Körbe lt. Angabe in Serienausstattung)
- Energiespar-Isolierung
- elektronisches Thermostat mit Digitalanzeige außen in der Kopfblende
- optisches und akustisches Warnsignal
- 2 CNS-Stellfüße (+30 mm).

	GG 5210 W	**GG 5260 CHR**
	mit stiller Kühlung, Ausführung in weiß	mit stiller Kühlung, Ausführung in Chromstahl
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	750 x 760 x 1864	750 x 760 x 1864
innen (B x T x H)	607 x 560 x 1510	607 x 560 x 1510
Tiefe bei geöffneter Tür	1447	1447
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	513 l	513 l
Nettoinhalt	472 l	472 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	150 W / 230 V	150 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 600 a	
Energieverbrauch	1,20 kWh/ 24h	1,20 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-14 bis -28 °C bei 38 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	114 kg / 107 kg	111 kg / 104 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß	Chromstahl
innen	Polystyrol	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4055521000	4055526000
Verkaufspreis	**1.899,00 €**	**2.399,00 €**

SERIENZUBEHÖR
14 x Korb für GG 5210 und GG 5260 Abm. 168 x 301 x 545 mm



TORNADO 50 RV TB

Gewerbetiefkühlschrank TORNADO 50 RV TB

Umluftkühlung, Glastürversion, verstellbare Tragroste

- Gewerbetiefkühlschrank mit Umluftkühlung (RV TB)
- Ausstattung mit Glastür und beleuchtetem Werbe-Displayfeld
- Außen- und Innenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- selbstschließende beschlagfreie Dreifachglastür mit Aluminiumrahmen, Magnetdichtung und Bügelgriff
- Türanschlag rechts, werksseitig wechselbar
- Druckausgleichsventil für maximale Türbetätigungen
- doppelte, helle Innenbeleuchtung
- Thermostat außen mit Kinderschutz montiert
- automatische Abtauung
- 4 Transportrollen, vorne 2 justierbare Stellfüße

	TORNADO 50 RV TB Umluftkühlung, Glastürversion, verstellbare Tragroste
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	670 x 825 x 1960
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	530 l
Nettoinhalt	335 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	1680 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a
Energieverbrauch	23 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-16 bis -18 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	160 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß
innen	weiß
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	453805080
Verkaufspreis	**2.930,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
4 x Tragrost (520 x 550 mm) für Serie Tornado 50	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost (520 x 550 mm) für Serie Tornado 50	453900026	49,00

...individuelle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf



TKU 551 CNS

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 551 CNS

passend für Tragroste 530 x 530 mm

- Umluft-Gewerbetiefkühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- Ausstattung mit einer Volltür
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- elektronische Steuerung
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Tür mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türanschlag rechts, wechselbar, nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/ 200mm)
- sockelfähig
- Kompressor-Schutzfunktion bei steckerfertigen Geräten. Fühler am Kondensator löst Alarm aus, sobald Schmutz die optimale Funktion des Gerätes gefährdet
- Spritzwasserschutz IPx4 - Front und Seiten

	TKU 551 CNS passend für Tragroste 530 x 530 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	750 x 700 x 2050
innen (B x T x H)	600 x 570 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1380
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	550 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	580 W / 230 V
Kälteleistung	780 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 270 g
Energieverbrauch	8,14 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -24 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	138 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728458
Verkaufspreis	**3.517,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
5 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
5 x Tragrost 530 x 530 mm, grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschiene (Set) aus CNS kippsicher	402881471	31,00
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag	4029990004	60,00
Pedaltüröffner	402881458	146,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33“ inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402880205	229,00
Tragrost 530 x 530 mm, grau rilsaniert	402880723	28,00



LF 620 N

Gewerbetiefkühlschrank LF 620 N

mit stiller Kühlung, passend für Gastronorm 2/1

- Gewerbetiefkühlschrank/ Eiscreme-Lagerschrank mit stiller Kühlung und einer Volltür
- weiß pulverbeschichtet, mit Kunststoff-Innengehäuse
- selbstschließende Tür mit Griffmulde und Schloss
- Türanschlag rechts, werksseitig wechselbar, Ausstattung mit Magnetdichtungsrahmen
- wartungsfreundliches Kälteaggregat unterhalb angeordnet
- Anschluss an den bauseitigen Abfluss empfehlenswert
- mechanischer Thermostat mit breitbandigem Temperaturbereich
- manuelle Abtauung
- 4 Transportrollen und 2 justierbare Stellfüße

	LF 620 N mit stiller Kühlung, passend für Gastronorm 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	670 x 864 x 1950
innen (B x T x H)	530 x 740 x 1450
Tiefe bei geöffneter Tür	1500
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	600 l
Nettoinhalt	500 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	470 W / 230 V
Kälteleistung	300 W / VT -23 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 280 g
Energieverbrauch	3,7 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-18 bis -25 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	126 kg / 116 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß
innen	Kunststoff
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	465620
Verkaufspreis	**1.785,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
5 x Paar Führungsschienen	
5 x Tragrost Gastronorm 2/1, grau	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschiene links	4659015532	10,00
Auflageschiene rechts	4659015531	10,00
Tragrost Gastronorm 2/1, grau	4650521265	25,00



LF 610 U



Anwendungsbeispiel
Fassungsvermögen ca. 40 Eisschalen

Gewerbetiefkühlschrank LF 610 U

mit stiller Kühlung, passend für Gastronorm 2/1

- Gewerbetiefkühlschrank/Eiscreme-Lagerschrank mit stiller Kühlung und einer Volltür
- Außengehäuse aus Chromstahl (LF 610 U) und Innenraum aus CNS (DIN 1.4301)
- Lüfter für Umluft separat zuschaltbar
- selbstschließende Tür mit Griffmulde und Schloss
- Türanschlag rechts, werksseitig wechselbar, Ausstattung mit Magnetdichtungsrahmen
- wartungsfreundliches Kälteaggregat unterhalb angeordnet
- Anschluss an den bauseitigen Abfluss empfehlenswert
- elektronische Schalttafel mit Digitalthermometer bei Modell LF 610 U
- manuelle Abtauung
- 4 Transportrollen und 2 justierbare Stellfüße

	LF 610 U mit stiller Kühlung, passend für Gastronorm 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	670 x 864 x 1950
innen (B x T x H)	530 x 740 x 1450
Tiefe bei geöffneter Tür	1500
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	600 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	470 W / 230 V
Kälteleistung	300 W / VT -23 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 280 g
Energieverbrauch	3,7 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -25 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	136 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CHR
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	465600
Verkaufspreis	**2.329,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
5 x Paar Führungsschienen	
5 x Tragrost Gastronorm 2/1, grau	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschiene links	4659015532	10,00
Auflageschiene rechts	4659015531	10,00
Tragrost Gastronorm 2/1, grau	4650521265	25,00
Umrüstkit Linksanschlag Set 1 (zusätzlich erforderlich: Set 2)	4655522034	16,00
Umrüstkit Linksanschlag Set 2 (zusätzlich erforderlich: Set 1)	4655622030	16,00



TK 610 U

Gewerbetiefkühlschrank TK 610 U

passend für Gastronorm 2/1

- Gewerbetiefkühlschrank mit Umluftkühlung
- Ausstattung mit einer Volltür
- sichtbare Außenseiten aus Chromstahl, innen aus CNS DIN 1.4301
- Tür mit Griffmulde und Schloss
- Türanschlag rechts, werksseitig wechselbar
- schimmelresistenter Magnetdichtungsrahmen
- wartungsfreundliches Kälteaggregat unterhalb angeordnet
- automatische Abtauung
- elektronische Schalttafel mit Thermostat und Digitalthermometer
- 4 Transportrollen und zusätzlich 2 Stellfüße vorne

Hinweis: Als Eiscreme-Lagerschrank nicht empfehlenswert!

	TK 610 U passend für Gastronorm 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	670 x 864 x 1960
innen (B x T x H)	530 x 740 x 1450
Tiefe bei geöffneter Tür	1500
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	600 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	610 W / 230 V
Kälteleistung	380 W / VT -23 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 300 g
Energieverbrauch	7,5 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+5 bis -25 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	150 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Sichtseiten CHR
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	465602
Verkaufspreis	**2.895,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
5 x Tragrost Gastronorm 2/1, grau	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschiene links	4659015532	10,00
Auflageschiene rechts	4659015531	10,00
Tragrost Gastronorm 2/1, grau	4650521265	25,00



TKU 600 CHR

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 600 CHR

passend für GN 2/1

- Umluft-Gewerbetiefkühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- passend für GN 2/1, serienmäßig mit drei Tragrosten GN 2/1 ausgestattet
- Sichtseiten innen und außen aus Edelstahl DIN 1.4016
- 60 mm starke Polyurethan-Hartschaumisolierung
- Türanschlag rechts, wechselbar
- automatische Abtauung; elektrische Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit digitalem Bedienfeld, Hauptschalter
- justierbare Stellfüße

	TKU 600 CHR
	passend für GN 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	720 x 780 x 2000
innen (B x T x H)	600 x 665 x 1580
Tiefe bei geöffneter Tür	1440
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	600 l
Nettoinhalt	490 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	750 W / 230 V
Kälteleistung	814 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 190 g
Energieverbrauch	14,4 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -24 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	128 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CHR
innen	CHR
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728303
Verkaufspreis	**2.275,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
3 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
3 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402881456	23,00
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag	4029990004	60,00
Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402880720	23,00



TKU 651 CNS

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 651 CNS

passend für Gastronorm 2/1

wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

- Umluft-Gewerbetiefkühlschrank, Ausstattung mit einer Volltür
- wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung zum Anschluss an eine externe Kälteanlage
- sichtbare Seiten aus CNS DIN 1.4301
- Isolierung aus bis zu 60 mm starkem Cyclopentan-Hartschaum
- selbstschließende Tür mit ergonomisch geformter Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Schrankinnenraum mit tiefgezogenem Boden und abgerundeten Ecken sowie einem Verdampfer mit Schutzabdeckung für maximale Hygiene
- automatische Abtauung
- elektrische Tauwasserverdunstung mittels Verdunstungsschale am Geräteboden, nicht sockelfähig
- höhenverstellbare CNS-Füße (-10/ +60 mm)
- wasserdichte elektronische Schalttafel mit Thermostat, Digitalthermometer und Ein-/Aus-Schalter

zentralgekühlte Modelle mit vorinstalliertem R 404 a Expansionsventil für den bauseitigen Anschluss

	TKU 651 CNS passend für Gastronorm 2/1, steckerfertige Ausführung	**TKU 651-Z CNS** passend für Gastronorm 2/1, zentralgekühlte Ausführung
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	720 x 780 x 2000	720 x 780 x 2000
innen (B x T x H)	600 x 665 x 1480	600 x 665 x 1480
Tiefe bei geöffneter Tür	1440	1440
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	600 l	600 l
Nettoinhalt	490 l	490 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	750 W / 230 V	
Kälteleistung	814 W / VT -23,3 °C	
Kältemittel / Menge	R 404 a / 300 g	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert
Energieverbrauch	9,46 kWh/ 24h	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-15 bis -24 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	151 kg / 134 kg	139 kg / 122 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Sichtseiten CNS	
innen	CNS	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	402726318	402727104
Verkaufspreis	**2.535,00 €**	**2.379,00 €**
SERIENZUBEHÖR		
3 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)		
3 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert		

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402881456	23,00
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag	4029990004	60,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33" inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402880205	229,00
Satz Laufrollen (2 Stück) davon eine feststellbar	402880539	64,00
Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402880720	23,00



TKU 665 CNS

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 665 CNS

steckerfertig, passend für GN 2/1

- Umluft-Gewerbetiefkühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- innen und außen komplett aus CNS gefertigt
- verdampferfreier Innenraum mit abgerundeten Ecken
- serienmäßig mit drei CNS-Tragroste Gastronorm 2/1
- energiesparende Polyurethan-Hartschaumisolierung mit bis zu 75 mm Stärke
- Schloss
- Türanschlag rechts, wechselbar
- elektrische Abtauung und automatische Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heisgasbasis
- elektronische Steuerung mit gesondert einstellbarer Luftfeuchte
- inkl. Interface RS 485 zum externen Auslesen HACCP relevanter Daten
- höhenverstellbare Füße aus CNS, sockelfähig

Planungshinweis:
Green Line Variante HEG® mit besonders sparsamer Kältetechnik und einem Einsparpotenzial des Energieverbrauchs von bis zu 40% gegenüber dem Standardmodell. Variante gegen Mehrpreis als Option.

	TKU 665 CNS steckerfertig, passend für GN 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	750 x 800 x 2040
innen (B x T x H)	600 x 650 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1500
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	660 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	576 W / 230 V
Kälteleistung	731 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 500 g
Energieverbrauch	8,13 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -25 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	140 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS DIN 1.4301
innen	CNS DIN 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	46710202001-0-0-HMPU
Verkaufspreis	**2.845,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
	HEG	in Green Line Energiesparversion HEG®	3.076,00

SERIENZUBEHÖR
3 x CNS-Tragrost GN 2/1 passend für KU/TKU 665
3 x Paar Auflageschienen

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
CNS-Tragrost GN 2/1 passend für KU/TKU 665	46746503007	79,00
Paar Auflageschienen	46760701431	12,00



TKU 701 CNS



TKU 701-2 CNS



TKU 701-Z CNS

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank Serie TKU 701 CNS

ALPENINOX

passend für Gastronorm 2/1, wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

- Umluft-Gewerbetiefkühlschrank wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung zum Anschluss an eine externe Kälteanlage
- Ausstattung mit einer Volltür oder 2 halben Türen
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
  Zentralgekühltes Modell (TKU 701-Z CNS) mit vorinstalliertem R 404 a Expansionsventil für den bauseitigen Anschluss
- elektronische Steuerung
- energieeffizienter 3fach-Fühlerabgleich im Innenraum, am Verdampfer und dem Kondensator
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Tür/Türen mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türanschlag rechts, wechselbar, nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/ 200mm); sockelfähig
- Kompressor-Schutzfunktion bei steckerfertigen Geräten. Fühler am Kondensator löst Alarm aus, sobald Schmutz die optimale Funktion des Gerätes gefährdet
- Spritzwasserschutz IPx4 - Front und Seiten

	TKU 701 CNS	TKU 701-2 CNS	TKU 701-Z CNS
	passend für Gastronorm 2/1, steckerfertige Ausführung	passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit 2 halben Türen	passend für Gastronorm 2/1, zentralgekühlte Ausführung
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	750 x 795 x 2050	750 x 795 x 2050	750 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	600 x 665 x 1440	600 x 665 x 1440	600 x 665 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1475	1475	1475
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	650 l	650 l	650 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	610 W / 230 V	610 W / 230 V	
Kälteleistung	780 W / VT -23,3 °C	780 W / VT -23,3 °C	780 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 270 g		Expansionsventil R 404 a vorinstalliert
Energieverbrauch	8,14 kWh/ 24h	8,14 kWh/ 24h	
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-15 bis -24 °C bei 43 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	153 kg	153 kg	139 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	402728468	402728469	402728523
Verkaufspreis	**2.949,00 €**	**3.953,00 €**	**2.860,00 €**
SERIENZUBEHÖR			
5 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)			
5 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert			

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402881456	23,00
Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief CNS	402881467	87,00
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag	4029990004	60,00
Pedaltüröffner	402881458	146,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33" inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402880205	229,00
Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402880720	23,00
Tragrost GN 2/1, CNS	402881067	69,00



TKU 701-CNS Green Line

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 701-CNS Green Line

Energiesparmodell, passend für Gastronorm 2/1

- Green Line Energiesparmodell mit innovativer, zertifizierter und nochmals optimierter SMART-Steuerung. Ausstattung mit 4 Temperaturfühlern für Kühlraum, Außentemperatur, Verdampfer und Kondensator. 5 Speisenkategorie-Vorwahltasten mit jeweils optimiertem Tiefkühlprogramm. Bedarfsgerechte Steuerung der Kühl- und Abtauzyklen. Optische und akustische Überwachungsfunktion für Tür, Temperatur, Fühler und Verdampfer. 7 Tage HACCP Protokoll- und Alarmfunktion über das Digitaldisplay auslesbar.
- Umluft-Gewerbetiefkühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- Ausstattung mit einer Volltür
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- elektronische SMART-Steuerung
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Tür/Türen mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türanschlag rechts, wechselbar, nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/200 mm), sockelfähig
- Kompressor-Schutzfunktion bei steckerfertigen Geräten. Fühler am Kondensator löst Alarm aus, sobald Schmutz die optimale Funktion des Gerätes gefährdet
- Spritzwasserschutz IPx4 - Front und Seiten

	TKU 701-CNS Green Line Energiesparmodell, passend für Gastronorm 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	750 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	600 x 665 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1475
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	650 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	610 W / 230 V
Kälteleistung	780 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 270 g
Energieverbrauch	6,83 kWh/ 24h
Geräuschpegel	57 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -24 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	153 kg / 138 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728487
Verkaufspreis	**3.398,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
5 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
5 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402881456	23,00
Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief CNS	402881467	87,00
HACCP-Protokolldrucker Basisversion	402881532	1.289,00
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag	4029990004	60,00
Pedaltüröffner	402881458	146,00
Schnittstellen-Kit „RS 485“ für 1 Gerät mit SMART-ECA-Steuerung	402880090	224,00
Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402880720	23,00
Tragrost GN 2/1, CNS	402881067	69,00



TKU 701-G CNS

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 701-G CNS

passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit Glastür

- Umluft-Gewerbetiefkühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- Ausstattung mit einer Glastür
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- elektronische Steuerung
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Glastür mit Edelstahlrahmen, Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türanschlag rechts, nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/ 200mm); sockelfähig
- Kompressor-Schutzfunktion bei steckerfertigen Geräten. Fühler am Kondensator löst Alarm aus, sobald Schmutz die optimale Funktion des Gerätes gefährdet
- Spritzwasserschutz IPx4 - Front und Seiten

	TKU 701-G CNS passend für Gastronorm 2/1, Ausstattung mit Glastür
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	750 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	600 x 665 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1474
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	650 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	800 W / 230 V
Kälteleistung	980 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 290 g
Energieverbrauch	16,5 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -20 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	162 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728470
Verkaufspreis	**4.394,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
5 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
5 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402881456	23,00
Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief CNS	402881467	87,00
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
Pedaltüröffner	402881458	146,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33" inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402880205	229,00
Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402880720	23,00
Tragrost GN 2/1, CNS	402881067	69,00



TKU 1351 CNS

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 1351 CNS

passend für Gastronorm 2/1

- Umluft-Gewerbetiefkühlschrank, steckerfertige Ausführung, Ausstattung mit 2 Volltüren
- sichtbare Seiten aus CNS DIN 1.4301
- Isolierung aus bis zu 60 mm starkem Cyclopentan-Hartschaum
- selbstschließende Türen mit ergonomisch geformter Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Schrankinnenraum mit tiefgezogenem Boden und abgerundeten Ecken sowohl einem Verdampfer mit Schutzabdeckung für maximale Hygiene
- elektrische Tauwasserverdunstung mittels Verdunstungsschale am Geräteboden, nicht sockelfähig
- höhenverstellbare CNS-Füße (-10/ +60 mm)
- wasserdichte elektronische Schalttafel mit Thermostat, Digitalthermometer und Ein-/Aus-Schalter

	TKU 1351 CNS
	passend für Gastronorm 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1440 x 780 x 2000
innen (B x T x H)	1320 x 665 x 1480
Tiefe bei geöffneter Tür	1450
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	1300 l
Nettoinhalt	1175 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	1030 W / 230 V
Kälteleistung	1088 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 450 g
Energieverbrauch	21,4 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -24 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	272 kg / 214 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Sichtseiten CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402726323
Verkaufspreis	**4.819,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
6 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
6 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402881456	23,00
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33“ inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402880205	229,00
Satz Laufrollen (2 Stück) davon eine feststellbar	402880539	64,00
Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402880720	23,00
Tragrost GN 2/1, CNS	402881067	69,00



TKU 1401 CNS

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 1401 CNS

passend für Gastronorm 2/1

- Umluft-Gewerbetiefkühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- Ausstattung mit zwei Volltüren
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- elektronische Steuerung
- energieeffizienter 3fach-Fühlerabgleich im Innenraum, am Verdampfer und dem Kondensator
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Türen mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- Türen nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/ 200mm); sockelfähig
- Kompressor-Schutzfunktion bei steckerfertigen Geräten. Fühler am Kondensator löst Alarm aus, sobald Schmutz die optimale Funktion des Gerätes gefährdet
- Spritzwasserschutz IPx4 - Front und Seiten

	TKU 1401 CNS
	passend für Gastronorm 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1500 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	1200 x 665 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1475
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	1400 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	960 W / 230 V
Kälteleistung	1150 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 380 g
Energieverbrauch	10,73 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -24 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	266 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728476
Verkaufspreis	**4.999,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
10 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
10 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402881456	23,00
Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief CNS	402881467	87,00
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
Pedaltüröffner	402881458	146,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33" inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402880205	229,00
Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402880720	23,00
Tragrost GN 2/1, CNS	402881067	69,00



TKU 1401 CNS Green Line

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 1401 CNS Green Line

Energiesparversion, passend für Gastronorm 2/1

- Green Line Energiesparmodell mit innovativer, zertifizierter und nochmals optimierter SMART-Steuerung. Ausstattung mit 4 Temperaturfühlern für Kühlraum, Außentemperatur, Verdampfer und Kondensator. 5 Speisenkategorie-Vorwahltasten mit jeweils optimiertem Tiefkühlprogramm. Bedarfsgerechte Steuerung der Kühl- und Abtauzyklen. Optische und akustische Überwachungsfunktion für Tür, Temperatur, Fühler und Verdampfer. 7 Tage HACCP Protokoll- und Alarmfunktion über das Digitaldisplay auslesbar.
- Umluft-Gewerbetiefkühlschrank in steckerfertiger Ausführung
- Ausstattung mit zwei Volltüren
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Energiesparisolierung aus Cyclopentan-Hartschaum, bis zu 75 mm stark
- verdampferfreier Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und tiefgezogenem Boden
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar
- wartungsfreundlich leicht herausnehmbares Kälteaggregat
- elektronische SMART-Steuerung
- Innenbeleuchtung
- selbstschließende Türen mit Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen
- höhenverstellbare Füße aus CNS (150/200mm); sockelfähig
- Kompressor-Schutzfunktion bei steckerfertigen Geräten. Fühler am Kondensator löst Alarm aus, sobald Schmutz die optimale Funktion des Gerätes gefährdet
- Spritzwasserschutz IPx4 - Front und Seiten

	TKU 1401 CNS Green Line Energiesparversion, passend für Gastronorm 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1500 x 795 x 2050
innen (B x T x H)	600 x 570 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1475
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	1400 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	960 W / 230 V
Kälteleistung	1150 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 380 g
Energieverbrauch	9,38 kWh/ 24h
Geräuschpegel	59 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -24 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	266 kg / 248 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728508
Verkaufspreis	**6.675,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
10 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	
10 x Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	

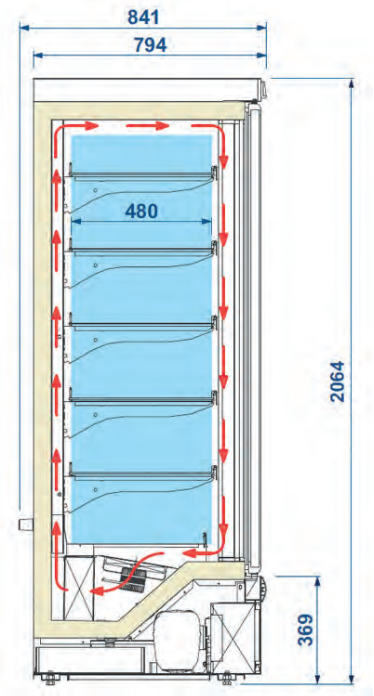
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar)	402881456	23,00
Drahtkorb GN 2/1, 150 mm tief CNS	402881467	87,00
HACCP-Protokolldrucker Basisversion	402881532	1.289,00
Pedaltüröffner	402881458	146,00
Schnittstellen-Kit „RS 485" für 1 Gerät mit SMART-ECA-Steuerung	402880090	224,00
Tragrost GN 2/1, grau rilsaniert	402880720	23,00
Tragrost GN 2/1, CNS	402881067	69,00



Modell BLIZZARD 2P RV/TB



Steuerung mit Abtauregelung



Maßzeichnung

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank BLIZZARD P RV/TB

Ausstattung mit 1, 2 oder 3 Glastüren

- steckerfertiger Gewerbetiefkühlschrank mit Umluftkühlung
- wahlweise in 1/2/3-türiger Glastürausführung
- Außen- und Innenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech in weiß
- 60 mm starke FKW- und FCKW-freie Isolierung
- selbstschließende beschlagfreie Doppelglastür mit lackiertem Aluminiumrahmen, Türrahmenheizung, leicht wechselbarer Magnetdichtung und Griffleiste
- horizontal und vertikal angeordnete sparsame LED Innenbeleuchtung
- je nach Modell 5, 10 oder 15 höhenverstellbare Tragroste, optional mit Preisschiene ausstattbar
- elektronischer Thermostat und Abtauschalter oberhalb in der Frontblende montiert
- servicefreundlich angeordnete Maschineneinheit
- 4 justierbare Stellfüße

	BLIZZARD 1P RV/TB	**BLIZZARD 2P RV/TB**	**BLIZZARD 3P RV/TB**
	Ausstattung mit 1 Glastür	Ausstattung mit 2 Glastüren	Ausstattung mit 3 Glastüren
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	670 x 841 x 2064	1340 x 841 x 2064	2010 x 841 x 2064
innen (B x T x H)	480	480	480
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	526 l	1166 l	1807 l
Nettoinhalt	300 l	700 l	1000 l
Ausstellfläche	5 Tragrost, verzinkt	10 Tragrost, verzinkt	15 Tragrost, verzinkt
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	630 W / 230 V	1250 W / 230 V	1880 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 290 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-16 bis -18 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	195 kg / 170 kg	340 kg / 310 kg	540 kg / 490 kg
VERKLEIDUNG			
außen	weiß		
innen	weiß		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	453800000004	453800000005	453800000006
Verkaufspreis	**3.248,00 €**	**5.789,00 €**	**8.627,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Kit Preisschienen (12)	453990900001	65,00
Kit Preisschienen (18)	453990900002	95,00
Kit Preisschienen (6)	453990900000	35,00



ETKU 1200 CNS

Einfahrtiefkühlschrank ETKU 1200 CNS

zentralgekühltes Modell, passend für GN 2/1

- Umluft-Einfahrtiefkühlschrank in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung für die Aufnahme von Einfahrregalwagen (nicht im Lieferumfang enthalten) GN 2/1, EN 600 x 400 oder EN 600 x 800 mm.
- Gehäusestruktur aus einem Stück
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit Schloss
- isolierter Boden, 50 mm, aus CNS DIN 1.4301
- interne Stoßfänger, an den Seiten aus CNS 1.4301, an der Rückwand und in der Tür aus robustem Kunststoff
- Innenbeleuchtung

zentralgekühltes Modell mit vorinstalliertem Expansionsventie R 404 a

	ETKU 1200 CNS	ETKU 1200-Z CNS
	zentralgekühltes Modell, passend für GN 2/1	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	900 x 1062 x 2300	900 x 1062 x 2300
innen (B x T x H)	740 x 920 x 1880	740 x 920 x 1880
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	1200 l	1200 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	955 W / 230 V	650 W / 230 V
Kälteleistung	848 W / VT -23,3 °C	848 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-15 bis -20 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	270 kg / 250 kg	250 kg / 230 kg
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	474120003	474120004
Verkaufspreis	**6.577,00 €**	**6.100,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Einfahrregalwagen 180 - 1E 1-teilig für GN 2/1, 1/1 und 1/2 mit 18 Paar U-förmigen Auflageschienen, Kippsicherung und beidseitiger Durchschubsperre, 588 x 679 x 1641 mm (B x T x H)	42749688040601	680,00



BKV 400-TK

Backwarentiefkühlschrank BKV 400-TK

passend für Euronorm 600 x 400 mm

- Backwaren-Tiefkühlschrank mit stiller Kühlung und Volltür
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol, ohne Schmutzfugen
- serienmäßig mit 6 Paar verstellbaren CNS-Auflageschienen für den Rosteinschub von Euronorm 600 x 400 mm Behältern oder Blechen und 3 fest verbaute Verdampferplatten, bis zu 40 kg belastbar
- Tür mit Magnetdichtung, Bügelgriff und Schloss
- Türanschlag rechts, wechselbar
- manuelle Abtauung

Euronorm-Bleche gehören nicht zum Lieferumfang

	BKV 400-TK passend für Euronorm 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	752 x 710 x 1515
innen (B x T x H)	613 x 530 x 1312
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	400 l
Fassungsvermögen	10 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	200 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 600 a
Energieverbrauch	2,5 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-9 bis -26 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	84 kg / 79 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß
innen	Kunststoff
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	4051401000
Verkaufspreis	**1.634,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
6 x Auflageschiene links	
6 x Auflageschiene rechts	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschiene links	4059452997	9,00
Auflageschiene rechts	4059452999	9,00



BWLF 600 EN1



Innenraum



BWLF 900 EN2

Backwarenlagerschrank Serie BWLF

je nach Modell passend für Euronorm 600 x 800 mm und/oder 600 x 400 mm

- Umluft-Backwarenlagerschrank mit einer Volltür, Modell PLUS mit Frosterfunktion bis -30 °C
- Modell BWLF 600 EN1 passend für 20 Euronorm-Bleche oder -Behälter 600 x 400 mm, Modell BWLF 900 EN2 passend für 20 Euronorm-Bleche oder -Behälter 600 x 800 mm, bzw. 40 x 600 x 400 mm
- außen und innen aus CNS gefertigt
- 60 mm starke Energiespar-Isolierung
- selbstschließende Tür mit Griffleiste, Schloss und 90° Offen-Stellung
- Schrankinnenraum in Hygieneausführung mit gerundeter Bodenwanne
- extra beschichteter Verdampfer
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung
- Türanschlag rechts, mittels Umbaukit (Sonderzubehör) wechselbar
- höhenverstellbare CNS-Füße (150/180 mm), sockelfähig

	BWLF 600 EN1	**BWLF 900 EN2**	**BWLF 900-PLUS EN2**
	passend für Euronorm 600 x 400 mm	passend für Euronorm 600 x 800 mm und 600 x 400 mm	mit Frosterfunktion bis -30 °C passend für Euronorm 600 x 800 mm und 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	740 x 730 x 2070	740 x 1010 x 2070	740 x 1010 x 2070
innen (B x T x H)	620 x 600 x 1480	620 x 880 x 1480	620 x 880 x 1480
Tiefe bei geöffneter Tür	1420	1700	1700
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	600 l	900 l	900 l
Nettoinhalt	560 l	820 l	820 l
Fassungsvermögen	20 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm	40 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm 20 Bleche/Behälter, EN 600 x 800 mm	
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	709 W / 230 V	955 W / 230 V	1800 W / 230 V
Kälteleistung	441 W / VT -23 °C	848 W / VT -23 °C	875 W / VT -23 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a		
Energieverbrauch	9,7 kWh/ 24h	13,7 kWh/ 24h	
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-5 bis -25 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	-5 bis -30 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	172 kg / 143 kg	230 kg / 195 kg	240 kg / 205 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	474600400200	474600800200	474600800300
Verkaufspreis	**3.259,00 €**	**3.666,00 €**	**4.623,00 €**



RGS 100

Rückstellprobenschrank RGS 100

mit 5 Edelstahlsystemblechen und 75 Probendosen

- Tiefkühlschrank mit Rückstellprobeneinrichtung, stiller Kühlung und Volltür
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol, ohne Schmutzfugen
- Innengestell mit 5 Edelstahlsystemblechen und je 15 Probendosen (0,125 l)
- Tür mit wechselbarer Magnetdichtung und Bügelgriff
- Türanschlag rechts, wechselbar
- manuelle Abtauung

	RGS 100 mit 5 Edelstahlsystemblechen und 75 Probendosen
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	553 x 600 x 630
innen (B x T x H)	445 x 430 x 410
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	80 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	100 W / 230 V
Kälteleistung	72 W / VT -23 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 50 g
Energieverbrauch	0,82 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-6 bis -20 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	30 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß
innen	Kunststoff
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	4055080099
Verkaufspreis	**1.188,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
1 x Schildersatz mit Wochentagen komplett	
5 x Wechselblech RGS 100 passend für 15 Probendosen	
75 x Probendose, 0,125 Ltr Höhe 68 mm, Ø 60 mm	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Probendose, 0,125 Ltr Höhe 68 mm, Ø 60 mm	4059910730	2,00
Schildersatz mit Wochentagen komplett	4059910740	3,00
Wechselblech RGS 100 passend für 15 Probendosen	42765150302	36,00



RGS 208

Rückstellprobenschrank RGS 208

mit 8 Edelstahlsystemblechen und 160 Probendosen

- Tiefkühlschrank mit Rückstellprobeneinrichtung, stiller Kühlung und Volltür
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol, ohne Schmutzfugen
- Innengestell mit 8 Edelstahlsystemblechen und je 20 Probendosen (0,125 l)
- Tür mit wechselbarer Magnetdichtung und Bügelgriff
- Türanschlag rechts, wechselbar

	RGS 208 mit 8 Edelstahlsystemblechen und 160 Probendosen
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	600 x 631 x 1250
innen (B x T x H)	418,5 x 412 x 993
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	190 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	90 W / 230 V
Kälteleistung	103 W / VT -23 °C
Kältemittel / Menge	R 600 a / 60 g
Energieverbrauch	0,86 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-18 bis -28 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	56,7 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß
innen	Kunststoff
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	4055208399
Verkaufspreis	**2.036,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
1 x Schildersatz mit Wochentagen komplett	
160 x Probendose, 0,125 Ltr Höhe 68 mm, Ø 60 mm	
8 x Wechselblech RGS 208 passend für 20 Probendosen	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Probendose, 0,125 Ltr Höhe 68 mm, Ø 60 mm	4059910730	2,00
Schildersatz mit Wochentagen komplett	4059910740	3,00
Wechselblech RGS 208 passend für 20 Probendosen	42765150304	36,00

Notizen:

Schnellkühler
Schockfroster



Schnellkühler

3/1 - 3/4



Schockfroster

3/5 - 3/19

Für mehr Leichtigkeit in der Küche:

Schnellabkühlen und Schockfrosten mit ALPENINOX



Cruise Zyklus*

Turbo Cooling**
individuelle Programme

Anzeige der Kühlzellen- und Kerntemperatur

HACCP- und Serviceanzeige

Auswahltaste Zeitanzeige

Zusatzfunktionen
- Manuelles Abtauen
- Auswahl des Temperaturfühlers (bis zu drei Fühler möglich)
- Auswahl der Kühlnorm (UK oder NF)
- erweiterte Einstellungen
- Rückverfolgbarkeit von HACCP- und Service-Infos

Auswahl der Kühl- und Gefrierzyklen
- Softchilling
- Hardchilling
- Konservierung
- Schockfrosten
- Frosten/ Lagern

Normen NF/UK Standards oder persönliche Einstellungen

Anzeige der kalkulierten Restlaufzeit bei kerntemperaturgesteuerten Kühl- und Gefrierzyklen
ARTE
= (**A**lg. for **R**emaining **T**ime **E**stimation)

Zentrale Auswahltasten für:
- Zyklus
- Zeit
- Kerntemperatur
- Zusatzfunktionen

***Cruise:**
intelligenter Kühlzyklus, der die Kühltemperatur automatisch dem jeweiligen Produkt anpasst.
Vorteile: Vermeidung von Frostbrand, einfache Einstellung per Knopfdruck

****Turbo Cooling:**
Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur



SAK 10-CW

Schnellkühler SAK 10-CW

für bis zu 5 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm

- Schnellabkühler der WellServe-Serie mit Quereinschub
- steckerfertige Ausführung
- 2 frei programmierbare Programme und 10 Standard-Programme
- Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK- und NF-Norm
- Tür ohne Schloss, Türanschlag rechts, wechselbar
- Impuls-Start-System
- automatische Abtauung während der Konservierung
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den vorhandenen Bodenabfluss 1,5“
- 60 mm starke Energiespar-Isolierung
- HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge und RS-485 Schnittstelle
- akustischer Alarm nach Beendigung des Kühlvorganges oder bei Fehlermeldung

	SAK 10-CW für bis zu 5 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	762 x 700 x 850
innen (B x T x H)	640 x 400 x 380
Tiefe bei geöffneter Tür	1407
Höhe mit Füßen	900
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	115 l
Leistung	12,5 kg Ware/ Zyklus Schnellabkühlen ideal für ca. 30-40 Essen pro Tag Führungsschienen für 5 x GN 1/ 1-50 oder EN 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	510 W / 230 V
Kälteleistung	980 W / VT -5 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 1100 g
Energieverbrauch	0,68 kWh pro Zyklus
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+90 bis +3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Einbringtemperatur	+90 °C oder garheiß
Konservierungstemperatur	+3 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	98 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728525
Verkaufspreis	**4.135,00 €**

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 4!

Weitere Zusatzinformationen unter www.nordcap.de/wellserve.pdf



SAK 15-CW



Steuerung



Downloadtipp

Schnellkühler SAK 15-CW

für bis zu 5 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm

- Schnellabkühler der WellServe-Serie mit Quereinschub
- steckerfertige Ausführung
- serienmäßig inkl. 1 elektronischen Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten
- 2 frei programmierbare Programme und 10 Standard-Programme
- Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Temperatur
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK- und NF-Norm
- Tür ohne Schloss, Türanschlag rechts, wechselbar
- Impuls-Start-System
- automatische Abtauung während der Konservierung
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den vorhandenen Bodenabfluss 1,5“
- 60 mm starke Energiespar-Isolierung
- HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge RS-485 Schnittstelle
- akustischer Alarm nach Beendigung des Kühlvorganges oder bei Fehlermeldung

	SAK 15-CW für bis zu 5 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	760 x 760 x 970
innen (B x T x H)	640 x 419 x 400
Tiefe bei geöffneter Tür	1480
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	115 l
Leistung	19,5 kg Ware/ Zyklus Schnellabkühlen ideal für ca. 60-80 Essen pro Tag Führungsschienen für 5 x GN 1/ 1-50 oder EN 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	850 W / 230 V
Kälteleistung	707 W / VT -5 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 1100 g
Energieverbrauch	1,3 kWh pro Zyklus
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+90 bis +3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Einbringtemperatur	+90 °C oder garheiß
Konservierungstemperatur	+3 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	85 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728210
Verkaufspreis	**4.813,00 €**

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 4!

Weitere Zusatzinformationen unter www.nordcap.de/wellserve.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



SAK 28-CW



Steuerung

Schnellkühler SAK 28-CW

für bis zu 10 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm

- Schnellabkühler der WellServe-Serie mit Quereinschub
- steckerfertige Ausführung
- serienmäßig inkl. 1 elektronischen Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten
- 2 frei programmierbare Programme und 10 Standard-Programme
- Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Temperatur
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK- und NF-Norm
- Tür ohne Schloss, Türanschlag rechts, wechselbar
- Impuls-Start-System
- automatische Abtauung während der Konservierung
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den vorhandenen Bodenabfluss 1,5“
- 60 mm starke Energiespar-Isolierung
- HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge

	SAK 28-CW für bis zu 10 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	760 x 760 x 1640
innen (B x T x H)	640 x 419 x 730
Tiefe bei geöffneter Tür	1500
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	210 l
Leistung	32 kg Ware/ Zyklus Schnellabkühlung ideal für ca. 100-120 Essen pro Tag
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	1400 W / 230 V
Kälteleistung	1436 W / VT -5 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 1500 g
Energieverbrauch	2,0 kWh pro Zyklus
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+90 bis +3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Einbringtemperatur	+90 °C oder garheiß
Konservierungstemperatur	+3 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	155 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728211
Verkaufspreis	**6.158,00 €**

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 4!

Weitere Zusatzinformationen unter www.nordcap.de/wellserve.pdf

ZUBEHÖR	SAK 10-CW	SAK 15-CW	SAK 28-CW	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
1 extra Kerntemperaturfühler *zum serienmäßigen (nur ab Werk)*	●	●	●	402880089	171,00
2 extra Kerntemperaturfühler *zum serienmäßigen (nur ab Werk)*	●	●	●	402880096	303,00
Gitterrost GN 1/1 rilsaniert *für Schockfroster, -kühler, Abm.: B x T x H: 325 x 530 x 2 mm*	-	●	●	402881061	25,00
HACCP-Protokolldrucker *Basisversion*	●	●	●	402881532	1.245,00
HACCP-Schnittstellenkit für PC	●	●	●	402880183	293,00
Hordenwagen-Untergestell	-	-	●	402922128	1.111,00
Satz (2 Stück) Edelstahlroste *passend für GN 1/1, Abm.: B x T x H: 325 x 540 x 2 mm*	●	●	-	402921101	77,00
Satz Füße (4 Stück) *durch die Installation des Füßebausatzes erreicht der Schockkühler eine Höhe von 900mm (in der Berechnung der Höhe ist die obere Abdeckplatte inbegriffen).*	●	-	-	402881493	82,00
Satz Laufrollen (4 Stück) *davon 2 mit Bremse*	-	●	-	402881097	126,00
Tragrost 600 x 400 mm, weiß	-	●	-	402880864	45,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung



ZERO T5 SP-EIS



Serie ZERO - multifunktional einsetzbar



Maßzeichnung



WWW-Tipp:
www.nordcap.de/zero.pdf

ISA Schockfroster Serie ZERO

steckerfertig, wahlweise für 6 oder 12 Eisschalen, bzw. multifunktional für Gastronorm Bleche einsetzbar

- Schockfrosten von +90°C auf -18°C oder Schnellabkühlen von +90°C auf +3°C in einem Gerät
- steckerfertig Ausführung
- serienmäßig inkl. Edelstahl-Tragrosten zur modellabhängigen Aufnahme von 6 oder 12 Eisschalen
- multifunktionaler Einsatz auf für Gastronorm oder Euronorm-Bleche
- Kühlzelle zur leichten Reinigung aus Edelstahl AISI 304 (CNS 1.4301), mit gerundeten Fugen
- selbstschließende Tür zur Befüllung bei 180° Öffnung feststellbar
- Kerntemperaturfühler
- LCD-Kontrolleinheit mit ZOOM-Funktion
- Heißgasabtauung und Tauwasserschale
- höhenverstellbare Edelstahl-Füße (max. +70 mm)
- 60 mm Energiesparisolierung

	ZERO T5 SP-EIS	ZERO T8 VT SP-EIS
	inkl. 3 CNS-Tragrosten für bis zu 6 Eisschalen/5 Ltr.	inkl. 6 CNS-Tragrosten für bis zu 12 Eisschalen/5 Ltr.
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	800 x 700 x 920	800 x 790 x 1270
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	1890 W / 230 V	2900 W / 230 V
Kälteleistung	3300 W / VT -10 °C	4500 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+90 bis -18 °C +90 bis +3 °C	
Klimaklasse	4 (bis 30°C Umgebungstemperatur)	
Konservierungstemperatur	-18 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	120 kg	180 kg
VERKLEIDUNG		
außen	CNS	
innen	CNS	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	453975005100	453975008100
Verkaufspreis	**3.508,00 €**	**4.688,00 €**
SERIENZUBEHÖR		
1 x Kit EIS mit Edelstahlstellage und 3 CNS-Tragrosten		
1 x Kit EIS mit Edelstahlstellage und 6 CNS-Tragrosten		



SF 10-CW



Steuerung

Schockfroster SF 10-CW

für bis zu 5 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm

- Schockfroster der WellServe-Serie mit Quereinschub
- Kombigerät, auch als Schnellabkühler verwendbar
- steckerfertige Ausführung
- 2 frei programmierbare Programme und 10 Standard-Programme
- Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige
- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten
- 2 spezielle Eiscremeprogramme zur Produktion von verkaufsfertigem oder lagerfähigem Eis
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK- und NF-Norm
- Impuls-Start-System
- automatische Abtauung während der Konservierung
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den vorhandenen Bodenabfluss 1,5“
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge und RS-485 Schnittstelle
- akustischer Alarm

	SF 10-CW für bis zu 5 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	762 x 700 x 850
innen (B x T x H)	640 x 400 x 380
Tiefe bei geöffneter Tür	1407
Höhe mit Füßen	900
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	115 l
Leistung	7 kg Ware/ Zyklus Schockfrosten 12,5 kg Ware/ Zyklus Schnellabkühlen ideal für ca. 30-40 Essen pro Tag Gestell mit kippsicheren Auflageschienen für bis zu 5 x GN 1/ 1-50 oder EN 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	830 W / 230 V
Kälteleistung	780 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 980 g
Energieverbrauch	3,08 kWh pro Zyklus
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Arbeitstemperatur	bedarfsgerecht von -22 °C Soft-Chilling bis -41 °C Hard-Chilling
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Einbringtemperatur	+90 °C oder garheiß
Konservierungstemperatur	-18 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	105 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728526
Verkaufspreis	**4.476,00 €**

Sonderzubehör finden Sie ab Seite 17!

Weitere Zusatzinformationen unter www.nordcap.de/wellserve.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Schockfroster SF 15-CW

für bis zu 5 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm



SF 15-CW



Steuerung

- Schockfroster der WellServe-Serie mit Quereinschub
- Kombigerät, auch als Schnellabkühler verwendbar
- steckerfertige Ausführung
- 2 frei programmierbare Programme und 10 Standard-Programme
- Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige
- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten
- 2 spezielle Eiscremeprogramme zur Produktion von verkaufsfertigem oder lagerfähigem Eis
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK- und NF-Norm
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Impuls-Start-System
- automatische Abtauung während der Konservierung
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den vorhandenen Bodenabfluss 1,5“
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge und RS-485 Schnittstelle
- akustischer Alarm

	SF 15-CW für bis zu 5 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	760 x 760 x 970
innen (B x T x H)	640 x 419 x 400
Tiefe bei geöffneter Tür	1480
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	115 l
Leistung	15 kg Ware/Zyklus Schockfrosten 19,5 kg Ware/Zyklus Schnellabkühlen ideal für ca. 60-80 Essen pro Tag
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	1800 W / 230 V
Kälteleistung	1477 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 1200 g
Energieverbrauch	5,9 kWh pro Zyklus
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Arbeitstemperatur	bedarfsgerecht von -22 °C Soft-Chilling bis -41 °C Hard-Chilling
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Einbringtemperatur	+90 °C oder garheiß
Konservierungstemperatur	-18 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	125 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728214
Verkaufspreis	**5.261,00 €**

Sonderzubehör finden Sie ab Seite 17!

Weitere Zusatzinformationen unter www.nordcap.de/wellserve.pdf



SF 28-CW



Steuerung

Schockfroster SF 28-CW

für bis zu 10 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm

- Schockfroster der WellServe-Serie mit Quereinschub
- Kombigerät, auch als Schnellabkühler verwendbar
- Ausführung mit integrierter Maschineneinheit
- 2 frei programmierbare Programme und 10 Standard-Programme
- Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige
- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK- und NF-Norm
- Impuls-Start-System
- automatische Abtauung während der Konservierung
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den vorhandenen Bodenabfluss 1,5“
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge und RS-485 Schnittstelle
- akustischer Alarm

	SF 28-CW für bis zu 10 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	760 x 760 x 1640
innen (B x T x H)	640 x 419 x 730
Tiefe bei geöffneter Tür	1480
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	210 l
Leistung	28 kg Ware/ Zyklus Schockfrosten 32 kg Ware/ Zyklus Schnellabkühlen ideal für ca. 100-120 Essen pro Tag Führungsschienen für 10 x GN 1/ 1-50 oder EN 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	3800 W / 400 V
Kälteleistung	1820 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 1800 g
Energieverbrauch	12,2 kWh pro Zyklus
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Arbeitstemperatur	bedarfsgerecht von -22 °C Soft-Chilling bis -41 °C Hard-Chilling
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Einbringtemperatur	+90 °C oder garheiß
Konservierungstemperatur	-18 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	140 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728215
Verkaufspreis	**7.544,00 €**

Sonderzubehör finden Sie ab Seite 17!

Weitere Zusatzinformationen unter www.nordcap.de/wellserve.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



SF 30-LW - „CRUISE"-Zyklus



Gastronorm/Euronorm-Wechselgestell für eine maximale Flexibilität



Anwendungsbeispiel mit dem kompatiblen Zanussi-Heißluftdämpfer

Schockfroster SF 30-LW-„CRUISE"-Zyklus

für bis zu 6 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm

- Schockfroster der WellServe-Serie mit Längseinschub
- Kombigerät, auch als Schnellabkühler verwendbar
- Ausführung mit integrierter 400 V Maschineneinheit
- patentierte CRUISE-Steuerung für den vollautomatischen Schnellabkühlprozess, welcher über den serienmäßigen 3-Sensor-Fühler kontrolliert wird
- 2 frei programmierbare Programme und 10 Standard-Programme
- Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK- und NF-Norm
- Türanschlag rechts
- Impuls-Start-System
- automatische Abtauung während der Konservierung
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den vorhandenen Bodenabfluss 1,5"
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge und RS-485 Schnittstelle

	SF 30-LW - „CRUISE"-Zyklus für bis zu 6 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	895 x 995 x 1020
innen (B x T x H)	500 x 705 x 450
Tiefe bei geöffneter Tür	1379
LEISTUNGSDATEN	
Leistung	25 kg Ware/ Zyklus Schockfrosten 30 kg Ware/ Zyklus Schnellabkühlen ideal für ca. 80-100 Essen pro Tag Führungsschienen für 6 x GN 1/ 1-50 oder EN 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	1937 W / 400 V
Kälteleistung	2500 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 2830 g
Energieverbrauch	7,5 kWh pro Zyklus
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Arbeitstemperatur	bedarfsgerecht von -22 °C Soft-Chilling bis -41 °C Hard-Chilling
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Einbringtemperatur	+90 °C oder garheiß
Konservierungstemperatur	-18 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	200 kg / 150 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728615
Verkaufspreis	**9.817,00 €**

Sonderzubehör finden Sie ab Seite 17!

Weitere Zusatzinformationen unter www.nordcap.de/wellserve.pdf



SF 50-LW Innenansicht



Anwendungsbeispiel mit dem kompatiblen Zanussi-Heißluftdämpfer



Gastronorm/Euronorm-Wechselgestell für eine maximale Flexibilität

Schockfroster SF 50-LW - „CRUISE"-Zyklus

für bis zu 10 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm

- Schockfroster der WellServe-Serie mit Längseinschub; auch als Schnellabkühler verwendbar
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken, diamantgeschliffenem Boden und einem Abfluss 1,5"
- das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK- und NF-Norm; vertikal angeordneter Lüfter
- Tür ohne Schloss; Türanschlag links
- Ausführung mit integrierter 400 V Maschineneinheit
- patentierte CRUISE-Steuerung für den vollautomatischen Schnellabkühlprozess, welcher über den serienmäßigen 3-Sensor-Fühler kontrolliert wird
- automatische Abtauung während der Konservierung
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den Bodenabfluss 1,5"
- Isolierung 60 mm Cyclopentan-Hartschaum
- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten
- 2 frei programmierbare Programme und 10 Standard-Programme
- Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb
- HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge

Hinweis: Alpeninox Schnellkühler und Schockfroster sind natürlich auch für den Anschluss an eine externe Kälteanlage lieferbar-sprechen Sie uns an!

	SF 50-LW - „CRUISE"-Zyklus für bis zu 10 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	895 x 995 x 1730
innen (B x T x H)	505 x 705 x 900
Tiefe bei geöffneter Tür	1379
LEISTUNGSDATEN	
Fassungsvermögen	10 Bleche/Behälter, GN 1/1 10 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm
Leistung	50 kg Schockfrosten 50 kg Schnellabkühlen 200-240 Essen pro Tag
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	3750 W / 400 V
Kälteleistung	3494 W / VT -25 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 4450 g
Energieverbrauch	12,5 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Arbeitstemperatur	bedarfsgerecht von -22 °C Soft-Chilling bis -41 °C Hard-Chilling
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Einbringtemperatur	+90 °C oder garheiß
Konservierungstemperatur	-18 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	300 kg / 265 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	728614
Verkaufspreis	**12.829,00 €**

Sonderzubehör finden Sie ab Seite 17!

Weitere Zusatzinformationen unter www.nordcap.de/wellserve.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



SF 50-CW-2



Steuerung

Schockfroster SF 50-CW-2

für bis zu 20 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm

- Schockfroster der WellServe-Serie mit Quereinschub
- Kombigerät, auch als Schnellabkühler verwendbar
- Ausführung mit integrierter 400 V Maschineneinheit
- 2 frei programmierbare Programme und 10 Standard-Programme
- Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige
- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK- und NF-Norm
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Impuls-Start-System
- automatische Abtauung während der Konservierung
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den vorhandenen Bodenabfluss 1,5“
- 60 mm starke Energiespar-Isolierung
- HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge und RS-485 Schnittstelle

	SF 50-CW-2 für bis zu 20 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	800 x 835 x 2230
innen (B x T x H)	680 x 450 x 1500
Tiefe bei geöffneter Tür	1570
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	560 l
Leistung	56 kg Ware/ Zyklus Schockfrosten 64 kg Ware/ Zyklus Schnellabkühlung ideal für ca. 160-180 Essen pro Tag
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	3933 W / 400 V
Kälteleistung	9054 W / VT -5 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 3600 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Arbeitstemperatur	bedarfsgerecht von -22 °C Soft-Chilling bis -41 °C Hard-Chilling
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Einbringtemperatur	+90 °C oder garheiß
Konservierungstemperatur	-18 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	227 kg / 210 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728594
Verkaufspreis	**12.089,00 €**

Sonderzubehör finden Sie ab Seite 17!

Weitere Zusatzinformationen unter www.nordcap.de/wellserve.pdf



SF 65-CW



Steuerung

Schockfroster SF 65-CW

ALPENINOX

für bis zu 10 x GN 2/1-50 bzw. EN 600 x 800 mm oder 20 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm

- Schockfroster der WellServe-Serie mit Quereinschub
- Kombigerät, auch als Schnellabkühler verwendbar
- Ausführung mit integrierter 400 V Maschineneinheit
- 2 frei programmierbare Programme und 10 Standard-Programme
- Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige
- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK- und NF-Norm
- Tür ohne Schloss, Türanschlag rechts
- Impuls-Start-System
- automatische Abtauung während der Konservierung
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den vorhandenen Bodenabfluss 1,5“
- 60 mm starke Energiespar-Isolierung
- HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge und RS-485 Schnittstelle

	SF 65-CW
	für bis zu 10 x GN 2/1-50 bzw. EN 600 x 800 mm oder 20 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1000 x 1010 x 1640
innen (B x T x H)	640 x 825 x 730
Tiefe bei geöffneter Tür	1730
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	560 l
Leistung	56 kg Ware/ Zyklus Schockfrosten 64 kg Ware/ Zyklus Schnellabkühlung ideal für ca. 160-180 Essen pro Tag Führungsschienen für 10 x GN 2/ 1-50 oder EN 600 x 800 mm
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	4700 W / 400 V
Kälteleistung	2843 W / VT -25 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 3300 g
Energieverbrauch	15,3 kWh pro Zyklus
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Arbeitstemperatur	bedarfsgerecht von -22 °C Soft-Chilling bis -41 °C Hard-Chilling
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Einbringtemperatur	+90 °C oder gar heiß
Konservierungstemperatur	-18 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	220 kg / 200 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728595
Verkaufspreis	**11.486,00 €**

Sonderzubehör finden Sie ab Seite 17!

Weitere Zusatzinformationen unter www.nordcap.de/wellserve.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



SF 70-LW - „CRUISE"-Zyklus

Schockfroster SF 70-LW-„CRUISE"-Zyklus

für bis zu 10 x GN 2/1-65 bzw. EN 600 x 800 mm

- Schockfroster der WellServe-Serie mit Längseinschub
- Kombigerät, auch als Schnellabkühler verwendbar
- Ausführung mit integrierter 400 V Maschineneinheit
- patentierte CRUISE-Steuerung für den vollautomatischen Schnellabkühlprozess, welcher über den serienmäßigen 3-Sensor-Fühler kontrolliert wird
- 2 frei programmierbare Programme und 10 Standard-Programme
- Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK- und NF-Norm
- Türanschlag links
- Impuls-Start-System
- automatische Abtauung während der Konservierung
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den vorhandenen Bodenabfluss 1,5"
- 60 mm starke Energiespar-Isolierung
- HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge und RS-485 Schnittstelle



Anwendungsbeispiel mit dem kompatiblen Zanussi-Heißluftdämpfer



Gastronorm/Euronorm-Wechselgestell für eine maximale Flexibilität

	SF 70-LW - „CRUISE"-Zyklus für bis zu 10 x GN 2/1-65 bzw. EN 600 x 800 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1250 x 993 x 1730
innen (B x T x H)	670 x 843 x 900
Tiefe bei geöffneter Tür	1768
LEISTUNGSDATEN	
Leistung	70 kg Ware/ Zyklus Schockfrosten 70 kg Ware/ Zyklus Schnellabkühlen ideal für ca. 200-240 Essen pro Tag Führungsschienen für 10 x GN 1/ 1-65 oder EN 600 x 800 mm
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	3900 W / 400 V
Kälteleistung	11319 W / VT -5 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 4370 g
Energieverbrauch	5,3 kWh pro Zyklus
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Arbeitstemperatur	bedarfsgerecht von -22 °C Soft-Chilling bis -41 °C Hard-Chilling
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Einbringtemperatur	+90 °C oder garheiß
Konservierungstemperatur	-18 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	260 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728616
Verkaufspreis	**16.896,00 €**

Sonderzubehör finden Sie ab Seite 17!

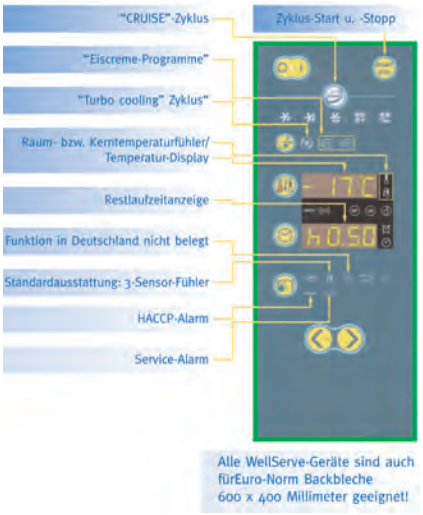
Weitere Zusatzinformationen unter www.nordcap.de/wellserve.pdf



SF 100-Z-LW - „CRUISE"-Zyklus



Anwendungsbeispiel mit dem kompatiblen Zanussi-Heißluftdämpfer



Cruise-Steuerung

Schockfroster SF 100-Z-LW-„CRUISE"-Zyklus

für bis zu 20 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm

- Schockfroster der WellServe-Serie mit Längseinschub
- Kombigerät, auch als Schnellabkühler verwendbar
- zentralgekühlte Ausführung für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- patentierte CRUISE-Steuerung für den vollautomatischen Schnellabkühlprozess, welcher über den serienmäßigen 3-Sensor-Fühler kontrolliert wird
- 2 frei programmierbare Programme und 10 Standard-Programme
- Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK- und NF-Norm
- Türanschlag links
- Impuls-Start-System
- automatische Abtauung während der Konservierung
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den vorhandenen Bodenabfluss 1,5"
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge und RS-485 Schnittstelle

	SF 100-Z-LW - „CRUISE"-Zyklus für bis zu 20 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1040 x 895 x 1783
innen (B x T x H)	525 x 705 x 1453
LEISTUNGSDATEN	
Leistung	85 kg Ware/ Zyklus Schockfrosten 100 kg Ware/ Zyklus Schnellabkühlen ideal für ca. 300-400 Essen pro Tag
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	880 W / 400 V
Kälteleistung	5350 W / VT -30 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Arbeitstemperatur	bedarfsgerecht von -22 °C Soft-Chilling bis -41 °C Hard-Chilling
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Einbringtemperatur	+90 °C oder garheiß
Konservierungstemperatur	-18 °C
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402727102
Verkaufspreis	**12.844,00 €**

Sonderzubehör finden Sie ab Seite 17!

Weitere Zusatzinformationen unter www.nordcap.de/wellserve.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Schockfroster SF 120-CW - steckerfertig

für bis zu 20 x GN 2/1-50 oder EN 600 x 400 mm



SF 120-CW - steckerfertig



Anwendungsbeispiel mit dem kompatiblen Zanussi-Heißluftdämpfer



Steuerung

- Schockfroster der WellServe-Serie für die Aufnahme von Einfahrregalwagen (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Kombigerät, auch als Schnellabkühler verwendbar
- Ausführung mit integrierter 400 V Maschineneinheit
- 2 frei programmierbare Programme und 10 Standard-Programme
- Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige
- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK- und NF-Norm
- Türanschlag rechts
- Impuls-Start-System
- automatische Abtauung während der Konservierung
- bauseitiger Wasseranschluss und Bodenablauf erforderlich
- 60 mm starke Energiespar-Isolierung
- HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge und RS-485 Schnittstelle

	SF 120-CW - steckerfertig für bis zu 20 x GN 2/1-50 oder EN 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1400 x 1285 x 2470
innen (B x T x H)	772 x 920 x 1850
Tiefe bei geöffneter Tür	2099
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	2841 l
Leistung	100 kg Ware/ Zyklus Schockfrosten 120 kg Ware/ Zyklus Schnellabkühlen für Hordenwagen mit bis zu 20 x GN 2/ 1 oder EN 600 x 400 mm ideal für bis zu 400 Essen pro Tag
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	6515 W / 400 V
Kälteleistung	4260 W / VT -30 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 6900 g
Energieverbrauch	28,21 kWh pro Zyklus
Wasserverbrauch	1,90 m³
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Arbeitstemperatur	bedarfsgerecht von -22 °C Soft-Chilling bis -41 °C Hard-Chilling
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
Einbringtemperatur	+90 °C oder garheiß
Konservierungstemperatur	-18 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	380 kg / 310 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728617
Verkaufspreis	**25.346,00 €**

Sonderzubehör finden Sie ab Seite 17!
Das Modell ist kompatibel zu Öfen der Hersteller ZANUSSI, RATIONAL und Electrolux.

Weitere Zusatzinformationen unter www.nordcap.de/wellserve.pdf



SF 180-CW - steckerfertig



Anwendungsbeispiel mit dem kompatiblen Zanussi-Heißluftdämpfer



Steuerung

Schockfroster Serie SF 180-CW

ALPENINOX

für bis zu 20 x GN 2/1-50 oder EN 600 x 800 mm

Lieferbar in Version steckerfertig, zentralgekühllt, zerlegte Lieferung oder als Durchfahrgerät

- Schockfroster der WellServe-Serie für die Aufnahme von Einfahrregalwagen (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Kombigerät, auch als Schnellabkühler verwendbar
- Ausführung mit integrierter 400 V Maschineneinheit oder zentralgekühlt für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- 2 frei programmierbare Programme und 10 Standard-Programme
- Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten, Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige
- Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK- und NF-Norm
- Türanschlag rechts
- Impuls-Start-System
- automatische Abtauung während der Konservierung
- bauseitiger Wasseranschluss und Bodenablauf erforderlich
- 60 mm starke Energiespar-Isolierung
- HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge und RS-485 Schnittstelle

	SF 180-CW - steckerfertig	SF 180-Z-CW - zentralgekühlt	SF 180-Z-CW - Durchfahrgerät	SF 180-CW - steckerfertig	SF 180-Z-CW - zentralgekühlt
	für bis zu 20 x GN 2/1-50 oder EN 600 x 800 mm		zentralgekühlt, für bis zu 20 x GN 2/1-50 oder EN 600 x 800 mm	für bis zu 20 x GN 2/1-50 oder EN 600 x 800 mm, **bei Lieferung zerlegt**	
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1400 x 1285 x 2470	1400 x 1285 x 2230	1400 x 1420 x 2230	1400 x 1285 x 2470	1400 x 1285 x 2230
innen (B x T x H)	730 x 1010 x 1850	730 x 1010 x 1850	725 x 1010 x 1850	730 x 1010 x 1850	730 x 1010 x 1850
Tiefe bei geöffneter Tür	2099	2099	3161	2099	2099
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	2841 l	2841 l	2841 l	2841 l	2841 l
Leistung	180 kg Ware/ Zyklus Schockfrosten 180 kg Ware/Zyklus Schnellabkühlen ideal für ca. über 500 Essen pro Tag für Hordenwagen mit bis zu 20 x GN 2/ 1 oder EN 600 x 800 mm				
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	7000 W / 400 V			7000 W / 400 V	
Kälteleistung	18335 W / VT -10 °C	18990 W / VT -10 °C	18990 W / VT -10 °C	18335 W / VT -10 °C	18990 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 3700 g	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert		R 404 a / Füllmenge vor Ort: 3700 g	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert
Energieverbrauch	22,7 kWh pro Zyklus			22,7 kWh pro Zyklus	
Wasserverbrauch	2,50 m³		2,50 m³	2,50 m³	2,50 m³
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF				
Arbeitstemperatur	bedarfsgerecht von -22 °C Soft-Chilling bis -41 °C Hard-Chilling				
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)				
Einbringtemperatur	+90 °C oder garheiß				
Konservierungstemperatur	-18 °C				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	510 kg	380 kg	380 kg	510 kg	380 kg
VERKLEIDUNG					
außen	CNS				
innen	CNS				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	402728338	402728340	402728351	402728339	402728341
Verkaufspreis	**29.998,00 €**	**20.788,00 €**	**22.758,00 €**	**30.376,00 €**	**20.854,00 €**

Sonderzubehör finden Sie ab Seite 17!
Bei den zerlegten Modellen beachten Sie bitte die bauseits erforderliche Befüllung mit Kältemittel. Dieses ist nicht im Lieferumfang enthalten.

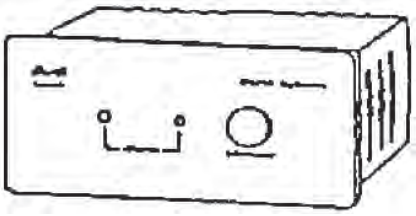
Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

ZUBEHÖR	SF 15-CW	SF 28-CW	SF 30-LW - "CRUISE"-Zyklus	SF 50-LW - "CRUISE"-Zyklus	SF 50-CW-2	SF 65-CW	SF 70-LW - "CRUISE"-Zyklus	SF 100-Z-LW - "CRUISE"-Zyklus	SF 120-CW - steckerfertig	SF 180-CW - steckerfertig	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
1 extra Kerntemperaturfühler *zum serienmäßigen (nur ab Werk)*	●	●	●	●	-	●	●	●	●	●	402880089	177,00
2 extra Kerntemperaturfühler *zum serienmäßigen (nur ab Werk)*	●	●	●	●	-	●	●	●	●	●	402880096	314,00
Bäckerei Hordengestell *(EN2 600 x 800), 8 Einschübe 80 mm Schienenabstand für 10 x GN 2/1*	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	402922067	955,00
Bäckerei Hordengestell *(EN1 600 x 400), fahrbar, 16 Einschübe 80 mm Schienenabstand für 20 x GN 1/1*	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	402922068	3.611,00
Bäckerei Hordengestell *(400 x 600) 20 x GN 2/1*	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	402922069	4.995,00
Bankettgestell für 92 Teller *75 mm Abstand*	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	402922055	3.347,00
Einfahrrahmen für 10 GN 1/1	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	402881028	415,00
Einfahr-Schienengestell *mit Führungsschienen für GN 2/1*	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	402881449	1.522,00
Einfahr-Untergestell SAK/SF 65 *passend für 10xGN 2/1*	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	402880075	385,00
Fahr-Untergestell *für Schienengestell*	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	402922004	1.335,00
Gitterrost GN 1/1 rilsaniert *für Schockfroster, -kühler, Abm.: B x T x H: 325 x 530 x 2 mm*	●	●	●	●	●	-	-	●	-	-	402881061	26,00
HACCP-Protokolldrucker *Basisversion*	●	●	●	-	●	●	●	●	●	●	402881532	1.289,00
HACCP-Schnittstellenkit für PC	●	-	●	●	●	●	●	●	●	●	402880183	303,00
Hordengestell *60 mm Rostabstand für 20 x GN 2/1*	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	402922204	4.956,00
Hordengestell *80 mm Rostabstand 14 x GN 2/1*	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	402922206	4.732,00
Hordengestell 10 Einschübe *für GN 2/1, 65 mm Schienenabstand*	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	402922043	768,00
Hordengestell 20 x GN 1/1 *herausnehmbar*	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	402881010	313,00
Hordengestell 8 Einschübe *für GN 2/1, 80 mm Schienenabstand*	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	402922045	742,00
Hordengestell für Backbleche *400 x 600 mm, 80 mm*	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	402922066	829,00
Hordengestell-Transportwagen *für 10 x GN 2/1*	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	402922042	1.987,00
Hordenwagen-Untergestell	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	402922128	1.150,00
Hordenwagen-Untergestell	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	402922130	2.725,00
Hordenwagen-Untergestell	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	402922132	2.565,00
Hordenwagen-Untergestell	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	402880017	1.258,00
Hordenwagen-Untergestell *für 922.140*	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	402922134	2.978,00
Maschinensatz *luft-/wassergekühlt, passend für SAK/SF, 100 kg*	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	402880059	9.530,00
Maschinensatz, luftgekühlt *passend für Schockfroster SF 50-LW*	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	267800250	3.242,00
Maschinensatz, luftgekühlt *passend für Schockfroster SF 65-CW*	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	267800220	2.718,00
Maschinensatz, luftgekühlt *passend für Schockfroster SF 70-CW*	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	267800380	4.078,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung

ZUBEHÖR	SF 15-CW	SF 28-CW	SF 30-LW - "CRUISE"-Zyklus	SF 50-LW - "CRUISE"-Zyklus	SF 50-CW-2	SF 65-CW	SF 70-LW - "CRUISE"-Zyklus	SF 100-Z-LW - "CRUISE"-Zyklus	SF 120-CW - steckerfertig	SF 180-CW - steckerfertig	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Maschinensatz, luftgekühlt *passend für Schockfroster SF 100-Z*	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	267800743	5.964,00
Rollenbasis f. Schienengestell	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	402881182	359,00
Satz (2 Stück) Edelstahlroste *passend für GN 1/1, Abm.: B x T x H: 325 x 540 x 2 mm*	●	●	●	●	●	-	-	●	-	-	402921101	80,00
Satz Laufrollen (4 Stück) *davon 2 mit Bremse*	●	●	-	-	-	●	-	-	-	-	402881097	130,00
Satz Rollen (4) *für Schockkühler /-froster*	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	402880111	195,00
Schienengestell *mit Führungsschienen, 6 x GN 1/1, Rostabstand 80 mm*	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	402922008	541,00
Schienengestell *mit Führungsschienen, 6 x GN 1/1, Rostabstand 65 mm*	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	402922005	565,00
Schienengestell *mit Führungsschienen für GN 1/1 Bleche 85 mm*	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	402922015	1.549,00
Schienengestell *mit Führungsschienen, 10 x GN 1/1, Rostabstand 63 mm*	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	402922006	798,00
Schienengestell *mit Führungsschienen, 10 x GN 1/1, Rostabstand 80 mm*	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	402922009	625,00
Schienengestell *mit Führungsschienen für GN 1/1 Bleche*	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	402922016	3.585,00
Schienengestell *mit Führungsschienen*	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	402922007	3.794,00
Schienengestell *mit Führungsschienen, 20 x GN 1/1, Rostabstand 80 mm*	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	402922010	3.998,00
Schienengestell *mit Führungsschienen für 20 xGN 1/1 Bleche, 63 mm*	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	402922044	2.806,00
Schienengestell *mit Führungsschienen für 20 xGN 1/1 Bleche, 80 mm*	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	402922046	2.796,00
Schienengestell 10 x GN 1/1 *mit Führungsschienen, Rostabstand 60 mm (für Elektroherde)*	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	402922121	229,00
Schienengestell 10 x GN 1/1 *mit Führungsschienen, Rostabstand 60 mm (für Gasherde)*	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	402922122	244,00
Schienengestell 10 x GN 1/1 *mit Führungsschienen , Rostabstand 80 mm (für Elektroherde)*	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	402922115	244,00
Schienengestell 10 x GN 1/1 *mit Führungsschienen, Rostabstand 80 mm (für Gasherde)*	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	402922116	246,00
Schienengestell 10 x GN 2/1 *mit Führungsschienen, Rostabstand 60 mm*	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	402922123	364,00
Schienengestell 10 x GN 2/1 *mit Führungsschienen, Rostabstand 80 mm*	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	402922117	357,00
separate Kühleinheit, Luft- *für SAK/SF 110-Z empfehlenswert - Hinweise beachten*	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	402880031	9.430,00
Tragrost 600 x 400 mm, weiß	●	●	-	-	●	●	-	-	-	-	402880864	47,00
Untergestell *zum Abstellen des Einfahr-Schienengestelles*	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	402880018	426,00
Untergestell *zum Abstellen des Hordengestelles*	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	402922142	482,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung



EWSA 80/A

Temperatur-Alarmsignalisierer EWSA 80/A

- kompakte Gehäusegröße mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten
- speziell bei beschränkten Platzverhältnissen
- Vorwahl der Grenztemperatur über ein einstellbares Potentiometer
- inkl. regelbarer Alarm-Zeitverzögerung von 1-16 Min.
- akustischer Alarm durch den elektronischen Summer mit Drucktastenstopp
- optischer Alarm über blinkende LED-Anzeige bis zur Behebung der Störung

	EWSA 80/A
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402881089
Verkaufspreis	**119,00 €**

Notizen:

Kühltische *(Sortierung aufsteigend nach Korpushöhe)*
Saladetten & Belegstationen
Pizzatische & Pizzatischaufsätze
Sushi- & Tapaskühler
Tiefkühltische
Gastronormbehälter



Kühltische

4/1 - 4/20



Tiefkühltische

4/21 - 4/24



Bäckerei-Kühl- & Tiefkühltische

4/25 - 4/26



Saladetten & Belegstationen

4/27 - 4/34



Pizzatische & Pizzatischaufsätze

4/35 - 4/40



Sushi- & Tapaskühler

4/41 - 4/44



Gastronormbehälter

4/45

Flexible Gestaltung von Kühl- und Tiefkühltischen nach individuellem Bedarf:

Concept-Line von ALPENINOX



Sie entscheiden:

? Steckerfertig oder zum Anschluss an eine externe Kältemaschine?
Die zentralgekühlte Variante hat ein schlankeres Installationsfach, Platzersparnis: 130 mm.



? Breite des Korpus:
zwei-, drei- oder viertürig?



? Statt eines Türabteils:
2 x 1/2-Lade,
3 x 1/3-Lade oder
1 x 1/3-Lade + 1 x 2/3-Lade?
Im Plus-Kühlbereich ist jede Kombination möglich!



? Die serienmäßige Lieferung erfolgt ohne Arbeitsplatte.
Optional gibt es Arbeitsplatten mit oder ohne Aufkantung.



? Mit höhenverstellbaren Füßen (-10/ +60 Millimeter) oder mit Rollen?



Individuelle Ausgestaltung von Kühl- & Tiefkühltischen:

Kühltische der Serien UBE und UBZ, Tiefkühltische der Serie UTKZ

CNS-Umluftverdampfer (5 Jahre Garantie) • optimierte Luftführung

Von den einzelnen Komponenten - zum individuellen Gerät

Unsere Preisliste im Katalog ist so aufgebaut, dass sich die Kühl- und Tiefkühltische der oben genannten Serien nach individuellen Vorstellungen gestalten lassen.

Das Grundmodell wird generell ohne Sonderausstattungen angeboten. Das bedeutet, die Tische sind nur als Korpus mit Türenelementen und inklusive Maschinenfach beziehungsweise Installationsfach kalkuliert, jedoch ohne Abdeckungen, Stellfüße usw.

Schubladen
statt Türen möglich:





Schublade:
1/2 + 1/2



Schublade:
1/3 + 2/3



Schublade:
1/3 + 1/3 + 1/3

mit <u>oder</u> ohne Abdeckung
(wahlweise 40 oder 50 mm hoch)



7 Korpushöhen
- 460 mm
- 510 mm
- 560 mm
- 650 mm
- 700 mm
- 710 mm
- 760 mm



Maschinen-fach



Installations-fach

links oder rechts



Räder



Stellfüße



Sockel

4 verschiedene Standardbreiten (1 Tür bis 4 Türen)



VARIATIONSKORPUS - jede beliebige Breite ist möglich!
(individuelle Kombination von GN 1/1, GN 2/1, Euronorm oder Tiefkühlung)

Die Möglichkeiten für eine modulare Zusammenstellung:

- **7 Korpushöhen** (460 - 760 mm)
- **4 verschiedene Breiten** (1 Tür bis 4 Türen)
- **mit oder ohne Abdeckung** (wahlweise 40 oder 50 mm hoch)
- **Maschinenfach** für steckerfertige Geräte (wahlweise auch links) oder
- **Installationsfach** für einen externen Kälteanschluss (wahlweise auch links)
- statt Türen sind auch **Schubladen** mit verschiedenen Höhen möglich (1/1, 1/2 + 1/2, 1/3 + 2/3, 1/3 + 1/3 + 1/3)
- **Räder, Stellfüße** oder **Sockel**

Kühltische im Überblick:







Das Kältesystem

UMLUFTVERDAMPFER mit Frische-Effekt

- sehr **große Verdampfer-Oberfläche** durch optimale Lamellenausführung
- Rohr und Lamellen aus **Chromnickelstahl**
- **geruchsneutral** und **säurebeständig**
- **optimale Verdampferposition** zwischen den Warenkörben = gleichmäßige Luftumspülung der Waren
- **optimierte Luftführung** verhindert Kälteaustritt beim Öffnen der Türen und Laden
- **5 Jahre Garantie** auf den Umluftverdampfer!

KÄLTEAGGREGAT

- minimierter Platzbedarf
- höchste Leistung auch bei 40°C Umgebungstemperatur
- kürzeste Abtauzeiten durch Heißgasabtauung
- Kondensatorfilter leicht abnehmbar zur Reinigung im Geschirrspüler

KÄLTEMITTEL

R 134 a, R 404 a
oder alternativ für Solekühlung

Das flexible System

- beliebige Kombination von GN 1/1, 2/1 und Backnorm
- Hygieneausführung H1 - H3 möglich
- Normalkühlung oder Tiefkühlung
- Türen- und Ladenanordnung frei wählbar
- Maschinen- bzw. Installationsfach links oder rechts
- nachträgliches Umbauen von Türen auf Schubladen (oder umgekehrt) jederzeit möglich

Die Saladette

- CNS-Verdampfer
- isolierte Abdeckung
- abnehmbares Hygiene-Schneidbrett
- Hygienewanne zum Kühlraum
- Zwischenstege in fixierbaren Positionen

Die Belegstation

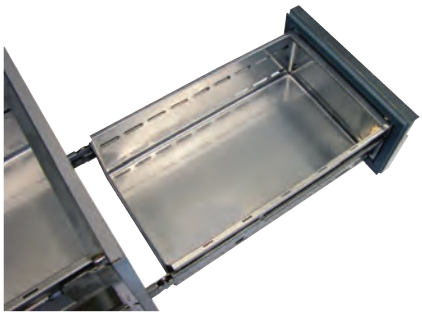
- einzigartige Luftführung mit Umluftkühlung der Schalen
- Kerntemperatur in GN-Schalen von +2°C
- mit Schneidbrett oder Bröseltasse
- Hygienewanne zum Kühlraum
- Nachtabdeckung







UBE 2-51-2T



Übervollauszug zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern



UBE 3-51-3T



UBE 1-51-1T

Kühltischserie UBE-51 GN 1/1

steckerfertig, Korpushöhe: 510 mm | Tiefe 660 mm
Schubladen 1/2 oder Vollauszüge kombinierbar

- steckerfertiger Kühltisch mit Umluftkühlung
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte und ohne Stellfüße
- außen und innen aus CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509 gefertigt, Sichtseiten matt geschliffen
- Bestückung wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/1 und 1/2
- Übervollauszüge zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern (Tragkraft 60 kg) komplett aus CNS, inkl. Magnetdichtungsrahmen
- Hygieneausführung mit gerundeter Innenwanne und Tauwasserablauf
- selbstschließende und nicht überstehende Türen mit Rahmenheizung, Magnetdichtung und CNS-Griffleiste, ab 95°-Stellung offen
- je Türabteil 2 höhenverstellbare Auflageschienen und 1 Tragrost
- Hochleistungsverdampfer aus CNS mit Frischeffekt, säurebeständig und geruchsneutral
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Schalttafel mit Digitalthermometer und beleuchtetem Ein/Aus-Schalter
- Isolierung aus 40 mm starkem Polyurethan- Hartschaum

	UBE 1-51-1T	UBE 2-51-2T	UBE 3-51-3T	UBE 4-51-4T
	1türig, steckerfertig mit Aggregat, Umluftkühlung, ohne Stellfüße	2türig, steckerfertig mit Aggregat, Umluftkühlung, ohne Stellfüße	3türig, steckerfertig mit Aggregat, Umluftkühlung, ohne Stellfüße	4türig, steckerfertig mit Aggregat, Umluftkühlung, ohne Stellfüße
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	770 x 660 x 510	1130 x 660 x 510	1570 x 660 x 510	2010 x 660 x 510
Tiefe bei geöffneter Tür	1070	1070	1070	1070
Tiefe bei geöffneter Schublade	1265	1265	1265	1265
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	112 l	200 l	310 l	420 l
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	245 W / 230 V	265 W / 230 V	300 W / 230 V	385 W / 230 V
Kälteleistung	185 W / VT -10 °C	240 W / VT -10 °C	305 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-2 bis +5 °C bei 40 °C UT und 40 % RF			
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509			
innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	485230051	485230001	485230011	485230061
Verkaufspreis	**2.828,00 €**	**3.755,00 €**	**4.447,00 €**	**5.463,00 €**

SERIENZUBEHÖR

1 x Tragrost GN 1/1 aus CNS je Türabteil
1 x Satz (2) CNS Auflageschienen je Türabteil

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Schloss für Tür oder Schublade ab Werk eingebaut	485190010	38,00
1 x 1/1 Vollauszug anstatt 1 Tür, Nutzhöhe 410 mm	485290211	288,00
2 x 1/2 Vollauszüge anstelle 1 Tür, Nutzhöhe je 165 mm	485290221	587,00
Abdeckung für UBE 1, 40 mm ABM (B x T x H): 770 x 700 x 40 mm	485154820	227,00
Abdeckung für UBE 1, 50 mm ABM (B x T x H): 770 x 700 x 50 mm	485154830	227,00
Abdeckung für UBE 2, 40 mm ABM (B x T x H): 1130 x 700 x 40 mm	485154821	313,00
Abdeckung für UBE 2, 50 mm ABM (B x T x H): 1130 x 700 x 50 mm	485154831	313,00
Abdeckung für UBE 3, 40 mm ABM (B x T x H): 1570 x 700 x 40 mm	485154822	455,00
Abdeckung für UBE 3, 50 mm ABM (B x T x H): 1570 x 700 x 50 mm	485154832	455,00
Abdeckung für UBE 4, 40 mm ABM (B x T x H): 2010 x 700 x 40 mm	485154823	568,00
Abdeckung für UBE 4, 50 mm ABM (B x T x H): 2010 x 700 x 50 mm	485154833	568,00
Satz (2) CNS-Auflageschienen	485290005	63,00
Sockel von 100 bis 150 mm Höhe Preis per lfm.	485290150	232,00
Sockel von 25 bis 100 mm Höhe Preis per lfm.	485290100	143,00
Tragrost GN 1/1, aus CNS	485290006	58,00

Zentralgekühlte Modelle für den Anschluss an eine externe Kälteanlage auf Anfrage lieferbar!



UKT 1ZG 2ZK



UKT 2ZG



UKT 2ZG 2ZK



UKT 3ZG

Kühltischserie UKT GN 1/1

steckerfertig, Korpushöhe: 520 mm | Tiefe 700 mm

MERCATUS

- Ausstattung modellabhängig mit Gastronorm 1/1 Vollladen und/oder 2 1/2 Gastronorm 1/1 Schubladen Nutzhöhen: Vollade = 271mm, 1/2 Schubladen jeweils 143 mm
- innen und außen aus CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- Teleskopzüge in hochwertiger CNS-Ausführung
- einfache Reinigung und optimal Hygiene durch abgerundete Innenecken und Außenkanten
- Bodenabstand über verstellbare Füße (130/210 mm) regulierbar
- energiesparende PUR-Hartschaumisolierung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis

	UKT 2ZG	UKT 1ZG 2ZK	UKT 3ZG	UKT 2ZG 2ZK
	2 x GN 1/1-Vollade	1 x GN 1/1-Vollade und 2 x GN 1/1 Schubladen	3 x GN 1/1-Vollade	2 x GN 1/1-Vollade und 2 x GN 1/1-Schubladen
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1200 x 700 x 650	1200 x 700 x 650	1600 x 700 x 650	1600 x 700 x 650
innen (B x T x H)	305 x 380	305 x 380	305 x 380	305 x 380
Tiefe bei geöffneter Schublade	1260	1260	1260	1260
LEISTUNGSDATEN				
Nettoinhalt	126,3 l	126,3 l	189,5 l	189,5 l
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	207 W / 230 V	207 W / 230 V	262 W / 230 V	262 W / 230 V
Kälteleistung	172 W / VT -10 °C	172 W / VT -10 °C	219 W / VT -10 °C	219 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 300 g		R 134 a / 350 g	
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)			
relative Luftfeuchtigkeit	80 %		78 %	
VERKLEIDUNG				
außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509			
innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	46710113001-0-0-T	46710113001-0-0-AT	46710113002-0-0-T	46710113002-0-0-AT
Verkaufspreis	**1.809,00 €**	**1.939,00 €**	**2.349,00 €**	**2.463,00 €**

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



KT 2701



KT 2711



KT 2731

Kühltischserie KT 2-türig

steckerfertig,

Korpushöhe: 650 mm | Tiefe 700 mm

- steckerfertiger Kühltisch mit Umluftkühlung und 2 Abteilen
- Ausstattung mit 2 Türen, passend für GN 1/1, wahlweise auch in kombinierter Ausstattung mit 1//2 Schubladen
- innen und außen aus CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509, Boden verzinkt
- einfache Reinigung und optimale Hygiene durch abgerundete Innenecken und ausreichend Bodenstand
- verstellbare Füße (+70 mm)
- selbstschließende Türen inkl. steckbaren Magnetdichtungen
- je Türabteil serienmäßig mit einem Tragrost mit kippsicherer Doppelschiene
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf Energie sparender Heißgasbasis
- korrosionsbeständiger Verdampfer mit Beschichtung
- hohe Luftfeuchtigkeit von 81 % bis 88 %
- ungekühlte Schublade über dem Maschinenfach

Planungshinweis:
Green Line Variante HEG® mit besonders sparsamer Kältetechnik und einem Einsparpotenzial bezüglich des Energieverbrauchs von bis zu 40% gegenüber dem Standardmodell der Serie KT.

	KT 2701	**KT 2711**	**KT 2731**
	steckerfertig, 2 Türen	steckerfertig, 1 Tür und 2 Schubladen	steckerfertig, 4 Schubladen
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1320 x 700 x 850	1320 x 700 x 850	1320 x 700 x 850
innen (B x T x H)	780 x 590 x 570	780 x 590 x 570	780 x 590 x 570
Tiefe bei geöffneter Tür	1095	1095	1095
Tiefe bei geöffneter Schublade	1260	1260	1260
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	241 l	241 l	241 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	227 W / 230 V	227 W / 230 V	227 W / 230 V
Kälteleistung	376 W / VT -10 °C	376 W / VT -10 °C	376 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 300 g		
Energieverbrauch	3,40 kWh/ 24h	3,40 kWh/ 24h	3,40 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-2 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)		
VERKLEIDUNG			
außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509		
innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	46710102001-K-H-0KT	46710102001-K-H-AKT	46710102001-K-H-CKT
Verkaufspreis	**2.359,00 €**	**2.812,00 €**	**3.226,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
	HEG	in Green Line Energiesparversion HEG®	2.540,00
	HEG	in Green Line Energiesparversion HEG®	2.993,00
	HEG	in Green Line Energiesparversion HEG®	3.407,00

SERIENZUBEHÖR
1 x Auflageschienen Set (2) je Türabteil
1 x Tragrost GN 1/1, grau, je Türabteil

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen Set (2)	46760602677	12,00
Tragrost GN 1/1, grau	46746502003	27,00



KT 3701



KT 3711



KT 3731



KT 3751

Kühltischserie KT 3-türig

steckerfertig, Korpushöhe: 650 mm | Tiefe 700 mm

- steckerfertiger Kühltisch mit Umluftkühlung und 3 Abteilen
- Ausstattung mit 3 Türen, passend für GN 1/1, wahlweise auch in kombinierter Ausstattung mit 1//2 Schubladen
- innen und außen aus CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509, Boden verzinkt
- einfache Reinigung und optimale Hygiene durch abgerundete Innenecken und ausreichend Bodenstand
- verstellbare Füße (+70 mm)
- selbstschließende Türen inkl. steckbaren Magnetdichtungen
- je Türabteil serienmäßig mit einem Tragrost mit kippsicherer Doppelschiene
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf Energie sparender Heißgasbasis
- korrosionsbeständiger Verdampfer mit Beschichtung
- hohe Luftfeuchtigkeit von 81 % bis 88 %
- ungekühlte Schublade über dem Maschinenfach

Planungshinweis:
Green Line Variante HEG® mit besonders sparsamer Kältetechnik und einem Einsparpotenzial bezüglich des Energieverbrauchs von bis zu 40% gegenüber dem Standardmodell der Serie KT.

	KT 3701	KT 3711	KT 3731	KT 3751
	steckerfertig, 3 Türen	steckerfertig, 2 Türen und 2 Schubladen	steckerfertig, 1 Tür und 4 Schubladen	steckerfertig, 6 Schubladen
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1755 x 700 x 850	1755 x 700 x 850	1755 x 700 x 850	1755 x 700 x 850
innen (B x T x H)	1215 x 590 x 570	1215 x 590 x 570	1215 x 590 x 570	1215 x 590 x 570
Tiefe bei geöffneter Tür	1095	1095	1095	1095
Tiefe bei geöffneter Schublade	1260	1260	1260	1260
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	365 l	365 l	365 l	365 l
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	280 W / 230 V	280 W / 230 V	280 W / 230 V	280 W / 230 V
Kälteleistung	446 W / VT -10 °C	446 W / VT -10 °C	446 W / VT -10 °C	446 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 350 g			
Energieverbrauch	4,68 kWh/ 24h	4,68 kWh/ 24h	4,68 kWh/ 24h	4,68 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-2 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509			
innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	46710102002-K-H-0KT	46710102002-K-H-AKT	46710102002-K-H-CKT	46710102002-K-H-EKT
Verkaufspreis	**2.945,00 €**	**3.376,00 €**	**3.798,00 €**	**4.237,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
	HEG	in Green Line Energiesparversion HEG®	3.171,00
	HEG	in Green Line Energiesparversion HEG®	3.602,00
	HEG	in Green Line Energiesparversion HEG®	4.024,00
	HEG	in Green Line Energiesparversion HEG®	4.463,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen Set (2)	46760602677	12,00
Tragrost GN 1/1, grau	46746502003	27,00

SERIENZUBEHÖR
1 x Auflageschienen Set (2) je Türabteil
1 x Tragrost GN 1/1, grau, je Türabteil

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



KT 4711



KT 4731

Kühltischserie KT 4-türig

steckerfertig, Korpushöhe: 650 mm | Tiefe 700 mm

- steckerfertiger Kühltisch mit Umluftkühlung und 4 Abteilen
- Ausstattung mit 4 Türen, passend für GN 1/1, wahlweise auch in kombinierter Ausstattung mit 1//2 Schubladen
- innen und außen aus CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509, Boden verzinkt
- einfache Reinigung und optimale Hygiene durch abgerundete Innenecken und ausreichend Bodenstand
- verstellbare Füße (+70 mm)
- selbstschließende Türen inkl. steckbaren Magnetdichtungen
- je Türabteil serienmäßig mit einem Tragrost mit kippsicherer Doppelschiene
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf Energie sparender Heißgasbasis
- korrosionsbeständiger Verdampfer mit Beschichtung
- hohe Luftfeuchtigkeit von 81 % bis 88 %
- ungekühlte Schublade über dem Maschinenfach

Planungshinweis:
Green Line Variante HEG® mit besonders sparsamer Kältetechnik und einem Energieverbrauchs-Einsparpotenzial von bis zu 40% gegenüber dem Standardmodell der Serie KT.

	KT 4711	**KT 4731**
	steckerfertig, 3 Türen und 2 Schubladen	steckerfertig, 2 Türen und 4 Schubladen
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	2190 x 700 x 850	2190 x 700 x 850
innen (B x T x H)	1650 x 590 x 570	1650 x 590 x 570
Tiefe bei geöffneter Tür	1095	1095
Tiefe bei geöffneter Schublade	1260	1260
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	489 l	489 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	351 W / 230 V	351 W / 230 V
Kälteleistung	624 W / VT -10 °C	624 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 425 g	
Energieverbrauch	5,83 kWh/ 24h	5,83 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-2 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)	
VERKLEIDUNG		
außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509	
innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	46710102003-K-H-AKT	46710102003-K-H-CKT
Verkaufspreis	**4.029,00 €**	**4.460,00 €**

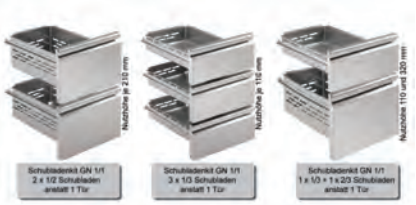
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
	HEG	in Green Line Energiesparversion HEG®	4.308,00
	HEG	in Green Line Energiesparversion HEG®	4.739,00

SERIENZUBEHÖR
1 x Auflageschienen Set (2) je Türabteil
1 x Tragrost GN 1/1, grau, je Türabteil

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen Set (2)	46760602677	12,00
Tragrost GN 1/1, grau	46746502003	27,00



CLM 2-7001



wahlweise auch mit GN 1/1 Schubladenkits in der Aufteilung 1/2, 1/3 und 2/3



tiefgezogener Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe
und einem1/2" Reinigungsabfluss
stark belastbare und leichtgängige Teleskopschubladen

Kühltischserie Concept Line GN 1/1, CLM 2-türig

steckerfertig, Korpushöhe: 650 mm | Tiefe 700 mm, Schubladen 1/3, 2/3, 1/2 kombinierbar

- steckerfertiger Kühltisch mit Umluftkühlung in 2-türiger Ausführung
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte für bauseitige Integration
- wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 und 1/2 bestückt
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- eingeschäumter Verdampfer
- Innraum tiefgezogenem Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem 1/2" Reinigungsabfluss
- servicefreundliche Tauwasser-Ablaufrinne oberhalb des Bodens in der Rückwand integriert
- je Türabteil eine leicht zu reinigende Stellage mit 6 kippsicheren Auflageschienen und 1 Tragrost, grau rilsaniert
- selbstschließende und nicht überstehende Türen (ab 95°-Stellung offen) mit Magnetdichtung und CNS-Griffleisten
- elektronische Steuerung, kompatibel zu RS 485 Schnittstellenkit
- links angeordnetes Maschinenfach mit tropentauglicher Kältemaschine (Klimaklasse T)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasabtauung
- Isolierung 50 mm stark
- höhenverstellbare CNS Stellfüße 150 mm (+60 /-10 mm), sockelfähig

	CLM 2-7001
	steckerfertiges Grundmodell ohne Arbeitsplatte, mit 2 Türen
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1234 x 700 x 800
innen (B x T x H)	2 x 365 x 580 x 543
Tiefe bei geöffneter Tür	1098
Tiefe bei geöffneter Schublade	1245
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	265 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	340 W / 230 V
Kälteleistung	380 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 130 g
Energieverbrauch	6,48 kWh/ 24h
Geräuschpegel	58,5 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	126 kg / 114 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS DIN 1.4301
innen	CNS DIN 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402727105
Verkaufspreis	**2.774,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
CLM 2-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	3.051,00
CLM 2-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	3.123,00

SERIENZUBEHÖR
je Türabteil 1 Stellage mit 5 kippsicheren Schienen, grau rilsaniert
je Türabteil 1 Tragrost, Gastronom 1/1, grau rilsaniert

SCHUBLADENKITS	Artikel-Nr.	Preis in €
Mehrpreis für 2 x 1/2 Schubladen GN 1/1 anstatt 1 Tür	402880118	480,00
Mehrpreis für 3 x 1/3 Schubladen GN 1/1 anstatt 1 Tür	402880115	790,00
Mehrpreis für 1 x 1/3 + 1 x 2/3 Schubladen anstatt 1 Tür	402880126	660,00

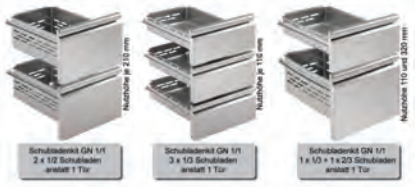
Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Kühltischserie Concept Line GN 1/1, CLM 3-türig

steckerfertig, Korpushöhe: 650 mm | Tiefe: 700 mm, Schubladen 1/3, 2/3, 1/2 kombinierbar



CLM 3-7001



wahlweise auch mit GN 1/1 Schubladenkits in der Aufteilung 1/2, 1/3 und 2/3



tiefgezogener Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem1/2" Reinigungsabfluss stark belastbare und leichtgängige Teleskopschubladen

- steckerfertiger Kühltisch mit Umluftkühlung in 3-türiger Ausführung
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte für bauseitige Integration
- wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 und 1/2 bestückt
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- eingeschäumter Verdampfer
- Innraum tiefgezogenem Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem 1/2" Reinigungsabfluss
- servicefreundliche Tauwasser-Ablaufrinne oberhalb des Bodens in der Rückwand integriert
- je Türabteil eine leicht zu reinigende Stellage mit 6 kippsicheren Auflageschienen und 1 Tragrost, grau rilsaniert
- selbstschließende und nicht überstehende Türen (ab 95°-Stellung offen) mit Magnetdichtung und CNS-Griffleisten
- elektronische Steuerung, kompatibel zu RS 485 Schnittstellenkit
- links angeordnetes Maschinenfach mit tropentauglicher Kältemaschine (Klimaklasse T)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasabtauung
- Isolierung 50 mm stark
- höhenverstellbare CNS Stellfüße 150 mm (+60 /-10 mm), sockelfähig

	CLM 3-7001
	steckerfertiges Grundmodell ohne Arbeitsplatte, mit 3 Türen
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1721 x 700 x 800
innen (B x T x H)	3 x 365 x 580 x 543
Tiefe bei geöffneter Tür	1098
Tiefe bei geöffneter Schublade	1245
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	415 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	340 W / 230 V
Kälteleistung	380 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 170 g
Energieverbrauch	5,83 kWh/ 24h
Geräuschpegel	58,5 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	137 kg / 137 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS DIN 1.4301
innen	CNS DIN 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402727106
Verkaufspreis	**3.311,00 €**

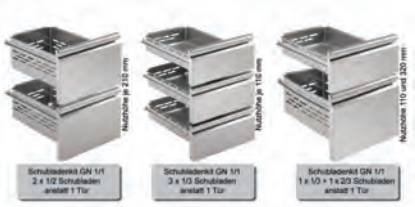
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
CLM 3-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	3.646,00
CLM 3-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	3.721,00

SERIENZUBEHÖR
je Türabteil 1 Stellage mit 5 kippsicheren Schienen, grau rilsaniert
je Türabteil 1 Tragrost, Gastronom 1/1, grau rilsaniert

SCHUBLADENKITS	Artikel-Nr.	Preis in €
Mehrpreis für 2 x 1/2 Schubladen GN 1/1 anstatt 1 Tür	402880118	480,00
Mehrpreis für 3 x 1/3 Schubladen GN 1/1 anstatt 1 Tür	402880115	790,00
Mehrpreis für 1 x 1/3 + 1 x 2/3 Schubladen anstatt 1 Tür	402880126	660,00



CLM 4-7001



wahlweise auch mit GN 1/1 Schubladenkits in der Aufteilung 1/2, 1/3 und 2/3



tiefgezogener Boden, fugenfrei
mit Rückhaltestufe
und einem1/2" Reinigungsabfluss
stark belastbare und leichtgängige
Teleskopschubladen

Kühltischserie Concept Line GN 1/1, CLM 4-türig

steckerfertig, Korpushöhe: 650 mm | Tiefe: 700 mm, Schubladen 1/3, 2/3, 1/2 kombinierbar

- steckerfertiger Kühltisch mit Umluftkühlung in 4-türiger Ausführung
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte für bauseitige Integration
- wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 und 1/2 bestückt
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- eingeschäumter Verdampfer
- Innraum tiefgezogenem Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem 1/2" Reinigungsabfluss
- servicefreundliche Tauwasser-Ablaufrinne oberhalb des Bodens in der Rückwand integriert
- je Türabteil eine leicht zu reinigende Stellage mit 6 kippsicheren Auflageschienen und 1 Tragrost, grau rilsaniert
- selbstschließende und nicht überstehende Türen (ab 95°-Stellung offen) mit Magnetdichtung und CNS-Griffleisten
- elektronische Steuerung, kompatibel zu RS 485 Schnittstellenkit
- links angeordnetes Maschinenfach mit tropentauglicher Kältemaschine (Klimaklasse T)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasabtauung
- Isolierung 50 mm stark
- höhenverstellbare CNS Stellfüße 150 mm (+60 /-10 mm), sockelfähig

	CLM 4-7001
	steckerfertiges Grundmodell ohne Arbeitsplatte, mit 4 Türen
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	2204 x 700 x 800
innen (B x T x H)	4 x 365 x 580 x 543
Tiefe bei geöffneter Tür	1098
Tiefe bei geöffneter Schublade	1245
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	560 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	380 W / 230 V
Kälteleistung	380 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 230 g
Energieverbrauch	6,78 kWh/ 24h
Geräuschpegel	58,5 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	196 kg / 178 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS DIN 1.4301
innen	CNS DIN 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402727107
Verkaufspreis	**3.880,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
CLM 4-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	4.285,00
CLM 4-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	4.390,00

SERIENZUBEHÖR
je Türabteil 1 Stellage mit 5 kippsicheren Schienen, grau rilsaniert
je Türabteil 1 Tragrost, Gastronom 1/1, grau rilsaniert

SCHUBLADENKITS	Artikel-Nr.	Preis in €
Mehrpreis für 2 x 1/2 Schubladen GN 1/1 anstatt 1 Tür	402880118	480,00
Mehrpreis für 3 x 1/3 Schubladen GN 1/1 anstatt 1 Tür	402880115	790,00
Mehrpreis für 1 x 1/3 + 1 x 2/3 Schubladen anstatt 1 Tür	402880126	660,00

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Concept-Line von ALPENINOX

steckerfertige Basismodelle



CLM 2-7001

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.727.105
EURO 2.774,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 3.051,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 3.123,00



CLM 2-7011

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.550
EURO 3.254,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 3.531,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 3.603,00



CLM 2-7031

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.555
EURO 3.734,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 4.011,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 4.083,00



CLM 2-7061

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.553
EURO 3.604,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 3.881,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 3.953,00



CLM 3-7001

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.727.106
EURO 3.311,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 3.646,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 3.721,00



CLM 3-7011

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.557
EURO 3.791,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 4.126,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 4.201,00



CLM 3-7031

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.559
EURO 4.271,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 4.606,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 4.681,00



CLM 3-7051

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.561
EURO 4.751,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 5.086,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 5.161,00



CLM 4-7001

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.727.107
EURO 3.880,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 4.285,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 4.390,00



CLM 4-7011

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.563
EURO 4.360,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 4.765,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 4.870,00



CLM 4-7031

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.565
EURO 4.840,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 5.245,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 5.350,00



CLM 4-7051

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.567
EURO 5.800,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 6.205,00

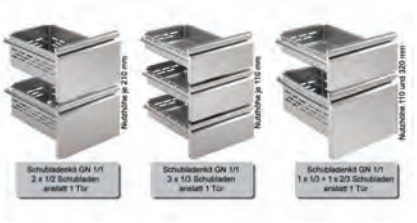
Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 6.310,00



CLO 2-7001



tiefgezogener Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem1/2" Reinigungsabfluss stark belastbare und leichtgängige Teleskopschubladen



wahlweise auch mit GN 1/1 Schubladenkits in der Aufteilung 1/2, 1/3 und 2/3

Kühltischserie Concept Line GN 1/1, CLO 2-türig

ALPENINOX

zentralgekühlt, Korpushöhe: 650 mm | Tiefe: 700 mm, Schubladen 1/3, 2/3, 1/2 kombinierbar

- zentralgekühlter Kühltisch mit Umluftkühlung für den bauseitigen Anschluss in 2-türiger Ausführung
- platzsparendes Installationsfach, 136 mm breit mit vorinstalliertem Expansionsventil R 404 a
- Anschlüsse für Tauwasser-, Saug- und Druckleitung installationsfreundlich nach vorne geführt
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte für bauseitige Integration
- wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 und 1/2 bestückt
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- eingeschäumter Verdampfer
- Innenraum mit tiefgezogenem Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem 1/2" Reinigungsabfluss
- servicefreundliche Tauwasser-Ablaufrinne oberhalb des Bodens in der Rückwand integriert
- je Türabteil eine leicht zu reinigende Stellage mit 6 kippsicheren Auflageschienen und 1 Tragrost, grau rilsaniert
- selbstschließende und nicht überstehende Türen (ab 95°-Stellung offen) mit Magnetdichtung und CNS-Griffleisten
- automatische Abtauung, optional im Sonderzubehör auch mit elektrischer Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung, kompatibel zu RS 485 Schnittstellenkit
- Isolierung 50 mm stark
- höhenverstellbare CNS Stellfüße 150 mm (+60 /-10 mm), sockelfähig

	CLO 2-7001
	zentralgekühltes Grundmodell ohne Arbeitsplatte, mit 2 Türen
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1108 x 700 x 800
innen (B x T x H)	2 x 365 x 580 x 543
Tiefe bei geöffneter Tür	1098
Tiefe bei geöffneter Schublade	1251
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	265 l
TECHNISCHE DATEN	
Kälteleistung	380 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert
Geräuschpegel	48 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	113 kg / 102 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS DIN 1.4301
innen	CNS DIN 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402727108
Verkaufspreis	**2.545,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
CLO 2-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	2.822,00
CLO 2-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	2.894,00

SERIENZUBEHÖR
je Türabteil 1 Stellage mit 5 kippsicheren Schienen, grau rilsaniert
je Türabteil 1 Tragrost, Gastronom 1/1, grau rilsaniert

SCHUBLADENKITS	Artikel-Nr.	Preis in €
Mehrpreis für 2 x 1/2 Schubladen GN 1/1 anstatt 1 Tür	402880118	480,00
Mehrpreis für 3 x 1/3 Schubladen GN 1/1 anstatt 1 Tür	402880115	790,00
Mehrpreis für 1 x 1/3 + 1 x 2/3 Schubladen anstatt 1 Tür	402880126	660,00

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Kühltischserie Concept Line GN 1/1, CLO 3-türig

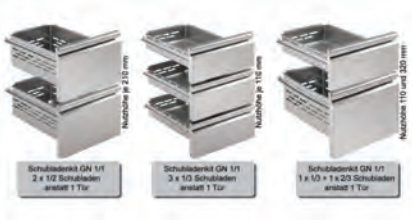
zentralgekühlt, Korpushöhe: 650 mm | Tiefe: 700 mm, Schubladen 1/3, 2/3, 1/2 kombinierbar



CLO 3-7001



tiefgezogener Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem1/2" Reinigungsabfluss stark belastbare und leichtgängige Teleskopschubladen



wahlweise auch mit GN 1/1 Schubladenkits in der Aufteilung 1/2, 1/3 und 2/3

- zentralgekühlter Kühltisch mit Umluftkühlung für den bauseitigen Anschluss in 3-türiger Ausführung
- platzsparendes Installationsfach, 136 mm breit mit vorinstalliertem Expansionsventil R 404 a
- Anschlüsse für Tauwasser-, Saug- und Druckleitung installationsfreundlich nach vorne geführt
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte für bauseitige Integration
- wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 und 1/2 bestückt
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- eingeschäumter Verdampfer
- Innenraum mit tiefgezogenem Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem 1/2" Reinigungsabfluss
- servicefreundliche Tauwasser-Ablaufrinne oberhalb des Bodens in der Rückwand integriert
- je Türabteil eine leicht zu reinigende Stellage mit 6 kippsicheren Auflageschienen und 1 Tragrost, grau rilsaniert
- selbstschließende und nicht überstehende Türen (ab 95°-Stellung offen) mit Magnetdichtung und CNS-Griffleisten
- automatische Abtauung, optional im Sonderzubehör auch mit elektrischer Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung, kompatibel zu RS 485 Schnittstellenkit
- Isolierung 50 mm stark
- höhenverstellbare CNS Stellfüße 150 mm (+60 /-10 mm), sockelfähig

	CLO 3-7001 zentralgekühltes Grundmodell ohne Arbeitsplatte, mit 3 Türen
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1591 x 700 x 800
innen (B x T x H)	3 x 365 x 580 x 543
Tiefe bei geöffneter Tür	1098
Tiefe bei geöffneter Schublade	1251
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	415 l
TECHNISCHE DATEN	
Kälteleistung	380 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert
Geräuschpegel	48 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	137 kg / 125 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS DIN 1.4301
innen	CNS DIN 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402727109
Verkaufspreis	**3.166,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
CLO 3-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	3.501,00
CLO 3-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	3.576,00

SERIENZUBEHÖR

je Türabteil 1 Stellage mit 5 kippsicheren Schienen, grau rilsaniert
je Türabteil 1 Tragrost, Gastronom 1/1, grau rilsaniert

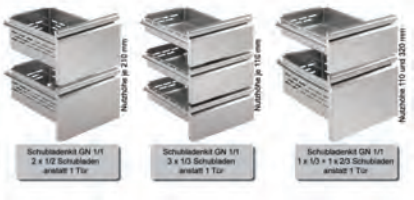
SCHUBLADENKITS	Artikel-Nr.	Preis in €
Mehrpreis für 2 x 1/2 Schubladen GN 1/1 anstatt 1 Tür	402880118	480,00
Mehrpreis für 3 x 1/3 Schubladen GN 1/1 anstatt 1 Tür	402880115	790,00
Mehrpreis für 1 x 1/3 + 1 x 2/3 Schubladen anstatt 1 Tür	402880126	660,00



CLO 4-7001



tiefgezogener Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem1/2" Reinigungsabfluss stark belastbare und leichtgängige Teleskopschubladen



wahlweise auch mit GN 1/1 Schubladenkits in der Aufteilung 1/2, 1/3 und 2/3

Kühltischserie Concept Line GN 1/1, CLO 4-türig

ALPENINOX

zentralgekühlt, Korpushöhe: 650 mm | Tiefe: 700 mm

Schubladen 1/3, 2/3, 1/2 kombinierbar

- zentralgekühlter Kühltisch mit Umluftkühlung für den bauseitigen Anschluss in 4-türiger Ausführung
- platzsparendes Installationsfach, 136 mm breit mit vorinstalliertem Expansionsventil R 404 a
- Anschlüsse für Tauwasser-, Saug- und Druckleitung installationsfreundlich nach vorne geführt
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte für bauseitige Integration
- wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 und 1/2 bestückt
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- eingeschäumter Verdampfer
- Innenraum mit tiefgezogenem Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem 1/2" Reinigungsabfluss
- servicefreundliche Tauwasser-Ablaufrinne oberhalb des Bodens in der Rückwand integriert
- je Türabteil eine leicht zu reinigende Stellage mit 6 kippsicheren Auflageschienen und 1 Tragrost, grau rilsaniert
- selbstschließende und nicht überstehende Türen (ab 95°-Stellung offen) mit Magnetdichtung und CNS-Griffleisten
- automatische Abtauung, optional im Sonderzubehör auch mit elektrischer Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung, kompatibel zu RS 485 Schnittstellenkit
- Isolierung 50 mm stark
- höhenverstellbare CNS Stellfüße 150 mm (+60 /-10 mm), sockelfähig

	CLO 4-7001
	zentralgekühltes Grundmodell ohne Arbeitsplatte, mit 4 Türen
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	2074 x 700 x 800
innen (B x T x H)	4 x 365 x 580 x 543
Tiefe bei geöffneter Tür	1098
Tiefe bei geöffneter Schublade	1251
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	560 l
TECHNISCHE DATEN	
Kälteleistung	380 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert
Geräuschpegel	48 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	186 kg / 169 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS DIN 1.4301
innen	CNS DIN 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402727110
Verkaufspreis	**3.797,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
CLO 4-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	4.202,00
CLO 4-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	4.307,00

SERIENZUBEHÖR
je Türabteil 1 Stellage mit 5 kippsicheren Schienen, grau rilsaniert
je Türabteil 1 Tragrost, Gastronom 1/1, grau rilsaniert

SCHUBLADENKITS	Artikel-Nr.	Preis in €
Mehrpreis für 2 x 1/2 Schubladen GN 1/1 anstatt 1 Tür	402880118	480,00
Mehrpreis für 3 x 1/3 Schubladen GN 1/1 anstatt 1 Tür	402880115	790,00
Mehrpreis für 1 x 1/3 + 1 x 2/3 Schubladen anstatt 1 Tür	402880126	660,00

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Concept-Line von ALPENINOX

zentralgekühlte Basismodelle



CLO 2-7001

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.727.108
EURO 2.545,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 2.822,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 2.894,00



CLO 2-7011

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.552
EURO 3.025,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 3.302,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 3.374,00



CLO 2-7031

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.556
EURO 3.505,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 3.782,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 3.854,00



CLO 2-7061

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.554
EURO 3.375,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 3.652,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 3.724,00



CLO 3-7001

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.727.109
EURO 3.166,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 3.501,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 3.576,00



CLO 3-7011

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.558
EURO 3.646,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 3.981,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 4.056,00



CLO 3-7031

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.560
EURO 4.126,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 4.461,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 4.536,00



CLO 3-7051

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.562
EURO 4.606,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 4.941,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 5.016,00



CLO 4-7001

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.727.110
EURO 3.797,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 4.202,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 4.307,00



CLO 4-7011

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.564
EURO 4.277,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 4.682,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 4.787,00



CLO 4-7031

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.566
EURO 4.757,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 5.162,00

Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 5.267,00



CLO 4-7051

Grundmodell (ohne Arbeitsplatte)
Art.-Nr.: 402.728.568
EURO 5.717,00

Variante mit Arbeitsplatte
EURO 6.122,00

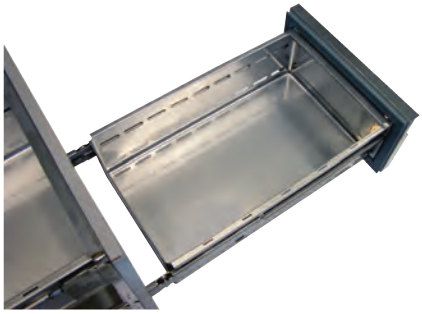
Variante mit Arbeitsplatte + Aufkantung
EURO 6.227,00

ZUBEHÖR	CLM 2-7001	CLM 3-7001	CLM 4-7001	CLO 2-7001	CLO 3-7001	CLO 4-7001	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
2 Edelstahlroste *für Concept Line Kühl- und Tiefkühltische*	●	●	●	●	●	●	402880139	67,00
Arbeitplatte mit Aufkantung *Höhe: 50/100 mm, für 3-türige steckerfertige Kühl-/Tiefkühltische*	-	●	-	-	-	-	402880098	399,00
Arbeitplatte mit Aufkantung *Höhe: 50/100 mm, für 4-türige steckerfertige Kühl-/Tiefkühltische*	-	-	●	-	-	-	402880116	498,00
Arbeitplatte mit Aufkantung *Höhe: 50/100 mm, für 2-türige zentralgekühlte Kühl-/Tiefkühltische*	-	-	-	●	-	-	402880117	339,00
Arbeitplatte mit Aufkantung *Höhe: 50/100 mm, für 3-türige zentralgekühlte Kühl-/Tiefkühltische*	-	-	-	-	●	-	402880113	399,00
Arbeitplatte mit Aufkantung *Höhe: 50/100 mm, für 4-türige zentralgekühlte zentralgekühlte Kühltische*	-	-	-	-	-	●	402880114	498,00
Arbeitsplatte allseitig abgekantet *Höhe: 50 mm, für 2-türige steckerfertige Kühl-/Tiefkühltische*	●	-	-	-	-	-	402880194	269,00
Arbeitsplatte allseitig abgekantet *Höhe: 50 mm, für 3-türige steckerfertige Kühl-/Tiefkühltische*	-	●	-	-	-	-	402880196	325,00
Arbeitsplatte allseitig abgekantet *Höhe: 50 mm, für 4-türige steckerfertige Kühl-/Tiefkühltische*	-	-	●	-	-	-	402880198	395,00
Arbeitsplatte allseitig abgekantet *Höhe: 50 mm, für 2-türige zentralgekühlte Kühl-/Tiefkühltische*	-	-	-	●	-	-	402880195	269,00
Arbeitsplatte allseitig abgekantet *Höhe: 50 mm, für 3-türige zentralgekühlte Kühl-/Tiefkühltische*	-	-	-	-	●	-	402880197	325,00
Arbeitsplatte allseitig abgekantet *Höhe: 50 mm, für 4-türige zentralgekühlte zentralgekühlte Kühltische*	-	-	-	-	-	●	402880199	395,00
Arbeitsplatte mit Aufkantung *Höhe: 50/100 mm, für 2-türige steckerfertige Kühl-/Tiefkühltische*	●	-	-	-	-	-	402880097	339,00
CNS-Stellage mit 6 Aufnahmen	●	●	●	●	●	●	402880140	131,00
Drucker für HACCP-Basisversion *für Geräte mit Digital-Steuerung*	●	●	●	●	●	●	402881457	1.096,00
elektr. Tauwasserverdunstung	●	●	●	●	●	●	402880028	107,00
Laufrollen Satz (4 Stück) *davon 2 mit Bremse*	●	●	●	●	●	●	402880025	223,00
Mehrpreis 2 x 1/2 Schubladen *für GN 1/1, anstatt 1 Tür, Nutzhöhe je 210 mm - bereits montiert*	●	●	●	●	●	●	402880118	480,00
Mehrpreis 3 x 1/3 Schubladen *Nutzhöhe je 110 mm - bereits montiert*	●	●	●	●	●	●	402880115	790,00
Mehrpreis Schubladen *für 1 x 1/3 + 1 x 2/3 Schubladen anstatt 1 Tür, Nutzhöhe 110 und 320 mm - bereits montiert*	●	●	●	●	●	●	402880126	660,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit "I *inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost*	●	●	●	●	●	●	402880205	124,00
Schlosssatz (1 Stück) *werkseitige Montage*	●	●	●	●	●	●	402880130	153,00
Tragrost, Gastronorm 1/1 *grau rilsaniert*	●	●	●	●	●	●	402881435	20,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung



UBE 1-65-1T



Übervollauszug zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern



UBE 2-65-2T



UBE 3-65-3T

Kühltischserie UBE-65 GN 1/1

steckerfertig, Korpushöhe: 650 mm | Tiefe: 660 mm
Schubladen 1/2 oder Vollauszüge kombinierbar

- steckerfertiger Kühltisch mit Umluftkühlung
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte und ohne Stellfüße
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301 gefertigt, Sichtseiten matt geschliffen
- Bestückung wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/1 und 1/2
- Übervollauszüge zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern (Tragkraft 60 kg) komplett aus CNS, inkl. Magnetdichtungsrahmen
- Hygieneausführung mit gerundeter Innenwanne und Tauwasserablauf
- selbstschließende und nicht überstehende Türen mit Rahmenheizung, Magnetdichtung und CNS-Griffleiste, ab 95°-Stellung offen
- je Türabteil 2 höhenverstellbare Auflageschienen und 1 Tragrost
- Hochleistungsverdampfer aus CNS mit Frischeffekt, säurebeständig und geruchsneutral
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Schalttafel mit Digitalthermometer und beleuchtetem Ein/Aus-Schalter
- Isolierung aus 40 mm starkem Polyurethan-Hartschaum

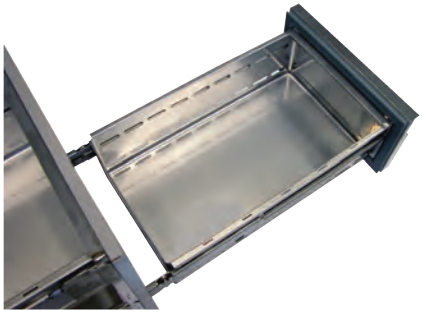
	UBE 1-65-1T	UBE 2-65-2T	UBE 3-65-3T	UBE 4-65-4T
	1türig, steckerfertig mit Aggregat, Umluftkühlung, ohne Stellfüße	2türig, steckerfertig mit Aggregat, Umluftkühlung, ohne Stellfüße	3türig, steckerfertig mit Aggregat, Umluftkühlung, ohne Stellfüße	4türig, steckerfertig mit Aggregat, Umluftkühlung, ohne Stellfüße
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	770 x 660 x 650	1130 x 660 x 650	1570 x 660 x 650	2010 x 660 x 650
Tiefe bei geöffneter Tür	1070	1070	1070	1070
Tiefe bei geöffneter Schublade	1265	1265	1265	1265
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	112 l	200 l	310 l	420 l
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	265 W / 230 V	300 W / 230 V	420 W / 230 V	535 W / 230 V
Kälteleistung	240 W / VT -10 °C	305 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C	460 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-2 bis +5 °C bei 40 °C UT und 40 % RF			
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS DIN 1.4301			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	48521013	485210513	485211013	485211513
Verkaufspreis	**3.140,00 €**	**4.471,00 €**	**5.216,00 €**	**6.163,00 €**
SERIENZUBEHÖR				
1 x Satz (2) CNS-Auflageschinen je Türabteil				
1 x Tragrost GN 1/1 aus CNS je Türabteil				

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Abdeckung für UBE 1, 40 mm ABM (B x T x H): 770 x 700 x 40 mm	485154820	227,00
Abdeckung für UBE 1, 50 mm ABM (B x T x H): 770 x 700 x 50 mm	485154830	227,00
Abdeckung für UBE 2, 40 mm ABM (B x T x H): 1130 x 700 x 40 mm	485154821	313,00
Abdeckung für UBE 2, 50 mm ABM (B x T x H): 1130 x 700 x 50 mm	485154831	313,00
Abdeckung für UBE 3, 40 mm ABM (B x T x H): 1570 x 700 x 40 mm	485154822	455,00
Abdeckung für UBE 3, 50 mm ABM (B x T x H): 1570 x 700 x 50 mm	485154832	455,00
Abdeckung für UBE 4, 40 mm ABM (B x T x H): 2010 x 700 x 40 mm	485154823	568,00
Abdeckung für UBE 4, 50 mm ABM (B x T x H): 2010 x 700 x 50 mm	485154833	568,00
Satz (2) CNS-Auflageschienen	485290005	63,00
Satz Stellfüße, 4 Stück höhenverstellbar 85/200 mm	485290075	218,00
Satz Stellfüße, 6 Stück höhenverstellbar 85/200 mm	485290076	326,00
Sockel von 100 bis 150 mm Höhe, Preis per lfm.	485290150	232,00
Sockel von 25 bis 100 mm Höhe, Preis per lfm.	485290100	143,00
Tragrost GN 1/1, aus CNS	485290006	58,00
Vollauszüge 1 x 1/3 + 1 x 2/3 GN 1/1 anstelle einer Tür, Nutzhöhe 130/340 mm	485290380	635,00
Vollauszüge 1/2 + 1/2 anstelle einer Tür, Nutzhöhe 240/240 mm	485290370	589,00
Vollauszüge 3 x 1/3 GN 1/1 anstelle einer Tür, Nutzhöhe je 130 mm	485290390	1.003,00

Zentralgekühlte Modelle für den Anschluss an eine externe Kälteanlage auf Anfrage lieferbar!



UBE 1-70-1T



Übervollauszug zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern



UBE 2-70-2T



UBE 3-70-3T

Kühltischserie UBE-70 GN 1/1

steckerfertig, Korpushöhe: 700 mm | Tiefe: 660 mm

Schubladen 1/2 oder Vollauszüge kombinierbar

- steckerfertiger Kühltisch mit Umluftkühlung
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte und ohne Stellfüße
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301 gefertigt, Sichtseiten matt geschliffen
- Bestückung wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/1 und 1/2
- Übervollauszüge zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern (Tragkraft 60 kg) komplett aus CNS, inkl. Magnetdichtungsrahmen
- Hygieneausführung mit gerundeter Innenwanne und Tauwasserablauf
- selbstschließende und nicht überstehende Türen mit Rahmenheizung, Magnetdichtung und CNS-Griffleiste, ab 95°-Stellung offen
- je Türabteil 2 höhenverstellbare Auflageschienen und 1 Tragrost
- Hochleistungsverdampfer aus CNS mit Frischeffekt, säurebeständig und geruchsneutral
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Schalttafel mit Digitalthermometer und beleuchtetem Ein/Aus-Schalter
- Isolierung aus 40 mm starkem Polyurethan-Hartschaum

	UBE 1-70-1T	UBE 2-70-2T	UBE 3-70-3T	UBE 4-70-4T
	1türig, steckerfertig mit Aggregat, Umluftkühlung, ohne Stellfüße	2türig, steckerfertig mit Aggregat, Umluftkühlung, ohne Stellfüße	3türig, steckerfertig mit Aggregat, Umluftkühlung, ohne Stellfüße	4türig, steckerfertig mit Aggregat, Umluftkühlung, ohne Stellfüße
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	770 x 660 x 700	1130 x 660 x 700	1570 x 660 x 700	2010 x 660 x 700
Tiefe bei geöffneter Tür	1070	1070	1070	1070
Tiefe bei geöffneter Schublade	1265	1265	1265	1265
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	112 l	200 l	310 l	420 l
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	265 W / 230 V	300 W / 230 V	420 W / 230 V	535 W / 230 V
Kälteleistung	240 W / VT -10 °C	305 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C	460 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-2 bis +5 °C bei 40 °C UT und 40 % RF			
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS DIN 1.4301			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	485210033	485210533	485211033	485211533
Verkaufspreis	**3.215,00 €**	**4.586,00 €**	**5.351,00 €**	**6.330,00 €**
SERIENZUBEHÖR				
1 x Satz (2) CNS-Auflageschienen je Türabteil				
1 x Tragrost GN 1/1 aus CNS je Türabteil				

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Abdeckung für UBE 1, 40 mm ABM (B x T x H): 770 x 700 x 40 mm	485154820	227,00
Abdeckung für UBE 1, 50 mm ABM (B x T x H): 770 x 700 x 50 mm	485154830	227,00
Abdeckung für UBE 2, 40 mm ABM (B x T x H): 1130 x 700 x 40 mm	485154821	313,00
Abdeckung für UBE 2, 50 mm ABM (B x T x H): 1130 x 700 x 50 mm	485154831	313,00
Abdeckung für UBE 3, 40 mm ABM (B x T x H): 1570 x 700 x 40 mm	485154822	455,00
Abdeckung für UBE 3, 50 mm ABM (B x T x H): 1570 x 700 x 50 mm	485154832	455,00
Abdeckung für UBE 4, 40 mm ABM (B x T x H): 2010 x 700 x 40 mm	485154823	568,00
Abdeckung für UBE 4, 50 mm ABM (B x T x H): 2010 x 700 x 50 mm	485154833	568,00
fahrbar auf Rollen bestehend aus 2 Lenk- und 2 Fixierrollen	485290095	423,00
Satz (2) CNS-Auflageschienen	485290005	63,00
Satz Stellfüße, 4 Stück höhenverstellbar 85/200 mm	485290075	218,00
Satz Stellfüße, 6 Stück höhenverstellbar 85/200 mm	485290076	326,00
Sockel von 100 bis 150 mm Höhe Preis per lfm.	485290150	232,00
Sockel von 25 bis 100 mm Höhe Preis per lfm.	485290100	143,00
Tragrost GN 1/1, aus CNS	485290006	58,00
Vollauszüge 1 x 1/3 + 1 x 2/3 GN 1/1 anstelle einer Tür, Nutzhöhe 160/370 mm	485290381	658,00
Vollauszüge 2 x 1/2 GN 1/1 anstelle einer Tür, Nutzhöhe 265/265 mm	485290371	611,00
Vollauszüge 3 x 1/3 GN 1/1 anstelle einer Tür, Nutzhöhe je 160 mm	485290391	1.030,00

Zentralgekühlte Modelle für den Anschluss an eine externe Kälteanlage auf Anfrage lieferbar!



KTM 102



KTSM 102



KSSM 102

Universal Kühltische mit Arbeitsplatte

steckerfertig, Korpushöhe: 800 mm | Tiefe 700 mm
passend für Gastronorm 1/1

- steckerfertiger Universalkühltisch in 2-türiger Ausführung mit Arbeitsplatte
- wahlweise in Ausstattung mit 1 Tür und 2 GN 1/1 Teleskopschubladen oder mit 4 GN 1/1 Teleskopschubladen
- außen und innen CNS DIN 1.4301, Sichtseiten matt geschliffen
- eingeschäumter Verdampfer
- Innraum mit tiefgezogenem Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem 1/2" Reinigungsabfluss
- servicefreundliche Tauwasser-Ablaufrinne oberhalb des Bodens in der Rückwand integriert
- je Türabteil 1 leicht zu reinigende Stellage mit 4 kippsicheren Auflageschienen und 1 Tragrost
- selbstschließende und nicht überstehende Türen (ab 95°-Stellung offen)
- Magnetdichtung; CNS-Griffleisten
- 50 mm schalldämmende Arbeitsplatte aus CNS
- Maschinenfach im Unterbau mit herausziehbarer Kühlmaschine
- automatische Abtauung
- energiesparende Heißgasabtauung
- Isolierung bis zu 50 mm stark

	KTM 102	KTSM 102	KSSM 102
	2 Türen - mit Arbeitsplatte	1 Tür, 2 Schubladen GN 1/1 - mit Arbeitsplatte	4 Schubladen GN 1/1 - mit Arbeitsplatte
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	955 x 700 x 860	955 x 700 x 860	955 x 700 x 860
innen (B x T x H)	870 x 550 x 520	870 x 550 x 520	870 x 550 x 520
Tiefe bei geöffneter Tür	1120	1120	-
Tiefe bei geöffneter Schublade	-	1300	1300
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	250 l	250 l	250 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	270 W / 230 V	270 W / 230 V	270 W / 230 V
Kälteleistung	224 W / VT -10 °C	224 W / VT -10 °C	224 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 120 g		
Energieverbrauch	3,9 kWh/ 24h	3,9 kWh/ 24h	3,9 kWh/ 24h
Geräuschpegel	54 dB	54 dB	54 dB
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)		
relative Luftfeuchtigkeit	50 %-70 %		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	82 kg	100 kg	100 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS DIN 1.4301		
innen	CNS DIN 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	402728631	402728629	402728634
Verkaufspreis	**2.362,00 €**	**3.087,00 €**	**3.463,00 €**

SERIENZUBEHÖR

1 x Tragrost, Gastronorm 1/1 grau rilsaniert
1 x Paar CNS-Auflageschienen je Türabteil

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
CNS-Auflageschienen (1 Paar) höhenverstellbar, kippsicher	402881445	18,00
Tragrost, Gastronorm 1/1 grau rilsaniert	402881435	21,00
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33" inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402880205	229,00
Satz Laufrollen (4 Stück) davon 2 mit Bremse	402880267	239,00



KKM 102



KKSM 102



KKSSM 102

Universal Kühltische ohne Arbeitsplatte

ALPENINOX

steckerfertig, Korpushöhe: 800 mm | Tiefe: 700 mm

passend für Gastronorm 1/1

- steckerfertiger Universalkühltisch in 2-türiger Ausführung ohne Arbeitsplatte
- wahlweise in Ausstattung mit 1 Tür und 2 GN 1/1 Teleskopschubladen oder mit 4 GN 1/1 Teleskopschubladen
- außen und innen CNS DIN 1.4301, Sichtseiten matt geschliffen
- eingeschäumter Verdampfer
- Innraum mit tiefgezogenem Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem 1/2" Reinigungsabfluss
- servicefreundliche Tauwasser-Ablaufrinne oberhalb des Bodens in der Rückwand integriert
- je Türabteil 1 leicht zu reinigende Stellage mit 4 kippsicheren Auflageschienen und 1 Tragrost
- selbstschließende und nicht überstehende Türen (ab 95°-Stellung offen)
- Magnetdichtung; CNS-Griffleisten
- Maschinenfach im Unterbau mit herausziehbarer Kühlmaschine
- automatische Abtauung
- energiesparende Heißgasabtauung
- Isolierung bis zu 50 mm stark

	KKM 102	KKSM 102	KKSSM 102
	2 Türen - ohne Arbeitsplatte	1 Tür, 2 Schubladen GN 1/1 - ohne Arbeitsplatte	4 Schubladen GN 1/1 - ohne Arbeitsplatte
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	950 x 700 x 810	950 x 700 x 810	950 x 700 x 810
innen (B x T x H)	870 x 550 x 520	870 x 550 x 520	870 x 550 x 520
Tiefe bei geöffneter Tür	1120	1120	-
Tiefe bei geöffneter Schublade	-	1300	1300
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	250 l	250 l	250 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	270 W / 230 V	270 W / 230 V	270 W / 230 V
Kälteleistung	224 W / VT -10 °C	224 W / VT -10 °C	224 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 120 g		
Energieverbrauch	3,9 kWh/ 24h	3,9 kWh/ 24h	3,9 kWh/ 24h
Geräuschpegel	54 dB	54 dB	54 dB
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)		
relative Luftfeuchtigkeit	50 %-70 %		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	90 kg / 82 kg	94 kg / 85 kg	94 kg / 85 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS DIN 1.4301		
innen	CNS DIN 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	402728632	402728630	402728633
Verkaufspreis	**2.186,00 €**	**2.896,00 €**	**3.244,00 €**

SERIENZUBEHÖR

1 x Tragrost, Gastronorm 1/1 grau rilsaniert je Türabteil

1 x Paar CNS-Auflageschienen je Türabteil

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
CNS-Auflageschienen (1 Paar) höhenverstellbar, kippsicher	402881445	18,00
Tragrost, Gastronom 1/1 grau rilsaniert	402881435	21,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33" inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402880205	229,00
Satz Laufrollen (4 Stück) davon 2 mit Bremse	402880267	239,00
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

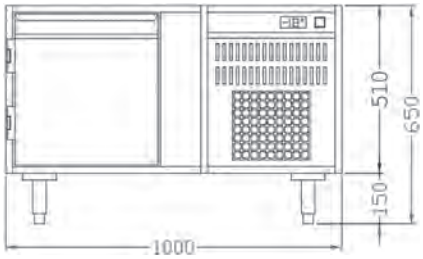
Tiefkühltischserie UTKE-51 GN 1/1

steckerfertig, Korpushöhe: 510 mm | Tiefe: 660 mm
Vollauszüge kombinierbar



UTKE 1-51-1T

- steckerfertiger Tiefkühltisch mit Umluftkühlung
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte und ohne Stellfüße
- Bestückung wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen (Tragkraft 50 kg)
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301 gefertigt
- Hygieneausführung mit gerundeter Innenwanne und Tauwasserablauf
- selbstschließende und nicht überstehende Türen (ab 95°-Stellung offen) inkl. Magnetdichtung, CNS-Griffleiste und Frontrahmenheizung
- je Türabteil 2 höhenverstellbare Auflageschienen und 1 Tragrost
- beschichteter Verdampfer
- automatische Abtauung mittels Heizstab, inklusive Ablauf- und Rinnenheizung
- Tauwasserverdunstung über Aggregatabwärme
- elektronische Schalttafel mit Digitalthermometer und beleuchtetem Ein/Aus-Schalter
- Energiesparisolierung aus 60 mm starkem Polyurethan-Hartschaum



UTKE 1-51-1T



UTKE 2-51-2T



UTKE 3-51-3T

	UTKE 1-51-1T	UTKE 2-51-2T	UTKE 3-51-3T
	1türig, steckerfertig mit Aggregat, Umluftkühlung, ohne Stellfüße	2türig, steckerfertig mit Aggregat, Umluftkühlung, ohne Stellfüße	3türig, steckerfertig mit Aggregat, Umluftkühlung, ohne Stellfüße
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1000 x 660 x 510	1400 x 660 x 510	1900 x 660 x 510
Tiefe bei geöffneter Tür	1080	1080	1080
Tiefe bei geöffneter Schublade	1280	1280	1280
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	112 l	201 l	313 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	675 W / 230 V	740 W / 230 V	1285 W / 230 V
Kälteleistung	265 W / VT -30 °C	280 W / VT -30 °C	400 W / VT -30 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-18 bis -22 °C bei 40 °C UT und 40 % RF		
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485235001	485235011	485235021
Verkaufspreis	**3.746,00 €**	**5.218,00 €**	**5.854,00 €**
SERIENZUBEHÖR			
1 x Tragrost GN 1/1 aus CNS je Türabteil			
1 x Paar CNS-Auflageschienen je Türabteil			

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Schloss für Tür oder Schublade ab Werk eingebaut	485190010	38,00
Satz (2) CNS-Auflageschienen	485290005	63,00
Tragrost GN 1/1, aus CNS	485290006	58,00
1 x Teleskopauszug anstatt 1 Tür, Nutzhöhe 320 mm	485290230	345,00
Abdeckung für TKE-1, 40 mm ABM (B x T x H): 1000 x 700 x 40 mm	485154840	342,00
Abdeckung für TKE-1, 50 mm ABM (B x T x H): 1000 x 700 x 50 mm	485154850	342,00
Abdeckung für TKE-2, 40 mm ABM (B x T x H): 1400 x 700 x 40 mm	485154841	479,00
Abdeckung für TKE-2, 50 mm ABM (B x T x H): 1400 x 700 x 50 mm	485154851	479,00
Abdeckung für TKE-3, 40 mm ABM (B x T x H): 1900 x 700 x 40 mm	485154842	649,00
Abdeckung für TKE-3, 50 mm ABM (B x T x H): 1900 x 700 x 50 mm	485154852	649,00

Zentralgekühlte Modelle für den Anschluss an eine externe Kälteanlage auf Anfrage lieferbar!

Tiefkühltischserie Concept Line GN 1/1, CLM-TK

steckerfertig, Korpushöhe: 650 mm | Tiefe: 700 mm
Schubladen 1/2 kombinierbar



CLM-TK 2-7011



CLM-TK 3-7011



CLM-TK 3-7001



CLM-TK 2-7001

- steckerfertiger Tiefkühltisch mit Umluftkühlung
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte für bauseitige Integration
- wahlweise in 2-/ oder 3-türiger Ausführung oder mit 1 Tür und 2 GN 1/1 Teleskopschubladen bestückt
- eingeschäumter Verdampfer
- tiefgezogener Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe
- servicefreundliche Tauwasser-Ablaufrinne oberhalb des Bodens in der Rückwand integriert
- je Türabteil eine leicht zu reinigende Stellage mit 6 kippsicheren Auflageschienen und 1 Tragrost, grau rilsaniert
- selbstschließende und nicht überstehende Türen (ab 95°-Stellung offen) mit Magnetdichtung und CNS-Griffleisten
- elektronische Steuerung, kompatibel zu RS 485 Schnittstellenkit
- links angeordnetes Maschinenfach mit tropentauglicher Kältemaschine (Klimaklasse T)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung jeweils auf energiesparender Heißgasbasis
- Isolierung 50 mm stark
- höhenverstellbare CNS Stellfüße 150 mm (+60 /-10 mm), sockelfähig

	CLM-TK 2-7001 steckerfertiges Modell mit 2 Türen	CLM-TK 2-7011 steckerfertiges Modell mit 1 Tür, 2 Teleskop-schubladen 1/2	CLM-TK 3-7001 steckerfertiges Modell mit 3 Türen	CLM-TK 3-7011 steckerfertiges Modell mit 2 Türen, 2 Teleskop-schubladen 1/2
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1234 x 700 x 800	1234 x 700 x 800	1718 x 700 x 800	1718 x 700 x 800
innen (B x T x H)	730 x 580 x 543	730 x 580 x 543	1095 x 580 x 543	1095 x 580 x 543
Tiefe bei geöffneter Tür	1101	1101	1101	1101
Tiefe bei geöffneter Schublade		1251		1251
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	265 l	265 l	415 l	415 l
Ausstellfläche	2 Tragrost, Gastronorm 1/1, grau rilsaniert	1 Tragrost, Gastronorm 1/1, grau rilsaniert	3 Tragrost, Gastronorm 1/1, grau rilsaniert	2 Tragrost, Gastronorm 1/1, grau rilsaniert
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	520 W / 230 V	520 W / 230 V	560 W / 230 V	560 W / 230 V
Kälteleistung	910 W / VT -23,3 °C	910 W / VT -23,3 °C	910 W / VT -23,3 °C	910 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 160 g		R 404 a / 200 g	
Energieverbrauch	11 kWh/ 24h	11 kWh/ 24h	11,9 kWh/ 24h	11,9 kWh/ 24h
Geräuschpegel	60 dB	60 dB	59,5 dB	59,5 dB
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-15 bis -20 °C bei 38 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	ST (+18 bis +38 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	143 kg / 125 kg	137 kg / 119 kg	167 kg / 147 kg	162 kg / 142 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS DIN 1.4301			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	402728569	402728570	402728571	402728573
Verkaufspreis	**3.500,00 €**	**3.962,00 €**	**4.166,00 €**	**4.622,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
CLM-TK 2-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	3.777,00
CLM-TK 2-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	3.849,00
CLM-TK 2-7011	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	4.239,00
CLM-TK 2-7011	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	4.311,00
CLM-TK 3-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	4.501,00
CLM-TK 3-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	4.576,00
CLM-TK 3-7011	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	4.957,00
CLM-TK 3-7011	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	5.032,00

SERIENZUBEHÖR

1 x Tragrost GN 1/1, grau rilsaniert, je Türabteil

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
2 Edelstahlroste für Concept Line Kühl- und Tiefkühltische	402880139	69,00
Drucker für HACCP-Basisversion für Geräte mit Digital-Steuerung	402881457	1.134,00
Laufrollen Satz (4 Stück) davon 2 mit Bremse	402880025	231,00

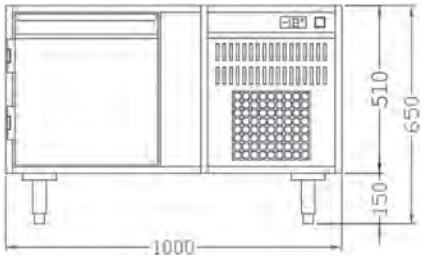
Tiefkühltischserie UTKE-65 GN 1/1

steckerfertig, Korpushöhe: 650 mm | Tiefe: 660 mm
Vollauszüge kombinierbar

- steckerfertiger Tiefkühltisch mit Umluftkühlung
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte und ohne Stellfüße
- Bestückung wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen (Tragkraft 50 kg)
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301 gefertigt
- Hygieneausführung mit gerundeter Innenwanne und Tauwasserablauf
- selbstschließende und nicht überstehende Türen (ab 95°-Stellung offen) inkl. Magnetdichtung, CNS-Griffleiste und Frontrahmenheizung
- je Türabteil 2 höhenverstellbare Auflageschienen und 1 Tragrost
- beschichteter Verdampfer
- automatische Abtauung mittels Heizstab, inklusive Ablauf- und Rinnenheizung
- Tauwasserverdunstung über Aggregatabwärme
- elektronische Schalttafel mit Digitalthermometer und beleuchtetem Ein/Aus-Schalter
- Energiesparisolierung aus 60 mm starkem Polyurethan-Hartschaum



UTKE 1-65-1T



UTKE 1-65-1T



UTKE 2-65-2T



UTKE 3-65-3T

	UTKE 1-65-1T	UTKE 2-65-2T	UTKE 3-65-3T
	1türig, steckerfertig mit Aggregat, Umluftkühlung, ohne Stellfüße	2türig, steckerfertig mit Aggregat, Umluftkühlung, ohne Stellfüße	3türig, steckerfertig mit Aggregat, Umluftkühlung, ohne Stellfüße
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1000 x 660 x 650	1400 x 660 x 650	1900 x 660 x 650
innen (B x T x H)	510	510	510
Tiefe bei geöffneter Tür	1080	1080	1080
Tiefe bei geöffneter Schublade	1280	1280	1280
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	112 l	201 l	313 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	680 W / 230 V	740 W / 230 V	1285 W / 230 V
Kälteleistung	280 W / VT -30 °C	280 W / VT -30 °C	400 W / VT -30 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-18 bis -22 °C bei 40 °C UT und 40 % RF		
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485256003	485256043	485256083
Verkaufspreis	**4.225,00 €**	**5.831,00 €**	**6.541,00 €**

SERIENZUBEHÖR
1 x Tragrost GN 1/1 aus CNS je Türabteil
1 x Paar CNS-Auflageschienen je Türabteil

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Schloss für Tür oder Schublade ab Werk eingebaut	485190010	38,00
2 x 1/2 Vollauszüge anstelle 1 Tür, Nutzhöhe 190/170 mm	485255200	827,00
Abdeckung für TKE-1, 40 mm ABM (B x T x H): 1000 x 700 x 40 mm	485154840	342,00
Abdeckung für TKE-1, 50 mm ABM (B x T x H): 1000 x 700 x 50 mm	485154850	342,00
Abdeckung für TKE-2, 40 mm ABM (B x T x H): 1400 x 700 x 40 mm	485154841	479,00
Abdeckung für TKE-2, 50 mm ABM (B x T x H): 1400 x 700 x 50 mm	485154851	479,00
Abdeckung für TKE-3, 40 mm ABM (B x T x H): 1900 x 700 x 40 mm	485154842	649,00
Abdeckung für TKE-3, 50 mm ABM (B x T x H): 1900 x 700 x 50 mm	485154852	649,00
Satz (2) CNS-Auflageschienen	485290005	63,00
Tragrost GN 1/1, aus CNS	485290006	58,00

Zentralgekühlte Modelle für den Anschluss an eine externe Kälteanlage auf Anfrage lieferbar!



TKT 27001



TKT 37001

Tiefkühltische Serie TKT - GN 1/1

steckerfertig, Korpushöhe: 660 mm | Tiefe: 700 mm

Ausführung, mit 2 oder 3 Türen

- steckerfertiger Tiefkühltisch, passend für GN 1/1
- Ausstattung wahlweise mit 2 oder 3 Türabteilen, serienmäßig mit einem Tragrost inkl. kippsicherer Doppelschiene
- selbsttätig schließende Türen mit Türrahmenheizung, Magnetdichtung und Griffleiste
- innen und außen aus CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509 gefertigt
- 75 mm starke Energiesparisolierung
- servicefreundliche Reinigung und optimale Hygiene durch abgerundete Innenecken und Außenkanten
- verstellbare Füße (+70 mm)
- ungekühlte Schublade über dem Maschinenfach
- elektronische Steuerung

	TKT 27001	**TKT 37001**
	2 Türen	3 Türen
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1380 x 700 x 850	1845 x 700 x 850
innen (B x T x H)	780 x 590 x 570	1215 x 590 x 570
Tiefe bei geöffneter Tür	1095	1095
Tiefe bei geöffneter Schublade	1260	1260
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	241 l	365 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	375 W / 230 V	550 W / 230 V
Kälteleistung	175 W / VT 25 °C	273 W / VT -25 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 300 g	R 404 a / 400 g
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-15 bis -20 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)	
VERKLEIDUNG		
außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509	
innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	46710111001-K-0-0KT	46710111002-K-0-0KT
Verkaufspreis	**2.730,00 €**	**3.523,00 €**

SERIENZUBEHÖR

1 x Paar Auflageschienen je Türabteil

1 x Tragrost GN 1/1, grau, je Türabteil

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen Set (2)	46760602677	12,00
Tragrost GN 1/1, grau	46746502003	27,00



BKT-M 2-800



BKT-M 3-800



BKT-O 2-800 inkl. Installationsfach, Expansionsventil und Schalttafel



BKT-O 3-800 inkl. Installationsfach, Expansionsventil und Schalttafel Grundausstattung ohne Arbeitsplatte

Bäckereikühltische Serie BKT

Korpushöhe: 850 mm | Tiefe: 800 mm

steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung, passend für Euronorm 600x400 mm

- Grundausführung mit Türen und ohne Arbeitsplatte. Die Basisvariante kann mit Schubladenkits und Arbeitsplatten mit oder ohne Aufkantung den eigenen Bedürfnissen individuell angepasst werden.
- Umluftkühlung, Temperaturbereich: 0 bis +10 °C
- innen und außen aus CNS DIN 1.4301
- leichte Reinigung und optimale Hygiene durch gerundete Innenkanten und herausnehmbare CNS-Stellage
- 8 Paar CNS-Auflageschienen je Türabteil
- 50 mm starke Energiesparisolierung
- selbstschließende Türen mit 4-seitiger Magnetdichtung
- selbstätige Offenstellung der Türen bei 100°
- Türanschlag mittels Kit wechselbar
- justierbare CNS-Stellfüße (150-200 mm)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- steckerfertige Modelle mit leistungsstarkem Kälteaggregat
  zentralgekühlte Ausführung mit vorinstalliertem Expansionsventil, Schalttafel und 130 mm breitem Installationsfach

	BKT-M 2-800 steckerfertiges Modell mit 2 Türen	BKT-M 3-800 steckerfertiges Modell mit 3 Türen	BKT-O 2-800 zentralgekühltes Modell mit 2 Türen	BKT-O 3-800 zentralgekühltes Modell mit 3 Türen
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1408 x 800 x 850	1947 x 800 x 850	1178 x 790 x 850	1717 x 790 x 850
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	408 l	633 l	408 l	633 l
TECHNISCHE DATEN				
Kälteleistung	222 W / VT -30 °C	338 W / VT -30 °C	271 W / VT -30 °C	413 W / VT -30 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	0 bis +10 °C bei 38 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	NT (+16 bis +43 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	130 kg	160 kg	110 kg	140 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Chromnickelstahl DIN 1.4301			
innen	Chromnickelstahl DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	474600400600	474600400650	474600400700	474600400750
Verkaufspreis	**3.043,00 €**	**3.925,00 €**	**2.621,00 €**	**3.577,00 €**

SERIENZUBEHÖR
8 x Paar Auflageschienen je Türabteil

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Arbeitsplatte 1420 passend für 2-türige Modelle	474600902	333,00
Arbeitsplatte 1420 AK rückseitige Aufkantung	474600903	348,00
Arbeitsplatte 1960 passend für 3-türige Modelle	474600904	397,00
Arbeitsplatte 1960 AK rückseitige Aufkantung	474600905	440,00
Auflageschiene links	474600909	14,00
Auflageschiene rechts	474600908	14,00
Euronorm Behälter Abm.: B x T x H 400 x 600 x 70 mm	474600910	26,00
Kit zum Wechseln des Türanschlags Kühl- / Tiefkühltische	474600913	119,00
Satz Laufrollen (4) davon 2 feststellbar; Ø 125 mm, Höhe 158 mm	474600912	238,00
Schubladensatz 2 x 1/2 Nutzhöhe je 240 mm - bereits montiert	474600906	435,00
Tragrost 400 x 600 mm	474600911	19,00



BTKT-M 2-800
Grundausstattung ohne Arbeitsplatte



BTKT-M 3-800
Grundausstattung ohne Arbeitsplatte



BTKT-O 2-800 inkl. Installationsfach, Expansionsventil und Schalttafel



BTKT-O 3-800 inkl. Installationsfach, Expansionsventil und Schalttafel

Grundausstattung ohne Arbeitsplatte

Bäckereitiefkühltische Serie BTKT

Korpushöhe: 850 mm | Tiefe: 800 mm
passend für Euronorm 600x400 mm
Ausstattung mit 2 oder 3 Abteilen in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

- Grundausführung mit Türen und ohne Arbeitsplatte. Die Basisvariante kann durch Arbeitsplatten mit oder ohne Aufkantung den eigenen Bedürfnissen individuell angepasst werden. Schubladenkits sind für die Tiefkühltische nicht möglich.
- Umluftkühlung, Temperaturbereich: -15 bis -20 °C
- innen und außen aus Chromnickelstahl DIN 1.4301
- leichte Reinigung + optimale Hygiene durch gerundete Innenkanten und herausnehmbare CNS-Stellage
- 8 Paar CNS-Auflageschienen je Türabteil
- 50 mm starke Energiesparisolierung
- selbstschließende Türen mit 4-seitiger Magnetdichtung
- selbstätige Offenstellung der Türen bei 100°
- Türanschlag mittels Kit wechselbar
- justierbare CNS-Stellfüße (150-200 mm)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- steckerfertige Modelle mit leistungsstarkem Kälteaggregat
  zentralgekühlte Ausführung mit vorinstalliertem Expansionsventil, Schalttafel und 130 mm breitem Installationsfach

	BTKT-M 2-800	**BTKT-M 3-800**	**BTKT-O 2-800**	**BTKT-O 3-800**
	steckerfertiges Modell mit 2 Türen	steckerfertiges Modell mit 3 Türen	zentralgekühltes Modell mit 2 Türen	zentralgekühltes Modell mit 3 Türen
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1408 x 800 x 850	1947 x 800 x 850	1178 x 790 x 850	1717 x 790 x 850
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	408 l	633 l	408 l	633 l
TECHNISCHE DATEN				
Kälteleistung	353 W / VT -30 °C	452 W / VT -30 °C	424 W / VT -30 °C	543 W / VT -30 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-15 bis -20 °C bei 38 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	NT (+16 bis +43 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	150 kg / 150 kg	180 kg / 150 kg	110 kg / 110 kg	140 kg / 140 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Chromnickelstahl DIN 1.4301			
innen	Chromnickelstahl DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	474600400800	474600400850	474600400900	474600400950
Verkaufspreis	**3.229,00 €**	**4.186,00 €**	**2.718,00 €**	**3.731,00 €**
SERIENZUBEHÖR				
24 x Auflageschiene links				
24 x Auflageschiene rechts				

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Arbeitsplatte 1420 passend für 2-türige Modelle	474600902	322,00
Arbeitsplatte 1420 AK rückseitige Aufkantung	474600903	336,00
Arbeitsplatte 1960 passend für 3-türige Modelle	474600904	384,00
Arbeitsplatte 1960 AK rückseitige Aufkantung	474600905	425,00
Auflageschiene links	474600909	14,00
Auflageschiene rechts	474600908	14,00
Euronorm Behälter Abm.: B x T x H 400 x 600 x 70 mm	474600910	25,00
Kit zum Wechseln des Türanschlags Kühl- / Tiefkühltische	474600913	115,00
Satz Laufrollen (4) davon 2 feststellbar; Ø 125 mm, Höhe 158 mm	474600912	230,00
Schubladensatz 2 x 1/2 Nutzhöhe je 240 mm - bereits montiert	474600906	420,00
Tragrost 400 x 600 mm	474600911	18,00

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



SL 1



Saladette SL 1 mit geschlossener Abdeckung

Saladette SL 1

Bestückungsvorschlag: außen 2 x 1/1-150, mittig 2 x 1/4-65

- 2-türige Saladette mit leistungsstarkem Mittelverdampfer
- Ausschnitt (790 x 510 mm) in der Abdeckung passend für Gastronorm 1/1 oder deren Unterteilung
- ineinanderschiebbare Abdeckung aus CNS
- bedienungsseitig lebensmittelechtes Schneidbrett (880 x 150 mm)
- selbstschließende Türen mit Griffleiste, seitlich nicht überstehend
- Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug wechselbar
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken

	SL 1 Bestückungsvorschlag: außen 2 x 1/1-150, mittig 2 x 1/4-65
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	880 x 730 x 830
Tiefe bei geöffneter Tür	1095
Höhe bei geöffnetem Deckel	1120
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	270 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	230 W / 230 V
Kälteleistung	284 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 300 g
Energieverbrauch	3,61 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)
relative Luftfeuchtigkeit	82 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	85 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	46710109001-0-0-T
Verkaufspreis	**1.449,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
2 x Paar Auflageschienen aus CNS je Türabteil	
2 x Stege zum Einhängen von GN-Behältern	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen CNS, Paar	46761001070	12,00
Gastronorm Behälter GN 1/1 - 150, CNS	42211150	31,00
Gastronorm Behälter GN 1/1 - Deckel, CNS	422111	14,00
Gastronorm Behälter GN 1/4 - 65, CNS	42214065	6,00
Gastronorm Behälter GN 1/4 - Deckel, CNS	422141	5,00
Tragrost GN 1/1, grau	46746502003	27,00

Saladette SM 102

mit eingeschäumten Verdampfer



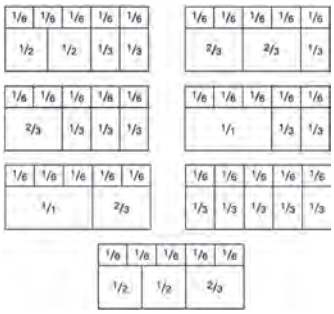
SM 102



hochwertige Verarbeitung: Türen mit Griffleiste, lebensmittelechtes Schneidbrett



hygienisch einwandfrei: geschützter Ventilator, Tauwasserablaufrinne und Bodenablauf



Bestückungsvorschläge

- steckerfertige Saladette in 2-türiger Ausführung
- eingeschäumter Verdampfer
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301 gefertigt
- lebensmittelechtes Schneidbrett
- Innenraum mit tiefgezogenem Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem 1/2" Reinigungsabfluss
- servicefreundliche Tauwasser-Ablaufrinne oberhalb des Bodens in der Rückwand integriert
- je Türabteil 1 leicht zu reinigende Stellage mit 4 kippsicheren Auflageschienen
- selbstschließende und nicht überstehende Türen (ab 95°-Stellung offen)
- Türen mit Magnetdichtung und CNS-Griffleisten Ausschnitt in der Abdeckung mit Bestückungsmöglichkeiten nach GN 1/1 Maß, bzw. deren Unterteilung
  serienmäßig 9 Verbindungsstege enthalten
- Abdeckung durch eine ineinander schiebbare Abdeckung aus Chromstahl
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- wartungsfreundlich herausziehbares Kälteaggregat
- Isolierung bis zu 50 mm stark

	SM 102 mit eingeschäumtem Verdampfer
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	955 x 700 x 845
innen (B x T x H)	870 x 550 x 520
Tiefe bei geöffneter Tür	1120
Höhe bei geöffnetem Deckel	1150
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	250 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	270 W / 230 V
Kälteleistung	224 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 120 g
Energieverbrauch	3,6 kWh/ 24h
Geräuschpegel	54 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
relative Luftfeuchtigkeit	50 %-70 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	105 kg / 82 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS DIN 1.4301
innen	CNS DIN 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728627
Verkaufspreis	**1.799,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
9 Verbindungsstege zum Einhängen von GN-Behältern lt. Bestückungsvorschlag (1 x 895 mm, 4 x 328 mm, 4 x 165 mm)	
je Türabteil 1 Stellage mit 4 kippsicheren Auflageschienen	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33" inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402880205	229,00
Satz Laufrollen (4 Stück) davon 2 mit Bremse	402880267	239,00
Tragrost, Gastronorm 1/1 grau rilsaniert	402881435	21,00



Saladette SLCT 3



Belegstation SLCT 4
mit Granitplatte und CNS-Toppingaufsatz und Ausschnitt für Bestückung mit 8 GN-Behältern 1/6-150 (nicht im Lieferumfang enthalten)



Belegstation SLCT 5
mit Granitplatte und Glas-Toppingaufsatz und Ausschnitt für Bestückung mit 8 GN-Behältern 1/6-150 nicht im Lieferumfang enthalten

Belegstationen, Serie SLCT

wahlweise in verschiedenen Ausstattungsvarianten

- steckerfertige Belegstation mit Umluftkühlung, passend für GN 1/1
- Ausführung wahlweise:
  - als Saladette mit Saladettenausschnitt für 4 x GN 1/1-Behälter und Klappdeckel, auch ideal als Ablage nutzbar
  - als Belegstation mit Granitplatte und CNS-Toppingaufsatz und Ausschnitt für Bestückung mit 8 GN-Behältern 1/6-150
  - als Belegstation mit Granitplatte und Glas-Toppingaufsatz und Ausschnitt für Bestückung mit 8 GN-Behältern 1/6-150
- Ausstattung mit drei Türen, je Türabteil ein Paar kippsichere CNS-Auflageschienen und ein Tragrost GN 1/1
- Türen mit Magnetdichtungen, Tür-Offenstellung bei 95°
- Schneidbrett aus Polyäthylen, 20 mm stark (nur Modell SLCT 3)
- eingeschäumter Rückwandverdampfer
- komplett aus CNS DIN 1.4301 gefertigt
- Hygieneausführung mit abgerundeten Innenecken und gerundeten Kanten
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- höhenverstellbare Füße

	SLCT 3	SLCT 4 CNS-Topping-aufsatz	SLCT 5 Glas-Topping-aufsatz
	Ausstattung mit 3 Türen und Ausschnitt für Bestückung mit GN-Behältern	mit Granitplatte und CNS-Toppingaufsatz und Ausschnitt für Bestückung mit 8 GN-Behältern 1/6-150	mit Granitplatte und Glas-Toppingaufsatz und Ausschnitt für Bestückung mit 8 GN-Behältern 1/6-150
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1380 x 700 x 885	1380 x 700 x 1160	1380 x 700 x 1160
innen (B x T x H)	1280 x 580 x 520	-	-
Tiefe bei geöffneter Tür	1088	1088	1088
Höhe bei geöffnetem Deckel	1170	-	-
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	386 l	386 l	386 l
Fassungsvermögen Aufsatz		8 GN 1/6, transparent	
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	380 W / 230 V	240 W / 230 V	240 W / 230 V
Kälteleistung	330 W / VT -10 °C	196 W / VT -10 °C	196 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 265 g	R 134 a / 245 g	
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +10 °C bei 30 °C UT und 60 % RF	0 bis +10 °C bei 30 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	150 kg	170 kg	170 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS DIN 1.4301		
innen	CNS DIN 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	474110003	474110004	474110005
Verkaufspreis	**2.242,00 €**	**2.784,00 €**	**3.145,00 €**

SERIENZUBEHÖR

3 x Paar kippsichere CNS-Auflageschienen je Türabteil
3 x Tragrost, rilsaniert je Türabteil

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Gastronorm Behälter GN 1/1 - 150, CNS	42211150	30,00
Gastronorm Behälter GN 1/1 - Deckel, transparent Polycarbonat	422111K	10,00
Gastronorm Behälter GN 1/6 - 150, CNS	42216150	10,00
Gastronorm Behälter GN 1/6 - Deckel, CNS	422161	3,00
Gastronorm Behälter GN 1/6 - Deckel, transparent Polycarbonat	422161K	3,00



SL 1-BLG



SL 1-BLG

Saladette SL 1-BLG

2türiges Modell mit schräggestelltem Ausschnitt für 5 x GN 1/6

- 2-türige Belegstation mit leistungsstarkem Mittelverdampfer
- außen und innen aus CNS
- schräg gestellter Ausschnitt in der Abdeckung (785 x 155 mm) mit Bestückungsmöglichkeit für 5 GN 1/6-100 Behälter (Sonderzubehör)
- gekühlte Granit-Arbeitsfläche 880 x 453 mm (Rosa Porrinho)
- selbstschließende Türen mit Griffleiste, seitlich nicht überstehend
- Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug wechselbar
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken

	SL 1-BLG 2türiges Modell mit schräggestelltem Ausschnitt für 5 x GN 1/6
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	880 x 702 x 890
Tiefe bei geöffneter Tür	1095
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	270 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	230 W / 230 V
Kälteleistung	284 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 300 g
Energieverbrauch	3,61 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
relative Luftfeuchtigkeit	82 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	108 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	46710109011-0-0-T
Verkaufspreis	**1.899,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
2 x Paar Auflageschienen aus CNS je Türabteil	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen CNS, Paar	46761001070	12,00
Gastronorm Behälter GN 1/6 - 100, CNS	42216100	7,00
Gastronorm Behälter GN 1/6 - Deckel, transparent Polycarbonat	422161K	3,00
Tragrost GN 1/1, grau	46746502003	27,00



BLGE 2
(Rollen = Sonderzubehör)



BLGE 2
Anwendungsbeispiel



Anwendungsbeispiel,
Abb. zeigt Sonderausstattungen

Belegstationen, Serie BLGE 650 - steckerfertig

Korpushöhe: 650 mm | Tiefe: 700 mm
steckerfertige Ausführung mit Umluftkühlung, wahlweise 2-, 3- oder 4-türig

- schräggestellter Ausschnitt für 2, 3 oder 4 x GN 1/1 längs bis 150 mm Höhe
- Korpushöhe 650 mm, optional mit Sockel, Stellfüßen 85/200 mm oder fahrbar auf Rollen
- Ausstattung wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 oder 2 x 1/2 bestückt
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Frontrahmenheizung
- Hygieneausführung mit gerundeter Innenwanne und Tauwasserablauf im Boden
- beschichteter Rückwandverdampfer
- automatische, energiesparende Heißgasabtauung
- Metallfilter vor dem Kondensator zur einfachen Reinigung im Geschirrspüler entnehmbar
- Türen mit wechselbarem Türanschlag und umlaufenden Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug problemlos wechselbar
- je Abteil 2 höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1-Einsätze und 1 CNS-Tragrost GN 1/1
- 50 mm starke Abdeckung aus CNS mit 350 mm tiefer Arbeitsfläche und schräggestelltem Ausschnitt mit optimale Zwangsbelüftung zu den GN-Schalen

	BLGE 650-2, steckerfertig	**BLGE 650-3, steckerfertig**	**BLGE 650-4, steckerfertig**
	2türige Ausführung mit Ausschnitt für 2 x GN 1/1 längs	3türige Ausführung mit Ausschnitt für 3 x GN 1/1 längs	4türige Ausführung mit Ausschnitt für 4 x GN 1/1 längs
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1130 x 800 x 700	1660 x 800 x 700	2190 x 800 x 700
Breite Ausschnitt	1040	1570	2100
Tiefe Ausschnitt	305	305	305
Höhe Ausschnitt	150	150	150
Tiefe bei geöffneter Tür	1170	1170	1170
Tiefe bei geöffneter Schublade	1365	1365	1365
Höhe bei geöffnetem Deckel	1310	1310	1310
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	440 W / 230 V	670 W / 230 V	790 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-2 bis +5 °C bei 40 °C UT und 40 % RF		
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485295010	485295110	485295210
Verkaufspreis	**5.706,00 €**	**7.275,00 €**	**8.510,00 €**

SERIENZUBEHÖR

1 x Tragrost GN 1/1 aus CNS je Türabteil
1 x Paar höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1 Einsätze je Türabteil

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Schloss je Klappe, ab Werk eingebaut ab Werk eingebaut	485190010	38,00
Tragrost, GN 1/1, CNS	485290006	58,00
Vollauszüge 1/2 + 1/2 anstelle einer Tür, Nutzhöhe 240/240 mm	485290370	589,00
Blende und Vollauszug 2/3 anstelle einer Tür, Nutzhöhe 340 mm	485290384	333,00
Blende und Vollauszüge 1/3 + 1/3 anstelle einer Tür, Nutzhöhe 130/130 mm	485290394	701,00
CNS-Auflageschienen 1 Satz (2 Stück)	485290005	63,00
Fahrbar auf Rollen bestehend aus 2 Lenk- und 2 Fixierrollen	485290095	423,00
Polyhygienschneidbrett passend für 2türige Belegstationen	485275900	233,00
Polyhygienschneidbrett passend für 3türige Belegstationen	485275901	354,00
Polyhygienschneidbrett passend für 4türige Belegstationen	485275902	480,00
Quersteg 325 mm zur individuellen Unterteilung des Ausschnittes	485290361	24,00
Satz Stellfüße, 4 Stück höhenverstellbar 85/200 mm	485290075	218,00
Sockel von 100 bis 150 mm Höhe Preis per lfm.	485290150	232,00
Sockel von 25 bis 100 mm Höhe Preis per lfm.	485290100	143,00



BLGE 2
(Rollen = Sonderzubehör)



BLGE 2
Anwendungsbeispiel



Anwendungsbeispiel,
Abb. zeigt Sonderausstattungen

Belegstationen, Serie BLGZ 650

Korpushöhe: 650 mm | Tiefe: 700 mm
zentralgekühlte Ausführung mit Umluftkühlung, wahlweise 2-, 3- oder 4-türig

- Ausstattung mit vormontiertem Expansionsventil für R 134a, Kältemittelleitungen bis zum Installationsfach geführt; elektrische Verdrahtung bis zum Klemmkasten
- schräggestellter Ausschnitt für 2, 3 oder 4 x GN 1/1 längs bis 150 mm Höhe
- Korpushöhe 650 mm, optional mit Sockel, Stellfüßen 85/200 mm oder fahrbar auf Rollen
- Ausstattung wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 oder 2 x 1/2 bestückt
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Frontrahmenheizung
- Hygieneausführung mit gerundeter Innenwanne und Tauwasserablauf im Boden
- beschichteter Rückwandverdampfer
- automatische, energiesparende Heißgasabtauung
- Metallfilter vor dem Kondensator zur einfachen Reinigung im Geschirrspüler entnehmbar
- Türen mit wechselbarem Türanschlag und umlaufenden Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug problemlos wechselbar
- je Abteil 2 höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1-Einsätze und 1 CNS-Tragrost GN 1/1
- 50 mm starke Abdeckung aus CNS mit 350 mm tiefer Arbeitsfläche und schräggestelltem Ausschnitt mit optimale Zwangsbelüftung zu den GN-Schalen

	BLGZ 650-2, zentralgekühlt	**BLGZ 650-3, zentralgekühlt**	**BLGZ 650-4, zentralgekühlt**
	2türige Ausführung mit Ausschnitt für 2 x GN 1/1 längs	3türige Ausführung mit Ausschnitt für 3 x GN 1/1 längs	4türige Ausführung mit Ausschnitt für 4 x GN 1/1 längs
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1130 x 800 x 700	1660 x 800 x 700	2190 x 800 x 700
Breite Ausschnitt	1040	1570	2100
Tiefe Ausschnitt	305	305	305
Höhe Ausschnitt	150	150	150
Tiefe bei geöffneter Tür	1170	1170	1170
Tiefe bei geöffneter Schublade	1365	1365	1365
Höhe bei geöffnetem Deckel	1310	1310	1310
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	125 W / 230 V	187 W / 230 V	237 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-2 bis +5 °C bei 40 °C UT und 40 % RF		
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485296010	485296110	485296210
Verkaufspreis	**4.744,00 €**	**6.057,00 €**	**7.222,00 €**

SERIENZUBEHÖR

1 x Tragrost GN 1/1 aus CNS je Türabteil
1 x Paar höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1 Einsätze je Türabteil

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Schloss je Klappe, ab Werk eingebaut ab Werk eingebaut	485190010	38,00
Tragrost, GN 1/1, CNS	485290006	58,00
Vollauszüge 1/2 + 1/2 anstelle einer Tür, Nutzhöhe 240/240 mm	485290370	589,00
Blende und Vollauszug 2/3 anstelle einer Tür, Nutzhöhe 340 mm	485290384	333,00
Blende und Vollauszüge 1/3 + 1/3 anstelle einer Tür, Nutzhöhe 130/130 mm	485290394	701,00
CNS-Auflageschienen 1 Satz (2 Stück)	485290005	63,00
Fahrbar auf Rollen bestehend aus 2 Lenk- und 2 Fixierrollen	485290095	423,00
Polyhygienschneidbrett passend für 2türige Belegstationen	485275900	233,00
Polyhygienschneidbrett passend für 3türige Belegstationen	485275901	354,00
Polyhygienschneidbrett passend für 4türige Belegstationen	485275902	480,00
Quersteg 325 mm zur individuellen Unterteilung des Ausschnittes	485290361	24,00
Satz Stellfüße, 4 Stück höhenverstellbar 85/200 mm	485290075	218,00
Sockel von 100 bis 150 mm Höhe Preis per lfm.	485290150	232,00
Sockel von 25 bis 100 mm Höhe Preis per lfm.	485290100	143,00

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



BLGE 2
(Rollen = Sonderzubehör)



BLGE 2
Anwendungsbeispiel



Anwendungsbeispiel,
Abb. zeigt Sonderausstattungen

Belegstationen, Serie BLGE-700

Korpushöhe: 700 mm | Tiefe: 750 mm

steckerfertige Ausführung mit Umluftkühlung, wahlweise 2-, 3- oder 4-türig

- schräggestellter Ausschnitt für 2, 3 oder 4 x GN 1/1 längs bis 150 mm Höhe
- Korpushöhe 700 mm, optional mit Sockel, Stellfüßen 85/200 mm oder fahrbar auf Rollen
- Ausstattung wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 oder 2 x 1/2 bestückt
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Frontrahmenheizung
- Hygieneausführung mit gerundeter Innenwanne und Tauwasserablauf im Boden
- beschichteter Rückwandverdampfer
- automatische, energiesparende Heißgasabtauung
- Metallfilter vor dem Kondensator zur einfachen Reinigung im Geschirrspüler entnehmbar
- Türen mit wechselbarem Türanschlag und umlaufenden Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug problemlos wechselbar
- je Abteil 2 höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1-Einsätze und 1 CNS-Tragrost GN 1/1
- 50 mm starke Abdeckung aus CNS mit 350 mm tiefer Arbeitsfläche und schräggestelltem Ausschnitt mit optimale Zwangsbelüftung zu den GN-Schalen

	BLGE 700-2, steckerfertig	**BLGE 700-3, steckerfertig**	**BLGE 700-4, steckerfertig**
	2türige Ausführung mit Ausschnitt für 2 x GN 1/1 längs	3türige Ausführung mit Ausschnitt für 3 x GN 1/1 längs	4türige Ausführung mit Ausschnitt für 4 x GN 1/1 längs
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1130 x 800 x 750	1660 x 800 x 750	2190 x 800 x 750
Breite Ausschnitt	1040	1570	2100
Tiefe Ausschnitt	305	305	305
Höhe Ausschnitt	150	150	150
Tiefe bei geöffneter Tür	1170	1170	1170
Tiefe bei geöffneter Schublade	1365	1365	1365
Höhe bei geöffnetem Deckel	1310	1310	1310
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	440 W / 230 V	440 W / 230 V	790 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-2 bis +5 °C bei 40 °C UT und 40 % RF		
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485295020	485295120	485295220
Verkaufspreis	**5.823,00 €**	**7.408,00 €**	**8.667,00 €**

SERIENZUBEHÖR

1 x Tragrost GN 1/1 aus CNS je Türabteil

1 x Paar höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1 Einsätze je Türabteil

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Schloss je Klappe, ab Werk eingebaut ab Werk eingebaut	485190010	42,00
Tragrost, GN 1/1, CNS	484290006	56,00
Vollauszüge 2 x 1/2 GN 1/1 anstelle einer Tür, Nutzhöhe 265/265 mm	485290371	611,00
Blende und Vollauszug 2/3 anstelle einer Tür, Nutzhöhe 370 mm	485290385	356,00
Blende und Vollauszüge 1/3 + 1/3 anstelle einer Tür, Nutzhöhe 160/160 mm	485290395	735,00
CNS-Auflageschienen 1 Satz (2 Stück)	484290005	61,00
Fahrbar auf Rollen bestehend aus 2 Lenk- und 2 Fixierrollen	485290095	423,00
Polyhygienschneidbrett passend für 2türige Belegstationen	485275900	233,00
Polyhygienschneidbrett passend für 3türige Belegstationen	485275901	354,00
Polyhygienschneidbrett passend für 4türige Belegstationen	485275902	480,00
Quersteg 325 mm zur individuellen Unterteilung des Ausschnittes	485290361	24,00
Satz Stellfüße, 4 Stück höhenverstellbar 85/200 mm	485290075	218,00
Sockel von 100 bis 150 mm Höhe Preis per lfm.	485290150	232,00
Sockel von 25 bis 100 mm Höhe Preis per lfm.	485290100	143,00



BLGE 2
(Rollen = Sonderzubehör)



BLGE 2
Anwendungsbeispiel



Anwendungsbeispiel,
Abb. zeigt Sonderausstattungen

Belegstationen, Serie BLGZ-700

Korpushöhe: 700 mm | Tiefe: 750 mm

zentralgekühlte Ausführung mit Umluftkühlung, wahlweise 2-, 3- oder 4-türig

- Ausstattung mit vormontiertem Expansionsventil für R 134a, Kältemittelleitungen bis zum Installationsfach geführt; elektrische Verdrahtung bis zum Klemmkasten
- schräggestellter Ausschnitt für 2, 3 oder 4 x GN 1/1 längs bis 150 mm Höhe
- Korpushöhe 700 mm, optional mit Sockel, Stellfüßen 85/200 mm oder fahrbar auf Rollen
- Ausstattung wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 oder 2 x 1/2 bestückt
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- Frontrahmenheizung
- Hygieneausführung mit gerundeter Innenwanne und Tauwasserablauf im Boden
- beschichteter Rückwandverdampfer
- automatische, energiesparende Heißgasabtauung
- Metallfilter vor dem Kondensator zur einfachen Reinigung im Geschirrspüler entnehmbar
- Türen mit wechselbarem Türanschlag und umlaufenden Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug problemlos wechselbar
- je Abteil 2 höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1-Einsätze und 1 CNS-Tragrost GN 1/1
- 50 mm starke Abdeckung aus CNS mit 350 mm tiefer Arbeitsfläche und schräggestelltem Ausschnitt mit optimale Zwangsbelüftung zu den GN-Schalen

	BLGZ 700-2, zentralgekühlt	**BLGZ 700-3, zentralgekühlt**	**BLGZ 700-4, zentralgekühlt**
	2türige Ausführung mit Ausschnitt für 2 x GN 1/1 längs	3türige Ausführung mit Ausschnitt für 3 x GN 1/1 längs	4türige Ausführung mit Ausschnitt für 4 x GN 1/1 längs
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1130 x 800 x 750	1660 x 800 x 750	2190 x 800 x 750
Breite Ausschnitt	1040	1570	2100
Tiefe Ausschnitt	305	305	305
Höhe Ausschnitt	150	150	150
Tiefe bei geöffneter Tür	1170	1170	1170
Tiefe bei geöffneter Schublade	1365	1365	1365
Höhe bei geöffnetem Deckel	1310	1310	1310
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	125 W / 230 V	125 W / 230 V	790 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-2 bis +5 °C bei 40 °C UT und 40 % RF		
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485296020	485296120	485296220
Verkaufspreis	**4.857,00 €**	**6.188,00 €**	**7.388,00 €**
SERIENZUBEHÖR			
1 x Tragrost GN 1/1 aus CNS je Türabteil			
1 x Paar höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1 Einsätze je Türabteil			

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Schloss je Klappe, ab Werk eingebaut ab Werk eingebaut	484190010	42,00
Blende und Vollauszug 2/3 anstelle einer Tür, Nutzhöhe 370 mm	485290385	356,00
Blende und Vollauszüge 1/3 + 1/3 anstelle einer Tür, Nutzhöhe 160/160 mm	485290395	735,00
CNS-Auflageschienen 1 Satz (2 Stück)	484290005	61,00
Fahrbar auf Rollen bestehend aus 2 Lenk- und 2 Fixierrollen	485290095	423,00
Polyhygienschneidbrett passend für 2türige Belegstationen	485275900	233,00
Polyhygienschneidbrett passend für 3türige Belegstationen	485275901	354,00
Polyhygienschneidbrett passend für 4türige Belegstationen	485275902	480,00
Quersteg 325 mm zur individuellen Unterteilung des Ausschnitts	485290361	24,00
Satz Stellfüße, 4 Stück hövenverstellbar 85/200 mm	485290075	218,00
Sockel von 100 bis 150 mm Höhe Preis per lfm.	485290150	232,00
Sockel von 25 bis 100 mm Höhe Preis per lfm.	485290100	143,00
Tragrost, GN 1/1, CNS	484290006	56,00
Vollauszüge 2 x 1/2 GN 1/1 anstelle einer Tür, Nutzhöhe 265/265 mm	485290371	611,00

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



PT 102

Pizzakühltisch PT 102

mit eingeschäumtem Verdampfer, Ausstattung mit 2 Türen

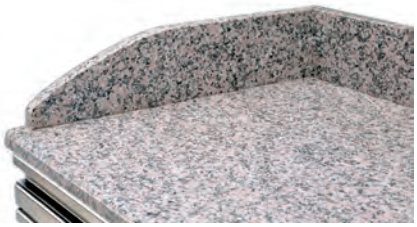
- steckerfertiger Pizzakühltisch in 2-türiger Ausführung
- außen und innen CNS DIN 1.4301
- eingeschäumter Verdampfer
- Ausschnitt in der Abdeckung (890 x 140 mm) mit Bestückungsmöglichkeit für 5 GN 1/6-Behälter (Sonderzubehör)
- gekühlte Granitplatte 955 x 500 mm (nicht abnehmbar)
- Innenraum mit tiefgezogenem Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem 1/2" Reinigungsabfluss
- servicefreundliche Tauwasser-Ablaufrinne oberhalb des Bodens in der Rückwand integriert
- je Türabteil 1 leicht zu reinigende Stellage mit 4 kippsicheren Auflageschienen
- selbstschließende und nicht überstehende Türen (ab 95°-Stellung offen)
- Türen mit Magnetdichtung und CNS-Griffleisten
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- wartungsfreundlich herausziehbares Kälteaggregat
- Isolierung bis zu 50 mm stark

	PT 102 mit eingeschäumtem Verdampfer, Ausstattung mit 2 Türen
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	955 x 700 x 1126
innen (B x T x H)	870 x 550 x 520
Tiefe bei geöffneter Tür	1120
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	250 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	270 W / 230 V
Kälteleistung	224 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 120 g
Energieverbrauch	3,6 kWh/ 24h
Geräuschpegel	54 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
relative Luftfeuchtigkeit	50 %-70 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	162 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS DIN 1.4301
innen	CNS DIN 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728628
Verkaufspreis	**2.498,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
je Türabteil 1 Stellage mit 4 kippsicheren Auflageschienen	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost, Gastronorm 1/1 grau rilsaniert	402881435	21,00
Gastronorm Behälter GN 1/6 - 150, CNS	42216150	10,00
Gastronorm Behälter GN 1/6 - Deckel, transparent Polycarbonat	422161K	3,00
RS 485 - Schnittstellen-Kit „IR33" inkl. IR-Fernbedienung, Programmierschlüssel, Remotedisplay, LED-Display, HACCP-Überwachung, Echtzeituhr, seriellem Anschluss, Abtausteuerung Smart Defrost	402880205	229,00



PT 2-1



Arbeitsplatte aus Granit (Rosa Monaco)
Lieferung ohne Arbeitsplatte auf Anfrage möglich



PT 2



PT 3-1

Pizzakühltische Serie PT

2-bis 4türige Versionen, Euronorm 600 x 400 mm

- Pizzakühltisch zum Vorbereiten von Pizzas und Konservieren von Teiglingen
- vielfältige Modellvariationen mit gekühlten Türabteilen und ungekühlten Schubladen zum Ruhen des Teiges
- außen und innen aus CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509 gefertigt
- 30 mm starke Arbeitsplatte aus Granit (Rosa Moncao) hinten und seitlich 150 mm aufgekantet
- die Pizzakühltische sind zur Aufnahme von Euronorm Behältern 600 x 400 mm geeignet
- Schrankinnenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken
- selbstschließende Türen mit Griffleisten, Magnetdichtung
- elektronischer Thermostat und manuelle Umschaltung von stiller Kühlung auf Umluft
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- höhenverstellbare CNS-Stellfüße (140/210 mm) optional gegen Einsteckrollen (Zubehör) tauschbar

	PT 2	PT 2-C	PT 2-1	PT 3-1	PT 4-1
	2 Türen und 1 ungekühlte Schublade	2 Türen und 3 kleine ungekühlte Schubladen	2 Türen, 5 kleine ungekühlte und 1 großen ungekühlten Schublade	3 Türen, 5 kleine ungekühlte und 1 großen ungekühlten Schublade	4 Türen, 5 kleine ungekühlte und 1 großen ungekühlten Schublade
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1470 x 720 x 830	1600 x 720 x 830	1980 x 720 x 830	2490 x 720 x 830	3000 x 720 x 830
Tiefe bei geöffneter Tür	1190	1190	1190	1190	1190
Tiefe bei geöffneter Schublade	1285	1285	1285	1285	1285
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	305 l	305 l	305 l	463 l	620 l
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	230 W / 230 V	230 W / 230 V	276 W / 230 V	386 W / 230 V	474 W / 230 V
Kälteleistung	232 W / VT -10 °C	256 W / VT -10 °C	287 W / VT -10 °C	382 W / VT -10 °C	422 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 300 g			R 134 a / 350 g	R 134 a / 425 g
Energieverbrauch	2,76 kWh/ 24h	2,76 kWh/ 24h	2,76 kWh/ 24h	5,26 kWh/ 24h	6,62 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	0 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)				
relative Luftfeuchtigkeit	82 %			86 %	
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	243 kg	256 kg	339 kg	350 kg	513 kg
VERKLEIDUNG					
außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509				
innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	46710106003-0-H-T	46710106015-0-H-T	46710106001-0-H-T	46710106004-0-H-T	46710106006-0-H-T
Verkaufspreis	**2.950,00 €**	**3.838,00 €**	**4.266,00 €**	**5.021,00 €**	**5.899,00 €**
SERIENZUBEHÖR					
4 x Paar Auflageschienen aus CNS je Türabteil					

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen CNS, Paar	46761001070	12,00
Euronorm Behälter 600 x 400 mm	46742401015	22,00
Rollenkit für Modell 1470/1600	467100.010.09	62,00
Rollenkit für Modell 1980/2490/3000	467100.010.10	137,00
Tragrost 600 x 400 mm, grau	46746502007	27,00

gekühlte Pizzatisch - Aufsätze

für Gastronorm 1/4, 1/6, 1/9 Behälter



A 1470 mit Bestückung
(Behälter = Sonderzubehör)





- gekühlter Pizzatisch-Aufsatz mit stiller Kühlung zum Konservieren von z. B. Pizzazutaten
- geeignet zur Aufnahme von GN 1/4, 1/6, 1/9 Behältern bis 150 mm Höhe
- Glasaufsatz 3 seitig geschlossen als bedien- und gästeseitiger Schutz der Lebensmittel
- außen und innen aus CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- automatische Abtauung
- elektronische Steuerung mit Digitalthermometer
- die Aufsätze lassen sich ideal mit der NordCap-Pizzakühltischlinie PT2 bis PT 4-1 kombinieren

	A 1320	A 1470	A 1600	A 1755	A 1980
	Bestückungsvorschlag: 2 x 1/4-150, 3 x 1/6-100, 3 x 1/9-100	Bestückungsvorschlag: 4 x 1/4-150, 2 x 1/6-100, 2 x 1/9-100	Bestückungsvorschlag: 7 x 1/4-150	Bestückungsvorschlag: 8 x 1/4-150	Bestückungsvorschlag: 4 x 1/4-150, 5 x 1/6-100, 5 x 1/9-100
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1320 x 324 x 387	1470 x 324 x 387	1600 x 324 x 387	1755 x 324 x 387	1980 x 324 x 387
innen (B x T x H)	835 x 244 x 171	985 x 244 x 171	1115 x 244 x 171	1270 x 244 x 171	1495 x 244 x 171
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	34 l	39 l	48 l	50 l	51 l
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	155 W / 230 V	155 W / 230 V	155 W / 230 V	155 W / 230 V	155 W / 230 V
Kälteleistung	130 W / VT -10 °C	130 W / VT -10 °C	130 W / VT -10 °C	142 W / VT -10 °C	151 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 200 g				R 134 a / 225 g
Energieverbrauch	0,8 kWh/ 24h	0,9 kWh/ 24h	1,0 kWh/ 24h	1,1 kWh/ 24h	1,1 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	47 kg	51 kg	53 kg	54 kg	59 kg
VERKLEIDUNG					
außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509				
innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	46710107011-0-0-0	46710107006-0-0-0	46710107010-0-0-0	46710107012-0-0-0	46710107007-0-0-0
Verkaufspreis	**1.065,00 €**	**1.090,00 €**	**1.145,00 €**	**1.208,00 €**	**1.278,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
A 1320	CNS Deckel	mit CNS- Deckel	1.086,00
A 1470	CNS Deckel	mit CNS- Deckel	1.112,00
A 1600	CNS Deckel	mit CNS- Deckel	1.168,00
A 1755	CNS Deckel	mit CNS- Deckel	1.232,00
A 1980	CNS Deckel	mit CNS- Deckel	1.298,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Gastronorm Behälter GN 1/4 - 100, CNS	42214100	8,00
Gastronorm Behälter GN 1/4 - 150, CNS	42214150	12,00
Gastronorm Behälter GN 1/4 - Deckel, transparent Polycarbonat	422141K	3,00
Gastronorm Behälter GN 1/6 - 100, CNS	42216100	7,00
Gastronorm Behälter GN 1/6 - 150, CNS	42216150	10,00
Gastronorm Behälter GN 1/6 - Deckel, transparent Polycarbonat	422161K	3,00
Gastronorm Behälter GN 1/9 - 100, CNS	42219100	6,00
Gastronorm Behälter GN 1/9 - Deckel, CNS	422191	3,00

gekühlte Pizzatisch - Aufsätze

für Gastronorm 1/4, 1/6, 1/9 Behälter



A 1980 mit Bestückung
(Behälter = Sonderzubehör)





- gekühlter Pizzatisch-Aufsatz mit stiller Kühlung zum Konservieren von z. B. Pizzazutaten
- geeignet zur Aufnahme von GN 1/4, 1/6, 1/9 Behältern bis 150 mm Höhe
- Glasaufsatz 3 seitig geschlossen als bedien- und gästeseitiger Schutz der Lebensmittel
- außen und innen aus CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- automatische Abtauung
- elektronische Steuerung mit Digitalthermometer
- die Aufsätze lassen sich ideal mit der NordCap-Pizzakühltischlinie PT2 bis PT 4-1 kombinieren

	A 2190	A 2490	A 2625	A 3000
	Bestückungsvorschlag: 3 x 1/4-150, 7 x 1/6-100, 7 x 1/9-100	Bestückungsvorschlag: 7 x 1/4-150, 5 x 1/6-100, 5 x 1/9-100	Bestückungsvorschlag: 9 x 1/4-150, 4 x 1/6-100, 4 x 1/9-100	Bestückungsvorschlag: 8 x 1/4-150, 7 x 1/6-100, 7 x 1/9-100
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	2190 x 324 x 387	2490 x 324 x 387	2625 x 324 x 387	3000 x 324 x 387
innen (B x T x H)	1705 x 244 x 171	2005 x 244 x 171	2140 x 244 x 171	2515 x 244 x 171
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	67 l	79 l	84 l	99 l
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	175 W / 230 V	175 W / 230 V	175 W / 230 V	175 W / 230 V
Kälteleistung	148 W / VT -10 °C	154 W / VT -10 °C	162 W / VT -10 °C	172 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 375 g			
Energieverbrauch	1,2 kWh/ 24h	1,3 kWh/ 24h	1,4 kWh/ 24h	1,5 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	62 kg	67 kg	70 kg	84 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509			
innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	46710107013-0-0-0	46710107008-0-0-0	46710107014-0-0-0	46710107009-0-0-0
Verkaufspreis	**1.319,00 €**	**1.343,00 €**	**1.378,00 €**	**1.398,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
A 2190	CNS Deckel	mit CNS- Deckel	1.347,00
A 2490	CNS Deckel	mit CNS- Deckel	1.370,00
A 2625	CNS Deckel	mit CNS- Deckel	1.398,00
A 3000	CNS Deckel	mit CNS- Deckel	1.439,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Gastronorm Behälter GN 1/4 - 100, CNS	42214100	8,00
Gastronorm Behälter GN 1/4 - 150, CNS	42214150	12,00
Gastronorm Behälter GN 1/4 - Deckel, transparent Polycarbonat	422141K	3,00
Gastronorm Behälter GN 1/6 - 100, CNS	42216100	7,00
Gastronorm Behälter GN 1/6 - 150, CNS	42216150	10,00
Gastronorm Behälter GN 1/6 - Deckel, transparent Polycarbonat	422161K	3,00
Gastronorm Behälter GN 1/9 - 100, CNS	42219100	6,00
Gastronorm Behälter GN 1/9 - Deckel, CNS	422191	3,00



A 1470-1/1 mit Bestückung (Behälter = Sonderzubehör)



universell einsetzbar



gekühlte Pizzatisch - Aufsätze

für Gastronorm 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 Behälter

- gekühlter Pizzatisch-Aufsatz mit stiller Kühlung zum Konservieren von z. B. Pizzazutaten
- geeignet zur Aufnahme von Gastronorm-Behältern 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 bis 150 mm Höhe
- Glasaufsatz 3 seitig geschlossen als bedien- und gästeseitiger Schutz der Lebensmittel
- außen und innen aus CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- automatische Abtauung
- elektronische Steuerung mit Digitalthermometer
- die Aufsätze lassen sich ideal mit der NordCap-Pizzakühltischlinie PT2 bis PT 4-1 kombinieren

	A 1320-1/1	**A 1470-1/1**	**A 1600-1/1**	**A 1755-1/1**	**A 1980-1/1**
	Bestückungsvorschlag: 1 x 1/2-150, 3 x 1/3-150	Bestückungsvorschlag: 1 x 1/2-150, 4 x 1/3-150	Bestückungsvorschlag: 1 x 1/2-150, 5 x 1/3-150	Bestückungsvorschlag: 7 x 1/3-150	Bestückungsvorschlag: 1 x 1/2-150, 7 x 1/3-150
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1320 x 384 x 387	1470 x 384 x 387	1600 x 384 x 387	1755 x 384 x 387	1980 x 384 x 387
innen (B x T x H)	835 x 304 x 171	985 x 304 x 171	1115 x 304 x 171	1270 x 304 x 171	1495 x 304 x 171
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	41 l	48 l	54 l	62 l	73 l
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	146 W / 230 V	146 W / 230 V	146 W / 230 V	146 W / 230 V	146 W / 230 V
Kälteleistung	78 W / VT -10 °C	92 W / VT -10 °C	104 W / VT -10 °C	119 W / VT -10 °C	140 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 200 g				R 134 a / 225 g
Energieverbrauch	1,0 kWh/ 24h	1,1 kWh/ 24h	1,2 kWh/ 24h	1,3 kWh/ 24h	1,4 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	52 kg	55 kg	56 kg	60 kg	67 kg
VERKLEIDUNG					
außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509				
innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	46710107020-0-0-0	46710107015-0-0-0	46710107019-0-0-0	46710107021-0-0-0	46710107016-0-0-0
Verkaufspreis	**1.159,00 €**	**1.198,00 €**	**1.248,00 €**	**1.314,00 €**	**1.386,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
A 1320-1/1	CNS Deckel	mit CNS- Deckel	1.186,00
A 1470-1/1	CNS Deckel	mit CNS- Deckel	1.226,00
A 1600-1/1	CNS Deckel	mit CNS- Deckel	1.273,00
A 1755-1/1	CNS Deckel	mit CNS- Deckel	1.340,00
A 1980-1/1	CNS Deckel	mit CNS- Deckel	1.398,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Gastronorm Behälter GN 1/1 - 100, CNS	42211100	20,00
Gastronorm Behälter GN 1/1 - 150, CNS	42211150	30,00
Gastronorm Behälter GN 1/1 - Deckel, transparent Polycarbonat	422111K	10,00
Gastronorm Behälter GN 1/2 - 100, CNS	42212100	12,00
Gastronorm Behälter GN 1/2 - 150, CNS	42212150	19,00
Gastronorm Behälter GN 1/2 - Deckel, transparent Polycarbonat	422121K	5,00
Gastronorm Behälter GN 1/3 - 100, CNS	42213100	10,00
Gastronorm Behälter GN 1/3 - 150, CNS	42213150	14,00
Gastronorm Behälter GN 1/3 - Deckel, transparent Polycarbonat	422131K	4,00
Gastronorm Behälter GN 2/3 - 100, CNS	42223100	18,00
Gastronorm Behälter GN 2/3 - 150, CNS	42223150	25,00
Gastronorm Behälter GN 2/3 - Deckel, CNS	422231	9,00



A 2490-1/1 mit Bestückung (Behälter = Sonderzubehör)



universell einsetzbar



gekühlte Pizzatisch - Aufsätze

für Gastronorm 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 Behälter

MERCATUS

- gekühlter Pizzatisch-Aufsatz mit stiller Kühlung zum Konservieren von z. B. Pizzazutaten
- geeignet zur Aufnahme von Gastronorm-Behältern 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 bis 150 mm Höhe
- Glasaufsatz 3 seitig geschlossen als bedien- und gästeseitiger Schutz der Lebensmittel
- außen und innen aus CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- automatische Abtauung
- elektronische Steuerung mit Digitalthermometer
- die Aufsätze lassen sich ideal mit der NordCap-Pizzakühltischlinie PT2 bis PT 4-1 kombinieren

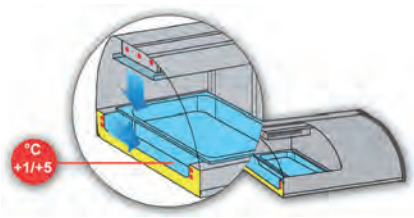
	A 2190-1/1	**A 2490-1/1**	**A 2625-1/1**	**A 3000-1/1**
	Bestückungsvorschlag: 1 x 1/2-150, 8 x 1/3-150	Bestückungsvorschlag: 1 x 1/2-150, 10 x 1/3-150	Bestückungsvorschlag: 12 x 1/3-150	Bestückungsvorschlag: 1 x 1/2-150, 13 x 1/3-150
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	2190 x 384 x 387	2490 x 384 x 387	2625 x 384 x 387	3000 x 384 x 387
innen (B x T x H)	1705 x 304 x 171	2005 x 304 x 171	2140 x 304 x 171	2515 x 304 x 171
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	83 l	98 l	104 l	123 l
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	146 W / 230 V	146 W / 230 V	146 W / 230 V	146 W / 230 V
Kälteleistung	159 W / VT -10 °C	187 W / VT -10 °C	200 W / VT -10 °C	235 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 375 g			
Energieverbrauch	1,5 kWh/ 24h	1,6 kWh/ 24h	1,8 kWh/ 24h	1,9 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	70 kg	73 kg	78 kg	91 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509			
innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	46710107022-0-0-0	46710107017-0-0-0	46710107023-0-0-0	46710107018-0-0-0
Verkaufspreis	**1.498,00 €**	**1.598,00 €**	**1.662,00 €**	**1.781,00 €**

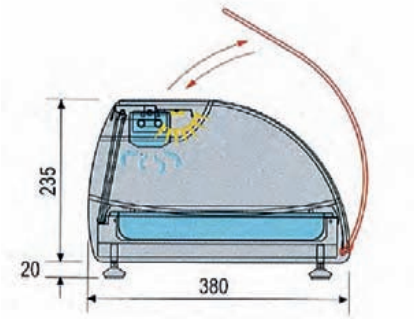
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
A 2190-1/1	CNS Deckel	mit CNS- Deckel	1.542,00
A 2490-1/1	CNS Deckel	mit CNS- Deckel	1.634,00
A 2625-1/1	CNS Deckel	mit CNS- Deckel	1.695,00
A 3000-1/1	CNS Deckel	mit CNS- Deckel	1.798,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Gastronorm Behälter GN 1/1 - 100, CNS	42211100	20,00
Gastronorm Behälter GN 1/1 - 150, CNS	42211150	30,00
Gastronorm Behälter GN 1/1 - Deckel, transparent Polycarbonat	422111K	10,00
Gastronorm Behälter GN 1/2 - 100, CNS	42212100	12,00
Gastronorm Behälter GN 1/2 - 150, CNS	42212150	19,00
Gastronorm Behälter GN 1/2 - Deckel, transparent Polycarbonat	422121K	5,00
Gastronorm Behälter GN 1/3 - 100, CNS	42213100	10,00
Gastronorm Behälter GN 1/3 - 150, CNS	42213150	14,00
Gastronorm Behälter GN 1/3 - Deckel, transparent Polycarbonat	422131K	4,00
Gastronorm Behälter GN 2/3 - 100, CNS	42223100	18,00
Gastronorm Behälter GN 2/3 - 150, CNS	42223150	25,00
Gastronorm Behälter GN 2/3 - Deckel, CNS	422231	9,00



SUSHI 10 GN





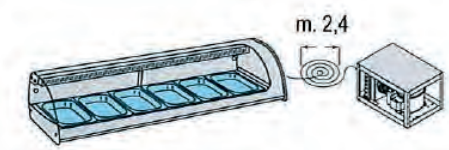
Sushikühler Serie SUSHI GN

zur Aufnahme von GN 1/3-40 Behältern

- leistungsstarker Sushikühler mit Doppelverdampfersystem
- je nach Modell zur Aufnahme von 4/6/8/10 GN 1/3 Behälter mit max. 40 mm Höhe geeignet
- sichtbare Korpusflächen aus rostfreiem Edelstahl, schwarz mattiert
- energiesparende, helle LED-Innenbeleuchtung
- bedienseitige Ausstattung mit Schiebetüren
- kundenseitige Panoramaverglasung servicefreundlich für Reinigungszwecke klappbar
- automatische Abtauung, oberer Verdampfer zudem mit Kondenswassersammelbehälter

	SUSHI 4 GN	**SUSHI 6 GN**	**SUSHI 8 GN**	**SUSHI 10 GN**
	passend für 4 GN 1/3-40 Behälter	passend für 6 GN 1/3-40 Behälter	passend für 8 GN 1/3-40 Behälter	passend für 10 GN1/3-40 Behälter
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1085 x 380 x 255	1437 x 380 x 255	1790 x 380 x 255	2141 x 380 x 255
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	575 W / 230 V	575 W / 230 V	600 W / 230 V	600 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a		R 404 a	
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+1 bis +5 °C bei 30 °C UT und 55 % RF			
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	32 kg	40 kg	48 kg	55 kg
VERKLEIDUNG				
außen	sichtbare Korpusflächen aus rostfreiem Edelstahl, schwarz mattiert und Seitenteile aus Glas			
innen	Edelstahl			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	455464704	455464706	455464710	455464701
Verkaufspreis	**1.423,00 €**	**1.439,00 €**	**1.495,00 €**	**1.665,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Gastronorm Behälter GN 1/3 - 40, CNS	42213040	6,00
Gastronorm Behälter GN 1/3 - Deckel, transparent Polycarbonat	422131K	4,00



Version SPLIT mit extern montierbarer Maschineneinheit und 2,4 m vorbefüllter Kälteleitung auf Anfrage lieferbar!



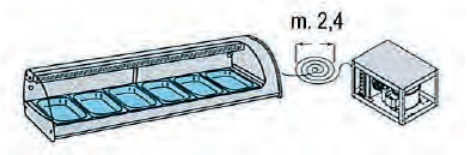
SUSHI 10 PL

Sushikühler Serie SUSHI PL

Ausstattung mit einer 10 Millimeter Kühlplatte aus Edelstahl

- leistungsstarker Sushikühler mit Doppelverdampfersystem
- Ausstattung mit einer 10 mm Kühlplatte aus Edelstahl
- sichtbare Korpusflächen aus rostfreiem Edelstahl, schwarz mattiert
- energiesparende, helle LED-Innenbeleuchtung
- bedienseitige Ausstattung mit Schiebetüren
- kundenseitige Panoramaverglasung servicefreundlich für Reinigungszwecke klappbar
- automatische Abtauung, oberer Verdampfer zudem mit Kondenswassersammelbehälter

	SUSHI 6 PL	SUSHI 8 PL	SUSHI 10 PL
	Ausstattung mit einer 10 mm Kühlplatte aus Edelstahl		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1437 x 380 x 255	1790 x 380 x 255	2141 x 380 x 255
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	575 W / 230 V	600 W / 230 V	600 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a	R 404 a	
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+1 bis +5 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	40 kg	48 kg	55 kg
VERKLEIDUNG			
außen	sichtbare Korpusflächen aus rostfreiem Edelstahl, schwarz mattiert und Seitenteile aus Glas		
innen	Edelstahl		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	455464705	455464709	455464700
Verkaufspreis	**1.411,00 €**	**1.517,00 €**	**1.665,00 €**

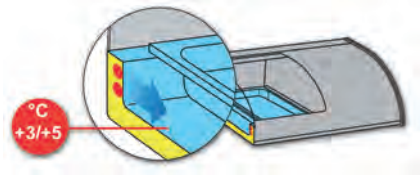


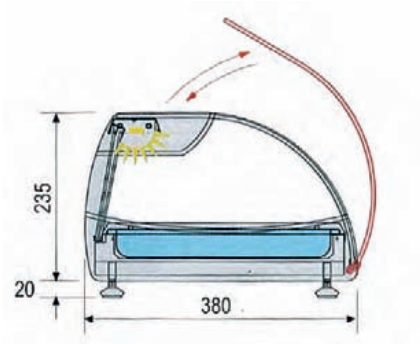
Version SPLIT mit extern montierbarer Maschineneinheit und 2,4 m vorbefüllter Kälteleitung auf Anfrage lieferbar!

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



TAPAS 4 GN





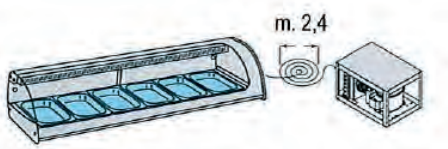
Tapaskühler Serie TAPAS GN

zur Aufnahme von GN 1/3-40 Behältern

- leistungsstarker Tapaskühler
- je nach Modell zur Aufnahme von 4/6/8 GN 1/3 Behälter mit max. 40 mm Höhe geeignet
- „COLD SYSTEM" zur gleichmäßigen Kälteverteilung auf der gesamten Schalenfläche mit Wasser/gekühlte Bain Marie oder ohne Wasser/trockene Kälte
- sichtbare Korpusflächen aus rostfreiem Edelstahl, schwarz mattiert
- energiesparende, helle LED-Innenbeleuchtung
- bedienseitige Ausstattung mit Schiebetüren
- kundenseitige Panoramaverglasung servicefreundlich für Reinigungszwecke klappbar
- automatische Abtauung

	TAPAS 4 GN	TAPAS 6 GN	TAPAS 8 GN
	passend für 4 GN 1/3-40 Behälter	passend für 6 GN 1/3-40 Behälter	passend für 8 GN 1/3-40 Behälter
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1085 x 380 x 255	1437 x 380 x 255	1790 x 380 x 255
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	184 W / 230 V	207 W / 230 V	230 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a		R 404 a
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+3 bis +5 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	30 kg	34 kg	38 kg
VERKLEIDUNG			
außen	sichtbare Korpusflächen aus rostfreiem Edelstahl, schwarz mattiert und Seitenteile aus Glas		
innen	Edelstahl		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	455464604	455464607	455464613
Verkaufspreis	**1.215,00 €**	**1.268,00 €**	**1.374,00 €**

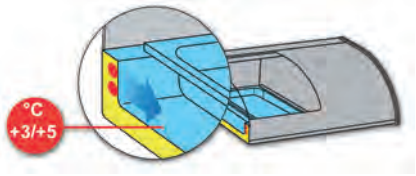
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Gastronorm Behälter GN 1/3 - 40, CNS	42213040	6,00
Gastronorm Behälter GN 1/3 - Deckel, transparent Polycarbonat	422131K	4,00



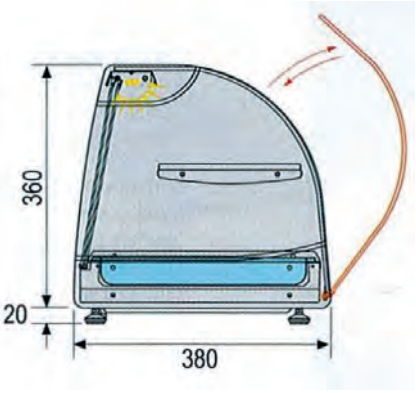
Version SPLIT mit extern montierbarer Maschineneinheit und 2,4 m vorbefüllter Kälteleitung auf Anfrage lieferbar!



TAPAS 4GN - 2



TAPAS 4GN - 2



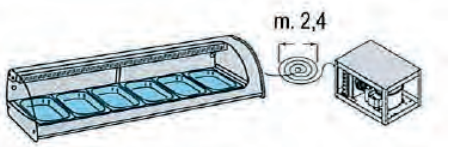
Tapaskühler Serie TAPAS-2 GN

zur Aufnahme von GN 1/3-40 Behältern auf der gekühlten Ebene und 1 Zwischenetage

- leistungsstarker Tapaskühler mit einer ungegühlten Zwischenetage
- je nach Modell zur Aufnahme von 2x6/2x8/2x10 GN 1/3 Behälter mit max. 40 mm Höhe geeignet
- „COLD SYSTEM" zur gleichmäßigen Kälteverteilung auf der gesamten Schalenfläche mit Wasser/gekühlte Bain Marie oder ohne Wasser/trockene Kälte
- sichtbare Korpusflächen aus rostfreiem Edelstahl, schwarz mattiert
- energiesparende, helle LED-Innenbeleuchtung
- bedienseitige Ausstattung mit Schiebetüren
- kundenseitige Panoramaverglasung servicefreundlich für Reinigungszwecke klappbar
- automatische Abtauung

	TAPAS 4GN - 2	**TAPAS 6GN - 2**	**TAPAS 8 GN - 2**
	mit einer Glaszwischenetage, passend für 4 GN 1/3-40 Behälter	mit einer Glaszwischenetage, passend für 6 GN 1/3-40 Behälter	mit einer Glaszwischenetage, passend für 8 GN 1/3-40 Behälter
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1085 x 380 x 380	1437 x 380 x 380	1789 x 380 x 380
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	184 W / 230 V	207 W / 230 V	230 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a		R 404 a
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+3 bis +5 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	35 kg	40 kg	45 kg
VERKLEIDUNG			
außen	sichtbare Korpusflächen aus rostfreiem Edelstahl, schwarz mattiert und Seitenteile aus Glas		
innen	Edelstahl		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	455464606	455464612	455464614
Verkaufspreis	**1.329,00 €**	**1.398,00 €**	**1.498,00 €**

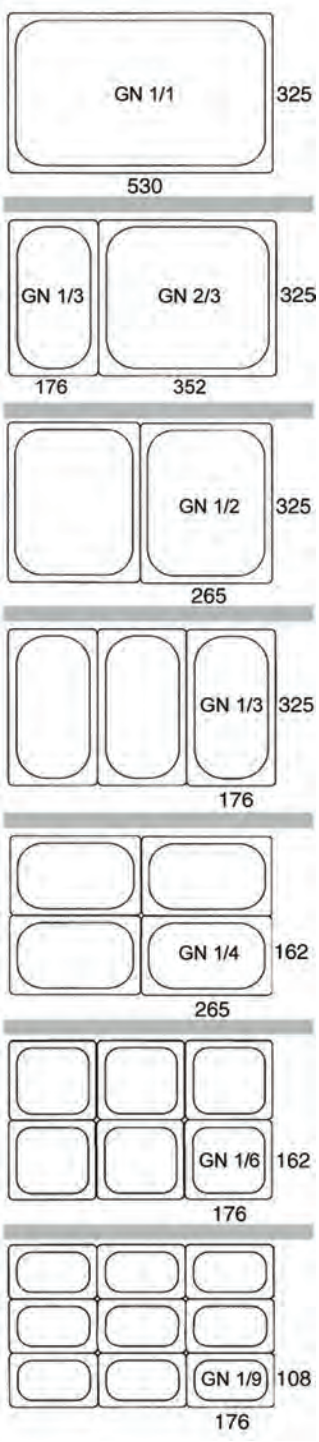
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Gastronorm Behälter GN 1/3 - 40, CNS	42213040	6,00
Gastronorm Behälter GN 1/3 - Deckel, transparent Polycarbonat	422131K	4,00



Version SPLIT mit extern montierbarer Maschineneinheit und 2,4 m vorbefüllter Kälteleitung auf Anfrage lieferbar!



NordCap GN-Behälter



Gastronorm Behälter

- hochwertiger Gastronormbehälter aus CNS 18/10
- breite Randauflage zum Schutz vor unerwünschter Gratbildung durch starke Beanspruchung
- entspricht den Bestimmungen nach DIN 66075, bzw. EN 631
- optional mit Deckel in CNS oder durchsichtigem Polycarbonat ausstattbar

BESTELLINFOS	Artikel-Nr.	Preis in €
Gastronorm Behälter GN 1/1 - 100, CNS	42211100	21,00
Gastronorm Behälter GN 1/1 - 150, CNS	42211150	31,00
Gastronorm Behälter GN 1/1 - 200, CNS	42211200	37,00
Gastronorm Behälter GN 1/1 - 65, CNS	42211065	17,00
Gastronorm Behälter GN 1/1 - Deckel, CNS	422111	14,00
Gastronorm Behälter GN 1/1 - Deckel, transparent Polycarbonat	422111K	10,00
Gastronorm Behälter GN 1/2 - 100, CNS	42212100	13,00
Gastronorm Behälter GN 1/2 - 150, CNS	42212150	20,00
Gastronorm Behälter GN 1/2 - 200, CNS	42212200	25,00
Gastronorm Behälter GN 1/2 - 65, CNS	42212065	10,00
Gastronorm Behälter GN 1/2 - Deckel, CNS	422121	7,00
Gastronorm Behälter GN 1/2 - Deckel, transparent Polycarbonat	422121K	5,00
Gastronorm Behälter GN 1/3 - 100, CNS	42213100	10,00
Gastronorm Behälter GN 1/3 - 150, CNS	42213150	15,00
Gastronorm Behälter GN 1/3 - 200, CNS	42213200	18,00
Gastronorm Behälter GN 1/3 - 40, CNS	42213040	7,00
Gastronorm Behälter GN 1/3 - 65, CNS	42213065	7,00
Gastronorm Behälter GN 1/3 - Deckel, CNS	422131	6,00
Gastronorm Behälter GN 1/3 - Deckel, transparent Polycarbonat	422131K	4,00
Gastronorm Behälter GN 1/4 - 100, CNS	42214100	9,00
Gastronorm Behälter GN 1/4 - 150, CNS	42214150	13,00
Gastronorm Behälter GN 1/4 - 200, CNS	42214200	17,00
Gastronorm Behälter GN 1/4 - 65, CNS	42214065	6,00
Gastronorm Behälter GN 1/4 - Deckel, CNS	422141	5,00
Gastronorm Behälter GN 1/4 - Deckel, transparent Polycarbonat	422141K	4,00
Gastronorm Behälter GN 1/6 - 100, CNS	42216100	7,00
Gastronorm Behälter GN 1/6 - 150, CNS	42216150	11,00
Gastronorm Behälter GN 1/6 - 200, CNS	42216200	13,00
Gastronorm Behälter GN 1/6 - 65, CNS	42216065	5,00
Gastronorm Behälter GN 1/6 - Deckel, CNS	422161	3,00
Gastronorm Behälter GN 1/6 - Deckel, transparent Polycarbonat	422161K	3,00
Gastronorm Behälter GN 1/9 - 100, CNS	42219100	6,00
Gastronorm Behälter GN 1/9 - 150, CNS	42219150	9,00
Gastronorm Behälter GN 1/9 - 65, CNS	42219065	4,00
Gastronorm Behälter GN 1/9 - Deckel, CNS	422191	3,00
Gastronorm Behälter GN 1/9 - Deckel, transparent Polycarbonat	422191K	2,00
Gastronorm Behälter GN 2/3 - 100, CNS	42223100	19,00
Gastronorm Behälter GN 2/3 - 150, CNS	42223150	26,00
Gastronorm Behälter GN 2/3 - 200, CNS	42223200	29,00
Gastronorm Behälter GN 2/3 - 65, CNS	42223065	14,00
Gastronorm Behälter GN 2/3 - Deckel, CNS	422231	10,00
Längssteg 530 mm Länge zur Unterteilung	422841.901.01	3,00
Quersteg 325 mm Länge zur Unterteilung	422841.902.01	3,00

Sondergrößen auf Anfrage möglich - Sprechen Sie uns an!

Notizen:

Kühlzellen
Tiefkühlzellen
Regaleinrichtungen
Temperatur-Aufzeichnungsgerät
Kühl- & Tiefkühlaggregate
Abfallkühler



Kühlzellen &
Tiefkühlzellen

5/1 - 5/7, 5/10 - 5/11



Temperatur-
Aufzeichnungsgerät

5/8



Regaleinrichtungen

5/9



Kühl- & Tiefkühlaggregate

5/12 - 5/22



Abfallkühler

5/23 - 5/27

Leistungsstarke Aggregate für Kühlräume

Leitfaden zur Wahl des geeigneten Kältesystems

Die NordCap Kälteaggregate sind als Blocksystem aufgebaut, bestehend aus einem Verflüssigereinheit und einem Verdampfer sowie einer Bedienungs- und Steuereinheit. Dadurch sind sie von besonders leichter Handhabung, einfacher Inbetriebnahme und höchster Flexibilität.



Huckepack-Kühlaggregat FAM-006

Huckepack-Kühl- und Tiefkühlaggregate der Serien FAM und FAL

Die Serien FAM und FAL wurden für die Wandmontage entwickelt. Der Einbauvorteil ergibt sich durch die Doppelnutzung nur einer Ausführung:
1) Einbau als Huckepack-Aggregat in der Grundausführung
2) Einbau als Stopfer-Aggregat durch ein Umrüstkit (Sonderzubehör)
Expansion durch Kapillarrohr. Abtauung: Heißgas.



Stopfer-Kühlaggregat SFM-006

Stopfer-Kühl- und Tiefkühlaggregate der Serien SFM und SFL

Für die Serien SFM und SFL ist eine Deckenmontage vorgesehen. Der Vorteil: Das Zellenvolumen kann optimal genutzt werden.
Die Bedienung erfolgt über eine Fernschalttafel mit einer Kabellänge von fünf Metern.
Expansion durch Kapillarrohr. Abtauung: Heißgas.



Split-Kühlaggregat FSM-006

Split-Kühl- und Tiefkühlaggregate der Serien FSM und FSL

Kälteaggregate als Splitgeräte: Der Verflüssigungssatz ist vom Verdampfer getrennt und wird außerhalb der Kühlzelle montiert. Der Verdampfer wird innerhalb der Kühlzelle montiert. Hierdurch können die beiden Komponenten auch in einem gewissen Abstand voneinander positioniert werden.
Die Geräte sind mit Kältemittel-Füllung und Schnellanschlüssen ausgestattet. Im Sonderzubehör sind auch vorgefüllte Kältemittelleitungen erhältlich.



Split-Kühlaggregat THUM-135-1 (Spliteinheit)

Split-Kühl- und Tiefkühlaggregate der Serien THUM und THUL

Bei den Serien THUM und THUL handelt es sich um Splitgeräte, die für die gewerbliche Kühlung bei Normal- und Tiefkühltemperaturen entwickelt wurden. Sie weisen folgende Komponenten auf:

- Verflüssiger mit schallisoliertem Wetterschutzgehäuse zur Außenmontage sowie integrierter Steuerung
- Verdampfer aus Kupferrohr, getrennt von dem Verflüssiger zu montieren

Die überzeugenden Merkmale: kompakte Abmessungen, schnelle Inbetriebnahme, einfacher Zugang, hohe Widerstandsfähigkeit gegen Umwelteinflüsse für einen sicheren Außenbetrieb, niedriger Geräuschpegel.



Split-Kühlaggregat THUM-135-1
(Verdampfereinheit)



ECP 200 EXPERT DL 3

Temperatur-Aufzeichnungssystem für Kühl- und Tiefkühlräume

Für die lückenlose Dokumentation nach HACCP speichert das Temperatur-Aufzeichnungssystem „ECP 200 EXPERT DL 3" Ihre Daten über ein Jahr auf einem Ringspeicher. Während der Aufzeichnung werden die Daten über ein LCD-Display angezeigt. Auch die optischen und akustischen Alarmmeldungen werden gespeichert. Die Daten sind über eine (optionale) SD-Speicherkarte downloadfähig. Das Kunststoffgehäuse ist leicht montierbar und nach IP65 vor Staubeintritt und Strahlwasser geschützt.



NC 01

Kühlzellenserie NC mit Paneelboden

Rastermaß 300 mm, 80 mm Isolierung

- Paneele in glatter Oberflächenausführung aus einer lebensmittelechten, hygienischen und alterungsbeständigen Polyester-Silikonschicht auf verzinktem Stahlblech
- Elementverbindung durch patentiertes Paneel-Verschlusssystem
- Boden aus rutschfestem, grauem Kunststoff auf galvanisiertem 0,8 mm starkem Stahlblech, Unterschicht aus verzinkten Stahlplatten, Flächenlast 2000 kg/m²
- Tür im lichten Maß von 700 x 1940 mm und 100 mm starker Isolierung; 2 extra starke Türscharniere, grau lackiert
- Zentral-Sicherheitsverschluss mit Profi-Zylinderschloss und integrierter Innen-Notöffnung
- komplett umschließende und leicht wechselbare Gummidichtung
- serienmäßig inkl. Silikonkartuschen zur luftdichten Fugendichtung
- Türanschlag wechselbar

Bei Verwendung im Freien muss eine Überdachung vorhanden sein.

	NC 01	NC 02	NC 03	NC 04	NC 05	NC 06	NC 07	NC 08
ABMESSUNGEN (mm)								
außen (B x T x H)	1360 x 1360 x 2100	1660 x 1360 x 2100	1960 x 1360 x 2100	2260 x 1360 x 2100	2560 x 1360 x 2100	1660 x 1660 x 2100	1960 x 1660 x 2100	2260 x 1660 x 2100
innen (B x T x H)	1200 x 1200 x 1940	1500 x 1200 x 1940	1800 x 1200 x 1940	2100 x 1200 x 1940	2400 x 1200 x 1940	1500 x 1500 x 1940	1800 x 1500 x 1940	2100 x 1500 x 1940
LEISTUNGSDATEN								
Ausstellfläche	1,44 m²	1,80 m²	2,16 m²	2,52 m²	2,88 m²	2,25 m²	2,70 m²	3,15 m²
Kühlvolumen	2,79 m³	3,49 m³	4,19 m³	4,89 m³	5,59 m³	4,37 m³	5,24 m³	6,11 m³
GEWICHTSANGABEN								
Gewicht Netto	250 kg	275 kg	310 kg	325 kg	370 kg	320 kg	360 kg	365 kg
BESTELLINFOS								
Artikel-Nr.	473NC01	473NC02	473NC03	473NC04	473NC05	473NC06	473NC07	473NC08
Verkaufspreis	**2.367,00 €**	**2.558,00 €**	**2.744,00 €**	**2.885,00 €**	**3.114,00 €**	**2.744,00 €**	**2.961,00 €**	**3.165,00 €**

	NC 09	NC 10	NC 11	NC 12	NC 13	NC 14	NC 15	NC 16
ABMESSUNGEN (mm)								
außen (B x T x H)	2560 x 1660 x 2100	1960 x 1960 x 2100	2260 x 1960 x 2100	2560 x 1960 x 2100	2860 x 1960 x 2100	3160 x 1960 x 2100	2560 x 2260 x 2100	2560 x 2560 x 2100
innen (B x T x H)	2400 x 1500 x 1940	1800 x 1800 x 1940	2100 x 1800 x 1940	2400 x 1800 x 1940	2700 x 1800 x 1940	3000 x 1800 x 1940	2400 x 2100 x 1940	2400 x 2400 x 1940
LEISTUNGSDATEN								
Ausstellfläche	3,60 m²	3,24 m²	3,78 m²	4,32 m²	4,86 m²	5,40 m²	5,04 m²	5,76 m²
Kühlvolumen	6,98 m³	6,29 m³	7,33 m³	8,38 m³	9,43 m³	10,48 m³	9,78 m³	11,17 m³
GEWICHTSANGABEN								
Gewicht Netto	435 kg	440 kg	415 kg	480 kg	500 kg	520 kg	550 kg	600 kg
BESTELLINFOS								
Artikel-Nr.	473NC09	473NC10	473NC11	473NC12	473NC13	473NC14	473NC15	473NC16
Verkaufspreis	**3.359,00 €**	**3.184,00 €**	**3.395,00 €**	**3.617,00 €**	**3.879,00 €**	**4.080,00 €**	**4.009,00 €**	**4.298,00 €**

Lieferumfang ohne Kältemodul und Regaleinrichtung.



NC 01-OB

Kühlzellenserie NC-OB ohne Paneelboden

Rastermaß 300 mm, 80 mm Isolierung

- Paneele in glatter Oberflächenausführung aus einer lebensmittelechten, hygienischen und alterungsbeständigen Polyester-Silikonschicht auf verzinktem Stahlblech
- Elementverbindung durch patentiertes Paneel-Verschlusssystem
- Tür im lichten Maß von 700 x 1940 mm und 100 mm starker Isolierung; 2 extra starke Türscharniere, grau lackiert
- Zentral-Sicherheitsverschluss mit Profi-Zylinderschloss und integrierter Innen-Notöffnung
- komplett umschließende und leicht wechselbare Gummidichtung
- inklusive umlaufenden Fußleistenprofil in weiß
- serienmäßig inkl. Silikonkartuschen zur luftdichten Fugendichtung
- Türanschlag nur werkseitig wechselbar, bei Bestellung bitte angeben

Bei Verwendung im Freien muss eine Überdachung vorhanden sein.

	NC 01-OB	NC 02-OB	NC 03-OB	NC 04-OB	NC 05-OB	NC 06-OB	NC 07-OB	NC 08-OB
ABMESSUNGEN (mm)								
außen (B x T x H)	1360 x 1360 x 2100	1660 x 1360 x 2100	1960 x 1360 x 2100	2260 x 1360 x 2100	2560 x 1360 x 2100	1660 x 1660 x 2100	1960 x 1660 x 2100	2260 x 1660 x 2100
innen (B x T x H)	1200 x 1200 x 2020	1500 x 1200 x 2020	1800 x 1200 x 2020	2100 x 1200 x 2020	2400 x 1200 x 2020	1500 x 1500 x 2020	1800 x 1500 x 2020	2100 x 1500 x 2020
LEISTUNGSDATEN								
Ausstellfläche	1,44 m²	1,80 m²	2,16 m²	2,52 m²	2,88 m²	2,25 m²	2,70 m²	3,15 m²
Kühlvolumen	2,91 m³	3,64 m³	4,36 m³	5,09 m³	5,82 m³	4,55 m³	5,45 m³	6,36 m³
GEWICHTSANGABEN								
Gewicht Netto	225 kg	248 kg	279 kg	293 kg	333 kg	288 kg	324 kg	329 kg
BESTELLINFOS								
Artikel-Nr.	473NC01-OB	473NC02-OB	473NC03-OB	473NC04-OB	473NC05-OB	473NC06-OB	473NC07-OB	473NC08-OB
Verkaufspreis	**2.326,00 €**	**2.486,00 €**	**2.648,00 €**	**2.815,00 €**	**2.976,00 €**	**2.550,00 €**	**2.836,00 €**	**3.008,00 €**

	NC 09-OB	NC 10-OB	NC 11-OB	NC 12-OB	NC 13-OB	NC 14-OB	NC 15-OB	NC 16-OB
ABMESSUNGEN (mm)								
außen (B x T x H)	2560 x 1660 x 2100	1960 x 1960 x 2100	2260 x 1960 x 2100	2560 x 1960 x 2100	2860 x 1960 x 2100	3160 x 1960 x 2100	2560 x 2260 x 2100	2560 x 2560 x 2100
innen (B x T x H)	2400 x 1500 x 2020	1800 x 1800 x 2020	2100 x 1800 x 2020	2400 x 1800 x 2020	2700 x 1800 x 2020	3000 x 1800 x 2020	2400 x 2100 x 2020	2400 x 2400 x 2020
LEISTUNGSDATEN								
Ausstellfläche	3,60 m²	3,24 m²	3,78 m²	4,32 m²	4,86 m²	5,40 m²	5,04 m²	5,76 m²
Kühlvolumen	6,27 m³	6,54 m³	7,64 m³	8,73 m³	9,82 m³	10,91 m³	10,18 m³	11,64 m³
GEWICHTSANGABEN								
Gewicht Netto	392 kg	396 kg	374 kg	432 kg	450 kg	468 kg	495 kg	540 kg
BESTELLINFOS								
Artikel-Nr.	473NC09-OB	473NC10-OB	473NC11-OB	473NC12-OB	473NC13-OB	473NC14-OB	473NC15-OB	473NC16-OB
Verkaufspreis	**3.180,00 €**	**3.019,00 €**	**3.201,00 €**	**3.384,00 €**	**3.567,00 €**	**3.755,00 €**	**3.588,00 €**	**3.798,00 €**

Lieferumfang ohne Kältemodul und Regaleinrichtung. Türanschlag nur werksseitig wechselbar, daher bei Bestellung bitte angeben.



ZUBEHÖR	NC 01-OB	NC 02-OB	NC 03-OB	NC 04-OB	NC 05-OB	NC 06-OB	NC 07-OB	NC 08-OB	NC 09-OB	NC 10-OB	NC 11-OB	NC 12-OB	NC 13-OB	NC 14-OB	NC 15-OB	NC 16-OB	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
ALU-Regal für Zellen NC01 *Breite längs: 1170 mm - Breite quer: 1175 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4041301110	652,00
ALU-Regal für Zellen NC02 *Breite längs: 1170 mm - Breite quer: 1475 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4041301210	689,00
ALU-Regal für Zellen NC03 *Breite längs: 1170 mm - Breite quer: 1775 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4041301310	714,00
ALU-Regal für Zellen NC04 *Breite längs: 1170 mm - Breite quer: 2075 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4041301410	751,00
ALU-Regal für Zellen NC05 *Breite längs: 1170 mm - Breite quer: 2375 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4041301510	812,00
ALU-Regal für Zellen NC06 *Breite längs: 1370 mm - Breite quer: 1475 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4041301610	714,00
ALU-Regal für Zellen NC07 *Breite längs: 1475 mm - Breite quer: 1770 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4041301710	751,00
ALU-Regal für Zellen NC08 *Breite längs: 1475 mm - Breite quer: 2045 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	4041301810	911,00
ALU-Regal für Zellen NC09 *Breite längs: 1475 mm - Breite quer: 2345 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	4041301910	945,00
ALU-Regal für Zellen NC10 *Breite längs: 1770 mm - Breite quer: 1775 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	4041301010	800,00
ALU-Regal für Zellen NC11 *Breite längs: 1770 mm - Breite quer: 2075 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	4041302110	837,00
ALU-Regal für Zellen NC12 *Breite längs: 1770 mm - Breite quer: 2375 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	4041302210	861,00
ALU-Regal für Zellen NC13 *Breite längs: 1770 mm - Breite quer: 2675 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	4041302310	899,00
ALU-Regal für Zellen NC14 *Breite längs: 1770 mm - Breite quer: 2975 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	4041302410	950,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung



ZUBEHÖR	NC 01-OB	NC 02-OB	NC 03-OB	NC 04-OB	NC 05-OB	NC 06-OB	NC 07-OB	NC 08-OB	NC 09-OB	NC 10-OB	NC 11-OB	NC 12-OB	NC 13-OB	NC 14-OB	NC 15-OB	NC 16-OB	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
ALU-Regal für Zellen NC15 *Breite längs: 2345 mm - Breite quer: 2075 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	4041302510	1.009,00
ALU-Regal für Zellen NC16 *Breite längs: 2375 mm - Breite quer: 2375 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	4041302610	1.055,00
Aufpreis für 2 Luken *620 x 840 mm anstatt Tür 700 x 1940 mm*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	473000101	550,00
Aufpreis für Doppelglastür *anstatt Tür 700 x 1940 mm*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	473000102	198,00
Aufpreis für Tür 920 mm *anstatt Tür 700 x 1940 mm*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	473000100	99,00
Aufpreis für zusätzl. 2 Luken *620 x 840 mm*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	473000105	1.498,00
Aufpreis zusätzliche Tür 700mm	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	473000103	929,00
Aufpreis zusätzliche Tür 920mm	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	473000104	1.049,00
Temperatur-Aufzeichnungsgerät ECP 200 EXPERT DL 3 *Temperaturaufzeichnung für Kühl- und Tiefkühlräume*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	439999010	545,00
Huckepack-Kühlaggregat FAM-006 *Form A, passend für Zellen NC01 bis NC07*	●	●	●	●	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	439101006	1.699,00
Huckepack-Kühlaggregat FAM-009 *Form A, passend für Zellen NC08 bis NC13*	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	-	-	-	439101009	1.898,00
Huckepack-Kühlaggregat FAM-016 *Form B, passend für Zellen NC14 bis NC16 bzw. bis 17,6 m³*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	439101016	2.299,00
Split-Kühlaggregat FSM-006 *passend für Zellen NC01 bis NC07 (mit/ohne Boden)*	●	●	●	●	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	439111006	1.899,00
Split-Kühlaggregat FSM-012 *passend für Zellen NC08 bis NC16 (mit/ohne Boden)*	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	439111012	2.195,00
Fußleiste, schwarz *Preis pro lfd. Meter*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	473000112	4,00
Stopfer-Kühlaggregat SFM-006 *passend für Zellen NC01 bis NC07 (mit/ohne Boden)*	●	●	●	●	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	439201006	2.463,00
Stopfer-Kühlaggregat SFM-009 *passend für Zellen NC08 bis NC16 (mit/ohne Boden)*	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	439201009	2.819,00
Split-Kühlaggregat THUM-135-1 *passend für Zellen NC01 bis NC11 (mit/ohne Boden)*	●	●	●	●	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4393011351	3.365,00
Split-Kühlaggregat THUM-135-2 *passend für Zellen NC12 bis NC16 (mit/ohne Boden)*	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	4393011352	3.689,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



NC 01-TK

Tiefkühlzellenserie NC-TK mit Paneelboden

Rastermaß 300 mm, 80 mm Isolierung

- Paneele in glatter Oberflächenausführung aus einer lebensmittelechten, hygienischen und alterungsbeständigen Polyester-Silikonschicht auf verzinktem Stahlblech
- Elementverbindung durch patentiertes Paneel-Verschlusssystem
- Ausstattung **inklusive beheiztem Druckausgleichsventil und Bodenbelüftungsbalken** (40 x 50 mm)
- Boden aus rutschfestem, grauem Kunststoff auf galvanisiertem 0,8 mm starkem Stahlblech, Unterschicht aus verzinkten Stahlplatten, Flächenlast 2000 kg/m²
- Tür im lichten Maß von 700 x 1940 mm und 100 mm starker Isolierung; 2 extra starke Türscharniere, grau lackiert
- Zentral-Sicherheitsverschluss mit Profi-Zylinderschloss und integrierter Innen-Notöffnung
- komplett umschließende und leicht wechselbare Gummidichtung
- serienmäßig inkl. Silikonkartuschen zur luftdichten Fugendichtung
- Türanschlag nur werkseitig wechselbar, bitte bei Bestellung angeben

Bei Verwendung im Freien muss eine Überdachung vorhanden sein.

	NC 01-TK	NC 02-TK	NC 03-TK	NC 04-TK	NC 05-TK	NC 06-TK	NC 07-TK	NC 08-TK
ABMESSUNGEN (mm)								
außen (B x T x H)	1360 x 1360 x 2140	1660 x 1360 x 2140	1960 x 1360 x 2140	2260 x 1360 x 2140	2560 x 1360 x 2140	1660 x 1660 x 2140	1960 x 1660 x 2140	2260 x 1660 x 2140
innen (B x T x H)	1200 x 1200 x 1940	1500 x 1200 x 1940	1800 x 1200 x 1940	2100 x 1200 x 1940	2400 x 1200 x 1940	1500 x 1500 x 1940	1800 x 1500 x 1940	2100 x 1500 x 1940
LEISTUNGSDATEN								
Ausstellfläche	1,44 m²	1,80 m²	2,16 m²	2,52 m²	2,88 m²	2,25 m²	2,70 m²	3,15 m²
Kühlvolumen	2,79 m³	3,49 m³	4,19 m³	4,89 m³	5,59 m³	4,37 m³	5,24 m³	6,11 m³
GEWICHTSANGABEN								
Gewicht Netto	250 kg	275 kg	310 kg	325 kg	370 kg	320 kg	360 kg	365 kg
BESTELLINFOS								
Artikel-Nr.	473NC01-TK	473NC02-TK	473NC03-TK	473NC04-TK	473NC05-TK	473NC06-TK	473NC07-TK	473NC08-TK
Verkaufspreis	**2.805,00 €**	**2.999,00 €**	**3.192,00 €**	**3.383,00 €**	**3.572,00 €**	**3.211,00 €**	**3.421,00 €**	**3.632,00 €**

	NC 09-TK	NC 10-TK	NC 11-TK	NC 12-TK	NC 13-TK	NC 14-TK	NC 15-TK	NC 16-TK
ABMESSUNGEN (mm)								
außen (B x T x H)	2560 x 1660 x 2140	1960 x 1960 x 2140	2260 x 1960 x 2140	2560 x 1960 x 2140	2860 x 1960 x 2140	3160 x 1960 x 2140	2560 x 2260 x 2140	2560 x 2560 x 2140
innen (B x T x H)	2400 x 1500 x 1940	1800 x 1800 x 1940	2100 x 1800 x 1940	2400 x 1800 x 1940	2700 x 1800 x 1940	3000 x 1800 x 1940	2400 x 2100 x 1940	2400 x 2100 x 1940
LEISTUNGSDATEN								
Ausstellfläche	3,60 m²	3,24 m²	3,78 m²	4,32 m²	4,86 m²	5,40 m²	5,04 m²	5,76 m²
Kühlvolumen	6,98 m³	6,29 m³	7,33 m³	8,38 m³	9,43 m³	10,48 m³	9,78 m³	11,17 m³
GEWICHTSANGABEN								
Gewicht Netto	435 kg	440 kg	415 kg	480 kg	500 kg	520 kg	550 kg	600 kg
BESTELLINFOS								
Artikel-Nr.	473NC09-TK	473NC10-TK	473NC11-TK	473NC12-TK	473NC13-TK	473NC14-TK	473NC15-TK	473NC16-TK
Verkaufspreis	**3.838,00 €**	**3.652,00 €**	**3.882,00 €**	**4.103,00 €**	**4.331,00 €**	**4.560,00 €**	**4.398,00 €**	**4.550,00 €**

Lieferumfang ohne Tiefkühlmodul und Regaleinrichtung.



ZUBEHÖR	NC 01-TK	NC 02-TK	NC 03-TK	NC 04-TK	NC 05-TK	NC 06-TK	NC 07-TK	NC 08-TK	NC 09-TK	NC 10-TK	NC 11-TK	NC 12-TK	NC 13-TK	NC 14-TK	NC 15-TK	NC 16-TK	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
ALU-REGAL FÜR ZELLEN NC01 *Breite längs: 1170 mm - Breite quer: 1175 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4041301110	652,00
ALU-Regal für Zellen NC02 *Breite längs: 1170 mm - Breite quer: 1475 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4041301210	689,00
ALU-Regal für Zellen NC03 *Breite längs: 1170 mm - Breite quer: 1775 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4041301310	714,00
ALU-Regal für Zellen NC04 *Breite längs: 1170 mm - Breite quer: 2075 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4041301410	751,00
ALU-Regal für Zellen NC05 *Breite längs: 1170 mm - Breite quer: 2375 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4041301510	812,00
ALU-Regal für Zellen NC06 *Breite längs: 1370 mm - Breite quer: 1475 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4041301610	714,00
ALU-Regal für Zellen NC07 *Breite längs: 1475 mm - Breite quer: 1770 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4041301710	751,00
ALU-Regal für Zellen NC08 *Breite längs: 1475 mm - Breite quer: 2045 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	4041301810	911,00
ALU-Regal für Zellen NC09 *Breite längs: 1475 mm - Breite quer: 2345 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	4041301910	945,00
ALU-Regal für Zellen NC10 *Breite längs: 1770 mm - Breite quer: 1775 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	4041301010	800,00
ALU-Regal für Zellen NC11 *Breite längs: 1770 mm - Breite quer: 2075 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	4041302110	837,00
ALU-Regal für Zellen NC12 *Breite längs: 1770 mm - Breite quer: 2375 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	4041302210	861,00
ALU-Regal für Zellen NC13 *Breite längs: 1770 mm - Breite quer: 2675 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	4041302310	899,00
ALU-Regal für Zellen NC14 *Breite längs: 1770 mm - Breite quer: 2975 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	4041302410	950,00
ALU-Regal für Zellen NC15 *Breite längs: 2345 mm - Breite quer: 2075 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	4041302510	1.009,00
ALU-Regal für Zellen NC16 *Breite längs: 2375 mm - Breite quer: 2375 mm - Tiefe: 400 mm - Höhe: 1800 mm*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	4041302610	1.055,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



ZUBEHÖR	NC 01-TK	NC 02-TK	NC 03-TK	NC 04-TK	NC 05-TK	NC 06-TK	NC 07-TK	NC 08-TK	NC 09-TK	NC 10-TK	NC 11-TK	NC 12-TK	NC 13-TK	NC 14-TK	NC 15-TK	NC 16-TK	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Aufpreis für 2 Luken 620x840mm *anstatt Tür 700 x 1940 mm*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	473000108	750,00
Aufpreis für Tür 920 mm *anstatt Tür 700 x 1940 mm*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	473000107	149,00
Aufpreis für zusätzl. 2 Luken *(TK-Version) 620 x 840 mm*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	473000111	1.698,00
Aufpreis für zusätzl. Tür *(TK-Version) 700mm*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	473000109	1.050,00
Aufpreis für zusätzl. Tür *(TK-Version) 920 mm*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	473000110	1.198,00
Temperatur-Aufzeichnungsgerät ECP 200 EXPERT DL 3 *Temperaturaufzeichnung für Kühl- und Tiefkühlräume*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	439999010	545,00
Huckepack-Tiefkühlaggregat FAL-009 (Form A) *passend für Zellen NC01-TK bis NC08-TK + NC10-TK*	●	●	●	●	●	●	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	439102009	2.123,00
Huckepack-Tiefkühlaggregat FAL-012 (Form B) *passend für Zellen NC09-TK, NC11-TK - NC15-TK*	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	●	●	●	●	●	439102012	2.286,00
Huckepack-Kühlaggregat FAM-016 *Form B, passend für Zellen NC14 bis NC16 bzw. bis 17,6 m³*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	439101016	2.765,00
Split-Tiefkühlaggregat FSL-009 *passend für Zellen NC01-TK bis NC08-TK + NC10-TK*	●	●	●	●	●	●	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	439112009	2.436,00
Split-Tiefkühlaggregat FSL-012 *passend für Zellen NC09-TK, NC11-TK, NC12-TK, NC16-TK*	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	●	439112012	3.265,00
Split-Tiefkühlaggregat FSL-016 *passend für Zellen NC-TK bis 14,9 m³*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	●	439112016	3.475,00
Stopfer-Tiefkühlaggregat SFL-006 *passend für Zellen NC01-TK bis NC04-TK + NC06-TK*	●	●	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	439202006	2.724,00
Stopfer-Tiefkühlaggregat SFL-009 *passend für Zellen NC05-TK, NC07-TK bis NC13-TK*	-	-	-	-	●	-	●	●	●	●	●	●	●	-	-	-	439202009	3.036,00
Stopfer-Tiefkühlaggregat SFL-016 *passend für Zellen NC14-TK bis NC-TK/16,8 m³*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	439202016	4.419,00
Split-Tiefkühlaggregat THUL-135-1 *passend für Zellen NC01-TK bis NC07-TK*	●	●	●	●	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4393021351	3.839,00
Split-Tiefkühlaggregat THUL-135-2 *passend für Zellen NC08-TK bis NC16-TK*	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	4393021352	4.821,00
verstärkter Zellenboden *(Preis pro m²), 9 mm starke Multiplexplatte mit rutschfester Phenolbeschichtung Flächenlast: 3000 kg/m², Radlast: 500 kg auf 4 Gummiräder*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	473000113	49,00
verstärkter Zellenboden *(Preis pro m²), 0,6 mm Edelstahlplatte auf 15 mm starker Multiplexplatte Flächenlast: 4000 kg/m², Radlast: 400 kg auf 4 Gummiräder*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	473000114	98,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung



ECP 200 EXPERT DL 3

Temperatur-Aufzeichnungsgerät HACCP ECP 200 EXPERT DL 3

Temperaturaufzeichnung für Kühl- und Tiefkühlräume

- Aufzeichnungsgerät für bis zu 3 Kühl- und Tiefkühlräume im Parallelbetrieb
- Speicherung aller Alarmmeldungen
- Daten über 1 Jahr auf Ringspeicher verfügbar, downloadfähig über handelsübliche SD-Speicherkarte
- LCD-Display mit Alarmfunktion optisch und akustisch
- Kunststoffgehäuse leicht montiertbar, nach Schutzart IP 65 geschützt
- Serienauststattung inklusive 3 NTC Silicon-Fühler 10K mit 1,5 Meter Anschlussleitung
- SWPlus PC-Software

Aufzeichnungswerte:
maximale Aufzeichnungstemperatur von -45 bis +45 °C
maximale Umgebungstemperatur von -5 bis +50 °C
maximale Lagertemperatur von -10 bis +70 °C
maximale Luftfeuchtigkeit <90% RF

	ECP 200 EXPERT DL 3 Temperaturaufzeichnung für Kühl- und Tiefkühlräume
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	262 x 168 x 97
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	100 W / 230 V
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	1 kg / 1 kg
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	439999010
Verkaufspreis	**545,00 €**



ALU-Regaleinrichtung für die NordCap Zellenserie NC
Serienmäßig inkl. 3 geschlossenen Regalböden
(Abb. zeigt Sonderausstattung mit 4 Böden)

ALU-Regaleinrichtungen für Kühl-/ Tiefkühlzellen

L-Form Variante

- freistehende Aufstellung nach dem Baukastenprinzip
- Aluminium eloxiert
- TÜV-GS geprüft
- 3 geschlossene Regalböden, Tiefe: 400 mm, aus 1,2 mm starkem Aluminiumblech allseitig abgekantet je nach Bordlänge sind die Böden an der Unterseite mit einem zusätzlichen Aluminiumprofil verstärkt
- Feldlast: 900 kg, Fachlast 100-150 kg je nach Achslänge bei gleichmäßig verteilter Last
- Regalständer aus Vierkantrohr 25 x 25 x 1,5 mm mit Ausstanzungen im Raster von 150 mm zur Aufnahme der Böden bzw. Rostauflagen
- zur Versteifung der Regalständer sind 3 Querverbindungen aus blau eloxiertem Aluminiumprofil 40 x 6 mm eingepresst
- Stellfüße 30 mm, verstellbar, Abschlusskappen aus blauem Kunststoff

	ALU-Regal für Zellen NC01	ALU-Regal für Zellen NC02	ALU-Regal für Zellen NC03	ALU-Regal für Zellen NC04	ALU-Regal für Zellen NC05	ALU-Regal für Zellen NC06	ALU-Regal für Zellen NC07	ALU-Regal für Zellen NC08
VERKLEIDUNG								
außen	ALU							
BESTELLINFOS								
Artikel-Nr.	4041301110	4041301210	4041301310	4041301410	4041301510	4041301610	4041301710	4041301810
Verkaufspreis	**652,00 €**	**689,00 €**	**714,00 €**	**751,00 €**	**812,00 €**	**714,00 €**	**751,00 €**	**911,00 €**

	ALU-Regal für Zellen NC09	ALU-Regal für Zellen NC10	ALU-Regal für Zellen NC11	ALU-Regal für Zellen NC12	ALU-Regal für Zellen NC13	ALU-Regal für Zellen NC14	ALU-Regal für Zellen NC15	ALU-Regal für Zellen NC16
VERKLEIDUNG								
außen	ALU							
BESTELLINFOS								
Artikel-Nr.	4041301910	4041301010	4041302110	4041302210	4041302310	4041302410	4041302510	4041302610
Verkaufspreis	**945,00 €**	**800,00 €**	**837,00 €**	**861,00 €**	**899,00 €**	**950,00 €**	**1.009,00 €**	**1.055,00 €**

Individueller Sonderbau von Kühl- und Tiefkühlzellen

Schnelle Umsetzung von kundenspezifischen Lösungen rund um die Zelle

Sie benötigen eine auf Maß gefertigte Zelle? Hinsichtlich der Ausführung gibt es ganz spezielle Anforderungen? Auch in diesen Fällen sind wir Ihr Ansprechpartner.

Neben unserem Standard-Programm bieten wir Ihnen auch die individuelle Sonderanfertigung von Kühl- und Tiefkühlzellen.

Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot für Ihre individuelle Sonderzelle. Dazu einfach das nachfolgende Formular ausfüllen und an die angegebene Faxnummer senden. Oder sprechen Sie uns an!



Das **NordCap Zellen-Programm** für den **individuellen Sonderbau** besteht aus wärmebrückenfreien Zellenelementen – stabil und maßgenau.

Wandaufbau
Elementverbindung durch selbstzentrierendes Nut/Feder-Dichtsystem, einfache Montage.

Eingeschäumte, korrosionsgeschützte Spannschlösser zur kraftschlüssigen Verbindung der Elemente untereinander.
Die Exzenter-Spannschlösser sind in kältebrückenfreien Kunststoffgehäusen fest eingeschäumt.

Türen
Nach außen zu öffnende, einflügelige Drehtüren, aufliegend, mit säure- und fettbeschichtetem Dichtprofil und steigenden, einstellbaren Scharnieren.
Presshebel- oder Jumboverschluss, abschließbar, innen mit Notöffner. Türanschlag wahlweise DIN links oder DIN rechts.

Türenausstattung im Tiefkühlbereich mit Türrahmenheizung und beheiztem Druckausgleichsventil. Türschwelle in Edelstahl, Tür- und Türrahmenprofile aus Spezialkunststoff extrudiert, hochschlagfest und geeignet für Temperaturen bis -65 °C.

Weitere Ausstattungsmerkmale und -möglichkeiten des **NordCap Zellen-Programms** für den **individuellen Sonderbau** entnehmen Sie bitte dem nachfolgenden Angebotsformular.



Sprechen Sie mit uns über Ihre Vorstellungen!
Oder fordern Sie ein unverbindliches Angebot über Ihre individuelle Zelle mit dem nachfolgenden Formular an.
Das Formular steht auch im Internet zum Download bereit: **www.nordcap.de/zellensonderbau.pdf**

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Angebotsanfrage: Sonderbau einer Kühl- oder Tiefkühlzelle

Bitte erstellen Sie uns ein unverbindliches Angebot über die Sonderanfertigung einer

* **Kühlzelle** ☐ **Tiefkühlzelle** ☐ in folgender Ausführung:

* **Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe in mm):** _____

* **mit Aggregat** ☐ **ohne Aggregat** ☐

* **Dämmung/ Isolierung in mm:** _____
(wassergetriebenes PUR-System, absolut FCKW-, HFCKW- und HFKW-frei geschäumt)

* **Oberflächenmaterial im Wand- und Deckenbereich:** _____
(z.B. verzinktes Stahlblech mit Zink-ALU-Beschichtung, kunststofflackiert; verzinktes Stahlblech, pulverbeschichtet; Edelstahl DIN 1.4301-AISI 304, Edelstahl DIN 1.4401-AISI 316 oder Aluminium in verschiedenen Oberflächen; weitere Deckschichten)

* **Boden: ja** ☐ **nein** ☐
(wenn mit Boden, dann bitte auch unter "Zellenboden" Material angeben)

(*) Zellenboden (Bodenelemente Innenseite): _____
(z.B. kunststoffbeschichtet, CElastik, CElastik mit Verstärkungseinlage, Edelstahl DIN 1.4301-AISI 304 in verschiedenen Rutschsicherheitsklassen; Alu-Riffelblech)

* **Anzahl + Größe der Tür(en):** _____

* **Oberflächenmaterial der Tür(en):** _____
(z.B. verzinktes Stahlblech mit Zink-ALU-Beschichtung, kunststofflackiert; verzinktes Stahlblech, pulverbeschichtet; Edelstahl DIN 1.4301-AISI 304, Edelstahl DIN 1.4401-AISI 316 oder Aluminium in verschiedenen Oberflächen; weitere Deckschichten)

* **Unterbodenbelüftung: ja** ☐ **nein** ☐
(empfohlen)

* **Skizze (optional):**

Firma: _____ Ansprechpartner: _____

Anschrift: _____

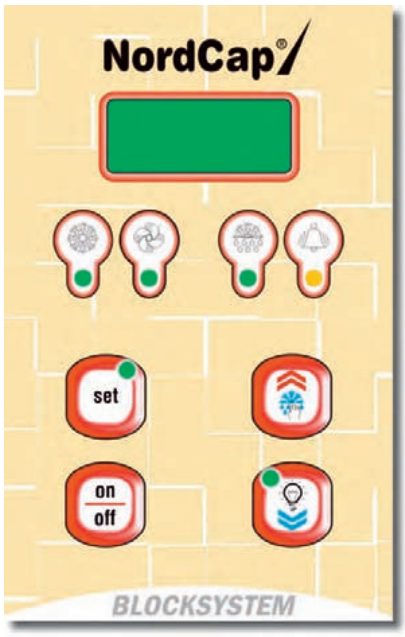
Telefon: _____ Fax: _____

E-Mail: _____

Datum + Unterschrift: _____



FAM-006



NordCap Steuereinheit zur Bedienung von Verdichter, Gebläse, Abtauung, Alarm, Beleuchtung und weiterer Systemparameter

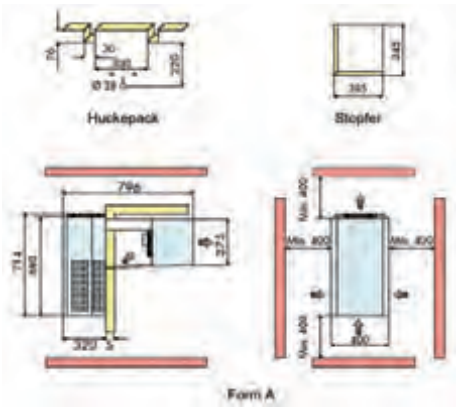
Huckepack-Kühlaggregat Serie FAM

auch als Stopfer-Kühlaggregat umrüstbar

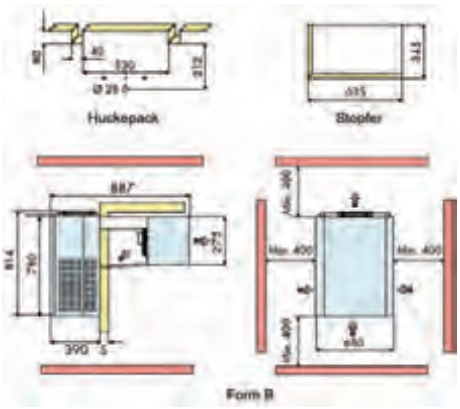
- Huckepack Aggregat für den Normaltemperatur-Bereich
- mittels Umrüstkit auch als Stopfer-Aggregat verwendbar
- Gehäuse aus verzinktem Stahlblech mit Epoxidpulver-Beschichtung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige und Steuerungen für Beleuchtung, Lüfter, Kompressor, Abtauung und Alarm
- Verdichter mit thermischem Überlastungsschutz
- Wärmetauscher aus Kupfer und Aluminium gefertigt
- Kapillarrohreinspritzung
- Heißgasabtauung und Verdunstungsschale für Tauwasser
- 5 Meter Kabel für Zellenbeleuchtung und Türkontaktschalter
- die Geräte entsprechen der Richtlinie 97/23CE (PED)

	FAM-003-SLIM	FAM-006	FAM-009	FAM-016
	Form A, passend für Zellen NC01 bis NC07		Form A, passend für Zellen NC08 bis NC13	Form B, passend für Zellen NC14 bis NC16 bzw. bis 17,6 m³
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	330 x 796 x 714	400 x 796 x 714	400 x 796 x 714	650 x 887 x 814
LEISTUNGSDATEN				
Kühlvolumen	6,2 m³	6,2 m³	10,5 m³	17,6 m³
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	668 W / 230 V	668 W / 230 V	990 W / 230 V	1229 W / 230 V
Kälteleistung	990 W / VT 0 °C	990 W / VT 0 °C	1273 W / VT 0 °C	2075 W / VT 0 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	0 bis +5 °C bei 32 °C UT und 55 % RF			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	57 kg / 44 kg	66 kg / 53 kg	69 kg / 56 kg	107 kg / 82 kg
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	439101004	439101006	439101009	439101016
Verkaufspreis	**1.575,00 €**	**1.699,00 €**	**1.898,00 €**	**2.299,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Umrüstkit von Huckepack auf Stopfer für Form A	439100001	82,00



FAM-006

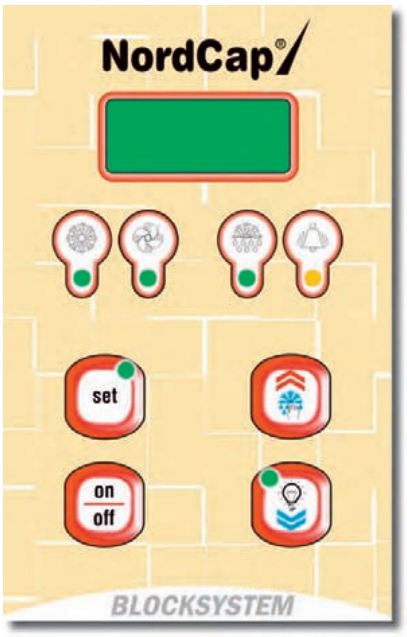


FAM-016

Mittels Umrüstkit auch als Stopfer-Aggregat verwendbar



FAL-009 (Form A)



NordCap Steuereinheit zur Bedienung von Verdichter, Gebläse, Abtauung, Alarm, Beleuchtung und weiterer Systemparameter

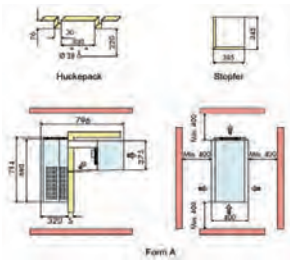
Huckepack-Tiefkühlaggregat Serie FAL

auch als Stopfer-Tiefkühlaggregat umrüstbar

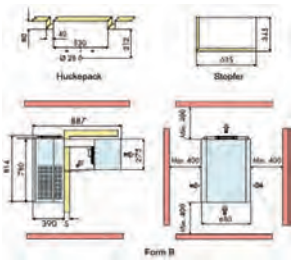
- Huckepack Aggregat für den Tiefkühl-Bereich
- mittels Umrüstkit auch als Stopfer-Aggregat verwendbar
- Gehäuse aus verzinktem Stahlblech mit Epoxidpulver-Beschichtung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige und Steuerungen für Beleuchtung, Lüfter, Kompressor, Abtauung und Alarm
- Verdichter mit thermischem Überlastungsschutz
- Wärmetauscher aus Kupfer und Aluminium gefertigt
- Kapillarrohreinspritzung
- Heißgasabtauung und Verdunstungsschale für Tauwasser
- 5 Meter Kabel für Zellenbeleuchtung, Türkontaktschalter und Türrahmenheizung
- die Geräte entsprechen der Richtlinie 97/23CE (PED)

	FAL-003-SLIM	FAL-009 (Form A)	FAL-012 (Form B)	FAL-016 (Form B)
	passend für Zellen NC01-TK bis NC08-TK + NC10-TK		passend für Zellen NC09-TK, NC11-TK - NC15-TK	passend für Zelle NC16-TK bzw. bis 15,7 m³
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	330 x 796 x 714	400 x 796 x 714	650 x 887 x 814	650 x 887 x 814
LEISTUNGSDATEN				
Kühlvolumen	7,5 m³	7,5 m³	11 m³	15,7 m³
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	1131 W / 230 V	1131 W / 230 V	1047 W / 230 V	1527 W / 400 V
Kälteleistung	1064 W / VT -20 °C	1064 W / VT -20 °C	1258 W / VT -20 °C	1543 W / VT -20 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-20 bis -15 °C bei 32 °C UT und 55 % RF			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	78 kg / 65 kg	78 kg / 65 kg	93 kg / 80 kg	117 kg / 92 kg
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	439102008	439102009	439102012	439102016
Verkaufspreis	**1.825,00 €**	**2.123,00 €**	**2.286,00 €**	**2.765,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Umrüstkit von Huckepack auf Stopfer für Form A	439100001	82,00
Umrüstkit von Huckepack auf Stopfer für Form B	439100002	82,00



FAL-009 (Form A)



FAL-012 (Form B)

Mittels Umrüstkit auch als Stopfer-Aggregat verwendbar

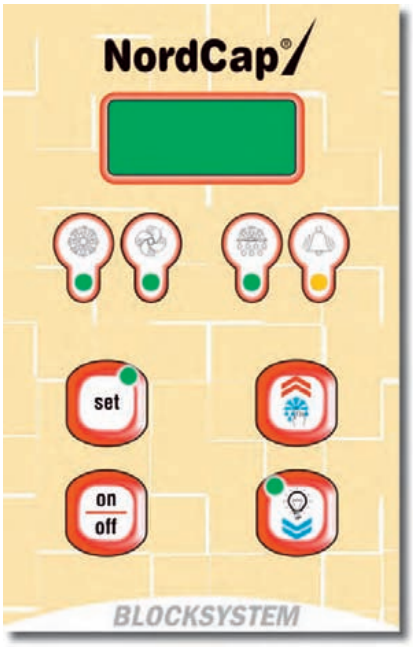


SFM-006

Stopfer-Kühlaggregat Serie SFM

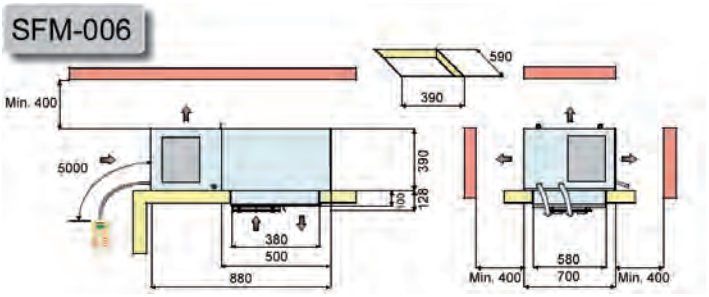
für den Deckeneinbau

- Stopfer-Aggregat für den Kühl-Bereich
- Deckeneinbaugerät
- Gehäuse aus verzinktem Stahlblech mit Epoxidpulver-Beschichtung
- elektronische Steuerung als Fernschalttafel mit 5 m Leitungsstrang, Digitalanzeige und Steuerungen für Beleuchtung, Lüfter, Kompressor, Abtauung und Alarm
- Verdichter mit thermischem Überlastungsschutz
- Wärmetauscher aus Kupfer und Aluminium gefertigt
- Kapillarrohreinspritzung
- Heißgasabtauung und Verdunstungsschale für Tauwasser
- 5 Meter Kabel für Zellenbeleuchtung und Türkontaktschalter
- die Geräte entsprechen der Richtlinie 97/23CE (PED)

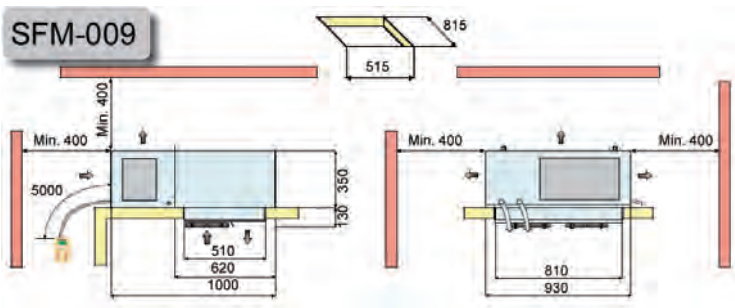


NordCap Steuereinheit zur Bedienung von Verdichter, Gebläse, Abtauung, Alarm, Beleuchtung und weiterer Systemparameter

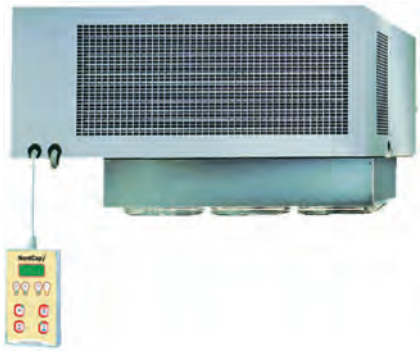
	SFM-006	SFM-009	SFM-016
	passend für Zellen NC01 bis NC07 (mit / ohne Boden)	passend für Zellen NC08 bis NC16 (mit / ohne Boden)	passend für Zellen NC bis 14,3 m³ (mit / ohne Boden)
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	880 x 700 x 390	1000 x 930 x 350	1000 x 930 x 350
Breite Ausschnitt	390	515	515
Höhe Ausschnitt	590	815	815
LEISTUNGSDATEN			
Kühlvolumen	6,5 m³	14,3 m³	18,4 m³
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	633 W / 230 V	1113 W / 230 V	1226 W / 230 V
Kälteleistung	1003 W / VT 0 °C	1761 W / VT 0 °C	2126 W / VT 0 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	0 bis +5 °C bei 32 °C UT und 55 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	102 kg / 60 kg	128 kg / 93 kg	132 kg / 97 kg
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	439201006	439201009	439201016
Verkaufspreis	**2.463,00 €**	**2.819,00 €**	**2.889,00 €**



SFM-006



SFM-009

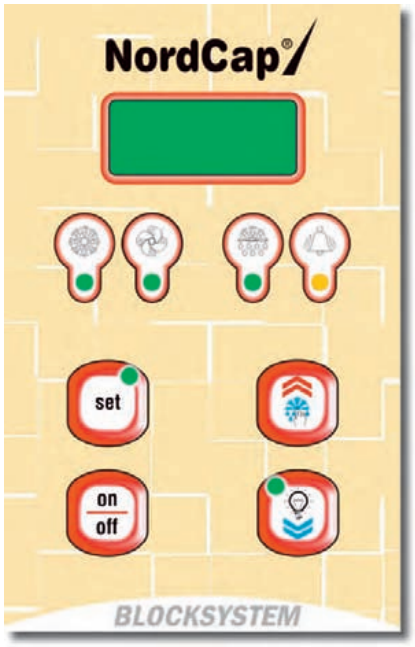


SFL-006

Stopfer-Tiefkühlaggregat Serie SFL

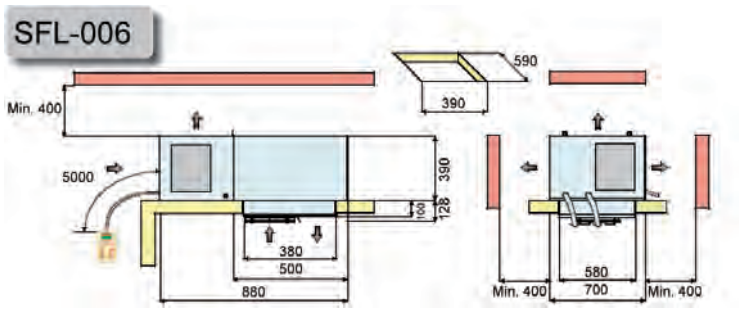
für den Deckeneinbau

- Stopfer-Aggregat für den Tiefkühl-Bereich
- Deckeneinbaugerät
- Gehäuse aus verzinktem Stahlblech mit Epoxidpulver-Beschichtung
- elektronische Steuerung als Fernschalttafel mit 5 m Leitungsstrang, Digitalanzeige und Steuerungen für Beleuchtung, Lüfter, Kompressor, Abtauung und Alarm
- Verdichter mit thermischem Überlastungsschutz
- Wärmetauscher aus Kupfer und Aluminium gefertigt
- Kapillarrohreinspritzung
- Heißgasabtauung und Verdunstungsschale für Tauwasser
- 5 Meter Kabel für Zellenbeleuchtung, Türkontaktschalter und Türrahmenheizung
- die Geräte entsprechen der Richtlinie 97/23CE (PED)

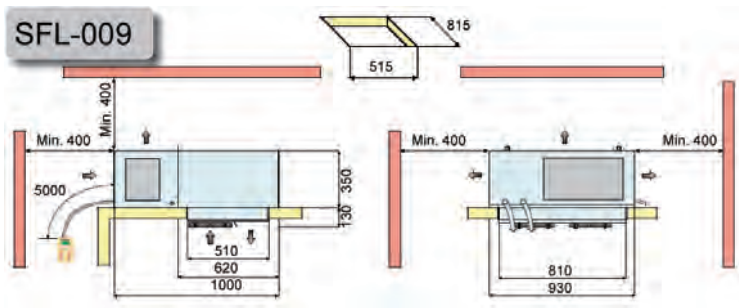


NordCap Steuereinheit zur Bedienung von Verdichter, Gebläse, Abtauung, Alarm, Beleuchtung und weiterer Systemparameter

	SFL-006	SFL-009	SFL-016
	passend für Zellen NC01-TK bis NC04-TK + NC06-TK	passend für Zellen NC05-TK, NC07-TK bis NC13-TK	passend für Zellen NC14-TK bis NC-TK/16,8 m³
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	880 x 700 x 390	1000 x 930 x 350	1110 x 930 x 440
Breite Ausschnitt	390	515	515
Tiefe Ausschnitt	590	815	815
LEISTUNGSDATEN			
Kühlvolumen	5,9 m³	10,1 m³	16,8 m³
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	814 W / 230 V	1239 W / 230 V	1697 W / 400 V
Kälteleistung	915 W / VT -20 °C	1258 W / VT -20 °C	1706 W / VT -30 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-15 bis -20 °C bei 32 °C UT und 55 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	94 kg / 71 kg	134 kg / 99 kg	167 kg / 130 kg
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	439202006	439202009	439202016
Verkaufspreis	**2.724,00 €**	**3.036,00 €**	**4.419,00 €**



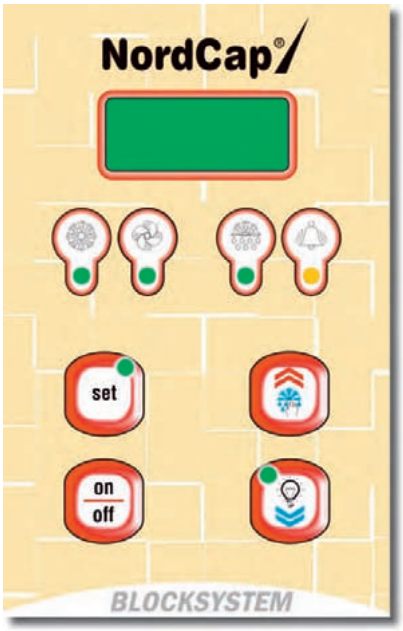
SFL-006



SFL-009



FSM-006



NordCap Steuereinheit zur Bedienung von Verdichter, Gebläse, Abtauung, Alarm, Beleuchtung und weiterer Systemparameter

Split-Kühlaggregat Serie FSM

Verflüssiger und Verdampfer getrennt zu montieren

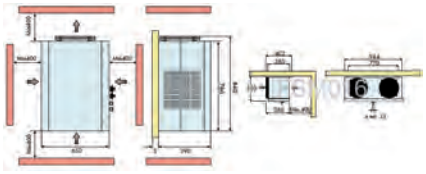
- Split-Aggregat für den Kühl-Bereich
- Verflüssigungssatz und Verdampfer getrennt zu montieren
- Gehäuse aus verzinktem Stahlblech mit Epoxidpulver-Beschichtung
- elektronische Steuerung für Digitalanzeige, Beleuchtung, Lüfter, Kompressor, Abtauung und Alarm
- 10 m Kabellänge: 2 x Verbindungskabel Verflüssigereinheit/Verdampfer, Verbindungskabel für Fernschalttafel, Türkontaktschalter und Beleuchtung
- Verdichter mit thermischem Überlastungsschutz
- Wärmetauscher aus Kupfer und Aluminium gefertigt
- Kapillarrohreinspritzung
- elektrische Abtauung
- die Geräte entsprechen der Richtlinie 97/23CE (PED)
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich

	FSM-006	FSM-012	FSM-016
	passend für Zellen NC01 bis NC07 (mit / ohne Boden)	passend für Zellen NC08 bis NC16 (mit / ohne Boden)	passend für Zellen NC bis 17,9 m³
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	400 x 320 x 720	400 x 320 x 720	650 x 390 x 840
innen (B x T x H)	656 x 433 x 188	1106 x 433 x 188	1106 x 433 x 188
LEISTUNGSDATEN			
Kühlvolumen	6,4 m³	12,2 m³	17,9 m³
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	668 W / 230 V	1066 W / 230 V	1229 W / 230 V
Kälteleistung	1023 W / VT 0 °C	1552 W / VT 0 °C	2075 W / VT 0 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+5 bis -5 °C bei 32 °C UT und 55 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	67 kg / 51 kg	79 kg / 61 kg	97 kg / 78 kg
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	439111006	439111012	439111016
Verkaufspreis	**1.899,00 €**	**2.195,00 €**	**2.425,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Kältemittelleitung 10 m Ø 6/10 passend für FSM 006	439999101	364,00
Kältemittelleitung 10 m Ø 6/12 passend für für FSM 012 + FSM 016	439999102	364,00
Kältemittelleitung 2,5 m Ø 6/10 passend für FSM 006	439999251	206,00
Kältemittelleitung 2,5 m Ø 6/12 für FSM 012 + FSM 016	439999252	206,00
Kältemittelleitung 5 m Ø 6/10 passend für FSM 006	439999501	260,00
Kältemittelleitung 5 m Ø 6/12 passend für FSM 012 + FSM 016	439999502	260,00



FSM-006

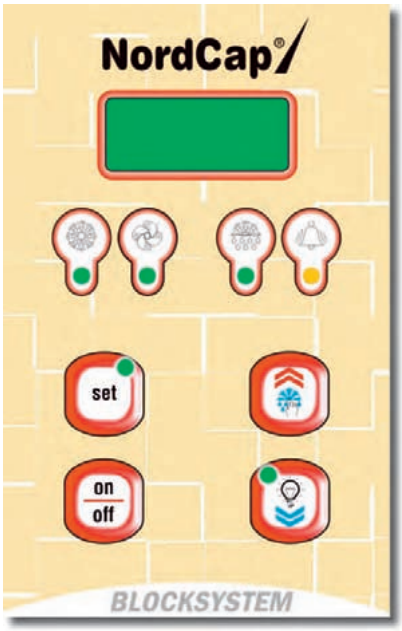


FSM-016

Die Lieferung erfolgt in drei Teilen: Verflüssigereinheit, Verdampfer mit Zubehör (Expansion durch Kapillarrohr) und Fernschalttafel. Bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich.



FSL-009



NordCap Steuereinheit zur Bedienung von Verdichter, Gebläse, Abtauung, Alarm, Beleuchtung und weiterer Systemparameter

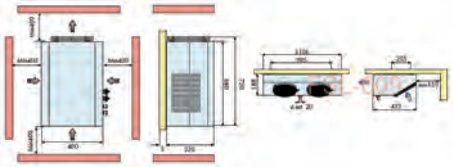
Split-Tiefkühlaggregat Serie FSL

Verflüssiger und Verdampfer getrennt zu montieren

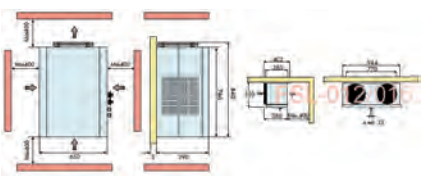
- Split-Aggregat für den Tiefkühl-Bereich
- Verflüssigungssatz und Verdampfer getrennt zu montieren
- Gehäuse aus verzinktem Stahlblech mit Epoxidpulver-Beschichtung
- elektronische Steuerung für Digitalanzeige, Beleuchtung, Lüfter, Kompressor, Abtauung und Alarm
- 10 m Kabellänge: 2 x Verbindungskabel Verflüssigereinheit/Verdampfer, Verbindungskabel für Fernschalttafel, Türkontaktschalter Beleuchtung und Türrahmenheizung
- Verdichter mit thermischem Überlastungsschutz
- Wärmetauscher aus Kupfer und Aluminium gefertigt
- Expansionsventil
- elektrische Abtauung
- die Geräte entsprechen der Richtlinie 97/23CE (PED)
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich

	FSL-009	FSL-012	FSL-016
	passend für Zellen NC01-TK bis NC08-TK + NC10-TK	passend für Zellen NC09-TK, NC11-TK, NC12-TK, NC16-TK	passend für Zellen NC-TK bis 14,9 m³
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	400 x 320 x 720	650 x 390 x 840	650 x 390 x 840
innen (B x T x H)	1106 x 433 x 188	944 x 360 x 350	944 x 360 x 350
LEISTUNGSDATEN			
Kühlvolumen	6,4 m³	12,2 m³	17,9 m³
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	1050 W / 230 V	1193 W / 230 V	1533 W / 400 V
Kälteleistung	1021 W / VT -20 °C	1213 W / VT -20 °C	1465 W / VT -20 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-20 bis -15 °C bei 32 °C UT und 55 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	84 kg / 66 kg	98 kg / 78 kg	109 kg / 89 kg
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	439112009	439112012	439112016
Verkaufspreis	**2.436,00 €**	**3.265,00 €**	**3.475,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Kältemittelleitung 10 m Ø 6/12 passend für für FSM 012 + FSM 016	439999102	364,00
Kältemittelleitung 10 m Ø10/16	439999104	364,00
Kältemittelleitung 2,5 m Ø 10/16	439999254	206,00
Kältemittelleitung 2,5 m Ø 6/12 für FSM 012 + FSM 016	439999252	206,00
Kältemittelleitung 5 m Ø 10/16	439999504	260,00
Kältemittelleitung 5 m Ø 6/12 passend für FSM 012 + FSM 016	439999502	260,00



FSL-009



FSL-012

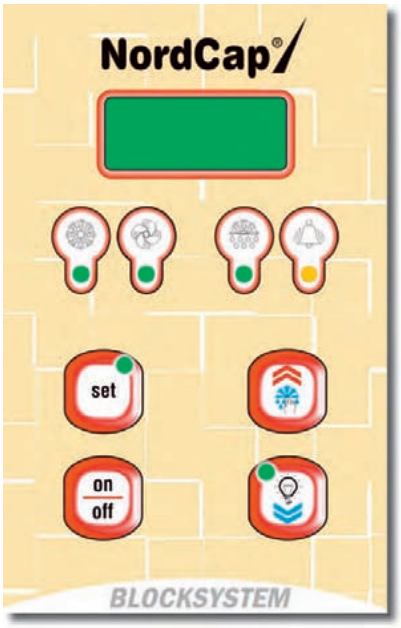
Die Lieferung erfolgt in drei Teilen: Verflüssigereinheit, Verdampfer mit Zubehör (Expansionsventil am Verdampfer eingebaut) und Fernschalttafel. Bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich.



Spliteinheit Serie TH



Verdampfereinheit Serie TH



NordCap Steuereinheit zur Bedienung von Verdichter, Gebläse, Abtauung, Alarm, Beleuchtung und weiterer Systemparameter

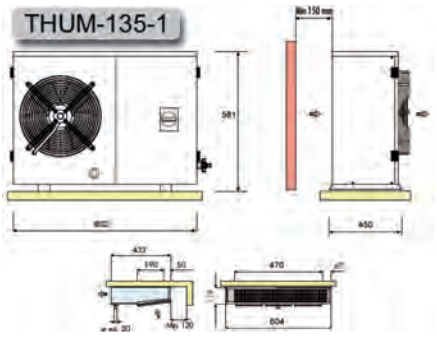
Split-Kühlaggregate Serie THUM

mit Wetterschutzgehäuse zur Außenmontage

- Split-Aggregat für den Kühl-Bereich
- Verflüssiger mit schallisoliertem Wetterschutzgehäuse zur Außenmontage, Verdampfer getrennt zu montieren
- selbsttragendes Gehäuse aus verzinktem Stahlblech mit Epoxidpulver-Beschichtung
- elektronische Steuerung für Digitalanzeige, Beleuchtung, Lüfter, Kompressor, Abtauung und Alarm
- 10 m Kabellänge: 2 x Verbindungskabel Verflüssigereinheit/Verdampfer, Verbindungskabel für Fernschalttafel, Türkontaktschalter und Beleuchtung
- hermetischer Verdichter mit thermischen Überlastungsschutz
- Ölsumpfheizung
- Flüssigkeitssammler mit Schauglas
- elektrische Abtauung und Abflussrohrheizung
- Trockenfilter
- Magnetventil auf der Flüssiggasleitung
- Axiallüfter mit niedriger Drehzahl (900 rpm)
- Hochdruckpressostat fest eingestellt, Niederdruckpressostat einstellbar
- die Geräte entsprechen der Richtlinie 97/23CE (PED)
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich

	THUM-135-1	**THUM-135-2**
	passend für Zellen NC01 bis NC11 (mit / ohne Boden)	passend für Zellen NC12 bis NC16 (mit / ohne Boden)
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	802 x 450 x 581	802 x 450 x 581
innen (B x T x H)	1106 x 433 x 188	1106 x 433 x 188
LEISTUNGSDATEN		
Kühlvolumen	8,9 m³	14,2 m³
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	853 W / 230 V	1078 W / 230 V
Kälteleistung	1230 W / VT 0 °C	1748 W / VT 0 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a	
Geräuschpegel	40 dB	40 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	0 bis +5 °C bei 32 °C UT und 55 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	82 kg / 63 kg	97 kg / 78 kg
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4393011351	4393011352
Verkaufspreis	**3.365,00 €**	**3.689,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Kältemittelleitung 10 m Ø 10/12	439999103	364,00
Kältemittelleitung 10 m Ø10/16	439999104	364,00
Kältemittelleitung 2,5 m Ø 10/12	439999253	206,00
Kältemittelleitung 2,5 m Ø 10/16	439999254	206,00
Kältemittelleitung 5 m Ø 10/12	439999503	260,00
Kältemittelleitung 5 m Ø 10/16	439999504	260,00



THUM-135-1

Die Lieferung erfolgt in drei Teilen: Verflüssigereinheit, Verdampfer mit Zubehör (Expansionsventil am Verdampfer fest verbaut) und Fernschalttafel. Bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich.

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Split-Tiefühlaggregate Serie THUL

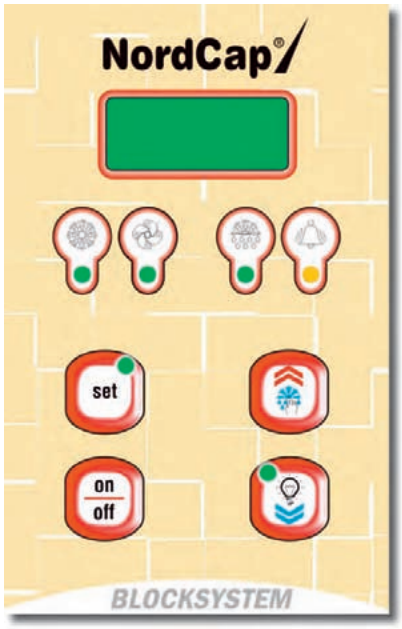
mit Wetterschutzgehäuse zur Außenmontage



Spliteinheit Serie TH



Verdampfereinheit Serie TH

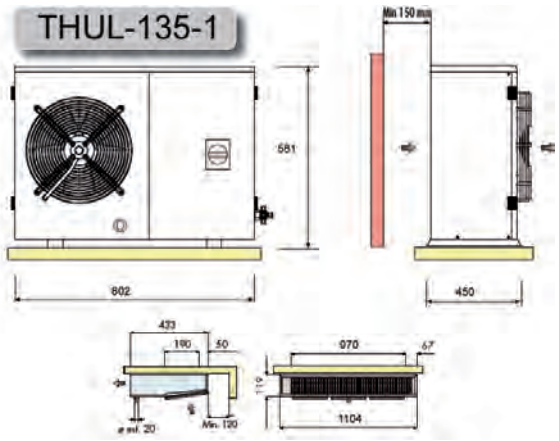


NordCap Steuereinheit zur Bedienung von Verdichter, Gebläse, Abtauung, Alarm, Beleuchtung und weiterer Systemparameter

- Split-Aggregat für den Tiefkühl-Bereich
- Verflüssiger mit schallisoliertem Wetterschutzgehäuse zur Außenmontage, Verdampfer getrennt zu montieren
- selbsttragendes Gehäuse aus verzinktem Stahlblech mit Epoxidpulver-Beschichtung
- elektronische Steuerung für Digitalanzeige, Beleuchtung, Lüfter, Kompressor, Abtauung und Alarm
- 10 m Kabellänge: 2 x Verbindungskabel Verflüssigereinheit/Verdampfer, Verbindungskabel für Fernschalttafel, Türkontaktschalter Beleuchtung und Türrahmenheizung
- hermetischer Verdichter mit thermischen Überlastungsschutz; Ölsumpfheizung; Flüssigkeitssammler mit Schauglas
- elektrische Abtauung und Abflussrohrheizung
- Trockenfilter
- Magnetventil auf der Flüssiggasleitung
- Axiallüfter mit niedriger Drehzahl (900 rpm)
- Hochdruckpressostat fest eingestellt, Niederdruckpressostat einstellbar
- die Geräte entsprechen der Richtlinie 97/23CE (PED)
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich

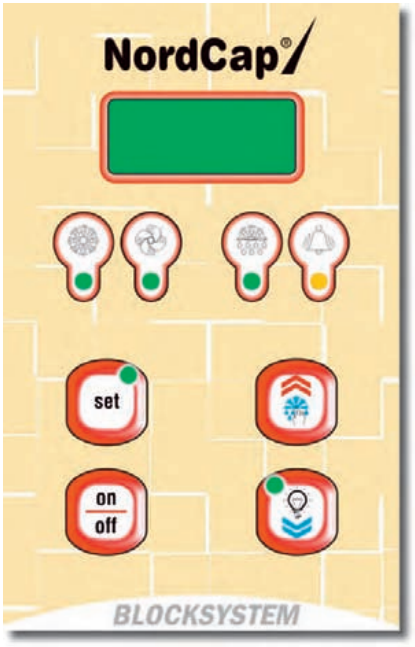
	THUL-135-1	**THUL-135-2**
	passend für Zellen NC01-TK bis NC07-TK	passend für Zellen NC08-TK bis NC16-TK
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	802 x 450 x 581	1032 x 450 x 751
innen (B x T x H)	1106 x 433 x 188	944 x 360 x 350
LEISTUNGSDATEN		
Kühlvolumen	8,4 m³	15,1 m³
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	1415 W / 230 V	1969 W / 400 V
Kälteleistung	1119 W / VT -20 °C	1590 W / VT -20 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a	
Geräuschpegel	42 dB	42 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-20 bis -15 °C bei 32 °C UT und 55 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	98 kg / 79 kg	139 kg / 115 kg
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4393021351	4393021352
Verkaufspreis	**3.839,00 €**	**4.821,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Kältemittelleitung 10 m Ø10/16	439999104	364,00
Kältemittelleitung 2,5 m Ø 10/16	439999254	206,00
Kältemittelleitung 5 m Ø 10/16	439999504	260,00



THUL-135-1

Die Lieferung erfolgt in drei Teilen: Verflüssigereinheit, Verdampfer mit Zubehör (Expansionsventil am Verdampfer fest verbaut) und Fernschalttafel. Bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich.



NordCap Steuereinheit zur Bedienung von Verdichter, Gebläse, Abtauung, Alarm, Beleuchtung und weiterer Systemparameter



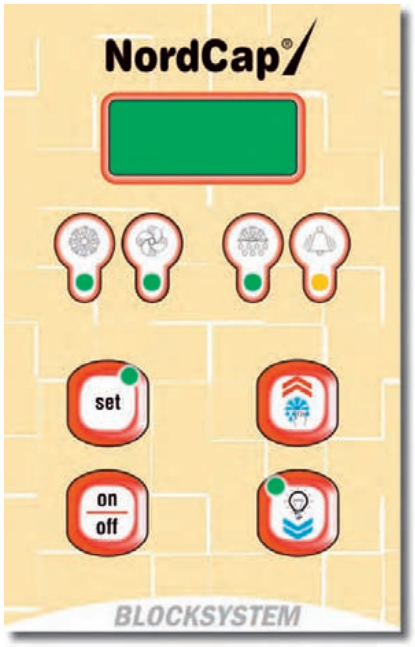
Stopfer-Kühlaggregat Serie CTM

Stopfer-Kühlaggregat Serie CTM

mit Wetterschutzgehäuse zur Außen-Wandmontage

- Blocksystem für den Kühlbereich
- Verflüssiger mit schallisoliertem Wetterschutzgehäuse zur Außen-Wandmontage
- selbsttragendes Gehäuse aus verzinktem Stahlblech mit Epoxidpulver-Beschichtung
- elektronische Steuerung für Digitalanzeige, Beleuchtung, Lüfter, Kompressor, Abtauung und Alarm
- 10 m Kabellänge: 2 x Verbindungskabel Verflüssigereinheit/Verdampfer, Verbindungskabel für Fernschalttafel, Türkontaktschalter und Türrahmenheizung
- elektrische Abtauung und Abflussrohrheizung
- Magnetventil auf der Flüssiggasleitung
- Axiallüfter mit niedriger Drehzahl (900 rpm)
- Kühlraumbeleuchtung unter dem Gehäuse fixiert
- Hochdruck- und Niederdruckpressostat einstellbar
- die Geräte entsprechen der Richtlinie 97/23CE (PED)

	CTM-016-Z-001	CTM-022-Z-001
	mit Wetterschutzgehäuse zur Außen-Wandmontage	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	802 x 450 x 581	802 x 450 x 581
innen (B x T x H)	1106 x 433 x 188	1106 x 433 x 188
LEISTUNGSDATEN		
Kühlvolumen	8,9 m³	14,2 m³
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	853 W / 230 V	1078 W / 230 V
Kälteleistung	1230 W / VT 0 °C	1748 W / VT 0 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a	
Geräuschpegel	40 dB	40 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	0 bis +5 °C bei 32 °C UT und 55 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	82 kg / 63 kg	97 kg / 78 kg
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	439500016001	439500022001
Verkaufspreis	**3.566,00 €**	**3.653,00 €**



NordCap Steuereinheit zur Bedienung von Verdichter, Gebläse, Abtauung, Alarm, Beleuchtung und weiterer Systemparameter



Stopfer-Tiefkühlaggregat Serie CTL

Stopfer-Tiefkühlaggregat Serie CTL

mit Wetterschutzgehäuse zur Außen-Wandmontage

- Blocksystem für den Tiefkühlbereich
- Verflüssiger mit schallisoliertem Wetterschutzgehäuse zur Außen-Wandmontage
- selbsttragendes Gehäuse aus verzinktem Stahlblech mit Epoxidpulver-Beschichtung
- elektronische Steuerung für Digitalanzeige, Beleuchtung, Lüfter, Kompressor, Abtauung und Alarm
- 10 m Kabellänge: 2 x Verbindungskabel Verflüssigereinheit/Verdampfer, Verbindungskabel für Fernschalttafel, Türkontaktschalter und Türrahmenheizung
- elektrische Abtauung und Abflussrohrheizung
- Magnetventil auf der Flüssiggasleitung
- Axiallüfter mit niedriger Drehzahl (900 rpm)
- Kühlraumbeleuchtung unter dem Gehäuse fixiert
- Hochdruck- und Niederdruckpressostat einstellbar
- die Geräte entsprechen der Richtlinie 97/23CE (PED)

	CTL-012-Z-001	CTL-016-Z-001	CTL-024-Z-002
	mit Wetterschutzgehäuse zur Außen-Wandmontage		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	802 x 450 x 581	802 x 450 x 581	802 x 450 x 581
innen (B x T x H)	1106 x 433 x 188	1106 x 433 x 188	1106 x 433 x 188
LEISTUNGSDATEN			
Kühlvolumen	8,9 m³	14,2 m³	14,2 m³
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	853 W / 230 V	1078 W / 230 V	1078 W / 230 V
Kälteleistung	1230 W / VT 0 °C	1748 W / VT 0 °C	1748 W / VT 0 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a		
Geräuschpegel	40 dB	40 dB	40 dB
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	0 bis +5 °C bei 32 °C UT und 55 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	82 kg / 63 kg	97 kg / 78 kg	97 kg / 78 kg
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	439600012001	439600.016.001	439600.024.002
Verkaufspreis	**3.849,00 €**	**4.079,00 €**	**4.763,00 €**

Verbundanlagen ohne Verflüssiger Serie CX

NordCap bietet mit der **Serie CX** Verbundanlagen für zentralisierte Anlagen mit parallel betriebenen Verdichtern.
Die CX-Verbundanlagen sind in einem breiten Modellspektrum für Anwendungen aller Art erhältlich.
Verbundanlagen haben folgende Vorteile: Reduzierung der Betriebskosten (geringer Energieverbrauch und niedrige Wartungskosten), Reduzierung des Raumbedarfs der Anlage, Installation im Freien (Option).
Die ständige Ausrichtung an die aktuellsten Sicherheitsbestimmungen garantiert einen hohen Qualitätsstandard und maximale Zuverlässigkeit. Alle Produktionsphasen durchlaufen die vom TÜV vorgeschriebnen Kontrollen.



Verbundanlagen mit hermetischen Verdichtern für Innenaufstellung



Verbundanlagen mit halbhermetischen und Scroll-Verdichtern, mit Wetterschutzgehäuse



Kundenspezifische Anlagen

Aufbau
- Rahmen und Gehäuse aus elektroverzinktem und pulverbeschichtetem Stahlblech = optimaler Korrosionsschutz
- Aufbau auf speziellen schwingungsdämpfenden Stützen ermöglicht Bodenmontage und leichtes Umstellen

Sicherheitsvorrichtungen
- Sicherheitsdruckschalter für jeden Verdichter
- Druckschalter für die Funktion der ges. Anlage auch bei Störung des elektronischen Steuersystems
- Druckschalter zur Regelung des Verflüssigerdrucks
- Sicherheitspressostat-Anlage mit manuellen Wiederanlauf und Sicherheitspressostat mit internem manuellem Wiederanlauf
- Niederdruck-Sicherheitspressostat Anlage mit automatischem Wiederanlauf
- Niederdrucksonde
- Differentialschalter für Niederdruck
- Differentialschalter Öl für alle Verdichter mit Schmierölpumpe
- Manometer zur Anzeige des Betriebsdrucks
- Ölmanometer bei Verdichtern mit Schmierpumpe

Schmiersystem
- Ölabscheider
- Ölreserve
- mechanischer Ölstandregler
- Ölfilter
- Differentialventil für Druck

Schaltschrank
- elektronischer Regler zur Steuerung der Verdichter
- Doppeltür für totalen Schutz auch bei Installation im Freien
- Spannung: 3 Ph + N 400 V - 50 Hz
- Thermokontakt mit Bimetallrelais für Verdichter u. Verflüssigerlüfter
- Sicherungen für Zuschaltkreise
- Ein- und Aus-Schalter für Verdichter
- manueller Schalter für mechanischen Betrieb
- Netz- und Alarmanzeigen
- mechanische Steuerung bei elektronischer Störung

Serienausstattung
- Flüssigkeitssammler mit Überdrucksicherungen
- Sicherheitsventil Hochdruck
- Saugkollektor mit Flüssigkeitsabscheiderfunktion
- Sicherheitsventil Hochdruck
- Trennventile an allen Hauptleitungen
- austauschbare Filterpatronen an Absaug- und Flüssigkeitsleitung
- Ölsumpfheizung an jedem Verdichter
- Ventilatoren für die Luftzirkulation im Schaltschrank
- Lüfter für halbhermetische Verdichter
- Flüssigkeitseinspritzer für Scroll-Verdampfer
- Flüssigkeits- und Feuchtigkeitsanzeige
- Ölstandanzeige
- Ölfüllung
- Stickstofffüllung

Sprechen Sie uns an!

Abfallkühler / Konfiskatkühler Serie KK

steckerfertige Ausführung für 1 oder 2 Mülltonnen à 240 Liter



KK 240
Lieferumfang ohne Mülltonne



Einfüllöffnungen



KK 480
Lieferumfang ohne Mülltonnen

- Abfall-/ Konfiskatkühler für die Kühlung von organischen Abfällen
- steckerfertige Ausführung für 1 oder 2 Mülltonnen à 240 Liter
- Segmentbauweise
- innen und außen komplett aus Edelstahl
- energiesparende PUR-Hartschaumisolierung
- gerundete Tür und ergonomisch geformte Griffmulde, Magnetdichtung
- robuster Boden aus Edelstahl
- von innen justierbare Stellfüße
- Hochleistungs-Monoblock-Kühlanlage
- elektronische Steuerung mit digitalem Bedienfeld
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	KK 240	**KK 480**
	steckerfertige Ausführung für 1 Mülltonne à 240 Liter	steckerfertige Ausführung für 2 Mülltonnen à 240 Liter
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1020 x 870 x 1290	1750 x 870 x 1290
innen (B x T x H)	655 x 760 x 1135	1385 x 760 x 1135
Tiefe bei geöffneter Tür	1545	1545
Höhe bei geöffnetem Deckel	1700	1700
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	passend für 1 Mülltonne à 240 l	passend für 2 Mülltonnen à 240 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	260 W / 230 V	360 W / 230 V
Kälteleistung	284 W / VT -10 °C	343 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 210 g	R 134 a / 250 g
Energieverbrauch	3,90 kWh/ 24h	5,45 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+2 bis +8 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
VERKLEIDUNG		
außen	CNS DIN 1.4301	
innen	CNS DIN 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	46710405001-K	46710405002-K
Verkaufspreis	**2.130,00 €**	**3.051,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
	WS	inkl. Winterschaltung	2.260,00
	WS	inkl. Winterschaltung	3.178,00



AFK 120-1



AFK 120-2



AFK 120-3

Abfallkühler / Konfiskatkühler Serie AFK

steckerfertige Ausführung für 1, 2 oder 3 Mülltonnen à 120 Liter

- Abfallkühler / Konfiskatkühler in steckerfertiger Ausführung
- modellabhängig zur Aufnahme von 1 bis 3 Mülltonnen à 120 l geeignet
- je Tonne 1 Einfüllklappe in der Decke und 1 Flügeltür inkl. Schloss
- genaue Positionierung der Mülltonne durch eine robuste Mülltonnenarretierung
- innen und außen komplett aus CNS DIN 1.4301, mit glatten Innenflächen gefertigt
- Gerätereinigung mit Hochdruckreiniger möglich
- korrosionsbeständiger CNS-Plattenverdampfer mit 5 Jahren Garantie
- vorgezogene Deckplatte zum Wetterschutz der Türen und Türdichtungen
- leistungsstarke Kühlmaschine für die garantierte Abkühlung auf bis zu +2°C
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung ohne Temperaturanzeige, mit Spritzwasserschutz hinter der Blende montiert
- Isolierung aus 40 mm starken Polyurethan Hartschaum

	AFK 120-1	**AFK 120-2**	**AFK 120-3**
	steckerfertige Ausführung für 1 x 120 l Mülltonne	steckerfertige Ausführung für 2 x 120 l Mülltonne	steckerfertige Ausführung für 3 x 120 l Mülltonne
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1000 x 735 x 1060	1650 x 735 x 1060	2300 x 735 x 1060
innen (B x T x H)	555 x 595 x 930	1200 x 595 x 930	1845 x 595 x 930
Tiefe bei geöffneter Tür	1340	1340	1340
Höhe bei geöffnetem Deckel	1420	1420	1420
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	390 l	730 l	1210 l
Ausstellfläche	1 Mülltonne à 120 l	2 Mülltonne à 120 l	3 Mülltonne à 120 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	315 W / 230 V	470 W / 230 V	510 W / 230 V
Kälteleistung	300 W / VT -15 °C	390 W / VT -15 °C	485 W / VT -15 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 300 g	R 134 a / 650 g	R 134 a / 800 g
Energieverbrauch	3,8 kWh/ 24h	5,6 kWh/ 24h	6,2 kWh/ 24h
Geräuschpegel	52 dB	52 dB	52 dB
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +15 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	140 kg / 120 kg	200 kg	280 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS DIN 1.4301		
innen	CNS DIN 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485102807	485102817	485102827
Verkaufspreis	**3.198,00 €**	**4.176,00 €**	**5.298,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Schloss für Klappe	485190010	38,00
Winterschaltung / Sumpfheizung	485102861	328,00

Die Lieferung erfolgt fertig montiert, ohne Tonnen

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



AFK 120-1 Z



AFK 120-2 Z



AKZ 120-3 Z

Abfallkühler / Konfiskatkühler Serie AFK-Z

zentralgekühlte Ausführung für 1, 2 oder 3 Mülltonnen à 120 Liter

- Abfallkühler / Konfiskatkühler in zentralgekühlter Ausführung zum Anschluss an eine externe Kälteanlage
- Verdampfer mit E-Ventil, Installationsleitungen ins Installationsfach geführt, elektrische Verdrahtung bis zur Klemmdose
- modellabhängig zur Aufnahme von 1 bis 3 Mülltonnen à 120 l geeignet
- je Tonne 1 Einfüllklappe in der Decke und 1 Flügeltür inkl. Schloss
- genaue Positionierung der Mülltonne durch eine robuste Mülltonnenarretierung
- innen und außen komplett aus CNS DIN 1.4301, mit glatten Innenflächen gefertigt
- Gerätereinigung mit Hochdruckreiniger möglich
- korrosionsbeständiger CNS-Plattenverdampfer mit 5 Jahren Garantie
- vorgezogene Deckplatte zum Wetterschutz der Türen und Türdichtungen
- elektronische Steuerung ohne Temperaturanzeige, mit Spritzwasserschutz hinter der Blende montiert
- Isolierung aus 40 mm starken Polyurethan Hartschaum

	AFK 120-1 Z	**AFK 120-2 Z**	**AFK 120-3 Z**
	zentralgekühlte Ausführung für 1 x 120 l Mülltonne	zentralgekühlte Ausführung für 2 x 120 l Mülltonne	zentralgekühlte Ausführung für 3 x 120 l Mülltonne
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1000 x 730 x 1060	1650 x 730 x 1060	2300 x 730 x 1060
innen (B x T x H)	555 x 595 x 930	1200 x 595 x 930	1845 x 595 x 930
Tiefe bei geöffneter Tür	1340	1340	1340
Höhe bei geöffnetem Deckel	1420	1420	1420
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	390 l	730 l	1210 l
Ausstellfläche	1 Mülltonne à 120 l	2 Mülltonne à 120 l	3 Mülltonne à 120 l
TECHNISCHE DATEN			
Kälteleistung	300 W / VT -15 °C	390 W / VT -15 °C	485 W / VT -15 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +15 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	120 kg	180 kg	260 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS DIN 1.4301		
innen	CNS DIN 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485102837	485102847	485102857
Verkaufspreis	**2.286,00 €**	**3.270,00 €**	**4.278,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Schloss für Klappe	485190010	38,00
Winterschaltung / Sumpfheizung	485102861	328,00

Die Lieferung erfolgt fertig montiert, ohne Tonnen



AFK 240-1



AFK 240-2



AFK 240-3

Abfallkühler / Konfiskatkühler Serie AFK

steckerfertige Ausführung für 1, 2 oder 3 Mülltonnen à 240 Liter

- Abfallkühler / Konfiskatkühler in steckerfertiger Ausführung
- modellabhängig zur Aufnahme von 1 bis 3 Mülltonnen à 240 l geeignet
- je Tonne 1 Einfüllklappe in der Decke und 1 Flügeltür inkl. Schloss
- genaue Positionierung der Mülltonne durch eine robuste Mülltonnenarretierung
- innen und außen komplett aus CNS DIN 1.4301, mit glatten Innenflächen gefertigt
- Gerätereinigung mit Hochdruckreiniger möglich
- korrosionsbeständiger CNS-Plattenverdampfer mit 5 Jahren Garantie
- vorgezogene Deckplatte zum Wetterschutz der Türen und Türdichtungen
- leistungsstarke Kühlmaschine zur garantierten Abkühlung auf bis zu +2°C
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung ohne Temperaturanzeige, mit Spritzwasserschutz hinter der Blende montiert
- Isolierung aus 40 mm starkem Polyurethan-Hartschaum

	AFK 240-1	**AFK 240-2**	**AFK 240-3**
	steckerfertige Ausführung für 1 x 240 l Mülltonne	steckerfertige Ausführung für 2 x 240 l Mülltonne	steckerfertige Ausführung für 3 x 240 l Mülltonne
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1030 x 870 x 1200	1710 x 870 x 1200	2390 x 870 x 1200
innen (B x T x H)	585 x 740 x 1070	1260 x 740 x 1070	1935 x 740 x 1070
Tiefe bei geöffneter Tür	1510	1510	1510
Höhe bei geöffnetem Deckel	1640	1640	1640
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	520 l	1120 l	1710 l
Ausstellfläche	1 Mülltonne à 240 l	2 Mülltonne à 240 l	3 Mülltonne à 240 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	315 W / 230 V	470 W / 230 V	510 W / 230 V
Kälteleistung	300 W / VT -15 °C	390 W / VT -15 °C	485 W / VT -15 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 300 g	R 134 a / 650 g	R 134 a / 800 g
Energieverbrauch	4,5 kWh/ 24h	6,7 kWh/ 24h	7,3 kWh/ 24h
Geräuschpegel	52 dB	52 dB	52 dB
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +15 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	160 kg	230 kg	300 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS DIN 1.4301		
innen	CNS DIN 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485102802	485102812	485102822
Verkaufspreis	**3.335,00 €**	**4.298,00 €**	**5.498,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Schloss für Klappe	485190010	38,00
Winterschaltung / Sumpfheizung	485102861	328,00

Die Lieferung erfolgt fertig montiert, ohne Tonnen

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



AFK 240-1 Z



AFK 240-2 Z



AFK 240-3 Z

Abfallkühler / Konfiskatkühler Serie AFK-Z

zentralgekühlte Ausführung für 1, 2 oder 3 Mülltonnen à 240 Liter

- Abfallkühler / Konfiskatkühler in zentralgekühlter Ausführung zum Anschluss an eine externe Kälteanlage
- Verdampfer mit E-Ventil, Installationsleitungen ins Installationsfach geführt, elektrische Verdrahtung bis zur Klemmdose
- modellabhängig zur Aufnahme von 1 bis 3 Mülltonnen à 240 l geeignet
- je Tonne 1 Einfüllklappe in der Decke und 1 Flügeltür inkl. Schloss
- genaue Positionierung der Mülltonne durch eine robuste Mülltonnenarretierung
- innen und außen komplett aus CNS DIN 1.4301, mit glatten Innenflächen gefertigt
- Gerätereinigung mit Hochdruckreiniger möglich
- korrosionsbeständiger CNS-Plattenverdampfer mit 5 Jahren Garantie
- vorgezogene Deckplatte zum Wetterschutz der Türen und Türdichtungen
- elektronische Steuerung ohne Temperaturanzeige, mit Spritzwasserschutz hinter der Blende montiert
- Isolierung aus 40 mm starkem Polyurethan-Hartschaum

	AFK 240-1 Z	**AFK 240-2 Z**	**AFK 240-3 Z**
	zentralgekühlte Ausführung für 1 x 240 l Mülltonne	zentralgekühlte Ausführung für 2 x 240 l Mülltonne	zentralgekühlte Ausführung für 3 x 240 l Mülltonne
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1030 x 870 x 1200	1710 x 870 x 1200	2390 x 870 x 1200
innen (B x T x H)	585 x 740 x 1070	1260 x 740 x 1070	1935 x 740 x 1070
Tiefe bei geöffneter Tür	1510	1510	1510
Höhe bei geöffnetem Deckel	1640	1640	1640
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	520 l	1120 l	1710 l
Ausstellfläche	1 Mülltonne à 240 l	2 Mülltonne à 240 l	3 Mülltonne à 240 l
TECHNISCHE DATEN			
Kälteleistung	300 W / VT -15 °C	390 W / VT -15 °C	485 W / VT -15 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +15 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	140 kg	210 kg	280 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS DIN 1.4301		
innen	CNS DIN 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485102832	485102842	485102852
Verkaufspreis	**2.351,00 €**	**3.318,00 €**	**4.367,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Schloss für Klappe	485190010	38,00
Winterschaltung / Sumpfheizung	485102861	328,00

Die Lieferung erfolgt fertig montiert, ohne Tonnen

Notizen:

Getränketheken
Schanktischabdeckungen
Einlassbecken & Mischbatterien
Begleitkühler
Fasskühler
Fasskühlschränke
Rückbuffetschränke
Spirituosen-Tiefkühler
Weinkühl- & Temperierschränke
Minibars



Getränketheken
6/1 - 6/5



Schanktischabdeckungen
6/6 - 6/7



Einlassbecken & Mischbatterien
6/8 - 6/9



Begleitkühler
6/10



Fasskühler
6/11 - 6/17



Fasskühlschränke
6/18 - 6/19



Rückbuffetschränke
6/20 - 6/22



Spirituosen-Tiefkühler
6/23



Weinkühl- & Temperierschränke
6/24 - 6/32



Minibars
6/33 - 6/34

NordCap Getränketheken: Maßgeschneidert auf Ihre Bedürfnisse

Ihre individuelle Getränketheke, perfekt nach Ihren Anforderungen
Die Basisgerät der NordCap Getränketheken können allen individuellen Bedürfnissen angepasst werden.
Für eine optimale Raumnutzung und einen schnellen Zugriff lassen sich die Anordnung der Türen und Laden sowie Korpushöhe und Breite variieren.

Schubladen
statt Türen möglich:



1 Schublade



Schublade:
1/2 + 1/2



Schublade:
1/3 + 2/3

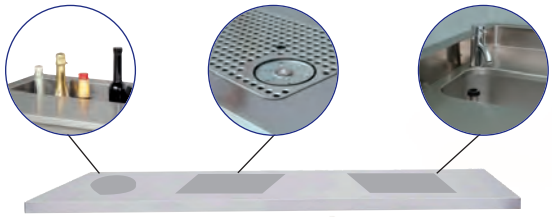


Schublade:
1/3 + 1/3 + 1/3

Flaschenkühlwanne
möglich

mit
Gläserdusche

Spülbecken
möglich



mit oder ohne Abdeckung
(wahlweise 40 oder 50 mm hoch)

3 Korpushöhen
- 515 mm
- 850 mm
- 900 mm



Installationsfach
links oder rechts





Räder



Stellfüße



Sockel



Maschinenfach
in 2 verschiedenen
Breiten
links oder rechts
(400 oder 750 mm)



Tür mit Zwischenbord



Glastür



Doppeltür



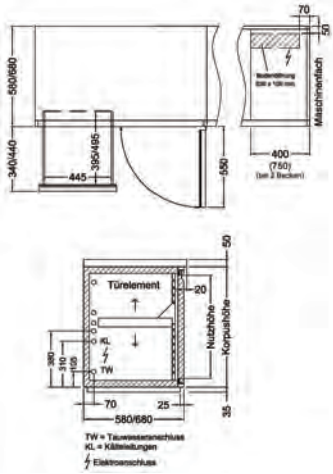
Fasstür

Ihre Möglichkeiten für die modulare Zusammenstellung:

- **3 Korpushöhen**
  (515, 850, 900 mm)
- **4 verschiedene Breiten**
  (1 Tür bis 4 Türen)
- **Räder, Stellfüße oder Sockel**
- **mit oder ohne Abdeckung**
  (wahlweise 40 oder 50 mm hoch)
- **Maschinenfach**
  in 2 verschiedenen Breiten (400 oder 750 mm) für steckerfertige Geräte
  (wahlweise auch links)
- **Installationsfach**
  für einen externen Kälteanschluss
  (wahlweise auch links)
- **verschiedene Türelemente:**
  Türen mit Zwischenbord, Glastüren, Doppeltüren oder Fasstüren
- statt Türen sind auch **Schubladen**
  mit 5 verschiedenen Nutzhöhen möglich



Getränketheke Rom
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet (Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)



Maßzeichnung



Getränketheke Budapest
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet (Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)



Getränketheke Madrid
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet (Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)

Getränkethekenserie mit 2 Kühlabteilen und 1 Becken

Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet

- steckerfertige Getränketheken mit 2 Kühlabteilen und Spülenunterbau für 1 Becken
- Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet
- Ausstattung je nach Modell mit CNS-Flügeltüren und/ oder 2 übereinander angeordneten CNS-Rollenauszügen
- Türenelemente 180° öffnend, mit Magnetdichtungen und höhenverstellbarem CNS-Zwischenrost
- Teleskopschubladen mit gelochten Seitenwänden, Magnetdichtungen und 2 Flaschentrennstäben je Schublade. Nutzhöhe oben: 320 mm und unten: 380 mm
- Thekenkorpus komplett aus Edelstahl gefertigt, bedienungsseitig aus rostfreiem CNS DIN 1.4509 geschliffen gefertigt
- 35 mm hoher Edelstahl-Sockel
- 40 mm starke Energiesparisolierung
- beschichteter Umluftlamellenverdampfer
- vollautomatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige und beleuchtetem Ein-/ Ausschalter.

Lieferumfang ohne Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie.

	Rom	**Budapest**	**Madrid**
	2 CNS-Flügeltüren, 1 Becken	1 CNS-Flügeltür und 1 x 2 übereinander angeordneten CNS-Rollenauszügen, 1 Becken	2 x 2 übereinander angeordneten CNS-Rollenauszügen, 1 Becken
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1560 x 680 x 900 (Höhe mit Abdeckung: 950)	1560 x 680 x 900 (Höhe mit Abdeckung: 950)	1560 x 680 x 900 (Höhe mit Abdeckung: 950)
Tiefe bei geöffneter Tür	1230	1230	1230
Tiefe bei geöffneter Schublade	1120	1120	1120
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	270 W / 230 V	270 W / 230 V	270 W / 230 V
Kälteleistung	305 W / VT -10 °C	305 W / VT -10 °C	305 W / VT -10 °C
Kältemittel/ Menge	R 134 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	155 kg	155 kg	155 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Edelstahl / bedienseitig: CNS DIN 1.4509		
innen	Edelstahl		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485108110	485108104	485108002
Verkaufspreis	**3.075,00 €**	**3.439,00 €**	**3.799,00 €**

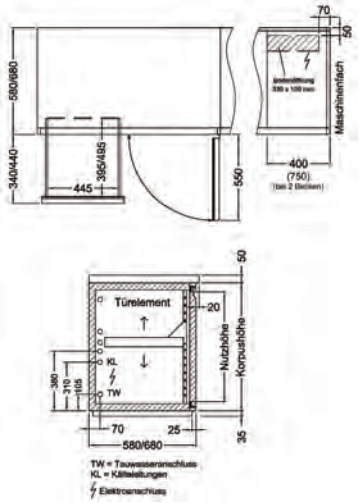
Bitte geben Sie bei Bestellung die gewünschte Beckenposition an (links oder rechts angeordnet)

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Schloss für Tür oder Schublade ab Werk eingebaut	485190010	38,00
Einloch- Mischbatterie für Hochdruck, 1 Becken	51209902	84,00
Einloch- Mischbatterie für Niederdruck, 1 Becken	51209912	107,00
Flaschentrennstab	485190020	13,00
Getränketheke Anbau-Unterschrank Helsinki für Spirituosen-Tiefkühlbox Helsinki	485106261	498,00
Getränketheke Anbau-Unterschrank SDN für Eiswürfelbereiter SDN 45	485106285	487,00
Glastür Türanschlag links	485190165	699,00
Glastür Türanschlag rechts	485190166	699,00
Gläserdusche bündig in Tropfmulde/Lochplatte integriert, inkl. 1 mtr. Druckschlauch	496429180	286,00
Innenbeleuchtung im Türabteil	485190030	112,00
Korpus ohne Sockel Minderpreis pro lfm	485190088	47,00
Schanktischabdeckung SAD 1600-1 CNS 1 Becken, wahlweise rechts oder links passend zu den Theken: Rom, Budapest, Madrid	496160000	1.037,00
Vollauszug 580/680 mm Mehrpreis pro Lade	485190370	66,00

Lieferfähig binnen 48 Stunden!
Zentralgekühlte Modelle für den Anschluss an eine externe Kälteanlage auf Anfrage lieferbar.



Getränketheke Dublin
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet (Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)



Maßzeichnung



Getränketheke London
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet (Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)



Getränketheke Prag
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet (Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)

Getränkethekenserie mit 2 Kühlabteilen und 2 Becken

Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet

- steckerfertige Getränketheken mit 2 Kühlabteilen und Spülenunterbau für 2 Becken
- Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet
- Ausstattung je nach Modell mit CNS-Flügeltüren und/ oder 2 übereinander angeordneten CNS-Rollenauszügen
- Türenelemente 180° öffnend, mit Magnetdichtungen und höhenverstellbarem CNS-Zwischenrost
- Teleskopschubladen mit gelochten Seitenwänden, Magnetdichtungen und 2 Flaschentrennstäben je Schublade. Nutzhöhe oben: 320 mm und unten: 380 mm
- Thekenkorpus komplett aus Edelstahl gefertigt, bedienungsseitig aus rostfreiem CNS DIN 1.4509 geschliffen gefertigt
- 35 mm hoher Edelstahl-Sockel
- 40 mm starke Energiesparisolierung
- beschichteter Umluftlamellenverdampfer
- vollautomatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige und beleuchtetem Ein-/ Ein-/ Ausschalter.

Lieferumfang ohne Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie.

	Dublin	**London**	**Prag**
	2 CNS-Flügeltüren, 2 Becken	1 CNS-Flügeltür und 1 x 2 übereinander angeordneten CNS-Rollenauszügen, 2 Becken	2 x 2 übereinander angeordneten CNS-Rollenauszügen, 2 Becken
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1910 x 680 x 900 (Höhe mit Abdeckung: 950)	1910 x 680 x 950	1910 x 680 x 900 (Höhe mit Abdeckung: 950)
Tiefe bei geöffneter Tür	1230	1230	1230
Tiefe bei geöffneter Schublade	1120	1120	1120
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	270 W / 230 V	270 W / 230 V	270 W / 230 V
Kälteleistung	305 W / VT -10 °C	305 W / VT -10 °C	305 W / VT -10 °C
Kältemittel/ Menge	R 134 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	190 kg	190 kg	190 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Edelstahl / bedienseitig: CNS DIN 1.4509		
innen	Edelstahl		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485108010	485108011	485108012
Verkaufspreis	**3.319,00 €**	**3.677,00 €**	**4.038,00 €**

Bitte geben Sie bei Bestellung die gewünschte Beckenposition an (links oder rechts angeordnet)

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Schloss für Tür oder Schublade ab Werk eingebaut	485190010	38,00
Einloch- Mischbatterie für Hochdruck, 2 Becken	51209903	111,00
Einloch- Mischbatterie für Niederdruck, 2 Becken	51209913	120,00
Flaschentrennstab	485190020	13,00
Getränketheke Anbau-Unterschrank Helsinki für Spirituosen-Tiefkühlbox Helsinki	485106261	498,00
Getränketheke Anbau-Unterschrank SDN für Eiswürfelbereiter SDN 45	485106285	487,00
Glastür Türanschlag links	485190165	699,00
Glastür Türanschlag rechts	485190166	699,00
Gläserdusche bündig in Tropfmulde/Lochplatte integriert, inkl. 1 mtr. Druckschlauch	496429180	286,00
Innenbeleuchtung im Türabteil	485190030	112,00
Korpus ohne Sockel Minderpreis pro lfm	485190088	47,00
Schanktischabdeckung SAD 1950-2 CNS 2 Becken, wahlweise rechts oder links passend zu den Theken: Dublin, London, Prag	496195000	1.148,00
Vollauszug 580/680 mm Mehrpreis pro Lade	485190370	66,00

Lieferfähig binnen 48 Stunden!
Zentralgekühlte Modelle für den Anschluss an eine externe Kälteanlage auf Anfrage lieferbar.

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



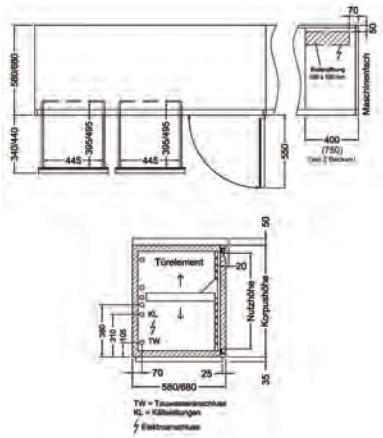
Getränketheke Berlin
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet (Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)

Getränkethekenserie mit 3 Kühlabteilen und 1 Becken

Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet

- steckerfertige Getränketheken mit 3 Kühlabteilen und Spülenunterbau für 1 Becken
- Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet
- Ausstattung je nach Modell mit CNS-Flügeltüren und/ oder 2 übereinander angeordneten CNS-Rollenauszügen
- Türenelemente 180° öffnend, mit Magnetdichtungen und höhenverstellbarem CNS-Zwischenrost
- Teleskopschubladen mit gelochten Seitenwänden, Magnetdichtungen und 2 Flaschentrennstäben je Schublade. Nutzhöhe oben: 320 mm und unten: 380 mm
- Thekenkorpus komplett aus Edelstahl gefertigt, bedienungsseitig aus rostfreiem CNS DIN 1.4509 geschliffen gefertigt
- 35 mm hoher Edelstahl-Sockel
- 40 mm starke Energiesparisolierung
- beschichteter Umluftlamellenverdampfer
- vollautomatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige und beleuchtetem Ein-/ Ein-/ Ausschalter.

Lieferumfang ohne Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie.



Maßzeichnung



Getränketheke Wien
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet (Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)



Getränketheke Athen
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet (Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)

	Paris	**Athen**	**Wien**	**Berlin**
	3 CNS-Flügeltüren, 1 Becken	2 CNS-Flügeltüren und 1 x 2 übereinander angeordneten CNS-Rollenauszügen, 1 Becken	1 CNS-Flügeltür und 2 x 2 übereinander angeordneten CNS-Rollenauszügen, 1 Becken	3 x 2 übereinander angeordneten CNS-Rollenauszügen, 1 Becken
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	2140 x 680 x 900 (Höhe mit Abdeckung: 950)			
Tiefe bei geöffneter Tür	1230			
Tiefe bei geöffneter Schublade	1120			
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	320 W / 230 V	320 W / 230 V	320 W / 230 V	320 W / 230 V
Kälteleistung	330 W / VT -10 °C	330 W / VT -10 °C	330 W / VT -10 °C	330 W / VT -10 °C
Kältemittel/ Menge	R 134 a			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF			
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	210 kg	210 kg	210 kg	210 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Edelstahl / bedienseitig: CNS DIN 1.4509			
innen	Edelstahl			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	485108100	485108101	485108102	485108103
Verkaufspreis	**3.718,00 €**	**4.015,00 €**	**4.542,00 €**	**5.068,00 €**

Bitte geben Sie bei Bestellung die gewünschte Beckenposition an (links oder rechts angeordnet)

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Schloss für Tür oder Schublade ab Werk eingebaut	485190010	38,00
Einloch- Mischbatterie für Hochdruck, 1 Becken	51209902	84,00
Einloch- Mischbatterie für Hochdruck, 2 Becken	51209903	111,00
Einloch- Mischbatterie für Niederdruck, 1 Becken	51209912	107,00
Einloch- Mischbatterie für Niederdruck, 2 Becken	51209913	120,00
Flaschentrennstab	485190020	13,00
Getränketheke Anbau-Unterschrank Helsinki für Spirituosen-Tiefkühlbox Helsinki	485106261	498,00
Getränketheke Anbau-Unterschrank SDN für Eiswürfelbereiter SDN 45	485106285	487,00
Glastür Türanschlag links	485190165	699,00
Glastür Türanschlag rechts	485190166	699,00
Gläserdusche bündig in Tropfmulde/Lochplatte integriert, inkl. 1 mtr. Druckschlauch	496429180	286,00
Innenbeleuchtung im Türabteil	485190030	112,00
Korpus ohne Sockel Minderpreis pro lfm	485190088	47,00
Schanktischabdeckung SAD 2180-1 CNS 1 Becken, wahlweise rechts oder links passend zu den Theken: Paris, Athen, Wien, Berlin	496218000	1.299,00
Vollauszug 580/680 mm Mehrpreis pro Lade	485190370	66,00

Lieferfähig binnen 48 Stunden!
Zentralgekühlte Modelle für den Anschluss an eine externe Kälteanlage auf Anfrage lieferbar.

Getränkethekenserie mit 3 Kühlabteilen und 2 Becken

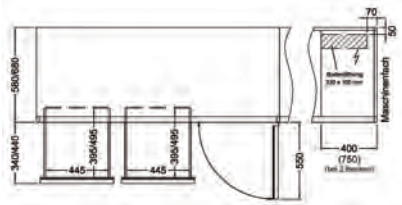
Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet

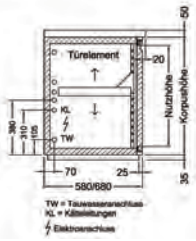
- steckerfertige Getränketheken mit 3 Kühlabteilen und Spülenunterbau für 2 Becken
- Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet
- Ausstattung je nach Modell mit CNS-Flügeltüren und/ oder 2 übereinander angeordneten CNS-Rollenauszügen
- Türenelemente 180° öffnend, mit Magnetdichtungen und höhenverstellbarem CNS-Zwischenrost
- Teleskopschubladen mit gelochten Seitenwänden, Magnetdichtungen und 2 Flaschentrennstäben je Schublade. Nutzhöhe oben: 320 mm und unten: 380 mm
- Thekenkorpus komplett aus Edelstahl gefertigt, bedienungsseitig aus rostfreiem CNS DIN 1.4509 geschliffen gefertigt
- 35 mm hoher Edelstahl-Sockel
- 40 mm starke Energiesparisolierung
- beschichteter Umluftlamellenverdampfer
- vollautomatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige und beleuchtetem Ein-/ Ausschalter.

Lieferumfang ohne Schanktischabdeckung und Schanksäule und Mischbatterie.



Getränketheke Kopenhagen
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet
(Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)





Maßzeichnung



Getränketheke Luxemburg
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet
(Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)



Getränketheke Amsterdam
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet
(Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)

	Kopenhagen	**Luxemburg**	**Amsterdam**	**Stockholm**
	3 CNS-Flügeltüren, 2 Becken	2 CNS-Flügeltüren und 1 x 2 übereinander angeordneten CNS-Rollenauszügen, 2 Becken	1 CNS-Flügeltür und 2 x 2 übereinander angeordneten CNS-Rollenauszügen, 2 Becken	3 x 2 übereinander angeordneten CNS-Rollenauszügen, 2 Becken
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	2490 x 680 x 900 (Höhe mit Abdeckung: 950)	2490 x 680 x 900 (Höhe mit Abdeckung: 950)	2490 x 680 x 900 (Höhe mit Abdeckung: 950)	2490 x 680 x 900 (Höhe mit Abdeckung: 950)
Tiefe bei geöffneter Tür	1230	1230	1230	1230
Tiefe bei geöffneter Schublade	1120	1120	1120	1120
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	320 W / 230 V	320 W / 230 V	320 W / 230 V	320 W / 230 V
Kälteleistung	330 W / VT -10 °C	330 W / VT -10 °C	330 W / VT -10 °C	330 W / VT -10 °C
Kältemittel/ Menge	R 134 a			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF			
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	245 kg	245 kg	245 kg	245 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Edelstahl / bedienseitig: CNS DIN 1.4509			
innen	Edelstahl			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	485108105	485108111	485108112	485108113
Verkaufspreis	**3.955,00 €**	**4.219,00 €**	**4.435,00 €**	**5.038,00 €**

Bitte geben Sie bei Bestellung die gewünschte Beckenposition an (links oder rechts angeordnet)

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Schloss für Tür oder Schublade ab Werk eingebaut	485190010	38,00
Einloch- Mischbatterie für Hochdruck, 2 Becken	51209903	111,00
Einloch- Mischbatterie für Niederdruck, 2 Becken	51209913	120,00
Flaschentrennstab	485190020	13,00
Getränketheke Anbau-Unterschrank Helsinki für Spirituosen-Tiefkühlbox Helsinki	485106261	498,00
Getränketheke Anbau-Unterschrank SDN für Eiswürfelbereiter SDN 45	485106285	487,00
Glastür Türanschlag links	485190165	699,00
Glastür Türanschlag rechts	485190166	699,00
Gläserdusche bündig in Tropfmulde/Lochplatte integriert, inkl. 1 mtr. Druckschlauch	496429180	286,00
Innenbeleuchtung im Türabteil	485190030	112,00
Korpus ohne Sockel Minderpreis pro lfm	485190088	47,00
Schanktischabdeckung SAD 2530-2 CNS 2 Becken, wahlweise rechts oder links passend zu den Theken: Kopenhagen, Luxemburg, Amsterdam, Stockholm	496253000	1.524,00
Vollauszug 580/680 mm Mehrpreis pro Lade	485190370	66,00

Lieferfähig binnen 48 Stunden!
Zentralgekühlte Modelle für den Anschluss an eine externe Kälteanlage auf Anfrage lieferbar.

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Getränkethekenserie mit 4 Kühlabteilen und 2 Becken

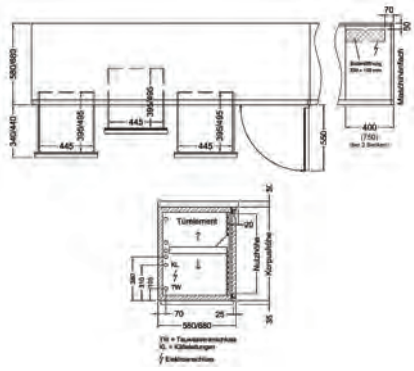
Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet

- steckerfertige Getränketheken mit 4 Kühlabteilen und Spülenunterbau für 2 Becken
- Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet
- Ausstattung je nach Modell mit CNS-Flügeltüren und/ oder 2 übereinander angeordneten CNS-Rollenauszügen
- Türenelemente 180° öffnend, mit Magnetdichtungen und höhenverstellbarem CNS-Zwischenrost
- Teleskopschubladen mit gelochten Seitenwänden, Magnetdichtungen und 2 Flaschentrennstäben je Schublade. Nutzhöhe oben: 320 mm und unten: 380 mm
- Thekenkorpus komplett aus Edelstahl gefertigt, bedienungsseitig aus rostfreiem CNS DIN 1.4509 geschliffen gefertigt
- 35 mm hoher Edelstahl-Sockel
- 40 mm starke Energiesparisolierung
- beschichteter Umluftlamellenverdampfer
- vollautomatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige und beleuchtetem Ein-/ Ausschalter.

Lieferumfang ohne Schanktischabdeckung und Schanksäule und Mischbatterie.



Getränketheke Riga
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet
(Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)



Maßzeichnung



Getränketheke Nikosia
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet
(Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)



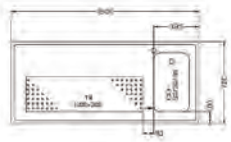
Getränketheke Warschau
Becken wahlweise rechts oder links angeordnet
(Sonderzubehör: Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie)

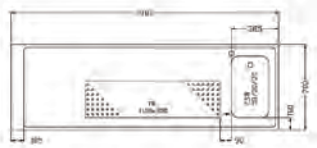
	Warschau	Riga	Nikosia
	4 CNS-Flügeltüren, 2 Becken	2 CNS-Flügeltüren und 2 x 2 übereinander angeordneten CNS-Rollenauszügen, 2 Becken	4 x 2 übereinander angeordneten CNS-Rollenauszügen, 2 Becken
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	3070 x 680 x 900 (Höhe mit Abdeckung: 950)	3070 x 680 x 900 (Höhe mit Abdeckung: 950)	3070 x 680 x 900 (Höhe mit Abdeckung: 950)
Tiefe bei geöffneter Tür	1230	1230	1230
Tiefe bei geöffneter Schublade	1120	1120	1120
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	490 W / 230 V	490 W / 230 V	490 W / 230 V
Kälteleistung	415 W / VT -10 °C	415 W / VT -10 °C	415 W / VT -10 °C
Kältemittel/ Menge	R 134 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	300 kg	300 kg	300 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Edelstahl / bedienseitig: CNS DIN 1.4509		
innen	Edelstahl		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485108210	485108212	485108214
Verkaufspreis	**4.635,00 €**	**5.249,00 €**	**6.069,00 €**

Bitte geben Sie bei Bestellung die gewünschte Beckenposition an (links oder rechts angeordnet)

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Schloss für Tür oder Schublade ab Werk eingebaut	485190010	38,00
Einloch- Mischbatterie für Hochdruck, 2 Becken	51209903	111,00
Einloch- Mischbatterie für Niederdruck, 2 Becken	51209913	120,00
Flaschentrennstab	485190020	13,00
Getränketheke Anbau-Unterschrank Helsinki für Spirituosen-Tiefkühlbox Helsinki	485106261	498,00
Getränketheke Anbau-Unterschrank SDN für Eiswürfelbereiter SDN 45	485106285	487,00
Glastür Türanschlag links	485190165	699,00
Glastür Türanschlag rechts	485190166	699,00
Gläserdusche bündig in Tropfmulde/Lochplatte integriert, inkl. 1 mtr. Druckschlauch	496429180	286,00
Innenbeleuchtung im Türabteil	485190030	112,00
Korpus ohne Sockel Minderpreis pro lfm	485190088	47,00
Schanktischabdeckung SAD 3110-2 CNS 2 Becken, wahlweise rechts oder links passend zu den Theken: Warschau, Riga, Nikosia	496311000	1.870,00
Vollauszug 580/680 mm Mehrpreis pro Lade	485190370	66,00

Lieferfähig binnen 48 Stunden!
Zentralgekühlte Modelle für den Anschluss an eine externe Kälteanlage auf Anfrage lieferbar.







Schanktischabdeckungen mit 1 Becken, wahlweise links oder rechts

Schanktischabdeckungen mit 1 Becken links oder rechts

wahlweise mit umlaufenden Wulstrand oder gastseitiger Aufkantung

- Schanktischabdeckung aus CNS
- wahlweise mit 50 mm umlaufendem Wulstrandprofil oder Wulstrandprofil und gastseitiger Aufkantung
- tiefgezoge Tropfmulde mit Lochplatte
- 1 Spülbecken 305 x 505 mm, wahlweise links oder rechts angeordnet
- Ausstattung mit Ab-/ Überlauf-Standrohrventil, Ablaufverbindung für Tropfmulde mit dem Becken, sowie Siphon.

	SAD 1600-1 CNS	**SAD 2180-1 CNS**
	1 Becken, wahlweise rechts oder links passend zu den Theken: Rom, Budapest, Madrid	1 Becken, wahlweise rechts oder links passend zu den Theken: Paris, Athen, Wien, Berlin
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	496160000	496218000
Verkaufspreis	**1.037,00 €**	**1.299,00 €**

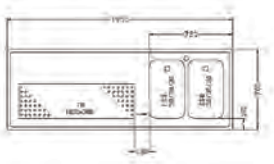
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
SAD 1600-1 CNS	B-LINKS-WU	mit umseitigem Wulstrand - Becken links	1.037,00
SAD 1600-1 CNS	B-RECHTS-WU	mit umseitigem Wulstrand - Becken rechts	1.037,00
SAD 1600-1 CNS	735-B-LINKS-WU	Abdeckung 735 mm tief, mit umseitigem Wulstrand - Becken links	1.037,00
SAD 1600-1 CNS	735-B-RECHTS-WU	Abdeckung 735 mm tief, mit umseitigem Wulstrand - Becken rechts	1.037,00
SAD 1600-1 CNS	B-RECHTS-AK	mit gastseitiger Aufkantung - Becken rechts	1.037,00
SAD 1600-1 CNS	B-LINKS-AK	mit gastseitiger Aufkantung - Becken links	1.037,00
SAD 2180-1 CNS	B-LINKS-WU	mit umseitigem Wulstrand - Becken links	1.299,00
SAD 2180-1 CNS	B-RECHTS-WU	mit umseitigem Wulstrand - Becken rechts	1.299,00
SAD 2180-1 CNS	735-B-LINKS-WU	Abdeckung 735 mm tief, mit umseitigem Wulstrand - Becken links	1.299,00
SAD 2180-1 CNS	735-B-RECHTS-WU	Abdeckung 735 mm tief, mit umseitigem Wulstrand - Becken rechts	1.299,00
SAD 2180-1 CNS	B-RECHTS-AK	mit gastseitiger Aufkantung - Becken rechts	1.299,00
SAD 2180-1 CNS	B-LINKS-AK	mit gastseitiger Aufkantung - Becken links	1.299,00

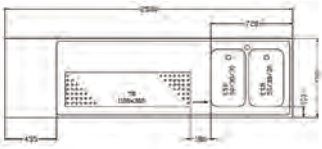
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Einloch- Mischbatterie für Hochdruck, 1 Becken	51209902	84,00
Einloch- Mischbatterie für Niederdruck, 1 Becken	51209912	107,00
Gläserdusche bündig in Tropfmulde/Lochplatte integriert, inkl. 1 m. Druckschlauch	496429180	286,00
Standrohr Edelstahl, 1 1/2 250 mm	49609642	18,00
Standrohr Edelstahl, 1 1/4 250 mm	49609641	17,00

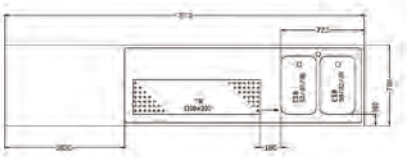
Lieferfähig binnen 48 Stunden!
Bitte geben Sie bei Bestellung die gewünschte Beckenposition an.
Zentralgekühlte Modelle für den Anschluss an eine externe Kälteanlage auf Anfrage lieferbar.

Schanktischabdeckungen mit 2 Becken links oder rechts

wahlweise mit umlaufenden Wulstrand oder gastseitiger Aufkantung







Schanktischabdeckungen mit 2 Becken, wahlweise links oder rechts

- Schanktischabdeckungen aus CNS
- wahlweise mit 50 mm umlaufendem Wulstrandprofil oder Wulstrandprofil und gastseitiger Aufkantung
- tiefgezoge Tropfmulde mit Lochplatte
- 2 Spülbecken 305 x 505 mm, wahlweise links oder rechts angeordnet
- Ausstattung mit Ab-/ Überlauf-Standrohrventil, Ablaufverbindung für Tropfmulde mit dem Becken sowie Siphon.

	SAD 1950-2 CNS	**SAD 2530-2 CNS**	**SAD 3110-2 CNS**
	2 Becken, wahlweise rechts oder links passend zu den Theken: Dublin, London, Prag	2 Becken, wahlweise rechts oder links passend zu den Theken: Kopenhagen, Luxemburg, Amsterdam, Stockholm	2 Becken, wahlweise rechts oder links passend zu den Theken: Warschau, Riga, Nikosia
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	496195000	496253000	496311000
Verkaufspreis	**1.148,00 €**	**1.524,00 €**	**1.870,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
SAD 1950-2 CNS	B-LINKS-WU	mit umseitigem Wulstrand - Becken links	1.148,00
SAD 1950-2 CNS	B-RECHTS-WU	mit umseitigem Wulstrand - Becken rechts	1.148,00
SAD 1950-2 CNS	735-B-LINKS-WU	Abdeckung 735 mm tief, mit umseitigem Wulstrand - Becken links	1.148,00
SAD 1950-2 CNS	735-B-RECHTS-WU	Abdeckung 735 mm tief, mit umseitigem Wulstrand - Becken rechts	1.148,00
SAD 1950-2 CNS	B-RECHTS-AK	mit gastseitiger Aufkantung - Becken rechts	1.148,00
SAD 1950-2 CNS	B-LINKS-AK	mit gastseitiger Aufkantung - Becken links	1.148,00
SAD 2530-2 CNS	B-LINKS-WU	mit umseitigem Wulstrand - Becken links	1.524,00
SAD 2530-2 CNS	B-RECHTS-WU	mit umseitigem Wulstrand - Becken rechts	1.524,00
SAD 2530-2 CNS	735-B-LINKS-WU	Abdeckung 735 mm tief, mit umseitigem Wulstrand - Becken links	1.524,00
SAD 2530-2 CNS	735-B-RECHTS-WU	Abdeckung 735 mm tief, mit umseitigem Wulstrand - Becken rechts	1.524,00
SAD 2530-2 CNS	B-RECHTS-AK	mit gastseitiger Aufkantung - Becken rechts	1.524,00
SAD 2530-2 CNS	B-LINKS-AK	mit gastseitiger Aufkantung - Becken links	1.524,00
SAD 3110-2 CNS	B-LINKS-WU	mit umseitigem Wulstrand - Becken links	1.870,00
SAD 3110-2 CNS	B-RECHTS-WU	mit umseitigem Wulstrand - Becken rechts	1.870,00
SAD 3110-2 CNS	735-B-LINKS-WU	Abdeckung 735 mm tief, mit umseitigem Wulstrand - Becken links	1.870,00
SAD 3110-2 CNS	735-B-RECHTS-WU	Abdeckung 735 mm tief, mit umseitigem Wulstrand - Becken rechts	1.870,00
SAD 3110-2 CNS	B-RECHTS-AK	mit gastseitiger Aufkantung - Becken rechts	1.870,00
SAD 3110-2 CNS	B-LINKS-AK	mit gastseitiger Aufkantung - Becken links	1.870,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Einloch- Mischbatterie für Hochdruck, 2 Becken	51209903	111,00
Einloch- Mischbatterie für Niederdruck, 2 Becken	51209913	120,00
Gläserdusche bündig in Tropfmulde/Lochplatte integriert, inkl. 1 m Druckschlauch	496429180	286,00
Standrohr Edelstahl, 1 1/2 250 mm	49609642	18,00
Standrohr Edelstahl, 1 1/4 250 mm	49609641	17,00

Lieferfähig binnen 48 Stunden!
Bitte geben Sie bei Bestellung die gewünschte Beckenposition an.
Zentralgekühlte Modelle für den Anschluss an eine externe Kälteanlage auf Anfrage lieferbar.



Einlassbecken 400 x 400 mm



Einlassbecken 500 x 300 mm



Standrohr Edelstahl, 1 1/4

Einlassbecken

H: 300 mm, 1 mm Wandstärke, mit Ablaufventil und Standrohr (Kunststoff/ Edelstahl)

- Einlassbecken-Höhe 300 mm
- wahlweise 400 x 400 mm oder 500 x 300 mm
- 1 mm Wandstärke, mit Ablaufventil und Standrohr (Kunststoff/ Edelstahl)

	Einlassbecken 400 x 400 mm	**Einlassbecken 500 x 300 mm**	**Standrohr Edelstahl, 1 1/2**	**Standrohr Edelstahl, 1 1/4**
	H: 300 mm, 1 mm Wandstärke, mit Ablaufventil und Standrohr (Kunststoff/ Edelstahl)		250mm	
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	49640020	49640021	49609642	49609641
Verkaufspreis	**143,00 €**	**143,00 €**	**18,00 €**	**17,00 €**

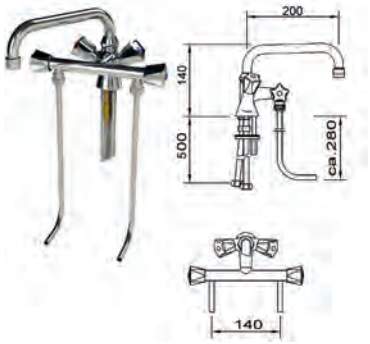
Einloch-Mischbatterien mit Schwenkauslauf

wahlweise für Niederdruck oder Hochdruck

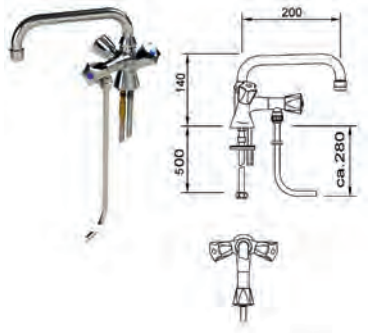
- modellabhängig wahlweise für Einfach-/ oder Doppelspülbecken
- Schwenkauslauf mit Strahlregler, Ausladung ca. 200 mm
- Gesamthöhe ca. 140 mm
- verchromte Kunststoff-Kronengriffe
- Tischbohrung 31 mm Durchmesser
- mit flexiblen Anschlussschläuchen, Überwurfmuttern 3/8“
- montagefreundliches Befestigungssystem, Stange M8x80 mm für Plattenstärke bis ca. 55 mm
- Material: Messing, hochglanzpoliert und verchromt
- alle Lote sind cadmium- und bleifrei
- alle Dichtungen entsprechen den KTW-Bestimmungen
- Heißwasserbeständig bis max. 90°C
- Sicherung gemäß DIN 1988 für Gläserspüleinrichtungen an Schanktischen



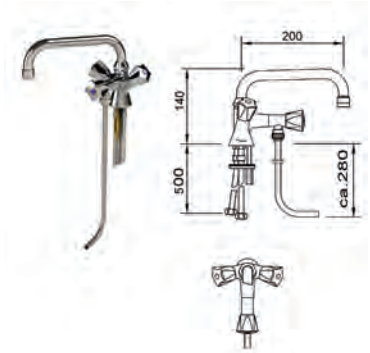
Einloch-Mischbatterie, Hochdruck, 2 Becken



Einloch-Mischbatterie, Niederdruck, 2 Becken



Einloch-Mischbatterie, Hochdruck, 1 Becken



Einloch-Mischbatterie, Niederdruck, 1 Becken

	für Hochdruck, 1 Becken	für Hochdruck, 2 Becken	für Niederdruck, 1 Becken	für Niederdruck, 2 Becken
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	51209902	51209903	51209912	51209913
Verkaufspreis	**84,00 €**	**111,00 €**	**107,00 €**	**120,00 €**



PK 1

Begleitkühler Serie PK

für ca. 12 m Förderhöhe / 60 m Pythonlänge

- steckerfertiger Pythonkühler
- Gehäuse aus galvanisiertem Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006) lackiert optional auch komplett aus CNS DIN 1.4301
- ergonomisch geformte und zu allen Seiten abgerundete schlagfeste Abdeckung
- Monoblock Hochleistungskühlsystem
- Wasserbad (14 Liter) mit Außen-Wasserstandsanzeige und Ablaufpumpe
- elektronische Steuerung mit digitalem Bedienfeld
- automatische Abtauung
- alle reinigungsrelevanten Komponenten sind servicefreundlich angeordnet

	PK 1	PK 1 CNS
	für ca. 12 m Förderhöhe / 60 m Pythonlänge	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	455 x 515 x 415	455 x 515 x 415
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	230 W / 230 V	230 W / 230 V
Kälteleistung	240 W / VT -10 °C	240 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 225 g	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+3 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	24,5 kg	24 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Edelstahldesign	CNS
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	46710403001-0-0-0	46710403101-0-0-0
Verkaufspreis	**699,00 €**	**856,00 €**



FK 2-R-XL



FK 2-R-XL

Fasskühler FK 2-R-XL

2 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO oder
4 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO

- Fasskühler in Segmentbauweise
- passend für 2 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO in Reihe gestellt oder 4 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO in Reihe gestapelt
- Gehäuse innen und außen aus galvanisiertem Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006) lackiert, optional auch komplett aus CNS DIN 1.4301
- zur schnellen und einfachen Montage von innen als auch von außen zu bedienende Hakenverschlüsse aus Polystyren
- 2 gerundete Türen mit eingelassener Kunststoffgriffmulde im oberen Bereich und Magnetdichtung
- Deckel mit vorgestanztem Loch zur Durchführung der Bierleitungen
- Boden innen mit CNS-Platte zusätzlich verstärkt mit eingeschäumten, 2,5 mm dicken Stahlplatten
- 40 mm starke Polyurethan-Hartschaum-Isolierung, Modell PLUS mit 50 mm Stärke
- 4 von innen zu verstellende Füße

	FK 2-R-XL	FK 2-R-XL CNS	FK 2-R-XL PLUS
	2 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO oder 4 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1060 x 730 x 1060	1060 x 730 x 1060	1080 x 825 x 1050
innen (B x T x H)	980 x 620 x 980	980 x 620 x 980	980 x 620 x 980
Tiefe bei geöffneter Tür	1205	1205	1205
LEISTUNGSDATEN			
Fassungsvermögen	2 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-Euro 4 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-Euro		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	63 kg	63 kg	63 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Edelstahldesign	CNS	Edelstahldesign
innen	Edelstahldesign	CNS	Edelstahldesign
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	46710401001-0-0-0	46710401101-0-0-0	46710407001-0-0-0
Verkaufspreis	**722,00 €**	**1.282,00 €**	**838,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Fasskühler Maschinenaufsatz FKM 1 passend für Fasskühler-Serie FK-XL	46710402001-0-0-0	649,00
Fasskühler Maschinenaufsatz FKM 2 CNS Gehäuse CNS, passend für Fasskühler-Serie FK-XL	46710402102-0-0-0	883,00



FK 3-R-XL

Fasskühler FK 3-R-XL

3 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO oder
6 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO

- Fasskühler in Segmentbauweise
- passend für 3 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO in Reihe gestellt oder 6 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO in Reihe gestapelt
- Gehäuse innen und außen aus galvanisiertem Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006) lackiert, optional auch komplett aus CNS DIN 1.4301
- zur schnellen und einfachen Montage von innen als auch von außen zu bedienende Hakenverschlüsse aus Polystyren
- 2 gerundete Türen mit eingelassener Kunststoffgriffmulde im oberen Bereich und Magnetdichtung
- Deckel mit vorgestanztem Loch zur Durchführung der Bierleitungen
- Boden innen mit CNS-Platte zusätzlich verstärkt mit eingeschäumten, 2,5 mm dicken Stahlplatten
- 40 mm starke Polyurethan-Hartschaum-Isolierung, Modell PLUS mit 50 mm Stärke
- 4 von innen zu verstellende Füße

	FK 3-R-XL	FK 3-R-XL CNS	FK 3-R-XL PLUS
	3 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO oder 6 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1465 x 730 x 1060	1465 x 730 x 1060	1485 x 825 x 1050
innen (B x T x H)	1385 x 620 x 980	1385 x 620 x 980	1385 x 620 x 980
Tiefe bei geöffneter Tür	1408	1408	1408
LEISTUNGSDATEN			
Fassungsvermögen	3 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-Euro 6 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-Euro		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	80 kg	80 kg	80 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Edelstahldesign	CNS	Edelstahldesign
innen	Edelstahldesign	CNS	Edelstahldesign
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	46710401003-0-0-0	46710401103-0-0-0	46710407003-0-0-0
Verkaufspreis	**892,00 €**	**1.585,00 €**	**1.035,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Fasskühler Maschinenaufsatz FKM 1 passend für Fasskühler-Serie FK-XL	46710402001-0-0-0	649,00
Fasskühler Maschinenaufsatz FKM 1 CNS Gehäuse CNS, passend für Fasskühler-Serie FK-XL	46710402101-0-0-0	883,00



FK 4-R-XL

Fasskühler FK 4-R-XL

4 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO oder
8 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO

- Fasskühler in Segmentbauweise
- passend für 4 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO in Reihe gestellt oder 8 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO in Reihe gestapelt
- Gehäuse innen und außen aus galvanisiertem Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006) lackiert, optional auch komplett aus CNS DIN 1.4301
- zur schnellen und einfachen Montage von innen als auch von außen zu bedienende Hakenverschlüsse aus Polystyren
- 2 gerundete Türen mit eingelassener Kunststoffgriffmulde im oberen Bereich und Magnetdichtung
- Deckel mit vorgestanztem Loch zur Durchführung der Bierleitungen
- Boden innen mit CNS-Platte zusätzlich verstärkt mit eingeschäumten, 2,5 mm dicken Stahlplatten
- 40 mm starke Polyurethan-Hartschaum-Isolierung, Modell PLUS mit 50 mm Stärke
- 4 von innen zu verstellende Füße

	FK 4-R-XL	FK 4-R-XL CNS	FK 4-R-XL PLUS
	4 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO oder 8 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1870 x 730 x 1060	1870 x 730 x 1060	1890 x 825 x 1050
innen (B x T x H)	1790 x 620 x 980	1790 x 620 x 980	1790 x 620 x 980
Tiefe bei geöffneter Tür	1610	1610	1610
LEISTUNGSDATEN			
Fassungsvermögen	4 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-Euro 8 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-Euro		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	99 kg	99 kg	99 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Edelstahldesign	CNS	Edelstahldesign
innen	Edelstahldesign	CNS	Edelstahldesign
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	46710401005-0-0-0	46710401105-0-0-0	46710407005-0-0-0
Verkaufspreis	**1.109,00 €**	**1.967,00 €**	**1.279,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Fasskühler Maschinenaufsatz FKM 1 passend für Fasskühler-Serie FK-XL	46710402001-0-0-0	649,00
Fasskühler Maschinenaufsatz FKM 1 CNS Gehäuse CNS, passend für Fasskühler-Serie FK-XL	46710402101-0-0-0	883,00



FK 4-XL

Fasskühler FK 4-XL

4 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO oder
8 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO

- Fasskühler in Segmentbauweise
- passend für 4 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO hintereinander in zwei Reihen gestellt oder 8 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO in zwei Reihen gestapelt
- Gehäuse innen und außen aus galvanisiertem Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006) lackiert, optional auch komplett aus CNS DIN 1.4301
- zur schnellen und einfachen Montage von innen als auch von außen zu bedienende Hakenverschlüsse aus Polystyren
- 2 gerundete Türen mit eingelassener Kunststoffgriffmulde im oberen Bereich und Magnetdichtung
- Deckel mit vorgestanztem Loch zur Durchführung der Bierleitungen
- Boden innen mit CNS-Platte zusätzlich verstärkt mit eingeschäumten, 2,5 mm dicken Stahlplatten
- 40 mm starke Polyurethan-Hartschaum-Isolierung, Modell PLUS mit 50 mm Stärke
- 4 von innen zu verstellende Füße

	FK 4-XL	FK 4-XL CNS	FK 4-XL PLUS
	4 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO oder 8 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1060 x 995 x 1060	1060 x 995 x 1060	1080 x 1090 x 1050
innen (B x T x H)	980 x 885 x 980	980 x 885 x 980	980 x 885 x 980
Tiefe bei geöffneter Tür	1470	1470	1470
LEISTUNGSDATEN			
Fassungsvermögen	4 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-Euro 8 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-Euro		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	75 kg	75 kg	75 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Edelstahldesign	CNS	Edelstahldesign
innen	Edelstahldesign	CNS	Edelstahldesign
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	46710401002-0-0-0	46710401102-0-0-0	46710407002-0-0-0
Verkaufspreis	**779,00 €**	**1.501,00 €**	**964,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Fasskühler Maschinenaufsatz FKM 2 passend für Fasskühler-Serie FK-XL	46710402002-0-0-0	695,00
Fasskühler Maschinenaufsatz FKM 2 CNS Gehäuse CNS, passend für Fasskühler-Serie FK-XL	46710402102-0-0-0	941,00



FK 6-XL

Fasskühler FK 6-XL

6 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO oder
12 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO

- Fasskühler in Segmentbauweise
- passend für 6 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO hintereinander in zwei Reihen gestellt oder 12 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO in zwei Reihen gestapelt
- Gehäuse innen und außen aus galvanisiertem Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006) lackiert, optional auch komplett aus CNS DIN 1.4301
- zur schnellen und einfachen Montage von innen als auch von außen zu bedienende Hakenverschlüsse aus Polystyren
- 2 gerundete Türen mit eingelassener Kunststoffgriffmulde im oberen Bereich und Magnetdichtung
- Deckel mit vorgestanztem Loch zur Durchführung der Bierleitungen
- Boden innen mit CNS-Platte zusätzlich verstärkt mit eingeschäumten, 2,5 mm dicken Stahlplatten
- 40 mm starke Polyurethan-Hartschaum-Isolierung, Modell PLUS mit 50 mm Stärke
- 4 von innen zu verstellende Füße

	FK 6-XL	FK 6-XL CNS	FK 6-XL PLUS
	6 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO oder 12 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1465 x 995 x 1060	1465 x 995 x 1060	1485 x 1090 x 1050
innen (B x T x H)	1385 x 885 x 980	1385 x 885 x 980	1385 x 885 x 980
Tiefe bei geöffneter Tür	1673	1673	1673
LEISTUNGSDATEN			
Fassungsvermögen	6 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-Euro 12 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-Euro		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	95 kg	95 kg	95 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Edelstahldesign	CNS	Edelstahldesign
innen	Edelstahldesign	CNS	Edelstahldesign
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	46710401004-0-0-0	46710401104-0-0-0	467104070004-0-0-0
Verkaufspreis	**995,00 €**	**2.064,00 €**	**1.232,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Fasskühler Maschinenaufsatz FKM 2 passend für Fasskühler-Serie FK-XL	46710402002-0-0-0	695,00
Fasskühler Maschinenaufsatz FKM 2 CNS Gehäuse CNS, passend für Fasskühler-Serie FK-XL	46710402102-0-0-0	941,00



FK 8-XL

Fasskühler FK 8-XL

8 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO oder
16 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO

- Fasskühler in Segmentbauweise
- passend für 8 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO hintereinander in zwei Reihen gestellt oder 16 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO in zwei Reihen gestapelt
- Gehäuse innen und außen aus galvanisiertem Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006) lackiert, optional auch komplett aus CNS DIN 1.4301
- zur schnellen und einfachen Montage von innen als auch von außen zu bedienende Hakenverschlüsse aus Polystyren
- 2 gerundete Türen mit eingelassener Kunststoffgriffmulde im oberen Bereich und Magnetdichtung
- Deckel mit vorgestanztem Loch zur Durchführung der Bierleitungen
- Boden innen mit CNS-Platte zusätzlich verstärkt mit eingeschäumten, 2,5 mm dicken Stahlplatten
- 40 mm starke Polyurethan-Hartschaum-Isolierung, Modell PLUS mit 50 mm Stärke
- 4 von innen zu verstellende Füße

	FK 8-XL	FK 8-XL CNS	FK 8-XL PLUS
	8 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-EURO oder 16 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-EURO		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1870 x 995 x 1060	1870 x 995 x 1060	1890 x 1090 x 1050
innen (B x T x H)	1790 x 885 x 980	1790 x 885 x 980	1790 x 885 x 980
Tiefe bei geöffneter Tür	1875	1875	1875
LEISTUNGSDATEN			
Fassungsvermögen	8 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-Euro 16 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-Euro		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	117 kg	117 kg	117 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Edelstahldesign	CNS	Edelstahldesign
innen	Edelstahldesign	CNS	Edelstahldesign
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	46710401006-0-0-0	46710401106-0-0-0	46710407006-0-0-0
Verkaufspreis	**1.125,00 €**	**2.272,00 €**	**1.445,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Fasskühler Maschinenaufsatz FKM 2 passend für Fasskühler-Serie FK-XL	46710402002-0-0-0	695,00
Fasskühler Maschinenaufsatz FKM 2 CNS Gehäuse CNS, passend für Fasskühler-Serie FK-XL	46710402102-0-0-0	941,00



Maschinenaufsatz FKM 1

Fasskühler-Maschinenaufsatz Serie FKM

passend für Fasskühler der Serie FK-XL

MERCATUS

- steckerfertiger Fasskühler-Maschinenaufsatz in zwei Leistungsstufen
- Gehäuse aus galvanisiertem Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006) lackiert, optional auch komplett aus CNS DIN 1.4301
- ergonomisch geformte und zu allen Seiten abgerundete schlagfeste Abdeckung
- Monoblock Hochleistungskühlsystem
- elektronische Steuerung mit digitalem Bedienfeld; beleuchteter Hauptschalter
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- alle reinigungsrelevanten Komponenten sind servicefreudlich angeordnet

	FKM 1	FKM 1 CNS	FKM 1 PLUS	FKM 2	FKM 2 CNS	FKM 2 PLUS
	passend für Fasskühler-Serie FK-XL	Gehäuse CNS, passend für Fasskühler-Serie FK-XL	passend für Fasskühler-Serie FK-XL		Gehäuse CNS, passend für Fasskühler-Serie FK-XL	passend für Fasskühler-Serie FK-XL
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	675 x 495 x 305	675 x 495 x 305	675 x 495 x 305	675 x 495 x 305	675 x 495 x 305	675 x 495 x 305
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	260 W / 230 V	260 W / 230 V	370 W / 230 V	360 W / 230 V	360 W / 230 V	540 W / 230 V
Kälteleistung	204 W / VT -10 °C	204 W / VT -10 °C	476 W / VT -10 °C	343 W / VT -10 °C	343 W / VT -10 °C	650 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 210 g		R 404 a	R 134 a / 290 g		R 404 a
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+2 bis +8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF, Modelle PLUS bis 40 °C UT und 40 % RF					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto	25 kg	25 kg	25 kg	28 kg	28 kg	28 kg
VERKLEIDUNG						
außen	Edelstahldesign	CNS	Edelstahldesign		CNS	Edelstahldesign
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	46710402001-0-0-0	46710402101-0-0-0	46710402004-0-0-0	46710402002-0-0-0	46710402102-0-0-0	46710402005-0-0-0
Verkaufspreis	**649,00 €**	**883,00 €**	**899,00 €**	**695,00 €**	**941,00 €**	**956,00 €**



FKZ 1800



verwendungsfertige Ausführung inkl. CO^2-Flasche, KEG-Flaschzapfkopf und Zapfsäule

Profi Bierbar FKZ 1800

verwendungsfertig, inkl. CO^2-Flasche, Halter, Druckminderer, Manometer, Sicherheitsventil , KEG-Flachzapfkopf und Zapfsäule

- Profi -Bierbar in verwendungsfertiger Ausführung mit stiller Kühlung und Volltür
- Außenverkleidung schwarz aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- Edelstahl Bodenplatte und Fassrammschutz
- Bierdruckanlage mit CO^2-Flasche, Halter, Druckminderer
- Manometer, Sicherheitsventil und KEG-Flachzapfkopf
- Magnetdichtung, Bügelgriff und Schloss
- Türanschlag wechselbar
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- schnitt- und kratzfeste Arbeitsfläche mit einleitiger Zapfsäule und Tropfschale
- das Modell kann problemlos ein 50 l Normal- oder KEG Fass aufnehmen

	FKZ 1800 verwendungsfertig, inkl. CO^2-Flasche, Halter, Druckminderer, Manometer, Sicherheitsventil , KEG-Flachzapfkopf und Zapfsäule
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	600 x 600 x 850
innen (B x T x H)	513 x 441 x 702
Tiefe bei geöffneter Tür	1153
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	180 l
Nettoinhalt	160 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	120 W / 230 V
Kälteleistung	243 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 600 a / 100 g
Energieverbrauch	0,9 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	43 kg / 39 kg
VERKLEIDUNG	
außen	schwarz
innen	Polystyrol
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	4051180001
Verkaufspreis	**1.246,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Dekorrahmen, weiß	4059910829	24,00
Umbau auf Linksanschlag	000999.99	34,50



FKU 180 F2/ W

Fasskühlschrank
stille Kühlung

- Fasskühlschrank mit Volltür
- stille Kühlung
- Serienausstattung je nach Version mit Edelstahl-Bodenplatte und Fassrammschutz, z. B. zur Aufnahme von einem 50 l Normal- oder KEG-Fass
- unterbaufähig durch abnehmbare Arbeitsplatte (Unterbauhöhe 820 mm) und Frontbelüftung
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- Rippen für Rosteinschub im Abstand von 30 mm (Lieferumfang ohne Tragroste)
- Tür mit wechselbarer Magnetdichtung, Bügelgriff und Schloss, Türanschlag wechselbar
- mechanischer Thermostat im Innenraum; digitale Temperaturanzeige über Display an der Tür
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- schnitt- und kratzfeste Arbeitsfläche
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorne

	FKU 180 F1/ W	**FKU 180 F2/ W**	**FKU 180 - Spezial**
	mit stiller Kühlung, Edelstahlboden und Volltür in weiß	stille Kühlung; inkl. Edelstahl Bodenplatte und Fassrammschutz	stille Kühlung; inkl. Bodenrost
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	602 x 600 x 850	602 x 600 x 850	602 x 600 x 850
innen (B x T x H)	513 x 433 x 702	513 x 433 x 702	513 x 433 x 702
Tiefe bei geöffneter Tür	1153	1153	1153
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	180 l	180 l	180 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	120 W / 230 V	120 W / 230 V	120 W / 230 V
Kälteleistung	243 W / VT -10 °C	243 W / VT -10 °C	243 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 600 a / 100 g		
Energieverbrauch	0,9 kWh/ 24h	0,9 kWh/ 24h	0,9 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	34 kg	34 kg	34 kg
VERKLEIDUNG			
außen	weiß		
innen	Polystyrol		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	40518002	40518005	4051180004
Verkaufspreis	**573,00 €**	**642,00 €**	**557,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Dekorrahmen, Alu, naturfarben	4059910831	24,00
Dekorrahmen, weiß	4059910829	24,00



HAMBURG 180-2-Z



Anwendungsbeispiel

Gewerbekühlschrank HAMBURG 180-2-Z

mit Umluftkühlung und 2 CNS-verblendeten Zügen

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung und 2 CNS-verblendeten Zügen
- voll unterbaufähig durch Frontbelüftung
- Züge inkl. wechselbarer Magnetdichtung und robustem Stangengriff
  Nutzhöhe oben: 270 mm
  Nutzhöhe unten: 340 mm
- tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- mechanischer Thermostat im Innenraum
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorne

	HAMBURG 180-2-Z mit Umluftkühlung und 2 CNS-verblendeten Zügen
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	600 x 630 x 850
Tiefe bei geöffneter Schublade	1080
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	180 l
Nettoinhalt	160 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	120 W / 230 V
Kälteleistung	243 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 600 a / 100 g
Energieverbrauch	0,9 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	42 kg / 37 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß, Züge CNS
innen	Polystyrol
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	4051180002Z
Verkaufspreis	**2.210,00 €**

Rückbüffetschränke Serie RBS

Ausstattung mit Doppelglas-Drehtüren und LED-Beleuchtung



RBS 600-D



RBS 900-D



RBS 1355-D

- Rückbüffetschränke mit abschließbarer Doppelglas-Drehtür(en)
- energiesparende, helle LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Türscharnier rechts angeschlagen, wechselbar
- magnetischer Türverschluss mit leicht wechselbarer Dichtung
- Serienausstattung mit zwei verchromten und höhenverstellbaren Tragrosten je Türabteil
- Thermostat mit 6 Kühlstufen
- zuschaltbarer Lüfter für optimale Kühlergebnisse
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- voll einbaufähig durch Frontbe-/ und entlüftung
- 4 höhenverstellbare Stellfüße

	RBS 600-D	RBS 900-D	RBS 1355-D
	Ausstattung mit 1 Doppelglas-Drehtür, LED-Beleuchtung und 2 Tragrosten 496 x 350 mm	Ausstattung mit 2 Doppelglas-Drehtüren, LED-Beleuchtung und 4 Tragrosten 330 x 395 mm	Ausstattung mit 3 Doppelglas-Drehtüren, LED-Beleuchtung und 6 Tragrosten 405 x 365 mm
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	600 x 520 x 870	900 x 520 x 870	1355 x 520 x 870
innen (B x T x H)	508 x 355 x 732	805 x 345 x 732	1257 x 345 x 732
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	124 l	196 l	328 l
Nettoinhalt	118 l	188 l	320 l
Fassungsvermögen	161 Dosen 0,33 l 112 Dosen 0,50 l 96 Glas 0,33 l	270 Dosen 0,33 l 188 Dosen 0,50 l 156 Glas 0,33 l	425 Dosen 0,33 l 296 Dosen 0,50 l 240 Glas 0,33 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	210 W / 230 V	230 W / 230 V	260 W
Kältemittel / Menge	R 134 a / 76 g	R 134 a / 134 g	R 134 a / 186 g
Energieverbrauch	2,5 kWh/ 24h	3,1 kWh/ 24h	4,1 kWh/ 24h
Geräuschpegel	45 dB	45 dB	45 dB
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	49 kg / 47 kg	67,4 kg / 65,4 kg	94,6 kg / 91,6 kg
VERKLEIDUNG			
außen	schwarz lackiert		
innen	Aluminium		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	43560010	43560020	43560071
Verkaufspreis	**549,00 €**	**785,00 €**	**1.185,00 €**

Modelle mit geschlossenen Volltüren auf Anfrage möglich.



RBS 900-S



RBS 1355-S2



RBS 1355-S3

Rückbüffetschränke Serie RBS

Ausstattung mit Doppelglas-Schiebetüren und LED-Beleuchtung

- Rückbüffetschränke mit abschließbaren Doppelglas-Schiebetüren
- energiesparende, helle LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Schiebetüren mit servicefreundlichem Türhalter zum problemlosen Beladen der Ausstellfläche
- Serienausstattung mit zwei verchromten und höhenverstellbaren Tragrosten je Türabteil
- Thermostat mit 6 Kühlstufen
- zuschaltbarer Lüfter für optimale Kühlergebnisse
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- voll einbaufähig durch Frontbe-/ und entlüftung
- 4 höhenverstellbare Stellfüße

	RBS 900-S	**RBS 1355-S2**	**RBS 1355-S3**
	Ausstattung mit 2 Doppelglas-Schiebetüren, LED-Beleuchtung und 4 Tragrosten 330 x 395 mm	Ausstattung mit 2 Doppelglas-Schiebetüren, LED-Beleuchtung und 4 Tragrosten 605 x 365 mm	Ausstattung mit 3 Doppelglas-Schiebetüren, LED-Beleuchtung und 6 Tragrosten 405 x 365 mm
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	900 x 515 x 870	1355 x 515 x 870	1355 x 515 x 870
innen (B x T x H)	805 x 345 x 730	1257 x 345 x 730	1257 x 345 x 730
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	196 l	328 l	328 l
Nettoinhalt	188 l	320 l	320 l
Fassungsvermögen	240 Dosen 0,33 l 168 Dosen 0,50 l 156 Glas 0,33 l	380 Dosen 0,33 l 266 Dosen 0,50 l 240 Glas 0,33 l	
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	230 W / 230 V	260 W / 230 V	260 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 140 g	R 134 a / 186 g	
Energieverbrauch	3,1 kWh/ 24h	4,1 kWh/ 24h	3,1 kWh/ 24h
Geräuschpegel	45 dB	45 dB	45 dB
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	67,4 kg / 65,4 kg	94 kg / 91 kg	94 kg / 91 kg
VERKLEIDUNG			
außen	schwarz lackiert		
innen	Aluminium		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	43560021	43560070	43560073
Verkaufspreis	**812,00 €**	**1.249,00 €**	**1.249,00 €**



Helsinki B-W



Helsinki B-W



Anwendungsbeispiel



Helsinki B-B

Spirituosen Tiefkühlbox Helsinki

steckerfertig, wahlweise in weiß oder braun auch für den Thekeneinbau geeignet

- Helsinki-Tiefkühlbox mit Volltür
- wahlweise in weiß oder braun, schlag- und stoßfest pulverbeschichtet
- tiefgezogener Innenbehälter ohne Schmutzfugen
- Flaschen- und Gläsereinsatz für bis zu 10 liegenden Spirituosen-Flaschen mit aufgesetztem Ausgießer und ca. 48 Gläsern
- Tür mit Magnetdichtung und Türanschlag rechts, wechselbar
- stille Kühlung
- elektronische Regelung außen in der Frontblende
- Ein-/Ein-/ Ausschalter und Betriebsleuchte
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorne

	Helsinki B-W	**Helsinki B-B**
	Aussenfarbe: weiß	Aussenfarbe: braun
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	553 x 610 x 632	553 x 610 x 632
innen (B x T x H)	445 x 430 x 410	445 x 430 x 410
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	80 l	80 l
Fassungsvermögen	10 Glas 1,00 l 48 Aquavit-Gläser	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	100 W / 230 V	100 W / 230 V
Kälteleistung	86 W / VT -25 °C	86 W / VT -25 °C
Kältemittel / Menge	R 600 a / 23 g	
Energieverbrauch	0,77 kWh/ 24h	0,77 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-6 bis -20 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	32 kg	32 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß	braun
innen	Kunststoff	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4055080051	4055080151
Verkaufspreis	**469,00 €**	**489,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tür Dekor-Stülpblende in CNS passend zu Modell Helsinki „2009“	427150416	41,00

NordCap Weinprogramm:

Perfekte Lagerung für vollen Weingenuss

So wird Wein gelagert Wein ist ein lebendiges und empfindliches Produkt, das sorgfältige Lagerung verlangt, um die besten Bedingungen für seine Reife und Entwicklung sicherzustellen.

Temperatur

Die optimale Lagertemperatur für Wein liegt bei zirka 10 °C bis 14 °C – und zwar konstant, das ist wichtig.



Luftfeuchtigkeit

Ein Feuchtigkeitsniveau zwischen 50 bis 75% ist wichtig für die Dichtheit des Korkpropfens und somit für seine Fähigkeit, Luft vom Wein fernzuhalten.

Dunkelheit

Die Flasche selbst schützt nicht ausreichend vor direktem Sonnenlicht. Vor allem ultraviolettes Licht kann dem Wein jedoch schaden. Darum sollte Wein dunkel gelagert werden.

Vibrationen

Häufige Vibrationen stören den biochemischen Entwicklungsprozess des Weins. Meist sind Vibrationen daran schuld, wenn die besten Weine ihren Entwicklungshöhepunkt nicht erreichen.

Belüftung

Ständige Luftzirkulation und Frischluftzufuhr sind entscheidend, um die Entwicklung von unangenehmen Gerüchen, Fäulnis und Schimmel zu vermeiden.

Rotwein

Beaujolais Nouveau, Beaujolais Villages
Valpolicella und Bardolino (Veneto), Côtes de Provence (Provence), Chianti (Toscana), Nebbiolo (Piemont)
Pinotage (Südafrika), Côtes du Rhône und Côtes du Roussilon (Frankreich), Cabernet/Merlot (Nordtalien)
Bordeaux Rouge, Bourgogne Rouge, Cabernet Sauvignon (Chile), Zinfandel (Kalifornien), Pinot Noir (Elsass)
Rioja Crianza (Spanien), Barbera (Piemont), Vino Nobile di Montepulciano und Rosso di Montalcino (Toscana), Cabernet/Merlot (Australien)
Côtes de Beaune Villages (Bourgogne), Shiraz (Australien), Bandol (Provence)
Gevrey-Chambertin (Bourgogne), Spätburgunder Spätlese (Deutschland), Merlot (Kalifornien), Amarone (Veneto), Cabernet (Australien)
Pommard (Bourgogne), Chianti Riserva (Toscana), Cabernet (Kalifornien), Saint Emilion (Bordeaux)
Cru Bourgeois (Bordeaux), Châteauneuf-du-Pape und Hermitage (Rhône), „Super-Toskaner" (Toscana), Barbaresco (Piemont)
Ribera del Duero Gran Reserva (Spanien), Côtes de Nuits Grand Cru (Bourgogne), Brunello di Montalcino (Toscana), Barole (Piemont)
Pomerol, Médoc 1. und 2. Cru (Bordeaux)

1 3 4 5 6 8 10 14 16 20 25

Weißwein

Prosecco (Italien), Vin de Table, Vin de Pays, Côtes du Luberon (Frankreich), Edelzwicker (Elsass), Vino Verde (Portugal)
Soave (Veneto), Gavi und Arnis (Piemont), Rioja Blanco (Spanien), Pinot Grigio (Trentino/Veneto), Muscadet und Saumur (Loire), Entre-Deux-Mers (Bordeaux), Riesling Qualitätswein Trocken (Deutschland)
Müller-Thurgau und Sylvaner (Deutschland), Sancerre (Loire), Chablis und Aligoté (Bourgogne), Chardonnay (Trentino)
Chardonnay (Australien, Kalifornien), Weißburgunder (Deutschland), Riesling und Pinot Blanc (Elsass)
Pouilly Fumé (Loire), Graves (Bordeaux), Riesling Spätlese Trocken (Deutschland)
Chablis Grand Cru und Chassagne-Montrachet (Bourgogne), Chardonnay Reserve (Kalifornien)
Meursault Premier Cru (Bourgogne), Riseling Grand Cru und Gewürztraminer (Elsass), Riesling Spätlese halbtrocken (Deutschland)
Montrachet und Chevalier-Montrachet (Bourgogne)

1 2 3 4 6 8 12 16

Anzahl Jahre nach der Ernte



Empfohlene Serviertemperaturen für den perfekten Weingenuss

8-9 °C leichte Weißweine und moussierende Weine
z.B. süße, weiße Dessertweine

9-12 °C Fino Sherry

10-11 °C schwere Weißweine und moussierende Weine
z.B. Champagner, Cremant, Cava

12-13 °C vollmundige Weißweine
z.B. Chardonnay, Bourgogne, Jahrgangschampagner und Dessertweine wie Sauternes und Eiswein

14 °C Portwein

14-15 °C leichte junge Rotweine
z.B. Beaujolais, gewöhnlicher Pinot Noir

16-17 °C junge gehaltvolle Rotweine
z.B. Bourgogne, Saint Emilion, Pomerol, Chianti,Barbaresco

18-19 °C schwere, vollmundige und reife Rotweine
z.B. Rhône-Weine, Bordeaux Grand Cru Classé, Barolo, Rioja Gran Reserva

Weinkühl-/ Temperierschrank W 32 compact

Standversion schwarz, Glastür, passend für bis zu 32 Flaschen



W 32 compact



zwei getrennt regelbare Temperaturzonen



energiesparende LED-Beleuchtung, gesondert schaltbar

-
- Weintemperierschrank als Standmodell einsetzbar
- Ausführung mit einer Glastür, Türanschlag wechselbar
- Außenverkleidung in schwarz lackiert, Innenverkleidung schwarz plastifiziert
- Glastür mit doppelt isoliertem UV-Schutzglas, aufgesetztem Aluminium-Dekorrahmen und Aluminium-Griffleiste
- zwei elektronisch getrennt regalbare Temperaturzonen mit statischer Kühlung und Lüfter für Frischluftzufuhr, sodass der Wein durch seinen Korken „atmen“ und „leben“ kann
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- sehr leiser und erschüterungsfreier Gerätelauf
- erschütterungsfreie Ablageborde mit Holz verblendet und Bodenrost je Türabteil in Serienausstattung (siehe Tabelle)
- austauschbarer Aktivkohle-Luftfilter gegen Schimmelbildung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- hinten 2 Rollen und vorn 2 justierbare Stellfüße

	W 32 compact Standversion schwarz, Glastür, passend für bis zu 32 Flaschen
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	493 x 624 x 830
LEISTUNGSDATEN	
Fassungsvermögen	14+18 Bordeaux 0.75 l
Ausstellfläche	2+3 Borde, höhenverstellbar
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	96 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 600 a
Energieverbrauch	1,02 kWh/ 24h
Geräuschpegel	36 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+5 bis +10 °C im oberen Bereich +10 bis +18 °C im unteren Bereich
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	44 kg
VERKLEIDUNG	
außen	schwarz lackiert / Aluminium Dekorelemente
innen	schwarz
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	477800032
Verkaufspreis	**618,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Etagenthermometer digital, aufsteckbar, ideal zum Einsatz bei Multitemperaturbetrieb	477115800000	26,00



W 38 compact



erschütterungsfreie Ablageborde mit Holz verblendet



zwei getrennt regelbare Temperaturzonen

Weintemperierschrank Serie W compact

Ausführung mit 1 oder 2 Glastüren, einbaufähig oder als Standmodell einsetzbar

- Weintemperierschrank wahlweise als Standmodell oder auch voll einbaufähig einsetzbar
- Ausführung mit 1 oder 2 Glastüren
- Außenverkleidung in schwarz lackiert, Innenverkleidung schwarz plastifiziert
- Glastür mit doppelt isoliertem UV-Schutzglas, aufgesetztem Aluminium-Dekorrahmen und Aluminium-Griffleiste
- zwei elektronisch getrennt regalbare Temperaturzonen mit statischer Kühlung und Lüfter für Frischluftzufuhr, sodass der Wein durch seinen Korken „atmen" und „leben" kann
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- sehr leiser und erschüterungsfreier Gerätelauf
- erschütterungsfreie Ablageborde mit Holz verblendet und Bodenrost je Türabteil in Serienausstattung (siehe Tabelle)
- austauschbarer Aktivkohle-Luftfilter gegen Schimmelbildung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- hinten 2 Rollen und vorne 2 justierbare Stellfüße

	W 38 compact	**W 45 compact**
	Stand-/ Einbauversion schwarz, Ausstattung mit Glastür	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	595 x 611 x 820 bis 890	595 x 611 x 820 bis 890
LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	19+19 Bordeaux 0.75 l	16+29 Bordeaux 0.75 l
Ausstellfläche	6+6 Borde, höhenverstellbar	2+3 Borde, höhenverstellbar
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	107 W / 230 V	122 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 600 a	
Energieverbrauch	1,17 kWh/ 24h	1,21 kWh/ 24h
Geräuschpegel	36 dB	36 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+5 bis +18 °C im linken Abteil +5 bis +18 °C im rechten Abteil	+5 bis +10 °C im oberen Bereich +10 bis +18 °C im unteren Bereich
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	57 kg	50 kg
VERKLEIDUNG		
außen	schwarz lackiert / Aluminium Dekorelemente	
innen	schwarz	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	477800038	477800045
Verkaufspreis	**837,00 €**	**799,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Etagenthermometer digital, aufsteckbar, ideal zum Einsatz bei Multitemperaturbetrieb	477115800000	26,00

Weintemperierschrank Serie W

Ausführung mit Glastür, einbaufähig oder als Standmodell einsetzbar



W 155



W 155, eingebaut



W 185

- Weintemperierschrank wahlweise als Standmodell oder auch voll einbaufähig einsetzbar
- Ausführung mit einer Glastür
- Außenverkleidung in schwarz lackiert oder als Variante >>Silver<<, Innenverkleidung schwarz plastifiziert
- abschließbare Glastür mit doppelt isoliertem UV-Schutzglas, aufgesetztem Aluminium-Dekorrahmen und Aluminium-Griffleiste
- elektronisch getrennt regalbare Temperaturzone, wahlweise als Monotemperatur oder Multitemperatur durch integrierte Heizelemente
- statische Kühlung und Lüfter für Frischluftzufuhr, sodass der Wein durch seinen Korken „atmen" und „leben" kann
- sehr leiser und erschüterungsfreier Gerätelauf
- höhenverstellbare und erschütterungsfreie Holzablageborde in Serienausstattung (siehe Tabelle)
- austauschbarer Aktivkohle-Luftfilter gegen Schimmelbildung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- hinten 2 Rollen und vorne 2 justierbare Stellfüße

	W 155	W 185
	Stand-/ Einbauversion schwarz, Ausstattung mit Glastür	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	595 x 640 x 1550	595 x 640 x 1850
LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	146 Bordeaux 0.75 l	191 Bordeaux 0.75 l
Ausstellfläche	5 Borde, höhenverstellbar	6 Borde, höhenverstellbar
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	200 W / 230 V	200 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 600 a	
Energieverbrauch	0,62 kWh/ 24h	0,63 kWh/ 24h
Geräuschpegel	36 dB	36 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+5 bis +22 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	75 kg	87 kg
VERKLEIDUNG		
außen	schwarz lackiert / Aluminium Dekorelemente	
innen	schwarz	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	477800155	477800185
Verkaufspreis	**1.235,00 €**	**1.319,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
W 155	A-SILBER	Außengehäuse silber lackiert	1.235,00
W 185	A-SILBER	Außengehäuse silber lackiert	1.319,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Etagenthermometer digital, aufsteckbar, ideal zum Einsatz bei Multitemperaturbetrieb	477115800000	26,00
Holzrost W 155/185	477743805202	47,00
Präsentations-Holzrost W 155/185, neigbar	477743805502	47,00



WOOD CLASSIC 40



WOOD CLASSIC 60



WOOD CLASSIC 80

Weintemperierschrank Serie WOOD CLASSIC

Kirschbaum-Design, Weinkühl- und Weintemperierschrank in einem Gerät

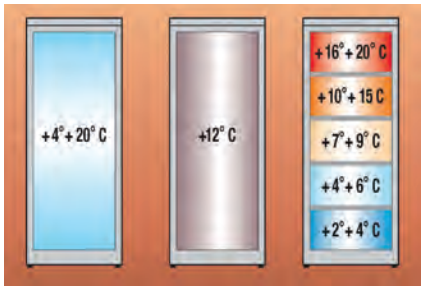
- Weinkühl- und Weintemperierschrank in einem Gerät; Einzel- und Multitemperatur schaltbar
- Außenverkleidung und Glastürrahmen im Kirschbaum-Design
- Innenverkleidung schwarz plastifiziert, mit schwarz rilsaniertem Bodenrost und Tragrosten inkl. Schildhalter im Holzdekor
- abschließbare Glastür mit doppelt isoliertem UV-Schutzglas und Messing-Türknopf
- Innenbeleuchtung in gelblicher Farbgebung
- Aktivkohle-Luftfilter gegen Schimmelbildung
- Anti-Vibrationsrahmen
- Alu-Rollbond-Verdampfer, schwarz lackiert mit statischer Kühlung und Lüfter für Frischluftzufuhr, sodass der Wein durch seinen Korken „atmen" und „leben" kann
- 5-sprachige elektronische Steuerung mit Stand-by-Schalter, Lichschalter, Tür-offen-Alarm-und Temperatur-Alarm mit akustisch/ optischen Signal
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- 4 Rollen und 2 Justierfüße

	WOOD CLASSIC 14	**WOOD CLASSIC 40**	**WOOD CLASSIC 60**	**WOOD CLASSIC 80**
	Kirschholzdesign, Glastür, passend für bis zu 30 Flaschen	Kirschholzdesign, Glastür, passend für bis zu 156 Flaschen	Kirschholzdesign, Glastür, passend für bis zu 234 Flaschen	Kirschholzdesign, 2 Glastüren, passend für bis zu 312 Flaschen
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	720 x 653 x 917	720 x 667 x 1905	895 x 787 x 1905	1332 x 667 x 1905
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	150 l	380 l	640 l	760 l
Nettoinhalt	130 l	310 l	600 l	620 l
Fassungsvermögen	30 Bordeaux 0.75 l 30 Burgunder 0.75 l 25 Champagner 0.75 l	156 Bordeaux 0.75 l 123 Burgunder 0.75 l 85 Champagner 0.75 l	234 Bordeaux 0.75 l 200 Burgunder 0.75 l 155 Champagner 0.75 l	312 Bordeaux 0.75 l 246 Burgunder 0.75 l 170 Champagner 0.75 l
Ausstellfläche	3 Tragroste mit Holzdekor-Frontblende 1 Bodenrost	4 Tragroste mit Holzdekor-Frontblende 1 Bodenrost		4+4 Tragroste mit Holzdekor-Frontblende 1+1 Bodenrost
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	240 W / 230 V	280 W / 230 V	340 W / 230 V	280+280 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a			
Energieverbrauch	2,9 kWh/ 24h	3,4 kWh/ 24h	4,1 kWh/ 24h	6,8 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +20 °C bei 30 °C UT und 55 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	55 kg / 46 kg	136 kg / 123,1 kg	170 kg / 154,1 kg	268 kg / 255 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Kirschholzdesign			
innen	schwarz			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	465152814	465152840	465152860	465152880
Verkaufspreis	**2.343,00 €**	**3.044,00 €**	**3.460,00 €**	**5.098,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost, schwarz, rilsaniert, Ausstattung inkl. Beschilderungsblende, für Modell 14	4658998373	71,00
Tragrost, schwarz, rilsaniert, Ausstattung inkl. Beschilderungsblende, für Modell 40/80	4658998376	71,00
Tragrost, schwarz rilsaniert Ausstattung inkl. Beschilderungsblende, für Modell 60	4658998377	79,00



VISTA INOX
auch als Modell VISTA BLACK mit schwarz lackierten Seitenteilen



VISTA BLACK

Weintemperierschrank Serie VISTA

Außenverkleidung im Design BLACK, schwarz lackiert oder in Chromstahl, Weinkühl- und Weintemperierschrank in einem Gerät

- Weinkühl- und Weintemperierschrank in einem Gerät; Einzel- und Multitemperatur schaltbar
- Außenverkleidung im Design BLACK, schwarz lackiert oder Chromstahl-Außenverkleidung (Scotchbrite)
- tiefgezogener schwarzer Innenbehälter, mit schwarz rilsaniertem Bodenrost und Tragrosten
- elegant gewölbte Isolierglastür mit UV-Schutzglas im Farbton Europa Grey und einem schwarz lackierten ALU-Grundrahmen
- Innenbeleuchtung in gelblicher Farbgebung
- Aktivkohle-Luftfilter gegen Schimmelbildung
- Anti-Vibrationsrahmen und Anti-Vibrationskompressor
- Alu-Rollbond-Verdampfer, schwarz lackiert mit statischer Kühlung und Lüfter für Frischluftzufuhr, sodass der Wein durch seinen Korken „atmen“ und „leben“ kann
- 5-sprachige elektronische Steuerung mit Stand-by-Schalter, Lichschalter, Tür-offen-Alarm-und Temperatur-Alarm mit akustisch/ optischen Signal
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

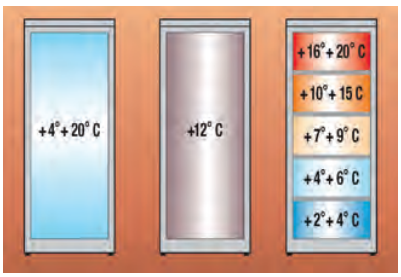
	VISTA BLACK	**VISTA INOX**
	schwarz lackiert, elegant gewölbte Thermoglastür, passend für bis zu 156 Flaschen	Chromstahl, elegant gewölbte Thermoglastür, passend für bis zu 156 Flaschen
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	600 x 670 x 1900	600 x 670 x 1900
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	380 l	380 l
Nettoinhalt	310 l	310 l
Fassungsvermögen	156 Bordeaux 0.75 l 123 Burgunder 0.75 l 85 Champangner 0.75 l	
Ausstellfläche	4 Tragroste mit Holzdekor-Frontblende 1 Bodenrost	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	280 W / 230 V	280 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a	
Energieverbrauch	3,4 kWh/ 24h	3,4 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+2 bis +20 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	101 kg / 95 kg	101 kg / 95 kg
VERKLEIDUNG		
außen	schwarz lackiert	Chromstahl
innen	schwarz	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	465152710	465152720
Verkaufspreis	**1.837,00 €**	**1.949,00 €**

SERIENZUBEHÖR
1 x Bodenrost
4 x Tragrost, schwarz rilsaniert

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost, schwarz, rilsaniert	465621110	15,00



PRESTIGE 40



PRESTIGE 40



PRESTIGE 60

Weintemperierschrank Serie PRESTIGE

Chromstahl-Seitenverkleidung mit Wenge-Dekor-Rahmenelementen, Weinkühl- und Weintemperierschrank in einem Gerät

- Weinkühl- und Weintemperierschrank in einem Gerät; Einzel- und Multitemperatur schaltbar
- Chromstahl-Seitenverkleidung mit Wenge-Dekor-Rahmenelementen
- tiefgezogener schwarzer Innenbehälter, mit schwarz rilsaniertem Bodenrost und Tragrosten
- abschließbare Isolierglastür mit UV-Schutzglas und Wenge-Dekor-Türrahmen mit Edelstahl-Stangengriff
- Innenbeleuchtung in gelblicher Farbgebung
- Aktivkohle-Luftfilter gegen Schimmelbildung
- Anti-Vibrationsrahmen und Anti-Vibrationskompressor
- Alu-Rollbond-Verdampfer, schwarz lackiert mit statischer Kühlung und Lüfter für Frischluftzufuhr, sodass der Wein durch seinen Korken „atmen" und „leben" kann
- 5-sprachige elektronische Steuerung mit Stand-by-Schalter, Lichschalter, Tür-offen-Alarm-und Temperatur-Alarm mit akustisch/ optischen Signal
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	PRESTIGE 40	**PRESTIGE 60**
	Chromstahl und Wenge-Dekor, Thermoglastür, passend für bis zu 156 Flaschen	Chromstahl und Wenge-Dekor, Thermoglastür, passend für bis zu 234 Flaschen
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	618 x 661 x 1890	787 x 750 x 1885
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	380 l	640 l
Nettoinhalt	310 l	600 l
Fassungsvermögen	156 Bordeaux 0.75 l 123 Burgunder 0.75 l 85 Champagner 0.75 l	234 Bordeaux 0.75 l 200 Burgunder 0.75 l 155 Champagner 0.75 l
Ausstellfläche	4 Tragroste mit Holzdekor-Frontblende 1 Bodenrost	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	280 W / 230 V	340 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a	
Energieverbrauch	3,4 kWh/ 24h	3,4 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+2 bis +20 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	88,5 kg / 86,2 kg	120 kg / 107 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Chromstahl und Wenge-Dekor	
innen	schwarz	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	465152640	465152660
Verkaufspreis	**2.953,00 €**	**3.298,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Holz-Ablageboard auf Führungsschienen, für Modell 40/80	4658998382	157,00
Holz-Ablageboard auf Führungsschienen, für Modell 60	4658998383	185,00
Holz-Ablageboard für Modell 40/80	4652801018	81,00
Holz-Ablageboard für Modell 60	4652801019	103,00
Tragrost, schwarz, rilsaniert für Modell 40	4658998379	71,00
Tragrost, schwarz, rilsaniert für Modell 60	4658998380	79,00



VISION 40 BLACK



VISION 60 BLACK



VISION 14 BLACK

Weintemperierschrank Serie VISION

Außenverkleidung und Glastürrahmen im Design BLACK, Weinkühl- und Weintemperierschrank in einem Gerät

- Weinkühl- und Weintemperierschrank in einem Gerät; Einzel- und Multitemperatur schaltbar
- Außenverkleidung und Glastürrahmen im Design BLACK, schwarz lackiert, schwarze Kunststoff-Designelemente Modell VISION 14 zudem mit einer Edelstahl Kopfplatte
- Innenverkleidung schwarz plastifiziert, mit schwarz rilsaniertem Bodenrost und Tragrosten
- abschließbare Glastür mit doppelt isoliertem UV-Schutzglas und Edelstahl-Stangengriff
- Türanschlag mittels Kit wechselbar
- Innenbeleuchtung UV-gefiltert
- Aktivkohle-Luftfilter gegen Schimmelbildung
- Anti-Vibrationsrahmen
- Alu-Rollbond-Verdampfer, schwarz lackiert mit statischer Kühlung und Lüfter für Frischluftzufuhr, sodass der Wein durch seinen Korken „atmen“ und „leben“ kann
- 5-sprachige elektronische Steuerung mit Stand-by-Schalter, Lichschalter, Tür-offen-Alarm-und Temperatur-Alarm mit akustisch/ optischen Signal
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- 4 Rollen und 2 Justierfüße

	VISION 14 BLACK	VISION 40 BLACK	VISION 60 BLACK
	schwarz lackiert, Glastür, passend für bis zu 30 Flaschen	schwarz lackiert, Glastür, passend für bis zu 156 Flaschen	schwarz lackiert, Glastür, passend für bis zu 234 Flaschen
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	600 x 645 x 840	600 x 650 x 1870	775 x 770 x 1870
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	150 l	380 l	640 l
Nettoinhalt	130 l	310 l	600 l
Fassungsvermögen	30 Bordeaux 0.75 l 30 Burgunder 0.75 l 25 Champangner 0.75 l	156 Bordeaux 0.75 l 123 Burgunder 0.75 l 85 Champangner 0.75 l	234 Bordeaux 0.75 l 200 Burgunder 0.75 l 155 Champangner 0.75 l
Ausstellfläche	3 Tragrost 1 Bodenrost	4 Tragrost mit Holzdekor-Frontblende 1 Bodenrost	
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	240 W / 230 V	280 W / 230 V	300 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a		
Energieverbrauch	2,9 kWh/ 24h	3,4 kWh/ 24h	3,6 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +20 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	55 kg / 46 kg	88,5 kg / 86,2 kg	120 kg / 107 kg
VERKLEIDUNG			
außen	schwarz lackiert		
innen	schwarz		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	465152514	465152540	465152560
Verkaufspreis	**1.229,00 €**	**1.944,00 €**	**2.194,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost, schwarz rilsaniert	465621110	15,00
Tragrost, schwarz, rilsaniert für Modell 14	465621282	15,00
Tragrost, schwarz, rilsaniert für Modell 60	465621157	22,00
Türanschlag-Umrüstkit	4658998358	14,00



STORE 14 TEAK



STORE 40 TEAK



STORE 60 TEAK

Weintemperierschrank Serie STORE

Außenverkleidung und Volltür im Teakholz-Design, Weinkühl- und Weintemperierschrank in einem Gerät

- Weinkühl- und Weintemperierschrank in einem Gerät; Einzel- und Multitemperatur schaltbar
- Außenverkleidung und Volltür im Teakholz-Design und schwarzen Kunststoff-Designelementen Modell STORE 14 zudem mit einer Edelstahl Kopfplatte
- Innenverkleidung schwarz plastifiziert, mit schwarz rilsaniertem Bodenrost und Tragrosten
- abschließbare Volltür mit Edelstahl-Stangengriff
- Türanschlag mittels Kit wechselbar
- Innenbeleuchtung UV-gefiltert
- Aktivkohle-Luftfilter gegen Schimmelbildung
- Anti-Vibrationsrahmen
- Alu-Rollbond-Verdampfer, schwarz lackiert mit statischer Kühlung und Lüfter für Frischluftzufuhr, sodass der Wein durch seinen Korken „atmen" und „leben" kann
- 5-sprachige elektronische Steuerung mit Stand-by-Schalter, Lichschalter, Tür-offen-Alarm-und Temperatur-Alarm mit akustisch/ optischen Signal
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- 4 Rollen und 2 Justierfüße

	STORE 14 TEAK	STORE 40 TEAK	STORE 60 TEAK
	Teakholzdesign, Volltür, passend für bis zu 30 Flaschen	Teakholzdesign, Volltür, passend für bis zu 156 Flaschen	Teakholzdesign, Volltür, Glastür, passend für bis zu 234 Flaschen
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	600 x 645 x 840	600 x 650 x 1870	775 x 770 x 1870
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	150 l	380 l	640 l
Nettoinhalt	130 l	310 l	600 l
Fassungsvermögen	30 Bordeaux 0.75 l 30 Burgunder 0.75 l 25 Champangner 0.75 l	156 Bordeaux 0.75 l 123 Burgunder 0.75 l 85 Champangner 0.75 l	234 Bordeaux 0.75 l 200 Burgunder 0.75 l 155 Champangner 0.75 l
Ausstellfläche	3 Tragrost 1 Bodenrost	4 Tragrost mit Holzdekor-Frontblende 1 Bodenrost	
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	240 W / 230 V	280 W / 230 V	300 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a		
Energieverbrauch	2,9 kWh/ 24h	3,4 kWh/ 24h	3,6 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +20 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	55 kg / 46 kg	88,5 kg / 86,2 kg	120 kg / 107 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Teakholzdesign		
innen	schwarz		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	465152414	465152440	465152460
Verkaufspreis	**1.165,00 €**	**1.730,00 €**	**2.029,00 €**

SERIENZUBEHÖR
1 x Bodenrost
3 x Tragrost, schwarz rilsaniert für Modell 14
4 x Tragrost, schwarz rilsaniert für Modell 40 und 60

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost, schwarz rilsaniert für Modell 40	465621110	15,00
Tragrost, schwarz rilsaniert für Modell 14	465621282	15,00
Tragrost, schwarz rilsaniert für Modell 60	465621157	22,00
Türanschlag-Umrüstkit	4658998358	14,00



TM 30-V Bruttoinhalt 30 Liter



Serienausstattung schwarzes Gehäuse mit Schloss



TM 40-V Bruttoinhalt 40 Liter



TM 40-V Bruttoinhalt 40 Liter

Minibar Serie TM-V

steckerfertige Volltürversion mit LED-Beleuchtung

- Minibar mit Absorbertechnik
- abschließbarer Volltürversion
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Standardfarbe schwarz
- Serienausstattung mit einem verstellbaren Tragrost
- energiesparende, helle LED-Innenbeleuchtung
- geräuschloser Betrieb
- Thermostat mit 6 Kühlstufen
- wartungsfreundlicher Betrieb mit automatischer Abtauung

	TM 30-V	TM 40-V	TM 50-V
	Ausstattung mit 1 Volltür, 1 Tragrost und LED-Beleuchtung	Ausstattung mit 1 Volltür, 2 Tragrosten und LED-Beleuchtung	
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	400 x 420 x 500	400 x 452 x 560	400 x 440 x 685
innen (B x T x H)	331 x 215 x 405	331 x 245 x 459	331 x 245 x 569
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	31 l	41 l	51 l
Nettoinhalt	30 l	40 l	50 l
Ausstellfläche	1 Tragrost, grau rilsaniert	2 Tragroste, grau rilsaniert	
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	60 W / 230 V	60 W / 230 V	60 W / 230 V
Energieverbrauch	0,75 kWh/ 24h	0,80 kWh/ 24h	0,91 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)		
Kältemittel/ Menge	NH3 / 70 g	NH3 / 72 g	NH3 / 80 g
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	15 kg / 13,5 kg	17,5 kg / 14,5 kg	20 kg / 16 kg
VERKLEIDUNG			
außen	schwarz		
innen	Kunsstoff, grau		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	43560030	43560060	43560050
Verkaufspreis	**264,00 €**	**282,00 €**	**295,00 €**



TM 30-G Bruttoinhalt 30 Liter



TM 40-G Bruttoinhalt 40 Liter



TM 50-G Bruttoinhalt 50 Liter

Minibars Serie TM-G

steckerfertige Glastürversion mit LED-Beleuchtung

- Minibar mit Absorbertechnik
- abschließbarer Glastürversion
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Standardfarbe schwarz
- Serienausstattung mit einem verstellbaren Tragrost
- energiesparende, helle LED-Innenbeleuchtung
- geräuschloser Betrieb
- Thermostat mit 6 Kühlstufen
- wartungsfreundlicher Betrieb mit automatischer Abtauung

	TM 30-G	TM 40-G	TM 50-G
	Ausstattung mit 1 Glastür, 1 Tragrost und LED-Beleuchtung	Ausstattung mit 1 Glastür, 2 Tragrosten und LED-Beleuchtung	
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	400 x 420 x 500	400 x 452 x 560	400 x 440 x 685
innen (B x T x H)	331 x 215 x 405	331 x 245 x 459	331 x 245 x 569
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	31 l	41 l	51 l
Nettoinhalt	30 l	40 l	50 l
Ausstellfläche	1 Tragrost, grau rilsaniert	2 Tragrost, grau rilsaniert	
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	60 W / 230 V	60 W / 230 V	90 W / 230 V
Energieverbrauch	0,80 kWh/ 24h	0,90 kWh/ 24h	1,00 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)		
Kältemittel/ Menge	NH3 / 70 g	NH3 / 72 g	NH3 / 80 g
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	19 kg / 17,5 kg	21,5 kg / 18,5 kg	24 kg / 20 kg
VERKLEIDUNG			
außen	schwarz		
innen	Kunsstoff, grau		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	43560031	43560040	43560051
Verkaufspreis	**292,00 €**	**310,00 €**	**336,00 €**

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Eisbereiter – Hohlwürfel
Eisbereiter – Massivwürfel
Eisbereiter – Nugget
Flockeneisbereiter
Vorratsbehälter



Eisbereiter – Hohlwürfel

7/1 - 7/4



Eisbereiter – Massivwürfel

7/5 - 7/6



Eisbereiter – Nugget

7/7



Flockeneisbereiter

7/8 - 7/11



Vorratsbehälter

7/12 - 7/13

Einwandfreie Hygiene – ganz natürlich:

NordCap-Eisbereiter mit agion Technologie

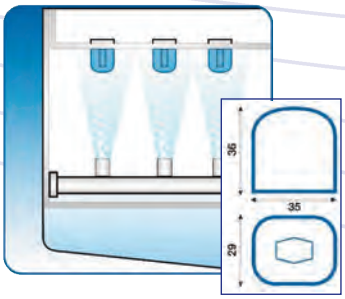


agion
Nature's antimicrobial

Einwandfreie Hygiene – ganz natürlich: Die agion-Technologie basiert auf der Beschichtung eines Produkts mit Silber-Ionen. Diese Ionen attackieren Mikroben und verhindern ihr Wachstum. Auch bei den NordCap Eiswürfelbereitern kommt die agion-Technologie zum Einsatz und unterstützt eine hygienische Eisproduktion.

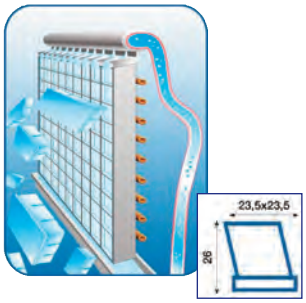
Serie SDN - Hohlwürfel in Top-Qualität

Unter Einsatz des Positiv-Sprühsystems produziert die Serie SDN Hohlwürfel von glasklarer, reiner und harter Qualität. Die Serie SDN wartet mit zahlreichen Vorteilen auf:
agion-Technologie, Luftfilter zum Schutz des Kondensators, Sprühbalken mit fixierten Düsen, versenkter Hauptschalter, vereinfachte Reinigung des Pumpenfilters und Kantenschutz.



Serie SVN - Massivwürfel in hoher Stückzahl

Der Horizontal-Plattenverdampfer der Serie SVN dient der Produktion von klaren, reinen und harten Massivwürfeln. Die Geräte haben hohe Tagesleistungen sowie Behälterkapazitäten und sind dadurch ideal für den Einsatz in Discotheken, Fast-Food-Restaurants, Cocktail-Bars sowie für die Bestückung von Salat-Büffets geeignet.
Bei der Serie SVN ist die agion-Technologie bei dem Pumpenschlauch des Sprühsystems sowie bei den Vorratsbehältern integriert.



Serie SPN/SPRN - schüttfähiges Flockeneis

Die Serie SPN/ SPRN wurde zur Produktion von Flockeneis (Brucheis) entwickelt. Das unregelmäßig und kristallin geformte Flockeneis ist immer schüttfähig und hygienisch einwandfrei.
Einsatzbereiche von Flockeneisbereitern sind Metzgereibetriebe, Bäckereien, Laboratorien, Krankenhäuser sowie die Fischbranche und die Gastronomie.
Bei der Serie SPN/ SPRN kommt die agion-Technologie ebenfalls zum Einsatz.

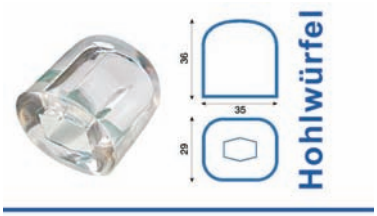


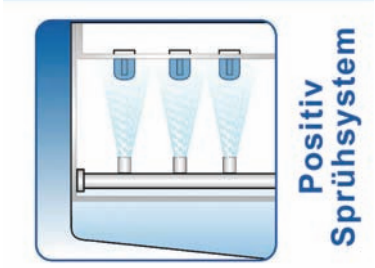
Eiswürfelbereiter Serie SDN (Hohlwürfel), luftgekühlt

inkl. AGION Antibacteria-Technologie



SDN 45 L







- Eiswürfelbereiter mit Positiv-Sprühsystem
- steckerfertige Kältemaschine mit luftgekühltem Verflüssiger
- integrierter Vorratsbehälter je nach Modell von 6,5-80 kg
- Hohlwürfelgröße 35 x 29 x 36 mm
- vollautomatische Produktionssteuerung
- Sprühdüsen, Verdampferabdeckung und Pumpenschlauch mit patentierter AGION Antibacteria-Beschichtung
- integriertes Reinigungssystem
- Kondensatorluftfilter
- doppeltes Abtausystem
- Außenverkleidung in Edelstahl, DIN 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- Wasserführende teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- alle schmutzanfälligen Komponenten für Service- und Reinigungszwecke von vorne ausbaufähig

	SDN 25 L	SDN 35 L	SDN 45 L	SDN 65 L	SDN 85 L
	luftgekühlt		luftgekühlt, einbaufähig	luftgekühlt	
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	333 x 455 x 597	376 x 550 x 637	485 x 570 x 720	485 x 570 x 820	670 x 570 x 900
Höhe mit Füßen	614	767	850	950	1025
LEISTUNGSDATEN					
Fassungsvermögen	1 Vorratsbehälter 6,5 kg	1 Vorratsbehälter 12 kg	1 Vorratsbehälter 17 kg	1 Vorratsbehälter 20 kg	1 Vorratsbehälter 30 kg
Leistung	~25 kg 24h 1250 Hohlwürfel	~33 kg 24h 1650 Hohlwürfel	~43 kg 24h 2150 Hohlwürfel	~60 kg 24h 3000 Hohlwürfel	~80 kg 24h 4000 Hohlwürfel
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	340 W / 230 V	350 W / 230 V	380 W / 230 V	530 W / 230 V	650 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 210 g	R 134 a / 260 g	R 134 a / 280 g	R 134 a / 300 g	R 134 a / 450 g
Energieverbrauch	7,0 kWh/ 24h	7,0 kWh/ 24h	7,5 kWh/ 24h	10,5 kWh/ 24h	13,0 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN					
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	36 kg	47 kg	53 kg	57 kg	72 kg
VERKLEIDUNG					
außen	Edelstahl DIN 1.4509				
innen	Kunststoff mit AGION Antibacteria-Beschichtung				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	41310251061	41310351101	41310451171	41310651201	41310851301
Verkaufspreis	**998,00 €**	**1.598,00 €**	**1.698,00 €**	**2.299,00 €**	**2.899,00 €**

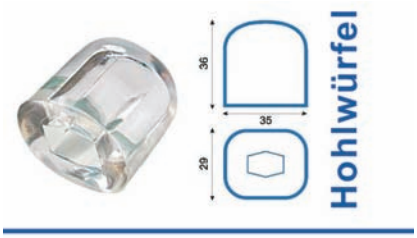
SERIENZUBEHÖR
1 x Abflussstutzen
1 x Ablaufschlauch
1 x Anschlussschlauch
1 x Eisschaufel

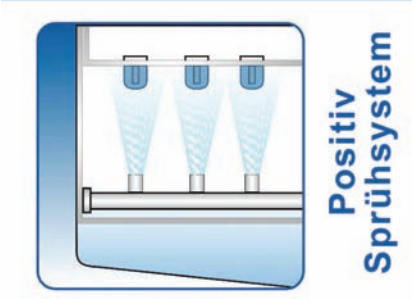
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Carbonfilter Einsatz	41300114002	87,00
Filtergehäuse für Carbon- oder Kalkfilter Einsätze	41300114004	137,00
Kalkfilter Einsatz	41300114001	34,00

agion
antimikrobielle Beschichtung



SDN 215 L







agion®
antimikrobielle Beschichtung

Eiswürfelbereiter Serie SDN (Hohlwürfel), luftgekühlt

inkl. AGION Antibacteria-Technologie

- Eiswürfelbereiter mit Positiv-Sprühsystem
- steckerfertige Kältemaschine mit luftgekühltem Verflüssiger
- integrierter Vorratsbehälter je nach Modell von 6,5-80 kg
- Hohlwürfelgröße 35 x 29 x 36 mm
- vollautomatische Produktionssteuerung
- Sprühdüsen, Verdampferabdeckung und Pumpenschlauch mit patentierter AGION Antibacteria-Beschichtung
- integriertes Reinigungssystem
- Kondensatorluftfilter
- doppeltes Abtausystem
- Außenverkleidung in Edelstahl, DIN 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- Wasserführende teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- alle schmutzanfälligen Komponenten für Service- und Reinigungszwecke von vorne ausbaufähig

	SDN 145 L	SDN 215 L
	luftgekühlt	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1045 x 570 x 900	1045 x 570 x 1050
Höhe mit Füßen	1025	1180
LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	1 Vorratsbehälter 50 kg	1 Vorratsbehälter 80 kg
Leistung	~145 kg 24h 7520 Hohlwürfel	~210 kg 24h 10500 Hohlwürfel
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	1200 W / 230 V	2000 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 630 g	R 404 a / 660 g
Energieverbrauch	24,0 kWh/ 24h	35,0 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse		
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	110 kg	148 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Edelstahl DIN 1.4509	
innen	Kunststoff mit AGION Antibacteria-Beschichtung	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	41311451501	41312151801
Verkaufspreis	**3.559,00 €**	**6.199,00 €**

SERIENZUBEHÖR

1 x Abflussstutzen
1 x Ablaufschlauch
1 x Anschlussschlauch
1 x Eisschaufel

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Carbonfilter Einsatz	41300114002	87,00
Filtergehäuse für Carbon- oder Kalkfilter Einsätze	41300114004	137,00
Kalkfilter Einsatz	41300114001	34,00

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

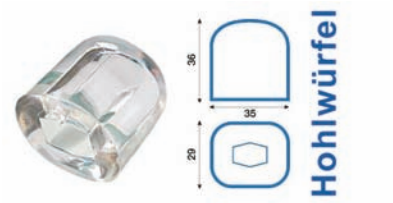
Eiswürfelbereiter Serie SDN (Hohlwürfel), wassergekühlt

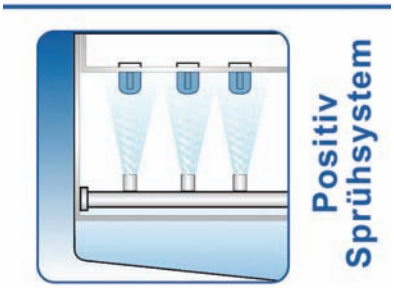
inkl. AGION Antibacteria-Technologie



SDN 85 W

- Eiswürfelbereiter mit Positiv-Sprühsystem
- steckerfertige Kältemaschine mit wassergekühltem Verflüssiger
- integrierter Vorratsbehälter je nach Modell von 6,5-80 kg
- Hohlwürfelgröße 35 x 29 x 36 mm
- vollautomatische Produktionssteuerung
- Sprühdüsen, Verdampferabdeckung und Pumpenschlauch mit patentierter AGION Antibacteria-Beschichtung
- integriertes Reinigungssystem
- Kondensatorluftfilter
- doppeltes Abtausystem
- Außenverkleidung in Edelstahl, DIN 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- Wasserführende teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- alle schmutzanfälligen Komponenten für Service- und Reinigungszwecke von vorne ausbaufähig







	SDN 25 W	SDN 35 W	SDN 45 W	SDN 65 W	SDN 85 W
	wassergekühlt				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	333 x 455 x 597	376 x 550 x 637	485 x 570 x 720	485 x 570 x 820	670 x 570 x 900
Höhe mit Füßen	614	767	850	950	1025
LEISTUNGSDATEN					
Fassungsvermögen	1 Vorratsbehälter 6,5 kg	1 Vorratsbehälter 12 kg	1 Vorratsbehälter 17 kg	1 Vorratsbehälter 20 kg	1 Vorratsbehälter 30 kg
Leistung	~26 kg 24h 1300 Hohlwürfel	~34 kg 24h 1700 Hohlwürfel	~43 kg 24h 2150 Hohlwürfel	~60 kg 24h 3000 Hohlwürfel	~81 kg 24h 4050 Hohlwürfel
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	340 W / 230 V	350 W / 230 V	380 W / 230 V	530 W / 230 V	650 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 190 g	R 134 a / 240 g		R 134 a / 270 g	R 134 a / 300 g
Energieverbrauch	7,0 kWh/ 24h	7,0 kWh/ 24h	7,5 kWh/ 24h	10,5 kWh/ 24h	13,0 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN					
Klimaklasse	T (+18 bis +43 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	36 kg	47 kg	53 kg	57 kg	72 kg
VERKLEIDUNG					
außen	Edelstahl DIN 1.4509				
innen	Kunststoff mit AGION Antibacteria-Beschichtung				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	41310250062	41310351102	41310451172	41310651202	41310851302
Verkaufspreis	**998,00 €**	**1.598,00 €**	**1.698,00 €**	**2.299,00 €**	**2.899,00 €**

SERIENZUBEHÖR
1 x Abflussstutzen
1 x Ablaufschlauch
1 x Anschlussschlauch
1 x Eisschaufel

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Carbonfilter Einsatz	41300114002	87,00
Filtergehäuse für Carbon- oder Kalkfilter Einsätze	41300114004	137,00
Kalkfilter Einsatz	41300114001	34,00

agion®
antimikrobielle Beschichtung

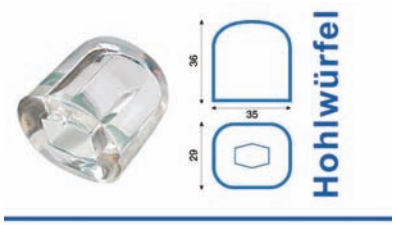


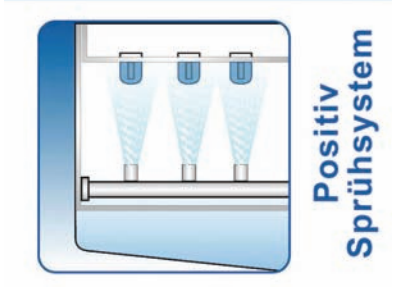
SDN 145 W

Eiswürfelbereiter Serie SDN (Hohlwürfel), wassergekühlt

inkl. AGION Antibacteria-Technologie

- Eiswürfelbereiter mit Positiv-Sprühsystem
- steckerfertige Kältemaschine mit wassergekühltem Verflüssiger
- integrierter Vorratsbehälter je nach Modell von 6,5-80 kg
- Hohlwürfelgröße 35 x 29 x 36 mm
- vollautomatische Produktionssteuerung
- Sprühdüsen, Verdampferabdeckung und Pumpenschlauch mit patentierter AGION Antibacteria-Beschichtung
- integriertes Reinigungssystem
- Kondensatorluftfilter
- doppeltes Abtausystem
- Außenverkleidung in Edelstahl, DIN 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- Wasserführende teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- alle schmutzanfälligen Komponenten für Service- und Reinigungszwecke von vorne ausbaufähig







	SDN 145 W	SDN 215 W
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1045 x 570 x 900	1045 x 570 x 1050
Höhe mit Füßen	1025	1180
LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	1 Vorratsbehälter 50 kg	1 Vorratsbehälter 80 kg
Leistung	~147 kg 24h 7350 Hohlwürfel	~212 kg 24h 10600 Hohlwürfel
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	1200 W / 230 V	2000 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 500 g	
Energieverbrauch	24,0 kWh/ 24h	35,0 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse		
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	110 kg	148 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Edelstahl DIN 1.4509	
innen	Kunststoff mit AGION Antibacteria-Beschichtung	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	41311451502	41312151802
Verkaufspreis	**3.559,00 €**	**6.199,00 €**

SERIENZUBEHÖR
1 x Abflussstutzen
1 x Ablaufschlauch
1 x Anschlussschlauch
1 x Eisschaufel

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Carbonfilter Einsatz	41300114002	87,00
Filtergehäuse für Carbon- oder Kalkfilter Einsätze	41300114004	137,00
Kalkfilter Einsatz	41300114001	34,00

agion®
antimikrobielle Beschichtung

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Eiswürfelbereiter Serie SVN (Vollwürfel), luftgekühlt

Aufsatzgeräte für separaten Vorratsbehälter, inkl. AGION Antibacteria-Technologie



SVN 135 L
Abdeckung + Behälter = Sonderzubehör



SVN 315 L
Abdeckung + Behälter = Sonderzubehör



SVN 385 L
Abdeckung + Behälter = Sonderzubehör

- Eiswürfelbereiter mit Horizontal-Plattenverdampfer
- Aufsatzgeräte für separaten Vorratsbehälter
- steckerfertige Kältemaschine mit luftgekühltem Verflüssiger
- Massivwürfelgröße ca. 25 x 25 x 25 mm
- automatisches Reinigungsprogramm mit 7 Reinigungszyklen
- vollautomatische Produktionssteuerung
- patentierte AGION Antibacteria-Beschichtung
- Horizontal-Plattenverdampfer mit eingearbeiteten Waben für die professionelle Eiswürfelproduktion
- elektronische Steuerungsplatine mit integriertem Überwachungssystem
- Außenverkleidung in Edelstahl, DIN 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- alle schmutzanfälligen Komponenten für Service- und Reinigungszwecke leicht ausbaufähig

	SVN 145 L	SVN 205 L	SVN 225 L	SVN 325 L	SVN 395 L	SVN 545 L
	Vollwürfelsystem, luftgekühlt Aufsatzgerät für separaten Vorratsbehälter, inkl. AGION Antibacteria-Technologie					
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	560 x 614 x 575	560 x 614 x 660	760 x 620 x 575	760 x 620 x 575	760 x 620 x 725	760 x 620 x 725
LEISTUNGSDATEN						
Leistung	~133 kg 24h ~11000 Würfel 24h	~201 kg 24h ~16680 Würfel 24h	~215 kg 24h ~17840 Würfel 24h	~280 kg 24h ~23200 Würfel 24h	~390 kg 24h ~32300 Würfel 24h	~415 kg 24h ~34400 Würfel 24h
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	780 W / 230 V	1050 W / 230 V	1000 W / 230 V	1300 W / 230 V	1850 W / 230 V	1900 W / 400 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 500 g	R 404 a / 700 g		R 404 a / 850 g		R 404 a / 1600 g
Energiever-brauch	15,9 kWh / 100 kg	14,7 kWh / 100 kg	14,8 kWh / 100 kg	13,0 kWh / 100 kg	13,1 kWh / 100 kg	13,5 kWh / 100 kg
TEMPERATURANGABEN						
Arbeitstemperatur	+15 bis +21 °C					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto / Netto	63 kg / 53 kg	78 kg / 68 kg	85 kg / 70 kg	86 kg / 71 kg	106 kg / 88 kg	116 kg / 98 kg
VERKLEIDUNG						
außen	Edelstahl DIN 1.4509					
innen	Kunststoff mit AGION Antibacteria-Beschichtung					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	413360145000	413360205000	413360225000	413360325000	413360395000	413360545000
Verkaufs-preis	**2.620,00 €**	**3.280,00 €**	**3.036,00 €**	**3.557,00 €**	**5.097,00 €**	**5.692,00 €**

SERIENZUBEHÖR

1 x Ablaufschlauch

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Behälterabdeckung RV 155 bei Modell SVN135 für Behälter R 155 erforderlich	41320009056	199,00
Behälterabdeckung RV 255 bei Serie SVN für Behälter R 250 erforderlich	41320009171	308,00
Vorratsbehälter R 155 (150 kg) passend zu Modell Modell SVN 135, SVN 215, SVN 315, SVN 535, SP 125, SP 255, SP 405 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 760 x T: 800 x H: 900/1080 mm	41320001550	1.345,00
Vorratsbehälter R 250 (230 kg) passend zu Modell Modell SVN 215, SVN 315, SVN 535, SP 125, SP 255, SP 405, SP 605 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 1075 x T: 785 x H: 870/980 mm	41320002500	1.796,00
Vorratsbehälter R 85 (100 kg) passend zu Modell Modell SVN 135, SP 125, SP 255 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 565 x T: 795 x H: 900/1010 mm	41320000850	981,00



SVN 135 L
Abdeckung + Behälter = Sonderzubehör



SVN 315 L
Abdeckung + Behälter = Sonderzubehör



SVN 385 L
Abdeckung + Behälter = Sonderzubehör

Eiswürfelbereiter Serie SVN (Vollwürfel), wassergekühlt

Aufsatzgeräte für separaten Vorratsbehälter, inkl. AGION Antibacteria-Technologie

- Eiswürfelbereiter mit Horizontal-Plattenverdampfer
- Aufsatzgeräte für separaten Vorratsbehälter
- steckerfertige Kältemaschine mit wassergekühltem Verflüssiger
- Massivwürfelgröße ca. 25 x 25 x 25 mm
- automatisches Reinigungsprogramm mit 7 Reinigungszyklen
- vollautomatische Produktionssteuerung
- patentierte AGION Antibacteria-Beschichtung
- Horizontal-Plattenverdampfer mit eingearbeiteten Waben für die professionelle Eiswürfelproduktion
- elektronische Steuerungsplatine mit integriertem Überwachungssystem
- Außenverkleidung in Edelstahl, DIN 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- alle schmutzanfälligen Komponenten für Service- und Reinigungszwecke leicht ausbaufähig

	SVN 145 W	SVN 205 W	SVN 225 W	SVN 325 W	SVN 395 W	SVN 545 W
	Vollwürfelsystem, wassergekühlt Aufsatzgerät für separaten Vorratsbehälter, inkl. AGION Antibacteria-Technologie					
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	560 x 614 x 575	560 x 614 x 660	760 x 620 x 575	760 x 620 x 575	760 x 620 x 725	760 x 620 x 725
LEISTUNGSDATEN						
Leistung	~126 kg 24h ~10450 Würfel 24h	~194 kg 24h ~16100 Würfel 24h	~210 kg 24h ~17430 Würfel 24h	~270 kg 24h ~22400 Würfel 24h	~350 kg 24h ~29000 Würfel 24h	~390 kg 24h ~31350 Würfel 24h
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	610 W / 230 V	850 W / 230 V	850 W / 230 V	1050 W / 230 V	1450 W / 230 V	1600 W / 400 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 400 g	R 404 a / 500 g		R 404 a / 550 g		R 404 a / 1200 g
Energieverbrauch	12,1 kWh / 100 kg	11,1 kWh / 100 kg	10,6 kWh / 100 kg	9,6 kWh / 100 kg	10,6 kWh / 100 kg	10,3 kWh / 100 kg
TEMPERATURANGABEN						
Arbeitstemperatur	+15 bis +21 °C					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto / Netto	61 kg / 51 kg	78 kg / 68 kg	85 kg / 70 kg	86 kg / 71 kg	101 kg / 83 kg	116 kg / 98 kg
VERKLEIDUNG						
außen	Edelstahl DIN 1.4509					
innen	Kunststoff mit AGION Antibacteria-Beschichtung					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	413360145100	413360205100	413360225100	413360325100	413360395100	413360545100
Verkaufspreis	**2.620,00 €**	**3.280,00 €**	**3.036,00 €**	**3.557,00 €**	**5.097,00 €**	**5.692,00 €**

SERIENZUBEHÖR

1 x Ablaufschlauch

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Behälterabdeckung RV 155 bei Modell SVN135 für Behälter R 155 erforderlich	41320009056	199,00
Behälterabdeckung RV 255 bei Serie SVN für Behälter R 250 erforderlich	41320009171	308,00
Vorratsbehälter R 155 (150 kg) passend zu Modell Modell SVN 135, SVN 215, SVN 315, SVN 535, SP 125, SP 255, SP 405 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 760 x T: 800 x H: 900/1080 mm	41320001550	1.345,00
Vorratsbehälter R 250 (230 kg) passend zu Modell Modell SVN 215, SVN 315, SVN 535, SP 125, SP 255, SP 405, SP 605 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 1075 x T: 785 x H: 870/980 mm	41320002500	1.796,00
Vorratsbehälter R 85 (100 kg) passend zu Modell Modell SVN 135, SP 125, SP 255 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 565 x T: 795 x H: 900/1010 mm	41320000850	981,00

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



SNM 300
Sonderzubehör: Behälter R 250 und Abdeckung RP 250

Nuggeteisbereiter Serie SNM, luftgekühlt

Aufsatzgeräte für separaten Vorratsbehälter, inkl. AGION Antibacteria-Technologie

- Nuggeteisbereiter als Aufsatzgeräte für separaten Vorratsbehälter
- Eis-Nuggets in bester, trockener Qualität (92% trocken) mit einer Größe von 17 x 15 mm, stets schüttfähig und hygienisch einwandfrei
- steckerfertige Kältemaschine mit luftgekühltem Verflüssiger
- vollautomatische elektronische Produktionssteuerung
- Edelstahl-Schneckenzylinder
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- Außenverkleidung in Edelstahl, DIN 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- alle schmutzanfälligen Komponenten für Service- und Reinigungszwecke leicht ausbaufähig

	SNM 300	**SNM 500**
	luftgekühlt Aufsatzgerät für separaten Vorratsbehälter, inkl. AGION Antibacteria-Technologie	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	538 x 663 x 650	538 x 663 x 790
LEISTUNGSDATEN		
Leistung	~270 kg 24h	~470 kg 24h
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	1200 W / 230 V	2000 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 750 g	R 404 a / 880 g
Energieverbrauch	26,0 kWh/ 24h	45,0 kWh/ 24h
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	88 kg	104 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Edelstahl DIN 1.4509	
innen	Kunststoff mit AGION Antibacteria-Beschichtung	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	41340030000	41340050000
Verkaufspreis	**6.400,00 €**	**8.400,00 €**

SERIENZUBEHÖR
1 x Ablaufschlauch

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Behälterabdeckung RP 250 bei Serie SP für R 250 erforderlich	41320009190	212,00
Vorratsbehälter R 250 (230 kg) passend zu Modell SNM 300 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 1075 x T: 785 x H: 870/980 mm	41320002500	1.796,00

Nuggeteis ist aufgrund seiner schnellen Kühlleistung ideal für jede Art von Getränken, insbesondere Cocktails, geeignet.



SPR 80 L



SPR 120 L

Flockeneisbereiter Serie SPR, luftgekühlt

mit integriertem Vorratsbehälter, inkl. AGION Antibacteria-Technologie

- Flockeneisbereiter mit integriertem Vorratsbehälter
- steckerfertige Kältemaschine mit luftgekühltem Verflüssiger
- Produktion von Flocken- bzw. Brucheis mit einer Idealtemperatur von -0,5 °C, kristallin geformt, stets schüttfähig und hygienisch einwandfrei
- vollautomatische Produktionssteuerung
- zylindrischer Spezialverdampfer
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- Außenverkleidung in Edelstahl, DIN 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- alle schmutzanfälligen Komponenten für Service- und Reinigungszwecke leicht ausbaufähig

Planungshinweis:
Bauseitig sind 2 Wasserabläufe erforderlich.

	SPR 80 L	SPR 120 L	SPR 165 L
	luftgekühlt mit Frontbelüftung / einbaufähig mit integriertem Vorratsbehälter, inkl. AGION Antibacteria-Technologie		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	529 x 626 x 797	920 x 590 x 785	920 x 590 x 785
Höhe mit Füßen	927	915	915
LEISTUNGSDATEN			
Fassungsvermögen	1 Vorratsbehälter 25 kg	1 Vorratsbehälter 60 kg	
Leistung	~70 kg Flockeneis	~120 kg Flockeneis	~185 kg Flockeneis
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	330 W / 230 V	500 W / 230 V	600 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 310 g	R 134 a / 420 g	R 404 a / 410 g
Energieverbrauch	7,5 kWh/ 24h	15,2 kWh/ 24h	17,0 kWh/ 24h
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	59 kg	72 kg	88 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Edelstahl DIN 1.4509		
innen	Kunststoff mit AGION Antibacteria-Beschichtung		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	41320750600	41321200601	41321650701
Verkaufspreis	**3.026,00 €**	**3.601,00 €**	**4.627,00 €**

SERIENZUBEHÖR
1 x Abflussstutzen
1 x Anschlussschlauch
1 x Eisschaufel



SPR 80 W



SPR 120 W

Flockeneisbereiter Serie SPR, wassergekühlt

mit integriertem Vorratsbehälter, inkl. AGION Antibacteria-Beschichtung

- Flockeneisbereiter mit integriertem Vorratsbehälter
- steckerfertige Kältemaschine mit wassergekühltem Verflüssiger
- Produktion von Flocken- bzw. Brucheis mit einer Idealtemperatur von -0,5 °C, kristallin geformt, stets schüttfähig und hygienisch einwandfrei
- vollautomatische Produktionssteuerung
- zylindrischer Spezialverdampfer
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- Außenverkleidung in Edelstahl, DIN 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- alle schmutzanfälligen Komponenten für Service- und Reinigungszwecke leicht ausbaufähig

Planungshinweis:
Bauseitig sind 2 Wasserabläufe erforderlich.

	SPR 80 W	SPR 120 W	SPR 165 W
	wassergekühlt / einbaufähig mit integriertem Vorratsbehälter, inkl. AGION Antibacteria-Technologie		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	529 x 626 x 797	920 x 590 x 785	920 x 590 x 785
Höhe mit Füßen	927	915	915
LEISTUNGSDATEN			
Fassungsvermögen	1 Vorratsbehälter 25 kg	1 Vorratsbehälter 60 kg	
Leistung	~70 kg Flockeneis	~120 kg Flockeneis	~190 kg Flockeneis
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	330 W / 230 V	500 W / 230 V	600 W / 230 V
Kälteleistung	330 W / VT -10 °C	540 W / VT -10 °C	760 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 310 g	R 134 a / 420 g	R 404 a / 540 g
Energieverbrauch	7,5 kWh/ 24h	15,2 kWh/ 24h	17,0 kWh/ 24h
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	59 kg	72 kg	88 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Edelstahl DIN 1.4509		
innen	Kunststoff mit AGION Antibacteria-Beschichtung		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	41320750601	41321200602	41321650702
Verkaufspreis	**3.026,00 €**	**3.601,00 €**	**4.627,00 €**

SERIENZUBEHÖR
1 x Abflussstutzen
1 x Anschlussschlauch
1 x Eisschaufel



SP 125 L, Sonderzubehör: Behälter R 85



Sonderzubehör: Behälter R 250
und Abdeckung RP 250



SP 1205 L

Flockeneisbereiter Serie SP, luftgekühlt

Aufsatzgeräte für separaten Vorratsbehälter, inkl. AGION Antibacteria-Technologie

- Flockeneisbereiter als Aufsatzgeräte für separaten Vorratsbehälter
- steckerfertige Kältemaschine mit luftgekühltem Verflüssiger
- Produktion von Flocken- bzw. Brucheis mit einer Idealtemperatur von -0,5 °C, kristallin geformt, stets schüttfähig und hygienisch einwandfrei
- vollautomatische Produktionssteuerung
- zylindrischer Spezialverdampfer
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- Außenverkleidung in Edelstahl, DIN 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- alle schmutzanfälligen Komponenten für Service- und Reinigungszwecke leicht ausbaufähig

	SP 125 L	SP 255 L	SP 405 L	SP 605 L	SP 1205 L
	luftgekühlt Aufsatzgerät für separaten Vorratsbehälter, inkl. AGION Antibacteria-Technologie				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	560 x 533 x 525	560 x 533 x 525	535 x 660 x 690	535 x 660 x 830	1073 x 774 x 846
LEISTUNGSDATEN					
Leistung	~120 kg Flockeneis	~200 kg Flockeneis	~320 kg Flockeneis	~600 kg Flockeneis	~1150 kg Flockeneis
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	500 W / 230 V	760 W / 230 V	1200 W / 230 V	2000 W / 230 V	3900 W / 400 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 420 g	R 404 a / 540 g	R 404 a / 750 g	R 404 a / 880 g	R 404 a / 2200 g
Energieverbrauch	11,0 kWh/ 24h	17,0 kWh/ 24h	26,0 kWh/ 24h	45,0 kWh/ 24h	88,0 kWh/ 24h
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	52 kg	56 kg	88 kg	104 kg	267 kg
VERKLEIDUNG					
außen	Edelstahl DIN 1.4509				
innen	Kunststoff mit AGION Antibacteria-Beschichtung				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	41321100001	41322500001	41324000001	41326000001	41321200001
Verkaufspreis	**3.117,00 €**	**3.635,00 €**	**5.659,00 €**	**7.129,00 €**	**13.821,00 €**
SERIENZUBEHÖR					
1 x Ablaufschlauch					

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Behälterabdeckung RP 155 bei Serie SP für Behälter R 155 erforderlich	41320009055	181,00
Behälterabdeckung RP 250 bei Serie SP für R 250 erforderlich	41320009190	212,00
Vorratsbehälter R 155 (150 kg) passend zu Modell Modell SVN 135, SVN 215, SVN 315, SVN 535, SP 125, SP 255, SP 405 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 760 x T: 800 x H: 900/1080 mm	41320001550	1.345,00
Vorratsbehälter R 250 (230 kg) passend zu Modell Modell SVN 215, SVN 315, SVN 535, SP 125, SP 255, SP 405, SP 605 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 1075 x T: 785 x H: 870/980 mm	41320002500	1.796,00
Vorratsbehälter R 85 (100 kg) passend zu Modell Modell SVN 135, SP 125, SP 255 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 565 x T: 795 x H: 900/1010 mm	41320000850	981,00
Vorratsbehälter RC 155-M Maschinenständer inkl. Behälter für: Modell SP 125 bis SP 605	41320009050	3.823,00

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



SP 125 L, Sonderzubehör: Behälter R 85



Sonderzubehör: Behälter R 250 und Abdeckung RP 250



SP 1205 W

Flockeneisbereiter Serie SP, wassergekühlt

Aufsatzgeräte für separaten Vorratsbehälter, inkl. AGION Antibacteria-Technologie

- Flockeneisbereiter als Aufsatzgeräte für separaten Vorratsbehälter
- steckerfertige Kältemaschine mit wassergekühltem Verflüssiger
- Produktion von Flocken- bzw. Brucheis mit einer Idealtemperatur von -0,5 °C, kristallin geformt, stets schüttfähig und hygienisch einwandfrei
- vollautomatische Produktionssteuerung
- zylindrischer Spezialverdampfer
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- Außenverkleidung in Edelstahl, DIN 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- alle schmutzanfälligen Komponenten für Service- und Reinigungszwecke leicht ausbaufähig

	SP 125 W	SP 255 W	SP 405 W	SP 605 W	SP 1205 W
	wassergekühlt Aufsatzgerät für separaten Vorratsbehälter, inkl. AGION Antibacteria-Technologie				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	560 x 533 x 525	560 x 533 x 525	535 x 660 x 690	535 x 660 x 830	1073 x 774 x 846
LEISTUNGSDATEN					
Leistung	~120 kg Flockeneis	~200 kg Flockeneis	~330 kg Flockeneis	~600 kg Flockeneis	~1200 kg Flockeneis
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	500 W / 230 V	760 W / 230 V	1200 W / 230 V	2000 W / 230 V	3900 W / 400 V
Kälteleistung	500 W / VT -10 °C	760 W / VT -10 °C	1200 W / VT -10 °C	2000 W / VT -10 °C	3900 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 380 g	R 404 a / 540 g	R 404 a / 600 g	R 404 a / 820 g	R 404 a / 1300 g
Energieverbrauch	11,0 kWh/ 24h	17,0 kWh/ 24h	26,0 kWh/ 24h	45,0 kWh/ 24h	88,0 kWh/ 24h
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	52 kg	56 kg	88 kg	104 kg	267 kg
VERKLEIDUNG					
außen	Edelstahl DIN 1.4509				
innen	Kunststoff mit AGION Antibacteria-Beschichtung				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	41321100002	41322500002	41324000002	41326000002	41321200002
Verkaufspreis	**3.117,00 €**	**3.635,00 €**	**5.659,00 €**	**7.129,00 €**	**13.821,00 €**

SERIENZUBEHÖR
1 x Ablaufschlauch

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Behälterabdeckung RP 155 bei Serie SP für Behälter R 155 erforderlich	41320009055	181,00
Behälterabdeckung RP 250 bei Serie SP für R 250 erforderlich	41320009190	212,00
Vorratsbehälter R 155 (150 kg) passend zu Modell Modell SVN 135, SVN 215, SVN 315, SVN 535, SP 125, SP 255, SP 405 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 760 x T: 800 x H: 900/1080 mm	41320001550	1.345,00
Vorratsbehälter R 250 (230 kg) passend zu Modell Modell SVN 215, SVN 315, SVN 535, SP 125, SP 255, SP 405, SP 605 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 1075 x T: 785 x H: 870/980 mm	41320002500	1.796,00
Vorratsbehälter R 85 (100 kg) passend zu Modell Modell SVN 135, SP 125, SP 255 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 565 x T: 795 x H: 900/1010 mm	41320000850	981,00
Vorratsbehälter RC 155-M Maschinenständer inkl. Behälter für: Modell SP 125 bis SP 605	41320009050	3.823,00



R 85 (100 kg)



Abb. zeigt Modell R 155 (150 kg) mit Behälterabdeckung (siehe Tabelle)



R 250 (230 kg)

Vorratsbehälter ohne Abdeckung

für Modell-Serien SVN/SP

- Vorratsbehälter zur Kombination zu den Eisbereiterlinien der Serien SPN und/oder SVN
- Außenverkleidung in Edelstahl, DIN 1.4509 gefertigt
- Innenbehälter aus Polyethylen in einem Stück tiefgezogen
- 40 mm starke Polyurethan-Hartschaum Isolierung
- höhenverstellbare Stellfüße

	R 85 (100 kg)	**R 155 (150 kg)**	**R 250 (230 kg)**
	passend zu Modell SVN 135, SP 125, SP 255 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 565 x T: 795 x H: 900/1010 mm	passend zu Modell SVN 135, SVN 215, SVN 315, SVN 535, SP 125, SP 255, SP 405 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 760 x T: 800 x H: 900/1080 mm	passend zu Modell SVN 215, SVN 315, SVN 535, SP 125, SP 255, SP 405, SP 605 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 1075 x T: 785 x H: 870/980 mm
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	565 x 795	760 x 800	1075 x 785
Höhe mit Füßen	900	900	870
LEISTUNGSDATEN			
Fassungsvermögen	1 Vorratsbehälter 100 kg	1 Vorratsbehälter 150 kg	1 Vorratsbehälter 230 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Edelstahl DIN 1.4509		
innen	Kunststoff mit AGION Antibacteria-Beschichtung		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	41320000850	41320001550	41320002500
Verkaufspreis	**981,00 €**	**1.345,00 €**	**1.796,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Behälterabdeckung RP 155 bei Serie SP für Behälter R 155 erforderlich	41320009055	181,00
Behälterabdeckung RP 250 bei Serie SP für R 250 erforderlich	41320009190	212,00
Behälterabdeckung RV 155 bei Modell SVN135 für Behälter R 155 erforderlich	41320009056	199,00
Behälterabdeckung RV 255 bei Serie SVN für Behälter R 250 erforderlich	41320009171	308,00

Verwendungshinweis finden Sie auf Seite 13.

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



ZUBEHÖR	SVN 145 L	SVN 205 L	SVN 225 L	SVN 325 L	SVN 395 L	SVN 545 L	SP 125 L	SP 255 L	SP 405 L	SP 605 L	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Behälterabdeckung RP 155 *bei Serie SP für Behälter R 155 erforderlich*	-	-	-	-	-	-	●	●	●	●	41320009055	181,00
Behälterabdeckung RP 250 *bei Serie SP für R 250 erforderlich*	-	-	-	-	-	-	●	●	●	●	41320009190	212,00
Behälterabdeckung RV 155 *bei Modell SVN135 für Behälter R 155 erforderlich*	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	41320009056	199,00
Behälterabdeckung RV 255 *bei Serie SVN für Behälter R 250 erforderlich*	-	●	●	●	●	●	-	-	-	-	41320009171	308,00
Vorratsbehälter R 155 (150 kg) *passend zu Modell Modell SVN 135, SVN 215, SVN 315, SVN 535, SP 125, SP 255, SP 405 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 760 x T: 800 x H: 900/1080 mm*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	41320001550	1.345,00
Vorratsbehälter R 250 (230 kg) *passend zu Modell Modell SVN 215, SVN 315, SVN 535, SP 125, SP 255, SP 405, SP 605 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 1075 x T: 785 x H: 870/980 mm*	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	41320002500	1.796,00
Vorratsbehälter R 85 (100 kg) *passend zu Modell Modell SVN 135, SP 125, SP 255 inkl. AGION Antibacteria-Technologie B: 565 x T: 795 x H: 900/1010 mm*	●	-	-	-	-	-	●	●	-	-	41320000850	981,00
Vorratsbehälter RC 155-M *Maschinenständer inkl. Behälter für: Modell SP 125 bis SP 605*	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	41320009050	2.823,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung

Notizen:

Wandkühlregale *(Sortierung aufsteigend nach Bautiefe)*
Impulsverkaufsregale *(Sortierung aufsteigend nach Bautiefe)*
Flaschenkühlregale
Fleischkühlvitrinen



Wandkühlregale

8/1 - 8/39



Impulsverkaufsregale

8/40 - 8/43



Flaschenkühlregale

8/44 - 8/45



Fleischkühlvitrinen

8/46 - 8/48

Neu bei NordCap:

Montage von Frischwarentheken und Wandkühlregalen

Auf Wunsch können wir die NordCap Frischwarentheken und Wandkühlregale direkt vor Ort fachmännisch aufbauen lassen. Dieser Service erfolgt durch von uns autorisierte Mitarbeiter unseres Montage-Partners.

Ab drei Einheiten können die Frischwarentheken und Wandkühlregale zum Festpreis professionell montiert werden. Wichtig: Der Baufortschritt muss soweit fertig gestellt sein, dass die Geräte eingebracht und montiert werden können.

Dieses Service-Produkt garantiert einen passgenauen Aufbau sowie eine reibungslose Inbetriebnahme der NordCap Frischwarentheken und Wandkühlregale.

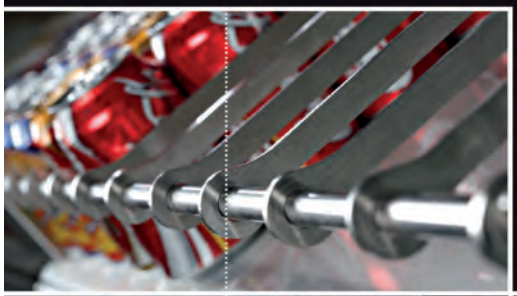
Sprechen Sie uns an!

Planungsunterstützung für die Einrichtung oder Umgestaltung eines Lebensmittelmarktes finden Sie im Internet unter **www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf**

cool ideas to keep it fresh

Ein komplettes Programm von hochpersonalisierbaren Wandkühlregalen für jeden Kundenwunsch.

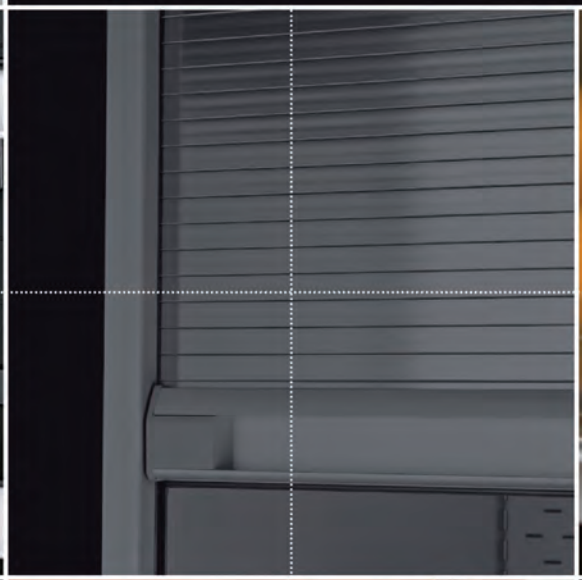
FOGAL REFRIGERATION



Alle Möbel sind folgendermaßen lieferbar:

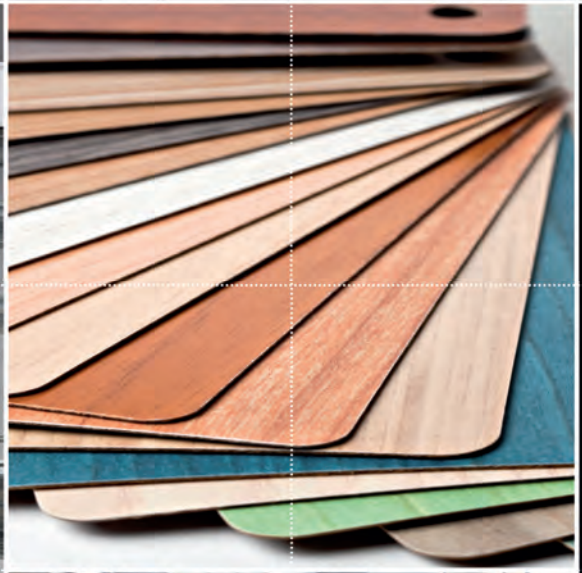
- in gebürstetem oder hochglanzpoliertem CNS
- außen und innen in verschiedenen RAL Tönen
- in verschiedenen Laminat - Außenverkleidungen
- in zwei Tiefen: 800 oder 645 SLIM
- in acht verschiedenen Breiten 65/100/120/150/180/300/360
- mit umfangreichem Zubehör

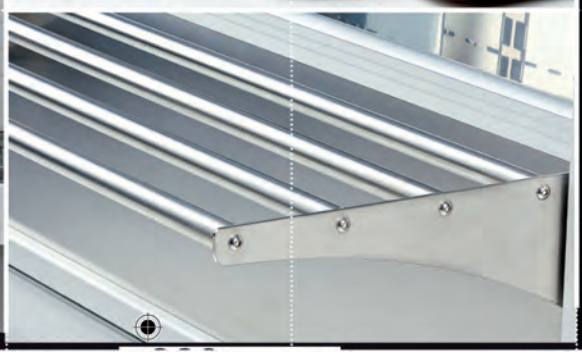








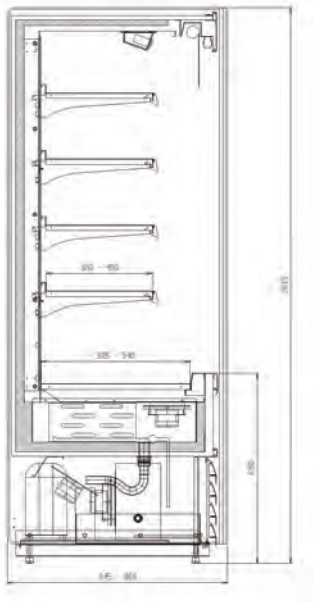








ALASKA SLIM
Bautiefe 645 mm



Maßzeichnung



ALASKA in personalisierter Bauform
weitere Informationen auf Anfrage oder
im Internet unter www.nordcap.de/alaska.pdf

Wandkühlregal ALASKA-SLIM - steckerfertig

Bautiefe: 645 mm
steckerfertige Version, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage,
Seitenpaneele geschäumt mit Aluminiumprofil

- kanalisierbar/anbaufähig (werkseitig)
- Außen- und Innenverkleidung weiß mit Aluminiumprofilen, optional auch mit Panorama-Einsatz
- serienmäßig inkl. 4 Regalauslagen, 300 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Preisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 385 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

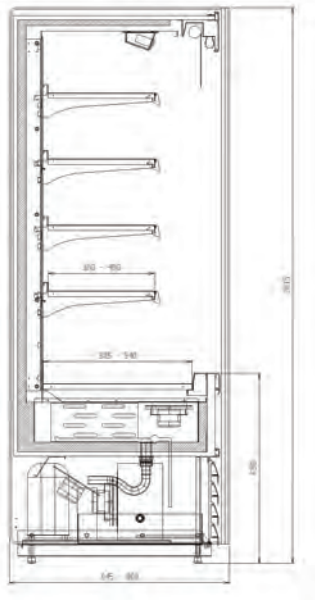
Planungshinweis:
Bitte beachten Sie bei der Planung mit Jalousie die geänderten Abmessungen: Tiefe 700 mm und Höhe 2055 mm!

	ALASKA 65 SLIM	ALASKA 100 SLIM	ALASKA 120 SLIM	ALASKA 150 SLIM
	steckerfertige Version, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage, Seitenpaneele geschäumt mit Aluminiumprofil			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	665 x 645 x 2015	960 x 645 x 2015	1250 x 645 x 2015	1510 x 645 x 2015
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	230 l	343 l	455 l	555 l
Ausstellfläche	0,95 m²	1,42 m²	1,88 m²	2,29 m²
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	650 W / 230 V	720 W / 230 V	890 W / 230 V	1220 W / 230 V
Kälteleistung	980 W / VT -10 °C	1120 W / VT -10 °C	1370 W / VT -10 °C	1410 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 550 g	R 404 a / 720 g	R 404 a / 780 g	R 404 a / 930 g
Energieverbrauch	10,7 kWh/ 24h	11,7 kWh/ 24h	14,7 kWh/ 24h	18,0 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	155 kg	175 kg	200 kg	215 kg
VERKLEIDUNG				
außen	weiß			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	418645065	418645100	418645120	418645150
Verkaufspreis	**2.659,00 €**	**3.662,00 €**	**4.019,00 €**	**4.836,00 €**

passendes Sonderzubehör finden Sie ab Seite 8/5
Zentralgekühlte Modelle auf Anfrage lieferbar.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/alaska.pdf



ALASKA SLIM
Bautiefe 645 mm



Maßzeichnung



ALASKA in personalisierter Bauform
weitere Informationen auf Anfrage oder
im Internet unter www.nordcap.de/alaska.pdf

Wandkühlregal ALASKA-SLIM - steckerfertig

Bautiefe: 645 mm
steckerfertige Version, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage,
Seitenpaneele geschäumt mit Aluminiumprofil

- kanalisierbar/anbaufähig (werkseitig)
- Außen- und Innenverkleidung weiß mit Aluminiumprofilen, optional auch mit Panorama-Einsatz
- serienmäßig inkl. 4 Regalauslagen, 300 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Preisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 385 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

Planungshinweis:
Bitte beachten Sie bei der Planung mit Jalousie die geänderten Abmessungen: Tiefe 700 mm und Höhe 2055 mm!

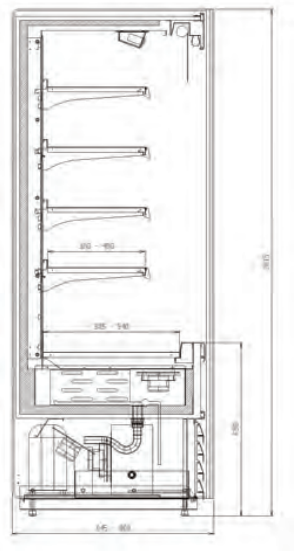
	ALASKA 180 SLIM	**ALASKA 240 SLIM**	**ALASKA 300 SLIM**	**ALASKA 360 SLIM**
	steckerfertige Version, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage, Seitenpaneele geschäumt mit Aluminiumprofil			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1856 x 645 x 2015	2435 x 645 x 2015	2955 x 645 x 2015	3647 x 645 x 2015
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	688 l	910 l	1110 l	1374 l
Ausstellfläche	2,84 m²	3,76 m²	4,58 m²	5,68 m²
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	1400 W / 230 V	1780 W / 230 V	2440 W / 230 V	2800 W / 230 V
Kälteleistung	1420 W / VT -10 °C	2740 W / VT -10 °C	2820 W / VT -10 °C	2840 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 1030 g	R 404 a / 1560 g	R 404 a / 1860 g	R 404 a / 2060 g
Energieverbrauch	22,5 kWh/ 24h	29,4 kWh/ 24h	36,0 kWh/ 24h	45,0 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	265 kg	386 kg	450 kg	520 kg
VERKLEIDUNG				
außen	weiß			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	418645180	418645240	418645300	418645360
Verkaufspreis	**5.131,00 €**	**7.805,00 €**	**10.243,00 €**	**10.578,00 €**

passendes Sonderzubehör finden Sie ab Seite 8/5
Zentralgekühlte Modelle auf Anfrage lieferbar.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/alaska.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



ALASKA SLIM CNS
Bautiefe 645 mm



Maßzeichnung



ALASKA
Modellbeispiel mit Sonderzubehör:
motorisierte Jalousie
Bitte beachten Sie unbedingt die abweichenden Maßangaben im Sonderzubehör!

Wandkühlregal Serie ALASKA SLIM CNS - steckerfertig

Bautiefe: 645 mm

steckerfertige CNS-Version, 4 verstellbare Etagen und CNS-Bodenauslage

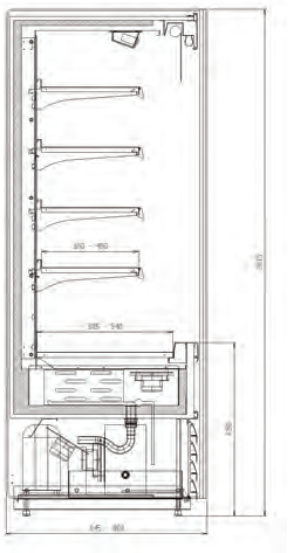
- Wandkühlregal mit Umluftkühlsystem in steckerfertiger Ausführung
- werksseitig kanalisierbar
- Seitenteile vollflächig aus CNS mit Aluminiumprofilen, optional auch mit Panorama-Einsatz
- Außen- und Innenverkleidung aus CNS
- serienmäßig inkl. 4 CNS-Regalauslagen, 300 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Preisschiene je Regalauslage; 1 CNS-Bodenauslage, 385 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung

	ALASKA 65 SLIM-CNS	**ALASKA 100 SLIM-CNS**	**ALASKA 120 SLIM-CNS**	**ALASKA 150 SLIM-CNS**
	steckerfertige CNS-Version, 4 verstellbare Etagen und CNS-Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	665 x 645 x 2015	960 x 645 x 2015	1250 x 645 x 2015	1510 x 645 x 2015
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	230 l	343 l	455 l	555 l
Nettoinhalt	230 l	343 l	455 l	555 l
Ausstellfläche	0,94 m²	1,40 m²	1,86 m²	2,26 m²
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	650 W / 230 V	720 W / 230 V	890 W / 230 V	1220 W / 230 V
Kälteleistung	980 W / VT -10 °C	1120 W / VT -10 °C	1370 W / VT -10 °C	1410 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 550 g	R 404 a / 720 g	R 404 a / 780 g	R 404 a / 930 g
Energieverbrauch	10,7 kWh/ 24h	11,7 kWh/ 24h	14,7 kWh/ 24h	18,0 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	155 kg	175 kg	200 kg	215 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	418645065CNS	418645100CNS	418645120CNS	418645150CNS
Verkaufspreis	**4.411,00 €**	**5.686,00 €**	**6.221,00 €**	**7.377,00 €**

passendes Sonderzubehör finden Sie ab Seite 8/5
Zentralgekühlte Modelle auf Anfrage lieferbar.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/alaska.pdf



ALASKA SLIM CNS
Bautiefe 645 mm



Maßzeichnung



ALASKA
Modellbeispiel mit Sonderzubehör:
motorisierte Jalousie
Bitte beachten Sie unbedingt die abweichenden Maßangaben im Sonderzubehör!

Wandkühlregal Serie ALASKA SLIM CNS - steckerfertig

Bautiefe: 645 mm

steckerfertige CNS-Version, 4 verstellbare Etagen und CNS-Bodenauslage

- Wandkühlregal mit Umluftkühlsystem in steckerfertiger Ausführung
- werksseitig kanalisierbar
- Seitenteile vollflächig aus CNS mit Aluminiumprofilen, optional auch mit Panorama-Einsatz
- Außen- und Innenverkleidung aus CNS
- serienmäßig inkl. 4 CNS-Regalauslagen, 300 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Preisschiene je Regalauslage; 1 CNS-Bodenauslage, 385 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung

	ALASKA 180 SLIM-CNS	**ALASKA 240 SLIM-CNS**	**ALASKA 300 SLIM-CNS**	**ALASKA 360 SLIM-CNS**
	steckerfertige CNS-Version, 4 verstellbare Etagen und CNS-Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1856 x 645 x 2015	2435 x 645 x 2015	2955 x 645 x 2015	3647 x 645 x 2015
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	688 l	910 l	1110 l	1374 l
Nettoinhalt	688 l	910 l	1110 l	1374 l
Ausstellfläche	2,84 m²	3,76 m²	4,58 m²	5,68 m²
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	1430 W / 230 V	1780 W / 230 V	2440 W / 230 V	2800 W / 230 V
Kälteleistung	1420 W / VT -10 °C	2740 W / VT -10 °C	2820 W / VT -10 °C	2840 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 1030 g	R 404 a / 1560 g	R 404 a / 1860 g	R 404 a / 2060 g
Energieverbrauch	22,5 kWh/ 24h	29,4 kWh/ 24h	36,0 kWh/ 24h	45,0 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	265 kg	386 kg	450 kg	520 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	418645180CNS	418645240CNS	418645300CNS	418645360CNS
Verkaufspreis	**8.216,00 €**	**11.445,00 €**	**14.925,00 €**	**15.650,00 €**

passendes Sonderzubehör finden Sie ab Seite 8/5
Zentralgekühlte Modelle auf Anfrage lieferbar.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/alaska.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

ZUBEHÖR	ALASKA 65 SLIM	ALASKA 100 SLIM	ALASKA 120 SLIM	ALASKA 150 SLIM	ALASKA 180 SLIM	ALASKA 240 SLIM	ALASKA 300 SLIM	ALASKA 360 SLIM	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
abschließbare Jalousie 100 *in CNS Farbe für Modell 100 ALASKA / CLIPPER VB*	-	●	-	-	-	-	-	-	418A004201	604,00
Abschließbare Jalousie 120/240 *in CNS Farbe für Modell 120 (1) und 240 (2), Maßänderung beachten: Höhe +40 mm, Tiefe +55 mm*	-	-	●	-	-	●	-	-	418A004202	761,00
Abschließbare Jalousie 150/300 *in CNS Farbe für Modell 150 (1) und 300 (2), Maßänderung beachten: Höhe +40 mm, Tiefe +55 mm*	-	-	-	●	-	-	●	-	418A004203	879,00
Abschließbare Jalousie 180/360 *in CNS Farbe für Modell 180 (1) und 360 (2), Maßänderung beachten: Höhe +40 mm, Tiefe +55 mm*	-	-	-	-	●	-	-	●	418A004204	1.020,00
Abschließbare Jalousie 65 *in CNS Farbe für Modell 65 ALASKA / CLIPPER VB*	●	-	-	-	-	-	-	-	418A004200	446,00
Beleuchtung obere Frontblende *passend für Modell 65*	●	-	-	-	-	-	-	-	41800652	181,00
Beleuchtung obere Frontblende *passend für Modell 100*	-	●	-	-	-	-	-	-	41801002	208,00
Beleuchtung obere Frontblende *passend für Modell 120*	-	-	●	-	-	●	-	-	41801202	222,00
Beleuchtung obere Frontblende *passend für Modell 150*	-	-	-	●	-	-	●	-	41801502	255,00
Beleuchtung obere Frontblende *passend für Modell 180*	-	-	-	-	-	-	-	●	41801802	283,00
elektr. Steuerung +3°C/+5°C *inkl. Schnittstellenkit RS232 und/oder RS485*	●	●	●	●	●	●	●	●	418A075001	131,00
elektrische Tauwasserverdunstung *für steckerfertige Geräte*	●	●	●	●	●	●	●	●	418009000	243,00
Flaschenrutschen Modell 100 *10 Unterteiler*	-	●	-	-	-	-	-	-	418A057200	323,00
Flaschenrutschen Modell 120 *12 Unterteiler*	-	-	●	-	-	-	-	-	418A057201	560,00
Flaschenrutschen SLIM 100 *10 Unterteiler*	-	●	-	●	-	-	-	-	418A057204	323,00
Flaschenrutschen SLIM 120 *12 Unterteiler*	-	-	●	●	-	●	-	●	418A057205	560,00
Flaschenrutschen SLIM 150 *14 Unterteiler*	-	-	-	●	-	-	●	-	418A057206	631,00
Glas-Produktstopper (1) *pro Etagenboden für Modell 065*	●	-	-	-	-	-	-	-	418A022600	48,00
Glas-Produktstopper (1) *pro Etagenboden für Modell 100*	-	●	-	-	-	-	-	-	418A022601	48,00
Glas-Produktstopper (1) *pro Etagenboden für Modell 120*	-	-	●	-	-	●	-	●	418A022602	48,00
Glas-Produktstopper (1) *pro Etagenboden für Modell 150*	-	-	-	●	-	-	●	-	418A022603	57,00
Kit LED Beleuchtung Modell 100 *(Tablare + Dach) ALASKA / CLIPPER VB*	-	●	-	-	-	-	-	-	418A080002	840,00
Kit LED Beleuchtung Modell 150 *(Tablare + Dach) ALASKA / CLIPPER VB*	-	-	●	-	-	●	-	-	418A080004	1.159,00
Kit LED Beleuchtung Modell 180 *(Tablare + Dach) ALASKA / CLIPPER VB*	-	-	-	-	●	-	-	●	418A080005	1.595,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung

ZUBEHÖR	ALASKA 65 SLIM	ALASKA 100 SLIM	ALASKA 120 SLIM	ALASKA 150 SLIM	ALASKA 180 SLIM	ALASKA 240 SLIM	ALASKA 300 SLIM	ALASKA 360 SLIM	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Kit LED Beleuchtung Modell 65 *(Tablare + Dach) ALASKA / CLIPPER VB*	●	-	-	-	-	-	-	-	418A080001	656,00
Motorisiertes Nachtrollo *für Modell 100*	-	●	-	-	-	-	-	-	418A053000	495,00
Motorisiertes Nachtrollo *für Modell 120*	-	-	●	-	-	●	-	-	418A053001	526,00
Motorisiertes Nachtrollo *für Modell 150*	-	-	-	●	-	-	●	-	418A053002	556,00
Motorisiertes Nachtrollo *für Modell 180*	-	-	-	-	●	-	-	●	418A053003	583,00
Nachtrollo 100	-	●	-	-	-	-	-	-	41801001	160,00
Nachtrollo 120 u. 240 (2) SLIM	-	-	●	-	-	●	-	-	41801201	193,00
Nachtrollo 150 + 300 (2) SLIM	-	-	-	●	-	-	●	-	41801501	235,00
Nachtrollo 180 + 360 (2) SLIM	-	-	-	-	●	-	-	●	41801801	285,00
Nachtrollo 65	●	-	-	-	-	-	-	-	41800651	139,00
Panoramaseitenteil, T: 615 mm *anstatt Glaseinsatz für Serie ALASKA / CLIPPER VB*	-	●	●	●	●	●	●	●	418A026602	220,00
Plexiglas-Prduktstopper (1) *pro Etagenboden für Modell 065*	●	-	-	-	-	-	-	-	418A022605	23,00
Plexiglas-Prduktstopper (1) *pro Etagenboden für Modell 100*	-	●	-	-	-	-	-	-	418A022606	28,00
Plexiglas-Prduktstopper (1) *pro Etagenboden für Modell 120*	-	-	●	-	-	●	-	●	418A022607	34,00
Plexiglas-Prduktstopper (1) *pro Etagenboden für Modell 150*	-	-	-	●	-	-	●	-	418A022608	38,00
Spiegel Obst & Gemüse Version *Modell 65 SLIM*	●	-	-	-	-	-	-	-	418A028000	83,00
Spiegel Obst & Gemüse Version *Modell 100 SLIM*	-	●	-	-	-	-	-	-	418A028001	102,00
Spiegel Obst & Gemüse Version *Modell 120 SLIM*	-	-	●	-	-	●	-	●	418A028002	122,00
Spiegel Obst & Gemüse Version *Modell 150 SLIM*	-	-	-	●	-	-	●	-	418A028003	153,00
Tablettrutsche *Modell 100*	-	●	-	-	-	-	-	-	418A058200	519,00
Tablettrutsche *Modell 120*	-	-	●	-	-	●	-	-	418A058201	602,00
Tablettrutsche *Modell 150*	-	-	-	●	-	-	●	-	418A058202	727,00
Tablettrutsche *Modell 180*	-	-	-	-	●	-	-	●	418A058203	854,00
Thermoscheiben für Modell 100 *selbstschließend, für ALASKA / CLIPPER VB*	-	●	-	-	-	-	-	-	418A084001	781,00
Thermoscheiben für Modell 120 *selbstschließend, für ALASKA / CLIPPER VB*	-	-	●	-	-	-	-	-	418A084002	821,00
Thermoscheiben für Modell 150 *selbstschließend, für ALASKA / CLIPPER VB*	-	-	-	●	-	-	-	-	418A084003	871,00
Thermoscheiben für Modell 180 *selbstschließend, für ALASKA / CLIPPER VB*	-	-	-	-	●	-	-	-	418A084004	946,00
Thermoscheiben für Modell 240 *selbstschließend, für ALASKA / CLIPPER VB*	-	-	-	-	-	●	-	-	418A084005	1.712,00
Thermoscheiben für Modell 300 *selbstschließend, für ALASKA / CLIPPER VB*	-	-	-	-	-	-	●	-	418A084006	1.813,00
Thermoscheiben für Modell 360 *selbstschließend, für ALASKA / CLIPPER VB*	-	-	-	-	-	-	-	●	418A084007	1.962,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Impuls-Verkaufsregal Serie CLIPPER - steckerfertig

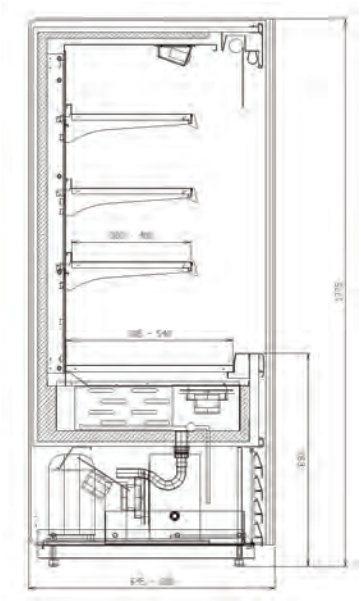
Bautiefe: 645 mm

mit 3 verstellbaren Etagen und Bodenauslage, Seitenpaneele geschäumt mit Aluminiumprofil

- Wandkühlregal mit Umluftkühlsystem in steckerfertiger Ausführung
- werksseitig kanalisierbar
- Seitenteile geschäumt mit Aluminiumprofil
- Außen- und Innenverkleidung aus weiß lackiertem Stahlblech mit Aluminiumprofilen
- serienmäßig inkl. 3 Regalauslagen, 300 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Preisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 385 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung



CLIPPER 150
vielfältige Anwendungsmöglichkeiten



Maßzeichnung



CLIPPER CNS
auf Anfrage lieferbar

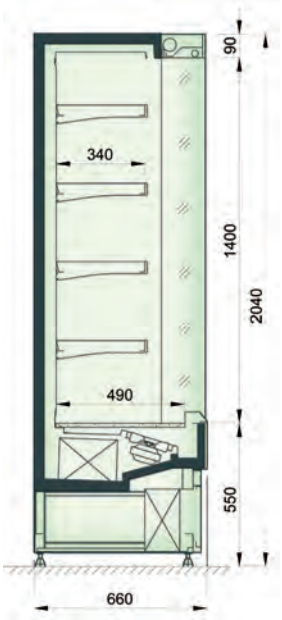
	CLIPPER 65 SLIM	CLIPPER 100 SLIM	CLIPPER 120 SLIM	CLIPPER 150 SLIM	CLIPPER 180 SLIM
	steckerfertige Version, 3 verstellbare Etagen und Bodenauslage, Seitenpaneele geschäumt mit Aluminiumprofil				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	665 x 645 x 1775	960 x 645 x 1775	1250 x 645 x 1775	1510 x 645 x 1775	1856 x 645 x 1775
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	0,77 m^2	1,15 m^2	1,52 m^2	1,86 m^2	2,3 m^2
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	980 W / 230 V	1120 W / 230 V	1370 W / 230 V	1410 W / 230 V	1420 W / 230 V
Kälteleistung	560 W / VT -10 °C	633 W / VT -10 °C	796 W / VT -10 °C	1115 W / VT -10 °C	1323 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)				
VERKLEIDUNG					
außen	weiß				
innen	weiß				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	418211065	418211100	418211120	418211150	418211180
Verkaufspreis	**2.039,00 €**	**3.182,00 €**	**3.516,00 €**	**3.949,00 €**	**4.391,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektr. Steuerung +3°C/+5°C inkl. Schnittstellenkit RS232 und/oder RS485	418A075001	131,00
elektrische Tauwasserverdunstung für steckerfertige Geräte	418009000	243,00
Flaschenrutschen SLIM 100 10 Unterteiler	418A057204	323,00
Flaschenrutschen SLIM 120 12 Unterteiler	418A057205	560,00
Flaschenrutschen SLIM 150 14 Unterteiler	418A057206	631,00
Glas-Prduktstopper (1) pro Etagenboden für Modell 065	418A022600	48,00
Glas-Prduktstopper (1) pro Etagenboden für Modell 100	418A022601	48,00
Glas-Prduktstopper (1) pro Etagenboden für Modell 120	418A022602	48,00
Glas-Prduktstopper (1) pro Etagenboden für Modell 150	418A022603	57,00
Kit LED Beleuchtung Modell 100 (Tablare + Dach) CLIPPER	418A080012	674,00
Kit LED Beleuchtung Modell 120 (Tablare + Dach) CLIPPER	418A080013	768,00
Kit LED Beleuchtung Modell 150 (Tablare + Dach) CLIPPER	418A080014	898,00
Kit LED Beleuchtung Modell 180 (Tablare + Dach) CLIPPER	418A080015	1.274,00
Kit LED Beleuchtung Modell 65 (Tablare + Dach) CLIPPER	418A080011	527,00
Motorisiertes Nachtrollo für Modell 100	418A053000	495,00
Nachtrollo 100	41801001	160,00
Nachtrollo 120 u. 240 (2) SLIM	41801201	193,00
Nachtrollo 150 + 300 (2) SLIM	41801501	235,00
Nachtrollo 180 + 360 (2) SLIM	41801801	285,00
Nachtrollo 65	41800651	139,00
Panoramaseitenteil, T: 615 mm anstatt Glaseinsatz für Serie CLIPPER	418A026605	216,00

Zentralgekühlte Modelle auf Anfrage lieferbar.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/clipper.pdf



Medium 08
Standardfarbe weiß RAL 9003



Maßzeichnung



Medium 08 RDM
Variante Edelstahl

Wandkühlregal Serie Medium 08

Bautiefe: 660 mm

steckerfertige Version, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage, Panorama-Seitenpaneele

- Wandkühlregal mit Umluftkühlsystem in steckerfertiger Ausführung
- Temperaturklasse 3H zur Kühlung von vorverpacktem Obst oder Molkerei-Produkten
- großflächige, verglaste Panorama-Seitenteile
- serienmäßig inkl. 4 weißen Regalauslagen, 340 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung (0°, 10°, 20°) verstellbar und 1 weiße Bodenauslage, 490 mm tief
- Preisschiene, 39 mm, je Regalauslage
- helle, splittergeschützte Beleuchtung im Deckenteil hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- serienmäßig inkl. manuellem Nachtrollo
- elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- automatische Tauwasserverdunstung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung in weiß, RAL 9003, Sockelfarbe in schwarz, RAL 9005
- elektrische Abtauung

	Medium 08 RDM 90	**Medium 08 RDM 120**	**Medium 08 RDM 180**
	steckerfertige Version mit 4 verstellbaren Etagen und Bodenauslage		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	950 x 660 x 2040	1250 x 660 x 2040	1875 x 660 x 2040
LEISTUNGSDATEN			
Nettoinhalt	406 l	546 l	835 l
Ausstellfläche	1,62 m²	2,17 m²	3,33 m²
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	1143 W / 230 V	1375 W / 230 V	1694 W / 230 V
Kälteleistung	1690 W / VT -10 °C	2354 W / VT -10 °C	2990 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a		
Energieverbrauch	14,78 kWh/ 24h	18,59 kWh/ 24h	22,51 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	3 (bis 30°C Umgebungstemperatur)		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	456200218	456200219	456200220
Verkaufspreis	**3.398,00 €**	**3.638,00 €**	**4.229,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Medium 08 RDM 90	CNS	Innen-/ Außenverkleidung und Auslagen in CNS	4.460,00
Medium 08 RDM 120	CNS	Innen-/ Außenverkleidung und Auslagen in CNS	5.086,00
Medium 08 RDM 180	CNS	Innen-/ Außenverkleidung und Auslagen in CNS	6.490,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
andere RAL- Farbe (matt) innen per Meter	456900158	131,00
andere RAL- Farbe (metallic) innen, per Meter	456900159	178,00
Aufpreis Ausstellfläche in Edelstahl AISI 304, RDM, per Meter	456900155	1.111,00
Aufpreis für Innenverkleidung aus Edelstahl AISI 304, RDM, per Meter	456900156	100,00
Aufpreis für Sockelverkleidung in Edelstahl AISI 304, RDM, per Meter	456900157	168,00
Deckenspiegel aus polierten Edelstahl, per Meter	456900149	43,00
doppelte Stoßkante aus 2 Edelstahlrohren 2x Ø 25 mm, RDM, per Meter	456900151	63,00
Drahtkorb für Gemüse anstelle Regalboden, 05/09, RDM 90/120, per Stück	456900141	156,00
Drahtkorb für Gemüse anstelle Regalboden, 05/09, RDM 180, per Stück	456900142	212,00
elektrische Abtauung, RDM, 05/09	456900140	126,00
Etagenbeleuchtung T5 „Pentura Mini“, 05/09, per Stück	456900138	68,00
Hakensystem für Blisterverpackung/ Eingeschweißte Produkte 11 Haken u. Konsole	456900148	345,00
Produktstopper aus Plexiglas , Höhe 85 mm	456900137	14,00
Regalboden mit Preishalter und Konsolen, RDM, RDM 90/120	456900135	79,00
Regalboden mit Preishalter und Konsolen, RDM, RDM 180	456900136	120,00
Räder, Ø 125 mm, RDM	456900150	41,00
Spezialbeleuchtung für Fleich oder Kuchen, per Stück	456900139	23,00

Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.
Energiespartipp: Für die Serie Medium 08 gibt es auf Anfrage auch Türsysteme. Sprechen Sie uns an!

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Wandkühlregal Serie VENERE - steckerfertig

Bautiefe: 700mm

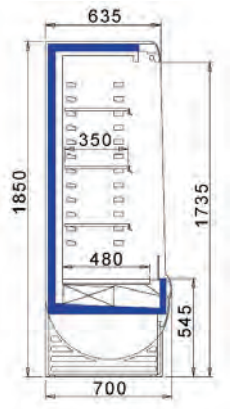
vollflächig geschäumte Seitenpaneele, 3 verstellbare Etagen und Bodenauslage, personalisierbar

- Wandkühlregal in steckerfertiger Ausführung
- Umluftkühlung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in weiß, RAL 9016 (Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- vollflächig geschäumte Seitenpaneele aus grauem Polystrol, personalisierbar, optional auch Panorama-Seitenpaneele
- Innenverkleidung aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 3 in der Höhe verstellbare Etagen inklusive Preisschienen
- Beleuchtung unterhalb der Decke montiert, gesondert schaltbar
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



VENERE 70-M





Maßzeichnung



Farbvarianten der Blenden
Serie weiß RAL 9016

	VENERE 70-M	VENERE 102-M	VENERE 133-M	VENERE 196-M
	steckerfertig mit Aggregat, mit vollflächig geschäumten Seitenpaneelen, 3 verstellbare Etagen und Bodenauslage, personalisierbar			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	702 x 700 x 1850	1017 x 700 x 1850	1330 x 700 x 1850	1955 x 700 x 1850
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,95 m²	1,43 m²	1,90 m²	2,86 m²
Ausstellfläche	3 Fachböden, 350 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 480 mm tief			
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	660 W / 230 V	936 W / 230 V	1096 W / 230 V	1380 W / 230 V
Kälteleistung	1058 W / VT -10 °C	1448 W / VT -10 °C	1927 W / VT -10 °C	2360 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 525 g	R 404 a / 850 g	R 404 a / 1050 g	R 404 a / 1250 g
Energieverbrauch	16,8 kWh/ 24h	18,1 kWh/ 24h	25,3 kWh/ 24h	30,2 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	160 kg / 140 kg	180 kg / 160 kg	215 kg / 195 kg	285 kg / 265 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Blenden weiß, RAL 9016 Seitenteile grau			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	459645000	459645005	459645010	459645015
Verkaufspreis	**2.759,00 €**	**2.980,00 €**	**3.159,00 €**	**3.798,00 €**

passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/10
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

ZUBEHÖR	VENERE 70-M	VENERE 102-M	VENERE 133-M	VENERE 196-M	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
elektrische Abtauung *für Modell 70*	●	-	-	-	459SE062	106,00
elektrische Abtauung *für Modell 102*	-	●	-	-	459SE093	113,00
elektrische Abtauung *für Modell 133*	-	-	●	-	459SE125	115,00
elektrische Abtauung *für Modell 196*	-	-	-	●	459SE187	123,00
Etagenbeleuchtung (3) *Modell 70*	●	-	-	-	459646109	313,00
Etagenbeleuchtung (3) *Modell 102*	-	●	-	-	459646110	315,00
Etagenbeleuchtung (3) *Modell 133*	-	-	●	-	459646111	382,00
Etagenbeleuchtung (3) *Modell 196*	-	-	-	●	459646112	464,00
Etagentrenngitter, T 350 mm	●	●	●	●	459056125	7,00
Frontgitter für Regalfachboden *für Modell 102 (1) / 196 (2)*	-	●	-	●	459648043	18,00
Frontgitter Modell 133 *für Regalfachboden*	-	-	●	-	459648044	28,00
Frontglas für Regalfachboden *Modell 70*	●	-	-	-	459645104	9,00
Frontglas für Regalfachboden *Modell 102 (1) oder 196 (2)*	-	●	-	●	459645105	11,00
Frontglas für Regalfachboden *Modell 133*	-	-	●	-	459645106	16,00
Grundrahmen mit Rollen *passend für Modelle 70/102/133, nur werksseitige Montage möglich*	●	●	●	-	459670785	131,00
Grundrahmen mit Rollen *passend für Modell 196, nur werksseitige Montage möglich*	-	-	-	●	459646160	184,00
Nachtrollo für Modell 133/135	-	-	●	-	459017132	141,00
Nachtrollo für Modell 196/200	-	-	-	●	459017133	179,00
Nachtrollo für Modell 70	●	-	-	-	459017117	88,00
Nachtrollo Modell 100 / 102	-	●	-	-	459017131	105,00
Preisschienenhalter 1250x39 mm *Aluminium, passend für 135 (1), 260 (2), 375 (3)*	-	-	●	-	459507031	7,00
Preisschienenhalter 1250x39 mm *aus Kunststoff, passend für 459.507.031*	-	-	●	-	459507042	9,00
Preisschienenhalter 922x39 mm *Aluminium, passend für 102 (1), 196 (2)*	-	-	-	●	459507034	7,00
Preisschienenhalterung *aus Kunststoff 922 x 39 mm, passend für 459.507.034*	-	-	-	●	459648040	7,00
Seitenteil links *mit Panorama-Glaseinsatz anstatt Serienausstattung*	●	●	●	●	459645110	238,00
Seitenteil links, geschlossen *(Serie)*	●	●	●	●	459645112	208,00
Seitenteil rechts *mit Panorama-Glaseinsatz anstatt Serienausstattung*	●	●	●	●	459645111	238,00
Seitenteil rechts, geschlossen *(Serie)*	●	●	●	●	459645113	208,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



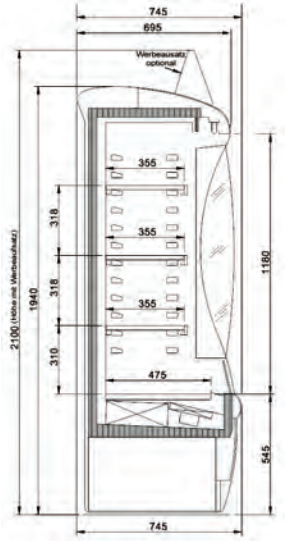
Wandkühlregal Serie ALCOR - steckerfertig

Bautiefe: 745 mm

OSCARTIELLE Cool display

Ausstattung mit 3 verstellbaren Etagen und Bodenauslage

- Wandkühlregal in steckerfertiger Ausführung
- Umluftkühlung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in weiß, RAL 9016 (Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- 2 Panorama-Seitenpaneele (60 mm stark) aus grauem Polystyrol
- Innenverkleidung aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 3 in der Höhe und Neigung verstellbare Etagen inklusive transparenten Preisschienen
- Beleuchtung unterhalb der Decke montiert, gesondert schaltbar
- automatische Abtauung (elektrisch) und Tauwasserverdunstung



Maßzeichnung

	ALCOR 70-M	ALCOR 100-M	ALCOR 135-M	ALCOR 200-M
	steckerfertige Version mit 3 verstellbaren Etagen und Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	740 x 745 x 1940	1057 x 745 x 1940	1370 x 745 x 1940	1995 x 745 x 1940
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,96 m²	1,43 m²	1,93 m²	2,86 m²
Kühlvolumen	2,0 m³	3,0 m³	4,1 m³	6,0 m³
Ausstellfläche	3 Fachböden, 355 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 475 mm tief			
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	605 W / 230 V	881 W / 230 V	1041 W / 230 V	1270 W / 230 V
Kälteleistung	1058 W / VT -10 °C	1448 W / VT -10 °C	1927 W / VT -10 °C	2360 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 525 g	R 404 a / 850 g	R 404 a / 1050 g	R 404 a / 1250 g
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	160 kg / 140 kg	180 kg / 160 kg	215 kg / 195 kg	285 kg / 265 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Blenden weiß, RAL 9016 Seitenteile grau			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	459696000	459696002	459696004	459696006
Verkaufspreis	**2.937,00 €**	**3.087,00 €**	**3.482,00 €**	**4.116,00 €**



Farbvarianten der Blenden Serie weiß RAL 9016



ALCOR 70-M in Farbvariante rot RAL 3020, Serie weiß RAL 9016

passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/12
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

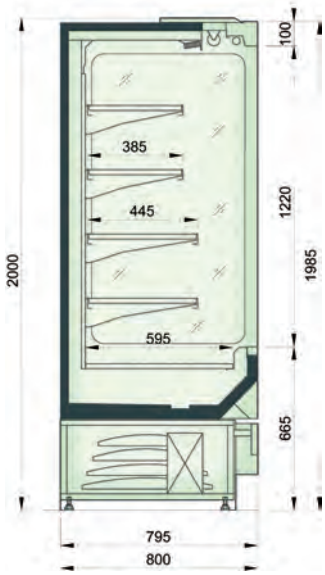
ZUBEHÖR	ALCOR 70-M	ALCOR 100-M	ALCOR 135-M	ALCOR 200-M	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Auslagebödenkit (3) schwarz *für Modell 70*	●	-	-	-	459646524	43,00
Auslagebödenkit (3) schwarz *für Modell 100*	-	●	-	-	459646527	49,00
Auslagebödenkit (3) schwarz *für Modell 135*	-	-	●	-	459646530	59,00
Auslagebödenkit (3) schwarz *für Modell 200*	-	-	-	●	459646533	87,00
elektrische Abtauung *für Modell 70*	●	-	-	-	459SE062	106,00
elektrische Abtauung *für Modell 102*	-	●	-	-	459SE093	1.143,00
elektrische Abtauung *für Modell 133*	-	-	●	-	459SE125	115,00
elektrische Abtauung *für Modell 260*	-	-	-	●	459SE250	184,00
Etagentrenngitter, T 350 mm	●	●	●	●	459056125	7,00
Frontgitter für Regalfachboden *für Modell 102 (1) / 196 (2)*	-	●	-	●	459648043	18,00
Frontgitter Modell 133 *für Regalfachboden*	-	-	●	-	459648044	28,00
Frontgitter Modell 70 *für Regalfachboden*	●	-	-	-	459648042	15,00
Frontglas für Regalfachboden *Modell 70*	●	-	-	-	459645104	9,00
Frontglas für Regalfachboden *Modell 102 (1) oder 196 (2)*	-	●	-	●	459645105	11,00
Frontglas für Regalfachboden *Modell 133*	-	-	●	-	459645106	16,00
Innenverkleidung in schwarz *für Modell 70 (ohne Regalauslagen)*	●	-	-	-	459645612	372,00
Innenverkleidung in schwarz *für Modell 100 (ohne Regalauslagen)*	-	●	-	-	459645613	395,00
Innenverkleidung in schwarz *für Modell 135 (ohne Regalauslagen)*	-	-	●	-	459645614	437,00
Innenverkleidung in schwarz *für Modell 200 (ohne Regalauslagen)*	-	-	-	●	459645615	603,00
Nachtrollo für Modell 133/135	-	-	●	-	459017132	140,00
Nachtrollo für Modell 196/200	-	-	-	●	459017133	177,00
Nachtrollo für Modell 70	●	-	-	-	459017117	90,00
Nachtrollo Modell 100 / 102	-	●	-	-	459017131	166,00
Seitenteil links für ALCOR *in grau RAL 9006*	●	●	●	●	459645444	279,00
Seitenteil rechts für ALCOR *in grau RAL 9006*	●	●	●	●	459645443	279,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



Medium 09
Standardfarbe weiß RAL 9003



Maßzeichnung



Medium 09 RDM
Variante CNS



Standard- bzw. mögliche Dekorfarben

Wandkühlregal Serie Medium 09

Bautiefe: 800 mm

steckerfertige Version, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage, Panorama-Seitenpaneele

- Wandkühlregal mit Umluftkühlsystem in steckerfertiger Ausführung
- Temperaturklasse 3H zur Kühlung von vorverpacktem Obst oder Molkerei-Produkten
- großflächige, verglaste Panorama-Seitenteile
- serienmäßig inkl. 4 weißen Regalauslagen, 2 x 385 und 2 x 445 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung (0°, 10°, 20°) verstellbar und 1 weißen Bodenauslage, 595 mm tief
- Preisschiene, 39 mm, je Regalauslage
- helle, splittergeschützte Beleuchtung im Deckenteil hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- serienmäßig inkl. manuellem Nachtrollo
- elektronische Steuerung und mechanische Temperaturanzeige im Warenbereich
- elektrische Abtauung und automatische Tauwasserverdunstung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung in weiß, RAL 9003, Sockelfarbe in schwarz, RAL 9005

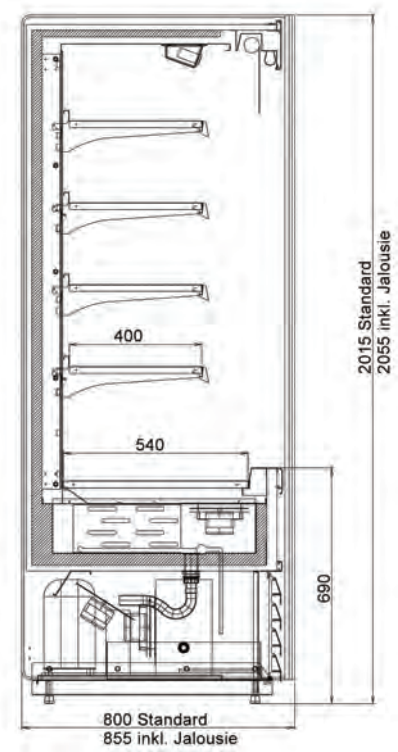
	Medium 09 RDM 120	**Medium 09 RDM 180**
	steckerfertige Version mit 4 verstellbaren Etagen und Bodenauslage	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1290 x 800 x 2000	1915 x 800 x 2000
LEISTUNGSDATEN		
Nettoinhalt	558 l	836 l
Ausstellfläche	2,82 m²	4,23 m²
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	1240 W / 230 V	1563 W / 230 V
Kälteleistung	1116 W / VT -10 °C	1352 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a	
Energieverbrauch	22,8 kWh/ 24h	28,2 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+1 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	3 (bis 30°C Umgebungstemperatur)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	276 kg / 230 kg	372 kg / 310 kg
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	456200221	456200222
Verkaufspreis	**3.898,00 €**	**4.526,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
andere RAL- Farbe (matt) Innen per Meter	456900158	131,00
andere RAL- Farbe (metallic) Innen, per Meter	456900159	178,00
Aufpreis Ausstellfläche in Edelstahl AISI 304, RDM, per Meter	456900155	1.111,00
Aufpreis für Innenverkleidung aus Edelstahl AISI 304, RDM, per Meter	456900156	100,00
Aufpreis für Sockelverkleidung in Edelstahl AISI 304, RDM, per Meter	456900157	168,00
Deckenspiegel aus polierten Edelstahl, per Meter	456900149	43,00
doppelte Stoßkante aus 2 Edelstahlrohren 2x Ø 25 mm, RDM, per Meter	456900151	63,00
elektrische Abtauung, RDM, 05/09	456900140	126,00
Etagenbeleuchtung T5 „Pentura Mini“, 05/09, per Stück	456900138	68,00
Produktstopper aus Plexiglas , Höhe 85 mm	456900137	14,00
Regalboden mit Preishalter und Konsolen, RDM, 0,9/1,25	456900135	79,00
Regalboden mit Preishalter und Konsolen, RDM, 1,875	456900136	120,00
Räder, Ø 125 mm, RDM	456900150	41,00
Spezialbeleuchtung für Fleich oder Kuchen, per Stück	456900139	23,00
Stange mit 12 Haken anstelle Regalboden, 1,875	456900144	204,00
Stange mit 12 Haken und Konsolen, Konsolen, 1,875	456900146	228,00
Stange mit 6 Haken anstelle Regalboden, 0,9/1,25	456900143	137,00
Stange mit 6 Haken und Konsolen, 0,9/1,25	456900145	152,00
zusätzlicher Haken „s“, per Stück	456900147	12,00

Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.



ALASKA 800
Bautiefe 800 mm



Maßzeichnung

Wandkühlregal Serie ALASKA 800 - steckerfertig

Bautiefe: 800 mm
steckerfertige Version, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage,
Seitenpaneele geschäumt mit Aluminiumprofil

- Wandkühlregal mit Umluftkühlsystem in steckerfertiger Ausführung
- werksseitig kanalisierbar
- Seitenteile geschäumt mit Aluminiumprofil Außen- und Innenverkleidung aus weiß lackiertem Stahlblech mit Kunststoffprofilen
- serienmäßig inkl. 4 Regalauslagen, 400 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Preisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 540 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

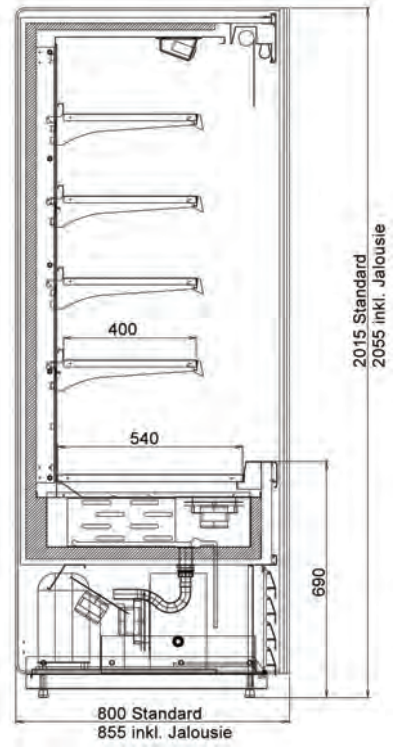
	ALASKA 65-800	**ALASKA 100-800**	**ALASKA 120-800**	**ALASKA 150-800**
	steckerfertige Version, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage, Seitenpaneele geschäumt mit Aluminiumprofil			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	665 x 800 x 2015	960 x 800 x 2015	1250 x 800 x 2015	1510 x 800 x 2015
mit Jalousien (H x T)	2055 x 855	2055 x 855	2055 x 855	2055 x 855
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	307 l	458 l	607 l	740 l
Ausstellfläche	1,28 m²	1,91 m²	2,53 m²	3,09 m²
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	980 W / 230 V	1120 W / 230 V	1370 W / 230 V	1410 W / 230 V
Kälteleistung	680 W / VT -10 °C	750 W / VT -10 °C	920 W / VT -10 °C	1250 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 550 g	R 404 a / 720 g	R 404 a / 780 g	R 404 a / 930 g
Energieverbrauch	10,7 kWh/ 24h	11,6 kWh/ 24h	13,8 kWh/ 24h	17,3 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	155 kg	175 kg	200 kg	215 kg
VERKLEIDUNG				
außen	weiß			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	418800065	418800100	418800120	418800150
Verkaufspreis	**2.684,00 €**	**3.672,00 €**	**4.089,00 €**	**4.911,00 €**

passendes Sonderzubehör finden Sie ab Seite 8/18
Zentralgekühlte Modelle auf Anfrage lieferbar.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/alaska.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



ALASKA 800
Bautiefe 800 mm



Maßzeichnung

Wandkühlregal Serie ALASKA 800 - steckerfertig

Bautiefe: 800 mm
steckerfertige Version, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage,
Seitenpaneele geschäumt mit Aluminiumprofil

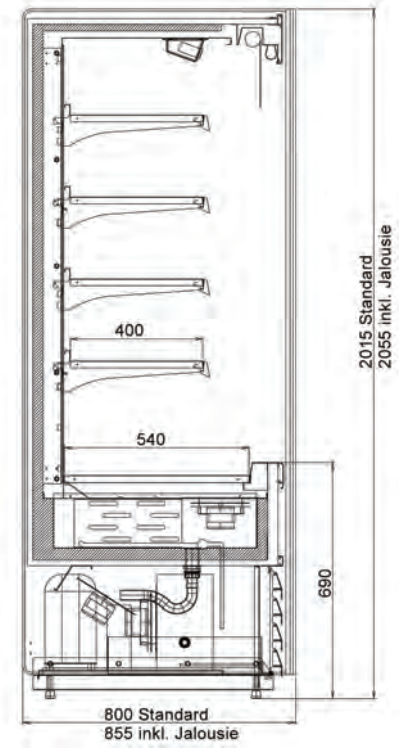
- Wandkühlregal mit Umluftkühlsystem in steckerfertiger Ausführung
- werksseitig kanalisierbar
- Seitenteile geschäumt mit Aluminiumprofil Außen- und Innenverkleidung aus weiß lackiertem Stahlblech mit Kunststoffprofilen
- serienmäßig inkl. 4 Regalauslagen, 400 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Preisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 540 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	ALASKA 180-800	ALASKA 240-800	ALASKA 300-800	ALASKA 360-800
	steckerfertige Version, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage, Seitenpaneele geschäumt mit Aluminiumprofil			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1856 x 800 x 2015	2435 x 800 x 2015	2955 x 800 x 2015	3647 x 800 x 2015
mit Jalousien (H x T)	2055 x 855	2055 x 855	2055 x 855	2055 x 855
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	917 l	1214 l	1480 l	1834 l
Ausstellfläche	3,83 m²	5,06 m²	6,18 m²	7,46 m²
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	1420 W / 230 V	2740 W / 230 V	2810 W / 230 V	2840 W / 230 V
Kälteleistung	1430 W / VT -10 °C	1840 W / VT -10 °C	2500 W / VT -10 °C	2860 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 1030 g	R 404 a / 1560 g	R 404 a / 1860 g	R 404 a / 2060 g
Energieverbrauch	20,5 kWh/ 24h	27,6 kWh/ 24h	34,6 kWh/ 24h	41,0 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	265 kg	386 kg	450 kg	520 kg
VERKLEIDUNG				
außen	weiß			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	418800180	418800240	418800300	418800360
Verkaufspreis	**5.204,00 €**	**7.726,00 €**	**10.079,00 €**	**10.406,00 €**

passendes Sonderzubehör finden Sie ab Seite 8/18
Zentralgekühlte Modelle auf Anfrage lieferbar.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/alaska.pdf



ALASKA 800 CNS



Maßzeichnung

Wandkühlregal Serie ALASKA 800 CNS - steckerfertig

Bautiefe: 800 mm

steckerfertige CNS-Version, 4 verstellbare Etagen und CNS-Bodenauslage

- Wandkühlregal mit Umluftkühlsystem in steckerfertiger Ausführung
- werksseitig kanalisierbar Seitenteile vollflächig aus CNS mit Aluminiumprofilen, optional auch mit Panorama-Einsatz
- Außen- und Innenverkleidung aus CNS
- serienmäßig inkl. 4 CNS-Regalauslagen, 400 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Preisschiene je Regalauslage; 1 CNS-Bodenauslage, 540 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

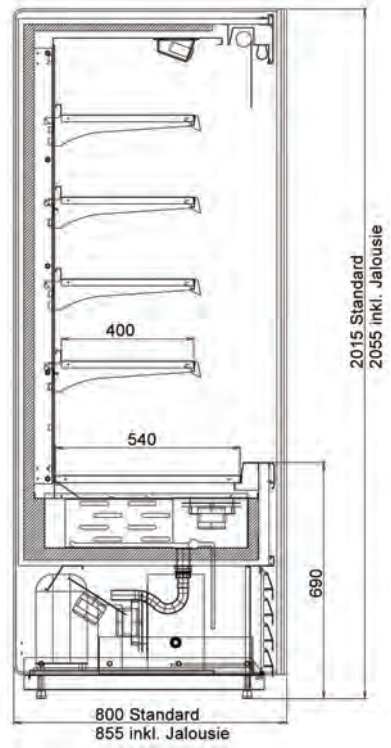
	ALASKA 180-800-CNS	ALASKA 240-800-CNS	ALASKA 300-800-CNS	ALASKA 360-800-CNS
	steckerfertige CNS-Version, 4 verstellbare Etagen und CNS-Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1856 x 800 x 2015	2435 x 800 x 2015	2955 x 800 x 2015	3647 x 800 x 2015
mit Jalousien (H x T)	2055 x 855	2055 x 855	2055 x 855	2055 x 855
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	917 l	1214 l	1480 l	1834 l
Ausstellfläche	3,83 m²	5,06 m²	6,18 m²	7,46 m²
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	1420 W / 230 V	2740 W / 230 V	2810 W / 230 V	2840 W / 230 V
Kälteleistung	1430 W / VT -10 °C	1840 W / VT -10 °C	2500 W / VT -10 °C	2860 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 1030 g	R 404 a / 1560 g	R 404 a / 1860 g	R 404 a / 2060 g
Energieverbrauch	20,5 kWh/ 24h	27,6 kWh/ 24h	34,6 kWh/ 24h	41,0 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	265 kg	386 kg	450 kg	520 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	418800180CNS	418800240CNS	418800300CNS	418800360CNS
Verkaufspreis	**8.355,00 €**	**11.734,00 €**	**14.998,00 €**	**16.440,00 €**

passendes Sonderzubehör finden Sie ab Seite 8/18
Zentralgekühlte Modelle auf Anfrage lieferbar.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/alaska.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



ALASKA 800 CNS



Maßzeichnung

Wandkühlregal Serie ALASKA 800 CNS - steckerfertig

Bautiefe: 800 mm

steckerfertige CNS-Version, 4 verstellbare Etagen und CNS-Bodenauslage

- Wandkühlregal mit Umluftkühlsystem in steckerfertiger Ausführung
- werksseitig kanalisierbar Seitenteile vollflächig aus CNS mit Aluminiumprofilen, optional auch mit Panorama-Einsatz
- Außen- und Innenverkleidung aus CNS
- serienmäßig inkl. 4 CNS-Regalauslagen, 400 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Preisschiene je Regalauslage; 1 CNS-Bodenauslage, 540 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	ALASKA 65-800-CNS	ALASKA 100-800-CNS	ALASKA 120-800-CNS	ALASKA 150-800-CNS
	steckerfertige CNS-Version, 4 verstellbare Etagen und CNS-Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	665 x 800 x 2015	960 x 800 x 2015	1250 x 800 x 2015	1510 x 800 x 2015
mit Jalousien (H x T)	2055 x 855	2055 x 855	2055 x 855	2055 x 855
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	307 l	458 l	607 l	740 l
Ausstellfläche	1,28 m²	1,91 m²	2,53 m²	3,09 m²
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	980 W / 230 V	1120 W / 230 V	1370 W / 230 V	1410 W / 230 V
Kälteleistung	680 W / VT -10 °C	750 W / VT -10 °C	920 W / VT -10 °C	1250 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 550 g	R 404 a / 720 g	R 404 a / 780 g	R 404 a / 930 g
Energieverbrauch	10,7 kWh/ 24h	11,6 kWh/ 24h	13,8 kWh/ 24h	17,3 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	155 kg	175 kg	200 kg	215 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	418800065CNS	418800100CNS	418800120CNS	418800150CNS
Verkaufspreis	**4.339,00 €**	**5.682,00 €**	**6.288,00 €**	**7.410,00 €**

passendes Sonderzubehör finden Sie ab Seite 8/18
Zentralgekühlte Modelle auf Anfrage lieferbar.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/alaska.pdf

ZUBEHÖR	ALASKA 65-800	ALASKA 100-800	ALASKA 120-800	ALASKA 150-800	ALASKA 180-800	ALASKA 240-800	ALASKA 300-800	ALASKA 360-800	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
abschließbare Jalousie 100 *in CNS Farbe für Modell 100 ALASKA*	-	●	-	-	-	-	-	-	418A004208	627,00
Abschließbare Jalousie 120/240 *in CNS Farbe für Modell 120 (1) und 240 (2), Maßänderung beachten: Höhe +40 mm, Tiefe +55 mm*	-	-	●	-	-	●	-	-	418A004209	784,00
Abschließbare Jalousie 150/300 *in CNS Farbe für Modell 150 (1) und 300 (2), Maßänderung beachten: Höhe +40 mm, Tiefe +55 mm*	-	-	-	●	-	-	●	-	418A004210	901,00
Abschließbare Jalousie 180/360 *in CNS Farbe für Modell 180 (1) und 360 (2), Maßänderung beachten: Höhe +40 mm, Tiefe +55 mm*	-	-	-	-	●	-	-	●	418A004211	1.044,00
Beleuchtung "Natura" *pro Auslageboden für Modell 65*	●	-	-	-	-	-	-	-	418A021000	127,00
Beleuchtung "Natura" *pro Auslageboden für Modell 100*	-	●	-	-	●	-	-	-	418A021001	133,00
Beleuchtung "Natura" *pro Auslageboden für Modell 120*	-	-	●	-	-	●	-	●	418A021002	136,00
Beleuchtung "Natura" *pro Auslageboden für Modell 150*	-	-	-	●	-	-	●	-	418A021003	147,00
Beleuchtung obere Frontblende *passend für Modell 65*	●	-	-	-	-	-	-	-	41800652	181,00
Beleuchtung obere Frontblende *passend für Modell 100*	-	●	-	-	-	-	-	-	41801002	208,00
Beleuchtung obere Frontblende *passend für Modell 120*	-	-	●	-	-	●	-	-	41801202	222,00
Beleuchtung obere Frontblende *passend für Modell 150*	-	-	-	●	-	-	●	-	41801502	255,00
Beleuchtung obere Frontblende *passend für Modell 180*	-	-	-	-	●	-	-	●	41801802	283,00
elektr. Steuerung +3°C/+5°C *inkl. Schnittstellenkit RS232 und/oder RS485*	●	●	●	●	●	●	●	●	418A075001	131,00
elektrische Tauwasserverdunstu *für steckerfertige Geräte*	●	●	●	●	●	●	●	●	418009000	243,00
Flaschenrutschen Modell 100 *10 Unterteiler*	-	●	-	-	●	-	-	-	418A057200	323,00
Flaschenrutschen Modell 120 *12 Unterteiler*	-	-	●	-	-	●	-	●	418A057201	560,00
Flaschenrutschen Modell 150 *14 Unterteiler*	-	-	-	●	-	-	●	-	418A057202	631,00
Flaschenrutschen SLIM 120 *12 Unterteiler*	-	-	●	-	-	●	-	-	418A057205	560,00
Glas-Prduktstopper (1) *pro Etagenboden für Modell 065*	●	-	-	-	-	-	-	-	418A022600	48,00
Glas-Prduktstopper (1) *pro Etagenboden für Modell 100*	-	●	-	-	●	-	-	-	418A022601	48,00
Glas-Prduktstopper (1) *pro Etagenboden für Modell 120*	-	-	●	-	-	●	-	●	418A022602	48,00
Glas-Prduktstopper (1) *pro Etagenboden für Modell 150*	-	-	-	●	-	-	●	-	418A022603	57,00
Kit LED Beleuchtung Modell 100 *(Tablare + Dach) ALASKA / CLIPPER VB*	-	●	-	-	-	-	-	-	418A080002	840,00
Kit LED Beleuchtung Modell 150 *(Tablare + Dach) ALASKA / CLIPPER VB*	-	-	●	-	-	●	-	-	418A080004	1.159,00
Kit LED Beleuchtung Modell 180 *(Tablare + Dach) ALASKA / CLIPPER VB*	-	-	-	-	●	-	-	●	418A080005	1.595,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung

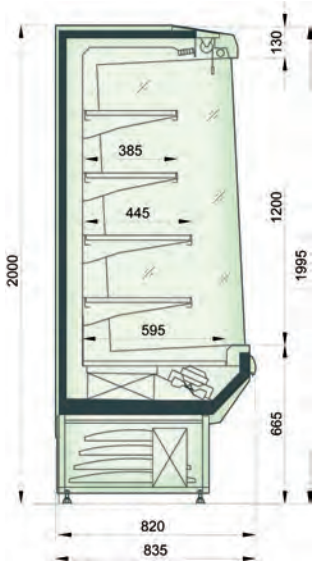
Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

ZUBEHÖR	ALASKA 65-800	ALASKA 100-800	ALASKA 120-800	ALASKA 150-800	ALASKA 180-800	ALASKA 240-800	ALASKA 300-800	ALASKA 360-800	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Kit LED Beleuchtung Modell 65 *(Tablare + Dach) ALASKA / CLIPPER VB*	●	-	-	-	-	-	-	-	418A080001	656,00
Motorisiertes Nachtrollo *für Modell 100*	-	●	-	-	-	-	-	-	418A053000	495,00
Motorisiertes Nachtrollo *für Modell 120*	-	-	●	-	-	●	-	-	418A053001	526,00
Motorisiertes Nachtrollo *für Modell 150*	-	-	-	●	-	-	●	-	418A053002	556,00
Motorisiertes Nachtrollo *für Modell 180*	-	-	-	-	●	-	-	●	418A053003	583,00
Nachtrollo 100	-	●	-	-	-	-	-	-	41801001	160,00
Nachtrollo 120 u. 240 (2) SLIM	-	-	●	-	-	●	-	-	41801201	193,00
Nachtrollo 150 + 300 (2) SLIM	-	-	-	●	-	-	●	-	41801501	235,00
Nachtrollo 180 + 360 (2) SLIM	-	-	-	-	●	-	-	●	41801801	285,00
Nachtrollo 65	●	-	-	-	-	-	-	-	41800651	139,00
Panoramaseitenteil, T: 800 mm *anstatt Glaseinsatz für Serie ALASKA / CLIPPER VB*	●	●	●	●	●	●	●	●	418A026600	247,00
Plexiglas-Produktstopper (1) *pro Etagenboden für Modell 065*	●	-	-	-	-	-	-	-	418A022605	23,00
Plexiglas-Produktstopper (1) *pro Etagenboden für Modell 100*	-	●	-	-	●	-	-	-	418A022606	28,00
Plexiglas-Produktstopper (1) *pro Etagenboden für Modell 120*	-	-	●	-	-	●	-	●	418A022607	34,00
Plexiglas-Produktstopper (1) *pro Etagenboden für Modell 150*	-	-	-	●	-	-	●	-	418A022608	38,00
Spiegel Obst & Gemüse Version *Modell 65 SLIM*	●	-	-	-	-	-	-	-	418A028000	83,00
Spiegel Obst & Gemüse Version *Modell 100 SLIM*	-	●	-	-	●	-	-	-	418A028001	102,00
Spiegel Obst & Gemüse Version *Modell 120 SLIM*	-	-	●	-	-	●	-	●	418A028002	122,00
Spiegel Obst & Gemüse Version *Modell 150 SLIM*	-	-	-	●	-	-	●	-	418A028003	153,00
Tablettrutsche *Modell 100*	-	●	-	-	-	-	-	-	418A058200	519,00
Tablettrutsche *Modell 120*	-	-	●	-	-	●	-	-	418A058201	602,00
Tablettrutsche *Modell 150*	-	-	-	●	-	-	●	-	418A058202	727,00
Tablettrutsche *Modell 180*	-	-	-	-	●	-	-	●	418A058203	854,00
Thermoscheiben für Modell 100 *selbstschließend, für ALASKA-880*	-	●	-	-	-	-	-	-	418A084008	808,00
Thermoscheiben für Modell 120 *selbstschließend, für ALASKA-880*	-	-	●	-	-	-	-	-	418A084009	859,00
Thermoscheiben für Modell 150 *selbstschließend, für ALASKA-880*	-	-	-	●	-	-	-	-	418A084010	901,00
Thermoscheiben für Modell 180 *selbstschließend, für ALASKA-880*	-	-	-	-	●	-	-	-	418A084011	988,00
Thermoscheiben für Modell 240 *selbstschließend, für ALASKA-880*	-	-	-	-	-	●	-	-	418A084012	1.789,00
Thermoscheiben für Modell 300 *selbstschließend, für ALASKA-880*	-	-	-	-	-	-	●	-	418A084013	1.875,00
Thermoscheiben für Modell 360 *selbstschließend, für ALASKA-880*	-	-	-	-	-	-	-	●	418A084014	2.045,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung



Medium 05 RDM
Sonderlackierung on orange



Maßzeichnung



Serie Medium 05
Anwendungsbeispiel



Standard- bzw. mögliche Dekorfarben

Wandkühlregal Serie Medium 05

Bautiefe: 835 mm

steckerfertige Version, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage, Panorama-Seitenpaneele, anbaufähig

- Wandkühlregal mit Umluftkühlsystem in steckerfertiger Ausführung
- 835 mm Bautiefe, anbaufähig
- Temperaturklasse 3H zur Kühlung von vorverpacktem Obst oder Molkerei-Produkten
- großflächige, verglaste Panorama-Seitenteile
- serienmäßig inkl. 4 weißen Regalauslagen, 2 x 385 und 2 x 445 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung (0°, 10°, 20°) verstellbar und 1 weiße Bodenauslage, 595 mm tief
- Preisschiene, 39 mm, je Regalauslage
- helle, splittergeschützte Beleuchtung im Deckenteil hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- serienmäßig inkl. manuellem Nachtrollo
- elektronische Steuerung und mechanische Temperaturanzeige im Warenbereich
- automatische Tauwasserverdunstung und elektrische Abtauung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung in weiß, RAL 9003, Sockelfarbe in schwarz, RAL 9005

Außenverkleidung auch in den RAL-Farbtönen 9005 (schwarz), 1023 (gelb), 3000 (rot), 5010 (blau), 6029 (grün) lieferbar .

	Medium 05 RDM 90	**Medium 05 RDM 120**	**Medium 05 RDM 180**
	steckerfertige Version mit 4 verstellbaren Etagen und Bodenauslage		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	980 x 835 x 2000	1330 x 835 x 2000	1955 x 835 x 2000
LEISTUNGSDATEN			
Nettoinhalt	424 l	589 l	884 l
Ausstellfläche	2,02 m²	2,81 m²	4,22 m²
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	1171 W / 230 V	1397 W / 230 V	1800 W / 230 V
Kälteleistung	1835 W / VT -10 °C	2354 W / VT -10 °C	2990 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a		
Energieverbrauch	20,86 kWh/ 24h	25,32 kWh/ 24h	32,45 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	3 (bis 30°C Umgebungstemperatur)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	146 kg / 186 kg	312 kg / 260 kg	390 kg / 325 kg
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	456200215	456200216	456200217
Verkaufspreis	**3.829,00 €**	**4.059,00 €**	**4.649,00 €**

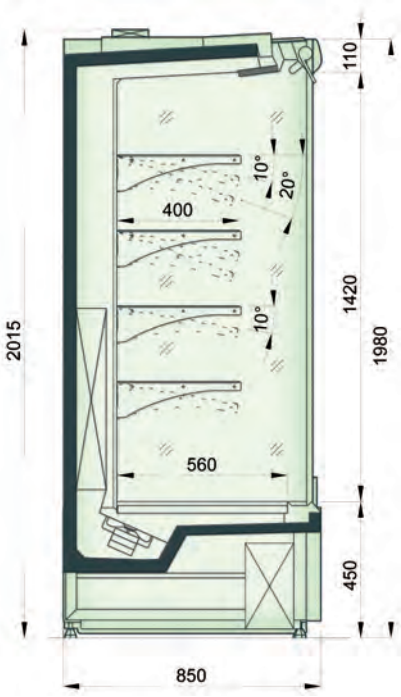
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
andere RAL- Farbe (matt) Innen per Meter	456900158	131,00
andere RAL- Farbe (metallic) Innen, per Meter	456900159	178,00
Aufpreis Ausstellfläche in Edelstahl AISI 304, RDM, per Meter	456900155	1.111,00
Aufpreis für Innenverkleidung aus Edelstahl AISI 304, RDM, per Meter	456900156	100,00
Aufpreis für Sockelverkleidung in Edelstahl AISI 304, RDM, per Meter	456900157	168,00
Deckenspiegel aus polierten Edelstahl, per Meter	456900149	43,00
doppelte Stoßkante aus 2 Edelstahlrohren 2x Ø 25 mm, RDM, per Meter	456900151	63,00
elektrische Abtauung, RDM, 05/09	456900140	126,00
Etagenbeleuchtung T5 „Pentura Mini“, 05/09, per Stück	456900138	68,00
hohe Trennscheibe aus Plexiglas, 05, RDM	456900175	95,00
linkes Glas- Seitenteil, 05, RDM	456900173	295,00
Produktstopper aus Plexiglas , Höhe 85 mm	456900137	14,00
rechtes Glas- Seitenteil, 05, RDM	456900174	295,00
Regalboden mit Preishalter und Konsolen, RDM, 0,9/1,25	456900135	79,00
Regalboden mit Preishalter und Konsolen, RDM, 1,875	456900136	120,00
Räder, Ø 125 mm, RDM	456900150	41,00
Spezialbeleuchtung für Fleich oder Kuchen, per Stück	456900139	23,00
zusätzlicher Haken „s“, per Stück	456900147	12,00

Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



Medium 10 RDM
mit doppelter Luftführung
Abb. zeigt Modell in Sonderfarbe rot RAL 3000
mit Sonderausausstattungen



Maßzeichnung



Standard- bzw. mögliche Dekorfarben

Wandkühlregal Serie Medium 10

Bautiefe: 850 mm

steckerfertige Version, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage, Panorama-Seitenpaneele, anbaufähig

-
- Wandkühlregal mit Umluftkühlsystem in steckerfertiger Ausführung
- anbaufähig
- Temperaturklasse 3M2, bzw. 3M1 mit Frontglas, zur Kühlung von vorverpacktem Fleisch, Obst oder Molkerei-Produkten
- doppelte Luftführung zur effizienten Eindämmung von Kälteaustritt
- großflächige, verglaste Panorama-Seitenteile
- serienmäßig inkl. 4 weißen Regalauslagen, 2 x 400 mm tief, ohne Beleuchtung, davon 2 in Höhe und Neigung (0°, 10°, 20°) verstellbar und 1 weiße Bodenauslage, 560 mm tief
- Verstellraster in 25 mm Schritten
- Preisschiene, 39 mm, je Regalauslage
- Handnachtrollo
- helle, schlanke Pentura-Mini-Lichtleiste, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung und mechanische Temperaturanzeige im Warenbereich
- elektrische Abtauung und automatische Tauwasserverdunstung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung in weiß, RAL 9003, Sockelfarbe in schwarz, RAL 9005

Außenverkleidung auch in den RAL-Farbtönen 9005 (schwarz), 1023 (gelb), 3000 (rot), 5010 (blau), 6029 (grün) lieferbar .

	Medium 10 RDM 120	**Medium 10 RDM 180**	**Medium 10 RDM 250**
	steckerfertige Version mit 2 verstellbaren und 2 nicht verstellbaren Etagen und Bodenauslage		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1300 x 850 x 2015	1925 x 850 x 2015	2550 x 850 x 2015
LEISTUNGSDATEN			
Nettoinhalt	269 l	403 l	526 l
Ausstellfläche	2,69 m²	4,03 m²	5,26 m²
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	1361 W / 230 V	1699 W / 230 V	2218 W / 230 V
Kälteleistung	2354 W / VT -10 °C	2990 W / VT -10 °C	3844 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a		
Energieverbrauch	25,28 kWh/ 24h	31,45 kWh/ 24h	39,61 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-1 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	3 (bis 30°C Umgebungstemperatur)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	252 kg / 210 kg	336 kg / 280 kg	528 kg / 440 kg
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	456200223	456200224	456200225
Verkaufspreis	**6.098,00 €**	**6.779,00 €**	**8.479,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
andere RAL- Farbe (matt) Innen per Meter	456900158	131,00
andere RAL- Farbe (metallic) Innen, per Meter	456900159	178,00
Aufpreis Ausstellfläche in Edelstahl AISI 304, RDM, per Meter	456900155	1.111,00
Aufpreis für Innenverkleidung aus Edelstahl AISI 304, RDM, per Meter	456900156	100,00
Aufpreis für Sockelverkleidung in Edelstahl AISI 304, RDM, per Meter	456900157	168,00
Deckenspiegel aus polierten Edelstahl, per Meter	456900149	43,00
doppelte Stoßkante aus 2 Edelstahlrohren 2x Ø 25 mm, RDM, per Meter	456900151	63,00
Drahtkorb für Gemüse anstelle Regalboden, 05/09, 1,875, per Stück	456900142	212,00
elektrische Abtauung, RDM, 05/09	456900140	126,00
Etagenbeleuchtung T5 „Pentura Mini", 05/09, per Stück	456900138	68,00
Frontglas niedrig, RDM, 10, 1,25	456900152	121,00
Frontglas niedrig, RDM, 10, 1,875	456900153	147,00
Frontglas niedrig, RDM, 10, 2,5	456900154	176,00
linkes Glas- Seitenteil, 10, RDM	456900176	568,00
Produktstopper aus Plexiglas , Höhe 85 mm	456900137	14,00
rechtes Glas- Seitenteil, 10, RDM	456900177	568,00
Regalboden mit Preishalter und Konsolen, RDM, 0,9/1,25	456900135	79,00
Regalboden mit Preishalter und Konsolen, RDM, 1,875	456900136	120,00
Räder, Ø 125 mm, RDM	456900150	41,00
Spezialbeleuchtung für Fleich oder Kuchen, per Stück	456900139	23,00



ECO TWIST 1250-M
Green Line Modell mit bis zu 65% Energieeinsparung zum herkömmlichen Modell
Messung nach EN 23953-1



Anwendungsbeispiel

Wandkühlregal Serie ECO TWIST - steckerfertig

Bautiefe: 850 mm

steckerfertig mit Aggregat, 2 bis 4 Drehtüren und Panorama-Seitenpaneelen, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage

- Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z. B. vorverpacktem Fleisch, Hackfleisch, Geflügelprodukten
- steckerfertige Energiesparausführung mit leistungsstarkem Umluftsystem
  bis zu 65% Energieeinsparung im Vergleich zum herkömmlichen Modell (Messung nach EN 23953-1)
- leicht schließende Drehtüren
  Anzahl: Modell 1250 = 2, 1875 = 3, 2500 = 4
- Panorama-Seitenteile mit Thermoverglasung für maximale Wareneinsicht
- 4 Regalauslagen, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar
- Aluminiumpreisschiene je Regalauslage
- helle Beleuchtung beidseitig vertikal angeordnet
- elektronische ECO-Steuerung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- kanalisierbar.

	ECO TWIST (M1) 1250-M	ECO TWIST (M1) 1875-M	ECO TWIST (M1) 2500-M
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1250 x 850 x 2010	1875 x 850 x 2010	2500 x 850 x 2010
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	1079 l	1619 l	2158 l
Ausstellfläche	1,9 m^2	2,9 m^2	3,8 m^2
Ausstellfläche	4 Fachboden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 620 mm tief		
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	543 W / 230 V	816 W / 230 V	929 W / 230 V
Kälteleistung	1058 W / VT -10 °C	1448 W / VT -10 °C	1928 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 500 g	R 404 a / 1200 g	R 404 a / 1600 g
Energieverbrauch	11 kWh/ 24h	16 kWh/ 24h	19 kWh/ 24h
Geräuschpegel	52 dB	52 dB	52 dB
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	295 kg / 275 kg	450 kg / 425 kg	570 kg / 535 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Blenden und Seitenteile in Edelstahl-Effektlack, ähnlich RAL 9006		
innen	weiß		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	454639125	454639190	454639250
Verkaufspreis	**4.792,00 €**	**5.734,00 €**	**7.382,00 €**

passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/23
Zentralgekühlte Modelle auf Anfrage lieferbar.

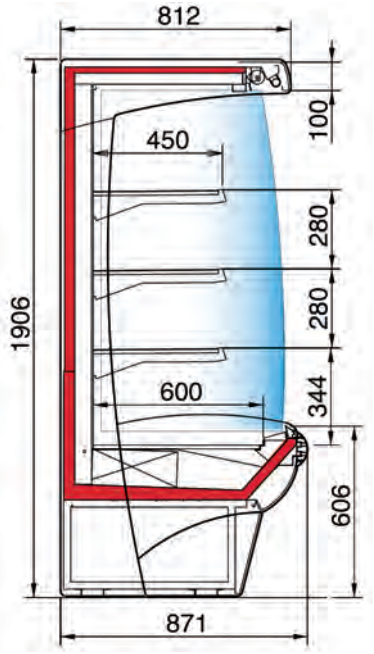
Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

ZUBEHÖR	ECO TWIST (M1) 1250-M	ECO TWIST (M1) 1875-M	ECO TWIST (M1) 2500-M	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Bodenwannengitter 1250	●	-	-	454899011	87,00
Bodenwannengitter 1875	-	●	-	454899012	129,00
Bodenwannengitter 2500	-	-	●	454899013	172,00
Einlegeboden, weiß *für Modell 1250 (1) und 2500 (2) je Etage*	●	-	●	454899010	66,00
Einlegeboden, weiß *für Modell 937 (1) und 1875 (2) je Etage*	-	●	-	454899009	58,00
kundenseitige Schiebtüren 1250 *Ausstattung als Aufpreis zu den serienmäßigen Drehtüren*	●	-	-	454899006	158,00
kundenseitige Schiebtüren 1875 *Ausstattung als Aufpreis zu den serienmäßigen Drehtüren*	-	●	-	454899007	221,00
kundenseitige Schiebtüren 2500 *Ausstattung als Aufpreis zu den serienmäßigen Drehtüren*	-	-	●	454899008	286,00
Panoramaseitenteil links *im Lieferumfang enthalten, bei Kanalisierung beachten*	●	●	●	454899001	425,00
Panoramaseitenteil rechts *im Lieferumfang enthalten, bei Kanalisierung beachten*	●	●	●	454899002	425,00
Plexiglas-Trennwand *zur thermischen Trennung bei Kanalisierung von Geräten*	●	●	●	454899004	141,00
Seitenteil innen verspiegelt	●	●	●	454899003	500,00
Trennwand (1) für Bodenauslage *600 x 200 mm aus Kunststoff*	●	●	●	454899015	11,00
Trennwand (1) für Regalauslage *450 x 200 mm aus Kunststoff*	●	●	●	454899014	8,00
Warenstopper für Etage, 100 mm *aus Plexiglas, für Modell 1250 (1) und 2500 (2)*	●	-	●	454899029	34,00
Warenstopper für Etage, 100 mm *aus Plexiglas, für Modell 1875 (2)*	-	●	-	454899028	33,00
Warenstopper für Etage, 30 mm *aus Plexiglas, für Modell 1250 (1) und 2500 (2)*	●	-	●	454899023	21,00
Warenstopper für Etage, 30 mm *aus Plexiglas, für Modell 1875 (2)*	-	●	-	454899022	20,00
Warenstopper für Etage, 35 mm *aus Kunststoff, für Modell 1250 (1) und 2500 (2)*	●	-	●	454899017	16,00
Warenstopper für Etage, 35 mm *aus Kunststoff, für Modell 1875 (2)*	-	●	-	454899016	13,00
Warenstopper für Etage, 50 mm *aus Kunststoff, für Modell 1250 (1) und 2500 (2)*	●	-	●	454899019	17,00
Warenstopper für Etage, 50 mm *aus Plexiglas, für Modell 1250 (1) und 2500 (2)*	●	-	●	454899025	27,00
Warenstopper für Etage, 50 mm *aus Kunststoff, für Modell 1875 (2)*	-	●	-	454899018	16,00
Warenstopper für Etage, 50 mm *aus Plexiglas, für Modell 1875 (2)*	-	●	-	454899024	26,00
Warenstopper für Etage, 60 mm *aus Plexiglas, für Modell 1250 (1) und 2500 (2)*	●	-	●	454899027	30,00
Warenstopper für Etage, 60 mm *aus Plexiglas, für Modell 1875 (2)*	-	●	-	454899026	29,00
Warenstopper für Etage, 80 mm *aus Kunststoff, für Modell 1250 (1) und 2500 (2)*	●	-	●	454899021	18,00
Warenstopper für Etage, 80 mm *aus Kunststoff, für Modell 1875 (2)*	-	●	-	454899020	17,00
Zusammenbausatz Kanalisierung	●	●	●	454899005	143,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung



SATURNO 102-M SL/MT



Maßzeichnung



Farbvarianten der Blenden
Serie weiß RAL 9016

Wandkühlregal Serie SATURNO SL/MT - steckerfertig

OSCARTIELLE Cool display

Bautiefe: 871 mm

mit 3 verstellbaren Etagen und Bodenauslage

- Wandkühlregal mit Umluftkühlsystem
- steckerfertige Ausführung
- anbaufähig
- Panorama-Seitenteile aus Polysterol mit Thermoverglasung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in weiß, RAL 9016 (Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- serienmäßig inkl. 3 Regalauslagen, 450 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar Aluminiumpreisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 600 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Aluminiumverkleidung, gesondert schaltbar; Kältesystem mit Großflächenverdampfer
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	Saturno 102-M SL/MT	Saturno 133-M SL/MT	Saturno 196-M SL/MT	Saturno 258-M SL/MT
	steckerfertig mit Aggregat, mit 3 verstellbaren Etagen und Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1017 x 871 x 1906	1330 x 871 x 1906	1955 x 871 x 1906	2580 x 871 x 1906
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	1,87 m²	2,52 m²	3,77 m²	5,04 m²
Ausstellfläche	3 Fachböden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 600 mm tief			
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	1000 W / 230 V	1240 W / 230 V	1570 W / 230 V	2600 W / 400 V
Kälteleistung	1922 W / VT -10 °C	2354 W / VT -10 °C	3006 W / VT -10 °C	4708 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 950 g	R 404 a / 1250 g	R 404 a / 1600 g	R 404 a / 2 x 1250 g
Energieverbrauch	21,6 kWh/ 24h	26,8 kWh/ 24h	39,0 kWh/ 24h	56,2 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	210 kg	245 kg	320 kg	470 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Blenden weiß, RAL 9016 Seitenteile grau			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	459647000	459647005	459647010	459647015
Verkaufspreis	**3.594,00 €**	**3.915,00 €**	**4.674,00 €**	**6.932,00 €**

passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/28
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/saturno.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Wandkühlregal Serie SATURNO SL/MT - zentralgekühlt

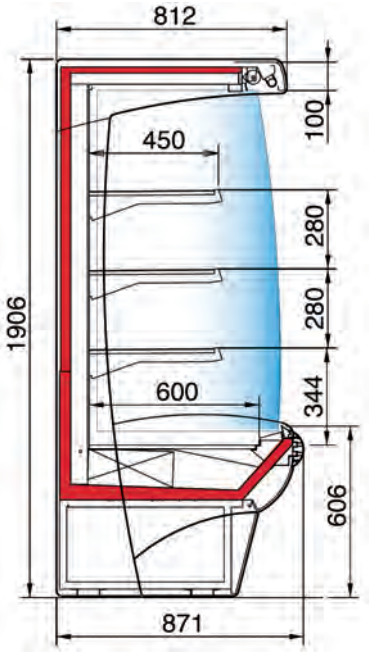
Bautiefe: 871 mm

mit 3 verstellbaren Etagen und Bodenauslage



SATURNO 102-M SL/MT

- Wandkühlregal mit Umluftkühlsystem
- zentralgekühlte Ausführung
- anbaufähig
- Panorama-Seitenteile aus Polysterol mit Thermoverglasung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in weiß, RAL 9016 (Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- serienmäßig inkl. 3 Regalauslagen, 450 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar Aluminiumpreisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 600 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Aluminiumverkleidung, gesondert schaltbar; Kältesystem mit Großflächenverdampfer
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- Tauwasserablauf für den bauseitigen Anschluss, optional elektrische Tauwasserverdunstung



Maßzeichnung



Farbvarianten der Blenden
Serie weiß RAL 9016

	Saturno 102-0 SL/MT	Saturno 133-0 SL/MT	Saturno 196-0 SL/MT	Saturno 258-0 SL/MT
	zentralgekühlt ohne Aggregat, mit 3 verstellbaren Etagen und Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1017 x 871 x 1906	1330 x 871 x 1906	1955 x 871 x 1906	2580 x 871 x 1906
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	1,87 m²	2,52 m²	3,77 m²	5,04 m²
Ausstellfläche	3 Fachböden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 600 mm tief			
TECHNISCHE DATEN				
Kälteleistung	1922 W / VT -10 °C	2354 W / VT -10 °C	3006 W / VT -10 °C	4708 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	190 kg	225 kg	300 kg	450 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Blenden weiß, RAL 9016 Seitenteile grau			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	459647020	459647025	459647030	459647035
Verkaufspreis	**2.916,00 €**	**3.086,00 €**	**3.834,00 €**	**4.756,00 €**

passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/28
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/saturno.pdf

Neues Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Wandkühlregalen. Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf.



SATURNO 102-M FV
zur Ausstellung von vorverpacktem Obst

Wandkühlregal Serie SATURNO FV - steckerfertig

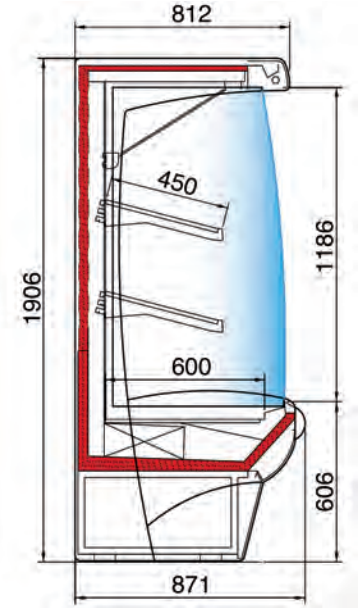
OSCARTIELLE Cool display

Bautiefe: 871 mm

mit Spiegel, 2 verstellbaren Etagen und Bodenauslage

- Wandkühlregal mit Umluftkühlsystem zur Ausstellung von verpacktem Obst oder Gemüse
- steckerfertige Ausführung
- anbaufähig
- Panorama-Seitenteile aus Polysterol mit Thermoverglasung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in weiß, RAL 9016 (Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- Version FV zur Kühlung von verpacktem Obst
- serienmäßig inkl. oberen schräggestellten Spiegel, 2 Regalauslagen, 450 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; eine Preisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 600 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Aluminiumverkleidung, gesondert schaltbar
- Kältesystem mit Großflächenverdampfer
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	Saturno 102-M FV	**Saturno 133-M FV**	**Saturno 196-M FV**	**Saturno 258-M FV**
	steckerfertig mit Aggregat, mit Spiegel, 2 verstellbaren Etagen und Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1017 x 871 x 1906	1330 x 871 x 1906	1955 x 871 x 1906	2580 x 871 x 1906
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	1,46 m²	1,96 m²	2,95 m²	3,95 m²
Ausstellfläche	2 Fachböden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 600 mm tief			
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	1000 W / 230 V	1240 W / 230 V	1570 W / 230 V	2600 W / 400 V
Kälteleistung	1922 W / VT -10 °C	2354 W / VT -10 °C	3006 W / VT -10 °C	4708 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 950 g	R 404 a / 1250 g	R 404 a / 1600 g	R 404 a / 2 x 1250 g
Energieverbrauch	21,6 kWh/ 24h	26,8 kWh/ 24h	39,0 kWh/ 24h	56,2 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +7 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	200 kg	235 kg	310 kg	460 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Blenden weiß, RAL 9016 Seitenteile grau			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	459647040	459647045	459647050	459647055
Verkaufspreis	**3.628,00 €**	**3.969,00 €**	**4.738,00 €**	**7.041,00 €**



Maßzeichnung



Farbvarianten der Blenden
Serie weiß RAL 9016

passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/28
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/saturno.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Wandkühlregal Serie SATURNO FV - zentralgekühlt

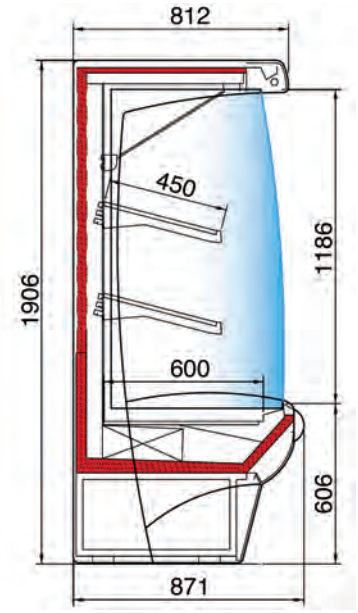
Bautiefe: 871 mm

mit Spiegel, 2 verstellbaren Etagen und Bodenauslage

- Wandkühlregal mit Umluftkühlsystem zur Ausstellung von verpacktem Obst oder Gemüse
- zentralgekühlte Ausführung
- anbaufähig
- Panorama-Seitenteile aus Polysterol mit Thermoverglasung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in weiß, RAL 9016 (Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- Version FV zur Kühlung von verpacktem Obst
- serienmäßig inkl. oberen schräggestellten Spiegel, 2 Regalauslagen, 450 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; eine Preisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 600 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Aluminiumverkleidung, gesondert schaltbar
- Kältesystem mit Großflächenverdampfer
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- zentralgekühlte Modelle mit Tauwasserablauf für den bauseitigen Anschluss, optional elektrische Tauwasserverdunstung



SATURNO 102-M FV
zur Ausstellung von vorverpacktem Obst



Maßzeichnung



Farbvarianten der Blenden
Serie weiß RAL 9016

	Saturno 102-0 FV	Saturno 133-0 FV	Saturno 196-0 FV	Saturno 258-0 FV
	zentralgekühlt ohne Aggregat, mit Spiegel, 2 verstellbaren Etagen und Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1017 x 871 x 1906	1330 x 871 x 1906	1955 x 871 x 1906	2580 x 871 x 1906
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	1,46 m²	1,96 m²	2,95 m²	3,95 m²
Ausstellfläche	2 Fachböden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 600 mm tief			
TECHNISCHE DATEN				
Kälteleistung	1922 W / VT -10 °C	2354 W / VT -10 °C	3006 W / VT -10 °C	4708 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +7 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	180 kg	215 kg	290 kg	440 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Blenden weiß, RAL 9016 Seitenteile grau			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	459647021	459647026	459647031	459647036
Verkaufspreis	**2.943,00 €**	**3.136,00 €**	**3.895,00 €**	**4.856,00 €**

passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/28
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/saturno.pdf

Neues Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Wandkühlregalen. Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf.

4 Doppelzeilen müssen noch weg, damit es passt.

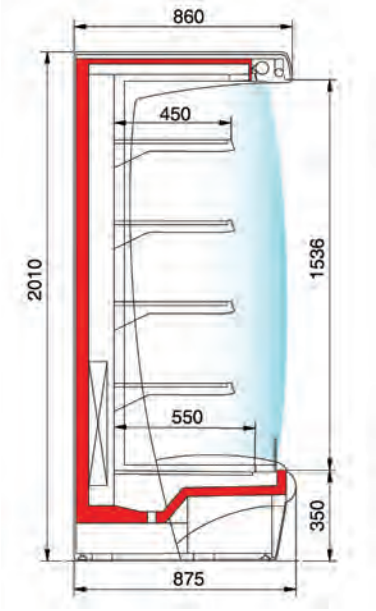
ZUBEHÖR	Saturno 102-M SL/MT	Saturno 133-M SL/MT	Saturno 196-M SL/MT	Saturno 258-M SL/MT	Saturno 102-M FV	Saturno 133-M FV	Saturno 196-M FV	Saturno 258-M FV	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
elektrische Abtauung *für Modell 102*	●	-	-	-	●	-	-	-	459SE093	104,00
elektrische Abtauung *für Modell 133*	-	●	-	-	-	●	-	-	459SE125	103,00
elektrische Abtauung *für Modell 196*	-	-	●	-	-	-	●	-	459SE187	132,00
elektrische Abtauung *für Modell 260*	-	-	-	●	-	-	-	●	459SE250	187,00
Etagenbeleuchtung (4) *passend für Modell 102 (1) und 196 (2)*	●	-	●	-	●	-	●	-	459648592	319,00
Etagenbeleuchtung (4) *passend für Modell 135 (1) und 260 (2)*	-	●	-	●	-	●	-	●	459648593	416,00
Etagentrenngitter, T 400 mm	●	●	●	●	●	●	●	●	459056126	6,00
Frontgitter für Preisschiene *passend für Modell 102 (1) und 196 (2)*	●	-	●	-	●	-	●	-	459648222	22,00
Frontgitter für Preisschiene *passend für Modell 135 (1) und 258 (2)*	-	●	-	●	-	●	-	●	459648223	25,00
Frontglas für Alu-Preisschiene *passend für Modell 102 (1) und 196 (2)*	●	-	●	-	●	-	●	-	459648220	20,00
Frontglas für Alu-Preisschiene *passend für Modell 135 (1) und 258 (2)*	-	●	-	●	-	●	-	●	459648221	24,00
Grundrahmen mit Rollen *passend für Modell 102*	●	-	-	-	●	-	-	-	459648017	223,00
Grundrahmen mit Rollen *passend für Modell 135*	-	●	-	-	-	●	-	-	459648018	238,00
Grundrahmen mit Rollen *passend für Modell 196*	-	-	●	-	-	-	●	-	459648019	268,00
Nachtrollo für Modell 133/135	-	●	-	-	-	●	-	-	459017132	140,00
Nachtrollo für Modell 196/200	-	-	●	-	-	-	●	-	459017133	177,00
Nachtrollo für Modell 258/260	-	-	-	●	-	-	-	●	459017139	187,00
Nachtrollo Modell 100 / 102	●	-	-	-	●	-	-	-	459017131	106,00
Preisschienenhalter 1250x39 mm *Aluminium, passend für 135 (1), 260 (2), 375 (3)*	-	●	-	●	-	●	-	●	459507031	7,00
Preisschienenhalter 922x39 mm *Aluminium, passend für 102 (1), 196 (2)*	●	-	●	-	●	-	●	-	459507034	7,00
Regalboden Edelstahl *102+196 (1) bzw. (2), 933 x 450 mm*	●	-	●	-	●	-	●	-	459502918	243,00
Regalboden Edelstahl *135+260 (1) bzw. (2), 1246 x 450 mm*	-	●	-	●	-	●	-	●	459502919	262,00
Regalboden schwarz *102 + 196 (1) bzw. (2), 933 x 450 mm*	●	-	●	-	●	-	●	-	459502916	76,00
Regalboden schwarz *135 + 260 (1) bzw. (2), 1246 x 450 mm*	-	●	-	●	-	●	-	●	459502917	76,00
Seitenteil links *mit verspiegeltem Innenteil anstatt Serienausstattung*	●	●	●	●	●	●	●	●	459648451	442,00
Seitenteil links (Serie) *mit Panarama-Glaseinsatz*	●	●	●	●	●	●	●	●	459648021	326,00
Seitenteil rechts *mit verspiegeltem Innenteil anstatt Serienausstattung*	●	●	●	●	●	●	●	●	459648450	442,00
Seitenteil rechts (Serie) *mit Panorama-Glaseinsatz*	●	●	●	●	●	●	●	●	459648020	326,00
Trenngitter für Bodenauslage *Höhe 200 mm*	●	●	●	●	●	●	●	●	459567003	11,00
Zusammenbausatz	●	●	●	●	●	●	●	●	459648049	72,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



ARGUS 200-M MP
wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt



Maßzeichnung



Farbvarianten der Blenden
Serie weiß RAL 9016

Wandkühlregal Serie ARGUS-M MP - steckerfertig

OSCARTIELLE Cool display

Bautiefe: 875 mm

mit 4 verstellbaren Etagen und Bodenauslage

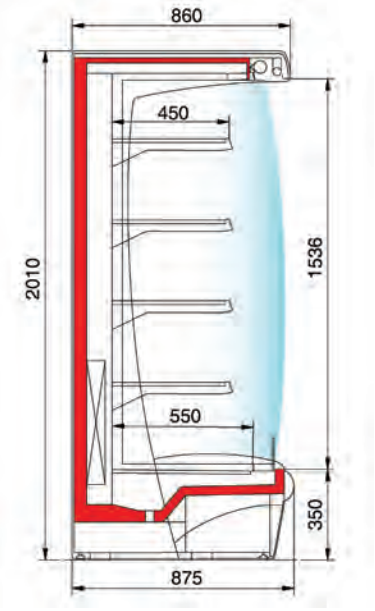
- Wandkühlregal mit Umluftkühlsystem
- steckerfertige Ausführung
- anbaufähig
- Panorama-Seitenteile aus Polysterol mit Thermoverglasung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau, RAL 9006, Kopfblende in weiß, RAL 9016 (Blende optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- Version MP serienmäßig inkl. 4 Regalauslagen, 450 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Aluminiumpreisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 550 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Aluminiumverkleidung, gesondert schaltbar
- Kältesystem mit Großflächenverdampfer
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- optional zusätzliche elektrische Abtauheizung

	ARGUS 100-M MP	**ARGUS 135-M MP**	**ARGUS 200-M MP**	**ARGUS 260-M MP**
	steckerfertige Version, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1017 x 875 x 2010	1330 x 875 x 2010	1955 x 875 x 2010	2580 x 875 x 2010
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	2,20 m²	2,94 m²	4,41 m²	5,88 m²
Ausstellfläche	4 Fachböden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 550 mm tief			
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	880 W / 230 V	1456 W / 230 V	1780 W / 230 V	2860 W / 230 V
Kälteleistung	1542 W / VT -10 °C	2058 W / VT -10 °C	3084 W / VT -10 °C	4116 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 775 g	R 404 a / 1150 g	R 404 a / 2 x 775 g	R 404 a / 2 x 1150 g
Energieverbrauch	17,1 kWh/ 24h	19,0 kWh/ 24h	34,4 kWh/ 24h	38,0 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	190 kg	288 kg	405 kg	460 kg
VERKLEIDUNG				
außen	obere Blenden weiß, RAL 9016 Seitenteile grau			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	459721008	459721010	459721012	459721014
Verkaufspreis	**4.945,00 €**	**5.795,00 €**	**7.164,00 €**	**8.897,00 €**

passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/32
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/argus.pdf



ARGUS 200-M MP
wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt



Maßzeichnung



Farbvarianten der Blenden
Serie weiß RAL 9016

Wandkühlregal Serie ARGUS-O MP - zentralgekühlt

OSCARTIELLE Cool display

Bautiefe: 875 mm

mit 4 verstellbaren Etagen und Bodenauslage

- Wandkühlregal mit Umluftkühlsystem
- zentralgekühlte Ausführung für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- anbaufähig
- Panorama-Seitenteile aus Polysterol mit Thermoverglasung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau, RAL 9006, Kopfblende in weiß, RAL 9016 (Blende optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- Version MP serienmäßig inkl. 4 Regalauslagen, 450 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Aluminiumpreisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 550 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Aluminiumverkleidung, gesondert schaltbar
- Kältesystem mit Großflächenverdampfer, vorinstalliertem E-Ventil R 404 a
- lose vorverdrahtet inkl. Anschlusskasten und Thermometer
- automatische Abtauung und Tauwasserablauf für den bauseitigen Anschluss
- optional zusätzliche elektrische Abtauheizung

	ARGUS 100-O MP	ARGUS 135-O MP	ARGUS 200-O MP	ARGUS 260-O MP	ARGUS 375-O MP
	zentralgekühlte Version, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1017 x 875 x 2010	1330 x 875 x 2010	1955 x 875 x 2010	2580 x 875 x 2010	3830 x 875 x 2010
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	2,20 m²	2,94 m²	4,41 m²	5,88 m²	8,81 m²
Ausstellfläche	4 Fachböden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 550 mm tief				
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	71 W / 230 V	141 W / 230 V	164 W / 230 V	284 W / 230 V	328 W / 230 V
Kälteleistung	1500 W / VT -10 °C	2700 W / VT -10 °C	3000 W / VT -10 °C	5400 W / VT -10 °C	6075 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	215 / 190 kg	260 / 225 kg	345 / 300 kg	505 / 460 kg	555 / 400 kg
VERKLEIDUNG					
außen	obere Blenden weiß, RAL 9016 Seitenteile grau				
innen	weiß				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	459721032	459721034	459721036	459721038	459721040
Verkaufspreis	**3.384,00 €**	**3.735,00 €**	**4.520,00 €**	**5.761,00 €**	**7.093,00 €**

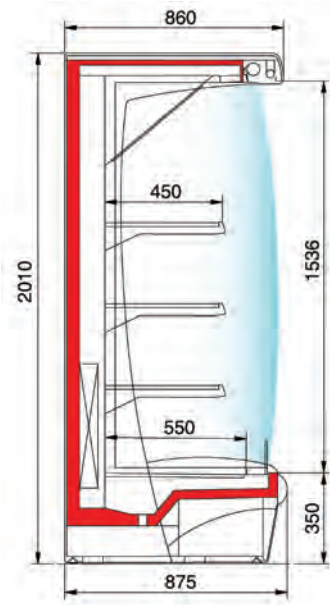
passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/32
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/argus.pdf

Neues Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Wandkühlregalen. Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf.

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



ARGUS 100-M FV



Maßzeichnung



Farbvarianten der Blenden
Serie weiß RAL 9016

Wandkühlregal Serie ARGUS-M FV - steckerfertig

OSCARTIELLE Cool display

Bautiefe: 875 mm

mit 3 verstellbaren Etagen, Spiegel und Bodenauslage

- Wandkühlregal mit Umluftkühlsystem
- steckerfertige Ausführung
- anbaufähig
- Panorama-Seitenteile aus Polysterol mit Thermoverglasung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau, RAL 9006, Kopfblende in weiß, RAL 9016 (Blende optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- Version FV zur Kühlung von verpacktem Obst, serienmäßig inkl. oberem schräggestellten Spiegel, 3 Regalauslagen, 450 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Aluminiumpreisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 550 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Aluminiumverkleidung, gesondert schaltbar
- Kältesystem mit Großflächenverdampfer
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- optional zusätzliche elektrische Abtauheizung

	ARGUS 100-M FV	ARGUS 135-M FV	ARGUS 200-M FV	ARGUS 260-M FV
	steckerfertige Version, 3 verstellbare Etagen, Spiegel und Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1017 x 875 x 2010	1330 x 875 x 2010	1955 x 875 x 2010	2580 x 875 x 2010
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	1,78 m²	2,38 m²	3,56 m²	4,75 m²
Ausstellfläche	3 Fachböden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 550 mm tief			
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	880 W / 230 V	1750 W / 230 V	1850 W / 230 V	1780 W / 230 V
Kälteleistung	1542 W / VT -10 °C	1542 W / VT -10 °C	3084 W / VT -10 °C	3084 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 775 g	R 404 a / 900 g	R 404 a / 2 x 775 g	R 404 a / 2 x 900 g
Energieverbrauch	17,1 kWh/ 24h	17,6 kWh/ 24h	34,4 kWh/ 24h	35,2 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +7 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	210 kg / 175 kg	255 kg / 214 kg	335 kg / 280 kg	495 kg / 440 kg
VERKLEIDUNG				
außen	obere Blenden weiß, RAL 9016 Seitenteile grau			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	459721016	459721018	459721020	459721022
Verkaufspreis	**4.978,00 €**	**5.252,00 €**	**7.228,00 €**	**8.150,00 €**

passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/32
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/argus.pdf

ZUBEHÖR	ARGUS 100-M MP	ARGUS 135-M MP	ARGUS 200-M MP	ARGUS 260-M MP	ARGUS 100-M FV	ARGUS 135-M FV	ARGUS 200-M FV	ARGUS 260-M FV	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
elektrische Abtauung *Mira 102*	●	-	-	-	●	-	-	-	459600658	97,00
elektrische Abtauung *Mira 133*	-	●	-	-	-	●	-	-	459600659	115,00
elektrische Abtauung *Mira 196*	-	-	●	-	-	-	●	-	459600668	129,00
Etagenbeleuchtung (4) *passend für Modell 102 (1) und 196 (2)*	●	-	●	-	●	-	●	-	459648592	319,00
Etagenbeleuchtung (4) *passend für Modell 135 (1) und 260 (2)*	-	●	-	●	-	●	-	●	459648593	416,00
Etagentrenngitter, T 400 mm	●	●	●	●	●	●	●	●	459056126	6,00
Frontgitter für Preisschiene *passend für Modell 102 (1) und 196 (2)*	●	-	●	-	●	-	●	-	459648222	22,00
Frontgitter für Preisschiene *passend für Modell 135 (1) und 258 (2)*	-	●	-	●	-	●	-	●	459648223	25,00
Frontglas für Alu-Preisschiene *passend für Modell 102 (1) und 196 (2)*	●	-	●	-	●	-	●	-	459648220	20,00
Frontglas für Alu-Preisschiene *passend für Modell 135 (1) und 258 (2)*	-	●	-	●	-	●	-	●	459648221	24,00
Grundrahmen mit Rollen *passend für Modell 102*	●	-	-	-	●	-	-	-	459648017	223,00
Grundrahmen mit Rollen *passend für Modell 135*	-	●	-	-	-	●	-	-	459648018	238,00
Grundrahmen mit Rollen *passend für Modell 196*	-	-	●	-	-	-	●	-	459648019	268,00
Nachtrollo für Modell 133/135	-	●	-	-	-	●	-	-	459017132	140,00
Nachtrollo für Modell 196/200	-	-	●	-	-	-	●	-	459017133	177,00
Nachtrollo für Modell 258/260	-	-	-	●	-	-	-	●	459017139	187,00
Nachtrollo Modell 100 / 102	●	-	-	-	●	-	-	-	459017131	106,00
Plexiglastrennung für MIRA *alle Modelle*	●	●	●	●	●	●	●	●	459648024	79,00
Regalboden weiß *für 135+260 (1) bzw. (2), 1246 x 450 mm*	-	●	-	●	-	●	-	●	459502912	62,00
Seitenteil links *mit verspiegeltem Innenteil anstatt Serienausstattung*	●	●	●	●	●	●	●	●	459648092	473,00
Seitenteil links (Serie) *mit Panorama-Glaseinsatz*	●	●	●	●	●	●	●	●	459648023	357,00
Seitenteil rechts *mit verspiegeltem Innenteil anstatt Serienausstattung*	●	●	●	●	●	●	●	●	459648091	473,00
Seitenteil rechts (Serie) *mit Panorama-Glaseinsatz*	●	●	●	●	●	●	●	●	459648022	357,00
Trenngitter für Bodenauslage	●	●	●	●	●	●	●	●	459648014	11,00
Zusammenbausatz	●	●	●	●	●	●	●	●	459648015	99,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



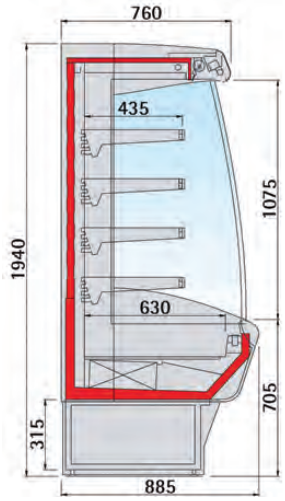
MINOR 2000 250-M SL/MT

Wandkühlregal Serie MINOR SL/MT - steckerfertig

Bautiefe: 885 mm

mit 4 verstellbaren Etagen und Bodenauslage

- Wandkühlregal mit Umluftkühlsystem
- steckerfertige Ausführung
- anbaufähig
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in weiß, RAL 9016 (Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- Seitenteile aus Polysterol mit Thermoverglasung
- serienmäßig inkl. 4 Regalauslagen, 435 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; eine Aluminiumpreisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 630 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Aluminiumverkleidung, gesondert schaltbar
- Kältesystem mit Großflächenverdampfer; mechanische Steuerung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



Maßzeichnung



Farbvarianten der Blenden
Serie weiß RAL 9016

	MINOR 2000 70-M SL/MT	MINOR 2000 100-M SL/MT	MINOR 2000 130-M SL/MT	MINOR 2000 190-M SL/MT	MINOR 2000 250-M SL/MT
	steckerfertig mit Aggregat, mit 4 verstellbaren Etagen und Bodenauslage				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	700 x 885 x 1940	980 x 885 x 1940	1268 x 885 x 1940	1880 x 885 x 1940	2456 x 885 x 1940
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	1,42 m²	2,12 m²	2,82 m²	4,25 m²	5,64 m²
Ausstellfläche	4 Fachböden, 435 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 630 mm tief				
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	933 W / 230 V	1050 W / 230 V	1303 W / 230 V	1722 W / 230 V	2629 W / 400 V
Kälteleistung	1448 W / VT -10 °C	1927 W / VT -10 °C	2360 W / VT -10 °C	2990 W / VT -10 °C	4720 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 650 g	R 404 a / 950 g	R 404 a / 1250 g	R 404 a / 1700 g	R 404 a / 2 x 1250 g
Energieverbrauch	18,7 kWh/ 24h	20,6 kWh/ 24h	23,0 kWh/ 24h	34,3 kWh/ 24h	54,0 kWh/ 24h
Geräuschpegel	54,7 dB	54,7 dB	57,5 dB	59,3 dB	61,4 dB
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	0 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	146 kg	175 kg	214 kg	280 kg	430 kg
VERKLEIDUNG					
außen	Blenden weiß, RAL 9016 Seitenteile grau				
innen	weiß				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	459600120	459600000	459600005	459600010	459600015
Verkaufspreis	**3.150,00 €**	**3.244,00 €**	**3.552,00 €**	**4.180,00 €**	**6.416,00 €**

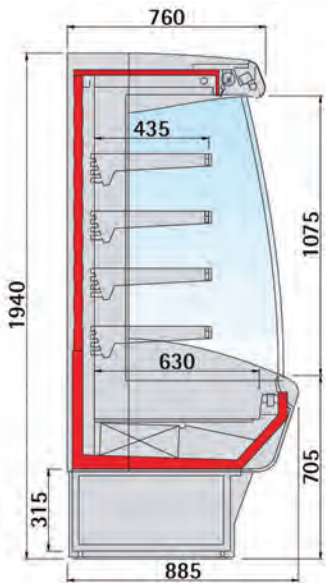


MINOR 2000 250-M SL/MT

passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/37
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/minor.pdf



MINOR 2000 190-M SL/MT



Maßzeichnung



Farbvarianten der Blenden
Serie weiß RAL 9016



MINOR 2000 190-M SL/MT

Wandkühlregal Serie MINOR SL/MT - zentralgekühlt

OSCARTIELLE Cool display

Bautiefe: 885 mm

mit 4 verstellbaren Etagen und Bodenauslage

- Wandkühlregal mit Umluftkühlsystem
- zentralgekühlte Ausführung
- anbaufähig
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in weiß, RAL 9016 (Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- Seitenteile aus Polysterol mit Thermoverglasung
- serienmäßig inkl. 4 Regalauslagen, 435 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; eine Aluminiumpreisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 630 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Aluminiumverkleidung, gesondert schaltbar
- Kältesystem mit Großflächenverdampfer; mechanische Steuerung
- Tauwasserablauf für den bauseitigen Anschluss, optional elektrische Abtauheizung

	MINOR 2000 100-O SL/MT	MINOR 2000 130-O SL/MT	MINOR 2000 190-O SL/MT	MINOR 2000 250-O SL/MT
	zentralgekühlt ohne Aggregat, mit 4 verstellbaren Etagen und Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	980 x 885 x 1940	1268 x 885 x 1940	1880 x 885 x 1940	2456 x 885 x 1940
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	2,12 m²	2,82 m²	4,25 m²	5,64 m²
Ausstellfläche	4 Fachböden, 435 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 630 mm tief			
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	205 W / 230 V	276 W / 230 V	382 W / 230 V	483 W / 230 V
Kälteleistung	1280 W / VT -10 °C	1650 W / VT -10 °C	2200 W / VT -10 °C	3300 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	0 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	165 kg	204 kg	265 kg	410 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Blenden weiß, RAL 9016 Seitenteile grau			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	459600020	459600025	459600030	459600035
Verkaufspreis	**2.574,00 €**	**2.797,00 €**	**3.421,00 €**	**4.353,00 €**

passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/37
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/minor.pdf

Neues Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Wandkühlregalen. Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf.

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



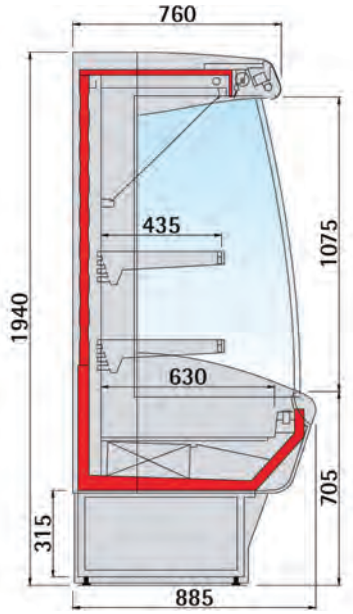
Wandkühlregal Serie MINOR FV - steckerfertig

OSCARTIELLE Cool display

Bautiefe: 885 mm

mit 2 verstellbaren Etagen, Spiegel und Bodenauslage

- Wandkühlregal mit Umluftkühlsystem zur Ausstellung von verpacktem Obst oder Gemüse
- steckerfertige Ausführung
- anbaufähig
- Panorama-Seitenteile aus Polysterol mit Thermoverglasung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in weiß, RAL 9016, lackiert (Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- serienmäßig inkl. oberen schräggestellten Spiegel, 2 Regalauslagen, 435 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Preisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 630 mm tief; helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Aluminiumverkleidung, gesondert schaltbar
- Kältesystem mit Großflächenverdampfer
- mechanische Steuerung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- optional zusätzliche elektrische Tauwasserverdunstung



Maßzeichnung



Farbvarianten der Blenden Serie weiß RAL 9016

	MINOR 2000 100-M FV	MINOR 2000 130-M FV	MINOR 2000 190-M FV	MINOR 2000 250-M FV
	steckerfertig mit Aggregat, mit 2 verstellbare Etagen, Spiegel und Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	980 x 885 x 1940	1268 x 885 x 1940	1880 x 885 x 1940	2456 x 885 x 1940
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	2,12 m²	2,82 m²	4,25 m²	5,64 m²
Ausstellfläche	2 Fachböden, 435 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 630 mm tief			
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	1050 W / 230 V	1303 W / 230 V	1722 W / 230 V	2629 W / 400 V
Kälteleistung	1927 W / VT -10 °C	2360 W / VT -10 °C	2990 W / VT -10 °C	4720 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 950 g	R 404 a / 1250 g	R 404 a / 1700 g	R 404 a / 2 x 1250 g
Energieverbrauch	20,6 kWh/ 24h	23,0 kWh/ 24h	34,3 kWh/ 24h	54,0 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +7 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	175 kg	214 kg	280 kg	430 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Blenden weiß, RAL 9016 Seitenteile grau			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	459600040	459600045	459600050	459600055
Verkaufspreis	**3.223,00 €**	**3.667,00 €**	**4.301,00 €**	**6.582,00 €**

passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/37
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/minor.pdf

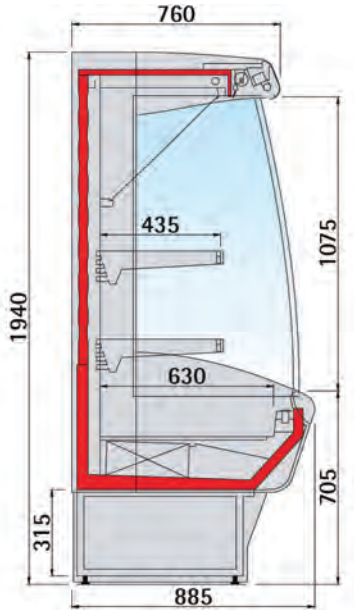


Wandkühlregal Serie MINOR FV - zentralgekühlt

Bautiefe: 885 mm

mit 2 verstellbaren Etagen, Spiegel und Bodenauslage

- Wandkühlregal mit Umluftkühlsystem zur Ausstellung von verpacktem Obst oder Gemüse
- zentralgekühlte Ausführung
- anbaufähig
- Panorama-Seitenteile aus Polysterol mit Thermoverglasung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in weiß, RAL 9016, lackiert (Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- serienmäßig inkl. oberen schräggestellten Spiegel, 2 Regalauslagen, 435 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Preisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 630 mm tief; helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Aluminiumverkleidung, gesondert schaltbar
- Kältesystem mit Großflächenverdampfer
- mechanische Steuerung
- zentralgekühlte Modelle mit Tauwasserablauf für den bauseitigen Anschluss
- optional elektrische Abtauheizung



Maßzeichnung



Farbvarianten der Blenden Serie weiß RAL 9016

	MINOR 2000 100-0 FV	MINOR 2000 130-0 FV	MINOR 2000 190-0 FV	MINOR 2000 250-0 FV
	zentralgekühlt ohne Aggregat, mit 2 verstellbare Etagen, Spiegel und Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	980 x 885 x 1940	1268 x 885 x 1940	1880 x 885 x 1940	2456 x 885 x 1940
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	2,12 m²	2,82 m²	4,25 m²	5,64 m²
Ausstellfläche	2 Fachböden, 435 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 630 mm tief			
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	205 W / 230 V	276 W / 230 V	382 W / 230 V	483 W / 230 V
Kälteleistung	1280 W / VT -10 °C	1650 W / VT -10 °C	2200 W / VT -10 °C	3300 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +7 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	165 kg	204 kg	265 kg	410 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Blenden weiß, RAL 9016 Seitenteile grau			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	459600060	459600065	459600070	459600075
Verkaufspreis	**2.633,00 €**	**2.857,00 €**	**3.488,00 €**	**4.450,00 €**

passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/37
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/minor.pdf

Neues Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Wandkühlregalen. Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf.

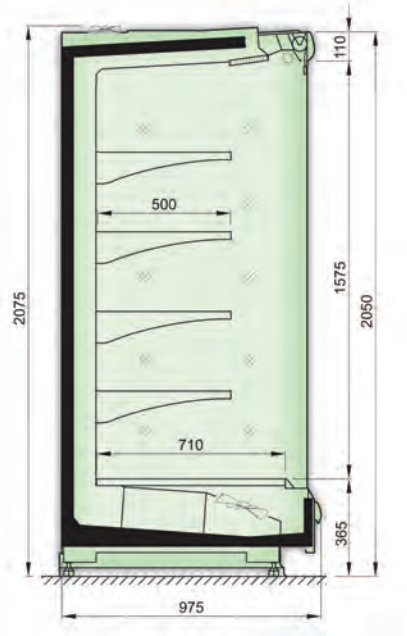
Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

ZUBEHÖR	MINOR 2000 70-M SL/MT	MINOR 2000 100-M SL/MT	MINOR 2000 130-M SL/MT	MINOR 2000 190-M SL/MT	MINOR 2000 250-M SL/MT	MINOR 2000 100-M FV	MINOR 2000 130-M FV	MINOR 2000 190-M FV	MINOR 2000 250-M FV	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Boden für 70er	●	-	-	-	-	-	-	-	-	459601053	37,00
elektrische Abtauung *MINOR 2000 70*	●	-	-	-	-	-	-	-	-	459600639	106,00
elektrische Abtauung *MINOR 2000 100*	-	●	-	-	-	●	-	-	-	459600640	130,00
elektrische Abtauung *MINOR 2000 130*	-	-	●	-	-	-	●	-	-	459600641	146,00
elektrische Abtauung *MINOR 2000 190*	-	-	-	●	-	-	-	●	-	459600642	160,00
Etagenbeleuchtung *(4) für Modell 70*	●	-	-	-	-	-	-	-	-	459600774	348,00
Etagenbeleuchtung *(4) für Modell 100*	-	●	-	-	-	●	-	-	-	459600706	514,00
Etagenbeleuchtung *(4) für Modell 130*	-	-	●	-	●	-	●	-	●	459600707	540,00
Etagenbeleuchtung *(4) für Modell 190*	-	-	-	●	-	-	-	●	-	459600720	738,00
Etagen-Frontgitter *Modell 100, 1000 x 90 mm*	-	●	-	-	-	●	-	-	-	459017426	17,00
Etagen-Frontgitter *Modell 190, 1800 x 90 mm*	-	-	-	●	-	-	-	●	-	459017427	25,00
Etagentrenngitter, T 400 mm	●	-	-	-	-	-	-	-	-	459056126	6,00
Etagenverstärkung für Modell 1 *ideal bei Präsentation von Getränken*	-	●	-	-	-	-	-	-	-	459600790	11,00
Etagenverstärkung für Modell 1 *ideal bei Präsentation von Getränken*	-	-	●	-	●	-	-	-	-	459600791	13,00
Etagenverstärkung für Modell 1 *ideal bei Präsentation von Getränken*	-	-	-	●	-	-	-	-	-	459600792	18,00
Frontgitter für 70er	●	-	-	-	-	-	-	-	-	459600759	9,00
Frontgitter für Etage *Modell 130 / 250 (2), 1200 x 90 mm*	-	-	●	-	●	-	●	-	●	459017417	18,00
Frontscheibe *für Etagen 130 und 250, 1200 x 90 mm*	-	-	●	-	●	-	●	-	●	459370813	14,00
Frontscheibe für Etagen *100 und 190, 900 x 90 mm*	-	●	-	●	-	●	-	●	-	459377441	11,00
Nachtrollo für Modell 70	●	-	-	-	-	-	-	-	-	459017117	86,00
Nachtrollo Modell 100	-	●	-	-	-	●	-	-	-	459017112	89,00
Nachtrollo Modell 130	-	-	●	-	-	-	●	-	-	459017113	102,00
Nachtrollo Modell 190	-	-	-	●	-	-	-	●	-	459017114	135,00
Nachtrollo Modell 250	-	-	-	-	●	-	-	-	●	459017115	175,00
Preisschiene 120 cm	-	-	-	-	●	-	-	-	●	459600751	9,00
Preisschiene 90 cm	-	●	-	●	-	●	-	●	-	459600750	8,00
Seitenteil rechts *mit Panorama-Glaseinsatz (Serie bei MINOR SL/MT und FV)*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	459600401	298,00
Zusammenbausatz *alle MINOR SL/MT und FV, zur Kanalisierung von Geräten erforderlich*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	459600700	82,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung



Gerlach L3 RDG
Dekorfarbe weiß ähnlich RAL 9003



Maßzeichnung



Anwendungsbeispiel Modell Gerlach Version L3 zur Ausstellung von verpacktem Fleisch oder Molkerei-Produkten

Wandkühlregal Serie Gerlach RDG-L3

Bautiefe: 975 mm
zentralgekühlte Version, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage,
Panorama-Seitenpaneele, anbaufähig

-
- Wandkühlregal mit Umluftkühlsystem in zentralgekühlter Ausführung
- Expansionsventil R 404a TES vorinstalliert (CO2-Kältechnik auf Anfrage möglich)
- 975 mm Bautiefe, anbaufähig
- Temperaturklasse 3M2, bzw. 3M1 mit Frontglas, zur Kühlung von vorverpacktem Fleisch, Obst oder Molkerei-Produkten
- doppelte Luftführung zur effizienten Eindämmung von Kälteaustritt
- großflächige, verglaste Panorama-Seitenteile
- serienmäßig inkl. 4 weißen Regalauslagen, 500 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung (0°, 10°, 20°) verstellbar und 1 weiße Bodenauslage, 710 mm tief
- Preisschiene, 39 mm, je Regalauslage
- helle, splittergeschützte Beleuchtung oben in der Dachblende, gesondert schaltbar
- digitaler Kühlstellenregler mit 2 NTC-Fühlern
- mechanische Temperaturanzeige im Warenbereich
- elektrische Abtauung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung in weiß, RAL 9003
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich

Außenverkleidung auch in den RAL-Farbtönen 9005 (schwarz), 1023 (gelb), 3000 (rot), 5010 (blau), 6029 (grün) lieferbar.

	Gerlach L3 RDG 120	**Gerlach L3 RDG 180**	**Gerlach L3 RDG 250**	**Gerlach L3 RDG 375**
	zentralgekühlt ohne Maschine, Panoramaseitenteile, mit 4 verstellbaren Etagen und Bodenauslage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1350 x 975 x 2075	1975 x 975 x 2075	2600 x 975 x 2075	3850 x 975 x 2075
LEISTUNGSDATEN				
Nettoinhalt	338 l	506 l	676 l	1013 l
Ausstellfläche	3,38 m²	5,06 m²	6,76 m²	10,13 m²
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	563 W / 230 V	910 W / 230 V	1174 W / 230 V	1761 W / 230 V
Kälteleistung	2199 W / VT -10 °C	3298 W / VT -10 °C	4398 W / VT -10 °C	6596 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a			
Energieverbrauch	18,11 kWh/ 24h	26,93 kWh/ 24h	35,12 kWh/ 24h	52,68 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-1 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (bis 30°C Umgebungstemperatur)			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	456200232	456200233	456200234	456200235
Verkaufspreis	**4.679,00 €**	**5.475,00 €**	**6.199,00 €**	**8.229,00 €**
SERIENZUBEHÖR				
Panoramaseitenteil L3, links				
Panoramaseitenteil L3, rechts				

passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/39
Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.
Türsysteme sowie CO2-Kältetechnik auf Anfrage möglich!

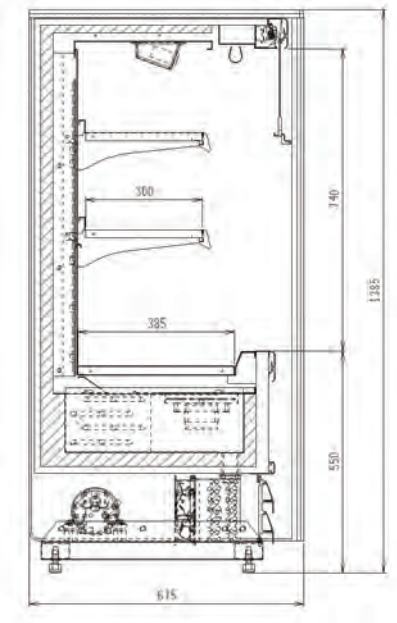
Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

ZUBEHÖR	Gerlach L3 RDG 120	Gerlach L3 RDG 180	Gerlach L3 RDG 250	Gerlach L3 RDG 375	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Bodengitter	●	●	●	●	456900216	23,00
doppelte Stoßkante aus *2 Edelstahlrohren 2x Ø 25 mm, per Meter*	●	●	●	●	456900217	59,00
elektrisches Nachtrollo mit *Antrieb, 120*	●	-	-	-	456900197	447,00
elektrisches Nachtrollo mit *Anschlußstück, 120*	●	-	-	-	456900202	245,00
elektrisches Nachtrollo mit *Antrieb, 180*	-	●	-	-	456900198	447,00
elektrisches Nachtrollo mit *Antrieb, 250*	-	-	●	-	456900200	489,00
elektrisches Nachtrollo mit *Antrieb, 375*	-	-	-	●	456900201	576,00
elektrisches Nachtrollo mit *Anschlußstück, 375*	-	-	-	●	456900206	330,00
Frontseitige Thermoscheibe *für Bodenauslage, 120*	●	-	-	-	456900212	121,00
Frontseitige Thermoscheibe *für Bodenauslage, 180/ 375*	-	●	-	●	456900213	147,00
Frontseitige Thermoscheibe *für Bodenauslage, 250*	-	-	●	-	456900215	176,00
manuelles Nachtrollo, 125	●	-	●	●	456900207	98,00
manuelles Nachtrollo, 180	-	●	-	●	456900208	116,00
Panoramaseitenteil L3, links	●	●	●	●	456900178	473,00
Panoramaseitenteil L3, rechts	●	●	●	●	456900179	473,00
Regalboden 500 mm tief, *1075/ 930*	●	●	●	●	456900190	75,00
Seitenteil L3, geschlossen, *links*	●	●	●	●	456900180	457,00
Seitenteil L3, geschlossen, *rechts*	●	●	●	●	456900181	457,00
Seitenteil L3, geschlossen, *mit Spiegel innen, links*	●	●	●	●	456900182	584,00
Seitenteil L3, geschlossen, *mit Spiegel innen, rechts*	●	●	●	●	456900183	584,00
Sockelverkleidung in Edelstahl *AISI 304, per Meter*	●	●	●	●	456900220	171,00
Spiegel für Rückwand/ *Seitenteil, aussen*	●	●	●	●	456900209	199,00
Spiegel, schräg, per Meter	●	●	●	●	456900194	75,00
Trennwand geschäumt L3, *geschlossen*	●	●	●	●	456900184	457,00
Trennwand L3, Plexiglas	●	●	●	●	456900185	178,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung



MINI ORIENTAL
vielfältige Anwendungsmöglichkeiten



Maßzeichnung

Wandkühlregal Serie MINI ORIENTAL - steckerfertig

Bautiefe: 675 mm

mit 2 verstellbaren Etagen und Bodenauslage, Seitenpaneele geschäumt mit Aluminiumprofil

- Wandkühlregal mit Umluftkühlsystem in steckerfertiger Ausführung
- nicht kanalisierbar
- Seitenteile geschäumt mit Aluminiumprofil
- Außen- und Innenverkleidung aus weiß lackiertem Stahlblech mit Aluminiumprofilen
- serienmäßig inkl. 2 Regalauslagen, 300 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Preisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 385 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Modelle in CNS und zentralgekühlte Ausführungen auf Anfrage

	MINI ORIENTAL 100-VB SLIM	MINI ORIENTAL 120-VB SLIM	MINI ORIENTAL 150-VB SLIM	MINI ORIENTAL 180-VB SLIM
	steckerfertige Version, 2 verstellbare Etagen und Bodenauslage, Seitenpaneele geschäumt mit Aluminiumprofil			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	960 x 675 x 1386	1250 x 675 x 1386	1510 x 675 x 1386	1856 x 675 x 1386
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	969 W / 230 V	1200 W / 230 V	1462 W / 230 V	1523 W / 230 V
Kälteleistung	633 W / VT -10 °C	796 W / VT -10 °C	1115 W / VT -10 °C	1323 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
VERKLEIDUNG				
außen	weiß			
innen	weiß			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	418011100	418011120	418011150	418011180
Verkaufspreis	**3.694,00 €**	**4.085,00 €**	**4.582,00 €**	**5.023,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
MINI ORIENTAL 100-VB SLIM	NR	inkl. Nachtrollo	3.854,00
MINI ORIENTAL 120-VB SLIM	NR	inkl. Nachtrollo	4.278,00
MINI ORIENTAL 150-VB SLIM	NR	inkl. Nachtrollo	4.817,00
MINI ORIENTAL 180-VB SLIM	NR	inkl. Nachtrollo	5.308,00

passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/41
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/mini-oriental.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

ZUBEHÖR	MINI ORIENTAL 100-VB SLIM	MINI ORIENTAL 120-VB SLIM	MINI ORIENTAL 150-VB SLIM	MINI ORIENTAL 180-VB SLIM	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
elektrische Tauwasserverdunstu *für steckerfertige Geräte*	●	●	●	●	418009000	243,00
Glas-Produktstopper (1) *pro Etagenboden für Modell 065*	●	-	-	-	418A022600	48,00
Glas-Produktstopper (1) *pro Etagenboden für Modell 120*	-	●	-	-	418A022602	48,00
Glas-Produktstopper (1) *pro Etagenboden für Modell 150*	-	-	●	-	418A022603	57,00
Glas-Produktstopper (1) *pro Etagenboden für Modell 100*	-	-	-	●	418A022601	48,00
Kit LED Beleuchtung Modell 120 *(Tablare + Dach) CLIPPER*	-	●	-	-	418A080013	768,00
Kit LED Beleuchtung Modell 150 *(Tablare + Dach) CLIPPER*	-	-	●	-	418A080014	898,00
Kit LED Beleuchtung Modell 180 *(Tablare + Dach) CLIPPER*	-	-	-	●	418A080015	127,00
Motorisiertes Nachtrollo *für Modell 100*	●	-	-	-	418A053000	495,00
Motorisiertes Nachtrollo *für Modell 120*	-	●	-	-	418A053001	526,00
Motorisiertes Nachtrollo *für Modell 150*	-	-	●	-	418A053002	556,00
Motorisiertes Nachtrollo *für Modell 180*	-	-	-	●	418A053003	583,00
Nachtrollo 100	●	-	-	-	41801001	160,00
Nachtrollo 120 u. 240 (2) SLIM	-	●	-	-	41801201	193,00
Nachtrollo 150 + 300 (2) SLIM	-	-	●	-	41801501	235,00
Nachtrollo 180 + 360 (2) SLIM	-	-	-	●	41801801	185,00
Plexiglas-Prduktstopper (1) *pro Etagenboden für Modell 065*	●	-	-	-	418A022605	23,00
Plexiglas-Prduktstopper (1) *pro Etagenboden für Modell 120*	-	●	-	-	418A022607	34,00
Plexiglas-Prduktstopper (1) *pro Etagenboden für Modell 150*	-	-	●	-	418A022608	383,00
Plexiglas-Prduktstopper (1) *pro Etagenboden für Modell 100*	-	-	-	●	418A022606	28,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung



GENIUS 2 H 145-L100
Sonderfarbe rot (RAL 3020)



Farbvarianten der Blenden
Serie weiß RAL 9016



Impuls-Verkaufsregal Serie GENIUS 2 - steckerfertig

OSCARTIELLE Cool display

Bautiefe: 690 mm

mit 3 verstellbaren Etagen

- Impulsverkaufsregal mit Umluftkühlsystem in steckerfertiger Ausführung
- anbaufähig
- geschäumte Seitenteile mit Panorama-Glaseinsatz
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in weiß, RAL 9016 (Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- serienmäßig inkl. 3 Regalauslagen, 180/240/360 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar; Aluminiumpreisschiene je Regalauslage; 1 Bodenauslage, 480 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- mechanische Steuerung
- steckerfertige Modelle mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung
- zentralgekühlte Modelle auf Anfrage möglich

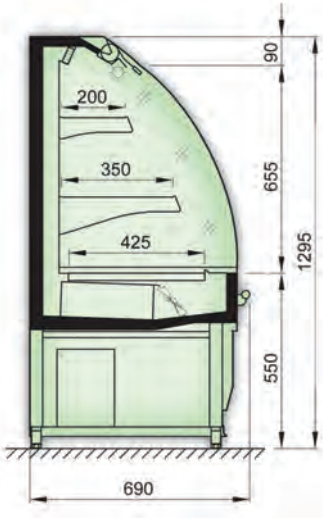
	GENIUS 2 H145-L63	GENIUS 2 H145-L70	GENIUS 2 H145-L100	GENIUS 2 H145-L130	GENIUS 2 H145-L200	GENIUS 2 H145-Kopfteil
	steckerfertig, 3 verstellbare Etagen					
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	1042 x 690 x 1457	1042 x 690 x 1457	1042 x 690 x 1457	1042 x 690 x 1457	1042 x 690 x 1457	1042 x 690 x 1457
LEISTUNGSDATEN						
Ausstellfläche	0,60 m²	0,97 m²	1,17 m²	1,58 m²	2,13 m²	1,76 m²
Ausstellfläche	1 Fachboden, 180 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Fachboden, 240 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Fachboden, 360 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 480 mm tief					
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	560 W / 230 V	605 W / 230 V	893 W / 230 V	1012 W / 230 V	1241 W / 230 V	1012 W / 230 V
Kälteleistung	738 W / VT -10 °C	1058 W / VT -10 °C	1448 W / VT -10 °C	1927 W / VT -10 °C	2360 W / VT -10 °C	1927 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a					
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto / Netto	80 kg / 74 kg	96 kg / 90 kg	125 kg / 115 kg	160 kg / 150 kg	245 kg / 230 kg	225 kg / 215 kg
VERKLEIDUNG						
außen	Blenden weiß, RAL 9016 Unterbau und Stoßleiste grau					
innen	weiß					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	459728010	459728012	459728014	459728016	459728018	459728046
Verkaufspreis	**2.915,00 €**	**2.990,00 €**	**3.360,00 €**	**3.480,00 €**	**4.105,00 €**	**4.775,00 €**

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/genius2.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



Atlanta 10 RDA
Sonderfarbe rot RAL 3000



Maßzeichnung



Atlanta in Version Edelstahl
siehe Sonderzubehör



Atlanta Anwendungsbeispiel
Abb. zeigt Sonderausstattungen

Impuls-Verkaufsregal Atlanta 10 RDA - steckerfertig

Bautiefe: 690 mm

2 in Höhe und Neigung verstellbare Etagen

- Impulsverkaufsregal mit Umluftkühlsystem in steckerfertiger Ausführung
- anbaufähig
- Temperaturklasse 3M1
- großflächige Panorama-Seitenteile aus Plexiglas
- serienmäßig inkl. 2 Regalauslagen, 200/350 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung (0°, 10°, 20°) verstellbar, 1 Bodenauslage, 425 mm tief
- Preisschiene, 39 mm, je Regalauslage
- helle Beleuchtung im Deckenteil, hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- elektrische Abtauung und automatische Tauwasserverdunstung
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung in weiß, RAL 9003, Sockelfarbe in schwarz, RAL 9005. Außenverkleidung auch in den RAL-Farbtönen 9005 (schwarz), 1023 (gelb), 3000 (rot), 5010 (blau), 6029 (grün) lieferbar

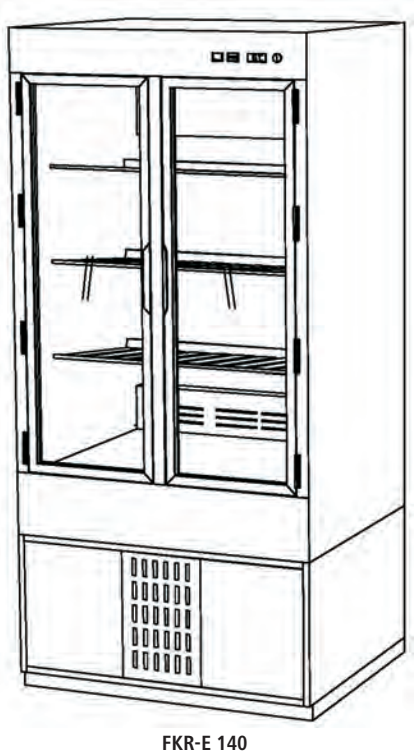
	Atlanta 10 RDA 120	**Atlanta 10 RDA 180**	**Atlanta 10 RDA 250**
	steckerfertige Version mit 2 verstellbaren Etagen und Bodenauslage		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1270 x 690 x 1295	1895 x 690 x 1295	2520 x 690 x 1295
LEISTUNGSDATEN			
Nettoinhalt	121 l	182 l	243 l
Ausstellfläche	1,21 m²	1,82 m²	2,43 m²
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	1122 W / 230 V	1128 W / 230 V	1697 W / 230 V
Kälteleistung	1690 W / VT -10 °C	1922 W / VT -10 °C	2990 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a		
Energieverbrauch	17,7 kWh/ 24h	20,8 kWh/ 24h	30,9 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-1 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	3 (bis 30°C Umgebungstemperatur)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	192 kg / 160 kg	294 kg / 245 kg	384 kg / 320 kg
VERKLEIDUNG			
außen	weiß, RAL 9003, Sockelfarbe in schwarz, RAL 9005		
innen	weiß		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	456200229	456200230	456200231
Verkaufspreis	**3.549,00 €**	**4.380,00 €**	**4.867,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Etagenbeleuchtung T5 „Pentura Mini“, per Stück	456900163	68,00
manuelles Nachtrollo, 1,25/2,5	456900166	85,00
manuelles Nachtrollo, 1,875	456900167	116,00
Spezialbeleuchtung für Fleich oder Kuchen, per Stück	456900164	23,00
Stoßleiste, RDA, per Meter	456900165	68,00

Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.



FKR-E 80



FKR-E 140

Flaschenkühlregal Serie FKRE - steckerfertig

mit 1 oder 2 Drehtüren und 3 CNS-Zwischenböden

- Flaschenkühlregal mit Umluftkühlung
- steckerfertige Ausführung
- außen und innen aus CNS DIN 1.430
- bedienungsseitig Drehtür/Drehtüren mit Isolierverglasung
- Türrahmenheizung
- kundenseitig offen, mit abschließbarem elektrischen Rollo für den Nachtbetrieb
- wahlweise mit 3 schräg oder gerade positionierten CNS-Zwischenböden, gelocht, inklusive Flaschenführungen und Preisschildleiste
- blendfreie Beleuchtung senkrecht in den Seitenwänden angeordnet
- automatische Abtauung
- 40 mm starke Isolierung
- Kältesystem mit großflächig beschichtetem Lamellenverdampfer in der Bodenwanne montiert
- zwangsbelüftetem Kälteaggregat im Maschinenfach montiert
- Bei allen Modellen ist ein bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich

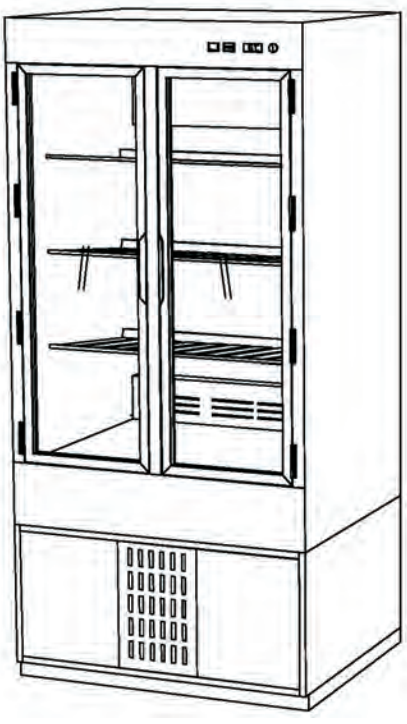
	FKR-E 80	FKR-E 100	FKR-E 140
	steckerfertiges Modell mit 1 Drehtür und 3 CNS-Zwischen-böden	steckerfertiges Modell mit 2 Drehtüren und 3 CNS-Zwischenböden	
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	800 x 800 x 2100	1000 x 800 x 2100	1400 x 800 x 2100
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	1,28 m²	1,64 m²	2,37 m²
Ausstellfläche	3 Fachböden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 560 mm tief		
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	1137 W / 230 V	1668 W / 230 V	2410 W / 230 V
Kälteleistung	1145 W / VT -10 °C	1906 W / VT -10 °C	2057 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+6 bis +15 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)		
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485381405	485381410	485381420
Verkaufspreis	**8.148,00 €**	**9.815,00 €**	**11.722,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Sonderausführung FKRE + Z 100-RG - Minderpreis, anstelle von Isolierglastüren Rückwand in CNS (Bedienungsseite = Kundenseite)	485381902	auf Anfrage
Sonderausführung FKRE + Z 140-RG - Minderpreis, anstelle von Isolierglastüren Rückwand in CNS (Bedienungsseite = Kundenseite)	485381904	auf Anfrage
Sonderausführung FKRE + Z 80-RG - Minderpreis, anstelle von Isolierglastüren Rückwand in CNS (Bedienungsseite = Kundenseite)	484381901	auf Anfrage

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



FKR-Z 80



FKR-Z 140

Flaschenkühlregal Serie FKRZ - zentralgekühlt

mit 1 oder 2 Drehtüren und 3 CNS-Zwischenböden

- Flaschenkühlregal mit Umluftkühlung
- zentralgekühlter Ausführung
- außen und innen aus CNS DIN 1.430
- bedienungsseitig Drehtür/Drehtüren mit Isolierverglasung
- Türrahmenheizung
- kundenseitig offen, mit abschließbarem elektrischen Rollo für den Nachtbetrieb
- wahlweise mit 3 schräg oder gerade positionierten CNS-Zwischenböden, gelocht, inklusive Flaschenführungen und Preisschildleiste
- blendfreie Beleuchtung senkrecht in den Seitenwänden angeordnet
- automatische Abtauung
- 40 mm starke Isolierung
- Kältesystem mit großflächig beschichtetem Lamellenverdampfer in der Bodenwanne montiert
- vorinstalliertes Expansionsventil R 404 a, Leitungen in das Installationsfach geführt
- Bei allen Modellen ist ein bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich

	FKR-Z 80	FKR-Z 100	FKR-Z 140
	zentralgekühltes Modell mit 1 Drehtür und 3 CNS-Zwischenböden	zentralgekühltes Modell mit 2 Drehtüren und 3 CNS-Zwischenböden	
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	800 x 800 x 2100	1000 x 800 x 2100	1400 x 800 x 2100
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	1,28 m²	1,64 m²	2,37 m²
Ausstellfläche	3 Fachböden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 560 mm tief		
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	80 W / 230 V	140 W / 230 V	230 W / 230 V
Kälteleistung	1145 W / VT -10 °C	1906 W / VT -10 °C	2057 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+6 bis +15 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)		
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485381505	485381510	485381520
Verkaufspreis	**6.436,00 €**	**8.043,00 €**	**10.054,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Sonderausführung FKRE + Z 100-RG - Minderpreis, anstelle von Isolierglastüren Rückwand in CNS (Bedienungsseite = Kundenseite)	484381902	auf Anfrage
Sonderausführung FKRE + Z 140-RG - Minderpreis, anstelle von Isolierglastüren Rückwand in CNS (Bedienungsseite = Kundenseite)	484381904	auf Anfrage
Sonderausführung FKRE + Z 80-RG - Minderpreis, anstelle von Isolierglastüren Rückwand in CNS (Bedienungsseite = Kundenseite)	484381901	auf Anfrage



FKV-F- (Aufbau)



FKV-U-F- (Auf-/Unterbau)

Fleischkühlvitrine Serie FKV-F - zentralgekühlt

mit Fleischgehänge

- Gehäuse innen und außen CNS 1.4301, geschliffen
- Isolierung 40 mm Hartschaum
- Schiebetüren mit Isolierverglasung und eloxiertem Aluminiumrahmen, beheizt
- beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft
- Verdampfer mit Expansionsventil und Tauwasserauffangschale; Kältemittel-, Elektro- und Tauwasserleitungen sind zum Installationsfach geführt
- Temperaturanzeige mit Thermostat und Abtauregelung
- innen 2 durchgehende, versetzte Fleischgehänge mit Haken
- durchgehende Bodenabstellfläche und Platz für einen Fleischwolf
- Steckdose für Fleischwolf optional als Zubehör 230 V oder 400 V
- Kaltlichtleuchte zur Innenbeleuchtung.

- Gastronorm-Unterbau-Kühltisch komplett aus CNS 1.4301
- Außengehäuse geschliffen; Innenwanne gerundet
- Isolierung: 40 mm Hartschaum
- Sockel aus CNS, 100 mm hoch
- Türen-Element mit umlaufendem Magnetdichtungsrahmen
- 3 höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1-Einsätze, 1 Rost GN 1/1 aus CNS, Schubladen GN 1/1 mit Vollauszug komplett aus CNS
- Seitenwände für optimale Luftzirkulation gelocht
- als Volllade oder zum Einsatz von GN 1/1-Schalen; beschichteter Lamellenverdampfer in CNS mit Umluft
- Installationsleitungen ins Installationsfach geführt; Verdampfer mit Expansionsventil; Elektroleitungen bis Klemmkasten verlegt
- Temperaturanzeige mit Thermostat in Bedienungsblende

	FKV-F-110 (Aufbau)	FKV-F-150 (Aufbau)	FKV-F-198 (Aufbau)	FKV-U-F-110 (Auf-/Unterbau)	FKV-U-F-150 (Auf-/Unterbau)	FKV-U-F-198 (Auf-/Unterbau)
	mit Fleischgehänge					
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	1100 x 660 x 1300	1500 x 660 x 1300	1980 x 660 x 1300	1100 x 660 x 2100	1500 x 660 x 2100	1980 x 660 x 2100
Tiefe bei geöffneter Schublade				1140	1140	1140
LEISTUNGSDATEN						
Bruttoinhalt	287 l	453 l	607 l	722 l	1022 l	1345 l
Türen im Unterbau				2	3	4
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	86 W / 230 V	110 W / 230 V	120 W / 230 V	86 W / 230 V	110 W / 230 V	120 W / 230 V
Kälteleistung	460 W / VT -5 °C	540 W / VT -5 °C	720 W / VT -5 °C	765 W / VT -10 °C	910 W / VT -10 °C	1180 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a					
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	Vitrine +2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			Vitrine +2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF Unterbau -2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	485303000	485303001	485303002	485304010	485304011	485304012
Verkaufspreis	**6.069,00 €**	**7.153,00 €**	**8.102,00 €**	**9.717,00 €**	**11.371,00 €**	**13.326,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Schloss je Tür, ab Werk eingebaut ab Werk eingebaut	485190010	42,00
3 Vollauszüge anstatt einer Tür, Nutzhöhe je 160 mm	485290380	1.065,00
Schiebehaken	485303150	23,00
Steckdose 230 V	485303145	126,00
Steckdose 400 V	485303146	167,00
Vollauszüge 2 x 1/2 GN 1/1 anstelle einer Tür, Nutzhöhe 265/265 mm	485290371	611,00

Auch als Käsekühlvitrine erhältlich!

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



FKV-S- (Aufbau)



FKV-U-S- (Auf-/Unterbau)

Fleischkühlvitrine Serie FKV-S - zentralgekühlt

mit Spiegel und schräggestellten Ebenen für GN-Schalen

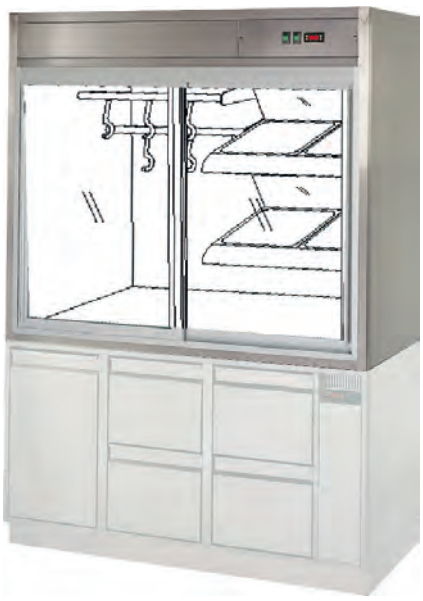
- Gehäuse innen und außen CNS 1.4301, geschliffen
- Isolierung 40 mm Hartschaum
- Schiebetüren mit Isolierverglasung und eloxiertem Aluminiumrahmen, beheizt
- beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft
- Verdampfer mit Expansionsventil und Tauwasserauffangschale; Kältemittel-, Elektro- und Tauwasserleitungen sind zum Installationsfach geführt
- Temperaturanzeige mit Thermostat und Abtauregelung
- innen 2 schräggestellte Ebenen für GN 1/1-Schalen längs oder beliebiger GN-Größe mit Querstegen
- oberhalb schräggestellte Spiegel
- durchgehende Bodenabstellfläche und Platz für einen Fleischwolf
- Steckdose für Fleischwolf optional als Zubehör 230 V oder 400 V
- Kaltlichtleuchte zur Innenbeleuchtung.

- Gastronorm-Unterbau-Kühltisch komplett aus CNS 1.4301
- Außengehäuse geschliffen; Innenwanne gerundet
- Isolierung: 40 mm Hartschaum
- Sockel aus CNS, 100 mm hoch
- Türen-Element mit umlaufendem Magnetdichtungsrahmen
- 3 höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1-Einsätze, 1 Rost GN 1/1 aus CNS, Schubladen GN 1/1 mit Vollauszug komplett aus CNS
- Seitenwände für optimale Luftzirkulation gelocht
- als Volllade oder zum Einsatz von GN 1/1-Schalen; beschichteter Lamellenverdampfer in CNS mit Umluft
- Installationsleitungen ins Installationsfach geführt; Verdampfer mit Expansionsventil; Elektroleitungen bis Klemmkasten verlegt
- Temperaturanzeige mit Thermostat in Bedienungsblende

	FKV-S-110 (Aufbau)	**FKV-S-150 (Aufbau)**	**FKV-S-198 (Aufbau)**	**FKV-U-S-110 (Auf-/Unterbau)**	**FKV-U-S-150 (Auf-/Unterbau)**	**FKV-U-S-198 (Auf-/Unterbau)**
	mit Spiegel und schräggestellten Ebenen für GN-Schalen					
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	1100 x 660 x 1300	1500 x 660 x 1300	1980 x 660 x 1300	1100 x 660 x 2100	1500 x 660 x 2100	1980 x 660 x 2100
Tiefe bei geöffneter Schublade				1140	1140	1140
LEISTUNGSDATEN						
Bruttoinhalt	287 l	453 l	607 l	722 l	1022 l	1345 l
Türen im Unterbau				2	3	4
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	86 W / 230 V	110 W / 230 V	120 W / 230 V	86 W / 230 V	110 W / 230 V	120 W / 230 V
Kälteleistung	460 W / VT -5 °C	540 W / VT -5 °C	720 W / VT -5 °C	765 W / VT -10 °C	910 W / VT -10 °C	1180 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a					
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	Vitrine +2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			Vitrine +2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF Unterbau -2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	485303100	485303101	485303102	485304110	485304111	485304112
Verkaufspreis	**6.758,00 €**	**7.893,00 €**	**8.898,00 €**	**10.405,00 €**	**12.108,00 €**	**14.122,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Schloss je Tür, ab Werk eingebaut ab Werk eingebaut	485190010	42,00
3 Vollauszüge anstatt einer Tür, Nutzhöhe je 160 mm	485290380	1.065,00
Seiteninnenwände mit Spiegel	485303140	335,00
Vollauszüge 2 x 1/2 GN 1/1 anstelle einer Tür, Nutzhöhe 265/265 mm	485290371	611,00

Auch als Käsekühlvitrine erhältlich!



FKV-FS- (Aufbau)



FKV-U-FS- (Auf-/ Unterbau)

Fleischkühlvitrine Serie FKV-FS - zentralgekühlt

mit schrägen Ebenen und Fleischgehänge

- Gehäuse innen und außen CNS 1.4301, geschliffen
- Isolierung 40 mm Hartschaum
- Schiebetüren mit Isolierverglasung und eloxiertem Aluminiumrahmen, beheizt
- beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft
- Verdampfer mit Expansionsventil und Tauwasserauffangschale; Kältemittel-, Elektro- und Tauwasserleitungen sind zum Installationsfach geführt
- Temperaturanzeige mit Thermostat und Abtauregelung
- innen 2 schräggestellte Ebenen für GN 1/1-Schalen längs oder beliebiger GN-Größe mit Querstegen und zwei Fleischhängeschienen mit Haken
- oberhalb schräggestellte Spiegel
- durchgehende Bodenabstellfläche und Platz für einen Fleischwolf
- Steckdose für Fleischwolf optional als Zubehör 230 V oder 400 V
- Kaltlichtleuchte zur Innenbeleuchtung.

- Gastronorm-Unterbau-Kühltisch komplett aus CNS 1.4301
- Außengehäuse geschliffen; Innenwanne gerundet
- Isolierung: 40 mm Hartschaum
- Sockel aus CNS, 100 mm hoch
- Türen-Element mit umlaufendem Magnetdichtungsrahmen
- 3 höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1-Einsätze, 1 Rost GN 1/1 aus CNS, Schubladen GN 1/1 mit Vollauszug komplett aus CNS
- Seitenwände für optimale Luftzirkulation gelocht
- als Volllade oder zum Einsatz von GN 1/1-Schalen; beschichteter Lamellenverdampfer in CNS mit Umluft
- Installationsleitungen ins Installationsfach geführt; Verdampfer mit Expansionsventil; Elektroleitungen bis Klemmkasten verlegt
- Temperaturanzeige mit Thermostat in Bedienungsblende

	FKV-FS-110 (Aufbau)	FKV-FS-150 (Aufbau)	FKV-FS-198 (Aufbau)	FKV-U-FS-110 (Auf-/Unterbau)	FKV-U-FS-150 (Auf-/Unterbau)	FKV-U-FS-198 (Auf-/Unterbau)
	mit schrägen Ebenen und Fleischgehänge					
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	1100 x 660 x 1300	1500 x 660 x 1300	1980 x 660 x 1300	1100 x 660 x 2100	1500 x 660 x 2100	1980 x 660 x 2100
Tiefe bei geöffneter Schublade				1140	1140	1140
LEISTUNGSDATEN						
Bruttoinhalt	287 l	453 l	607 l	722 l	1022 l	1345 l
Türen im Unterbau				2	3	4
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	86 W / 230 V	110 W / 230 V	120 W / 230 V	86 W / 230 V	110 W / 230 V	120 W / 230 V
Kälteleistung	460 W / VT -5 °C	540 W / VT -5 °C	720 W / VT -5 °C	765 W / VT -10 °C	910 W / VT -10 °C	1180 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a					
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	Vitrine +2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			Vitrine +2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF Unterbau -2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	485303200	485303201	485303202	485304210	485304211	485304212
Verkaufspreis	**6.880,00 €**	**8.031,00 €**	**9.089,00 €**	**10.529,00 €**	**12.249,00 €**	**14.313,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Schloss je Tür, ab Werk eingebaut ab Werk eingebaut	485190010	42,00
3 Vollauszüge anstatt einer Tür, Nutzhöhe je 160 mm	485290380	1.065,00
Schiebehaken	485303150	23,00
Steckdose 230 V	485303145	126,00
Steckdose 400 V	485303146	167,00
Vollauszüge 2 x 1/2 GN 1/1 anstelle einer Tür, Nutzhöhe 265/265 mm	485290371	611,00

Auch als Käsekühlvitrine erhältlich!

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Lebensmittel- & Frischwarentheken *(Sortierung aufsteigend nach Bautiefe)*
Konditorei- & Snacktheken
Fischtheken



Lebensmittel- & Frischwarentheken
9/1 - 9/26



Konditorei- & Snacktheken
9/27 - 9/35



Fischtheken
9/36 - 9/43

Neu bei NordCap:

Montage von Frischwarentheken und Wandkühlregalen

Auf Wunsch können wir die NordCap Frischwarentheken und Wandkühlregale direkt vor Ort fachmännisch aufbauen lassen. Dieser Service erfolgt durch von uns autorisierte Mitarbeiter unseres Montage-Partners.

Ab drei Einheiten können die Frischwarentheken und Wandkühlregale zum Festpreis professionell montiert werden. Wichtig: Der Baufortschritt muss soweit fertig gestellt sein, dass die Geräte eingebracht und montiert werden können.

Dieses Service-Produkt garantiert einen passgenauen Aufbau sowie eine reibungslose Inbetriebnahme der NordCap Frischwarentheken und Wandkühlregale.

Sprechen Sie uns an!

Planungsunterstützung für die Einrichtung oder Umgestaltung eines Lebensmittelmarktes finden Sie im Internet unter **www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf**

Lebensmitteltheken: reihenweise Frische präsentieren!

Für fast alle Lebensmittel ist die Kühlung ein notwendiges Mittel zur Erhaltung der Frische. Denn Kälte senkt die Temperatur der Lebensmittel und verlangsamt die physiologischen, biochemischen und mikrobiologischen Zerfallprozesse.

Die Frischwarentheken Im NordCap-Programm sind sowohl mit ihrer Technik und Funktionalität als auch mit ihrem Design richtungsweisend in der Kältebranche. Sie garantieren eine einwandfreie, auf die Bedürfnisse einzelner Lebensmittelgruppen genau abgestimmte Kühlung unter optimalen, hygienischen Bedingungen.

Voraussetzung hierfür ist natürlich, dass die richtigen Lagertemperaturen für Lebensmittel bekannt sind und auch eingehalten werden.



Frischwarentheken Serie Lhotse 06
Die Frischwarentheke Lhotse LDL 06 OM mit Umluftkühlung ist das ideale Kühlmöbel für die Ausstellung von Fleisch- und Wurstwaren sowie Milchprodukten.
Die Serie ist für den Anschluss an eine externe Kältemaschine vorgesehen und anbaufähig.
Mit vier Breiten von 1330 bis 3830 Millimeter zeigt die Serie Lhotse 06 räumliche Flexibilität.

vorgeschriebene Lagertemperaturen	Lebensmittel	empfohlene Lagertemperaturen
0/+3 °C	Fleischwaren (Hackfleisch, verpackte Fleischwaren, Innereien, Fertiggerichte)	0/+2 °C (oder -1/+1 °C)
0/+4 °C	Geflügel, Kaninchen, Wildbret	0/+2 °C
0/+6 °C	Fleisch- und Wurstwaren	+2/+4 °C
0/+2 °C	Fisch, Muschelfleisch	0 °C
+5/+15 °C	lebende Muscheln	+6/+10 °C
0/+3 °C	Fertiggerichte (mit Fleisch oder Fisch)	0/+2 °C (oder -1/+1 °C)
0/+6 °C	Milchprodukte	+4/+6 °C (oder +2/+4 °C)
0/+4 °C	Frischmilch	+2/+4 °C (oder 0/+2 °C)
0/+8 °C	Eier	+4/+6 °C
0/+8 °C	gekühltes Obst und Gemüse	+4/+8 °C

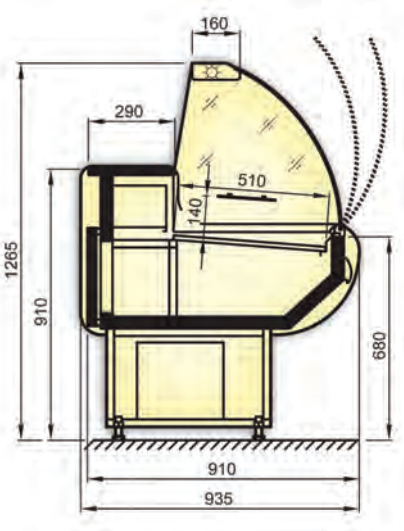


Modell Classic
Farbvariante gelb ähnlich RAL 1023

Frischwarentheke Serie Classic

steckerfertige Ausführung mit stiller Kühlung und Unterbaukühlung

- Frischwarentheke mit stiller Kühlung in steckerfertiger Ausführung
- Lieferumfang inklusive hellgrauer ABS-Seitenteile
- beheizte, gebogene Frontverglasung aus gehärtetem Glas, zur einfachen Reinigung nach vorne kippbar
- robuster Edelstahl-Unterbaukühlung modellabhängig mit 1-3 Türen
- 160 mm tiefe Zahlplatte und Scheibenprofile aus Aluminium gefertigt
- 510 mm tiefe Edelstahl-Auslagefläche, DIN 1.4301
- 290 mm tiefe Edelstahl-Arbeitsplatte, DIN 1.4301
- helle, splittergeschützte Beleuchtung oben unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- robuste graue Wagenstoßleiste
- Serienausstattung inkl. bedienseitiger Plexiglas-Nachtabdeckungen
- elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- elektrische Abtauung und automatische Tauwasserverdunstung
- Front-Dekorelemente aus lackiertem Stahlblech in weiß (RAL 9003), Sockelfarbe in schwarz (RAL 9005).
  weitere mögliche Farbvarianten:
  RAL 1023 (gelb), RAL 3000 (rot), RAL 5010 (blau), RAL 6029 (grün)



Maßzeichnung

	Classic 01 LSC 120	Classic 01 LSC 150	Classic 01 LSC 170	Classic 01 LSC 200	Classic 01 LSC 250	Classic 01 LSC 300
	steckerfertige Ausführung mit stiller Kühlung und Unterbaukühlung					
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	1205 x 935 x 1265	1505 x 935 x 1265	1705 x 935 x 1265	2005 x 935 x 1265	2330 x 935 x 1265	2930 x 935 x 1265
innen (B x T x H)	510	510	510	510	510	510
LEISTUNGSDATEN						
Nettoinhalt	79 l	100 l	115 l	136 l	159 l	202 l
Ausstellfläche	0,56 m²	0,72 m²	0,82 m²	0,97 m²	1,14 m²	1,44 m²
Türen im Unterbau	1	1	2	2	2	3
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	386 W / 230 V	402 W / 230 V	484 W / 230 V	601 W / 230 V	718 W / 230 V	851 W / 230 V
Kälteleistung	280 W / VT -10 °C	380 W / VT -10 °C	440 W / VT -10 °C	540 W / VT -10 °C	640 W / VT -10 °C	800 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a					
Energieverbrauch	5,83 kWh/ 24h	6,33 kWh/ 24h	7,11 kWh/ 24h	8,82 kWh/ 24h	9,35 kWh/ 24h	11,60 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+1 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	3 (bis 30°C Umgebungstemperatur)					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto / Netto	115 kg / 95 kg	138 kg / 115 kg	175 kg / 145 kg	200 kg / 165 kg	235 kg / 195 kg	258 kg / 215 kg
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	456100104	456100105	456100106	456100107	456100108	456100109
Verkaufspreis	**2.029,00 €**	**2.266,00 €**	**2.396,00 €**	**2.669,00 €**	**3.045,00 €**	**3.395,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
andere RAL- Farbe außen (metallic) per Meter	456900012	57,00
andere RAL- Farbe außen (matt) per Meter	456900011	41,00
Brett für Kasse und Waage- fest	456900007	52,00
elektrische Tauwasserver- dunstung	456900008	26,00
Glas- Zwischenetage, LSC (U), 120/ 250	456900003	62,00
Glas- Zwischenetage, LSC (U), 150/ 300	456900004	78,00
Glas- Zwischenetage, LSC (U), 170	456900005	88,00
Glas- Zwischenetage, LSC (U), 200	456900006	104,00
hohe Trennscheibe, LSC	456900002	68,00
niedrige Trennscheibe, LSC	456900001	51,00
Räder, Ø 80 mm, per Stück	456900009	36,00

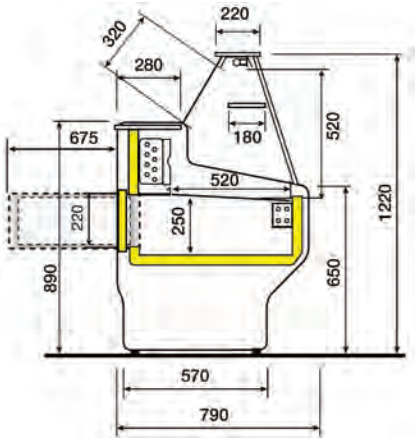
Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.



ZVP 03



ZVP 03 Rückansicht



ZVP 03 Maßzeichnung

Frischwarentheke Serie ZVP 03

steckerfertig, mit stiller Kühlung und Unterbaukühlung

- Steckerfertige Frischwarentheke mit stiller Kühlung und Unterbaukühlung
- automatische Abtauung
- elektrische Tauwasserverdunstung
- Seitenteile aus ABS-Kunststoff in weiß, blaue Frontblenden
- Arbeitsplatte aus Marmor
- Ausstellungsfläche aus CNS
- Zahlplatte aus Kristallglas
- helle Beleuchtung oben unter der Zahlplatte, gesondert schaltbar
- Glas-Zwischenetage
- kippbare und herausnehmbare Frontscheiben
- leistungsstarke Kaskaden-Unterbaukühlung mit eigenem Verdampfer

	ZVP 03-100	ZVP 03-150	ZVP 03-200	ZVP 03-250	ZVP 03-300
	steckerfertig, mit stiller Kühlung und Unterbaukühlung				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1000 x 790 x 1220	1500 x 790 x 1220	2000 x 790 x 1220	2500 x 790 x 1220	3000 x 790 x 1220
innen (B x T x H)	520	520	520	520	520
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	0,46 m^2	0,72 m^2	0,98 m^2	1,24 m^2	1,50 m^2
Türen im Unterbau	1	1	2	2	3
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	200 W / 230 V	300 W / 230 V	380 W / 230 V	500 W / 230 V	550 W / 230 V
Kälteleistung	288 W / VT -10 °C	306 W / VT -10 °C	463 W / VT -10 °C	515 W / VT -10 °C	649 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 210 g	R 404 a / 310 g	R 404 a / 410 g	R 404 a / 500 g	R 404 a / 600 g
Energieverbrauch	0,30 kWh/ 24h	0,31 kWh/ 24h	0,47 kWh/ 24h	0,59 kWh/ 24h	0,69 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+4 bis +6 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	151 kg / 120 kg	197 kg / 155 kg	217 kg / 170 kg	277 kg / 220 kg	333 kg / 270 kg
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	5060301100	5060301150	5060301200	5060301250	5060301300
Verkaufspreis	**1.729,00 €**	**1.934,00 €**	**2.199,00 €**	**2.498,00 €**	**2.959,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Papierablage 70 mm (Kunststoff - alle Modelle)	506500	80,00
Plexiglas-Schiebescheiben bedienseitig ZVP 03-100	5060100	188,00
Plexiglas-Schiebescheiben bedienseitig ZVP 03-150	5060150	222,00
Plexiglas-Schiebescheiben bedienseitig ZVP 03-200	5060200	237,00
Plexiglas-Schiebescheiben bedienseitig ZVP 03-250	5060250	244,00
Plexiglas-Schiebescheiben bedienseitig ZVP 03-300	5060300	255,00
Rollenkit Freikühltheken (alle Modelle)	506400	390,00
Taschenablage für ZVP 100	5060101	173,00
Taschenablage für ZVP 150	5060151	260,00
Taschenablage für ZVP 200	5060201	347,00
Taschenablage für ZVP 250	5060251	434,00
Taschenablage für ZVP 300	5060301	521,00
Trennscheibe für Warenauslage ZVP 03, nur werksseitiger Einbau möglich	506506800	74,00

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

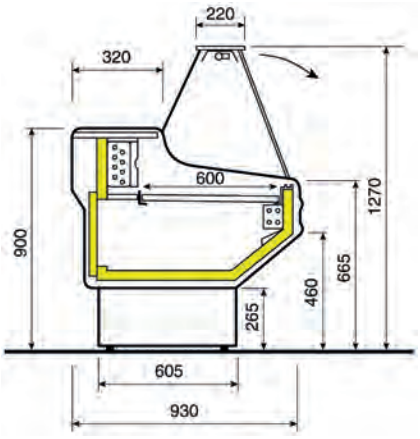
Frischwarentheke Serie ZVP 05

steckerfertig, mit stiller Kühlung und Unterbaukühlung



ZVP 05
mit stiller Kühlung und Unterbaukühlung

- Steckerfertige Frischwarentheke mit stiller Kühlung und Unterbaukühlung
- automatische Abtauung
- elektrische Tauwasserverdunstung
- Seitenteile aus ABS-Kunststoff in weiß, weiße Frontblenden
- Arbeitsplatte aus Marmor
- Ausstellungsfläche aus CNS
- Zahlplatte aus Kristallglas
- helle Beleuchtung oben unter der Zahlplatte, gesondert schaltbar
- Glas-Zwischenetage
- kippbare und herausnehmbare Frontscheiben
- leistungsstarke Kaskaden-Unterbaukühlung mit eigenem Verdampfer



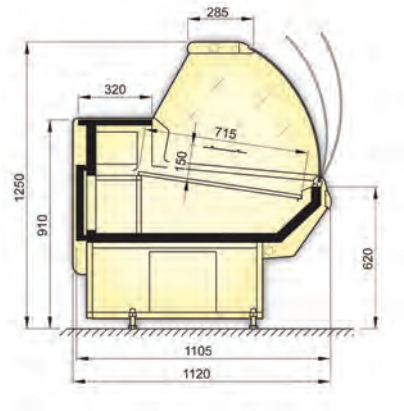
Maßzeichnung ZVP 05

	ZVP 05-100	ZVP 05-150	ZVP 05-200	ZVP 05-250	ZVP 05-300
	steckerfertig, mit stiller Kühlung und Unterbaukühlung				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1000 x 930 x 1270	1500 x 930 x 1270	2000 x 930 x 1270	2500 x 930 x 1270	3000 x 930 x 1270
innen (B x T x H)	600	600	600	600	600
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	0,55 m^2	0,84 m^2	1,14 m^2	1,40 m^2	1,70 m^2
Türen im Unterbau	1	1	2	3	3
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	200 W / 230 V	350 W / 230 V	420 W / 230 V	550 W / 230 V	750 W / 230 V
Kälteleistung	441 W / VT -10 °C	441 W / VT -10 °C	596 W / VT -10 °C	817 W / VT -10 °C	1054 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 210 g	R 404 a / 350 g	R 404 a / 410 g	R 404 a / 500 g	R 404 a / 600 g
Energieverbrauch	0,30 kWh/ 24h	0,31 kWh/ 24h	0,47 kWh/ 24h	0,59 kWh/ 24h	0,69 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+2 bis +6 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	161 kg / 130 kg	207 kg / 165 kg	227 kg / 180 kg	287 kg / 230 kg	343 kg / 280 kg
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	5060501000	5060501500	5060502000	5060502500	5060503000
Verkaufspreis	**1.856,00 €**	**2.153,00 €**	**2.408,00 €**	**2.705,00 €**	**3.190,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Papierablage 70 mm (Kunststoff - alle Modelle)	506500	80,00
Rollenkit Freikühltheken (alle Modelle)	506400	390,00
Taschenablage für ZVP 100	5060101	173,00
Taschenablage für ZVP 150	5060151	260,00
Taschenablage für ZVP 200	5060201	347,00
Taschenablage für ZVP 250	5060251	434,00
Taschenablage für ZVP 300	5060301	521,00



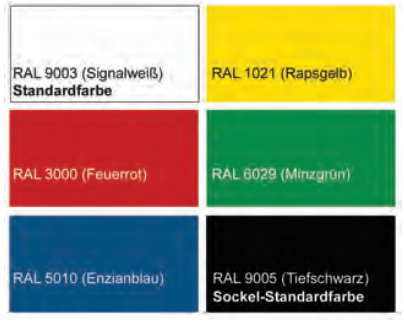
Modell Grazia 03 LSG mit stiller Kühlung (Farbvariante blau ähnlich RAL 5010))



Maßzeichnung



Grazia Anwendungsbeispiele (Abb. zeigen zum Teil Sonderausstattungen)



Standard- bzw. mögliche Dekorfarben

Frischwarentheke Serie Grazia 03 LSG

steckerfertige Ausführung mit stiller Kühlung und Unterbaukühlung, anbaufähig

- Frischwarentheke mit stiller Kühlung in steckerfertiger Ausführung
- Lieferumfang inklusive dunkelgrauer ABS-Seitenteile, anbaufähig
- beheizte, gebogene Frontverglasung aus gehärtetem Glas, zur einfachen Reinigung nach vorne kippbar
- Unterbaukühlung in robuster Edelstahl-Ausführung, modellabhängig mit 1-3 Türen
- 285 mm tiefe Zahlplatte und Scheibenprofile aus Aluminium gefertigt
- 715 mm tiefe Edelstahl-Auslagefläche, DIN 1.4301
- 320 mm tiefe Edelstahl-Arbeitsplatte, DIN 1.4301
- helle, splittergeschützte Beleuchtung oben unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- robuste graue Wagenstoßleiste
- Serienausstattung inkl. bedienseitiger Plexiglas-Nachtabdeckungen
- elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- elektrische Abtauung und automatische Tauwasserverdunstung
- Front-Dekorelemente aus lackiertem Stahlblech in weiß (RAL 9003), Sockelfarbe in schwarz (RAL 9005)
  weitere mögliche Farbvarianten:
  RAL 1023 (gelb), RAL 3000 (rot), RAL 5010 (blau), RAL 6029 (grün)

	Grazia 03 LSG 120	Grazia 03 LSG 150	Grazia 03 LSG 170	Grazia 03 LSG 200	Grazia 03 LSG 250	Grazia 03 LSG 300
	steckerfertige Ausführung, stille Kühlung					
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	1205 x 1120 x 1250	1505 x 1120 x 1250	1705 x 1120 x 1250	2005 x 1120 x 1250	2330 x 1120 x 1250	2930 x 1120 x 1250
innen (B x T x H)	715	715	715	715	715	715
LEISTUNGSDATEN						
Nettoinhalt	79 l	100 l	115 l	136 l	159 l	202 l
Ausstellfläche	0,79 m²	1,0 m²	1,15 m²	1,36 m²	1,59 m²	2,02 m²
Türen im Unterbau	1	1	2	2	2	3
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	312 W / 230 V	435 W / 230 V	484 W / 230 V	601 W / 230 V	718 W / 230 V	851 W / 230 V
Kälteleistung	362 W / VT -10 °C	507 W / VT -10 °C	507 W / VT -10 °C	575 W / VT -10 °C	708 W / VT -10 °C	1055 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a					
Energieverbrauch	5,02 kWh/ 24h	6,88 kWh/ 24h	8,01 kWh/ 24h	7,9 kWh/ 24h	9,53 kWh/ 24h	12,31 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	-1 bis +7 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	3 (bis 30°C Umgebungstemperatur)					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto / Netto	132 kg / 110 kg	180 kg / 150 kg	198 kg / 165 kg	228 kg / 190 kg	264 kg / 220 kg	324 kg / 270 kg
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	456100119	456100120	456100121	456100122	456100123	456100124
Verkaufspreis	**2.179,00 €**	**2.369,00 €**	**2.659,00 €**	**2.886,00 €**	**3.255,00 €**	**3.995,00 €**
SERIENZUBEHÖR						
linkes Seitenteil, LDG, 04						
rechtes Seitenteil, LDG, 04						

passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 9/6
Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.
Serie Grazia ist auch mit den Elementen 90° Innen-/ und Außenecke sowie Packtisch erweiterbar. Sprechen Sie uns an!

Neues Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Wandkühlregalen. Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf.

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

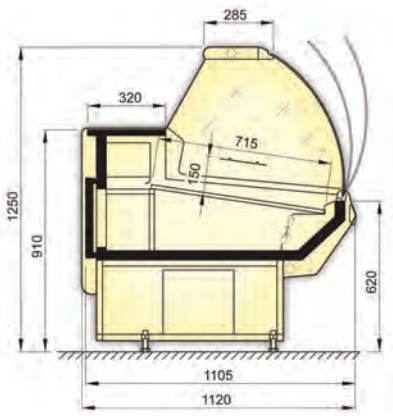
Frischwarentheke Serie Grazia 03 LDG

steckerfertige Ausführung mit Umluftkühlung und Unterbaukühlung, anbaufähig



Modell Grazia 03 LDG mit Umluftkühlung (Farbvariante blau ähnlich RAL 5010)

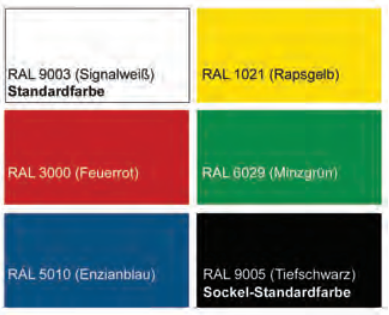
- Frischwarentheke mit Umluftkühlung in steckerfertiger Ausführung
- Lieferumfang inklusive dunkelgrauer ABS-Seitenteile, anbaufähig
- beheizte, gebogene Frontverglasung aus gehärtetem Glas, zur einfachen Reinigung nach vorne kippbar
- Unterbaukühlung in robuster Edelstahl-Ausführung, modellabhängig mit 1-3 Türen
- 285 mm tiefe Zahlplatte und Scheibenprofile aus Aluminium gefertigt
- 715 mm tiefe Edelstahl-Auslagefläche, DIN 1.4301
- 320 mm tiefe Edelstahl-Arbeitsplatte, DIN 1.4301
- helle, splittergeschützte Beleuchtung oben unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- robuste graue Wagenstoßleiste
- Serienausstattung inkl. bedienseitiger Plexiglas-Nachtabdeckungen
- elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- elektrische Abtauung und automatische Tauwasserverdunstung
- Front-Dekorelemente aus lackiertem Stahlblech in weiß (RAL 9003), Sockelfarbe in schwarz (RAL 9005).
  weitere mögliche Farbvarianten:
  RAL 1023 (gelb), RAL 3000 (rot), RAL 5010 (blau), RAL 6029 (grün)



Maßzeichnung



Grazia Anwendungsbeispiele (Abb. zeigen zum Teil Sonderausstattungen)



Standard- bzw. mögliche Dekorfarben

	Grazia 03 LDG 120	Grazia 03 LDG 150	Grazia 03 LDG 170	Grazia 03 LDG 200	Grazia 03 LDG 250	Grazia 03 LDG 300
	steckerfertige Ausführung, Umluftkühlung					
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	1205 x 1120 x 1250	1505 x 1120 x 1250	1705 x 1120 x 1250	2005 x 1120 x 1250	2330 x 1120 x 1250	2930 x 1120 x 1250
innen (B x T x H)	715	715	715	715	715	715
LEISTUNGSDATEN						
Nettoinhalt	119 l	151 l	172 l	204 l	239 l	304 l
Ausstellfläche	0,79 m²	1,0 m²	1,15 m²	1,36 m²	1,59 m²	2,02 m²
Türen im Unterbau	1	1	2	2	2	3
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	340 W / 230 V	463 W / 230 V	526 W / 230 V	643 W / 230 V	760 W / 230 V	907 W / 230 V
Kälteleistung	362 W / VT -10 °C	507 W / VT -10 °C	507 W / VT -10 °C	575 W / VT -10 °C	708 W / VT -10 °C	1055 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a					
Energieverbrauch	5,65 kWh/ 24h	7,49 kWh/ 24h	8,60 kWh/ 24h	9,12 kWh/ 24h	10,39 kWh/ 24h	13,52 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	-1 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	3 (bis 30°C Umgebungstemperatur)					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto / Netto	132 kg / 110 kg	180 kg / 150 kg	198 kg / 165 kg	228 kg / 190 kg	264 kg / 220 kg	324 kg / 270 kg
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	456100128	456100129	456100130	456100131	456100132	456100133
Verkaufspreis	**2.333,00 €**	**2.598,00 €**	**2.880,00 €**	**3.162,00 €**	**3.547,00 €**	**4.166,00 €**
SERIENZUBEHÖR						
linkes Seitenteil, LDG, 04						
rechtes Seitenteil, LDG, 04						

passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 9/6
Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.
Serie Grazia ist auch mit den Elementen 90° Innen-/ und Außenecke sowie Packtisch erweiterbar. Sprechen Sie uns an!

Neues Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Wandkühlregalen. Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf.

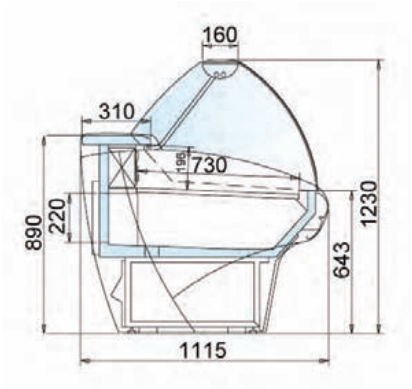
ZUBEHÖR	Grazia 03 LSG 120	Grazia 03 LSG 150	Grazia 03 LSG 170	Grazia 03 LSG 200	Grazia 03 LSG 250	Grazia 03 LSG 300	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
2- stufige Auslagefläche *(3 Ebenen) AISI 304, LSG/LDG 120, Set*	●	-	-	-	-	-	456900018	202,00
2- stufige Auslagefläche *(3 Ebenen) AISI 304, LSG/LDG 150, Set*	-	●	-	-	-	-	456900019	252,00
2- stufige Auslagefläche *(3 Ebenen) AISI 304, LSG/LDG 170, Set*	-	-	●	-	-	-	456900020	257,00
2- stufige Auslagefläche *(3 Ebenen) AISI 304, LSG/LDG 200, Set*	-	-	-	●	-	-	456900021	325,00
2- stufige Auslagefläche *(3 Ebenen) AISI 304, LSG/LDG 250, Set*	-	-	-	-	●	-	456900022	380,00
2- stufige Auslagefläche *(3 Ebenen) AISI 304, LSG/LDG 300, Set*	-	-	-	-	-	●	456900023	482,00
Brett für Kasse und Waage- *fest, LSG/LDG, 150x400 mm*	●	●	●	●	●	●	456900030	52,00
Brett für Kasse und Waage- *fest, LSG/LDG, 325x500 mm*	●	●	●	●	●	●	456900031	71,00
Brett für Kasse und Waage- *beweglich, LSG/LDG, per Meter*	●	●	●	●	●	●	456900032	181,00
elektrische Tauwasserver- *dunstung, LSG/LDG*	●	●	●	●	●	●	456900033	26,00
Glas- Zwichenetage *LSG/LDG 120/ 150, Set*	●	-	-	-	●	-	456900026	62,00
Glas- Zwichenetage *LSG/LDG 150/ 300, Set*	-	●	-	-	-	●	456900027	78,00
Glas- Zwichenetage *LSG/LDG 170, Set*	-	-	●	-	-	-	456900028	88,00
Glas- Zwichenetage *LSG/LDG 200, Set*	-	-	-	●	-	-	456900029	104,00
hohe Plexi- Trennscheibe,	●	●	●	●	●	●	456900016	69,00
niedrige Plexi- Trennscheibe,	●	●	●	●	●	●	456900015	44,00
Räder, Ø 80 mm, per Stück *LSG/LDG*	●	●	●	●	●	●	456900052	36,00
Scheibenhebesystem *LSG/LDG 300, Set*	-	-	-	-	-	●	456900042	859,00
Scheibenhebesystem für *LSG/LDG 120, Set*	●	-	-	-	-	-	456900037	394,00
Scheibenhebesystem für *LSG/LDG 150, Set*	-	●	-	-	-	-	456900038	403,00
Scheibenhebesystem für *LSG/LDG 170 Set*	-	-	●	-	-	-	456900039	540,00
Scheibenhebesystem für *LSG/LDG 200 Set*	-	-	-	●	-	-	456900040	745,00
Scheibenhebesystem für *LSG/LDG 250, Set*	-	-	-	-	●	-	456900041	830,00
Sockelbeleuchtung *LSG/LDG, per Meter*	●	●	●	●	●	●	456900034	83,00
Taschenablage aus Edelstahl- *rundrohr, LSG/LDG, per Meter*	●	●	●	●	●	●	456900025	223,00
Trennscheibe für thermische *Trennung, volle Höhe*	●	●	●	●	●	●	456900017	209,00
Zusammenbausatz	●	●	●	●	●	●	456900013	109,00
Zusammenbausatz mit hoher *Glastrennwand*	●	●	●	●	●	●	456900014	164,00
zusätzliche Frontbeleuchtung *LSG/LDG, per Meter*	●	●	●	●	●	●	456900035	26,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



Frischwarentheke GIOVE II
inkl. Unterbaukühlung, anbaufähig



GIOVE ST Maßzeichnung



das umfangreiche Zubehörprogramm finden Sie auf den Sonderseiten

Frischwarentheke Serie GIOVE II-M ST

steckerfertige Ausführung mit stiller Kühlung und Unterbaukühlung, anbaufähig

- Frischwarentheke mit stiller Kühlung in steckerfertige Ausführung
- Lieferumfang inklusive Seitenteile, anbaufähig
- temperierte gebogene Frontverglasung, zur einfachen Reinigung nach vorne kippbar
- Verdampferabdeckung und Auslagefläche aus Edelstahl DIN 1.4301
- kratzfeste Arbeitsplatte, 310 mm tief
- Innen- und Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert, Dekorblende in weiß, RAL 9016
  Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar
- robuste graue Wagenstoßleiste
- helle Beleuchtung oben unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- Unterbaukühlung modellabhängig mit 1-5 Türen
- automatische Abtauung und Tauwasserauffangwanne
- stufenlos einstellbare Temperatur über elektronische Schalttafel mit Digitalanzeige

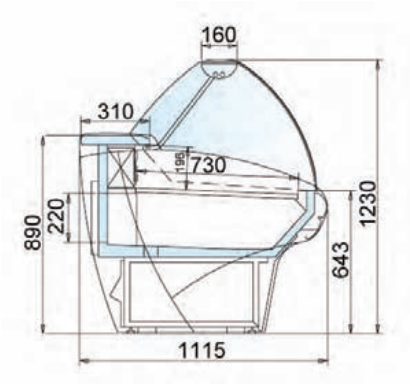
	GIOVE II-135-M ST	GIOVE II-200-M ST	GIOVE II-260-M ST	GIOVE II-320-M ST	GIOVE II-385-M ST
	steckerfertige Ausführung mit stiller Kühlung				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1330 x 1115 x 1230	1955 x 1115 x 1230	2580 x 1115 x 1230	3205 x 1115 x 1230	3830 x 1115 x 1230
innen (B x T x H)	730	730	730	730	730
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	0,89 m²	1,33 m²	1,78 m²	2,22 m²	2,66 m²
Türen im Unterbau	1	2	3	4	5
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	380 W / 230 V	410 W / 230 V	500 W / 230 V	590 W / 230 V	680 W / 230 V
Kälteleistung	509 W / VT -10 °C	510 W / VT -10 °C	746 W / VT -10 °C	1021 W / VT -10 °C	1198 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 400 g	R 404 a / 450 g	R 404 a / 500 g	R 404 a / 600 g	R 404 a / 650 g
Energieverbrauch	5,50 kWh/ 24h	8,30 kWh/ 24h	10,8 kWh/ 24h	12,0 kWh/ 24h	14,60 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	170 kg / 150 kg	230 kg / 210 kg	275 kg / 255 kg	330 kg / 310 kg	430 kg / 410 kg
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	459681002	459681007	459681012	459681017	459681022
Verkaufspreis	**3.354,00 €**	**3.920,00 €**	**4.866,00 €**	**5.737,00 €**	**6.524,00 €**
SERIENZUBEHÖR					
1 x Seitenteil links GIOVE alle Modelle					
1 x Seitenteil rechts GIOVE alle Modelle					

passendes Sonderzubehör finden Sie ab Seite 9/11
Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.
Ausführungen SB, Bain Marie, Brotwaren und Ecken auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/giove.pdf

Neues Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Wandkühlregalen. Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf.



Frischwarentheke GIOVE II
inkl. Unterbaukühlung, anbaufähig



GIOVE ST Maßzeichnung



das umfangreiche Zubehörprogramm finden Sie auf den Sonderseiten

Frischwarentheke Serie GIOVE II-O ST

zentralgekühlte Ausführung mit stiller Kühlung und Unterbaukühlung, anbaufähig

- Frischwarentheke mit stiller Kühlung in zentralgekühlter Ausführung
- Lieferumfang inklusive Seitenteile, anbaufähig
- temperierte gebogene Frontverglasung, zur einfachen Reinigung nach vorne kippbar
- Verdampferabdeckung und Auslagefläche aus Edelstahl DIN 1.4301
- kratzfeste Arbeitsplatte, 310 mm tief
- Innen- und Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert, Dekorblende in weiß, RAL 9016
  Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar
- robuste graue Wagenstoßleiste
- helle Beleuchtung oben unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- Unterbaukühlung modellabhängig mit 1-5 Türen
- automatische Abtauung und Tauwasserauffangwanne
- stufenlos einstellbare Temperatur über elektronische Schalttafel mit Digitalanzeige

	GIOVE II-135-O ST	GIOVE II-200-O ST	GIOVE II-260-O ST	GIOVE II-320-O ST	GIOVE II-385-O ST
	zentralgekühlte Ausführung mit stiller Kühlung				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1330 x 1115 x 1230	1955 x 1115 x 1230	2580 x 1115 x 1230	3205 x 1115 x 1230	3830 x 1115 x 1230
innen (B x T x H)	730	730	730	730	730
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	0,89 m²	1,33 m²	1,78 m²	2,22 m²	2,66 m²
Türen im Unterbau	1	2	3	4	5
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	36 W / 230 V	58 W / 230 V	72 W / 230 V	72 W / 230 V	116 W / 230 V
Kälteleistung	386 W / VT -10 °C	492 W / VT -10 °C	584 W / VT -10 °C	815 W / VT -10 °C	956 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	170 kg / 150 kg	230 kg / 210 kg	275 kg / 255 kg	330 kg / 310 kg	430 kg / 410 kg
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	459681027	459681032	459681037	459681042	459681047
Verkaufspreis	**2.957,00 €**	**3.582,00 €**	**4.464,00 €**	**5.176,00 €**	**5.738,00 €**
SERIENZUBEHÖR					
1 x Seitenteil links GIOVE alle Modelle					
1 x Seitenteil rechts GIOVE alle Modelle					

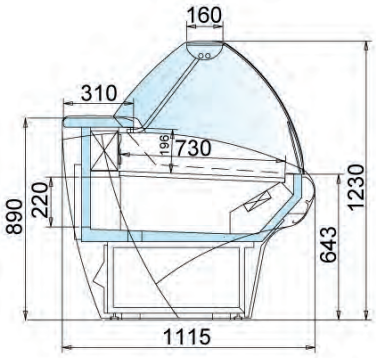
passendes Sonderzubehör finden Sie ab Seite 9/11
Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.
Ausführungen SB, Bain Marie, Brotwaren und Ecken auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/giove.pdf

Neues Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Wandkühlregalen. Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf.

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



Frischwarentheke GIOVE II
inkl. Unterbaukühlung, anbaufähig



GIOVE UM Maßzeichnung



das umfangreiche Zubehörprogramm finden Sie auf den Sonderseiten

Frischwarentheke Serie GIOVE II-M UM

steckerfertige Ausführung mit Umluftkühlung und Unterbaukühlung, anbaufähig

OSCARTIELLE Cool display

- Frischwarentheke mit Umluftkühlung in steckerfertige Ausführung
- Lieferumfang inklusive Seitenteile, anbaufähig
- temperierte gebogene Frontverglasung, zur einfachen Reinigung nach vorne kippbar
- Verdampferabdeckung und Auslagefläche aus Edelstahl DIN 1.4301
- kratzfeste Arbeitsplatte, 310 mm tief
- Innen- und Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert, Dekorblende in weiß, RAL 9016
  Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar
- robuste graue Wagenstoßleiste
- helle Beleuchtung oben unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- Unterbaukühlung modellabhängig mit 1-5 Türen
- automatische Abtauung und Tauwasserauffangwanne
- stufenlos einstellbare Temperatur über elektronische Schalttafel mit Digitalanzeige

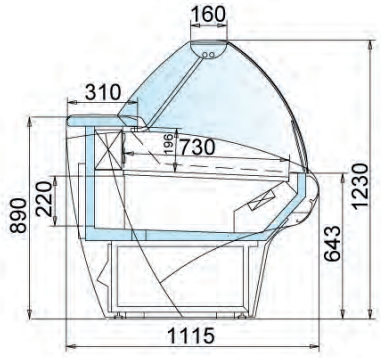
	GIOVE II-135-M UM	GIOVE II-200-M UM	GIOVE II-260-M UM	GIOVE II-320-M UM	GIOVE II-385-M UM
	steckerfertige Ausführung mit Umluftkühlung				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1330 x 1115 x 1230	1955 x 1115 x 1230	2580 x 1115 x 1230	3205 x 1115 x 1230	3830 x 1115 x 1230
innen (B x T x H)	730	730	730	730	730
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	0,89 m²	1,33 m²	1,78 m²	2,22 m²	2,66 m²
Türen im Unterbau	1	2	3	4	5
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	430 W / 230 V	460 W / 230 V	550 W / 230 V	640 W / 230 V	730 W / 230 V
Kälteleistung	509 W / VT -10 °C	615 W / VT -10 °C	710 W / VT -10 °C	1058 W / VT -10 °C	1198 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 400 g	R 404 a / 450 g	R 404 a / 500 g	R 404 a / 600 g	R 404 a / 650 g
Energieverbrauch	8,20 kWh/ 24h	10,0 kWh/ 24h	12,3 kWh/ 24h	13,9 kWh/ 24h	15,8 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	170 kg / 150 kg	230 kg / 210 kg	275 kg / 255 kg	330 kg / 310 kg	430 kg / 410 kg
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	459681052	459681057	459681062	459681067	459681072
Verkaufspreis	**3.525,00 €**	**4.055,00 €**	**5.064,00 €**	**5.943,00 €**	**6.771,00 €**
SERIENZUBEHÖR					
1 x Seitenteil links GIOVE alle Modelle					
1 x Seitenteil rechts GIOVE alle Modelle					

passendes Sonderzubehör finden Sie ab Seite 9/11
Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.
Ausführungen SB, Bain Marie, Brotwaren und Ecken auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/giove.pdf

Neues Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Wandkühlregalen. Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf.



Frischwarentheke GIOVE II
inkl. Unterbaukühlung, anbaufähig



GIOVE UM Maßzeichnung



das umfangreiche Zubehörprogramm finden Sie auf den Sonderseiten

Frischwarentheke Serie GIOVE II-O UM

zentralgekühlte Ausführung mit Umluftkühlung und Unterbaukühlung, anbaufähig

-
- Frischwarentheke mit Umluftkühlung in zentralgekühlter Ausführung
- Lieferumfang inklusive Seitenteile, anbaufähig
- temperierte gebogene Frontverglasung, zur einfachen Reinigung nach vorne kippbar
- Verdampferabdeckung und Auslagefläche aus Edelstahl DIN 1.4301
- kratzfeste Arbeitsplatte, 310 mm tief
- Innen- und Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert, Dekorblende in weiß, RAL 9016
  Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar
- robuste graue Wagenstoßleiste
- helle Beleuchtung oben unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- Unterbaukühlung modellabhängig mit 1-5 Türen
- automatische Abtauung und Tauwasserauffangwanne
- stufenlos einstellbare Temperatur über elektronische Schalttafel mit Digitalanzeige

	GIOVE II-135-O UM	GIOVE II-200-O UM	GIOVE II-260-O UM	GIOVE II-320-O UM	GIOVE II-385-O UM
	zentralgekühlte Ausführung mit Umluftkühlung				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1330 x 1115 x 1230	1955 x 1115 x 1230	2580 x 1115 x 1230	3205 x 1115 x 1230	3830 x 1115 x 1230
innen (B x T x H)	730	730	730	730	730
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	0,89 m²	1,33 m²	1,78 m²	2,22 m²	2,66 m²
Türen im Unterbau	1	2	3	4	5
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	52 W / 230 V	74 W / 230 V	90 W / 230 V	90 W / 230 V	148 W / 230 V
Kälteleistung	386 W / VT -10 °C	492 W / VT -10 °C	584 W / VT -10 °C	815 W / VT -10 °C	956 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	150 kg	210 kg	255 kg	310 kg	410 kg
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	459681077	459681082	459681087	459681092	459681097
Verkaufspreis	**3.088,00 €**	**3.685,00 €**	**4.609,00 €**	**5.353,00 €**	**5.909,00 €**
SERIENZUBEHÖR					
1 x Seitenteil links GIOVE alle Modelle					
1 x Seitenteil rechts GIOVE alle Modelle					

passendes Sonderzubehör finden Sie ab Seite 9/11
Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.
Ausführungen SB, Bain Marie, Brotwaren und Ecken auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/giove.pdf

Neues Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Wandkühlregalen. Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf.

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

ZUBEHÖR	GIOVE II-135-M ST	GIOVE II-200-M ST	GIOVE II-260-M ST	GIOVE II-320-M ST	GIOVE II-385-M ST	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Arbeitsplatte Modell 135 *Aufpreis, aus Edelstahl, bitte bei Kanalisierung beachten, dass der extra Umbausatz 459.681.610 verwendet werden muss*	●	-	-	-	-	459553635	195,00
Arbeitsplatte Modell 200 *Aufpreis, aus Edelstahl, bitte bei Kanalisierung beachten, dass der extra Umbausatz 459.681.610 verwendet werden muss*	-	●	-	-	-	459553636	242,00
Arbeitsplatte Modell 260 *Aufpreis, aus Edelstahl, bitte bei Kanalisierung beachten, dass der extra Umbausatz 459.681.610 verwendet werden muss*	-	-	●	-	-	459553637	269,00
Arbeitsplatte Modell 320 *Aufpreis, aus Edelstahl, bitte bei Kanalisierung beachten, dass der extra Umbausatz 459.681.610 verwendet werden muss*	-	-	-	●	-	459553638	333,00
Arbeitsplatte Modell 385 *Aufpreis, aus Edelstahl, bitte bei Kanalisierung beachten, dass der extra Umbausatz 459.681.610 verwendet werden muss*	-	-	-	-	●	459553639	348,00
Arbeitsplattenerweiterung *350 mm*	●	●	●	●	●	459680588	184,00
Arbeitsplattenerweiterung *700 mm*	●	●	●	●	●	459680589	267,00
Auslagefläche, CNS *2stufig 30/60 mm hoch für GIOVE 2 135, 60 mm hoch, für GIOVE 2 385*	-	-	-	-	●	459X137R	406,00
Auslagefläche, CNS, 1stufig *60 mm hoch, für GIOVE 2 135*	●	-	-	-	-	459X112R	135,00
Auslagefläche, CNS, 1stufig *60 mm hoch, für GIOVE 2 200*	-	●	-	-	-	459X118R	203,00
Auslagefläche, CNS, 1stufig *60 mm hoch, für GIOVE 2 260*	-	-	●	-	-	459X125R	270,00
Auslagefläche, CNS, 1stufig *60 mm hoch, für GIOVE 2 320*	-	-	-	●	-	459X131R	338,00
Auslagefläche, CNS, 2stufig *30/60 mm hoch für GIOVE 2 135*	●	-	-	-	-	459X212R	168,00
Auslagefläche, CNS, 2stufig *Auslagefläche, CNS, 2stufig 30/60 mm hoch für GIOVE 2 200*	-	●	-	-	-	459X218R	253,00
Auslagefläche, CNS, 2stufig *Auslagefläche, CNS, 2stufig 30/60 mm hoch für GIOVE 2 260*	-	-	●	-	-	459X225R	337,00
Auslagefläche, CNS, 2stufig *Auslagefläche, CNS, 2stufig 30/60 mm hoch für GIOVE 2 320*	-	-	-	●	-	459X231R	421,00
Auslagefläche, CNS, 2stufig *Auslagefläche, CNS, 2stufig 30/60 mm hoch für GIOVE 2 385*	-	-	-	-	●	459X237R	505,00
Edelstahlregalboden, 1-stufig	●	●	●	●	●	459551704	68,00
elektrische Abtauung *für Modell 135, steckerfertig, Aufpreis*	●	-	-	-	-	459681432	204,00
elektrische Abtauung *für Modell 200, steckerfertig, Aufpreis*	-	●	-	-	-	459681433	232,00
elektrische Abtauung *für Modell 260, steckerfertig, Aufpreis*	-	-	●	-	-	459681434	243,00
elektrische Abtauung *für Modell 320, steckerfertig, Aufpreis*	-	-	-	●	-	459681435	262,00
elektrische Abtauung *für Modell 385, steckerfertig, Aufpreis*	-	-	-	-	●	459681436	270,00
Frontbeleuchtungskit Typ 135	●	-	-	-	-	459680578	140,00
Frontbeleuchtungskit Typ 200	-	●	-	-	-	459680579	155,00
Frontbeleuchtungskit Typ 260	-	-	●	-	-	459680580	243,00
Frontbeleuchtungskit Typ 320	-	-	-	●	-	459680581	246,00
Frontbeleuchtungskit Typ 385	-	-	-	-	●	459680582	252,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung

ZUBEHÖR	GIOVE II-135-M ST	GIOVE II-200-M ST	GIOVE II-260-M ST	GIOVE II-320-M ST	GIOVE II-385-M ST	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Glastrennscheibe, 1-stufig	●	●	●	●	●	459551702	89,00
Glastrennscheibe, 2-stufig	●	●	●	●	●	459551703	99,00
Glastrennscheibe, hoch	●	●	●	●	●	459551701	56,00
Glastrennscheibe, niedrig	●	●	●	●	●	459551700	52,00
Hack- und Waagebrett *für Verlängerung aller GIOVE*	●	●	●	●	●	459680591	84,00
Hack-/ Waagebrett 400 x 400 mm *für MERAK/MARTE/GIOVE 2*	●	●	●	●	●	459550110	87,00
Kleingeldplatte aus Plexiglas	●	●	●	●	●	459665962	211,00
Papierrollenhalter *verschiebbar*	●	●	●	●	●	459680585	142,00
Schiebescheiben aus Plexiglas *für 90°-Außenecke GIOVE 2*	●	●	●	●	●	459681488	140,00
Schiebescheiben aus Plexiglas *für 90°-Innenecke GIOVE 2*	●	●	●	●	●	459681489	183,00
Schiebetüren aus Plexiglas *für die Bedienseite Modell 135*	●	-	-	-	-	459681463	151,00
Schiebetüren aus Plexiglas *für die Bedienseite Modell 200*	-	●	-	-	-	459681464	175,00
Schiebetüren aus Plexiglas *für die Bedienseite Modell 260*	-	-	●	-	-	459681465	240,00
Schiebetüren aus Plexiglas *für die Bedienseite Modell 320*	-	-	-	●	-	459681466	260,00
Schiebetüren aus Plexiglas *für die Bedienseite Modell 385*	-	-	-	-	●	459681467	312,00
Seitenteil links GIOVE *alle Modelle*	●	●	●	●	●	459681415	246,00
Seitenteil rechts GIOVE *alle Modelle*	●	●	●	●	●	459681416	246,00
Stromschiene für Modell 135 *+1 Steckdose 230 V, 16 A*	●	-	-	-	-	459592705	125,00
Stromschiene für Modell 200 *+ 1 Steckdose 230 V, 16 A*	-	●	-	-	-	459592706	127,00
Stromschiene für Modell 260 *+ 1 Steckdose 230 V, 16 A*	-	-	●	-	-	459592707	129,00
Stromschiene für Modell 320 *+ 1 Steckdose 230 V, 16 A*	-	-	-	●	-	459592708	131,00
Stromschienefür Modell 385 *+ 1 Steckdose 230 V, 16 A*	-	-	-	-	●	459592709	133,00
Taschenablage für Modell 135	●	-	-	-	-	459680572	226,00
Taschenablage für Modell 200	-	●	-	-	-	459680573	268,00
Taschenablage für Modell 260	-	-	●	-	-	459680574	414,00
Taschenablage für Modell 320	-	-	-	●	-	459680575	452,00
Taschenablage für Modell 385	-	-	-	-	●	459680576	505,00
Trennscheibe aus Glas, fest *über die komplette Höhe für Standard-Auslage GIOVE 2*	●	●	●	●	●	459681460	202,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung

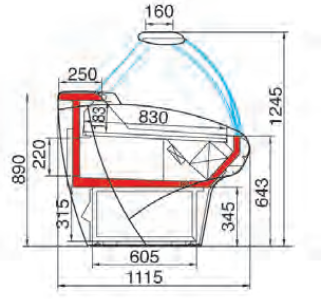
Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

ZUBEHÖR	GIOVE II-135-M ST	GIOVE II-200-M ST	GIOVE II-260-M ST	GIOVE II-320-M ST	GIOVE II-385-M ST	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Verkleidung MARTE 135 *in Sonderfarbe*	●	-	-	-	-	459594181	26,00
Verkleidung MARTE 200 *in Sonderfarbe*	-	●	-	-	-	459594246	35,00
Verkleidung MARTE 260 *in Sonderfarbe*	-	-	●	-	-	459594182	43,00
Verkleidung MARTE 320 *in Sonderfarbe*	-	-	-	●	-	459594247	59,00
Verkleidung MARTE 385 *in Sonderfarbe*	-	-	-	-	●	459594233	70,00
Zusammenbausatz GIOVE *alle Modelle*	●	●	●	●	●	459681424	196,00
Zwischenetage aus Glas *für Modell 135*	●	-	-	-	-	459681492	100,00
Zwischenetage aus Glas *für Modell 200*	-	●	-	-	-	459681493	112,00
Zwischenetage aus Glas *für Modell 260*	-	-	●	-	-	459681494	151,00
Zwischenetage aus Glas *für Modell 320*	-	-	-	●	-	459681495	157,00
Zwischenetage aus Glas *für Modell 385*	-	-	-	-	●	459681496	176,00
Zwischenseitenteil *(thermische Trennung), alle GIOVE 2-Modelle*	●	●	●	●	●	459681417	1.084,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung



Frischwarentheke MARTE
steckerfertige Version mit Umluftkühlung und Unterbaukühlung und extra tiefer Auslagefläche



MARTE Maßzeichnung



MARTE Unterbaukühlung



das umfangreiche Zubehörprogramm finden Sie auf den Sonderseiten

Frischwarentheke Serie MARTE-M UM

steckerfertige Ausführung mit Umluftkühlung und Unterbaukühlung, anbaufähig

OSCARTIELLE Cool display

- Frischwarentheke mit Umluftkühlung in steckerfertige Ausführung
- Lieferumfang inklusive Seitenteile, anbaufähig
- temperierte gebogene Hebeverglasung, zur einfachen Reinigung nach oben kippbar
- Verdampferabdeckung und extra tiefe Auslagefläche (830 mm) aus Edelstahl DIN 1.4301
- kratzfeste Arbeitsplatte, 250 mm tief
- Innen- und Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert, Dekorblende in weiß, RAL 9016
  Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar
- robuste graue Wagenstoßleiste
- helle Beleuchtung oben unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- Unterbaukühlung modellabhängig mit 1-5 Türen
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige

	MARTE 135-M UM	MARTE 200-M UM	MARTE 260-M UM	MARTE 320-M UM	MARTE 385-M UM
	steckerfertige Ausführung mit Umluftkühlung				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1330 x 1115 x 1245	1955 x 1115 x 1245	2580 x 1115 x 1245	3205 x 1115 x 1245	3830 x 1115 x 1245
innen (B x T x H)	830	830	830	830	830
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	1,06 m²	1,60 m²	2,13 m²	2,66 m²	3,20 m²
Türen im Unterbau	1	2	3	4	5
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	450 W / 230 V	570 W / 230 V	720 W / 230 V	890 W / 230 V	1050 W / 230 V
Kälteleistung	509 W / VT -10 °C	710 W / VT -10 °C	1058 W / VT -10 °C	1198 W / VT -10 °C	1448 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 600 g	R 404 a / 850 g	R 404 a / 950 g	R 404 a / 1150 g	R 404 a / 1400 g
Energieverbrauch	7,4 kWh/ 24h	9,70 kWh/ 24h	12,10 kWh/ 24h	15,0 kWh/ 24h	19,00 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	0 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	170 kg	230 kg	275 kg	330 kg	430 kg
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	459680000	459680005	459680010	459680015	459680020
Verkaufspreis	**4.711,00 €**	**5.489,00 €**	**6.768,00 €**	**7.674,00 €**	**8.480,00 €**
SERIENZUBEHÖR					
1 x Seitenteil links alle MARTE					
1 x Seitenteil rechts alle MARTE					

passendes Sonderzubehör finden Sie ab Seite 9/16
Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.
Ausführungen SB, Bain Marie, Brotwaren und Ecken auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/marte.pdf

Neues Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Wandkühlregalen. Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf.

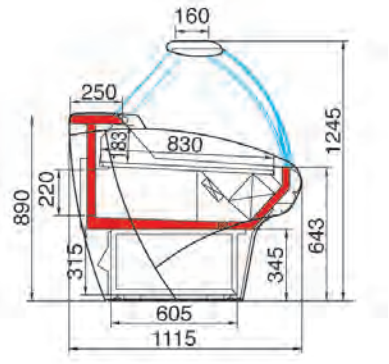
Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



Frischwarentheke MARTE
zentralgekühlte Version in kanalisierter Bauform



vielfältige Kombinationsmöglichkeiten
Ausführungen SB, Bain Marie, Brotwaren und Ecken auf Anfrage lieferbar



MARTE Maßzeichnung



das umfangreiche Zubehörprogramm finden Sie auf den Sonderseiten

Frischwarentheke Serie MARTE-O UM

zentralgekühlte Ausführung mit Umluftkühlung und Unterbaukühlung, anbaufähig

OSCARTIELLE Cool display

- Frischwarentheke mit Umluftkühlung in zentralgekühlter Ausführung
- Lieferumfang inklusive Seitenteile, anbaufähig
- temperierte gebogene Hebeverglasung, zur einfachen Reinigung nach oben kippbar
- Verdampferabdeckung und extra tiefe Auslagefläche (830 mm) aus Edelstahl DIN 1.4301
- kratzfeste Arbeitsplatte, 250 mm tief
- Innen- und Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert, Dekorblende in weiß, RAL 9016
  Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar
- robuste graue Wagenstoßleiste
- helle Beleuchtung oben unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- Unterbaukühlung modellabhängig mit 1-5 Türen
- automatische Abtauung, bauseitiger Ablauf erforderlich
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige

	MARTE 135-O UM	MARTE 200-O UM	MARTE 260-O UM	MARTE 320-O UM	MARTE 385-O UM
	zentralgekühlte Ausführung mit Umluftkühlung				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1330 x 1115 x 1245	1955 x 1115 x 1245	2580 x 1115 x 1245	3205 x 1115 x 1245	3830 x 1115 x 1245
innen (B x T x H)	830	830	830	830	830
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	1,06 m²	1,60 m²	2,66 m²	2,66 m²	3,20 m²
Türen im Unterbau	1	2	3	4	5
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	92 W / 230 V	114 W / 230 V	181 W / 230 V	172 W / 230 V	185 W / 230 V
Kälteleistung	386 W / VT -10 °C	578 W / VT -10 °C	772 W / VT -10 °C	962 W / VT -10 °C	1158 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	0 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	150 kg	210 kg	255 kg	310 kg	410 kg
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	459680025	459680030	459680035	459680040	459680045
Verkaufspreis	**4.133,00 €**	**4.883,00 €**	**6.217,00 €**	**6.977,00 €**	**7.581,00 €**
SERIENZUBEHÖR					
1 x Seitenteil links alle MARTE					
1 x Seitenteil rechts alle MARTE					

passendes Sonderzubehör finden Sie ab Seite 9/16
Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.
Ausführungen SB, Bain Marie, Brotwaren und Ecken auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/marte.pdf

Neues Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Wandkühlregalen. Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf.

ZUBEHÖR	MARTE 135-M UM	MARTE 200-M UM	MARTE 260-M UM	MARTE 320-M UM	MARTE 385-M UM	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Arbeitsplatte Modell 135 *aus Edelstahl, Aufpreis*	●	-	-	-	-	459680489	189,00
Arbeitsplatte Modell 200 *aus Edelstahl, Aufpreis*	-	●	-	-	-	459680490	218,00
Arbeitsplatte Modell 260 *aus Edelstahl, Aufpreis*	-	-	●	-	-	459680491	258,00
Arbeitsplatte Modell 320 *aus Edelstahl, Aufpreis*	-	-	-	●	-	459680492	295,00
Arbeitsplatte Modell 385 *aus Edelstahl, Aufpreis*	-	-	-	-	●	459680493	286,00
Auslagefläche, CNS, 1stufig *60 mm hoch, für MARTE 200 UM*	-	●	-	-	-	459X118V	215,00
Auslagefläche, CNS, 1stufig *60 mm hoch, für MARTE 260 UM*	-	-	●	-	-	459X125V	287,00
Auslagefläche, CNS, 1stufig *60 mm hoch, für MARTE 320 UM*	-	-	-	●	-	459X131V	359,00
Auslagefläche, CNS, 1stufig *60 mm hoch, für MARTE 385 UM*	-	-	-	-	●	459X137V	431,00
Auslagefläche, CNS, 2 stufig *30/60mm hoch, für 90°-Außenecke MARTE UM*	●	●	●	●	●	459600795	319,00
Auslagefläche, CNS, 2 stufig *30/60mm hoch, für 90°-Innenecke MARTE UM*	●	●	●	●	●	459600796	324,00
Auslagefläche, CNS, 2stufig *30/60 mm hoch für MARTE 135 UM*	●	-	-	-	-	459X212V	180,00
Auslagefläche, CNS, 2stufig *30/60 mm hoch für MARTE 200 UM*	-	●	-	-	-	459X218V	270,00
Auslagefläche, CNS, 2stufig *30/60 mm hoch für MARTE 260 UM*	-	-	●	-	-	459X225V	359,00
Auslagefläche, CNS, 2stufig *30/60 mm hoch für MARTE 320 UM*	-	-	-	●	-	459X231V	448,00
Auslagefläche, CNS, 2stufig *30/60 mm hoch für MARTE 385 UM*	-	-	-	-	●	459X237V	539,00
Beleuchtung für Zwischenetage *Modell 135*	●	-	-	-	-	459680528	278,00
Beleuchtung für Zwischenetage *Modell 200*	-	●	-	-	-	459680529	306,00
Beleuchtung für Zwischenetage *Modell 260*	-	-	●	-	-	459680530	396,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

ZUBEHÖR	MARTE 135-M UM	MARTE 200-M UM	MARTE 260-M UM	MARTE 320-M UM	MARTE 385-M UM	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Beleuchtung für Zwischenetage *Modell 320*	-	-	-	●	-	459680531	419,00
Beleuchtung für Zwischenetage *Modell 385*	-	-	-	-	●	459680532	431,00
elektische Abtauung 135 *steckerfertig, Preiszuschlag*	●	-	-	-	-	459041240	209,00
elektrische Abtauung 200 *steckerfertig, Preiszuschlag*	-	●	-	-	-	459041241	237,00
elektrische Abtauung 260 *steckerfertig, Preiszuschlag*	-	-	●	-	-	459041242	249,00
elektrische Abtauung 320 *steckerfertig, Preiszuschlag*	-	-	-	●	-	459041243	266,00
elektrische Abtauung 385 *ohne Aggregat Preiszuschlag*	-	-	-	-	●	459611309	270,00
elektrische Abtauung 385 *steckerfertig Preiszuschlag*	-	-	-	-	●	459041244	276,00
Frontbeleuchtungskit Typ 135	●	-	-	-	-	459680578	140,00
Frontbeleuchtungskit Typ 200	-	●	-	-	-	459680579	155,00
Frontbeleuchtungskit Typ 260	-	-	●	-	-	459680580	243,00
Frontbeleuchtungskit Typ 320	-	-	-	●	-	459680581	246,00
Frontbeleuchtungskit Typ 385	-	-	-	-	●	459680582	252,00
Glastrennscheibe, 1-stufig	●	●	●	●	●	459551702	89,00
Glastrennscheibe, 2-stufig	●	●	●	●	●	459551703	99,00
Glastrennscheibe, hoch	●	●	●	●	●	459551701	56,00
Glastrennscheibe, niedrig	●	●	●	●	●	459551700	52,00
Hack- und Waagebrett *340 x 400 mm*	●	●	●	●	●	459680586	100,00
Kleingeldplatte aus Plexiglas	●	●	●	●	●	459665962	199,00
Niedrige Trennscheibe *für Serie MARTE UM*	●	●	●	●	●	459680553	54,00
Schiebescheiben aus Plexiglas *für 90°-Außenecke MARTE*	●	●	●	●	●	459680793	140,00
Schiebescheiben aus Plexiglas *für 90°-Innenecke MARTE*	●	●	●	●	●	459680795	183,00
Schiebescheiben aus Plexiglas *für die Bedienseite Modell 135*	●	-	-	-	-	459680943	166,00
Schiebescheiben aus Plexiglas *für die Bedienseite Modell 200*	-	●	-	-	-	459680944	198,00
Schiebescheiben aus Plexiglas *für die Bedienseite Modell 260*	-	-	●	-	-	459680945	264,00
Schiebescheiben aus Plexiglas *für die Bedienseite Modell 320*	-	-	-	●	-	459680946	301,00
Schiebescheiben aus Plexiglas *für die Bedienseite Modell 385*	-	-	-	-	●	459680947	327,00
Seitenteil links alle MARTE	●	●	●	●	●	459680509	258,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung

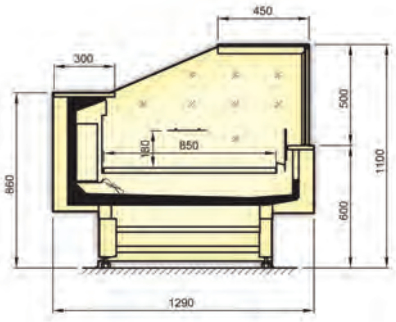
ZUBEHÖR	MARTE 135-M UM	MARTE 200-M UM	MARTE 260-M UM	MARTE 320-M UM	MARTE 385-M UM	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Seitenteil rechts alle MARTE	●	●	●	●	●	459680510	258,00
Thermische Isolierglasscheibe *komplette Höhe, für Standard-Auslage MARTE UM*	●	●	●	●	●	459680559	201,00
Trennscheibe aus Glas, hoch *für 1-stufige Auslage*	●	●	●	●	●	459680556	99,00
Trennscheibe aus Glas, hoch *für 2-stufige Auslage*	●	●	●	●	●	459680558	121,00
Trennscheibe aus Glas, hoch *für Standard-Auslage*	●	●	●	●	●	459680554	76,00
Trennscheibe aus Glas, niedrig *für 1-stufige Auslage*	●	●	●	●	●	459680555	77,00
Trennscheibe aus Glas, niedrig *für 2-stufige Auslage*	●	●	●	●	●	459680557	99,00
Trennscheibe aus Isolierglas *hoch, für Auslage mit beleuchteter Zwischenetage aus Glas für MARTE UM*	●	●	●	●	●	459680869	183,00
Trennscheibe aus Isolierglas *hoch, für Auslage mit Zwischenetage aus Glas für MARTE UM*	●	●	●	●	●	459680868	183,00
Verkleidung MARTE 135 *in Sonderfarbe*	●	-	-	-	-	459594181	26,00
Verkleidung MARTE 200 *in Sonderfarbe*	-	●	-	-	-	459594246	35,00
Verkleidung MARTE 260 *in Sonderfarbe*	-	-	●	-	-	459594182	43,00
Verkleidung MARTE 320 *in Sonderfarbe*	-	-	-	●	-	459594247	59,00
Verkleidung MARTE 385 *in Sonderfarbe*	-	-	-	-	●	459594233	70,00
Verpackungsetage	●	●	●	●	●	459680590	57,00
Vorratsfach im Unterbau *(ungekühlt und offen) für Modell 135*	●	-	-	-	-	459680517	47,00
Vorratsfach im Unterbau *(ungekühlt und offen) für Modell 200*	-	●	-	-	-	459680518	51,00
Vorratsfach im Unterbau *(ungekühlt und offen) für Modell 260*	-	-	●	-	-	459680519	109,00
Vorratsfach im Unterbau *(ungekühlt und offen) für Modell 320*	-	-	-	●	-	459680520	165,00
Vorratsfach im Unterbau *(ungekühlt und offen) für Modell 385*	-	-	-	-	●	459680521	175,00
Waagebrett 400 x 400 mm	●	●	●	●	●	459680587	87,00
Zusammenbausatz alle MARTE	●	●	●	●	●	459680511	127,00
Zwischenetage Modell 135	●	-	-	-	-	459680522	185,00
Zwischenetage Modell 200	-	●	-	-	-	459680523	219,00
Zwischenetage Modell 260	-	-	●	-	-	459680524	284,00
Zwischenetage Modell 320	-	-	-	●	-	459680525	294,00
Zwischenetage Modell 385	-	-	-	-	●	459680526	306,00
Zwischenseitenteil alle MARTE	●	●	●	●	●	459680592	1.104,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung

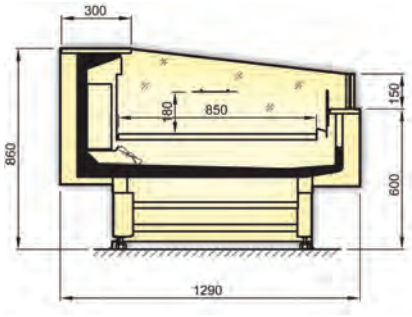
Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



Anwendungsbeispiel der Lhotse 09 LDL-OM
Abb. zeigt Zusatzausstattungen - auf Anfrage



Maßzeichnung



Lhotse 09 LDL-OM-SB
Maßzeichnung SB-Variante

Frischwarentheke Serie Lhotse LDL 09 OM mit eckigem Glasaufbau

zentralgekühlte Ausführung mit Umluftkühlung, anbaufähig

- Frischwarentheke mit Umluftkühlung in zentralgekühlter Ausführung
- vorinstalliertes Expansionsventil R 404a TES
- Lieferumfang inklusive grauer Staron® Panorama-Seitenteile, anbaufähig (Staron: Sanded Dark Nebula)
- hoher, eckiger Panorama-Glasaufbau aus gehärtetem Glas mit 450 mm tiefer Glaszahlplatte Selbstbedienungstheke „SB" mit 150 mm niedriger Frontverglasung als Variante erhältlich
- Frontglas zur Reinigung leicht nach oben schwenkbar
- Halteprofile aus poliertem Edelstahl-Rundrohr gefertigt
- 850 mm tiefe Edelstahl-Auslagefläche, DIN 1.4301
- 300 mm tiefe schwarze Granit-Arbeitsplatte, Design: Nero Impala
- Außenfarbe in Standard weiß RAL 9003, weitere Farben möglich
- mechanisches Thermometer
- 2 NTC-Temperatursonden
- elektrische Abtauung inkl. Abtauschutz mittels Heizung und Thermostat

Planungshinweis:
Der Lieferumfang **umfasst nicht** die Steuereinheit.
Steuerung verschiedener Temperaturbereiche in einer Strecke, Master/Slave-Einheiten sowie Controller verschiedner Hersteller sind hier umsetzbar. Aufgrund der vielfältigen Variationsmöglichkeiten stimmen Sie Ihren Bedarf bitte mit dem Fachberater ab.

	Lhotse 09 LDL-OM 120	**Lhotse 09 LDL-OM 180**	**Lhotse 09 LDL-OM 250**	**Lhotse 09 LDL-OM 375**
	zentralgekühlt ohne Maschine, Umluftkühlung			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1330 x 1290 x 1100	1955 x 1290 x 1100	2580 x 1290 x 1100	3830 x 1290 x 1100
innen (B x T x H)	850	850	850	850
LEISTUNGSDATEN				
Nettoinhalt	107 l	161 l	185 l	323 l
Ausstellfläche	1,07 m²	1,61 m²	3,23 m²	3,23 m²
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	255 W / 230 V	482 W / 230 V	648 W / 230 V	1004 W / 230 V
Kälteleistung	375 W / VT -9 °C	562 W / VT -9 °C	750 W / VT -9 °C	1125 W / VT -9 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a			
Energieverbrauch	4,8 kWh/ 24h	7,3 kWh/ 24h	9,5 kWh/ 24h	14 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-1 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (bis 30°C Umgebungstemperatur)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	192 kg / 160 kg	228 kg / 190 kg	264 kg / 220 kg	372 kg / 310 kg
VERKLEIDUNG				
außen	weiß / RAL 9003			
innen	Edelstahlauslage			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	456100168	456100169	456100170	456100171
Verkaufspreis	**6.739,00 €**	**8.448,00 €**	**9.885,00 €**	**13.526,00 €**
SERIENZUBEHÖR				
linkes Seitenteil, LDL 09				
rechtes Seitenteil, LDL 09				

passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 9/21
Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.

Neues Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Wandkühlregalen. Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf.

Frischwarentheke Serie Lhotse LDL 09 OM - Ecken

zentralgekühlte Ausführung mit Umluftkühlung, anbaufähig

- Frischwarentheke mit Umluftkühlung in zentralgekühlter Ausführung
- vorinstalliertes Expansionsventil R 404a TES
- Lieferumfang **ohne** Seitenteile, anbaufähig
- Außendekor und Standfüße in Standard weiß RAL 9003
- robuste graue Wagenstoßleiste
- beheizte, Panorama-Frontverglasung aus gehärtetem Glas, zur einfachen Reinigung nach vorne kippbar
- tiefe Glaszahlplatte
- Scheibenprofile aus Aluminium gefertigt
- 850 mm tiefe Auslagefläche aus verzinktem Stahlblech, weiß (RAL 9003) lackiert
- 300 mm tiefe schwarze Granit-Arbeitsplatte, Design: Nero Impala
- mechanisches Thermometer
- 2 NTC-Temperatursonden
- elektrische Abtauung mittels Heizung und Bimetall-Thermostat

Planungshinweis:
Der Lieferumfang **umfasst nicht** die Steuereinheit.
Steuerung verschiedener Temperaturbereiche in einer Strecke, Master/Slave-Einheiten sowie Controller verschiedener Hersteller, etc. sind hier umsetzbar. Aufgrund der vielfältigen Variationsmöglichkeiten stimmen Sie Ihren Bedarf bitte mit dem Fachberater ab.

	Lhotse 09 LDL-OM NW 45	**Lhotse 09 LDL-OM NZ 45**
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1475 x 1290 x 1100	1250 x 1290 x 1100
LEISTUNGSDATEN		
Nettoinhalt	75 l	70 l
Ausstellfläche	0,75 m²	0,70 m²
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	248 W / 230 V	235 W / 230 V
Kälteleistung	300 W / VT -9 °C	300 W / VT -9 °C
Kältemittel / Menge		
Energieverbrauch	3,9 kWh/ 24h	3,6 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-1 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	3 (bis 30°C Umgebungstemperatur)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	144 kg / 120 kg	144 kg / 120 kg
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	456100173	456100175
Verkaufspreis	**7.579,00 €**	**7.579,00 €**

passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 9/21
Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.

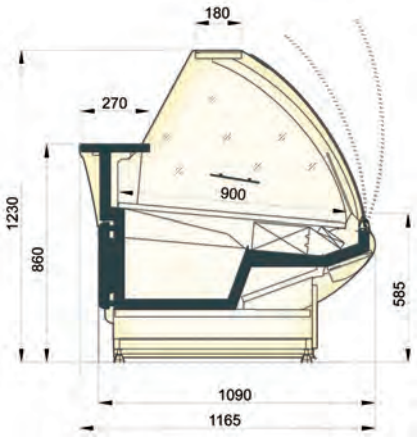
Neues Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Wandkühlregalen. Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf.

ZUBEHÖR	Lhotse 09 LDL-OM 120	Lhotse 09 LDL-OM 180	Lhotse 09 LDL-OM 250	Lhotse 09 LDL-OM 375	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
2- stufige Auslagefläche *(3 Ebenen) lackiert, LDL 06/07, per Meter*	●	●	●	●	456900241	69,00
2- stufige Auslagefläche *(3 Ebenen) AISI 304, LDL 06/07, per Meter*	●	●	●	●	456900242	156,00
3- stufige Auslagefläche *(4 Ebenen) lackiert, LDL 06/07, per Meter*	●	●	●	●	456900243	127,00
3- stufige Auslagefläche *(4 Ebenen) AISI 304, LDL 06/07, per Meter*	●	●	●	●	456900244	270,00
Edelstahlbehälter für Eis *oder Fisch, LDL 09, 120*	●	●	●	●	456900266	834,00
Edelstahlbehälter für Eis *oder Fisch, LDL 09, 180*	●	●	●	●	456900267	984,00
Edelstahlbehälter für Eis *oder Fisch, LDL 09, 250*	●	●	●	●	456900268	1.250,00
linkes Seitenteil, LDL 09	●	●	●	●	456900263	919,00
rechtes Seitenteil, LDL 09	●	●	●	●	456900264	919,00
Verdampferabdeckung aus Edel- *stahl, AISI 304, LDL 09, per Meter*	●	●	●	●	456900265	124,00

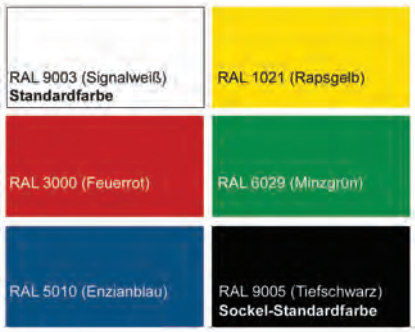
● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung



Grazia Anwendungsbeispiele
(Abb. zeigt Sonderausstattungen)



Maßzeichnung



Standard- bzw. mögliche Dekorfarben

Frischwarentheke Serie Grazia 04 LDG

steckerfertige Ausführung mit Umluftkühlung und Unterbaukühlung, anbaufähig

- Frischwarentheke mit Umluftkühlung in steckerfertiger Ausführung
- Lieferumfang inklusive hellgrauer ABS-Seitenteile, anbaufähig
- beheizte, gebogene Frontverglasung aus gehärtetem Glas, zur einfachen Reinigung nach vorne kippbar bei Planung mit Eckelementen zwingend Planungshinweis* beachten!
- Unterbaukühlung, innen weiß lackiert, modellabhängig mit 1-5 Türen
- 180 mm tiefe Zahlplatte und Scheibenprofile aus Aluminium gefertigt
- 900 mm tiefe Auslagefläche aus verzinktem Stahlblech, weiß (RAL 9003) lackiert
- 270 mm tiefe Edelstahl-Arbeitsplatte, DIN 1.4301
- helle, splittergeschützte Beleuchtung oben unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- elektrische Abtauung und automatische Tauwasserverdunstung
- graue PVC-Stoßleiste
- Front-Dekorelemente aus lackiertem Stahlblech in weiß (RAL 9003), Sockelfarbe in schwarz (RAL 9005).
  weitere mögliche Farbvarianten:
  RAL 1023 (gelb), RAL 3000 (rot), RAL 5010 (blau), RAL 6029 (grün)

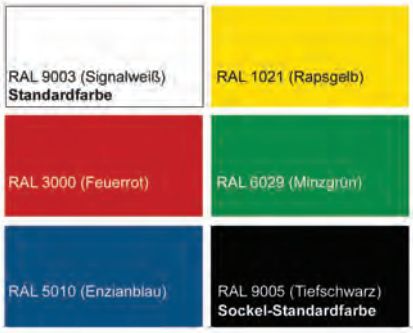
*Planungshinweis:
Bei Planung von Ausgabestrecken mit Eckelementen müssen die geraden Elemente baubedingt mit dem komfortablen dämpferentlastetem Hebesystem ausgestattet werden!

	Grazia 04 LDG 120	Grazia 04 LDG 150	Grazia 04 LDG 180	Grazia 04 LDG 200	Grazia 04 LDG 250	Grazia 04 LDG 375
	steckerfertige Ausführung, Umluftkühlung					
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	1330 x 1165 x 1235	1642 x 1165 x 1235	1955 x 1165 x 1235	2270 x 1165 x 1235	2580 x 1165 x 1235	3830 x 1165 x 1235
innen (B x T x H)	900	900	900	900	900	900
LEISTUNGSDATEN						
Nettoinhalt	112 l	140 l	168 l	197 l	225 l	337 l
Ausstellfläche	1,12 m²	1,40 m²	1,68 m²	1,97 m²	2,25 m²	3,37 m²
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	487 W / 230 V	544 W / 230 V	780 W / 230 V	800 W / 230 V	991 W / 230 V	1531 W / 230 V
Kälteleistung	334 W / VT -12 °C	334 W / VT -12 °C	596 W / VT -12 °C	596 W / VT -12 °C	723 W / VT -12 °C	1331 W / VT -12 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a					
Energieverbrauch	7,90 kWh/ 24h	9,18 kWh/ 24h	12,65 kWh/ 24h	13,82 kWh/ 24h	15,85 kWh/ 24h	24,77 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	-1 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	3 (bis 30°C Umgebungstemperatur)					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto / Netto	252 kg / 210 kg		270 kg / 225 kg	408 kg / 340 kg	432 kg / 360 kg	519 kg / 432 kg
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	456100137	456100138	456100139	456100140	456100141	456100142
Verkaufspreis	**3.219,00 €**	**3.565,00 €**	**3.964,00 €**	**4.298,00 €**	**4.489,00 €**	**6.129,00 €**
SERIENZUBEHÖR						
linkes Seitenteil, LDG, 04						
rechtes Seitenteil, LDG, 04						

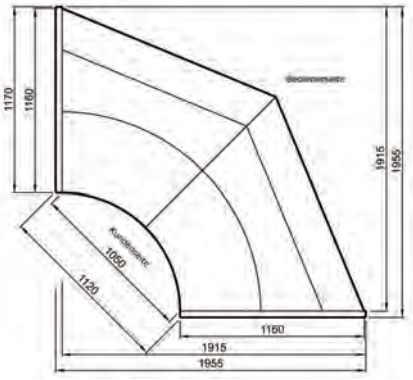
passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 9/26
Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.

Neues Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Wandkühlregalen. Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf.

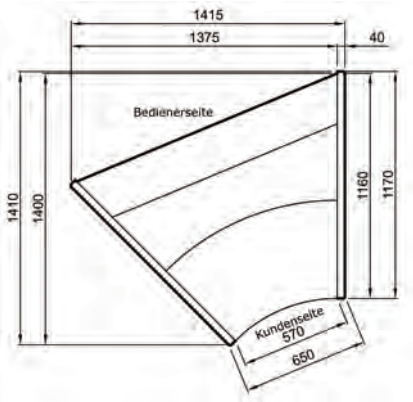
Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



Standard- bzw. mögliche Dekorfarben



Grazia 04 LDG-OM NW 90 Maßzeichnung



Grazia 04 LDG-OM NW 45 Maßzeichnung

Frischwarentheke Serie Grazia 04 LDG - Eckversionen

wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung mit Umluftkühlung
anbaufähig an GRAZIE 04 LDG mit integriertem Hebescheibensystem

- Frischwarentheke mit Umluftkühlung in steckerfertiger oder zentralgekühlter Eckausführung
- Lieferumfang inklusive hellgrauer ABS-Seitenteile, anbaufähig
- beheizte, gebogene Frontverglasung aus gehärtetem Glas, zur einfachen Reinigung mit dämpferentlastetem Hebesystem
- Unterbaukühlung, innen weiß lackiert
- 180 mm tiefe Zahlplatte und Scheibenprofile aus Aluminium gefertigt
- 900 mm tiefe Auslagefläche aus verzinktem Stahlblech, weiß (RAL 9003) lackiert
- 270 mm tiefe Edelstahl-Arbeitsplatte, DIN 1.4301
- helle, splittergeschützte Beleuchtung oben unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- elektrische Abtauung und automatische Tauwasserverdunstung
- graue PVC-Stoßleiste
- Front-Dekorelemente aus lackiertem Stahlblech in weiß (RAL 9003), Sockelfarbe in schwarz (RAL 9005)
  weitere mögliche Farbvarianten:
  RAL 1023 (gelb), RAL 3000 (rot), RAL 5010 (blau), RAL 6029 (grün)

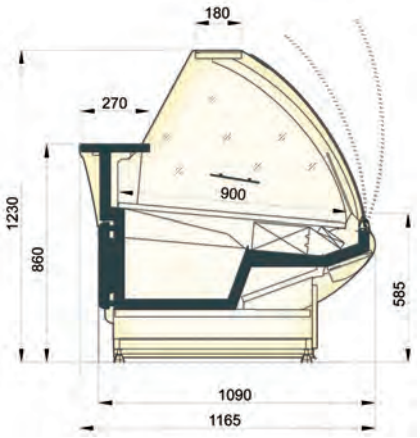
	Grazia 04 LDG NW 90	**Grazia 04 LDG NW 45**	**Grazia 04 LDG-OM NW 90**	**Grazia 04 LDG-OM NW 45**
	steckerfertige Ausführung, Umluftkühlung		zentralgekühlt ohne Maschine, Umluftkühlung	
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1950 x 1950 x 1235	1410 x 1165 x 1235	1950 x 1950 x 1235	1410 x 1165 x 1235
LEISTUNGSDATEN				
Nettoinhalt	157 l	79 l	147 l	73 l
Ausstellfläche	1,57 m²	0,79 m²	1,47 m²	0,73 m²
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	624 W / 230 V	427 W / 230 V	586 W / 230 V	408 W / 230 V
Kälteleistung	481 W / VT -12 °C	334 W / VT -12 °C	481 W / VT -12 °C	334 W / VT -12 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a			
Energieverbrauch	10,28 kWh/ 24h	6,90 kWh/ 24h	9,83 kWh/ 24h	6,68 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-1 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (bis 30°C Umgebungstemperatur)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	336 kg / 280 kg	168 kg / 140 kg	336 kg / 280 kg	168 kg / 140 kg
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	456100143	456100144	456100156	456100157
Verkaufspreis	**6.029,00 €**	**3.484,00 €**	**5.944,00 €**	**3.448,00 €**
SERIENZUBEHÖR				
linkes Seitenteil, LDG, 04				
rechtes Seitenteil, LDG, 04				

passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 9/26
Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.

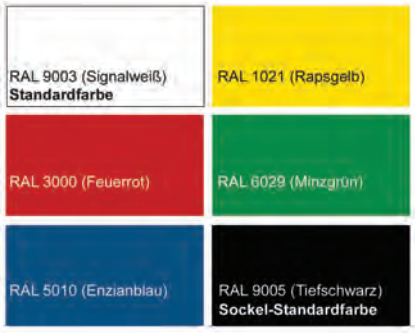
Neues Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Wandkühlregalen. Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf.



Grazia Anwendungsbeispiele
(Abb. zeigt Sonderausstattungen)



Maßzeichnung



Standard- bzw. mögliche Dekorfarben

Frischwarentheke Serie Grazia 04 LDG OM

zentralgekühlte Ausführung mit Umluftkühlung und Unterbaukühlung, anbaufähig

- Frischwarentheke mit Umluftkühlung in zentralgekühlter Ausführung
- vorinstalliertes Expansionsventil R 404a TES
- Lieferumfang inklusive hellgrauer ABS-Seitenteile, anbaufähig
- beheizte, gebogene Frontverglasung aus gehärtetem Glas, zur einfachen Reinigung nach vorne kippbar bei Planung mit Eckelementen zwingend Planungshinweis* beachten!
- Unterbaukühlung, innen weiß lackiert, modellabhängig mit 1-5 Türen
- 180 mm tiefe Zahlplatte und Scheibenprofile aus Aluminium gefertigt
- 840 mm tiefe Auslagefläche aus verzinktem Stahlblech, weiß (RAL 9003) lackiert
- 270 mm tiefe Edelstahl-Arbeitsplatte, DIN 1.4301
- helle, splittergeschützte Beleuchtung oben unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- Abtauuschutz
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich
- graue PVC-Stoßleiste
- Front-Dekorelemente aus lackiertem Stahlblech in weiß (RAL 9003), Sockelfarbe in schwarz (RAL 9005).
  weitere mögliche Farbvarianten:
  RAL 1023 (gelb), RAL 3000 (rot), RAL 5010 (blau), RAL 6029 (grün)

*Planungshinweis:
Bei Planung von Ausgabestrecken mit Eckelementen müssen die geraden Elemente baubedingt mit dem komfortablen dämpferentlastetem Hebesystem ausgestattet werden!

	Grazia 04 LDG-OM 120	Grazia 04 LDG-OM 150	Grazia 04 LDG-OM 180	Grazia 04 LDG-OM 200	Grazia 04 LDG-OM 250	Grazia 04 LDG-OM 375
	zentralgekühlt ohne Maschine, Umluftkühlung					
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	1330 x 1165 x 1235	1642 x 1165 x 1235	1955 x 1165 x 1235	2270 x 1165 x 1235	2580 x 1165 x 1235	3830 x 1165 x 1235
innen (B x T x H)	900	900	900	900	900	900
LEISTUNGSDATEN						
Nettoinhalt	105 l	131 l	157 l	183 l	210 l	314 l
Ausstellfläche	1,05 m²	1,31 m²	1,57 m²	1,83 m²	2,10 m²	3,14 m²
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	450 W / 230 V	501 W / 230 V	736 W / 230 V	756 W / 230 V	934 W / 230 V	1416 W / 230 V
Kälteleistung	334 W / VT -12 °C	334 W / VT -12 °C	596 W / VT -12 °C	596 W / VT -12 °C	723 W / VT -12 °C	1331 W / VT -12 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a					
Energieverbrauch	7,46 kWh/ 24h	8,67 kWh/ 24h	12,12 kWh/ 24h	13,27 kWh/ 24h	15,40 kWh/ 24h	23,38 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	-1 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	3 (bis 30°C Umgebungstemperatur)					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto / Netto	252 kg / 210 kg	288 kg / 240 kg	270 kg / 225 kg	408 kg / 340 kg	432 kg / 360 kg	519 kg / 432 kg
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	456100150	456100151	456100152	456100153	456100154	456100155
Verkaufspreis	**3.237,00 €**	**3.544,00 €**	**4.039,00 €**	**4.430,00 €**	**4.648,00 €**	**6.033,00 €**
SERIENZUBEHÖR						
linkes Seitenteil, LDG, 04						
rechtes Seitenteil, LDG, 04						

passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 9/26
Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.

Neues Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Wandkühlregalen. Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf.

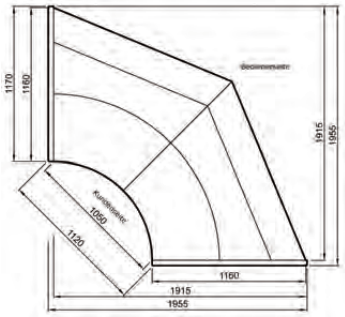
Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Frischwarentheke Serie Grazia 04 LDG OM - Eckversionen

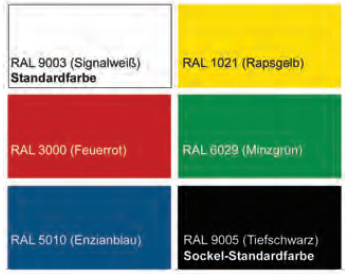
zentralgekühlte Ausführung mit Umluftkühlung, anbaufähig

- Frischwarentheke mit Umluftkühlung in zentralgekühlter Eckausführung
- vorinstalliertes Expansionsventil R 404a TES
- Lieferumfang inklusive hellgrauer ABS-Seitenteile, anbaufähig
- beheizte, gebogene Frontverglasung aus gehärtetem Glas, zur einfachen Reinigung mit dämpferentlastetem Hebesystem
- Unterbaukühlung, innen weiß lackiert
- 180 mm tiefe Zahlplatte und Scheibenprofile aus Aluminium gefertigt
- 900 mm tiefe Auslagefläche aus verzinktem Stahlblech, weiß (RAL 9003) lackiert
- 270 mm tiefe Edelstahl-Arbeitsplatte, DIN 1.4301
- helle, splittergeschützte Beleuchtung oben unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- Abtauschutz
- graue PVC-Stoßleiste
- Front-Dekorelemente aus lackiertem Stahlblech in weiß (RAL 9003), Sockelfarbe in schwarz (RAL 9005).
  weitere mögliche Farbvarianten:
  RAL 1023 (gelb), RAL 3000 (rot), RAL 5010 (blau), RAL 6029 (grün)

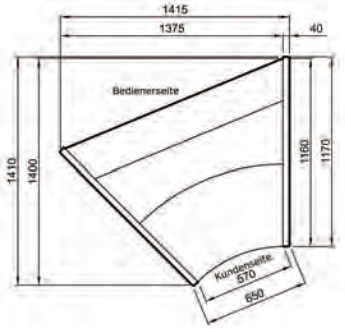
- ~



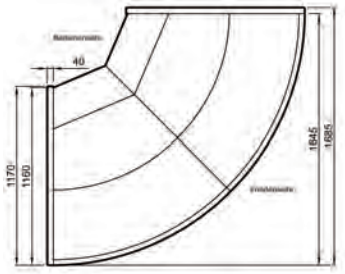
Grazia 04 LDG-OM NW 90
Maßzeichnung



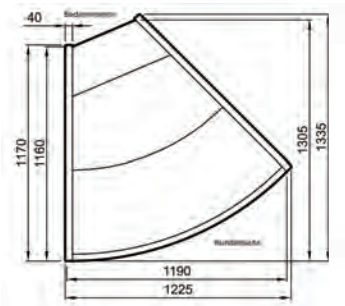
Standard- bzw. mögliche Dekorfarben



Grazia 04 LDG-OM NW 45
Maßzeichnung



Grazia 04 LDG-OM NZ 90
Maßzeichnung



Grazia 04 LDG-OM NZ 45
Maßzeichnung

	Grazia 04 LDG-OM NW 90	Grazia 04 LDG-OM NW 45	Grazia 04 LDG-OM NZ 90	Grazia 04 LDG-OM NZ 45
	zentralgekühlt ohne Maschine, Umluftkühlung			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1950 x 1950 x 1235	1410 x 1165 x 1235	1685 x 1165 x 1235	1225 x 1335 x 1235
LEISTUNGSDATEN				
Nettoinhalt	147 l	73 l	102 l	51 l
Ausstellfläche	1,47 m²	0,73 m²	1,02 m²	0,51 m²
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	586 W / 230 V	408 W / 230 V	566 W / 230 V	401 W / 230 V
Kälteleistung	481 W / VT -12 °C	334 W / VT -12 °C	481 W / VT -12 °C	334 W / VT -12 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a			
Energieverbrauch	9,83 kWh/ 24h	6,68 kWh/ 24h	9,58 kWh/ 24h	6,59 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-1 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (bis 30°C Umgebungstemperatur)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	336 kg / 280 kg	168 kg / 140 kg	336 kg / 280 kg	288 kg / 240 kg
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	456100156	456100157	456100158	456100159
Verkaufspreis	**5.944,00 €**	**3.448,00 €**	**5.918,00 €**	**3.439,00 €**
SERIENZUBEHÖR				
linkes Seitenteil, LDG, 04				
rechtes Seitenteil, LDG, 04				

passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 9/26
Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.

Neues Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Wandkühlregalen. Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf.

ZUBEHÖR	Grazia 04 LDG 120	Grazia 04 LDG 150	Grazia 04 LDG 180	Grazia 04 LDG 200	Grazia 04 LDG 250	Grazia 04 LDG 375	Grazia 04 LDG NW 90	Grazia 04 LDG NW 45	Grazia 04 LDG NZ 90	Grazia 04 LDG NZ 45	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
andere Lichtfarbe (für Fleich *oder Kuchen), LDG, 04, per Stück*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	456900062	23,00
andere RAL- Farbe innen *(metallic) per Meter, LDG*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	456900082	104,00
andere RAL- Farbe innen (matt) *per Meter, LDG*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	456900081	75,00
Ausstellfläche in Edelstahl *AISI 304, LDG 04, per Meter*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	456900079	235,00
Brett für Kasse und Waage- *fest, 04, 440x500 mm*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	456900059	80,00
Brett für Kasse und Waage- *beweglich, 04, 460x500*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	456900060	270,00
hohe Plexi- Trennscheibe, *LDG, 04*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	456900057	77,00
Innenfläche in Edelstahl *AISI 304, LDG 04, per Meter*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	456900080	142,00
niedrige Plexi- Trennscheibe, *LDG, 04*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	456900056	48,00
Plexi- Nachtabdeckung, LDG, *1,25*	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	456900071	38,00
Plexi- Nachtabdeckung, LDG, *NW45*	●	●	●	●	-	-	-	●	-	-	456900078	64,00
Plexi- Nachtabdeckung, LDG, *1,563*	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	456900072	48,00
Plexi- Nachtabdeckung, LDG, *1,875*	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	456900073	59,00
Plexi- Nachtabdeckung, LDG, *2,15*	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	456900074	67,00
Plexi- Nachtabdeckung, LDG, *2,5*	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	456900075	79,00
Plexi- Nachtabdeckung, LDG, *3,75*	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	456900076	119,00
Plexi- Nachtabdeckung, LDG, *NZ45*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	456900077	48,00
Scheibenhebesystem für LDG 04, *1,25, Set*	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	456900063	271,00
Scheibenhebesystem für LDG 04, *1,563, Set*	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	456900064	325,00
Scheibenhebesystem für LDG 04, *1,875, Set*	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	456900065	465,00
Scheibenhebesystem für LDG 04, *2,15, Set*	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	456900066	465,00
Scheibenhebesystem für LDG 04, *2,5, Set*	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	456900067	465,00
Scheibenhebesystem für LDG 04, *3,75, Set*	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	456900068	694,00
Scheibenhebesystem für LDG, *90° Ecke, Set*	-	-	-	-	-	-	●	-	●	-	456900070	245,00
Scheibenhebesystem für LDG, *45° Ecke, Set*	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	456900069	137,00
Sockelbeleuchtung, 04, *per Meter*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	456900061	83,00
Taschenablage aus 2 Edelstahl- *rundrohren, LDG, 04, per Meter*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	456900058	223,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung

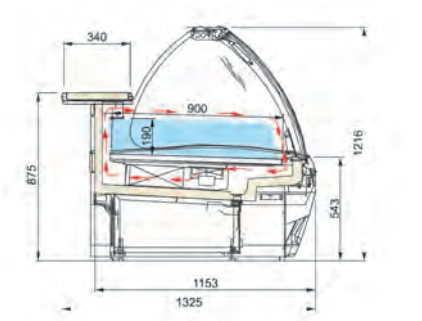
Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



SIGHT 250 A
Standardfarbe silber/Titan Silver



Hebescheibensystem



SIGHT Maßzeichnung



Farbvarianten
Standardfarbe = silber/Titan Silver



Frischwarentheke Serie SIGHT

steckerfertig, inkl. Panorama-Seitenteile

ISA your visible va

- Frischwarentheke mit Umluftkühlung in steckerfertige Ausführung
- gebogene Frontverglasung mit Hebescheibensystem über beidseitig angeordnete Stoßdämpfer
- 900 mm extra tiefe CNS-Auslagefläche
- CNS-Arbeitsplatte, 200 mm tief
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech und ABS-Kunststoff in Standardfarbe silber/Titan Silver
- Blenden optional auch in den Farbtönen blau/Blu Techno, gelb/Gold Yellow und rot/Rosso Colorado lieferbar
- serienmäßig mit großflächigen Panorama-Seitenteilen inkl. Thermoverglasung
- doppelt angeordnete helle Beleuchtung im Deckenteil unter der Glaszahlplatte
- elektronische Steuerung
- Thermometer
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	SIGHT 375 A	SIGHT 250 A	SIGHT 187 A	SIGHT 125 A
	steckerfertig, inkl. Panorama-Seitenteile			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	3840 x 1153 x 1216	2590 x 1153 x 1216	1965 x 1153 x 1216	1340 x 1153 x 1216
innen (B x T x H)	900	900	900	900
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	2331 l	1554 l	1165 l	777 l
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	2050 W / 230 V	1320 W / 230 V	1000 W / 230 V	620 W / 230 V
Kälteleistung	1413 W / VT -11 °C	942 W / VT -11 °C	706 W / VT -11 °C	596 W / VT -11 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-1 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
VERKLEIDUNG				
außen	silber/Titan Silver			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	453094303750000	453094302500000	453094301870000	453094301250000
Verkaufspreis	**10.157,00 €**	**8.148,00 €**	**7.066,00 €**	**5.758,00 €**

passendes Sonderzubehör finden Sie ab Seite 9/28
Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.

Weitere Informationen auch im Internet unter www.nordcap.de/sight.pdf

ZUBEHÖR	SIGHT 375 A	SIGHT 250 A	SIGHT 187 A	SIGHT 125 A	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Auslagefläche SIGHT 2-stufig *310mm*	●	●	●	●	4539006040000047	37,00
Messerblock, verschiebbar *(nur mit Trägersystem verwendbar)*	●	●	●	●	4539006040000040	216,00
Nachtrollo für SIGHT 125 *(werksseitig), manuelle Bedienung*	-	-	-	●	4539006040000077	342,00
Nachtrollo für SIGHT 187 *(werksseitig), manuelle Bedienung*	-	-	●	-	4539006040000078	428,00
Nachtrollo für SIGHT 250 *(werksseitig), manuelle Bedienung*	-	●	-	-	4539006040000079	481,00
Nachtrollo für SIGHT 375 *(werksseitig), manuelle Bedienung*	●	-	-	-	4539006040000081	625,00
oberer Teil Auslagefläche *SIGHT 3-stufig 310mm*	●	●	●	●	4539006040000049	33,00
Papierhalter *(nur mit Trägersystem verwendbar)*	●	●	●	●	4539006040000041	345,00
Papierhalter 1180 mm *verschiebbar (nur mit Trägersystem verwendbar)*	●	●	●	●	4539006040000039	14,00
Papierhalter 870 mm *verschiebbar (nur mit Trägersystem verwendbar)*	●	●	●	●	4539006040000038	10,00
Preisschiene Alu SIGHT 125	-	-	-	●	4539006007412317	14,00
Preisschiene Alu SIGHT 187	-	-	●	-	4539006007412318	19,00
Preisschiene Alu SIGHT 250	-	●	-	-	4539006007412319	24,00
Preisschiene Alu SIGHT 375	●	-	-	-	4539006007412320	28,00
Preisschiene weiß SIGHT 125	-	-	-	●	4539006007412312	10,00
Preisschiene weiß SIGHT 187	-	-	●	-	4539006007412313	14,00
Preisschiene weiß SIGHT 250	-	●	-	-	4539006007412314	19,00
Preisschiene weiß SIGHT 375	●	-	-	-	4539006007412315	28,00
Schneid-/ Waagebrett *Tiefe 200 mm*	●	●	●	●	4539006040000138	171,00
Schneid-/ Waagebrett *Tiefe 340 mm*	●	●	●	●	4539006040000139	193,00
Steckdose Bedienerseitig	●	●	●	●	4539006040000046	24,00
Stoßleiste frontseitig *aus Edelstahl für SIGHT 375*	●	-	-	-	4539006040000143	624,00
Stoßleiste frontseitig *aus Edelstahl für SIGHT 250*	-	●	-	-	4539006040000142	328,00
Stoßleiste frontseitig *aus Edelstahl für SIGHT 187*	-	-	●	-	4539006040000141	316,00
Stoßleiste frontseitig *aus Edelstahl für SIGHT 125*	-	-	-	●	4539006040000140	303,00
Trägersystem ZB *bedienseitig unterhalb für SIGHT 375*	●	-	-	-	4539006040000008	127,00
Trägersystem ZB *bedienseitig unterhalb für SIGHT 250*	-	●	-	-	4539006040000006	95,00
Trägersystem ZB *bedienseitig unterhalb für SIGHT 187*	-	-	●	-	4539006040000005	83,00
Trägersystem ZB *bedienseitig unterhalb für SIGHT 125*	-	-	-	●	4539006040000004	48,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung

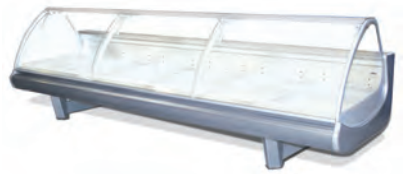
Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

ZUBEHÖR	SIGHT 375 A	SIGHT 250 A	SIGHT 187 A	SIGHT 125 A	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Trenngitter SIGHT *Tiefe 900 mm*	●	●	●	●	4539006007414773	5,00
Trennscheibe aus Glas *für Auslagefläche, Tiefe 900 mm*	●	●	●	●	4539006040000017	83,00
Trennscheibe aus Glas *für Auslagefläche Version HUR-M1, Tiefe 900 mm*	●	●	●	●	4539006040000018	87,00
Trennscheibe aus Glas *für 2stufige Auslagefläche, Tiefe 900 mm*	●	●	●	●	4539006040000022	49,00
Trennscheibe aus Glas *für 3stufige Auslagefläche, Tiefe 900 mm*	●	●	●	●	4539006040000023	51,00
Trennscheibe hoch, Glas *für 2stufige Auslagefläche, Tiefe 900 mm*	●	●	●	●	4539006009210034	54,00
Trennscheibe isoliert *nur werkseitig möglich*	●	●	●	●	4539006040000062	291,00
Trennscheibe isoliert *für Version HUR*	●	●	●	●	4539006040000063	291,00
Unterbaukühlung SIGHT 250 *nur werkseitig möglich*	-	●	-	-	453SGT0003250	754,00
Unterbaukühlung SIGHT 375 *nur werkseitig möglich*	●	-	-	-	453SGT0003375	1.056,00
unterer Teil Auslagefläche *SIGHT 3-stufig 310mm*	●	●	●	●	4539006040000048	24,00
Zwischenablage aus Glas *für SIGHT 375*	●	-	-	-	4539006040000095	123,00
Zwischenablage aus Glas *für SIGHT 250*	-	●	-	-	4539006040000093	107,00
Zwischenablage aus Glas *für SIGHT 187*	-	-	●	-	4539006040000092	73,00
Zwischenablage aus Glas *für SIGHT 125*	-	-	-	●	4539006040000091	65,00

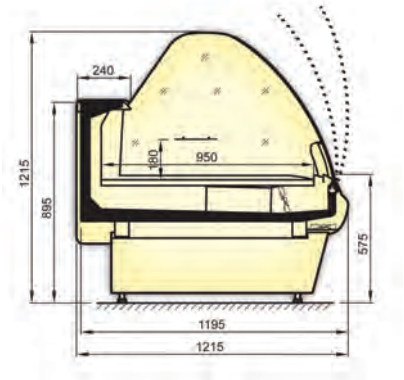
● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung



Lhotse 06 LDL-OM
Farbvariante blau ähnlich RAL 5010



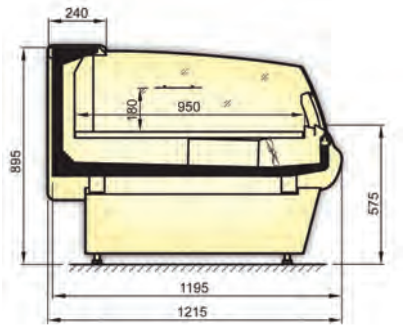
Lhotse 06 LDL-OM
Sonderausführung in grau



Maßzeichnung



Lhotse 06 LDL-OM-SB
Anwendungsbeispiel einer SB-Variante
auf Anfrage



Lhotse 06 LDL-OM-SB
Maßzeichnung SB-Variante

Frischwarentheke Serie Lhotse LDL 06 OM

zentralgekühlte Ausführung mit Umluftkühlung, anbaufähig

- Frischwarentheke mit Umluftkühlung in zentralgekühlter Ausführung
- vorinstalliertes Expansionsventil R 404a TES
- Lieferumfang inklusive weißer ABS-Panorama-Seitenteile, anbaufähig
- Außendekor und Standfüße in Standard weiß RAL 9003
- robuste graue Wagenstoßleiste
- beheizte, gebogene Panorama-Frontverglasung aus gehärtetem Glas, zur einfachen Reinigung mit dämpferentlastetem Hebesystem nach oben kippbar
- tiefe Glaszahlplatte mit heller Warenbeleuchtung und Splitterschutz
- Scheibenprofile aus Aluminium gefertigt
- 950 mm tiefe Auslagefläche aus verzinktem Stahlblech, weiß (RAL 9003) lackiert
- 240 mm tiefe Edelstahl-Arbeitsplatte, DIN 1.4301
- mechanisches Thermometer
- 2 NTC-Temperatursonden
- elektrische Abtauung inkl. Abtauschutz mittels Heizung und Thermostat

Planungshinweis:
Der Lieferumfang **umfasst nicht** die Steuereinheit.
Steuerung verschiedener Temperaturbereiche in einer Strecke, Master/Slave-Einheiten sowie Controller verschiedener Hersteller, etc. sind hier umsetzbar. Aufgrund der vielfältigen Variationsmöglichkeiten stimmen Sie Ihren Bedarf bitte mit dem Fachberater ab.

	Lhotse 06 LDL-OM 120	**Lhotse 06 LDL-OM 180**	**Lhotse 06 LDL-OM 250**	**Lhotse 06 LDL-OM 375**
	zentralgekühlt ohne Maschine, Umluftkühlung			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1330 x 1215 x 1215	1955 x 1215 x 1215	2580 x 1215 x 1215	3830 x 1215 x 1215
innen (B x T x H)	950	950	950	950
LEISTUNGSDATEN				
Nettoinhalt	118 l	177 l	202 l	354 l
Ausstellfläche	1,18 m²	1,77 m²	2,02 m²	3,54 m²
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	322 W / 230 V	564 W / 230 V	775 W / 230 V	1198 W / 230 V
Kälteleistung	406 W / VT -9 °C	609 W / VT -9 °C	812 W / VT -9 °C	1218 W / VT -9 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a			
Energieverbrauch	5,3 kWh/ 24h	8,7 kWh/ 24h	11,7 kWh/ 24h	17,4 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-1 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (bis 30°C Umgebungstemperatur)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	144 kg / 120 kg	180 kg / 150 kg	252 kg / 210 kg	360 kg / 300 kg
VERKLEIDUNG				
außen	weiß / RAL 9003			
innen	weiß / RAL 9003			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	456100160	456100161	456100162	456100163
Verkaufspreis	**3.975,00 €**	**4.705,00 €**	**5.149,00 €**	**6.783,00 €**
SERIENZUBEHÖR				
linkes Seitenteil, LDL 06				
rechtes Seitenteil, LDL 06				

passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 9/31
Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.

Neues Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Wandkühlregalen. Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf.

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

ZUBEHÖR	Lhotse 06 LDL-OM 120	Lhotse 06 LDL-OM 180	Lhotse 06 LDL-OM 250	Lhotse 06 LDL-OM 375	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
2- stufige Auslagefläche *(3 Ebenen) lackiert, LDL 06/07, per Meter*	●	●	●	●	456900241	69,00
2- stufige Auslagefläche *(3 Ebenen) AISI 304, LDL 06/07, per Meter*	●	●	●	●	456900242	156,00
3- stufige Auslagefläche *(4 Ebenen) lackiert, LDL 06/07, per Meter*	●	●	●	●	456900243	127,00
3- stufige Auslagefläche *(4 Ebenen) AISI 304, LDL 06/07, per Meter*	●	●	●	●	456900244	270,00
Brett für Kasse und Waage- *fest, LDL 06/07, 440x500 mm*	●	●	●	●	456900250	115,00
Brett für Kasse und Waage- *beweglich, LDL 06/07, 440x500 mm*	●	●	●	●	456900251	280,00
Drahtkorb 620 mm, LDL 06/07, *per Stück*	●	●	●	●	456900245	23,00
Drehzahlregler für *Kondensatorlüfter*	●	●	●	●	456900238	430,00
hohe Plexi- Trennscheibe, *LDL 06/07*	●	●	●	●	456900240	95,00
linkes Seitenteil, LDL 06	●	●	●	●	456900236	692,00
Mechanismus für Hebescheibe *inkl Lichtpaneel, LDL 06/07, 120, Set*	●	-	-	-	456900256	270,00
Mechanismus für Hebescheibe *inkl Lichtpaneel, LDL 06/07, 180, Set*	-	●	-	-	456900257	463,00
Mechanismus für Hebescheibe *inkl Lichtpaneel, LDL 06/07, 250, Set*	-	-	●	-	456900258	463,00
Mechanismus für Hebescheibe *inkl Lichtpaneel, LDL 06/07, 375, Set*	-	-	-	●	456900259	692,00
Messerhalter	●	●	●	●	456900253	274,00
niedrige Plexi- Trennscheibe, *LDL 06/07*	●	●	●	●	456900239	59,00
Papierhalter	●	●	●	●	456900254	266,00
Papiertaschenhalter	●	●	●	●	456900255	189,00
rechtes Seitenteil, LDL 06	●	●	●	●	456900237	692,00
Schneidbrett	●	●	●	●	456900252	299,00
Stoßkante aus 1 Edelstahl- *rohren Ø 38 mm, LDL 06/07, per Meter*	●	●	●	●	456900262	95,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung



Konditorei-Servierwagen CARRETTINO 250

umluftgekühlte Haubenauslage für Kuchen oder Torten

- steckerfertiger Servierwagen mit Umluftkühlung
- Möbelstruktur und Unterbau im laminierten Nussbaum dunkel Holzdekor
- obere Ablagefläche aus Edelstahl DIN 1.4301
- umluftbelüftete Plexiglashaube beidseitig hochklappbar
- untere Präsentationsfläche mit 2 Glasböden je 770 x 380 mm, durch Schiebescheiben zu öffnen
- elektronische Steuerung und Hauptschalter
- automatische Abtauung
- 4 Rollen, davon 2 feststellbar
- Rangiergriffleiste

	CARRETTINO 250 umluftgekühlte Haubenauslage für Kuchen oder Torten
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1340 x 560 x 1080
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	500 W / 230 V
Kälteleistung	430 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 230 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+4 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	124 kg / 93 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Nussbaum dunkel Holzdekor
innen	CNS-Kühlwanne
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	455464980
Verkaufspreis	**3.659,00**

Konditoreitheke Modell SWEET II

steckerfertig oder zentralgekühlt

3 Zwischenetagen, Tortenzüge

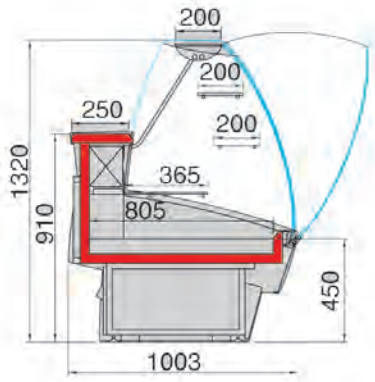
- Konditoreitheke mit stiller Kühlung
- wahlweise in steckerfertiger in zentralgekühlter Ausführung für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- Frontblende in weiß RAL 9016 lackiert (Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- graue Seitenteile aus schlagfestem Kunststoff
- grau kunststoffbeschichtete Sockelblende
- Auslagefläche der Tortenzüge aus Edelstahl passend für Euronorm-Bleche 600 x 800 mm
- helle Innenbeleuchtung unter der Zahlplatte
- drei zusätzliche Glaszwischenetagen, davon die untere Etage gekühlt
- kratzbeständige, 250 mm tiefe Arbeitsfläche
- gebogene Kippscheiben für eine leichte und problemlose Reinigung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung und herausziehbare Tauwasserwanne



SWEET II



SWEET II
kanalisierte Bauform, auf Anfrage lieferbar



SWEET II Maßzeichnung

	Sweet II 100	Sweet II 200	Sweet II 300	Sweet II 100-Z	Sweet II 200-Z	Sweet II 300-Z
	steckerfertige Ausführung mit Kippscheibe			zentralgekühlte Ausführung mit Kippscheibe		
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	1018 x 1003 x 1320	1955 x 1003 x 1320	2893 x 1003 x 1320	1018 x 1003 x 1320	1955 x 1003 x 1320	2893 x 1003 x 1320
LEISTUNGSDATEN						
Ausstellfläche	1,51 m²	3,02 m²	4,53 m²	1,51 m²	3,02 m²	4,53 m²
	1 Tortenzug	2 Tortenzüge	3 Tortenzüge	1 Tortenzüge	2 Tortenzüge	3 Tortenzüge
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	397 W / 230 V	503 W / 230 V	670 W / 230 V	18 W / 230 V	58 W / 230 V	54 W / 230 V
Kälteleistung	534 W / VT -10 °C	710 W / VT -10 °C	1110 W / VT -10 °C	534 W / VT -10 °C	710 W / VT -10 °C	1110 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a			Expansionsventil R 404 a vorinstalliert		
Energieverbrauch	6,16 kWh/ 24h	7,36 kWh/ 24h	8,16 kWh/ 24h			
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+4 bis +8 °C					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto / Netto	140 kg	250 kg	360 kg	120 kg	230 kg	340 kg
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	459725000	459725005	459725010	459725015	459725020	459725025
Verkaufspreis	**4.190,00 €**	**5.795,00 €**	**7.800,00 €**	**3.615,00 €**	**5.130,00 €**	**6.950,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl-Arbeitsfläche (Tiefe: 250 mm) SWEET 100	459650906	130,00
Edelstahl-Arbeitsfläche (Tiefe: 250 mm) SWEET 200	459650907	200,00
Edelstahl-Arbeitsfläche (Tiefe: 250 mm) SWEET 300	459650908	285,00
Set Plexi-Schiebescheiben auf Bedienerseite Sweet 100	459650946	165,00
Set Plexi-Schiebescheiben auf Bedienerseite Sweet 200	459650947	355,00
Set Plexi-Schiebescheiben auf Bedienerseite Sweet 300	459650948	415,00
Taschenablage Sweet 100	459650920	225,00
Taschenablage Sweet 200	459650921	290,00
Taschenablage Sweet 300	459650922	455,00
Trennscheibe Sweet aus Glas	459650929	140,00
Zusammenbausatz Sweet zur Kanalisierung von Geräten erforderlich	459650900	450,00
Zusatzbeleuchtung (2) der Zwischenetagen Sweet 100	459650935	645,00
Zusatzbeleuchtung (2) der Zwischenetagen Sweet 200	459650938	720,00
Zusatzbeleuchtung (2) der Zwischenetagen Sweet 300	459650939	890,00

Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.
Serie SWEET ist auch mit 45° Innen-/ und Außenecken oder ungekühlten Modellen für Brötchen/Brot erweiterbar.
Internet Informationen unter www.nordcap.de/sweet.pdf

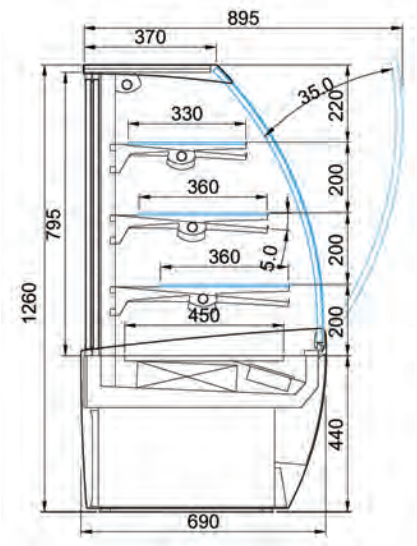
Neues Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Wandkühlregalen. Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf.



SWEET GLOBAL 100 BRW mit optionaler 45° Eckerweiterung



SWEET GLOBAl BRW
Seitenteile Serie in gold-eloxiert, optional auch in mahagonifarben



Maßzeichnung

Konditoreitheke Modell SWEET-GLOBAL

steckerfertig

3 hell beleuchtete Zwischenetagen mit tiefer Auslagefläche

- Steckerfertige Konditoreitheke mit Umluftkühlung
- Dekor in Mahagoni mit unterer Frontblende und passenden Seitenteilen in gold eloxiert lackiert (optional auch in mahagonifarben)
- 450 mm tiefe Auslagefläche, messingfarben lackiert
- helle Innenbeleuchtung unter der Zahlplatte und unter jeder der drei Glaszwischenetagen
- Etagen im Abstand von je 200 mm angeordnet, kundenseitig 5° neigbar
- gebogene Thermo-Kippscheibe (35°) für eine leichte und problemlose Reinigung der Auslage, Bedienseite mit 2 selbstschließenden Glas-Schiebescheiben
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Tauwasserverdunstung

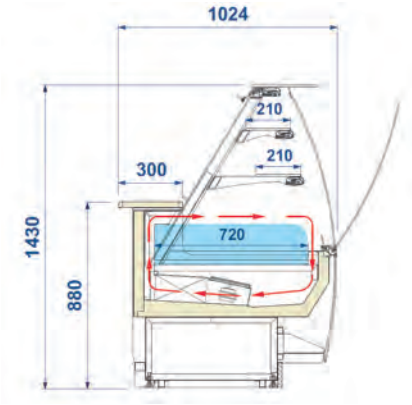
	SWEET GLOBAL 100 BRW	SWEET GLOBAL 140 BRW
	steckerfertige Ausführung mit Kippscheibe	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	970 x 690 x 1260	1380 x 690 x 1260
LEISTUNGSDATEN		
Ausstellfläche	1,44 m²	2,62 m²
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	860 W / 230 V	900 W / 230 V
Kälteleistung	942 W / VT -10 °C	942 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 425 g	R 404 a / 650 g
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+4 bis +8 °C	
relative Luftfeuchtigkeit	55 %-65 %	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	160 kg / 140 kg	180 kg / 160 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Mahagoni-Dekor Blende und Seiten gold eloxiert	
innen	gold eloxiert	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	459700000	459700005
Verkaufspreis	**5.727,00 €**	**6.182,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Seitenteil links in Mahagoni-Design anstatt Serie in Gold eloxiert	459700501	183,00
Seitenteil rechts in Mahagoni-Design anstatt Serie in Gold eloxiert	459700500	183,00

Die Lieferung erfolgt im stabilen Holzverschlag.
Serie SWEET ist auch mit 45° Innen-/ und Außenecken oder ungekühlten Modellen für Brötchen/Brot erweiterbar.
Internet Informationen unter www.nordcap.de/sweet.pdf



Modell TWINGO
Abb. zeigt Modell mit 3 Zwischenetagen - in Serie sind 2 Zwischenetagen!



Maßzeichnung

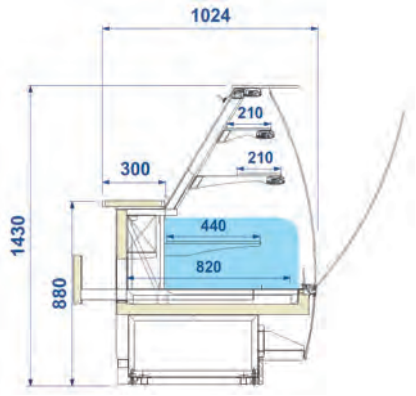
Konditoreitheke Modell TWINGO

steckerfertige Ausführung mit Kippscheibe

- Konditoreitheke mit Umluftkühlung
- steckerfertige Ausführung
- gebogener Kippscheibe und gerade Zahlablage
- Frontverkleidung in gelb (RAL 1032)
- Seitenteile aus schlagfestem Kunststoff in grau lackiert
- Ausstellfläche aus poliertem Edelstahl
- 2 ungekühlte Zwischenetagen aus Sicherheitsglas
- helle Innenbeleuchtung waagerecht unter jeder Etage und unter der Decke
- 300 mm tiefe Arbeitsfläche aus poliertem Edelstahl
- automatische Abtauung durch Kompressorstopp und Tauwasserschale
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige

	TWINGO 110-2	TWINGO 164-2	TWINGO 218-2
	steckerfertige Ausführung mit Kippscheibe		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1120 x 1024 x 1430	1660 x 1024 x 1430	2200 x 1024 x 1430
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	367 l	590 l	820 l
Nettoinhalt	186 l	285 l	385 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	730 W / 230 V	830 W / 230 V	1050 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+1 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	200 kg	285 kg	390 kg
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	453PBS1311000L	453PBS1316400L	453PBS1321800L
Verkaufspreis	**4.983,00 €**	**5.832,00 €**	**6.527,00 €**





Maßzeichnung

Konditoreitheke Modell FUSION

steckerfertige Ausführung mit Kippscheibe und Tortenauszug

- Konditoreitheke mit stiller Kühlung
- steckerfertige Ausführung
- Ausstattung mit Tortenauszug
- gebogener Kippscheibe und gerade Zahlablage
- Frontverkleidung in rot (RAL 3020)
- Seitenteile aus schlagfestem Kunststoff in grau lackiert
- Ausstellfläche aus poliertem Edelstahl
- 1 gekühlte und 2 ungekühlte Zwischenetagen aus Sicherheitsglas
- helle Innenbeleuchtung waagerecht unter jeder Etage und unter der Decke
- Serienausstattung inkl. Nachrollo
- 300 mm tiefe Arbeitsfläche aus poliertem Edelstahl
- automatische Abtauung durch Kompressorstopp und Tauwasserschale
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige

	FUSIOM 110-3	FUSION 164-3	FUSION 218-3
	steckerfertige Ausführung mit Kippscheibe und Tortenauszug		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1120 x 1024 x 1430	1660 x 1024 x 1430	2200 x 1024 x 1430
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	467 l	690 l	920 l
Nettoinhalt	206 l	350 l	405 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	700 W / 230 V	730 W / 230 V	880 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+1 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	180 kg	215 kg	250 kg
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	453PBS1211000L	453PBS1216400L	453PBS1221800L
Verkaufspreis	**6.961,00 €**	**8.486,00 €**	**9.858,00 €**

ISA Snack-/Kuchenvitrine METRÒ

steckerfertig, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel
wahlweise kundenseitig offen (RV LS) oder geschlossen mit Kippscheibe (RV VA)

- multifunktionale Snack-/Kuchenvitrine in steckerfertiger Ausführung
- wahlweise mit kundenseitig offener SB-Einheit (RV LS) oder geschlossene Version mit Kippscheibe (RV VA)
- Grundausstattung inkl. Seitenteile im pulverbeschichtetem Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006
  vielfältige Frontdekore lt. gesonderter Tabelle im Sonderzubehör erhältlich
- Ausstellfläche, Designelemente und Rahmenstrukturen der Etagen aus CNS
- 3 Umluftgekühlte Zwischenetagen aus gehärtetem Glas
- helle Beleuchtung unter der Zahlplatte und jeder Etage, separat schaltbar
- SB-Einheit mit rückseitig verglasten Drehtüren im lackierten Aluminiumrahmen, geschlossene Einheit mit rückseitig verglasten Schiebetüren im lackierten Aluminiumrahmen
- automatische Abtauung mittels Maschinenstop
- bedienseitig mit elektronische Steuerung und zusätzlicher digitale Temperaturanzeige im Warenbereich
- 50 mm starke Energiesparisolierung
- höhenverstellbare Stellfüße und Rangierrollen

Planungshinweis:
Die Serie METRÒ ist auf Anfrage auch in ungekühlter Ausführung (N VA) zur Präsentation von z. B. Backwaren erhältlich.



METRÒ 935 RV LS
SB-Modell kundenseitig offen, steckerfertig, Umluftkühlung, 3 Zwischenetagen



METRÒ 935 RV LS
rückseitig Drehtüren zur leichten Beschickung

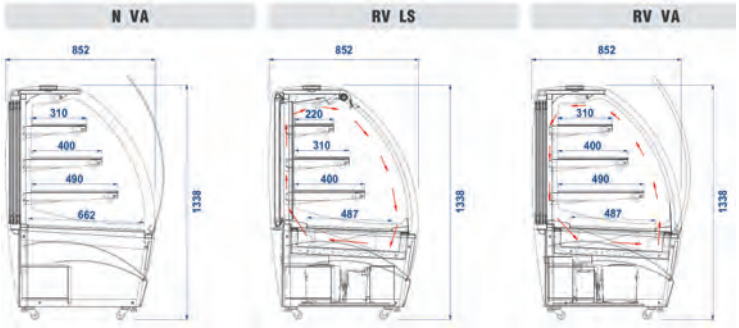


WWW-Tipp:
www.nordcap.de/metro.pdf



	METRÒ 935 RV LS	METRÒ 1290 RV LS	METRÒ 935 RV VA	METRÒ 1290 RV VA
	kundenseitig offen, steckerfertig, Umluftkühlung, 3 Zwischenetagen		kundenseitig geschlossen, steckerfertig, Umluftkühlung, 3 Zwischenetagen	kundenseitig geschlossen, steckerfertig, Umluftkühlung, 3 Zwischenetagen
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	950 x 852 x 1338	1305 x 852 x 1338	950 x 852 x 1338	1305 x 852 x 1338
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	385 l	535 l	385 l	535 l
Nettoinhalt	125 l	185 l	150 l	210 l
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	1670 W / 230 V	1850 W / 230 V	1030 W / 230 V	1150 W / 230 V
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-1 bis +7 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		-1 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	310 kg	400 kg	330 kg	430 kg
VERKLEIDUNG				
außen	inkl. grauen Seitenteilen			
innen	CHR			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	453MTR009350SL	453MTR012900SL	453MTR009350VL	453MTR012900VL
Verkaufspreis	**5.029,00 €**	**6.012,00 €**	**4.667,00 €**	**5.464,00 €**

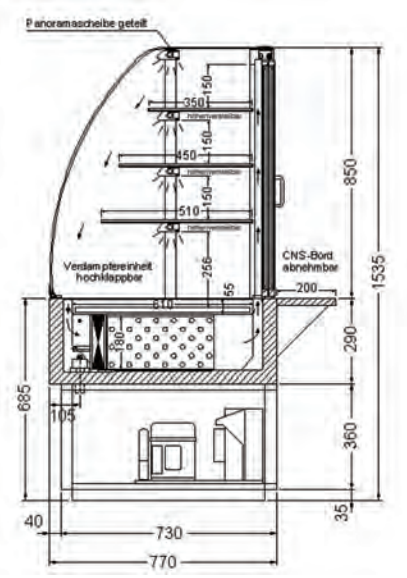
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Frontpaneel PG1 für Typ 1290 Ausführung bei Bestellung angeben	4532751290999	233,00
Frontpaneel PG1 für Typ 935 Ausführung bei Bestellung angeben	453275935999	207,00
Frontpaneel PG2 für Typ 1290 Ausführung bei Bestellung angeben	4533751290999	593,00
Frontpaneel PG2 für Typ 935 Ausführung bei Bestellung angeben	453375935999	567,00



Maßzeichnung



GALANT-I



Konditorei- und Snacktheke Serie GALANT-I

wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung,
Ausstattung mit 3 höhenverstellbaren Zwischenborden

- Konditorei- und Snacktheke GALANT-I
- wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung
- maximale Warenpräsentation durch 5-seitigen Glaseinblick
- Ausstattung mit 3 höhenverstellbaren Zwischenborden aus Sicherheitsglas
- helle Warenausleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter jedem Zwischenbord geschützt montiert
- innen und außen aus CNS DIN 1.4301 gefertigt; alle Sichtseiten geschliffen
- CNS-Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung mit tiefgezogenem Tauwasserablauf HD 30 mm, Auslage passend für Euronorm-Bleche 600 x 400 mm
- bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig Panoramascheibe, welche servicefreundlich zum Reinigen nach vorne kippbar ist
- Seitenscheiben aus Sicherheitsglas, für Reinigungszwecke auch komplett demontierbar
- automatische Abtauung
- Verdampfereinheit extra beschichtet und für Reinigungszwecke hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung, wodurch ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen der Verdampfereinheit und Innenwanne möglich wird
- elektronische Steuerung mit regelbarer Lüfterdrehzahl für hohe und niedrige Luftfeuchtigkeit, Lichtschalter, Digitalanzeige, Temperaturregelung und Abtauregelung.

Hinweis: Steckerfertige Modelle: Kälteaggregat unterhalb angeordnet und bedienseitig zwangsbelüftet, für Servicezwecke leicht zugänglich.
Zentralgekühlte Modelle mit E-Ventil R 134 a vormontiert, Leitungen in das Installationsfach geführt.

Bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale aus dem Sonderzubehör.

	GALANT-I 95 M	GALANT-I 145 M	GALANT-I 95 O	GALANT-I 145 O
	steckerfertige Ausführung, Ausstattung mit 3 höhenverstellbaren Zwischenborden		zentralgekühlte Ausführung, Ausstattung mit 3 höhenverstellbaren Zwischenborden	
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	955 x 770 x 1535	1450 x 770 x 1535	955 x 770 x 1535	1450 x 770 x 1535
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	1,73 m²	2,35 m²	1,73 m²	2,35 m²
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	659 W / 230 V	887 W / 230 V	149 W / 230 V	187 W / 230 V
Kälteleistung	600 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 1200 g		Expansionsventil R 134 a vorinstalliert	
Energieverbrauch	9,49 kWh/ 24h	12,77 kWh/ 24h		
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484330360	484330361	484330365	484330366
Verkaufspreis	**6.506,00 €**	**7.816,00 €**	**5.430,00 €**	**6.525,00 €**

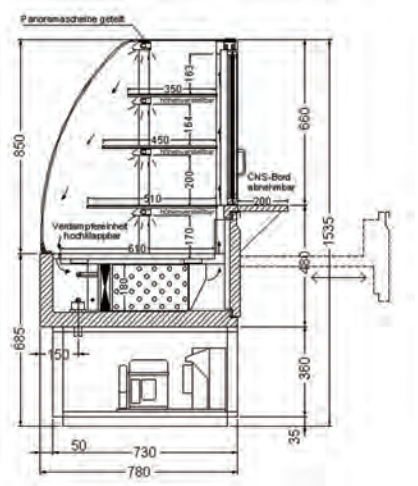
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00



GALANT-II



GALANT-II mit Tortenzug



Konditorei- und Snacktheke Serie GALANT-II

wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung,
Ausstattung mit je 1 Tortenauszug und 3 höhenverstellbaren Zwischenborden

- Konditorei- und Snacktheke GALANT-II
- Zusatzausstattung mit einteiligem Tortenzug
- wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung
- maximale Warenpräsentation durch 5-seitigen Glaseinblick
- Ausstattung mit Tortenschublade und 3 höhenverstellbaren Zwischenborden passend für Euronormbleche 600 x 400 mm
- helle Warenausleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter jedem Zwischenbord geschützt montiert
- innen und außen aus CNS DIN 1.4301 gefertigt
- CNS-Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung mit tiefgezogenem Tauwasserablauf HD 30 mm
- bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig Panoramascheibe, welche servicefreundlich zum Reinigen nach vorne kippbar ist
- Seitenscheiben aus Sicherheitsglas, für Reinigungszwecke auch komplett demontierbar
- automatische Abtauung
- Verdampfereinheit extra beschichtet und für Reinigungszwecke hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung, wodurch ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen der Verdampfereinheit und Innenwanne möglich wird
- elektronische Steuerung mit regelbarer Lüfterdrehzahl für hohe und niedrige Luftfeuchtigkeit, Lichtschalter, Digitalanzeige, Temperaturregelung und Abtauregelung.

Hinweis: Steckerfertige Modelle: Kälteaggregat unterhalb angeordnet und bedienseitig zwangsbelüftet, für Servicezwecke leicht zugänglich.
Zentralgekühlte Modelle mit E-Ventil R 134 a vormontiert, Leitungen in das Installationsfach geführt.

Bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale aus dem Sonderzubehör.

	GALANT-II 95 M	GALANT-II 145 M	GALANT-II 95 O	GALANT-II 145 O
	steckerfertige Ausführung, Ausstattung mit 1 Tortenauszug (810 x 610 mm)	steckerfertige Ausführung, Ausstattung mit 1 Tortenauszug (1210 x 610 mm)	zentralgekühlte Ausführung, Ausstattung mit 1 Tortenauszug (810 x 610 mm)	zentralgekühlte Ausführung, Ausstattung mit 1 Tortenauszug (1210 x 610 mm)
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	955 x 770 x 1535	1450 x 770 x 1535	955 x 770 x 1535	1450 x 770 x 1535
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	1,73 m²	2,35 m²	1,73 m²	2,35 m²
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	808 W / 230 V	987 W / 230 V	208 W / 230 V	252 W / 230 V
Kälteleistung	700 W / VT -10 °C	915 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	915 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 1200 g		Expansionsventil R 134 a vorinstalliert	
Energieverbrauch	11,64 kWh/ 24h	14,21 kWh/ 24h		
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484330380	484330381	484330385	484330386
Verkaufspreis	**7.513,00 €**	**8.865,00 €**	**6.436,00 €**	**7.574,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00



GREEN LINE CAKE
Ausstattung mit Tortenschublade

Konditorei- und Snacktheke Modell GREEN LINE CAKE

steckerfertige Ausführung

Ausstattung mit Tortenschublade, Thermoscheiben und 2 höhenverstellbaren Zwischenborden

- Konditorei- und Snacktheke aus der GREEN LINE Serie
- steckerfertige Ausführung
- maximale Warenpräsentation durch 5-seitigen Glaseinblick
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, Wannenverkleidung aus Chromstahl
- alle Sichtseiten geschliffen, Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf HD 30 und höhenverstellbaren Einlegeböden
- bedienseitig oben Schiebegläser aus Isolierglas ohne Bodenschiene, sowie ein Tortenauszug unten
- kundenseitig gebogene Panoramascheibe aus Isolierglas
- Seitenscheiben und höhenverstellbare Zwischenborde aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung je Etage waagerecht und geschützt angeordnet
- großflächig, beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft, zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung; vollautomatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler der Lüfter sowie für die Montage in die Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach für Servicezwecke leicht herausziehbar

	CAKE R-80-139	**CAKE R-112-139**	**CAKE R-145-139**
	GREEN LINE Modell mit Tortenauszug (685 x 610 mm)	GREEN LINE Modell mit Tortenauszug (1010 x 610 mm)	GREEN LINE Modell mit Tortenauszug (1335 x 610 mm)
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	800 x 800 x 1390	1125 x 800 x 1390	1450 x 800 x 1390
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	1,00 m²	1,47 m²	1,90 m²
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	423 W / 230 V	608 W / 230 V	684 W / 230 V
Kälteleistung	400 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a		
Energieverbrauch	4,87 kWh/ 24h	7,01 kWh/ 24h	7,88 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-1 bis +7 °C bei 30 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)		
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	155 kg / 145,4 kg	215 kg / 200,7 kg	263 kg / 242,8 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484350120	484350121	484350122
Verkaufspreis	**7.128,00 €**	**8.268,00 €**	**9.498,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
CAKE R-80-139	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.128,00
CAKE R-112-139	GE	mit eckigem Glasaufbau	8.268,00
CAKE R-145-139	GE	mit eckigem Glasaufbau	9.498,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Ablagebord für Typ 112	484301906	407,00
Ablagebord für Typ 145	484301907	427,00
Ablagebord für Typ 80	484301905	366,00
Messerabstreifer, beheizt eingebaut im Ablagebord	484309045	209,00
Messerabstreifer, unbeheizt eingebaut im Ablagebord	484309046	123,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW	484309002	227,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW	484309001	203,00
Papierhalter für Typ 112 auf Auszug montiert	484301891	155,00
Papierhalter für Typ 145 auf Auszug montiert	484301892	199,00
Papierhalter für Typ 80 auf Auszug montiert	484301890	110,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Snackwellen EURO 1 600 x 400 mm	484309025	66,00
Snackwellen EURO 1/2 600 x 200 mm	484309026	57,00

Fischkühlvitrine Serie AZZURA FISCH

mit gebogener Frontscheibe und tiefer Arbeitsfläche



AZZURA

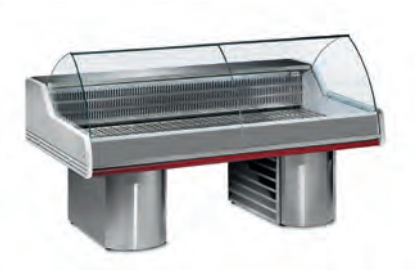


mögliches Unterbau-Fahrgestell zur Modellreihe AZZURA

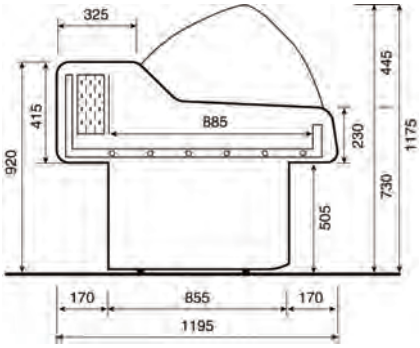
- Steckerfertige Fischkühlvitrine mit gebogener Frontscheibe
- stille Kühlung
- Innenwanne aus CNS AISI 316 inkl. Bodenablauf
- außen aus CNS DIN 1.4301 und Plexi-Verkleidungselementen
- Edelstahl-Arbeitsfläche
- Korpus mit geraden Profilen ideal für die problemlose individuelle Verkleidung geeignet
- helle Beleuchtung im Deckenteil, gesondert schaltbar
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung
- Digitalthermometer
- verstellbare Füße

	AZZURRA 2 FISCH	AZZURRA 3 FISCH
	mit gebogener Frontscheibe und tiefer Arbeitsfläche	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	705 x 871 x 417	1030 x 871 x 417
Höhe mit Fahrgestell	1197	1197
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	310 W / 230 V	340 W / 230 V
Kälteleistung	290 W / VT -10 °C	290 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	0 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	57 kg / 40 kg	87 kg / 67 kg
VERKLEIDUNG		
außen	CNS DIN 1.4301	
innen	CNS AISI 316	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	455464835	455464836
Verkaufspreis	**1.790,00 €**	**1.970,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Unterbau-Fahrgestell passend für Modell AZZURA 2	455464920	190,00
Unterbau-Fahrgestell passend für Modell AZZURA 3	455464921	198,00



FISCHTHEKE SAIGON



Maßzeichnung



bedienseitig mit Schiebescheiben ausgestattet

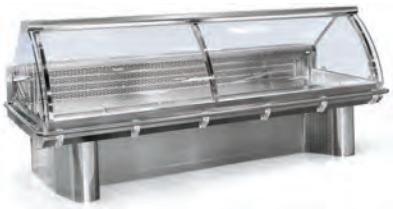
Fischkühltheke Serie SAIGON

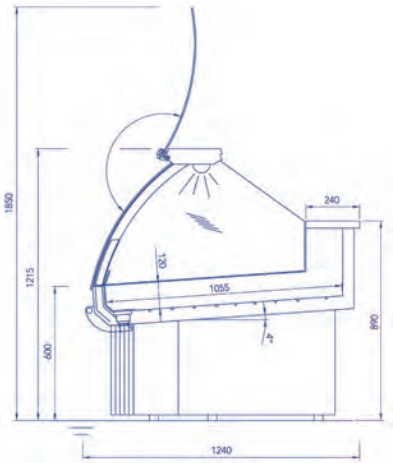
steckerfertige Ausführung mit stiller Kühlung

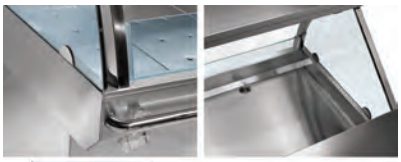
- Fischtheke mit stiller Kühlung in steckerfertiger Ausführung mit Aggregat
- gebogene Panorama-Verglasung
- 885 mm tiefe Auslagefläche aus säurebeständigem CNS AISI 316; 325 mm tiefe Arbeitsplatte
- Außenverkleidung aus Edelstahl und ABS-Kunststoff-Seitenteilen in weiß
- frontseitige Dekorblenden in Standard rot (ähnlich RAL 3020), andere Farbvarianten auf Anfrage möglich
- mechanische Steuerung
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich

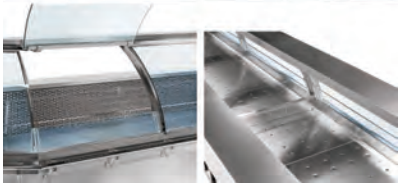
	SAIGON 1500 ST	SAIGON 2000 ST	SAIGON 2500 ST	SAIGON 3000 ST	SAIGON 3500 ST
	steckerfertig, inkl. Panorama-Verglasung				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1500 x 1195 x 1175	2000 x 1195 x 1175	2500 x 1195 x 1175	3000 x 1195 x 1175	3500 x 1195 x 1175
innen (B x T x H)	885	885	885	885	885
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	1,24 m^2	1,69 m^2	2,12 m^2	2,56 m^2	3,00 m^2
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	618 W / 230 V	795 W / 230 V	921 W / 230 V	921 W / 230 V	1049 W / 230 V
Kälteleistung	942 W / VT -10 °C	1066 W / VT -10 °C	1289 W / VT -10 °C	1289 W / VT -10 °C	1715 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 720 g	R 404 a / 820 g	R 404 a / 1000 g	R 404 a / 1100 g	R 404 a / 1400 g
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	230 kg	270 kg	348 kg	406 kg	466 kg
VERKLEIDUNG					
außen	Edelstahlkorpus Kunststoff-Seitenteile				
innen	CNS AISI 316				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	506050316150	506050316200	506050316250	506050316300	506050316350
Verkaufspreis	**3.116,00 €**	**3.483,00 €**	**4.040,00 €**	**4.489,00 €**	**5.399,00 €**

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

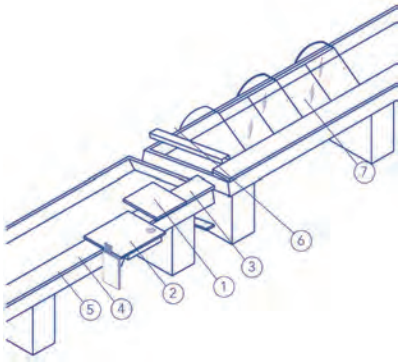












Fischkühltheke Serie SENTOSA - zentralgekühlt

System mit berohrter Kühlwanne zur Präsentation von frischem Fisch und Weichtieren auf Eis

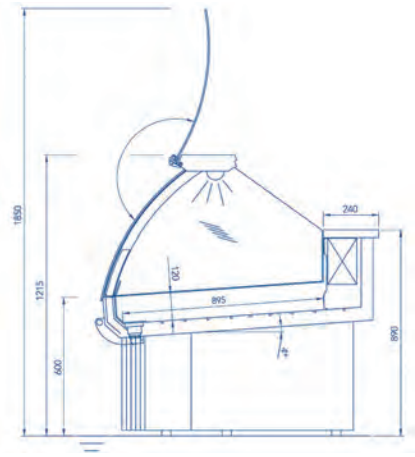
- Fischkühltheke SENTOSA ohne Maschine für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- Ausstattung inkl. Seitenteilen und ellipsoidförmigen Stützbeinen aus Edelstahl
- System mit berohrter Kühlwanne zur Präsentation von frischem Fisch und Weichtieren auf Eis
- elektrogeschweißte Kühlwanne mit tiefer Auslagefläche aus Edelstahl AISI 316 speziell für salzhaltige Waren
- Ausstattung inkl. Ablauf, Sieb und kleinem Paneel aus Plexiglas als Eishalter
- Korpus, Arbeitsplatte (240 mm), Zahlplatte und Streben aus rostfreiem Edelstahl gefertigt
- großflächige Panorama-Hebescheibe aus Sekuritglas mit Dämpferöffnung
- obere Zahlplatte mit integrierter, heller Beleuchtung und Splitterschutz
- Kältesystem mit vorinstalliertem E-Ventil R 404 a
- Modularkonzept, welches auch im Nachgang eine Erweiterung der Vitrineneinheit ermöglicht.
- Weitere Modelle von 2800-5600 mm Breite, Ecken und kundenindividueller Sonderbau auf Anfrage realisierbar!

	Sentosa 938	**Sentosa 1250**	**Sentosa 1875**	**Sentosa 2188**	**Sentosa 2500**
	berohrte Kühlwanne für Frischfischpräsentation auf Eis, gebogene Hebeverglasung				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	938 x 1240 x 1215	1250 x 1240 x 1215	1875 x 1240 x 1215	2188 x 1240 x 1215	2500 x 1240 x 1215
innen (B x T x H)	1055	1055	1055	1055	1055
Höhe bei geöffnetem Deckel	1850	1850	1850	1850	1850
TECHNISCHE DATEN					
Kälteleistung	479 W / VT -10 °C	563 W / VT -10 °C	844 W / VT -10 °C	985 W / VT -10 °C	1125 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
VERKLEIDUNG					
außen	Edelstahl				
innen	Edelstahl AISI 316				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	44112990	44113000	44113020	44113030	44113040
Verkaufspreis	**5.898,00 €**	**6.124,00 €**	**8.733,00 €**	**10.038,00 €**	**11.115,00 €**

passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 9/46
Internet Zusatzinformationen unter www.norcap.de/sentosa.pdf

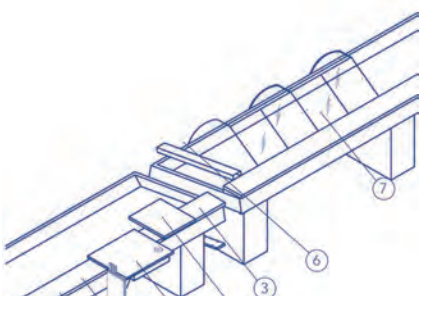
Neues Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Wandkühlregalen. Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf.











Fischkühltheke Serie SENTOSA-ST - zentralgekühlt

System mit stiller Kühlung und berohrter Kühlwanne zur Präsentation von frischem Fisch und Weichtieren auf Eis oder in Schalen

- Fischkühltheke SENTOSA ST ohne Maschine für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- Ausstattung inkl. Seitenteilen und ellipsoidförmigen Stützbeinen aus Edelstahl
- System mit stiller Kühlung und berohrter Kühlwanne zur Präsentation von frischem Fisch und Weichtieren auf Eis oder in Schalen
- elektrogeschweißte Kühlwanne mit tiefer Auslagefläche aus Edelstahl AISI 316, speziell für salzhaltige Waren
- Ausstattung inkl. Ablauf, Sieb und kleinem Paneel aus Plexiglas als Eishalter
- eingeschäumter Plattenverdampfer mit Kupferrohrschlangen
- Korpus, Arbeitsplatte (240 mm), Zahlplatte und Streben aus rostfreiem Edelstahl gefertigt
- großflächige Panorama-Hebescheibe aus Sekuritglas mit Dämpferöffnung
- obere Zahlplatte mit integrierter, heller Beleuchtung und Splitterschutz
- Kältesystem mit vorinstalliertem E-Ventil R 404 a

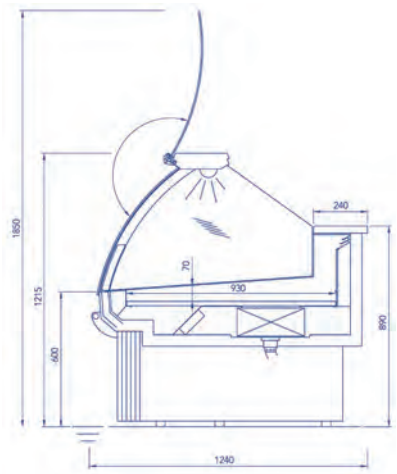
	Sentosa 938-ST	**Sentosa 1250-ST**	**Sentosa 1875-ST**	**Sentosa 2188-ST**	**Sentosa 2500-ST**
	stille Kühlung und berohrte Wanne für Frischfischpräsentation auf Eis oder in Schalen, gebogene Hebeverglasung				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	938 x 1240 x 1215	1250 x 1240 x 1215	1875 x 1240 x 1215	2188 x 1240 x 1215	2500 x 1240 x 1215
innen (B x T x H)	895	895	895	895	895
Höhe bei geöffnetem Deckel	1850	1850	1850	1850	1850
TECHNISCHE DATEN					
Kälteleistung	188 W / VT -10 °C	250 W / VT -10 °C	375 W / VT -10 °C	438 W / VT -10 °C	500 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
VERKLEIDUNG					
außen	Edelstahl				
innen	Edelstahl AISI 316				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	44113190	44113200	44113220	44113230	44113240
Verkaufspreis	**7.259,00 €**	**7.544,00 €**	**11.286,00 €**	**12.817,00 €**	**14.008,00 €**

passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 9/46
Internet Zusatzinformationen unter www.norcap.de/sentosa.pdf

Neues Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Wandkühlregalen. Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf.

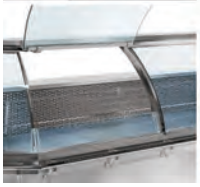
Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

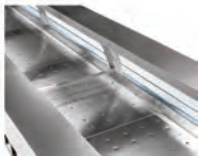




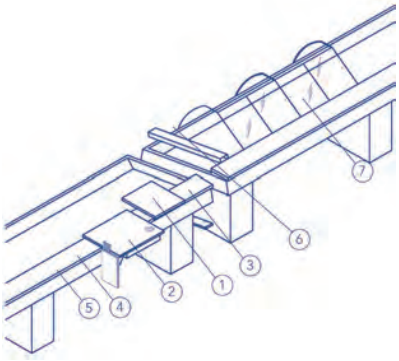












Fischkühltheke Serie SENTOSA-VT - zentralgekühlt

System mit Umluftkühlung zur Präsentation von vorverpacktem Fisch

- Fischkühltheke SENTOSA-VT ohne Maschine für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- Ausstattung inkl. Seitenteilen und ellipsoidförmigen Stützbeinen aus Edelstahl
- System mit Umluftkühlung zur Präsentation von vorverpacktem Fisch
- elektrogeschweißte Kühlwanne mit tiefer Auslagefläche aus Edelstahl AISI 316, speziell für salzhaltige Waren
- Ausstattung inkl. Reinigungsablauf, Sieb und kleinem Paneel aus Plexiglas
- statischer Verdampfer mit Umluftgebläse
- Korpus, Arbeitsplatte (240 mm), Zahlplatte und Streben aus rostfreiem Edelstahl gefertigt
- großflächige Panorama-Hebescheibe aus Sekuritglas mit Dämpferöffnung
- obere Zahlplatte mit integrierter, heller Beleuchtung und Splitterschutz
- Kältesystem mit vorinstalliertem E-Ventil R 404 a

	Sentosa 938-VT	**Sentosa 1250-VT**	**Sentosa 1875-VT**	**Sentosa 2188-VT**	**Sentosa 2500-VT**
	Umluftühlung zur Präsentation von vorverpacktem Fisch, gebogene Hebeverglasung				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	938 x 1240 x 1215	1250 x 1240 x 1215	1875 x 1240 x 1215	2188 x 1240 x 1215	2500 x 1240 x 1215
innen (B x T x H)	930	930	930	930	930
Höhe bei geöffnetem Deckel	1850	1850	1850	1850	1850
TECHNISCHE DATEN					
Kälteleistung	188 W / VT -10 °C	250 W / VT -10 °C	375 W / VT -10 °C	438 W / VT -10 °C	500 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
VERKLEIDUNG					
außen	Edelstahl				
innen	Edelstahl AISI 316				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	44113390	44113400	44113420	44113430	44113440
Verkaufspreis	**7.826,00 €**	**8.167,00 €**	**11.796,00 €**	**13.554,00 €**	**14.971,00 €**

passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 9/46
Internet Zusatzinformationen unter www.norcap.de/sentosa.pdf

Neues Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Wandkühlregalen. Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf.

ZUBEHÖR	Sentosa 938	Sentosa 1250	Sentosa 1875	Sentosa 2188	Sentosa 2500	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Arbeitsbereich / Polyäthylen *500 x 600 mm, inkl. Öffnung für Reste und Messertasche aus Edelstahl*	●	●	●	●	●	4412201	545,00
Arbeitsplatte / Edelstahl *mit 280 mm Tiefe (Serie 240 mm), pro lfd. Meter*	●	●	●	●	●	4412203	62,00
Arbeitsplatte / Polyäthylen *Tiefe 240 mm, pro lfd. Meter*	●	●	●	●	●	4412204	261,00
Eishalter aus Plexiglas *frontseitige Montage in der Wanne, pro lfd. Meter*	●	●	●	●	●	4412221	96,00
Heiße Backfischauslageplatte *Breite 938 mm, bedienseitige Ausstattung mit Plexiglas-Schiebescheiben*	●	-	●	●	-	4412186	3.244,00
Heiße Backfischauslageplatte *Breite 1250 mm, bedienseitige Ausstattung mit Plexiglas-Schiebescheiben*	-	●	●	●	-	4412187	3.380,00
Heiße Backfischauslageplatte *, Breite 625 mm, bedienseitige Ausstattung mit Plexiglas-Schiebescheiben*	-	-	●	●	●	4412185	2.553,00
Heiße Backfischauslageplatte *Breite 1563 mm, bedienseitige Ausstattung mit Plexiglas-Schiebescheiben*	-	-	●	●	-	4412188	3.596,00
Heiße Backfischauslageplatte *Breite 1875 mm, bedienseitige Ausstattung mit Plexiglas-Schiebescheiben*	-	-	●	●	-	4412189	4.015,00
Lochblech, Edelstahl AISI 316 *pro lfd. Meter*	●	●	●	●	●	4412242	193,00
Miesmuschelabteilung *Preisangabe pro lfd. Meter,m Ausstattung mit statischer Kühlung, thermostatischem Ventil, Schaltkasten, Thermometer und Schutzgitter*	●	●	●	●	●	4412251	1.247,00
Papierablage für Sentosa 1250 *bedienseitig im Unterbau, 1 Ablageelement, Breite 450 mm*	-	●	-	-	-	4412160	244,00
Papierablage für Sentosa 1875 *bedienseitig im Unterbau,1 Ablageelement, Breite 975 mm*	-	-	●	-	-	4412162	363,00
Papierablage für Sentosa 2188 *bedienseitig im Unterbau, 1 Ablageelement, Breite 1288 mm*	-	-	-	●	-	4412163	420,00
Papierablage für Sentosa 2500 *bedienseitig im Unterbau, 1 Ablageelement, Breite 1600 mm*	-	-	-	-	●	4412164	481,00
Seitenscheibe Doppelverglasung *zur thermische Trennung zwischen Frischfisch und Backfisch*	●	●	●	●	●	4412231	488,00
Stockfischabt. Sentosa 1250 *ungekühlt mit Wassereinlass, Wasserablauf und Überlaufschutz*	-	●	-	-	-	4412246	3.347,00
Stockfischabt. Sentosa 1875 *ungekühlt mit Wassereinlass, Wasserablauf und Überlaufschutz*	-	-	●	-	-	4412248	5.048,00
Taschenablage 3 Edelstahlrohre *pro lfd. Meter*	●	●	●	●	●	4412181	216,00
Trennscheibe, Plexiglas *Position verstellbar*	●	●	●	●	●	4412243	159,00
Verblendungselement *zur Verbindung von 2 Theken*	●	●	●	●	●	4412205	85,00
Waagebrett aus Edelstahl, *400 x 450 mm*	●	●	●	●	●	4412200	284,00
Warenauslagefläche 2stufig *Edelstahl, Tiefe je Stufe 500 mm, pro lfd. Meter*	●	●	●	●	●	4412220	272,00
Zahlteller aus Plexiglas	●	●	●	●	●	4412182	182,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung – keine Zuordnung

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Gewerbetiefkühltruhen
Eiscreme- & Impulstiefkühltruhen
Kühl- & Tiefkühltruhen – umschaltbar
Labortiefkühltruhen
Flaschenkühltruhen
Kühlinseln
Tiefkühlinseln
Kühl- & Tiefkühlinseln – umschaltbar



Gewerbetiefkühltruhen

10/1 - 10/5



Eiscreme- & Impulstiefkühltruhen

10/6



Kühl- & Tiefkühltruhen – umschaltbar

10/7



Labortiefkühltruhen

10/8 - 10/10



Flaschenkühltruhen

10/11 - 10/13



Kühlinseln

10/14 - 10/16



Kühl- & Tiefkühlinseln – umschaltbar

10/17 - 10/20



Tiefkühlinseln

10/21 - 10/23

Reif für die Insel?

Mehr Flexibilität durch Insellösungen

OSCARTIELLE
Cool display

Kühl- und Tiefkühlinseln sind in Supermärkten oder auch Tankstellen nicht mehr wegzudenken. Kein Wunder, denn sie bestechen mit großem Fassungsvermögen bei absoluter, räumlicher Flexibilität.

Die Tiefkühlinseln der Serie URANO weisen neben diesen Eigenschaften noch zahlreiche weitere Vorteile auf:

Die großflächigen, wärmeisolierten Glasschiebedeckel ermöglichen nicht nur eine maximale Produkteinsicht, sondern reduzieren auch den Energieverbrauch erheblich.

Das eingebaute Verdampfersystem garantiert eine besonders ruhige Laufleistung.

Last but not least fügt sich die Serie URANO mit ihrer modernen, lichtgrauen Optik und dem geschwungenen Design in jede Umgebung harmonisch ein.



URANO 165 BT



Mit Hilfe eines Verbindungs- und Verblendungskits lassen ich die URANO-Inseln auch als sogenannte „TWIN-Variante“ Rücken an Rücken stellen.



EL 22-NC



EL 35-NC



EL 45-NC



EL 61-NC

Gewerbe-Tiefkühltruhen Serie EL-NC

mit geschäumtem Klappdeckel

- steckerfertige Gewerbe-Tiefkühltruhe mit geschäumtem Klappdeckel
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- 60 mm Energiespar-Isolierung
- Klappdeckel mit Schloss im Handgriff
- Innenthermometer sichtbar an der Frontseite montiert
- abnehmbare Trennwand
- Thermostat verdeckt vor ungewolltem Zugriff im Maschinenfach montiert

	EL 22-NC	EL 35-NC	EL 45-NC	EL 53-NC	EL 61-NC	EL 71-NC
	mit geschäumtem Klappdeckel					
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	720 x 730 x 860	1050 x 730 x 860	1300 x 730 x 860	1500 x 730 x 860	1700 x 730 x 860	1800 x 770 x 860
innen (B x T x H)	606 x 536 x 700	936 x 536 x 700	1186 x 536 x 700	1386 x 536 x 700	1586 x 536 x 700	1686 x 576 x 700
Höhe bei geöffnetem Deckel	1560	1560	1560	1560	1560	1600
LEISTUNGSDATEN						
Bruttoinhalt	215 l	347 l	447 l	527 l	607 l	701 l
Anzahl Körbe Serie/möglich	1 Korb, weiß im Lieferumfang 2 Körbe, weiß max. möglich	2 Körbe, weiß im Lieferumfang 2 Körbe, weiß max. möglich	2 Körbe, weiß im Lieferumfang 3 Körbe, weiß max. möglich	3 Körbe, weiß im Lieferumfang 4 Körbe, weiß max. möglich	3 Körbe, weiß im Lieferumfang 5 Körbe, weiß max. möglich	3 Körbe, weiß im Lieferumfang 6 Körbe, weiß max. möglich
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	94 W / 230 V	136 W / 230 V	136 W / 230 V	200 W / 230 V	200 W / 230 V	230 W / 230 V
Kälteleistung	68 W / VT -10 °C	99 W / VT -10 °C	99 W / VT -10 °C	144 W / VT -10 °C	144 W / VT -10 °C	245 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 150 g	R 134 a / 195 g	R 134 a / 225 g	R 134 a / 250 g	R 134 a / 270 g	R 134 a / 310 g
Energieverbrauch	1,10 kWh/ 24h	1,31 kWh/ 24h	1,61 kWh/ 24h	1,80 kWh/ 24h	2,01 kWh/ 24h	2,78 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	-15 bis -28 °C bei 30 °C UT und 60 % RF					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto	46 kg	58 kg	68 kg	71 kg	82 kg	89 kg
VERKLEIDUNG						
außen	weiß					
innen	ALU					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	412452022	412452035	412452045	412452053	412452061	412452071
Verkaufspreis	**499,00 €**	**598,00 €**	**649,00 €**	**699,00 €**	**795,00 €**	**1.029,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Korb für EL 22 bis 61 515 x 280 mm	412442999	16,00
Korb für EL 71	4124429971	22,00
Rollensatz (4 Stück)	412442001	37,00



EL 22 CNS



EL 22 CNS



EL 35 CNS



EL 45 CNS

Gewerbe-Tiefkühltruhen Serie EL-CNS

mit einem in CNS verkleideten, geschäumtem Klappdeckel

- steckerfertige Gewerbe-Tiefkühltruhe mit einem in CNS verkleideten, geschäumtem Klappdeckel
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- 60 mm Energiespar-Isolierung
- Klappdeckel mit Schloss im Handgriff
- Innenthermometer sichtbar an der Frontseite montiert
- abnehmbare Trennwand
- Thermostat verdeckt vor ungewolltem Zugriff im Maschinenfach montiert

	EL 22 CNS	EL 35 CNS	EL 45 CNS	EL 53 CNS	EL 61 CNS	EL 71 CNS
	mit einem in CNS verkleideten, geschäumtem Klappdeckel					
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	720 x 730 x 860	1050 x 730 x 860	1300 x 730 x 860	1500 x 730 x 860	1700 x 730 x 860	1800 x 770 x 860
innen (B x T x H)	606 x 536 x 700	936 x 536 x 700	1186 x 536 x 700	1386 x 536 x 700	1586 x 536 x 700	1686 x 576 x 700
Höhe bei geöffnetem Deckel	1560	1560	1560	1560	1560	1600
LEISTUNGSDATEN						
Bruttoinhalt	215 l	347 l	424 l	527 l	607 l	701 l
Anzahl Körbe Serie/möglich	1 Korb, weiß im Lieferumfang 2 Körbe, weiß max. möglich	2 Körbe, weiß im Lieferumfang 2 Körbe, weiß max. möglich	2 Körbe, weiß im Lieferumfang 3 Körbe, weiß max. möglich	3 Körbe, weiß im Lieferumfang 3 Körbe, weiß max. möglich	3 Körbe, weiß im Lieferumfang 4 Körbe, weiß max. möglich	3 Körbe, weiß im Lieferumfang 5 Körbe, weiß max. möglich
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	94 W / 230 V	136 W / 230 V	136 W / 230 V	200 W / 230 V	200 W / 230 V	230 W / 230 V
Kälteleistung	68 W / VT -10 °C	99 W / VT -10 °C	99 W / VT -10 °C	144 W / VT -10 °C	144 W / VT -10 °C	245 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 150 g	R 134 a / 195 g	R 134 a / 225 g	R 134 a / 250 g	R 134 a / 270 g	R 134 a / 310 g
Energieverbrauch	1,10 kWh/ 24h	1,31 kWh/ 24h	1,61 kWh/ 24h	1,80 kWh/ 24h	2,01 kWh/ 24h	2,78 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	-15 bis -28 °C bei 30 °C UT und 60 % RF					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto	46 kg	58 kg	68 kg	71 kg	82 kg	89 kg
VERKLEIDUNG						
außen	weiß/Klappdeckel mit CNS-Verkleidung					
innen	ALU					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	412453022	412453035	412453045	412453053	412453061	412453071
Verkaufspreis	**529,00 €**	**649,00 €**	**709,00 €**	**759,00 €**	**839,00 €**	**1.089,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Korb für EL 22 bis 61 515 x 280 mm	412442999	16,00
Korb für EL 71	4124429971	22,00
Rollensatz (4 Stück)	412442001	37,00



EL 11 XLE



serienmäßiges Schloss



100 mm Isolierung



EL 21 XLE

Gewerbe-Energiespar-Tiefkühltruhen Serie EL-XLE

100 mm Energiespar-Isolierung

- steckerfertige Gewerbe-Energiespar-Tiefkühltruhe
- mit geschäumtem Klappdeckel
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- 100 mm Energiespar-Isolierung
- Klappdeckel mit Schloss im Handgriff und Innenbeleuchtung
- abnehmbare Trennwand
- Tauwasserablauf
- übersichtlich beleuchtete Bedienungsschalter
- stufenlos regelbarer Thermostat

	EL 11 XLE	EL 21 XLE	EL 31 XLE	EL 41 XLE	EL 51 XLE
	mit geschäumtem Klappdeckel und 100 mm Energiespar-Isolierung				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	720 x 730 x 860	1050 x 730 x 860	1300 x 730 x 860	1500 x 730 x 860	1700 x 730 x 860
innen (B x H)	520 x 450	850 x 450	1100 x 450	1300 x 450	1500 x 450
Höhe bei geöffnetem Deckel	1560	1560	1560	1560	1560
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	136 l	237 l	314 l	375 l	438 l
Anzahl Körbe Serie/möglich	Serie: 1 max. möglich: 1	Serie: 2 max. möglich: 2	Serie: 3 max. möglich: 3	Serie: 4 max. möglich: 4	
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	72 W / 230 V	123 W / 230 V	138 W / 230 V	138 W / 230 V	158 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 600 a				
Energieverbrauch	0,43 kWh/ 24h	0,55 kWh/ 24h	0,64 kWh/ 24h	0,72 kWh/ 24h	0,81 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-15 bis -28 °C bei 30 °C UT und 60 % RF				
VERKLEIDUNG					
außen	weiß				
innen	ALU				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	412452211	412452221	412452231	412452241	412452251
Verkaufspreis	**534,00 €**	**625,00 €**	**686,00 €**	**736,00 €**	**807,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Korb kunststoffbeschichtet, Abmessungen (BxTxH in mm): 566 x 278 x 228	412442301	14,00
Rollensatz (4 Stück)	412442001	37,00



CSG 22



individuelle Werbeanbringung auf Anfrage möglich



CSG 53



CSG 61

Gewerbe-Tiefkühltruhen Serie CSG

mit Glasschiebedeckel und Aluminiumrahmen

- steckerfertige Gewerbe-Tiefkühltruhe mit Glasschiebedeckel und hochwertigem Aluminiumrahmen
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- 60 mm Energiespar-Isolierung
- Glasschiebedeckel mit Vorbereitung für optional verfügbares Schloss ausgestattet
- Thermostat verdeckt vor ungewolltem Zugriff montiert
- Tauwasserablauf
- 4 Lenkrollen im Beipack

	CSG 22	CSG 35	CSG 45	CSG 53	CSG 61	CSG 73
	mit Glasschiebedeckel und Aluminiumrahmen					
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	724 x 654 x 916	1054 x 654 x 916	1304 x 654 x 916	1504 x 654 x 916	1704 x 654 x 916	1805 x 695 x 916
innen (B x T x H)	606 x 536 x 750	936 x 536 x 750	1186 x 536 x 750	1386 x 536 x 750	1586 x 536 x 750	1686 x 576 x 750
LEISTUNGSDATEN						
Bruttoinhalt	217 l	349 l	450 l	530 l	611 l	722 l
Anzahl Körbe Serie/möglich	Serie: ohne max. möglich: 2	Serie: ohne max. möglich: 3		Serie: ohne max. möglich: 4	Serie: ohne max. möglich: 5	Serie: ohne max. möglich: 6
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	94 W / 230 V	136 W / 230 V	136 W / 230 V	200 W / 230 V	200 W / 230 V	230 W / 230 V
Kälteleistung	162 W / VT -10 °C	303 W / VT -10 °C	303 W / VT -10 °C	455 W / VT -10 °C	455 W / VT -10 °C	573 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 150 g	R 134 a / 225 g	R 134 a / 245 g	R 134 a / 260 g	R 134 a / 280 g	R 134 a / 310 g
Energiever-brauch	3,04 kWh/ 24h	4,15 kWh/ 24h	4,86 kWh/ 24h	6,23 kWh/ 24h	6,81 kWh/ 24h	6,84 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	-14 bis -25 °C bei 30 °C UT und 60 % RF					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto	46 kg	58 kg	68 kg	71 kg	82 kg	85 kg
VERKLEIDUNG						
außen	weiß					
innen	ALU					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	412442322	412442335	412442345	412442353	412442361	412442371
Verkaufspreis	**666,00 €**	**756,00 €**	**827,00 €**	**928,00 €**	**999,00 €**	**1.171,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Korb für CAL/CABC/CSG 22 bis 61, 563 x 278 mm	412442997	15,00
Korb für CSG 73, 565 x 278 mm	4124429971	22,00
Schlosssatz	412442002	35,00
Trenngitter für Korb CAL/CSG/CABC 278 mm	4124429991	9,00



CAL 22



CAL 22

Gewerbe-Tiefkühltruhen Serie CAL

mit geschäumtem Schiebedeckel und Aluminiumrahmen

- steckerfertige Gewerbe-Tiefkühltruhe mit geschäumtem Schiebedeckel und hochwertigem Aluminiumrahmen
- Fassungsvermögen je nach Modell von 2 bis zu 5 Körbe 563 x 278 mm im Sonderzubehör
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- 60 mm Energiespar-Isolierung
- geschäumter Schiebedeckel mit Vorbereitung für optional verfügbares Schloss ausgestattet
- Thermostat verdeckt vor ungewolltem Zugriff montiert
- Tauwasserablauf
- 4 Lenkrollen im Beipack

...individulle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf

	CAL 22	CAL 35	CAL 45	CAL 53	CAL 61
	mit geschäumtem Schiebedeckel und Aluminiumrahmen				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	724 x 654 x 916	1054 x 654 x 916	1304 x 654 x 916	1504 x 654 x 916	1704 x 654 x 916
innen (B x T x H)	606 x 536 x 726	936 x 536 x 726	1186 x 536 x 726	1386 x 536 x 726	1586 x 536 x 726
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	217 l	349 l	450 l	530 l	611 l
Anzahl Körbe Serie/möglich	Serie: ohne max. möglich: 2	Serie: ohne max. möglich: 3		Serie: ohne max. möglich: 4	Serie: ohne max. möglich: 6
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	94 W / 230 V	136 W / 230 V	136 W / 230 V	200 W / 230 V	200 W / 230 V
Kälteleistung	162 W / VT -10 °C	303 W / VT -10 °C	303 W / VT -10 °C	455 W / VT -10 °C	455 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 150 g	R 134 a / 225 g	R 134 a / 245 g	R 134 a / 260 g	R 134 a / 280 g
Energieverbrauch	3,04 kWh/ 24h	4,15 kWh/ 24h	4,86 kWh/ 24h	6,23 kWh/ 24h	6,54 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-14 bis -25 °C bei 30 °C UT und 60 % RF				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	46 kg	58 kg	68 kg	71 kg	82 kg
VERKLEIDUNG					
außen	weiß				
innen	ALU				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	412442422	412442435	412442445	412442453	412442461
Verkaufspreis	**635,00 €**	**706,00 €**	**777,00 €**	**878,00 €**	**938,00 €**
SERIENZUBEHÖR					
1 x Rollensatz (4 Stück)					

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Korb für CAL/CABC/CSG 22 bis 61, 563 x 278 mm	412442997	15,00
Trenngitter für Korb CAL/CSG/CABC 278 mm	4124429991	9,00
Schlosssatz	412442002	35,00



CX-DELTA 90°



CX-DELTA 90°
Vier CX-DELTA-Truhen lassen sich zu einer Insel zusammensetzen

Impuls-Tiefkühltruhe CX-DELTA 90°

90°-Ecktruhe mit abgeschrägtem Glasschiebedeckel

- steckerfertige Tiefkühl-Impuls-Verkaufstruhe in 90°-Eckausführung
- mit schräg gewölbtem, rahmenlosem Glasschiebedeckel
- blau abgesetzter Kunststoffrahmen
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- 60 mm Energiespar-Isolierung
- 4 Lenkrollen im Beipack
- Vorrüstung für optional erhältliches Schloss mittels Stopfen verschlossen
- durch werksseitige Vorrüstung lassen sich die Truhen problemlos mit der Ecktruhe CX-Kombi verbinden, sodass individuelle Kühl-/Tiefkühl-Verkaufsinseln entstehen

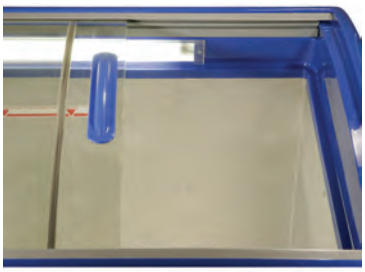
...individulle Werbeanbringung oder ein anderes Design?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf

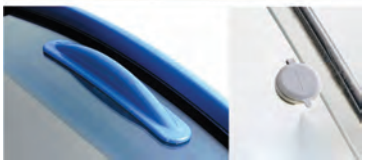
	CX-DELTA 90°
	90°-Ecktruhe mit abgeschrägtem Glasschiebedeckel
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	660 x 650 x 848/918
innen (B x T x H)	540 x 525/536 x 500
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	105 l
Ausstellfläche	ohne Unterteilung, 6-fach Aufteilung durch Einsatz im Sonderzubehör
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	72 W / 230 V
Kälteleistung	150 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 130 g
Energieverbrauch	2,4 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-12 bis -22 °C bei 30 °C UT und 60 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	40 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß/blauer Rand
innen	ALU
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	412442500
Verkaufspreis	**833,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Digitalthermometer	412443111	27,00
Trenngitter mit Unterteilung 6-fach	412443110	36,00



CX-Kombi 35 mit LED-Beleuchtung





Glasschiebedeckel, Griff und Vorrüstung für Schloss



CX-Kombi 45 mit LED-Beleuchtung



CX-Kombi 22 mit LED-Beleuchtung

Tiefkühl-Impuls-Verkaufstruhen Serie CX-Kombi-LED

Temperaturbereich +/- umschaltbar, abgeschrägter Glasschiebedeckel und LED-Beleuchtung

- steckerfertige Kühl-/Tiefkühl-Impuls-Verkaufstruhe mit schräg gewölbtem rahmenlosen Glasschiebedeckel und heller Beleuchtung
- flexibel einsetzbar, durch verdeckt, aber einfach umstellbaren Kühl- oder Tiefkühlmodus
- blau abgesetzter Kunststoffrahmen mit integriertem Digitalthermometer
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- 60 mm Energiespar-Isolierung
- 4 Lenkrollen im Beipack
- Vorrüstung für optional erhältliches Schloss mittels Stopfen verschlossen
- durch werksseitige Vorrüstung lassen sich die Truhen problemlos mit der Ecktruhe CX-DELTA verbinden, sodass individuelle Kühl-/Tiefkühl-Verkaufsinseln entstehen

...individulle Werbeanbringung oder ein anderes Design?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf

	CX-Kombi 22 LED	CX-Kombi 35 LED	CX-Kombi 45 LED	CX-Kombi 61 LED
	Temperaturbereich +/- umschaltbar, abgeschrägter Glasschiebedeckel und LED-Beleuchtung			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	724 x 680 x 918	1054 x 680 x 918	1304 x 680 x 918	1704 x 680 x 918
innen (B x T x H)	606 x 536 x 750	918 x 536 x 750	1186 x 536 x 750	1586 x 536 x 750
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	217 l	350 l	450 l	611 l
Anzahl Körbe Serie/möglich	Serie: ohne max. möglich: 2	Serie: ohne max. möglich: 3	Serie: ohne max. möglich: 5	Serie: ohne max. möglich: 7
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	94 W / 230 V	136 W / 230 V	136 W / 230 V	200 W / 230 V
Kälteleistung	162 W / VT -10 °C	303 W / VT -10 °C	303 W / VT -10 °C	455 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 150 g	R 134 a / 225 g	R 134 a / 245 g	R 134 a / 280 g
Energieverbrauch	2,96 kWh/ 24h	3,56 kWh/ 24h	4,53 kWh/ 24h	6,63 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	Pluskühlbereich +2 bis +9 °C bei 30 °C UT und 60 % RF Minuskühlbereich -12 bis -22 °C bei 30 °C UT und 60 % RF			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	46 kg	58 kg	68 kg	82 kg
VERKLEIDUNG				
außen	weiß/blauer Rand			
innen	ALU			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	412552122	412552135	412552145	412552161
Verkaufspreis	**829,00 €**	**929,00 €**	**1.059,00 €**	**1.249,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Korb für Serie CX 560 x 225 mm	412442998	22,00
Korb für Serie CX 560 x 275 mm	412442998-2	22,00
Schlosssatz	412442002	35,00
Trenngitter für Korb 4429982	4124429982	9,00



EL 11 LT



EL 11 LT



EL 11 LT

Labor-Tiefkühltruhen Serie EL-LT

für Temperaturbereiche von -25 °C bis -45 °C

- steckerfertige Labor-Tiefkühltruhe mit geschäumtem Klappdeckel
- Einsatzbereich von -25 °C bis -45 °C über elektronische Steuerung regelbar
- akustische und optische Alarmfunktion
- Digitalthermometer
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest lackiertem Stahlblech
- 100 mm Energiespar-Isolierung
- Klappdeckel mit Schloss im Handgriff
- Tauwasserablauf

	EL 11 LT	EL 21 LT	EL 31 LT	EL 41 LT	EL 51 LT
	für Temperaturbereiche von -25 °C bis -45 °C				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	725 x 730 x 865	1055 x 730 x 865	1305 x 730 x 865	1505 x 730 x 865	1705 x 730 x 865
innen (B x T x H)	520 x 450 x 680	850 x 450 x 680	1100 x 450 x 680	1300 x 450 x 680	1500 x 450 x 680
Höhe bei geöffnetem Deckel	1560	1560	1560	1560	1560
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	136 l	237 l	314 l	375 l	438 l
Anzahl Körbe Serie/möglich	Serie: ohne max. möglich: 1	Serie: ohne max. möglich: 2	Serie: ohne max. möglich: 3	Serie: ohne max. möglich: 4	
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	72 W / 230 V	123 W / 230 V	138 W / 230 V	138 W / 230 V	158 W / 230 V
Kälteleistung	75 W / VT -10 °C	130 W / VT -10 °C	166 W / VT -10 °C	240 W / VT -10 °C	240 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 290 a / 110 g		R 290 a / 200 g	R 290 a / 220 g	
Energieverbrauch	3,84 kWh/ 24h	5,03 kWh/ 24h	6,95 kWh/ 24h	7,54 kWh/ 24h	8,33 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-25 bis -45 °C bei 30 °C UT und 60 % RF				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	45 kg	60 kg	71 kg	74 kg	83 kg
VERKLEIDUNG					
außen	weiß				
innen	ALU				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	412442111	412442121	412442131	412442141	412442151
Verkaufspreis	**898,00 €**	**999,00 €**	**1.080,00 €**	**1.160,00 €**	**1.288,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Korb kunststoffbeschichtet, Abmessungen (BxTxH in mm): 566 x 278 x 228	412442301	14,00
Rollensatz (4 Stück)	412442001	37,00



PRO 11

Labor-Tiefkühltruhen Serie PRO

für Temperaturbereiche von -30 °C bis -60 °C

- steckerfertige Labor-Tiefkühltruhe mit geschäumtem Klappdeckel
- Einsatzbereich von -30 °C bis -60 °C über elektronische Steuerung regelbar
- akustische und optische Alarmfunktion
- Digitalthermometer
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest lackiertem Stahlblech
- 100 mm Energiespar-Isolierung
- Klappdeckel mit Schloss im Handgriff
- robuster Rollensatz (Ø 50 mm) mit Feststellfunktion im Beipack
- Tauwasserablauf

	PRO 11	PRO 21	PRO 31	PRO 41	PRO 60
	für Temperaturbereiche von -30 °C bis -60 °C				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	725 x 730 x 920	1055 x 730 x 920	1305 x 730 x 920	1505 x 730 x 920	1705 x 730 x 920
Höhe bei geöffnetem Deckel	1620	1620	1620	1620	1620
Höhe mit Rollen	920	920	920	920	920
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	130 l	230 l	300 l	360 l	485 l
Anzahl Körbe Serie/möglich	Serie: ohne max. möglich: 1	Serie: ohne max. möglich: 2	Serie: ohne max. möglich: 3	Serie: ohne max. möglich: 4	
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	330 W / 230 V	410 W / 230 V	560 W / 230 V	610 W / 230 V	610 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 290 a				
Geräuschpegel	51 dB	51 dB	51 dB	51 dB	51 dB
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-30 bis -60 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	53 kg	68 kg	78 kg	89 kg	95 kg
VERKLEIDUNG					
außen	weiß				
innen	glatt, weiß lackiert				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	412306011	412306021	412306031	412306041	412306060
Verkaufspreis	**3.621,00 €**	**4.358,00 €**	**4.918,00 €**	**5.176,00 €**	**5.525,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Korb kunststoffbeschichtet, Abmessungen (BxTxH in mm): 566 x 278 x 228	412442301	14,00



LAB 11

Labor-Tiefkühltruhen Serie LAB

für Temperaturbereiche von -65 °C bis -85 °C

- steckerfertige Labor-Tiefkühltruhe für Temperaturbereiche von -60 °C bis -85 °C
- Abkühlung von +25 °C bis auf -85 °C in nur 5 Stunden
- geschäumter Klappdeckel
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest lackiertem Stahlblech
- Innenbehälter aus robustem, weiß lackiertem glatten Stahlblech
- 100 mm Energiespar-Isolierung
- Klappdeckel mit Schloss im Handgriff
- elektronische Steuerung mit Feinjustierung und Digitalanzeige im 0,1 Bereich
- Alarmfunktion für zu hohe und zu niedrige Temperatur
- Steuerung extern auslesbar/protokollierbar
- Tauwasserablauf
- robuste Rollen (Ø 50 mm) mit Bremse

	LAB 11	LAB 31	LAB 51
	für Temperaturbereiche von -60 °C bis -85 °C		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	720 x 730 x 920	1300 x 730 x 920	1700 x 730 x 920
innen (B x T x H)	520/320 x 450 x 650	1100/900 x 450 x 650	1500/1300 x 450 x 650
Höhe bei geöffnetem Deckel	1620	1620	1620
Höhe mit Rollen	920	920	920
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	130 l	301 l	418 l
Anzahl Körbe Serie/möglich	Serie: ohne max. möglich: 1	Serie: ohne max. möglich: 3	Serie: ohne max. möglich: 4
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	480 W / 230 V	710 W / 230 V	810 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 290 a		
Geräuschpegel	51 dB	51 dB	51 dB
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-60 bis -85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	53 kg	78 kg	95 kg
VERKLEIDUNG			
außen	weiß		
innen	glatt, weiß lackiert		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	412608511	412608531	412608551
Verkaufspreis	**5.575,00 €**	**6.818,00 €**	**9.566,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Korb kunststoffbeschichtet, Abmessungen (BxTxH in mm): 566 x 278 x 228	412442301	14,00

Flaschenkühltruhe Serie BEG

steckerfertig, innen CNS und außen wahlweise in CNS oder weiß lackiert



BEG 100-CNS



BEG 100-W

- steckerfertige Flaschenkühltruhe
- Innenverkleidung aus CNS
- Außenverkleidung wahlweise in CNS (CNS) oder weiß lackiert (W)
- Ausstattung Modellabhängig mit 2, 3 oder 4 Schiebedeckeln für einen schnellen Warenzugriff
- Trenngitter zur sicheren Unterteilung
- Innenraum für eine problemlose Reinigung und optimale Hygiene mit abgerundeten Ecken und Reinigungsablauf
- elektronische Steuerung und beleuchteter Hauptschalter
- stille Kühlung
- automatische Abtauung
- Tauwasserschale servicefreundlich herausziehbar
- 45 mm starke energiesparende Polyurethan-Hartschaumisolierung
- Maschinenfach wartungsfreundlich vorne angeordnet

	BEG 100-W	**BEG 100-CNS**	**BEG 150-W**	**BEG 150-CNS**	**BEG 200-W**	**BEG 200-CNS**
	steckerfertig, innen CNS und außen in weiß lackiert	steckerfertig, innen aund außen aus CNS gefertigt	steckerfertig, innen CNS und außen in weiß lackiert	steckerfertig, innen aund außen aus CNS gefertigt	steckerfertig, innen CNS und außen in weiß lackiert	steckerfertig, innen aund außen aus CNS gefertigt
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	1015 x 550 x 845	1015 x 550 x 845	1525 x 550 x 845	1525 x 550 x 845	2030 x 550 x 845	2030 x 550 x 845
innen (B x T x H)	930 x 460 x 445	930 x 460 x 445	1420 x 460 x 445	1420 x 460 x 445	1910 x 460 x 445	1910 x 460 x 445
LEISTUNGSDATEN						
Bruttoinhalt	200 l	200 l	365 l	365 l	550 l	550 l
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	185 W / 230 V	185 W / 230 V	250 W / 230 V	250 W / 230 V	300 W / 230 V	300 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a					
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+2 bis +8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF					
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto	52 kg	55 kg	71 kg	75 kg	90 kg	95 kg
VERKLEIDUNG						
außen	weiß	CNS	weiß	CNS	weiß	CNS
innen	CNS					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	455464103	455464100	455464104	455464101	455464105	455464102
Verkaufspreis	**919,00 €**	**999,00 €**	**1.239,00 €**	**1.375,00 €**	**1.499,00 €**	**1.629,00 €**



CABC 22



individuelle Werbeanbringung möglich



hochwertiger Aluminiumrahmen und geschäumter Schiebedeckel



CABC 35

Flaschenkühltruhen Serie CABC

mit geschäumtem Schiebedeckel und Aluminiumrahmen

- steckerfertige Flaschenkühltruhe
- Ausstattung mit geschäumtem Schiebedeckel und hochwertigem Aluminiumrahmen
- Fassungsvermögen je nach Modelle von 2 bis zu 5 Körbe 563 x 278 mm
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- Innenbehälter aus gehämmertem Alublech
- 60 mm Energiespar-Isolierung
- geschäumter Schiebedeckel mit Vorbereitung für optional verfügbares Schloss ausgestattet
- stufenlos regelbarer Thermostat verdeckt vor ungewolltem Zugriff montiert
- Tauwasserablauf
- 4 Lenkrollen im Beipack

	CABC 22	CABC 35	CABC 45	CABC 53	CABC 61
	mit geschäumten Schiebedeckel und Aluminiumrahmen				
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	724 x 654 x 840	1054 x 654 x 840	1304 x 654 x 840	1504 x 654 x 840	1704 x 654 x 840
innen (B x T x H)	606 x 536 x 750	936 x 536 x 750	1186 x 536 x 750	1386 x 536 x 750	1586 x 536 x 750
Höhe mit Rollen	916	916	916	916	916
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	217 l	349 l	450 l	530 l	611 l
Anzahl Körbe Serie/möglich	Serie: ohne max. möglich: 2	Serie: ohne max. möglich: 3	Serie: ohne max. möglich: 4		Serie: ohne max. möglich: 5
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	94 W / 230 V	136 W / 230 V	136 W / 230 V	200 W / 230 V	200 W / 230 V
Kälteleistung	136 W / VT -10 °C	155 W / VT -10 °C	200 W / VT -10 °C	230 W / VT -10 °C	230 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 150 g	R 134 a / 225 g	R 134 a / 245 g	R 134 a / 260 g	R 134 a / 280 g
Energieverbrauch	3,04 kWh/ 24h	4,15 kWh/ 24h	4,86 kWh/ 24h	6,23 kWh/ 24h	6,54 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+2 bis +12 °C bei 30 °C UT und 60 % RF				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	46 kg	58 kg	68 kg	71 kg	82 kg
VERKLEIDUNG					
außen	weiß				
innen	ALU				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	412443222	412443235	412443245	412443253	412443261
Verkaufspreis	**662,00 €**	**746,00 €**	**813,00 €**	**914,00 €**	**979,00 €**
SERIENZUBEHÖR					
1 x Rollensatz (4 Stück)					

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Korb für CAL/CABC/CSG 22 bis 61, 563 x 278 mm	412442997	15,00
Schlosssatz	412442002	35,00
Trenngitter für Korb CAL/CSG/CABC 278 mm	4124429991	9,00

...individuelle Werbeanbringung?
Ausführliche Informationen direkt unter www.nordcap.de/keyaccount.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



CBX-DELTA 90°

Flaschenkühltruhe CBX-DELTA 90°

abgeschrägter Glasschiebdeckel

- steckerfertige Kühl-Impuls-Verkaufstruhe in 90°-Eckausführung
- mit schräg gewölbtem, rahmenlosem Glasschiebedeckel
- blau abgesetzter Kunststoffrahmen
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- 60 mm Energiespar-Isolierung
- 4 Lenkrollen im Beipack
- Vorrüstung für optional erhältliches Schloss mittels Stopfen verschlossen
- durch werksseitige Vorrüstung lassen sich die Truhen problemlos mit der Ecktruhe CX-Kombi verbinden, sodass individuelle Kühl-/Tiefkühl-Verkaufsinseln entstehen

	CBX-DELTA 90° abgeschrägter Glasschiebedeckel
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	660 x 650 x 918
innen (B x T x H)	540 x 536 x 500
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	105 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	71 W / 230 V
Kälteleistung	150 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 130 g
Energieverbrauch	2,1 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +12 °C bei 30 °C UT und 60 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	40 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß/blauer Rand
innen	ALU
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	412443100
Verkaufspreis	**833,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Digitalthermometer	412443111	27,00
Trenngitter mit Unterteilung 6-fach	412443110	36,00

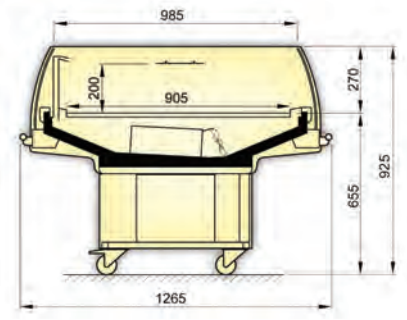
CBX-DELTA 90°



CBX-DELTA 90°



Fiji 05
Sockelfarbe in Sonderlackierung grau
(Serie schwarz)



Maßzeichnung



Anwendungsbeispiel:
mittels Zusammenbausatz lassen sich mehrere Inseln problemlos miteinander kombinieren



Standard- bzw. mögliche Dekorfarben

Kühl-Panoramainsel Fiji 05 LDF 125

steckerfertige Ausführung mit Umluftkühlung zur Kühlung von vorverpacktem Fleisch, Obst oder Molkerei-Produkten

- steckerfertige Kühlinsel mit höhenverstellbarer Innenwanne
- Temperaturklasse 3M1 zur Kühlung von vorverpacktem Fleisch, Obst oder Molkerei-Produkten
- Umluftkühlung
- Auslagefläche aus verzinktem Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung in weiß, RAL 9003
- Seitenteile und Luftführungskanäle für maximale Produkteinsicht aus Plexiglas
- niedrige gebogene Frontscheiben aus gehärtetem Glas
- umlaufende Edelstahl-Wagenstoßleiste
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- mechanisches Thermometer
- elektrische Abtauung und automatische Tauwasserverdunstung
- Rollensatz mit 4 Rollen, davon 2 feststellbar
- sichtbare Außenverkleidung in Weißaluminium ähnlich RAL 9006 lackiert
- Sockelfarbe in schwarz, RAL 9005
- Lieferung erfolgt im Holzverschlag

	Fiji 05 LDF 125 steckerfertige Ausführung mit Umluftkühlung zur Kühlung von vorverpacktem Fleisch, Obst oder Molkerei-Produkten
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1290 x 1245 x 925
innen (B x T x H)	1250 x 905 x 200
LEISTUNGSDATEN	
Nettoinhalt	225 l
Ausstellfläche	1,12 m²
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	539 W / 230 V
Kälteleistung	708 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a
Energieverbrauch	8,91 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-1 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	3 (bis 30°C Umgebungstemperatur)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	216 kg / 180 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weißaluminium (RAL 9006) / scharz (RAL 9005)
innen	weiß
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	456300300
Verkaufspreis	**3.078,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Ausstellfläche in Edelstahl AISI 304	456900110	316,00
Innenverkleidung in Edelstahl AISI 304	456900111	191,00
Zusammenbau-Kit zur Verbindung von 2 Kühlinseln	456900109	83,00

Außen- /Innenverkleidung und Sockel auch in RAL-Farbtönen nach Kundenwunsch lieferbar. Sprechen Sie uns an!

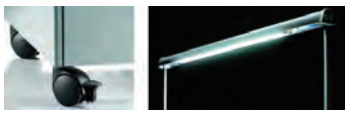
Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



ARCHE 130



Farbvarianten der Blenden
Serie weiß RAL 9016



ARCHE 130



ARCHE 100 XP

Kühlinsel Serie ARCHE

steckerfertig, neigungsverstellbare Auslagefläche

OSCARTIELLE Cool display

- steckerfertige Kühlinsel mit neigungsverstellbarer Innenwanne (4° bis 10°)
- wahlweise Modell 100 XP zur Kühlung von vorverpacktem Fleisch oder Modell 130 und 190 zur Kühlung von vorverpacktem Obst oder Molkerei-Produkten
- Umluftkühlung
- Dekorstreifen in weiß, RAL 9016 lackiert (Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar)
- Unterbau aus grau lackiertem Stahlblech
- Seitenteile für maximale Produkteinsicht aus Plexiglas
- Frontscheibe aus gehärtetem Glas
- innere Luftführungskanäle aus Plexiglas
- elektrische Abtauung und automatische Tauwasserverdunstung

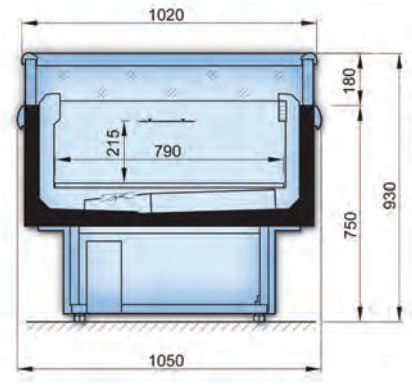
	ARCHE 100 XP	ARCHE 130	ARCHE 190
	steckerfertig, für vorverpacktes Fleisch geeignet	steckerfertig, für vorverpacktes Obst geeignet	
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	977 x 999 x 946	1270 x 1108 x 896	1895 x 1108 x 896
innen (B x T x H)	937 x 790 x 150	1250 x 900 x 100	1875 x 900 x 100
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	0,74 m²	1,13 m²	1,69 m²
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	600 W / 230 V	616 W / 230 V	929 W / 230 V
Kälteleistung	1058 W / VT -10 °C	1058 W / VT -10 °C	1448 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 675 g	R 404 a / 800 g	R 404 a / 875 g
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	110 kg	130 kg	180 kg
VERKLEIDUNG			
außen	weiß/grau		
innen	weiß		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	459692020	459692000	459692005
Verkaufspreis	**3.846,00 €**	**3.765,00 €**	**4.451,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
ARCHE 100 XP	A-RAL1023	Frontblende: RAL 1023- Gelb	3.846,00
ARCHE 100 XP	A-RAL2004	Frontblende: RAL 2004- Orange	3.846,00
ARCHE 100 XP	A-RAL3020	Frontblende: RAL 3020- Rot	3.846,00
ARCHE 100 XP	A-RAL5019	Frontblende: RAL 5019- Blau	3.846,00
ARCHE 100 XP	A-RAL6018	Frontblende: RAL 6018- Grün	3.846,00
ARCHE 130	A-RAL1023	Frontblende: RAL 1023- Gelb	3.765,00
ARCHE 130	A-RAL2004	Frontblende: RAL 2004- Orange	3.765,00
ARCHE 130	A-RAL3020	Frontblende: RAL 3020- Rot	3.765,00
ARCHE 130	A-RAL5019	Frontblende: RAL 5019- Blau	3.765,00
ARCHE 130	A-RAL6018	Frontblende: RAL 6018- Grün	3.765,00
ARCHE 190	A-RAL1023	Frontblende: RAL 1023- Gelb	4.451,00
ARCHE 190	A-RAL2004	Frontblende: RAL 2004- Orange	4.451,00
ARCHE 190	A-RAL3020	Frontblende: RAL 3020- Rot	4.451,00
ARCHE 190	A-RAL5019	Frontblende: RAL 5019- Blau	4.451,00
ARCHE 190	A-RAL6018	Frontblende: RAL 6018- Grün	4.451,00

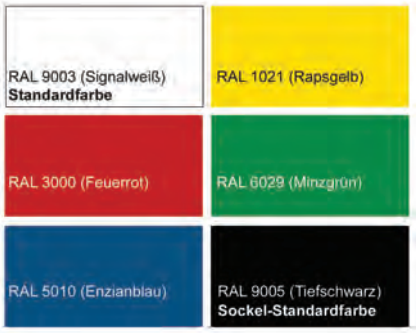
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Beleuchtungskit ARCHE 100 XP	459IL100	522,00
Beleuchtungskit für Modell 130	459IL130	569,00
Beleuchtungskit für Modell 190	459IL190	617,00
4 Laufräder, davon 2 feststellbar	459KITRU	57,00
Wagenstoßleiste für Modell 100 XP, aus Metall	459692323	232,00
Wagenstoßleiste für Modell 130 aus Metall	459692321	253,00
Wagenstoßleiste für Modell 190 aus Metall	459692322	298,00



Pamir 01 WDP
Farbvariante rot ähnlich RAL 3000



Maßzeichnung



Standard- bzw. mögliche Dekorfarben

Kühl-Panoramainsel Serie Pamir WDP

steckerfertig, mit Umluftkühlung

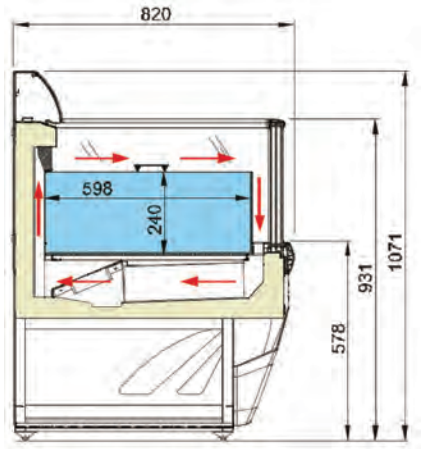
- steckerfertige Kühlinsel in Temperaturklasse 3M1
- Umluftkühlung
- Innenbehälter aus verzinktem, schlag- und stoßfest weiß lackiertem Stahlblech, lebensmittelecht, Stapelhöhe 215 mm
- obere Verblendung mit umlaufendem Thermoglaseinsatz
- Kantenschutz und Wagenstoßleiste aus schlag- und stoßfestem Kunststoff
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung in weiß, RAL 9003
  Außenverkleidung auch in den RAL-Farbtönen 9005 (schwarz), 1023 (gelb), 3000 (rot), 5010 (blau), 6029 (grün) lieferbar
- Sockelfarbe in schwarz, RAL 9005
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- mechanisches Thermometer
- elektrische Abtauung und automatische Tauwasserverdunstung
- justierbare Stellfüße
- Lieferung erfolgt im Holzverschlag

	Pamir 01 WDP 150	**Pamir 01 WDP 200**	**Pamir 01 WDP 250**
	steckerfertige Ausführung, Umluftkühlung		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1550 x 1050 x 930	2050 x 1050 x 930	2550 x 1050 x 930
LEISTUNGSDATEN			
Nettoinhalt	236 l	321 l	406 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	376 W / 230 V	498 W / 230 V	630 W / 230 V
Kälteleistung	450 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	750 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a		
Energieverbrauch	6,13 kWh/ 24h	8,15 kWh/ 24h	10,13 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-1 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	3 (bis 30°C Umgebungstemperatur)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	258 kg / 215 kg	300 kg / 250 kg	360 kg / 300 kg
VERKLEIDUNG			
außen	weiß/grau		
innen	weiß		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	456300305	456300306	456300307
Verkaufspreis	**3.198,00 €**	**3.567,00 €**	**3.937,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
ABS- Abdeckungen, Wxp, 01, 1,5 Set	456900117	41,00
ABS- Abdeckungen, Wxp, 01, 2,0 Set	456900118	54,00
ABS- Abdeckungen, Wxp, 01, 2,5 Set	456900119	67,00
Bodengitter 460x786 mm, WxP, 01, 0,46	456900127	27,00
Glas- Schiebeabdeckung mit Lüftergeschwindigkeitsregler, WxP, 01, 1,5, Set	456900121	891,00
Glas- Schiebeabdeckung mit Lüftergeschwindigkeitsregler, WxP, 01, 2,0, Set	456900122	1.217,00
Glas- Schiebeabdeckung mit Lüftergeschwindigkeitsregler, WxP, 01, 2,5, Set	456900123	1.297,00
Lenkrolle, WxP, Ø 125 mm, per Stück, Einbauhinweis: zur Montage muss der Sockel und Rahmen demontiert werden.	456900129	41,00
Preishalter 39 mm, per Meter	456900124	2,00
Preishalter 52 mm, per Meter	456900125	5,00
Trenngitter, WxP	456900126	17,00



ACTION 70 TB/TN



Maßzeichnung ACTION 70 TB/TN



Farbvarianten
Standardfarbe = silber/Titan Silver



ACTION 100 TB/TN

Kühl-/ Tiefkühl-Panoramatruhe Serie ACTION

steckerfertig, umschaltbar in +/-

ISA your visible value

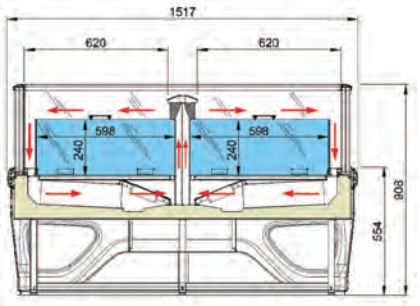
- steckerfertige Kühl-/Tiefkühl-Panoramatruhe
- Leuchtdisplay mit transparenter Abdeckung
- Umluftkühlung
- elektronische Temperaturregelung für den Kühlbereich (TN) oder Tiefkühlbereich (TB)
- tiefgezogene Panoramaverglasung aus Thermoglas
- optional mit Satz Trenngitter auf 6 (Modell 70), bzw. 8 (Modell 100) Fächer
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech in Standardfarbe silber/Titan Silver, Blenden optional auch im Farbton blau/Blu Techno lieferbar, innen weiß
- Rahmenprofil und Stoßleiste aus robustem ABS-Kunststoff in lichtgrau
- automatische Tauwasserverdunstung mit Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis
- 4 starre Rangierrollen

	ACTION 70 TB/TN	ACTION 100 TB/TN
	steckerfertig, umschaltbar in +/-	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	760 x 820 x 1071	1060 x 820 x 1071
innen (B x T x H)	566 x 598 x 240	866 x 598 x 240
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	160 l	238 l
Nettoinhalt	82 l	126 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	1200 W / 230 V	1400 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-1 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF -16 bis -18 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	130 kg / 118 kg	150 kg / 130 kg
VERKLEIDUNG		
außen	silber/Titan Silver	
innen	weiß	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	453ANC0000700L	453ANC0001000L
Verkaufspreis	**2.126,00 €**	**2.471,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Rollensatz für ACTION 70/100	4539320000000072	19,00
Satz Trenngitter auf 6 Fächer für Action 70	4539320000000053	38,00
Warenteilerkit für 12 Fächer auf einer Seite für Action 100/MUSIC 150	4539320000000055	78,00
Warenteilerkit für 8 Fächer auf einer Seite für Action 100/MUSIC 150	4539320000000054	51,00



MUSIC 150 TB/TN



MUSIC 150 TB/TN



Farbvarianten
Standardfarbe = silber/Titan Silver



MUSIC 200 TB/TN

Kühl-/ Tiefkühl-Panoramatruhe Serie MUSIC

steckerfertig, umschaltbar in +/-, Thermo-Glasschiebedeckel

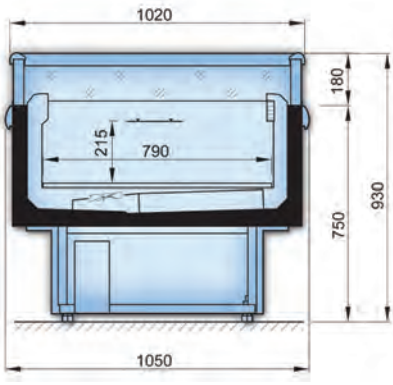
- steckerfertige Kühl-/Tiefkühl-Panoramatruhe
- Thermo-Glasschiebedeckel
- Umluftkühlung
- elektronische Temperaturregelung für 2 getrennt regelbare Abteile, Kühlbereich (TN) und Tiefkühlbereich (TB)
- tiefgezogene Panoramaverglasung aus Thermoglas
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech in Standardfarbe silber/Titan Silver
- untere Blenden optional auch in den Farbtönen blau/Blu Techno, gelb/Gold Yellow und rot/Rosso Colorado lieferbar
- automatische Tauwasserverdunstung mit Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis
- Analogthermometer jeweils in der Wanne
- 4 justierbare Stellfüße

	MUSIC 150 TB/TN	**MUSIC 200 TB/TN**
	steckerfertig, Ausführung mit Glas-Schiebedeckel, umschaltbar in +/-	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1517 x 1060 x 908	2017 x 1060 x 908
innen (B x T x H)	2 x 598 x 864 x 240	2 x 848 x 864 x 240
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	476 l	684 l
Nettoinhalt	252 l	356 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	2200 W / 230 V	2600 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-1 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF -16 bis -18 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	270 kg / 250 kg	300 kg / 290 kg
VERKLEIDUNG		
außen	silber/Titan Silver	
innen	weiß	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	453MSC0001500LG	453MSC0002000LG
Verkaufspreis	**4.404,00 €**	**4.716,00 €**

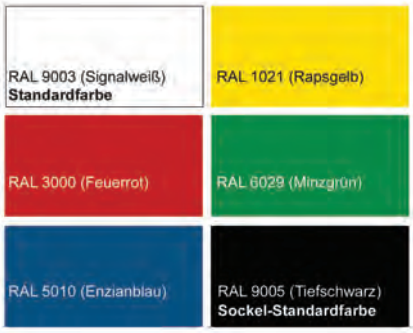
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
isolierte Nachtabdeckung MUSIC 150	4539320000000067	86,00
isolierte Nachtabdeckung MUSIC 200	4539320000000068	113,00
Warenteilerkit für 12 Fächer auf einer Seite für Action 100/MUSIC 150	4539320000000055	78,00
Warenteilerkit für 12 Fächer auf einer Seite für MUSIC 200	4539320000000056	78,00
Warenteilerkit für 16 Fächer auf einer Seite für MUSIC 200	4539320000000057	102,00
Warenteilerkit für 8 Fächer auf einer Seite für Action 100/MUSIC 150	4539320000000054	51,00



Pamir 01 WNP
Farbvariante rot ähnlich RAL 3000



Maßzeichnung



Standard- bzw. mögliche Dekorfarben

Kühl-/ Tiefkühl-Panoramatruhe Serie Pamir WNP

steckerfertig, mit Umluftkühlung
bedarfsgerechtes Umschalten der Temperaturbereiche

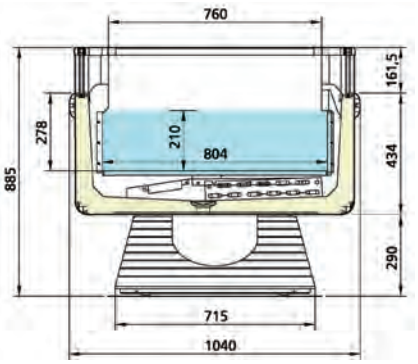
- steckerfertige Kühl-/ Tiefkühlinsel für die Temperaturklassen 3M1/3L1
- bedarfsgerechtes Umschalten der Temperaturbereiche durch einen Schalter
- Umluftkühlung
- Innenbehälter aus verzinktem, schlag- und stoßfest weiß lackiertem Stahlblech, lebensmittelecht, Stapelhöhe 215 mm
- obere Verblendung mit umlaufendem Thermoglaseinsatz
- Kantenschutz und Wagenstoßleiste aus schlag- und stoßfestem Kunststoff
- Außenverkleidung aus verzinktem Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung in weiß, RAL 9003
  Außenverkleidung auch in den RAL-Farbtönen 9005 (schwarz), 1023 (gelb), 3000 (rot), 5010 (blau), 6029 (grün) lieferbar
- Sockelfarbe in schwarz, RAL 9005
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- elektrische Abtauung und automatische Tauwasserverdunstung
- justierbare Stellfüße
- Lieferung erfolgt im Holzverschlag

	Pamir 01 WNP 150	Pamir 01 WNP 200	Pamir 01 WNP 250
	steckerfertige Ausführung, Umluftkühlung		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1500 x 1050 x 930	2000 x 1050 x 930	2500 x 1050 x 930
LEISTUNGSDATEN			
Nettoinhalt	236 l	321 l	406 l
Ausstellfläche	1,10 m²	1,49 m²	1,89 m²
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	1026 W / 230 V	1399 W / 230 V	1820 W / 230 V
Kälteleistung	629 W / VT -35 °C	753 W / VT -35 °C	753 W / VT -35 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a		
Energieverbrauch	13,15 kWh/ 24h	16,97 kWh/ 24h	19,25 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-18 bis -25 °C bei 25 °C UT und 60 % RF oder -01 bis +05 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	3 (bis 30°C Umgebungstemperatur)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	258 kg / 215 kg	300 kg / 250 kg	360 kg / 300 kg
VERKLEIDUNG			
außen	weiß/grau		
innen	weiß		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	456300302	456300303	456300304
Verkaufspreis	**3.908,00 €**	**4.420,00 €**	**4.824,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
ABS- Abdeckungen, Wxp, 01, 1,5 Set	456900117	41,00
ABS- Abdeckungen, Wxp, 01, 2,0 Set	456900118	54,00
ABS- Abdeckungen, Wxp, 01, 2,5 Set	456900119	67,00
Bodengitter 460x786 mm, WxP, 01, 0,46	456900127	27,00
Glas- Schiebeabdeckung mit Lüftergeschwindigkeitsregler, WxP, 01, 1,5, Set	456900121	891,00
Glas- Schiebeabdeckung mit Lüftergeschwindigkeitsregler, WxP, 01, 2,0, Set	456900122	1.217,00
Glas- Schiebeabdeckung mit Lüftergeschwindigkeitsregler, WxP, 01, 2,5, Set	456900123	1.297,00
Lenkrolle, WxP, Ø 125 mm, per Stück, Einbauhinweis: zur Montage muss der Sockel und Rahmen demontiert werden.	456900129	41,00
Preishalter 39 mm, per Meter	456900124	2,00
Preishalter 52 mm, per Meter	456900125	5,00
Trenngitter, WxP	456900126	17,00



ECONESOS 150 TB-TN



ECONESOS 150 TB-TN

Kühl-/ Tiefkühl-Panoramainsel Serie ECONESOS TB-TN

steckerfertig, umschaltbar in +/-

- steckerfertige, umschaltbare Kühl-/ Tiefkühlinsel
- Umluftkühlung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Temperaturregelung
- Innenbehälter aus verzinktem schlag- und stoßfest weiß pulverbeschichtetem Stahlblech, lebensmittelecht
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest kunststoffbeschichtetem Stahlblech
- obere Verblendung mit umlaufendem Thermoglaseinsatz
- Kantenschutz aus schlag- und stoßfestem Kunststoff
- justierbare Stellfüße

	ECONESOS 150 TB-TN	ECONESOS 200 TB-TN	ECONESOS 250 TB-TN
		steckerfertig, umschaltbar in +/-	
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1540 x 1040 x 885	2040 x 1040 x 885	2540 x 1040 x 885
innen (B x T x H)	1405 x 760/804 x 210	1905 x 760/804 x 210	2405 x 760/804 x 210
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	509 l	691 l	872 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	1600 W / 230 V	2300 W / 230 V	3000 W / 230 V
Kälteleistung	1800 W / VT -30 °C	2450 W / VT -30 °C	3000 W / VT -30 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 2 x 370 g	R 404 a / 2 x 560 g	R 404 a / 2 x 600 g
Energieverbrauch	27,5 kWh/ 24h	32,5 kWh/ 24h	35,5 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+5 bis -1 °C bei 25 °C UT und 60 % RF -18 bis -25 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	210 kg	254 kg	286 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Kunststoff/weiß		
innen	Stahlblech/weiß		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	453ECO150TBTN	453ECO200TBTN	453ECO250TBTN
Verkaufspreis	**3.197,00 €**	**3.632,00 €**	**4.025,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Nachtabdeckung NESOS / ECONESOS 150	453990105400	102,00
Nachtabdeckung NESOS / ECONESOS 200	453990105500	134,00
Nachtabdeckung NESOS / ECONESOS 250	453990105600	165,00
Warenteiler	453990102700	24,00
Warenteilerkit (10) NESOS / ECONESOS 150	453990204900	61,00
Warenteilerkit (14) NESOS / ECONESOS 200	453990205101	80,00
Warenteilerkit (18) NESOS / ECONESOS 250	453990205200	109,00
Warenteilerkit (27) NESOS / ECONESOS 150	453990205000	140,00
Warenteilerkit (33) NESOS / ECONESOS 200	453990105101	160,00
Warenteilerkit (39) NESOS / ECONESOS 250	453990205300	191,00



GLOBAL LIGHT VN 150



GLOBAL LIGHT VN 200

Tiefkühlinseln Serie GLOBAL LIGHT VN

steckerfertig, Ausstattung mit 2 Glas-Schiebedeckeln

- steckerfertige Tiefkühlinsel
- Ausstattung mit 2 Glas-Schiebedeckeln
- innen und außen aus weiß plastifiziertem Stahlblech
- Stoßleiste, Rahmen und Griffleisten aus weißem Kunststoff
- elektronische Steuerung mit automatischer Abtauung
- Thermometer

	GLOBAL LIGHT VN 150	GLOBAL LIGHT VN 200
	steckerfertig, Ausstattung mit 2 Glas-Schiebedeckeln	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1506 x 1010 x 895	2050 x 1010 x 895
innen (B x T x H)	1336 x 780 x 290	1880 x 780 x 290
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	510 l	718 l
Nettoinhalt	302 l	425 l
Ausstellfläche	2,45 m^2	3,23 m^2
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	580 W / 230 V	1630 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 507 a	
Energieverbrauch	14 kWh/ 24h	27 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-18 bis -25 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	140 kg / 110 kg	240 kg / 190 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß plastifiziertes Stahlblech	
innen	weiß plastifiziertes Stahlblech	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	46580150	46580200
Verkaufspreis	**4.075,00 €**	**4.815,00 €**



IGLOO Plus 150 TK



IGLOO Plus 200 TK



IGLOO Plus 250 TK

Tiefkühlinseln Serie IGLOO Plus TK

steckerfertige Tiefkühlinsel, Ausstattung mit 2 bzw. 2 x 2 Glas-Schiebedeckeln

- steckerfertige Tiefkühlinsel
- Ausstattung mit 2 (Modell 150 und 200) oder 2 x 2 (Modell 250) Glas-Schiebedeckeln
- innen und außen aus weiß plastifiziertem Stahlblech, Boden aus galvanisiertem Stahlblech
- Stoßfänger, Rahmen und Griffe aus grauem Kunststoff
- 72 mm starke, energiesparende Polyurethan-Hartschaumisolierung
- mechanische Steuerung mit manueller Abtauung; 2 Thermometer

	IGLOO Plus 150 TK	**IGLOO Plus 200 TK**	**IGLOO Plus 250 TK**
	steckerfertige Tiefkühlinsel, Ausstattung mit 2 Glas-Schiebedeckeln		steckerfertige Tiefkühlinsel, Ausstattung mit 2 x 2 Glas-Schiebedeckeln
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1558 x 978 x 753	2058 x 978 x 753	2558 x 978 x 753
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	529 l	753 l	976 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	395 W / 230 V	535 W / 230 V	715 W / 230 V
Kälteleistung	440 W / VT -30 °C	610 W / VT -30 °C	660 W / VT -30 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a		
Energieverbrauch	5,28 kWh/ 24h	7,32 kWh/ 24h	7,92 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-18 bis -25 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	112 kg	149 kg	159 kg
VERKLEIDUNG			
außen	weiß plastifiziertes Stahlblech		
innen	weiß plastifiziertes Stahlblech		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	4658630103	4658640103	4658650103
Verkaufspreis	**1.359,00 €**	**1.745,00 €**	**1.998,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Körbekit 150 TK 8 Gitterkörbe	465441150000	145,00
Körbekit 200 TK 12 Gitterkörbe	465441200001	212,00
Körbekit 250 TK 16 Gitterkörbe	465441250001	275,00



URANO 165 BT



URANO 165 BT



URANO 165 BT

Tiefkühlinsel Serie URANO

steckerfertig, großflächige Glasschiebedeckel aus Wärmeschutzglas

- steckerfertige Tiefkühlinsel mit stiller Kühlung
- großflächige Glasschiebedeckel aus Wärmeschutzglas
- eingebautes leistungsstarkes Verdampfersystem mit besonderer Laufruhe
- Innenbehälter aus schlag- und stoßfest gehämmertem Alublech, lebensmittelecht
- Außenverkleidung aus schlag- und stoßfest kunststoffbeschichtetem Stahlblech in weiß (RAL 9016)
- lichtgrauer Seiten- und Kantenschutz aus schlag- und stoßfestem Kunststoff in RAL 7004
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- die Lieferung erfolgt im Holzverschlag

Planungshinweis:
Mittels Verbindungs- und Verblenderkits lassen sich die Modelle jeweils als Variante TWIN Rücken an Rücken stellen. So lassen sich ansprechende Verkaufsinseln bilden.

	URANO 165 BT	URANO 210 BT	URANO 250 BT
	steckerfertig, großflächig wärmeisolierte Glasschiebedeckel		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1650 x 860 x 780/860	2100 x 860 x 780/860	2500 x 860 x 780/860
innen (B x T x H)	1510 x 720 x 550	1960 x 720 x 550	2360 x 720 x 550
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	1,09 m²	1,41 m²	1,70 m²
Kühlvolumen	5,42 m³	7,20 m³	8,78 m³
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	429 W / 230 V	464 W / 230 V	499 W / 230 V
Kälteleistung	347 W / VT -35 °C	457 W / VT -35 °C	529 W / VT -35 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 350 g	R 404 a / 400 g	
Energieverbrauch	7,4 kWh/ 24h	8,5 kWh/ 24h	9,6 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-18 bis -20 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	105 kg	130 kg	145 kg
VERKLEIDUNG			
außen	weiß plastifiziertes Stahlblech		
innen	Aluminium		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	459713000	459713005	459713010
Verkaufspreis	**2.998,00 €**	**3.237,00 €**	**3.495,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Bodengitter Höhe 160 mm	459713686	44,00
1 Bodengitter Höhe 270 mm	459713687	57,00
Beleuchtungseinheit für Modell 165 BT	459713355	372,00
Beleuchtungseinheit für Modell 210 BT	459713356	419,00
Beleuchtungseinheit für Modell 250 BT	459713357	459,00
Innenbeleuchtung für Modell 165 BT	459713285	158,00
Innenbeleuchtung für Modell 210 BT	459713286	200,00
Innenbeleuchtung für Modell 250 BT	459713287	212,00
Regalaufsatz mit 2 Regalauslagen für Modell 165 BT	459713438	929,00
Regalaufsatz mit 2 Regalauslagen für Modell 210 BT	459713439	1.039,00
Regalaufsatz mit 2 Regalauslagen für Modell 250 BT	459713440	1.176,00

Internet-Download-Tipp: www.nordcap.de/urano.pdf

Notizen:

Einbaukühlwannen – Euronorm
Einbaukühlwannen – Gastronorm
Crushed Ice Wannen
Einbaukühlladen
Kontaktkühlplatten
Einbautiefkühlwannen
Hustenschutze



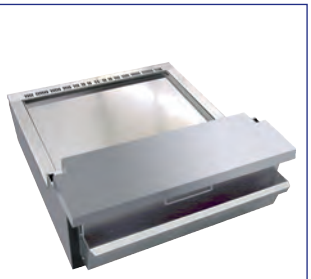
Einbaukühlwannen – Euronorm
11/1 - 11/29



Einbaukühlwannen – Gastronorm
11/30 - 11/41



Crushed Ice Wannen
11/42 - 11/43



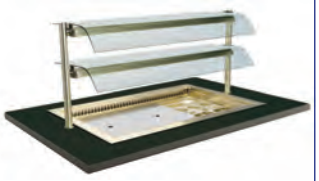
Einbaukühlladen
11/44 - 11/47



Kontaktkühlplatten
11/48 - 11/51



Einbautiefkühlwannen
11/52 - 11/53



Hustenschutze
11/54 - 11/59

Kühlwannen in unzähligen Variationen!







Was wollen Sie präsentieren?
Finden Sie Ihre multifunktionale Umluft-Kühlwanne und präsentieren sie damit verschiedenste Waren (Pralinen, Torten, Snacks, Salate etc.), optimal durch einen schonenden Luftschleier gekühlt.

UKW



BAKERY flach



BAKERY kombi



BAKERY H



Unterschiedlichste Einbaumöglichkeiten:
Ob tiefe Kühlwanne, flache Ausstellfläche oder erhöhter Luftauslass, ob für Gastronorm- oder Backnorm-Abmessungen, NordCap Kühlwannen gibt es für die verschiedensten Anforderungen.



Differenzial



Foodstation



Kühllade



Crushice

Die richtige Ausführung für Ihren Einsatz:



EBW Kühlwanne
stille Kühlung,
variable Ausstellfläche



UKW Kühlwanne
Umluftkühlung,
variable Ausstellfläche



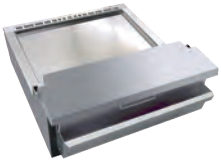
BAKERY
flache Ausstellfläche



BAKERY H
hoher Luftauslass



FOODSTATION
Zubereitung & Präsentation



Kühllade
Präsentation unter Glas

Einbau der Kühlwanne:



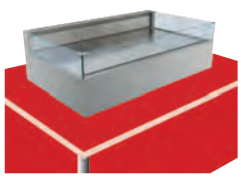
DROP IN



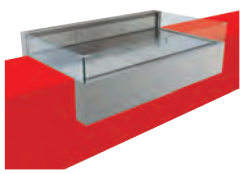
UNTERBAU



SLIDE IN



AUFTISCH



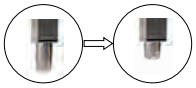
PRO

Einfache Montage

- umlaufender Einhängerand für die Montage von oben in den Thekenausschnitt (Drop in)



- für schwere Geräte empfiehlt sich der Einschub mit dem optional erhältlichen Fußgestell (Slide in)



Füße höhenverstellbar



Die Steuerung

- Bedienteil für Montage in Möbelfront abnehmbar
- spritzwassersicher!
- stufenlos regulierbarer Luftstrom



Bedienteil in der Möbelfront

Tauwasserentsorgung

- Kühlwannen steckerfertig oder mit externen Kälteanschluss - Entsorgung des Tauwasser durch:



manuelle TW-Schale

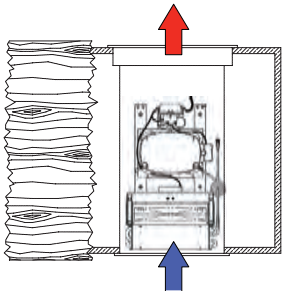
1) Anschluss an das örtliche Kanalnetz
2) Tauwasserschale zur manuellen Entleerung (Zubehör)
3) elektrische Tauwasserverdunstungsschale (Zubehör)e

Be- und Entlüftung

- optimale Be- und Entlüftung des Kälteaggregats Öffnungen um 50% größer als die Kondensatorfläche

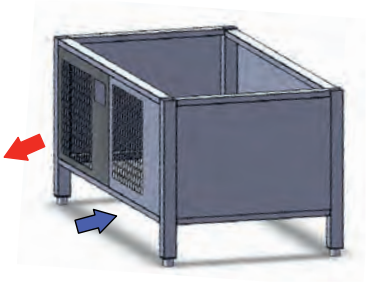
Standard:

- Belüftung von der Bedienerseite und Entlüftung an der Kundenseite



Sonderbau:

- Be- und Entlüftung an der Bedienerseite



Be- und Entlüftung an der Bedienerseite ist nur mit optional erhältlichem Fußgestell oder breitem Maschinenfach möglich!

Diese Optionen vor der Bestellung berücksichtigen!

Kondensatorschutz

Zubehör:

- Filter schützt vor Beschädigung, Verschmutzung und Verletzung
- leichte Reinigung im Geschirrspüler



abnehmbarer Schmutzfilter

Einfache Reinigung

- Hebeverdampfer für leichte Reinigung des Verdampfers und der Innenwanne mit Wasser oder Handbrause



mit Handbrause spülbar



Zugang für leichtes Reinigen

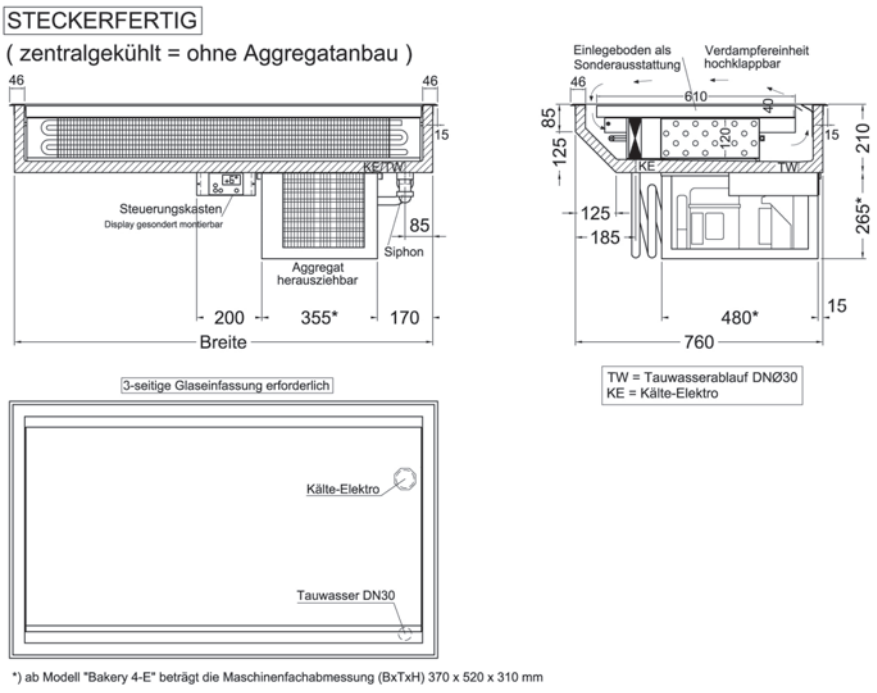


BAKERY 3-E

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY-E - steckerfertig

tischebene Präsentation für Euronorm-Bleche 600 x 400 mm,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

- multifunktionale, steckerfertige Umlufteinbaukühltheke
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 60 mm bei Temperaturklasse M2
- Ausstellfläche in Hygieneausführung, für die Verwendung von Euro-Norm Blechen 400 x 600 mm, Einlegeböden aus Edelstahl oder anderen Dekoreinlagen
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- vollautomatische Abtauung
- Lüfter in Niederspannungsausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar



*) ab Modell "Bakery 4-E" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm

Die Umlufteinbaukühltheke ist nur in Verbindung mit einem 150 mm hohen mind. 3-seitigem Glasaufbau funktionsfähig. Dieser kann bauseitig realisiert oder über das Sonderzubehör bestellt werden.

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY-E - steckerfertig

tischebene Präsentation für Euronorm-Bleche 600 x 400 mm,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

	BAKERY 1,5-E	BAKERY 2-E	BAKERY 3-E	BAKERY 4-E
	steckerfertige Version, passend für 1,5 x Euronorm 600 x 400 mm	steckerfertige Version, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm	steckerfertige Version, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm	steckerfertige Version, passend für 4 x Euronorm 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	710 x 790 x 475	910 x 790 x 475	1315 x 790 x 475	1720 x 790 x 520
innen (B x T x H)	610 x 610 x 40	810 x 610 x 40	1215 x 610 x 40	1620 x 610 x 40
Breite Ausschnitt	686	886	1291	1696
Tiefe Ausschnitt	745	745	745	745
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	335 W / 230 V	490 W / 230 V	530 W / 230 V	620 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a			
Energieverbrauch	4,82 kWh/ 24h	7,06 kWh/ 24h	7,63 kWh/ 24h	8,93 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	80 %-85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	48 kg	68 kg	83 kg	101 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484254192	484254200	484254210	484254220
Verkaufspreis	**3.629,00 €**	**3.869,00 €**	**4.432,00 €**	**5.158,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484253656	27,00
Kondensatorschutz	484253610	74,00



BAKERY 3-Z

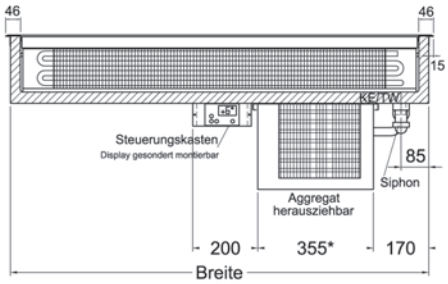
Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY-Z - zentralgekühlt

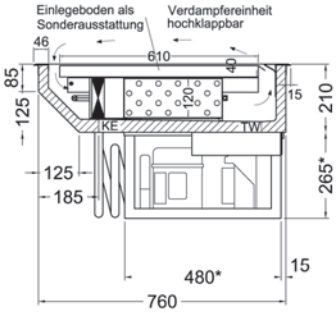
tischebene Präsentation für Euronorm-Bleche 600 x 400 mm,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

- Multifunktionale zentralgekühlte Umlufteinbaukühltheke
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 60 mm bei Temperaturklasse M2
- Ausstellfläche in Hygieneausführung, für die Verwendung von Euro-Norm Blechen 400 x 600 mm, Einlegeböden aus Edelstahl oder anderen Dekoeinlagen
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannungsausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- E-Ventil für R 134a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt

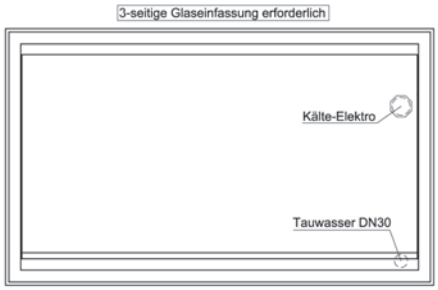
STECKERFERTIG

(zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau)





TW = Tauwasserablauf DNØ30
KE = Kälte-Elektro



*) ab Modell "Bakery 4-E" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm

Die Umlufteinbaukühltheke ist nur in Verbindung mit einem 150 mm hohen mind. 3-seitigem Glasaufbau funktionsfähig. Dieser kann bauseitig realisiert oder über das Sonderzubehör bestellt werden.

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY-Z - zentralgekühlt

tischebene Präsentation für Euronorm-Bleche 600 x 400 mm,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

	BAKERY 1,5 Z	BAKERY 2-Z	BAKERY 3-Z	BAKERY 4-Z
	zentralgekühlte Version, passend für 1,5 x Euronorm 600 x 400 mm	zentralgekühlte Version, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm	zentralgekühlte Version, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm	zentralgekühlte Version, passend für 4 x Euronorm 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	710 x 790 x 210	910 x 790 x 210	1315 x 790 x 210	1720 x 790 x 210
innen (B x T x H)	610 x 610 x 40	810 x 610 x 40	1215 x 610 x 40	1620 x 610 x 40
Breite Ausschnitt	686	886	1291	1696
Tiefe Ausschnitt	765	765	765	765
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	80 %-85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	40 kg	52 kg	68 kg	84 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484254292	484254300	484254310	484254320
Verkaufspreis	**2.443,00 €**	**2.573,00 €**	**3.079,00 €**	**3.776,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Minderpreis ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484253657	497,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484253656	27,00



BAKERY H 32-E
steckerfertige Version, passend für Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm

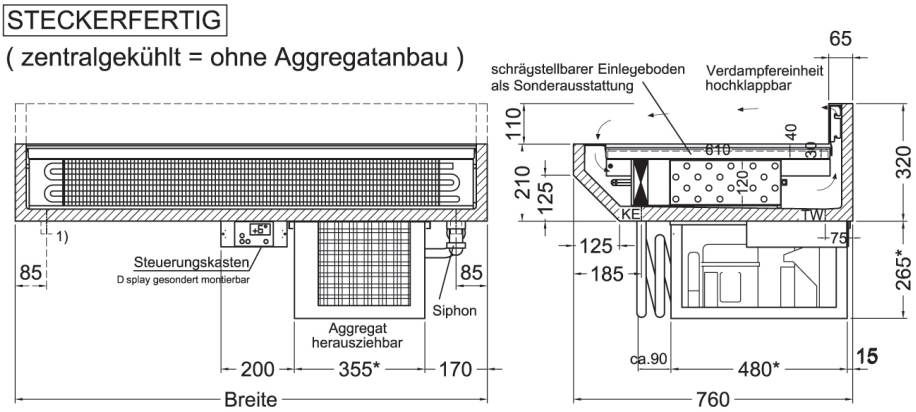
Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY-H32-E - steckerfertig

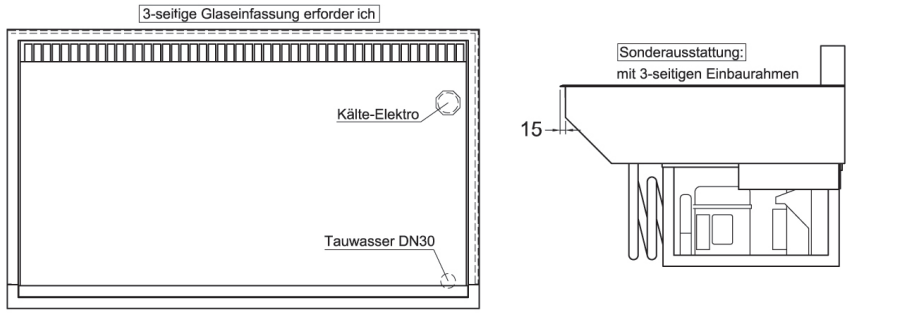
Für Feinkost, Torten oder Salate bis 120 mm Höhe,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

- Multifunktionale, steckerfertige Umlufteinbaukühltheke
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 120 mm bei Temperaturklasse M2
- Ausstellfläche in Hygieneausführung, für die Verwendung von Euro-Norm Blechen 400 x 600 mm
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- vollautomatische Abtauung
- Lüfter in Niederspannungsausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar

STECKERFERTIG

(zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau)





*) ab Modell "BAKERY H 4-32-E" beträgt d e Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm
1) bei Mode l "BAKERY H 5-32-E" mit zusätz ichen Tauwasserablauf an linker Seite

Die Umlufteinbaukühltheke ist nur in Verbindung mit einem 110 mm hohen mind. 3-seitigem Glasaufbau funktionsfähig. Dieser kann bauseitig realisiert oder über das Sonderzubehör bestellt werden.

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY-H32-E - steckerfertig

Für Feinkost, Torten oder Salate bis 120 mm Höhe,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

	BAKERY H 2-32-E	BAKERY H 3-32-E	BAKERY H 4-32-E	BAKERY H 5-32-E
	steckerfertige Version, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	steckerfertige Version, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	steckerfertige Version, passend für 4 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	steckerfertige Version, passend für 5 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	880 x 760 x 320/585	1285 x 760 x 320/585	1690 x 760 x 320/630	2095 x 760 x 320/630
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	810 x 610 mm	1215 x 610 mm	1620 x 610 mm	2025 x 610 mm
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	490 W / 230 V	530 W / 230 V	620 W / 230 V	720 W / 230 V
Kälteleistung	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a			
Energieverbrauch	7,06 kWh/ 24h	7,63 kWh/ 24h	8,93 kWh/ 24h	10,37 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	80 %-85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484254631	484254632	484254633	484254634
Verkaufspreis	**4.798,00 €**	**5.549,00 €**	**6.164,00 €**	**6.998,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Glasaufbau für Serie SNACK H 2	484253200	254,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 3	484253201	363,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 4	484253202	395,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 5	484253203	482,00
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484253656	27,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00

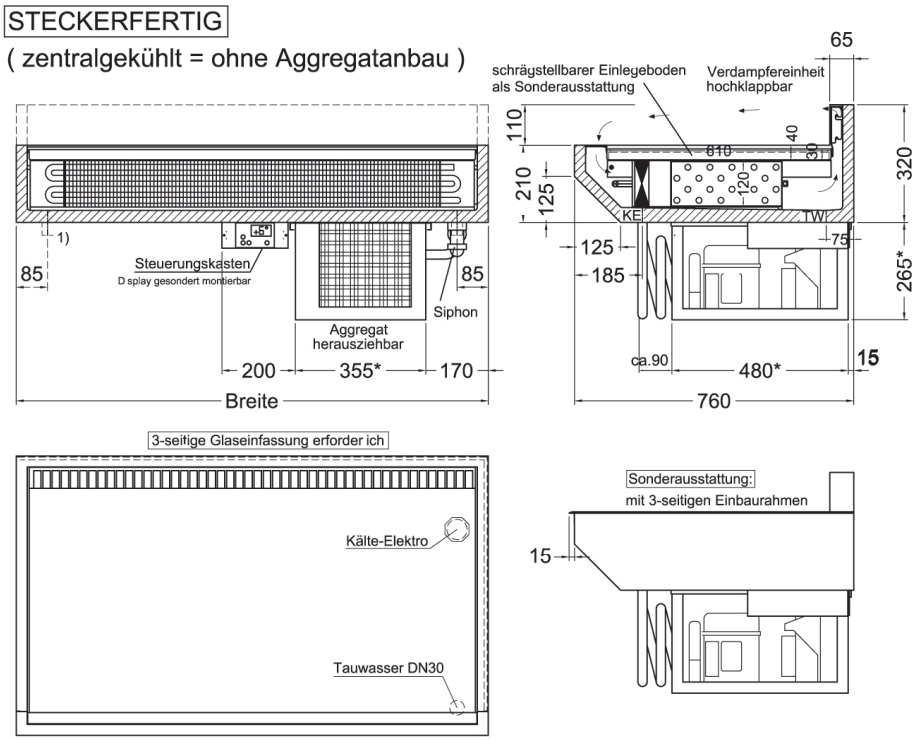


BAKERY H 32-E
steckerfertige Version, passend für Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY-H32-Z - zentralgekühlt

Für Feinkost, Torten oder Salate bis 120 mm Höhe,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

- Multifunktionale zentralgekühlte Umlufteinbaukühltheke
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 120 mm bei Temperaturklasse M2
- Ausstellfläche in Hygieneausführung, für die Verwendung von Euro-Norm Blechen 400 x 600 mm
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Lüfter in Niederspannungsausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- E-Ventil für R 134a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt



*) ab Modell "BAKERY H 4-32-E" beträgt d e Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm
1) bei Mode l "BAKERY H 5-32-E" mit zusätz ichen Tauwasserablauf an linker Seite

Die Umlufteinbaukühltheke ist nur in Verbindung mit einem 110 mm hohen mind. 3-seitigem Glasaufbau funktionsfähig. Dieser kann bauseitig realisiert oder über das Sonderzubehör bestellt werden.

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY-H32-Z - zentralgekühlt

Für Feinkost, Torten oder Salate bis 120 mm Höhe,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

	BAKERY H 2-32-Z	BAKERY H 3-32-Z	BAKERY H 4-32-Z	BAKERY H 5-32-Z
	zentralgekühlte Version, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	zentralgekühlte Version, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	zentralgekühlte Version, passend für 4 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	zentralgekühlte Version, passend für 5 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	880 x 760 x 320	1285 x 760 x 320	1690 x 760 x 320	2095 x 760 x 320
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	810 x 610 mm	1215 x 610 mm	1620 x 610 mm	2025 x 610 mm
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V
Kälteleistung	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	80 %-85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484254731	484254732	484254733	484254734
Verkaufspreis	**3.595,00 €**	**4.161,00 €**	**4.729,00 €**	**5.489,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Glasaufbau für Serie SNACK H 2	484253200	254,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 3	484253201	363,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 4	484253202	395,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 5	484253203	482,00
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484253656	27,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00



BAKERY H 32-E
steckerfertige Version, passend für Euronorm
600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm

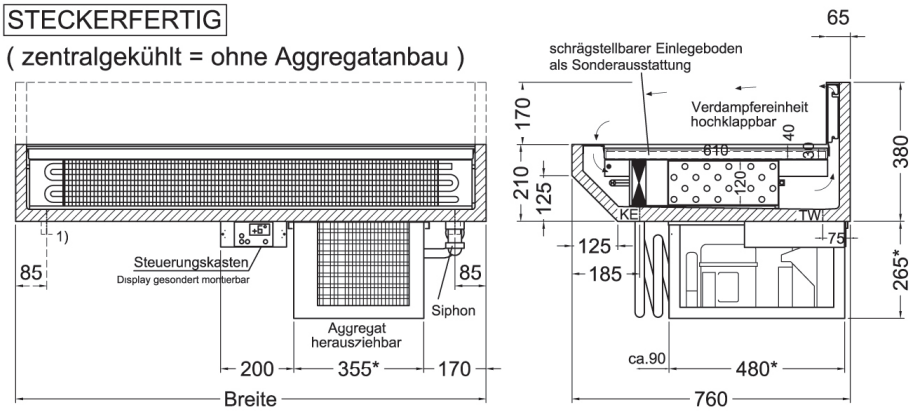
Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY-H38-E - steckerfertig

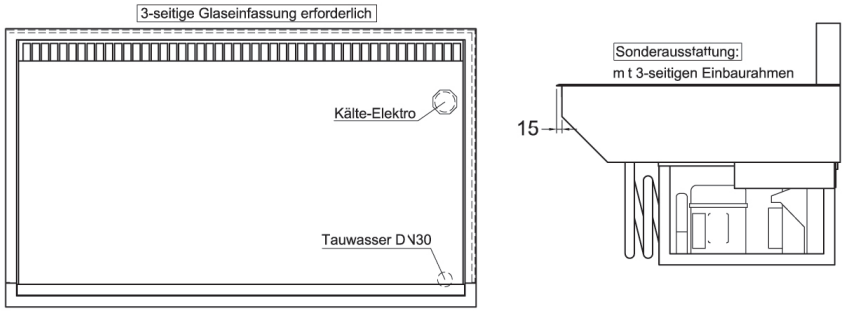
Für z.B. Käse oder Feinkostschüsseln bis 180 mm Höhe,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

- multifunktionale, steckerfertige Umlufteinbaukühltheke
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 180 mm bei Temperaturklasse M2
- Ausstellfläche in Hygieneausführung, für die Verwendung von Euro-Norm Blechen 400 x 600 mm
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- vollautomatische Abtauung
- Lüfter in Niederspannungsausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar

STECKERFERTIG

(zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau)





*) ab Modell "BAKERY H 4-38-E" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm
1) bei Model "BAKERY H 5-38-E" m t zusätzlichen Tauwasserablauf an linker Seite

Die Umlufteinbaukühltheke ist nur in Verbindung mit einem 170 mm hohen mind. 3-seitigem Glasaufbau funktionsfähig. Dieser kann bauseitig realisiert oder über das Sonderzubehör bestellt werden.

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY-H38-E - steckerfertig

Für z.B. Käse oder Feinkostschüsseln bis 180 mm Höhe,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

	BAKERY H 1,5-38-E	BAKERY H 2-38-E	BAKERY H 3-38-E	BAKERY H 4-38-E	BAKERY H 5-38-E
	steckerfertige Version, passend für 1,5 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 180 mm	steckerfertige Version, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 180 mm	steckerfertige Version, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 180 mm	steckerfertige Version, passend für 4 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 180 mm	steckerfertige Version, passend für 5 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 180 mm
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	680 x 760 x 380/645	880 x 760 x 380/645	1285 x 760 x 380/645	1690 x 760 x 380/690	2095 x 760 x 380/690
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	610 x 610 mm	810 x 610 mm	1215 x 610 mm	1620 x 610 mm	2025 x 610 mm
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	335 W / 230 V	490 W / 230 V	530 W / 230 V	620 W / 230 V	720 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a				
Energieverbrauch	4,82 kWh/ 24h	7,06 kWh/ 24h	7,63 kWh/ 24h	8,93 kWh/ 24h	10,37 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
relative Luftfeuchtigkeit	80 %-85 %				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto	57 kg	72 kg	87 kg	105 kg	123 kg
VERKLEIDUNG					
außen	CNS				
innen	CNS				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	484254195	484254205	484254215	484254225	484254235
Verkaufspreis	**4.198,00 €**	**4.774,00 €**	**5.510,00 €**	**6.123,00 €**	**7.148,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Glasaufbau für Serie SNACK H 1,5	484253100	237,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 2	484253200	254,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 3	484253201	363,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 4	484253202	395,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 5	484253203	482,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484253656	27,00

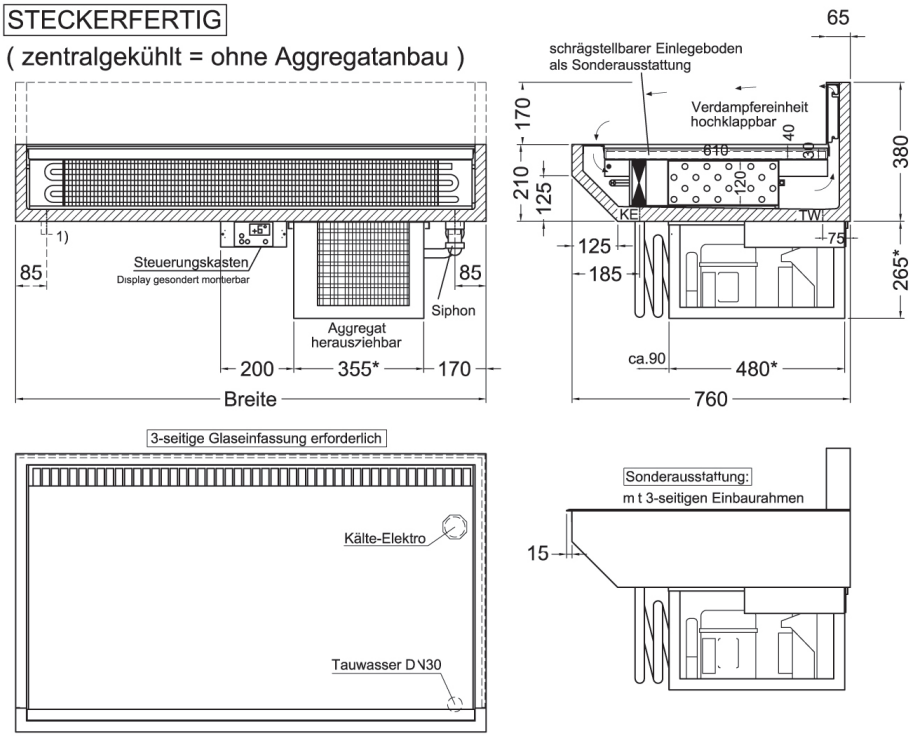


BAKERY H 3-38-Z

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY-H38-Z - zentralgekühlt

Für z.B. Käse oder Feinkostschüsseln bis 180 mm Höhe,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

- Multifunktionale zentralgekühlte Umlufteinbaukühltheke
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 180 mm bei Temperaturklasse M2
- Ausstellfläche in Hygieneausführung, für die Verwendung von Euro-Norm Blechen 400 x 600 mm, Einlegeböden aus Edelstahl
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Lüfter in Niederspannungsausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- E-Ventil für R 134a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt



*) ab Modell "BAKERY H 4-38-E" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm
1) bei Model "BAKERY H 5-38-E" m t zusätzlichen Tauwasserablauf an linker Seite

Die Umlufteinbaukühltheke ist nur in Verbindung mit einem 170 mm hohen mind. 3-seitigem Glasaufbau funktionsfähig. Dieser kann bauseitig realisiert oder über das Sonderzubehör bestellt werden.

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY-H38-Z - zentralgekühlt

Für z.B. Käse oder Feinkostschüsseln bis 180 mm Höhe,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

	BAKERY H 1,5-38-Z	BAKERY H 2-38-Z	BAKERY H 3-38-Z	BAKERY H 4-38-Z	BAKERY H 5-38-Z
	zentralgekühlte Version, passend für 1,5 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 180 mm	zentralgekühlte Version, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 180 mm	zentralgekühlte Version, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 180 mm	zentralgekühlte Version, passend für 4 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 180 mm	zentralgekühlte Version, passend für 5 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 180 mm
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	680 x 760 x 380	880 x 760 x 380	1285 x 760 x 380	1690 x 760 x 380	2095 x 760 x 380
LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	610 x 610 mm	810 x 610 mm	1215 x 610 mm	1620 x 610 mm	2025 x 610 mm
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
relative Luftfeuch-tigkeit	80 %-85 %				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto		56 kg	72 kg	88 kg	
VERKLEIDUNG					
außen	CNS				
innen	CNS				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	484254295	484254305	484254315	484254325	484254335
Verkaufspreis	**3.165,00 €**	**3.592,00 €**	**4.157,00 €**	**4.723,00 €**	**5.625,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 1,5	484253100	237,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 2	484253200	254,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 3	484253201	363,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 4	484253202	395,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 5	484253203	482,00
Minderpreis ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484253657	497,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484253656	27,00

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY deep E - steckerfertig

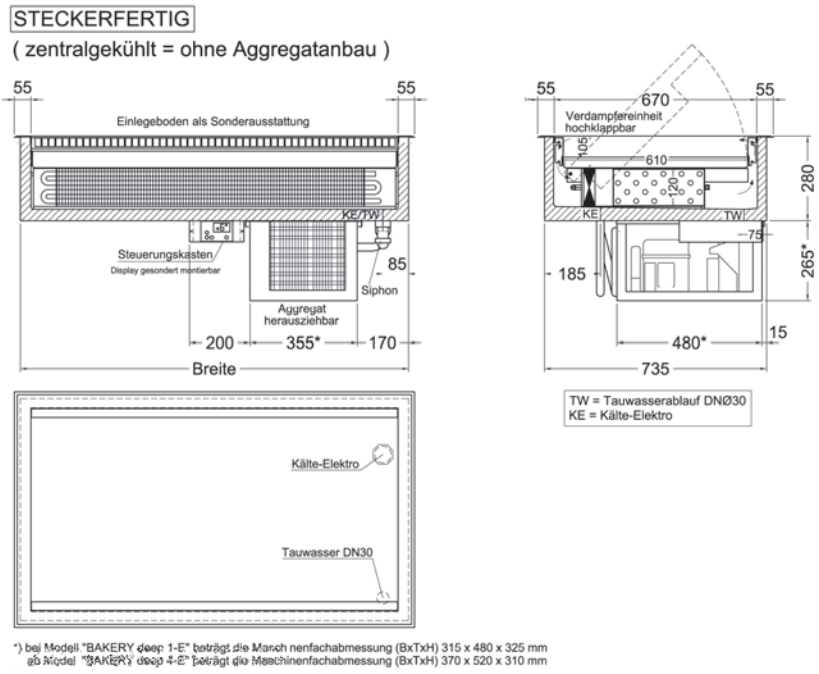
Warenpräsentation auf Euronorm-Blechen 600 x 400 mm, höhenverstellbar bis 120 mm



BAKERY deep
steckerfertige Version, passend für Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm

Sonderzubehör = Tauwasserschale

- Multifunktionale steckerfertige Umlufteinbaukühltheke, welche die Ware schonend mit einem Luftschleier kühlt
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 120 mm bei Temperaturklasse M2
- Ausstellfläche in Hygieneausführung für die Verwendung von Euronorm-Bleche 600 x 400 mm
- serienmäßig mit höhenverstellbaren Einlegeböden
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung, Wannentiefe 85 mm
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- vollautomatische Abtauung
- Lüfter in Niederspannungsausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar



*) bei Modell "BAKERY deep 1-E" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 315 x 480 x 325 mm
ab Modell "BAKERY deep 4-E" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm

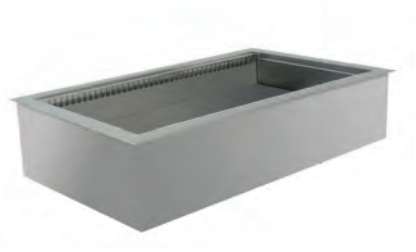
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY deep E - steckerfertig

Warenpräsentation auf Euronorm-Blechen 600 x 400 mm, höhenverstellbar bis 120 mm

	BAKERY deep 1-E	BAKERY deep 2-E	BAKERY deep 3-E	BAKERY deep 4-E
	steckerfertige Version, passend für 1 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	steckerfertige Version, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	steckerfertige Version, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	steckerfertige Version, passend für 4 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	515 x 780 x 605	920 x 780 x 545	1325 x 780 x 545	1730 x 780 x 590
innen (B x T x H)	405 x 610 x 105	810 x 610 x 105	1215 x 610 x 105	1620 x 610 x 105
Breite Ausschnitt	485	890	1295	1700
Tiefe Ausschnitt	740	740	740	740
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	295 W / 230 V	490 W / 230 V	530 W / 230 V	620 W / 230 V
Kälteleistung	305 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a			
Energieverbrauch	4,25 kWh/ 24h	7,06 kWh/ 24h	7,63 kWh/ 24h	8,93 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	80 %-85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484254620	484254621	484254622	484254623
Verkaufspreis	**3.182,00 €**	**3.532,00 €**	**4.290,00 €**	**5.198,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484253656	27,00
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00



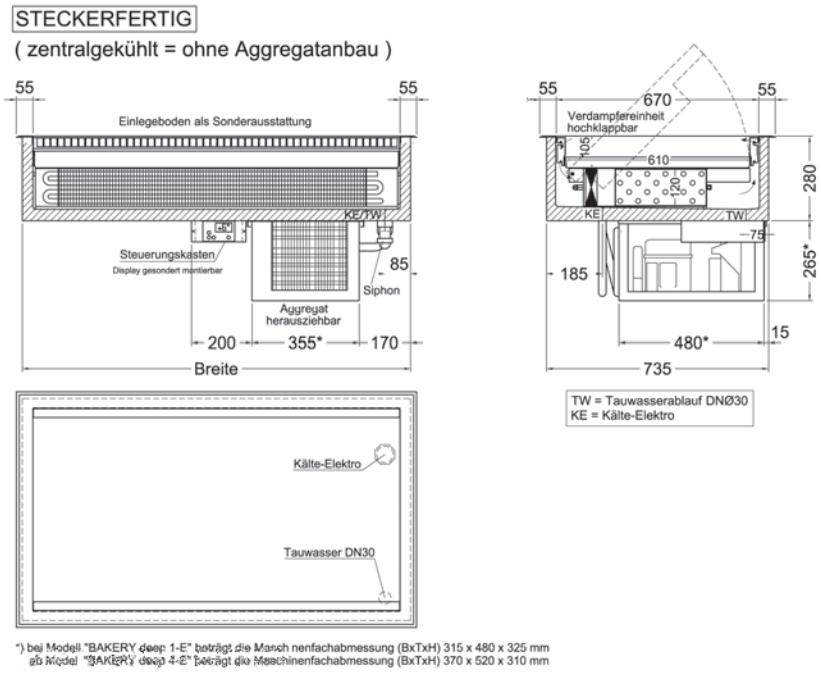
BAKERY deep 3-Z
zentral gekühlte Version, passend für Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm

Sonderzubehör = Tauwasserschale

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY deep Z - zentralgekühlt

Warenpräsentation auf Euronorm-Blechen 600 x 400 mm, höhenverstellbar bis 120 mm

- Multifunktionale zentralgekühlte Umlufteinbaukühltheke, welche die Ware schonend mit einem Luftschleier kühlt
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 120 mm bei Temperaturklasse M2
- Ausstellfläche in Hygieneausführung für die Verwendung von Euronorm-Bleche 600 x 400 mm
- serienmäßig mit höhenverstellbaren Einlegeböden
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung, Wannentiefe 85 mm
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Lüfter in Niederspannungsausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- E-Ventil für R 134a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt



*) bei Modell "BAKERY deep 1-E" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 315 x 480 x 325 mm
ab Modell "BAKERY deep 4-E" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY deep Z - zentralgekühlt

Warenpräsentation auf Euronorm-Blechen 600 x 400 mm, höhenverstellbar bis 120 mm

	BAKERY deep 1-Z	BAKERY deep 2-Z	BAKERY deep 3-Z	BAKERY deep 4-Z
	zentralgekühlte Version, passend für 1 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	zentralgekühlte Version, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	zentralgekühlte Version, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	zentralgekühlte Version, passend für 4 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	515 x 780 x 280	920 x 780 x 280	1325 x 780 x 280	1730 x 780 x 280
innen (B x T x H)	405 x 610 x 105	810 x 610 x 105	1215 x 610 x 105	1620 x 610 x 105
Breite Ausschnitt	485	890	1295	1700
Tiefe Ausschnitt	740	740	740	740
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V
Kälteleistung	305 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	80 %-85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484254720	484254721	484254722	484254723
Verkaufspreis	**2.144,00 €**	**2.319,00 €**	**2.898,00 €**	**3.771,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Minderpreis ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484253657	497,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484253656	27,00



BAKERY Kombi 2-E
Lieferumfang ohne GN-Behälter

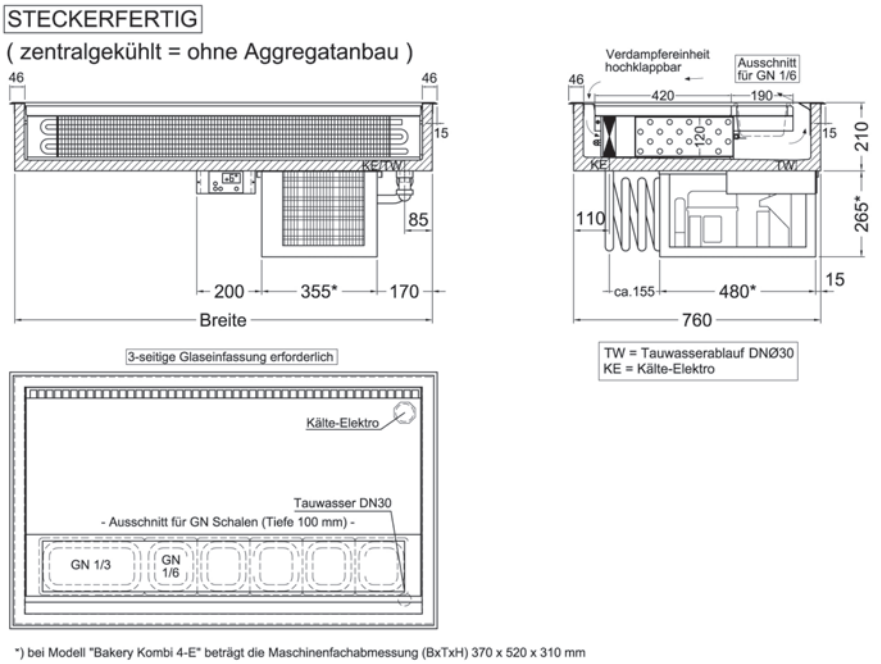
Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY Kombi

Präsentation und Zubereitung in einem Gerät,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

- Multifunktionale Umlufteinbaukühltheke, welche die Ware schonend mit einem Luftschleier kühlt
- wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 60 mm bei Temperaturklasse M2
- Ausstellfläche in Hygieneausführung kombiniert mit Gastronorm-Schalen (GN 1/3 oder 1/6-100 mm) und Blechen möglich
  Lieferumfang ohne Gastronorm-Behälter
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- Luftleitbleche kipp- und aushängbar
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- vollautomatische Abtauung
- Lüfter in Niederspannungsausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht

steckerfertig:
- vollautomatische Abtauung, Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar

zentralgekühlt:
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- E-Ventil für R 134a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt



*) bei Modell "Bakery Kombi 4-E" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm

Die Umlufteinbaukühltheke ist nur in Verbindung mit einem 150 mm hohen mind. 3-seitigem Glasaufbau und eingesetzen Gastronorm-Behältern funktionsfähig! Dieses kann bauseitig realisiert oder über das Sonderzubehör bestellt werden.

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY Kombi

Präsentation und Zubereitung in einem Gerät,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

	BAKERY Kombi 2-E	BAKERY Kombi 3-E	BAKERY Kombi 4-E	BAKERY Kombi 2-Z	BAKERY Kombi 3-Z	BAKERY Kombi 4-Z
	steckerfertige Version, passend für 1 1/3 x Eu-ronorm 600 x 400 mm und 4 x Behälter GN 1/6, max. Warenhöhe 60 mm	steckerfertige Version, passend für 2 x Euro-norm 600 x 400 mm und 7 x Behälter GN 1/6, max. Warenhöhe 60 mm	steckerfertige Version, passend für 2,5 x Eu-ronorm 600 x 400 mm und 7 x Behälter GN 1/6, max. Warenhöhe 60 mm	zentralgekühlte Version, passend für 1 1/3 x Eu-ronorm 600 x 400 mm und 4 x Behälter GN 1/6, max. Warenhöhe 60 mm	zentralgekühlte Version, passend für 2 x Euro-norm 600 x 400 mm und 7 x Behälter GN 1/6, max. Warenhöhe 60 mm	zentralgekühlte Version, passend für 2,5 x Eu-ronorm 600 x 400 mm und 7 x Behälter GN 1/6, max. Warenhöhe 60 mm
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	910 x 790 x 475	1315 x 790 x 475	1720 x 790 x 520	910 x 790 x 210	1315 x 790 x 210	1720 x 790 x 210
Breite Ausschnitt	886	1291	1696	886	1291	1696
Tiefe Ausschnitt	765	765	765	765	765	765
LEISTUNGSDATEN						
Ausstellfläche	810 x 420 mm	1215 x 420 mm	1620 x 420 mm	810 x 420 mm	1215 x 420 mm	1620 x 420 mm
Fassungsvermögen	1 1/3 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm 4 Behälter, GN 1/6-100	2 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm 7 Behälter, GN 1/6-100	2,5 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm 9 Behälter, GN 1/6-100	1 1/3 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm 4 Behälter, GN 1/6-100	2 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm 7 Behälter, GN 1/6-100	2,5 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm 9 Behälter, GN 1/6-100
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	490 W / 230 V	530 W / 230 V	620 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V
Kälteleistung	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a			Expansionsventil R 134 a vorinstalliert		
Energieverbrauch	7,06 kWh/ 24h	7,63 kWh/ 24h	8,93 kWh/ 24h			
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
relative Luftfeuch-tigkeit	80 %-85 %					
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	484254600	484254601	484254602	484254700	484254701	484254702
Verkaufspreis	**4.520,00 €**	**5.162,00 €**	**5.988,00 €**	**3.298,00 €**	**3.774,00 €**	**4.552,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Gastronorm Behälter GN 1/6 - 100, CNS	42216100	7,00
Gastronorm Behälter GN 1/6 - Deckel, CNS	422161	3,00
Gastronorm Behälter GN 1/6 - Deckel, transparent Polycarbonat	422161K	3,00
Minderpreis ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484253657	497,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484253656	27,00

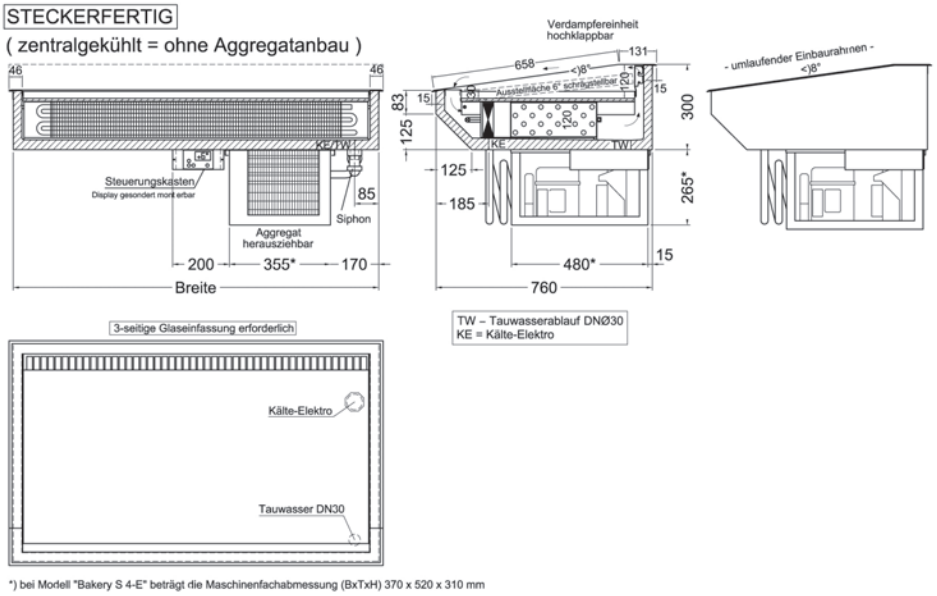


BAKERY schräg 3-E

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY schräg - steckerfertig

Warenpräsentation gerade oder 6° geneigt durch einfachste Umstellung der Ausstellfläche, mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

- Multifunktionale schräge steckerfertige Umlufteinbaukühltheke
- Ausstellfläche 6° schrägstellbar, in Hygieneausführung, für die Verwendung von Euro-Norm Blechen 400 x 600 mm, Einlegeböden aus Edelstahl
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 120 mm bei Temperaturklasse M2
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- vollautomatische Abtauung
- Lüfter in Niederspannungsausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar



Die Umlufteinbaukühltheke ist nur in Verbindung mit einem 150 mm hohen mind. 3-seitigem Glasaufbau funktionsfähig. Dieser kann bauseitig realisiert oder über das Sonderzubehör bestellt werden.

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY schräg - steckerfertig

Warenpräsentation gerade oder 6° geneigt durch einfachste Umstellung der Ausstellfläche, mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

	BAKERY schräg 1,5-E	BAKERY schräg 2-E	BAKERY schräg 3-E	BAKERY schräg 4-E
	steckerfertige Version, Warenpräsentation gerade oder 6° geneigt, passend für 1,5 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	steckerfertige Version, Warenpräsentation gerade oder 6° geneigt, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	steckerfertige Version, Warenpräsentation gerade oder 6° geneigt, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	steckerfertige Version, Warenpräsentation gerade oder 6° geneigt, passend für 4 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	710 x 790 x 565	910 x 790 x 565	1315 x 790 x 565	1720 x 790 x 610
Breite Ausschnitt	686	886	1291	1696
Tiefe Ausschnitt	765	765	765	765
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	610 x 610 mm	810 x 610 mm	1215 x 610 mm	1620 x 610 mm
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	335 W / 230 V	490 W / 230 V	530 W / 230 V	620 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a			
Energieverbrauch	4,82 kWh/ 24h	7,06 kWh/ 24h	7,63 kWh/ 24h	8,93 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	80 %-85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484254610	484254611	484254612	484254613
Verkaufspreis	**4.099,00 €**	**4.576,00 €**	**5.282,00 €**	**6.064,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Glasaufbau für Serie SNACK H 1,5	484253100	237,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 2	484253200	254,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 3	484253201	363,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 4	484253202	395,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 5	484253203	482,00
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00
Kondensatorschutz	484253610	74,00

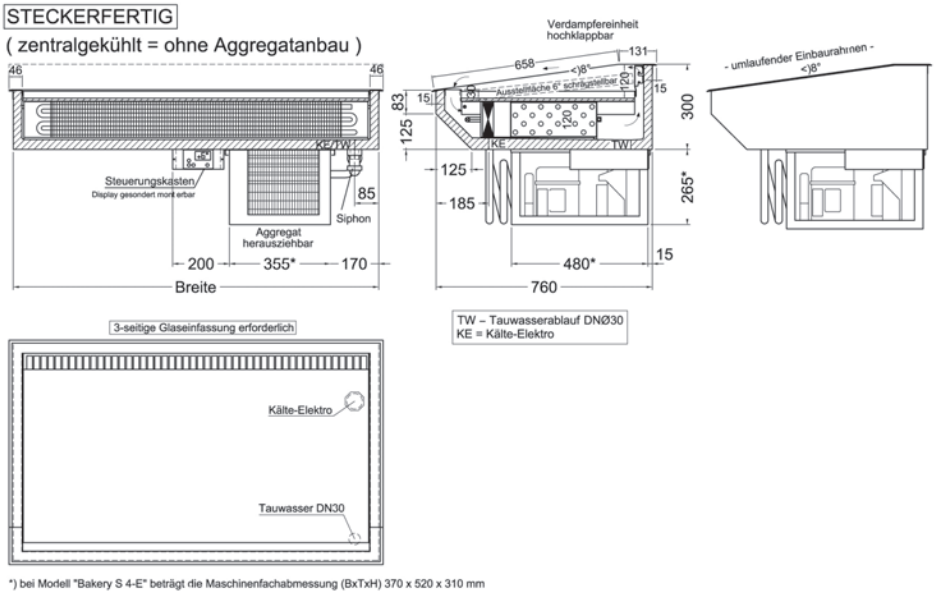


BAKERY schräg 3-Z

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY schräg - zentralgekühlt

Warenpräsentation gerade oder 6° geneigt durch einfachste Umstellung der Ausstellfläche, mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

- Multifunktionale schräge steckerfertige Umlufteinbaukühltheke
- Ausstellfläche 6° schrägstellbar, in Hygieneausführung, für die Verwendung von Euro-Norm Blechen 400 x 600 mm, Einlegeböden aus Edelstahl
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 120 mm bei Temperaturklasse M2
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannungsausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- E-Ventil für R 134a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt



*) bei Modell "Bakery S 4-E" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm

Die Umlufteinbaukühltheke ist nur in Verbindung mit einem 150 mm hohen mind. 3-seitigem Glasaufbau funktionsfähig. Dieser kann bauseitig realisiert oder über das Sonderzubehör bestellt werden.

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie BAKERY schräg - zentralgekühlt

Warenpräsentation gerade oder 6° geneigt durch einfachste Umstellung der Ausstellfläche, mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

	BAKERY schräg 1,5-Z	**BAKERY schräg 2-Z**	**BAKERY schräg 3-Z**	**BAKERY schräg 4-Z**
	zentralgekühlte Version, Warenpräsentation gerade oder 6° geneigt, passend für 1,5 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	zentralgekühlte Version, Warenpräsentation gerade oder 6° geneigt, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	zentralgekühlte Version, Warenpräsentation gerade oder 6° geneigt, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	zentralgekühlte Version, Warenpräsentation gerade oder 6° geneigt, passend für 4 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	710 x 790 x 300	910 x 790 x 300	1315 x 790 x 300	1720 x 790 x 300
Breite Ausschnitt	686	886	1291	1696
Tiefe Ausschnitt	765	765	765	765
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	610 x 610 mm	810 x 610 mm	1215 x 610 mm	1620 x 610 mm
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	80 %-85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484254710	484254711	484254712	484254713
Verkaufspreis	**3.064,00 €**	**3.364,00 €**	**3.894,00 €**	**4.629,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Glasaufbau für Serie SNACK H 1,5	484253100	237,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 2	484253200	254,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 3	484253201	363,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 4	484253202	395,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 5	484253203	482,00



DIFFERENZIAL 3-38-E

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie DIFFERENZIAL M1

Für Präsentation bei bestem Klima für Fleisch, Sahnetorten bis zu Sushi-Produkten, mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

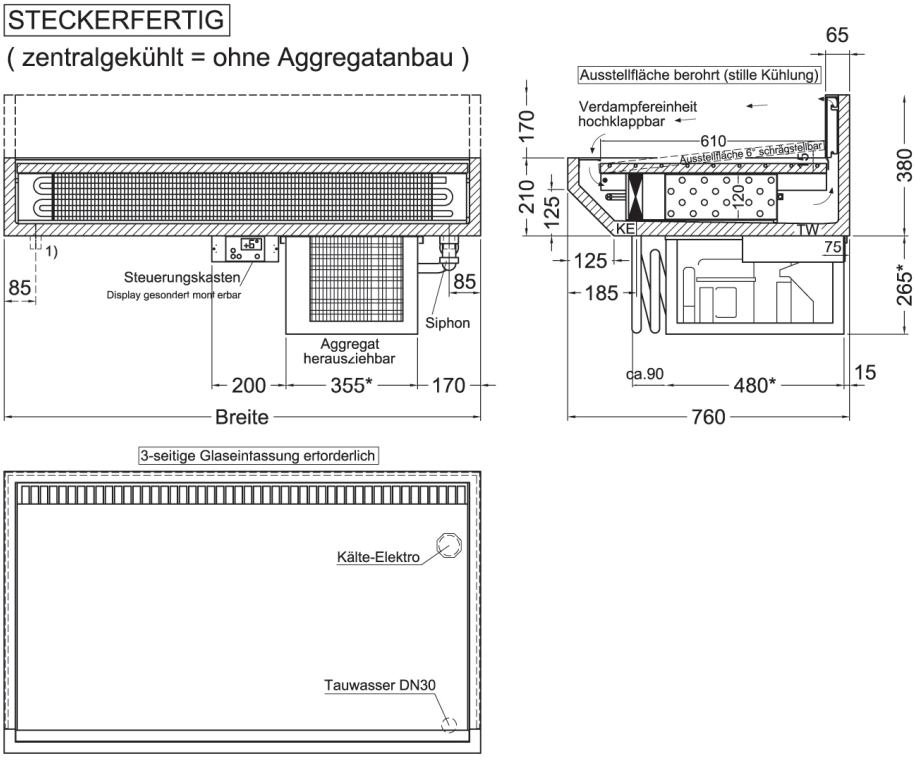
- Multifunktionale Umlufteinbaukühltheke mit hoher Luftfeuchte bei tiefer Temperatur
- wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 120 mm bei Temperaturklasse M1
- isolierte und berohrte Ausstellfläche in Hygieneausführung, für die Verwendung von Euro-Norm Blechen 400 x 600 mm
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Lüfter in Niederspannungsausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht

steckerfertig:
- vollautomatische Abtauung, Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar

zentralgekühlt:
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- E-Ventil für R 134a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt

STECKERFERTIG

(zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau)



*) ab Modell "DIF 4-38-E" beträgt d e Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm

Die Umlufteinbaukühltheke ist nur in Verbindung mit einem 150 mm hohen mind. 3-seitigem Glasaufbau funktionsfähig. Dieser kann bauseitig realisiert oder über das Sonderzubehör bestellt werden.

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie DIFFERENZIAL M1

Für Präsentation bei bestem Klima für Fleisch, Sahnetorten bis zu Sushi-Produkten, mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

	DIFFERENZIAL 2-38-E	DIFFERENZIAL 3-38-E	DIFFERENZIAL 4-38-E	DIFFERENZIAL 2-38-Z	DIFFERENZIAL 3-38-Z	DIFFERENZIAL 4-38-Z
	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse M1, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse M1, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse M1, passend für 4 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse M1, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse M1, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse M1, passend für 4 x Euronorm 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 120 mm
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	880 x 760 x 380/645	1285 x 760 x 380/645	1690 x 760 x 380/690	880 x 760 x 380	1285 x 760 x 380	1690 x 760 x 380
LEISTUNGSDATEN						
Ausstellfläche	810 x 610 mm	1215 x 610 mm	1620 x 610 mm	810 x 610 mm	1215 x 610 mm	1620 x 610 mm
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	530 W / 230 V	620 W / 230 V	720 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V
Kälteleistung	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a			Expansionsventil R 134 a vorinstalliert		
Energieverbrauch	7,63 kWh/ 24h	8,93 kWh/ 24h	10,37 kWh/ 24h			
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
relative Luftfeuchtigkeit	80 %-85 %					
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	484254800	484254801	484254802	484254900	484254901	484254902
Verkaufspreis	**5.626,00 €**	**6.341,00 €**	**7.096,00 €**	**4.238,00 €**	**4.898,00 €**	**5.574,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 2	484253200	254,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 3	484253201	363,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 4	484253202	395,00
Minderpreis ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484253657	497,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484253656	27,00

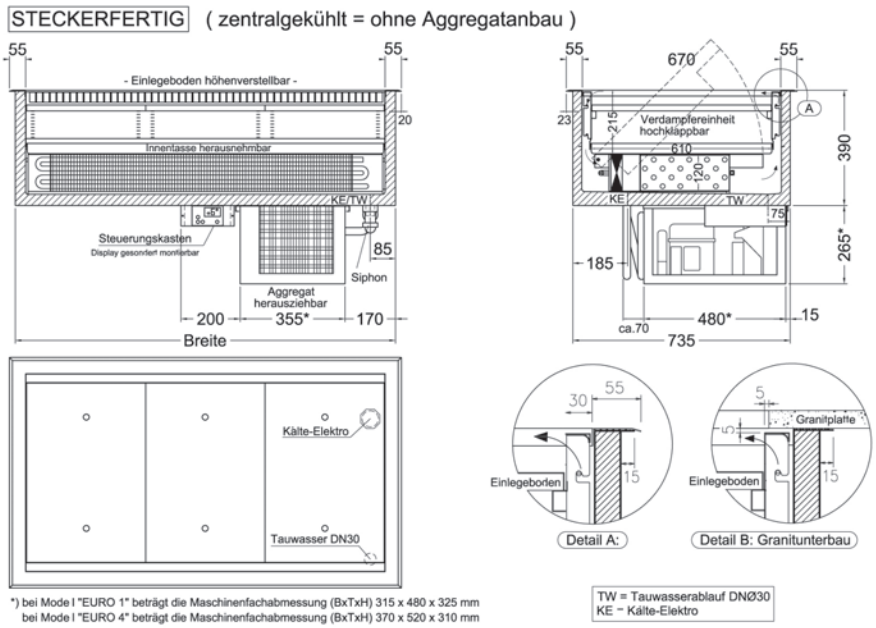


EURO 3-E

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie EURO-E - steckerfertig

Optimale Präsentation von bis zu 180 mm hohen backwaren durch höhenverstellbare Euronorm-Einlegeböden 600 x 400 mm

- Multifunktionale, steckerfertige Umlufteinbaukühltheke, welche die Ware schonend mit einem Luftschleier kühlt
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 180 mm bei Temperaturklasse M2
- Innenwanne in herausnehmbarer Hygieneausführung, für die Verwendung von Euronorm-Blechen 600 x 400 mm sowie Flaschen oder Crusheis
- serienmäßig mit höhenverstellbaren Einlegeböden Euronorm 600 x 400 mm
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- Luftleitbleche kipp- und aushängbar
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- vollautomatische Abtauung
- Lüfter in Niederspannungsausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie EURO-E - steckerfertig

Optimale Präsentation von bis zu 180 mm hohen backwaren durch höhenverstellbare Euronorm-Einlegeböden 600 x 400 mm

	EURO 1-E	EURO 2-E	EURO 3-E	EURO 4-E
	steckerfertige Version, passend für 1 x Euronorm 600 x 400 mm	steckerfertige Version, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm	steckerfertige Version, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm	steckerfertige Version, passend für 4 x Euronorm 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	515 x 780 x 715	920 x 780 x 655	1325 x 780 x 655	1730 x 780 x 700
innen (B x T x H)	405 x 610 x 180	810 x 610 x 180	1215 x 610 x 180	1620 x 610 x 180
Breite Ausschnitt	485	890	1295	1700
Tiefe Ausschnitt	740	740	740	740
Breite Granitöffnung	410	815	1220	1625
Tiefe Granitöffnung	620	620	620	620
LEISTUNGSDATEN				
Nettoinhalt	44 l	89 l	133 l	178 l
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	295 W / 230 V	490 W / 230 V	530 W / 230 V	620 W / 230 V
Kälteleistung	305 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a			
Energieverbrauch	4,25 kWh/ 24h	7,06 kWh/ 24h	7,63 kWh/ 24h	8,93 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuch-tigkeit	80 %-85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	54 kg	82 kg	94 kg	118 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484253750	484253760	484253770	484253780
Verkaufspreis	**3.319,00 €**	**3.762,00 €**	**4.620,00 €**	**5.639,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484253656	27,00

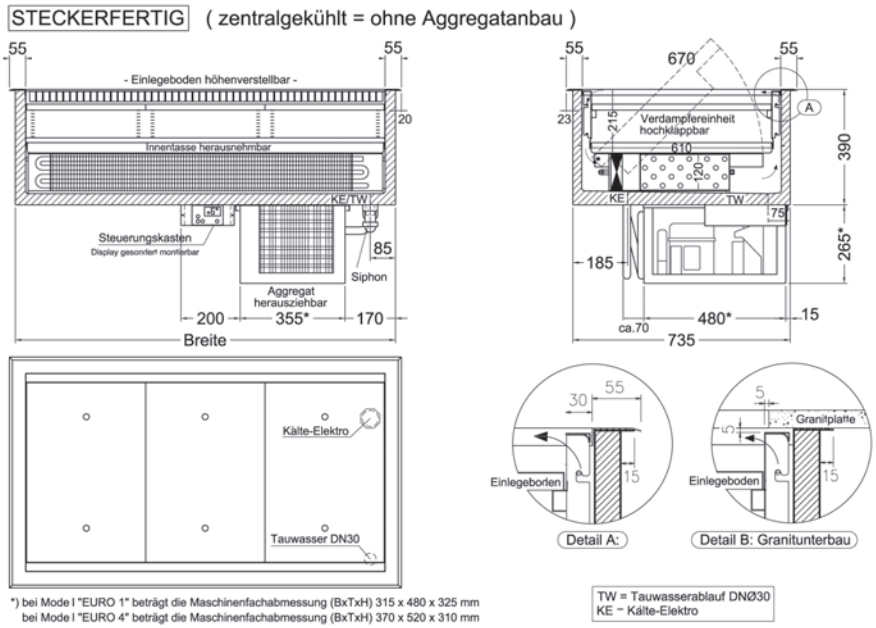


EURO 3-Z

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie EURO-Z - zentralgekühlt

Optimale Präsentation von bis zu 180 mm hohen Backwaren durch höhenverstellbare Euronorm-Einlegeböden 600 x 400 mm

- Multifunktionale zentralgekühlte Umlufteinbaukühltheke, welche die Ware schonend mit einem Luftschleier kühlt
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 180 mm bei Temperaturklasse M2
- Innenwanne in herausnehmbarer Hygieneausführung, für die Verwendung von Euronorm-Blechen 600 x 400 mm sowie Flaschen oder Crusheis, serienmäßig mit höhenverstellbaren Einlegeböden Euronorm 600 x 400 mm
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- Luftleitbleche kipp- und aushängbar
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Lüfter in Niederspannungsausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- E-Ventil für R 134a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie EURO-Z - zentralgekühlt

Optimale Präsentation von bis zu 180 mm hohen backwaren durch höhenverstellbare Euronorm-Einlegeböden 600 x 400 mm

	EURO 1-Z	EURO 2-Z	EURO 3-Z	EURO 4-Z
	zentralgekühlte Version, passend für 1 x Euronorm 600 x 400 mm	zentralgekühlte Version, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm	zentralgekühlte Version, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm	zentralgekühlte Version, passend für 4 x Euronorm 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	515 x 780 x 390	920 x 780 x 390	1325 x 780 x 390	1730 x 780 x 390
innen (B x T x H)	405 x 610 x 180	810 x 610 x 180	1215 x 610 x 180	1620 x 610 x 180
Breite Ausschnitt	485	890	1295	1700
Tiefe Ausschnitt	740	740	740	740
Breite Granitöffnung	410	815	1220	1625
Tiefe Granitöffnung	620	620	620	620
LEISTUNGSDATEN				
Nettoinhalt	44 l	89 l	133 l	178 l
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V
Kälteleistung	305 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	80 %-85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	31 kg	59 kg	76 kg	95 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484253850	484253860	484253870	484253880
Verkaufspreis	**2.324,00 €**	**2.580,00 €**	**3.267,00 €**	**4.239,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Minderpreis ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484253657	497,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484253656	27,00



EBW 3/1 S, steckerfertig
Lieferumfang ohne Einlegeböden und Tauwasserschale

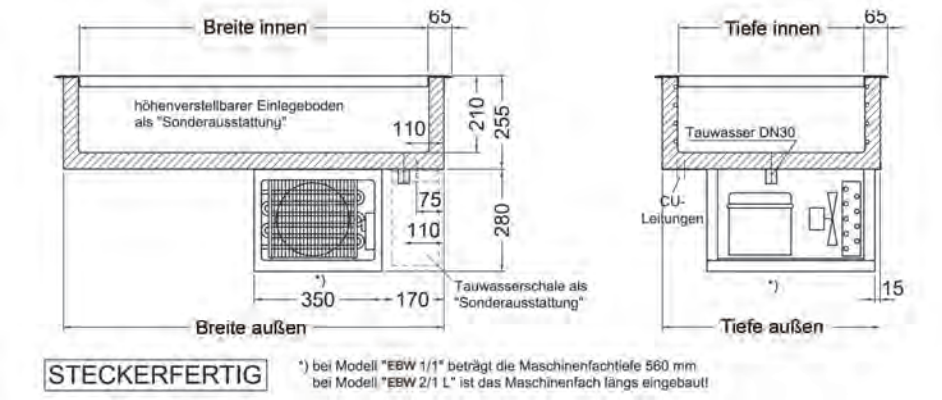


EBW 3/1 S, steckerfertig
variabel einsetzbar, Lieferumfang ohne Einlegeböden, Tauwasserschale und GN-Schalen

Einbau-Kühlwanne - stille Kühlung Serie EBW-S - steckerfertig

stille Kühlung durch seitliche Kontaktberohrung für Flaschen und GN-Schalen

- Einbau-Kühlwanne mit stiller Kühlung steckerfertiger Ausführung
- seitliche Kontaktberohrung zur Kühlung von z.B. Flaschen und GN-Schalen bei Temperaturklasse M2
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- stabiler Einhängerand und abnehmbarer Einbaurahmen
- Innenwanne dicht verschweißt mit gerundeten Bodenkanten, tiefgezogener Bodenablauf HD Ø 30 mm mit Siebblech
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- höhenverstellbare Einlegeböden als Sonderausstattung
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach
  Modell EBW 2/1 L S mit längs und mittig montiertem Aggregat
- Thermostat mit Hauptschalter im Maschinenfach montiert



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Kühlwanne - stille Kühlung Serie EBW-S - steckerfertig

stille Kühlung durch seitliche Kontaktberohrung für Flaschen und GN-Schalen

	EBW 1/1 S, steckerfertig	EBW 2/1 S, steckerfertig	EBW 2/1 L S, steckerfertig	EBW 3/1 S, steckerfertig	EBW 4/1 S, steckerfertig	EBW 5/1 S, steckerfertig	EBW 6/1 S, steckerfertig
	Gastronorm-Aufteilung						
ABMESSUNGEN (mm)							
außen (B x T x H)	392 x 597 x 255/535	717 x 597 x 255/535	1132 x 392 x 255/535	1042 x 597 x 255/535	1367 x 597 x 255/535	1692 x 597 x 255/535	2017 x 597 x 255/535
innen (B x T x H)	302 x 508 x 210	630 x 508 x 210	1045 x 302 x 210	955 x 508 x 210	1280 x 508 x 210	1605 x 508 x 210	1930 x 508 x 210
Breite Ausschnitt	402	727	1142	1052	1377	1702	2027
Tiefe Ausschnitt	607	607	402	607	607	607	607
TECHNISCHE DATEN							
Anschlusswert	150 W / 230 V	170 W / 230 V	200 W / 230 V	250 W / 230 V	275 W / 230 V	315 W / 230 V	350 W / 230 V
Kälteleistung	120 W / VT -15 °C	150 W / VT -15 °C	185 W / VT -15 °C	210 W / VT -15 °C	250 W / VT -15 °C	300 W / VT -15 °C	330 W / VT -15 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 150 g	R 134 a / 200 g	R 134 a / 250 g	R 134 a / 275 g	R 134 a / 325 g	R 134 a / 450 g	R 134 a / 480 g
Energieverbrauch	2,31 kWh/ 24h	2,64 kWh/ 24h	2,64 kWh/ 24h	3,19 kWh/ 24h	4,62 kWh/ 24h	4,84 kWh/ 24h	5,24 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN							
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF						
GEWICHTSANGABEN							
Gewicht Brutto / Netto	38 kg / 23 kg	40 kg / 25 kg	55 kg / 40 kg	58 kg / 43 kg	63 kg / 48 kg	70 kg / 55 kg	70 kg / 55 kg
VERKLEIDUNG							
außen	CNS						
innen	CNS						
BESTELLINFOS							
Artikel-Nr.	484253300	484253310	484253320	484253330	484253340	484253350	484253360
Verkaufspreis	**1.783,00 €**	**2.157,00 €**	**2.293,00 €**	**2.526,00 €**	**3.037,00 €**	**3.197,00 €**	**3.478,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
höhenverst. Einlegeboden 1/1	484253600	117,00
höhenverst. Einlegeboden 2/1	484253601	156,00
höhenverst. Einlegeboden 3/1	484253602	214,00
höhenverst. Einlegeboden 4/1	484253603	315,00
höhenverst. Einlegeboden 5/1	484253604	373,00
Ohne Einbaurahmen 1/1 (Minderpreis)	484253501	182,00
Ohne Einbaurahmen 2/1 (Minderpreis)	484253511	213,00
Ohne Einbaurahmen 2/1 L (Minderpreis)	484253521	241,00
Ohne Einbaurahmen 3/1 (Minderpreis)	484253531	266,00
Ohne Einbaurahmen 4/1 (Minderpreis)	484253541	321,00
Ohne Einbaurahmen 5/1 (Minderpreis)	484253546	361,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00

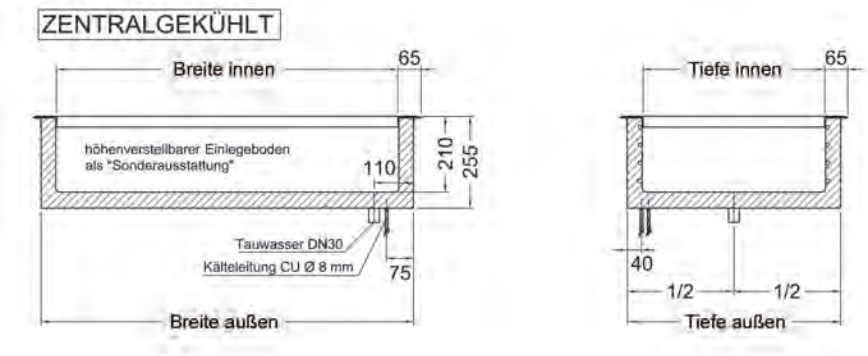


EBW 1/1 Z, zentralgekühlt

Einbau-Kühlwanne - stille Kühlung Serie EBW-Z - zentralgekühlt

stille Kühlung durch seitliche Kontaktberohrung für Flaschen und GN-Schalen

- Einbau-Kühlwanne mit stiller Kühlung in zentralgekühlter Ausführung
- seitliche Kontaktberohrung zur Kühlung von z.B. Flaschen und GN-Schalen bei Temperaturklasse M2
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- stabiler Einhängerand und abnehmbarer Einbaurahmen
- Innenwanne dicht verschweißt mit gerundeten Bodenkanten, tiefgezogener Bodenablauf HD Ø 30 mm mit Siebblech
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- höhenverstellbare Einlegeböden als Sonderausstattung
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach
  Modell EBW 2/1 L S mit längs und mittig montiertem Aggregat
- Kontaktfühlerrohr nach unten herausgeführt, Rohrleistungsausgänge 2 x 8 mm CU-Rohr und Leerrohr (Innendurchmesser 8 mm) zur Aufnahme des Thermostatfühlers
- Lieferumfang ohne Thermostat und Expansionsventil



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Einbau-Kühlwanne - stille Kühlung Serie EBW-Z - zentralgekühlt

stille Kühlung durch seitliche Kontaktberohrung für Flaschen und GN-Schalen

	EBW 1/1 Z, zentralgekühlt	EBW 2/1 Z, zentralgekühlt	EBW 2/1 L Z, zentralgekühlt	EBW 3/1 Z, zentralgekühlt	EBW 4/1 Z, zentralgekühlt	EBW 5/1 Z, zentralgekühlt	EBW 6/1 Z, zentralgekühlt
	Gastronorm-Aufteilung						
ABMESSUNGEN (mm)							
außen (B x T x H)	392 x 597 x 255	717 x 597 x 255	1132 x 392 x 255	1042 x 597 x 255	1367 x 597 x 255	1692 x 597 x 255	2017 x 597 x 255
innen (B x T x H)	305 x 508 x 210	630 x 508 x 210	1045 x 302 x 210	955 x 508 x 210	1280 x 508 x 210	1605 x 508 x 210	1930 x 508 x 210
Breite Ausschnitt	402	727	1142	1052	1377	1702	2027
Tiefe Ausschnitt	607	607	402	607	607	607	607
TECHNISCHE DATEN							
Kälteleistung	120 W / VT -15 °C	150 W / VT -15 °C	185 W / VT -15 °C	210 W / VT -15 °C	250 W / VT -15 °C	300 W / VT -15 °C	330 W / VT -15 °C
TEMPERATURANGABEN							
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF						
GEWICHTSANGABEN							
Gewicht Brutto / Netto	24,5 kg / 9,5 kg	29 kg / 14 kg	32 kg / 17 kg	32 kg / 17 kg	40 kg / 25 kg	42 kg / 27 kg	42 kg / 27 kg
VERKLEIDUNG							
außen	CNS						
innen	CNS						
BESTELLINFOS							
Artikel-Nr.	484253400	484253410	484253420	484253430	484253440	484253450	484253455
Verkaufspreis	**890,00 €**	**1.118,00 €**	**1.178,00 €**	**1.370,00 €**	**1.698,00 €**	**1.943,00 €**	**2.169,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
höhenverst. Einlegeboden 1/1	484253600	117,00
höhenverst. Einlegeboden 2/1	484253601	156,00
höhenverst. Einlegeboden 3/1	484253602	214,00
höhenverst. Einlegeboden 4/1	484253603	315,00
höhenverst. Einlegeboden 5/1	484253604	373,00
Ohne Einbaurahmen 1/1 (Minderpreis)	484253501	182,00
Ohne Einbaurahmen 2/1 (Minderpreis)	484253511	213,00
Ohne Einbaurahmen 2/1 L (Minderpreis)	484253521	241,00
Ohne Einbaurahmen 3/1 (Minderpreis)	484253531	266,00
Ohne Einbaurahmen 4/1 (Minderpreis)	484253541	321,00
Ohne Einbaurahmen 5/1 (Minderpreis)	484253546	361,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00

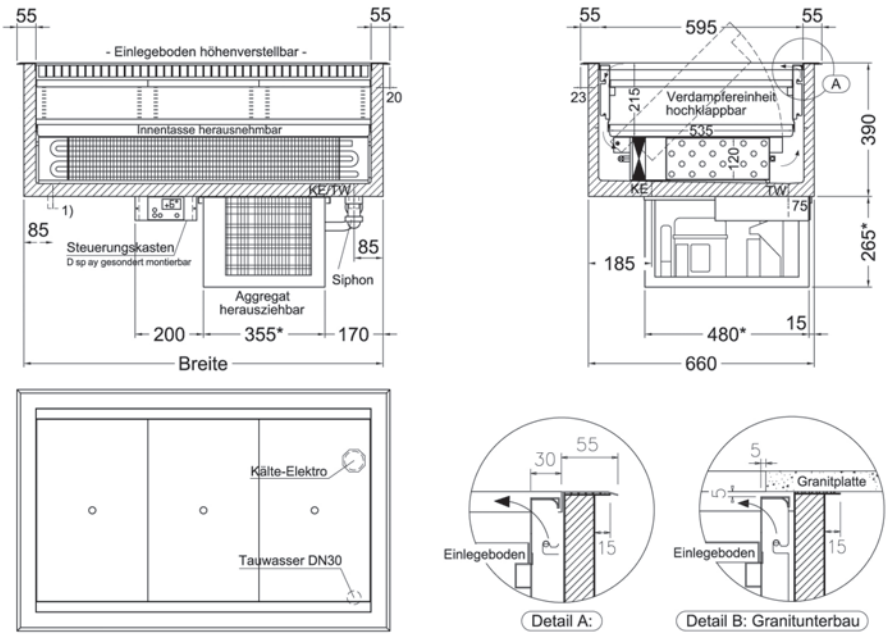


UKW 3/1-E
Lieferumfang ohne GN-Schalen

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie UKW-E - steckerfertig

multifuntionell mit höhenverstellbaren Einlegeböden oder für Gastronorm-Behälter 1/1 bis 150 mm

- Multifunktionale, steckerfertige Umlufteinbaukühltheke, welche die Ware schonend mit einem Luftschleier kühlt
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 180 mm bei Temperaturklasse M2
- Innenwanne in herausnehmbarer Hygieneausführung, für die Verwendung von Gastronorm-Schalen oder -Blechen sowie Flaschen oder Crusheis, serienmäßig mit höhenverstellbaren Einlegeböden GN 1/1
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- Luftleitbleche kipp- und aushängbar
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- vollautomatische Abtauung
- Lüfter in Niederspannungsausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar



*) bei Modell "UKW 1/1" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 315 x 480 x 325 mm
ab Modell "UKW 5/1" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm
1) bei Mode l "UKW 6/1" mit zusätzlichen Tauwasserablauf an linker Seite

TW = Tauwasserablauf DNØ30
KE = Kälte-Elektro

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie UKW-E - steckerfertig

multifuntionell mit höhenverstellbaren Einlegeböden oder für Gastronorm-Behälter 1/1 bis 150 mm

	UKW 1/1-E	UKW 2/1-E	UKW 3/1-E	UKW 4/1-E	UKW 5/1-E	UKW 6/1-E
	steckerfertige Version, passend für 1 x Gastronorm 1/1	steckerfertige Version, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertige Version, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertige Version, passend für 4 x Gastronorm 1/1	steckerfertige Version, passend für 5 x Gastronorm 1/1	steckerfertige Version, passend für 6 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	440 x 705 x 715	765 x 705 x 655	1090 x 705 x 655	1415 x 705 x 655	1740 x 705 x 700	2065 x 705 x 700
innen (B x T x H)	330 x 535 x 180	655 x 535 x 180	980 x 535 x 180	1305 x 535 x 180	1630 x 535 x 180	1955 x 535 x 180
Breite Ausschnitt	410	735	1060	1385	1710	2035
Tiefe Ausschnitt	665	665	665	665	665	665
Breite Granitöffnung	335	660	985	1310	1635	1960
Tiefe Granitöffnung	545	545	545	545	545	545
LEISTUNGSDATEN						
Nettoinhalt	32 l	63 l	95 l	126 l	157 l	188 l
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	295 W / 230 V	335 W / 230 V	490 W / 230 V	530 W / 230 V	620 W / 230 V	720 W / 230 V
Kälteleistung	305 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a					
Energieverbrauch	4,25 kWh/ 24h	4,82 kWh/ 24h	7,06 kWh/ 24h	7,63 kWh/ 24h	8,93 kWh/ 24h	10,37 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
relative Luftfeuchtigkeit	80 %-85 %					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto	51 kg	68 kg	85 kg	101 kg	116 kg	137 kg
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	484253690	484253700	484253710	484253720	484253725	484253726
Verkaufspreis	**3.057,00 €**	**3.319,00 €**	**4.031,00 €**	**4.568,00 €**	**5.359,00 €**	**6.173,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Längssteg (Mitte) zur Auflage von GN-Behältern (530 mm)	484253674	30,00
Quersteg zur Auflage von GN-Behältern (325 mm)	484253681	23,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484253656	27,00

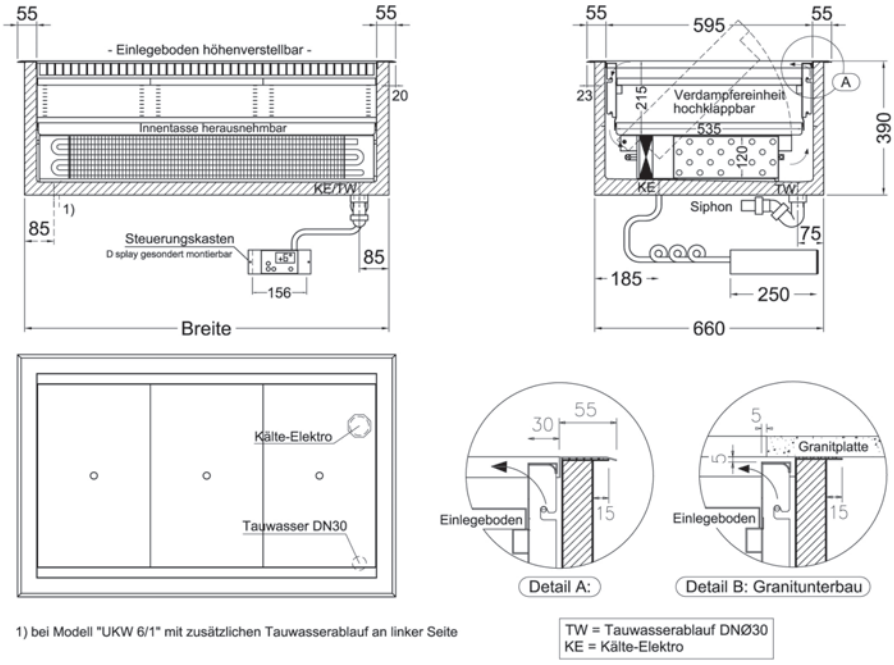


UKW 3/1-Z
Lieferumfang ohne GN-Schalen

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie UKW-Z - zentralgekühlt

multifuntionell mit höhenverstellbaren Einlegeböden oder für Gastronorm-Behälter 1/1 bis 150 mm

- Multifunktionale zentralgekühlte Umlufteinbaukühltheke, welche die Ware schonend mit einem Luftschleier kühlt
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 180 mm bei Temperaturklasse M2
- Innenwanne in herausnehmbarer Hygieneausführung, für die Verwendung von Gastronorm-Schalen oder -Blechen sowie Flaschen oder Crusheis, serienmäßig mit höhenverstellbaren Einlegeböden GN 1/1
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- Luftleitbleche kipp- und aushängbar
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Lüfter in Niederspannungsausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- E-Ventil für R 134a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt



1) bei Modell "UKW 6/1" mit zusätzlichen Tauwasserablauf an linker Seite

TW = Tauwasserablauf DNØ30
KE = Kälte-Elektro

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie UKW-Z - zentralgekühlt

multifuntionell mit höhenverstellbaren Einlegeböden oder für Gastronorm-Behälter 1/1 bis 150 mm

	UKW 1/1-Z	UKW 2/1-Z	UKW 3/1-Z	UKW 4/1-Z	UKW 5/1-Z	UKW 6/1-Z
	zentralgekühlte Version, passend für 1 x Gastro-norm 1/1	zentralgekühlte Version, passend für 2 x Gastro-norm 1/1	zentralgekühlte Version, passend für 3 x Gastro-norm 1/1	zentralgekühlte Version, passend für 4 x Gastro-norm 1/1	zentralgekühlte Version, passend für 5 x Gastro-norm 1/1	zentralgekühlte Version, passend für 6 x Gastro-norm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	440 x 705 x 390	765 x 705 x 390	1090 x 705 x 390	1415 x 705 x 390	1740 x 705 x 390	2065 x 705 x 390
innen (B x T x H)	330 x 535 x 180	655 x 535 x 180	980 x 535 x 180	1305 x 535 x 180	1630 x 535 x 180	1955 x 535 x 180
Breite Ausschnitt	410	735	1060	1385	1710	2035
Tiefe Ausschnitt	665	665	665	665	665	665
Breite Granitöffnung	335	660	985	1310	1635	1960
Tiefe Granitöffnung	545	545	545	545	545	545
LEISTUNGSDATEN						
Nettoinhalt	32 l	63 l	95 l	126 l	157 l	188 l
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V
Kälteleistung	305 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert					
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
relative Luftfeuch-tigkeit	80 %-85 %					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto	28 kg	45 kg	60 kg	78 kg	93 kg	114 kg
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	484253790	484253800	484253810	484253820	484253825	484253826
Verkaufspreis	**2.138,00 €**	**2.261,00 €**	**2.834,00 €**	**3.378,00 €**	**3.999,00 €**	**4.689,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Längssteg (Mitte) zur Auflage von GN-Behältern (530 mm)	484253674	30,00
Minderpreis ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484253657	497,00
Quersteg zur Auflage von GN-Behältern (325 mm)	484253681	23,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00
zusätzl. Beleuchtungsschalter vormontiert in Steuereinheit p. Stck.	484253656	27,00

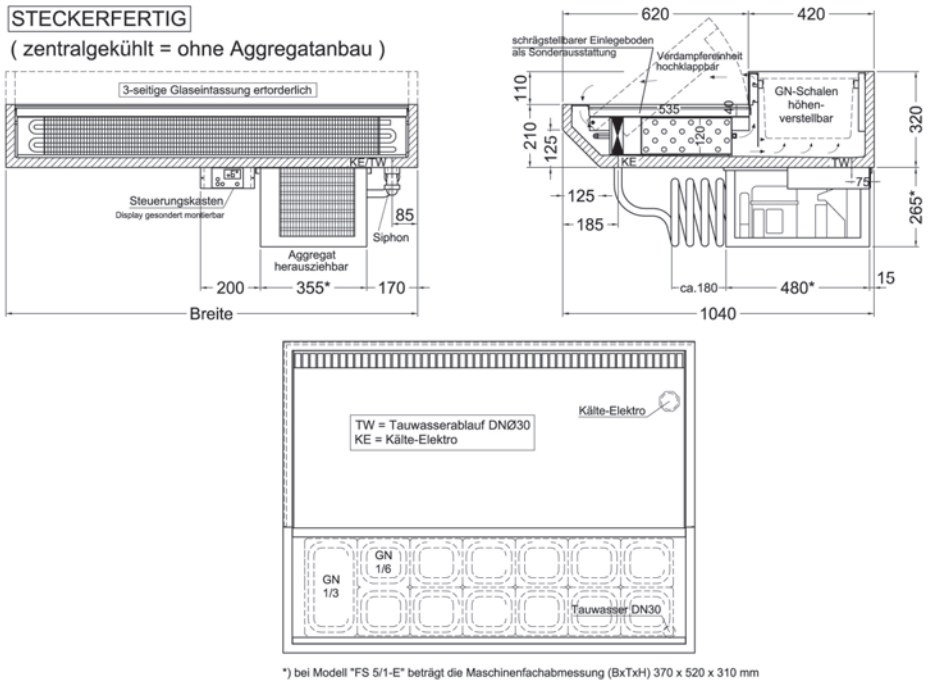


FOODSTATION 3/1-E
Lieferumfang ohne GN-Behälter

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie FOODSTATION-E - steckerfertig

Zubereitung und Präsentation auf kleinstem Platz kombiniert,
umluftgekühlte Präsentationsfläche mit umluftgekühlter Belegstation,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

- Multifunktionale, steckerfertige Umlufteinbaukühltheke/ Belegstation
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 120 mm bei Temperaturklasse M2
- Ausstellfläche in Hygieneausführung mit umluftgekühlter Präsentationsfläche für Gastronorm 1/1 kombiniert mit umluftgekühlter Belegstation für Gastronorm-Behälter in Aufteilung GN 1/3 oder 1/6 (nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- vollautomatische Abtauung
- Lüfter in Niederspannungsausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar



*) bei Modell "FS 5/1-E" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm

Die Umlufteinbaukühltheke ist nur in Verbindung mit einem 150 mm hohen mind. 3-seitigem Glasaufbau funktionsfähig. Dieser kann bauseitig realisiert oder über das Sonderzubehör bestellt werden.

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie FOODSTATION-E - steckerfertig

Zubereitung und Präsentation auf kleinstem Platz kombiniert,
umluftgekühlte Präsentationsfläche mit umluftgekühlter Belegstation,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

	FOODSTATION 2/1-E	FOODSTATION 3/1-E	FOODSTATION 4/1-E	FOODSTATION 5/1-E
	steckerfertiges Modell, Präsentationsfläche GN 1/1 und Belegstation kombiniert, max. Warenhöhe 120 mm			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	725 x 1040 x 320/585	1050 x 1040 x 320/585	1375 x 1040 x 320/585	1690 x 1040 x 320/630
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	655 x 535 mm	980 x 535 mm	1305 x 535 mm	1630 x 535 mm
Fassungsvermögen	1 GN 1/1 100 bis 150 oder entsprechende Untereilung	1 GN 1/1 100 bis 150 oder entsprechende Untereilung 2 GN 1/3, 40 mm tief	2 GN 1/1 100 bis 150 oder entsprechende Untereilung 1 GN 1/3, 40 mm tief	3 GN 1/1 100 bis 150 oder entsprechende Untereilung
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	530 W / 230 V	620 W / 230 V	680 W / 230 V	720 W / 230 V
Kälteleistung	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	760 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a			
Energieverbrauch	7,63 kWh/ 24h	8,93 kWh/ 24h	9,79 kWh/ 24h	10,37 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	80 %-85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484254820	484254821	484254822	484254823
Verkaufspreis	**6.066,00 €**	**6.912,00 €**	**7.721,00 €**	**8.664,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Glasaufbau für Serie SNACK H 2	484253200	254,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 3	484253201	363,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 4	484253202	395,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 5	484253203	482,00

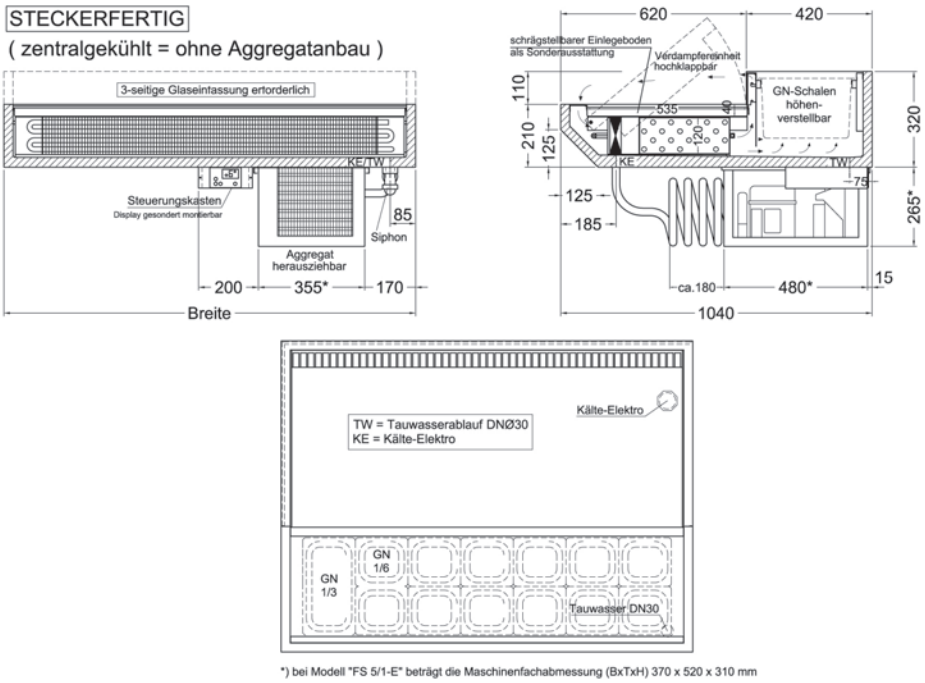


FOODSTATION 3/1-Z
Lieferumfang ohne GN-Behälter

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie FOODSTATION-Z - zentralgekühlt

Zubereitung und Präsentation auf kleinstem Platz kombiniert,
umluftgekühlte Präsentationsfläche mit umluftgekühlter Belegstation,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

- Multifunktionale zentralgekühlte Umlufteinbaukühltheke/ Belegstation
- Luftschleier für Produkte mit Stapelgrenze bis 120 mm bei Temperaturklasse M2
- Ausstellfläche in Hygieneausführung mit umluftgekühlter Präsentationsfläche für Gastronorm 1/1 kombiniert mit umluftgekühlter Belegstation für Gastronorm-Behälter in Aufteilung GN 1/3 oder 1/6 (nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm
- Kühlwanne zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Lüfter in Niederspannungsausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- E-Ventil für R 134a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt



*) bei Modell "FS 5/1-E" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm

Die Umlufteinbaukühltheke ist nur in Verbindung mit einem 150 mm hohen mind. 3-seitigem Glasaufbau funktionsfähig. Dieser kann bauseitig realisiert oder über das Sonderzubehör bestellt werden.

Umluft Einbau-Kühlwanne Serie FOODSTATION-Z - zentralgekühlt

Zubereitung und Präsentation auf kleinstem Platz kombiniert,
umluftgekühlte Präsentationsfläche mit umluftgekühlter Belegstation,
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

	FOODSTATION 2/1-Z	FOODSTATION 3/1-Z	FOODSTATION 4/1-Z	FOODSTATION 5/1-Z
	zentralgekühltes Modell, Präsentationsfläche GN 1/1 und Belegstation kombiniert, max. Warenhöhe 120 mm			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	725 x 1040 x 320	1050 x 1040 x 320	1375 x 1040 x 320	1690 x 1040 x 320
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	655 x 535 mm	980 x 535 mm	1305 x 535 mm	1630 x 535 mm
Fassungsvermögen	1 GN 1/1 100 bis 150 oder entsprechende Untereilung	1 GN 1/1 100 bis 150 oder entsprechende Untereilung 2 GN 1/3, 40 mm tief	2 GN 1/1 100 bis 150 oder entsprechende Untereilung 1 GN 1/3, 40 mm tief	3 GN 1/1 100 bis 150 oder entsprechende Untereilung
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V
Kälteleistung	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	760 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	80 %-85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484254920	484254921	484254922	484254923
Verkaufspreis	**4.697,00 €**	**5.398,00 €**	**6.151,00 €**	**7.021,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Glasaufbau für Serie SNACK H 2	484253200	254,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 3	484253201	363,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 4	484253202	395,00
Glasaufbau für Serie SNACK H 5	484253203	482,00



Crushed Ice Wanne

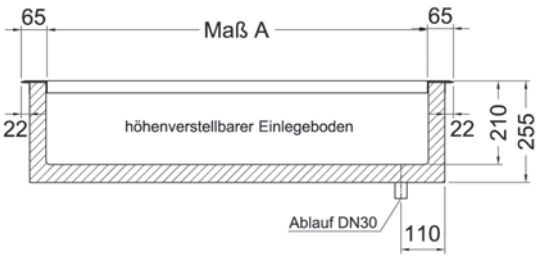


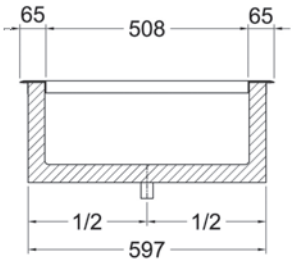
Anwendungsbeispiel
mit Beleuchtungsleiste unter einem geschützten Einlegeboden aus Acrylglas (auf Anfrage)

Crushed Ice Wanne Serie CRUSH

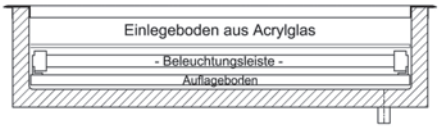
eindrucksvolle Warenpräsentation durch die Lagerung auf Crushed Ice

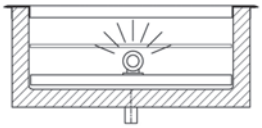
- ungekühlte Einbauwanne
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301
- stabiler Einhängerand und abnehmbarer Einbaurahmen
- Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung mit gerundeten Bodenkanten
- höhenverstellbare Einlegeböden aus CNS
- Tauwasserentsorgung über tiefgezogenen Bodenablauf HD Ø 30 mm mit Siebblech
- bauseitiger Bodenablauf erforderlich





Sonderausstattung: Indirekte Beleuchung (blau) unterhalb Einlegeboden





Crushed Ice Wannen eignen sich nur zur kurzzeitigen Kühlung der Produkte. Eine dauerhafte Kühlung ist hiermit nicht möglich!

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

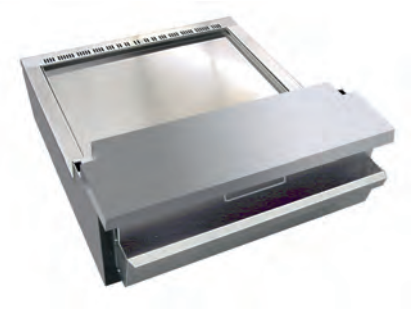
Crushed Ice Wanne Serie CRUSH

eindrucksvolle Warenpräsentation durch die Lagerung auf Crushed Ice

	CRUSH 1/1	CRUSH 2/1	CRUSH 3/1	CRUSH 4/1	CRUSH 5/1	CRUSH 6/1
	ohne Maschine, ungekühlt, zur Warenpräsentation auf Crushed Ice					
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	432 x 638 x 255	760 x 638 x 255	1085 x 638 x 255	1410 x 638 x 255	1735 x 638 x 255	2060 x 638 x 255
innen (B x T x H)	302 x 508 x 210	630 x 508 x 210	955 x 508 x 210	1280 x 508 x 210	1605 x 508 x 210	1930 x 508 x 210
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	484253490	484253491	484253493	484253494	484253495	484253496
Verkaufspreis	**988,00 €**	**1.239,00 €**	**1.521,00 €**	**1.780,00 €**	**2.078,00 €**	**2.320,00 €**



Anwendungsbeispiel
mit Beleuchtungsleiste unter einem geschützten
Einlegeboden aus Acrylglas (auf Anfrage)



KL A-Euro 2-E

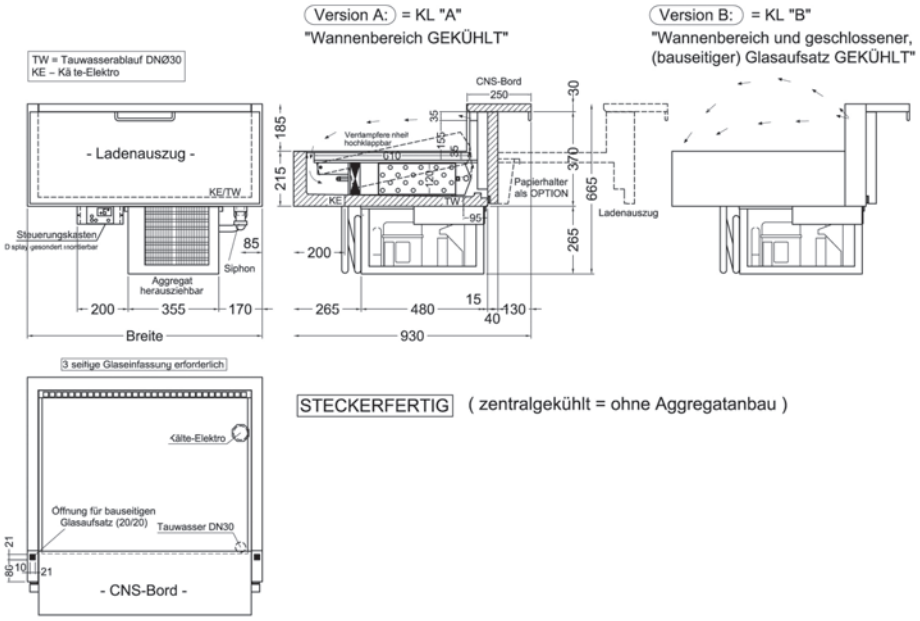
Umluft Einbau-Kühllade Serie KL A-EURO

Version A für den flachen Thekeneinbau „Juweliertheke" mit Einblick von vorne und oben mindestens 3-seitiger Glasaufbau notwendig
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

- Kühllade zur bauseitigen Erweiterung mit einem bedienseitig offenem Glasaufbau
- Temperaturklasse M2
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- Wannenbereich gekühlt, bauseitig mindestens 170 mm hoher Glasaufbau notwendig
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm an der Unterseite herausgeführt
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Lüfter in Niederspannungsausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht

steckerfertig:
- vollautomatische Abtauung, Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar

sentralgekühlt:
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- E-Ventil für R 134a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt



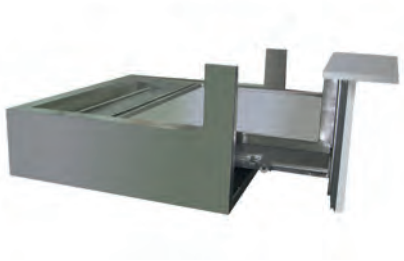
Die Umlufteinbaukühltheke ist nur in Verbindung mit einem 170 mm hohen mind. 3-seitigem Glasaufbau funktionsfähig. Dieser kann bauseitig realisiert oder über das Sonderzubehör bestellt werden.

Umluft Einbau-Kühllade Serie KL A-EURO

Version A für den flachen Thekeneinbau „Juweliertheke" mit Einblick von vorne und oben
mindestens 3-seitiger Glasaufbau notwendig
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

	KL A-Euro 2-E	KL A-Euro 3-E	KL A-Euro 2-Z	KL A-Euro 3-Z
	steckerfertig, für flachen Thekeneinbau mit Einblick von vorne und oben		zentralgekühlt, für flachen Thekeneinbau mit Einblick von vorne und oben	
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	920 x 930 x 665	1325 x 930 x 665	920 x 930 x 400	1325 x 930 x 400
innen (B x T x H)	805 x 610	1210 x 610	805 x 610	1210 x 610
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,50 m²	0,74 m²	0,50 m²	0,74 m²
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	490 W / 230 V	530 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V
Kälteleistung	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a		Expansionsventil R 134 a vorinstalliert	
Energieverbrauch	7,06 kWh/ 24h	7,63 kWh/ 24h		
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	80 %-85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484380660	484380661	484380670	484380671
Verkaufspreis	**6.199,00 €**	**6.043,00 €**	**3.928,00 €**	**4.655,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00



KL B-Euro 2-E

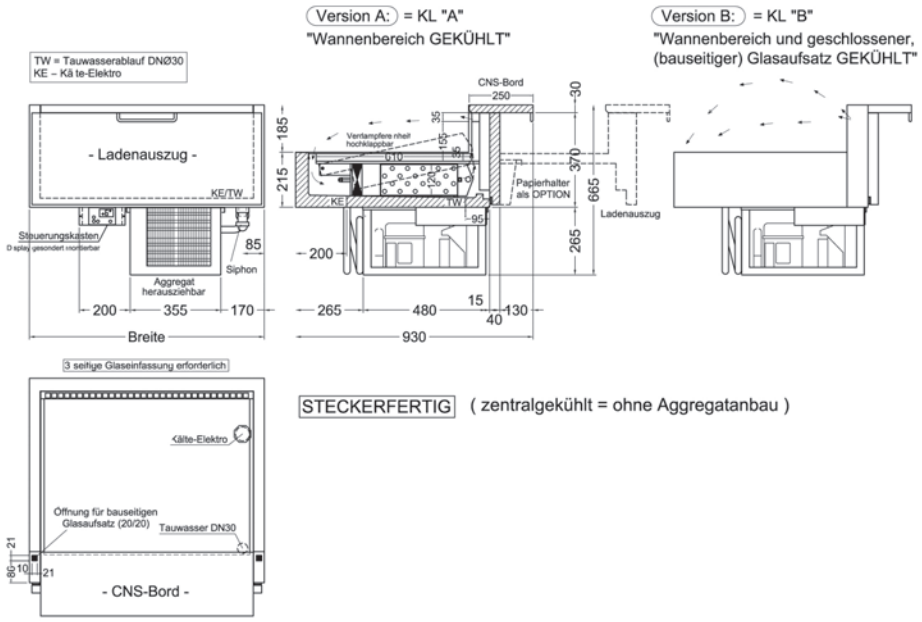
Umluft Einbau-Kühllade Serie KL B-EURO

Version B zum Integrieren in eine Verkaufstheke zur mehretagigen Kühlung
bauseitig ist ein geschlossener Glasaufbau notwendig
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

- Kühllade zur bauseitigen Erweiterung mit einem geschlossenem Glasaufbau
- Temperaturklasse M2
- außen und innen aus Chromnickelstahl 1.4301, Sichtseiten geschliffen
- Wannenbereich und bauseitiger, geschlossener Glasaufsatz gekühlt
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm an der Unterseite herausgeführt
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Lüfter in Niederspannungsausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht

steckerfertig:
- vollautomatische Abtauung, Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar

z**entralgekühlt**:
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar) und Ein-/Ausschalter, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- E-Ventil für R 134a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Umluft Einbau-Kühllade Serie KL B-EURO

Version B zum Integrieren in eine Verkaufstheke zur mehretagigen Kühlung
bauseitig ist ein geschlossener Glasaufbau notwendig
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

	KL B-Euro 2-E	KL B-Euro 3-E	KL B-Euro 2-Z	KL B-Euro 3-Z
	steckerfertig, zum integrieren in eine Theke zur mehretagigen Kühlung		zentralgekühlt, zum integrieren in eine Theke zur mehretagigen Kühlung	
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	920 x 930 x 665	1325 x 930 x 665	920 x 930 x 400	1325 x 930 x 400
innen (B x T x H)	805 x 610	1210 x 610	805 x 610	1210 x 610
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,50 m²	0,74 m²	0,50 m²	0,74 m²
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	490 W / 230 V	530 W / 230 V	20 W / 230 V	20 W / 230 V
Kälteleistung	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a		Expansionsventil R 134 a vorinstalliert	
Energieverbrauch	7,06 kWh/ 24h	7,63 kWh/ 24h		
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	80 %-85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484380680	484380681	484380690	484380691
Verkaufspreis	**5.316,00 €**	**6.091,00 €**	**4.243,00 €**	**5.028,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00



KP-GN 3/1



KP-GN 3/1-Z

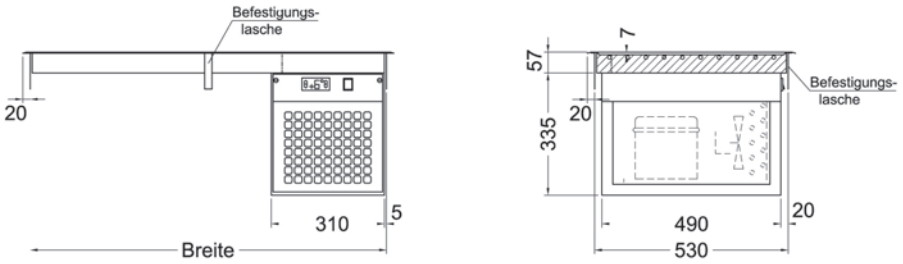
Kontaktkühlplatte Serie KP-GN

zur kurzfristigen Kontaktkühlung von Produkten
geeignet für Gastronorm 1/1 Bleche
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

- gekühlte Platte mit Kontaktkühlung in Gastronorm-Aufteilung
- wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlte Version
- Ausführung komplett aus Chromnickelstahl DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Auslagefläche mit einem leichten Außenwulstrand zum Auffangen des anfallenden Kondenswassers
- 50 mm Isolierung
- 4 Befestigungslaschen

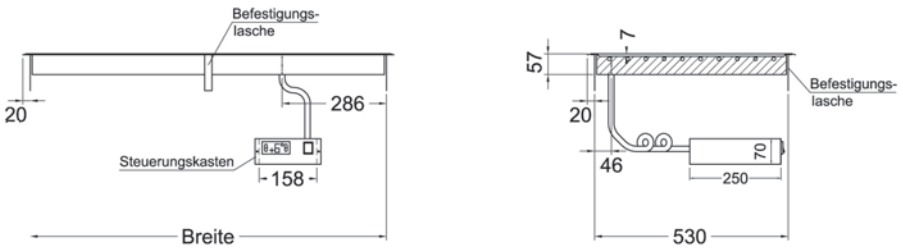
steckerfertig:
- unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetem Kälteaggregat
- elektronische Regelung mit digitaler Temperaturanzeige und Abtauregelung

zentralgekühlt:
- elektronische Regelung mit digitaler Temperaturanzeige
- Kälteleitungen Ø 8 mm nach unten herausgeführt
- ohne Expansionsventil (Sonderzubehör)



STECKERFERTIG

ZENTRALGEKÜHLT



Kontaktkühlplatten eignen sich nur zur kurzzeitigen Kühlung der Produkte. Eine dauerhafte Kühlung ist hiermit nicht möglich!

Kontaktkühlplatte Serie KP-GN

zur kurzfristigen Kontaktkühlung von Produkten
geeignet für Gastronorm 1/1 Bleche
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

	KP-GN 1/1	KP-GN 2/1	KP-GN 3/1	KP-GN 1/1-Z	KP-GN 2/1-Z	KP-GN 3/1-Z
	steckerfertige Version, passend für 1 x Gastro-norm 1/1	steckerfertige Version, passend für 2 x Gastro-norm 1/1	steckerfertige Version, passend für 3 x Gastro-norm 1/1	zentralgekühlte Version, passend für 1 x Gastro-norm 1/1	zentralgekühlte Version, passend für 2 x Gastro-norm 1/1	zentralgekühlte Version, passend für 3 x Gastro-norm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	365 x 570 x 57/392	690 x 570 x 57/392	1015 x 570 x 57/392	365 x 570 x 57	690 x 570 x 57	1015 x 570 x 57
Breite Ausschnitt	335	660	985	335	660	985
Tiefe Ausschnitt	540	540	540	540	540	540
LEISTUNGSDATEN						
Ausstellfläche	0,17 m^2	0,35 m^2	0,54 m^2	0,17 m^2	0,35 m^2	0,54 m^2
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	150 W / 230 V	170 W / 230 V	275 W / 230 V	12 W / 230 V	12 W / 230 V	12 W / 230 V
Kälteleistung	145 W / VT -10 °C	185 W / VT -10 °C	305 W / VT -10 °C	145 W / VT -10 °C	185 W / VT -10 °C	305 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a					
Energieverbrauch	2,16 kWh/ 24h	2,45 kWh/ 24h	3,96 kWh/ 24h			
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto / Netto	39 kg / 29 kg	46 kg / 36 kg	53 kg / 43 kg	24 kg / 14 kg	32 kg / 22 kg	39 kg / 29 kg
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	484253470	484253471	484253472	484253475	484253476	484253477
Verkaufspreis	**1.799,00 €**	**2.184,00 €**	**2.542,00 €**	**1.117,00 €**	**1.308,00 €**	**1.348,00 €**



KP-EURO 3/1



KP-EURO 3/1-Z

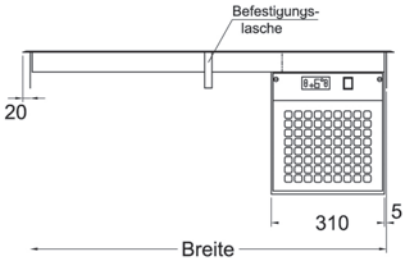
Kontaktkühlplatte Serie KP-EURO

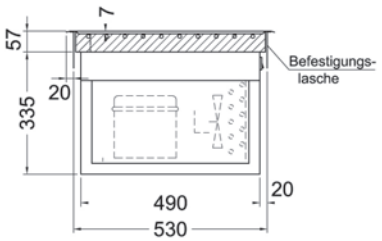
zur kurzfristigen Kontaktkühlung von Produkten
geeignet für Euronorm-Bleche 600 x 400 mm
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

- gekühlte Platte mit Kontaktkühlung in Euronorm-Aufteilung
- wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlte Version
- Ausführung komplett aus Chromnickelstahl DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Auslagefläche mit einem leichten Außenwulstrand zum Auffangen des anfallenden Kondenswassers
- 50 mm Isolierung
- 4 Befestigungslaschen

steckerfertig:
- unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetem Kälteaggregat
- elektronische Regelung mit digitaler Temperaturanzeige und Abtauregelung

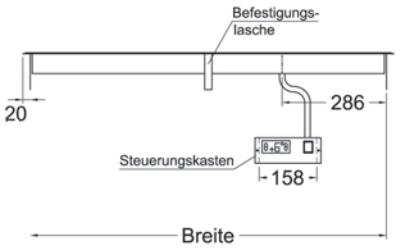
zentralgekühlt:
- elektronische Regelung mit digitaler Temperaturanzeige
- Kälteleitungen Ø 8 mm nach unten herausgeführt
- ohne Expansionsventil (Sonderzubehör)

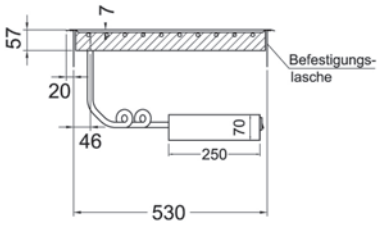




STECKERFERTIG

ZENTRALGEKÜHLT





Kontaktkühlplatten eignen sich nur zur kurzzeitigen Kühlung der Produkte. Eine dauerhafte Kühlung ist hiermit nicht möglich!

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Kontaktkühlplatte Serie KP-EURO

zur kurzfristigen Kontaktkühlung von Produkten
geeignet für Euronorm-Bleche 600 x 400 mm
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

	KP-EN 1	KP-EN 2	KP-EN 3	KP-EN 1-Z	KP-EN 2-Z	KP-EN 3-Z
	steckerfertige Version, passend für 1 x Euro-norm 600 x 400	steckerfertige Version, passend für 2 x Euro-norm 600 x 400	steckerfertige Version, passend für 3 x Euro-norm 600 x 400	zentralgekühlte Version, passend für 1 x Euro-norm 600 x 400	zentralgekühlte Version, passend für 2 x Euro-norm 600 x 400	zentralgekühlte Version, passend für 3 x Euro-norm 600 x 400
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	475 x 675 x 57/392	875 x 675 x 57/392	1275 x 675 x 57/392	475 x 675 x 57	875 x 675 x 57	1275 x 675 x 57
Breite Ausschnitt	445	845	1245	445	845	1245
Tiefe Ausschnitt	645	645	645	645	645	645
LEISTUNGSDATEN						
Ausstellfläche	0,24 m^2	0,48 m^2	0,72 m^2	0,24 m^2	0,48 m^2	0,72 m^2
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	150 W / 230 V	170 W / 230 V	325 W / 230 V	12 W / 230 V	12 W / 230 V	12 W / 230 V
Kälteleistung	145 W / VT -10 °C	185 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C	145 W / VT -10 °C	185 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a					
Energieverbrauch	2,16 kWh/ 24h	2,45 kWh/ 24h	4,68 kWh/ 24h			
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto / Netto	39 kg / 29 kg	46 kg / 36 kg	53 kg / 43 kg	24 kg / 14 kg	32 kg / 22 kg	39 kg / 29 kg
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	484253480	484253481	484253482	484253485	484253486	484253487
Verkaufspreis	**1.944,00 €**	**2.359,00 €**	**2.744,00 €**	**1.198,00 €**	**1.412,00 €**	**1.456,00 €**



EISU-TKW 62-E
steckerfertig



EISU-TKW 62-Z
zentralgekühlt

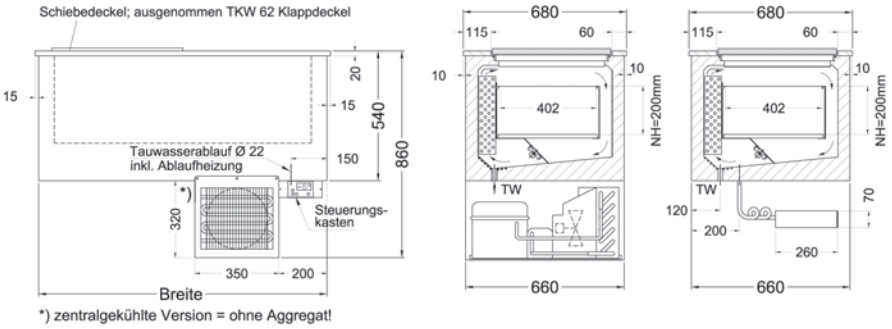
Einbau-Umluft-Tiefkühlwanne Serie EISU-TKW

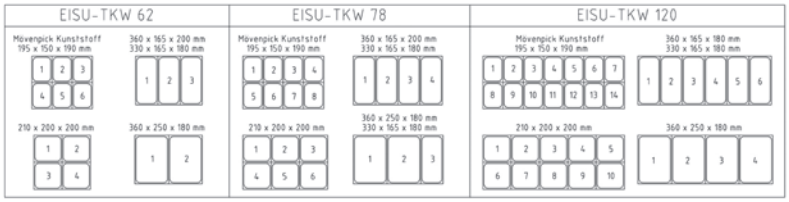
für Speiseeis im Ausgabebereich
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

- Einbau-Tiefkühlwanne mit Umluftkühlung, welche die Ware schonend mit einem Luftschleier kühlt
- wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung
- geeignet für die Aufnahme von Eisschalen verschiedener Größe lt. Belegungsplan
- einfache Montage zum Einhängen mit einem 15 mm breiten Einhängerand
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Schiebedeckel druckgeschäumt mit Kunststoffgleitschienen (TKW 62 mit Klappdeckel)
- großflächiger Lamellenverdampfer (beschichtet)
- dicht verschweißte Innenkanten
- Tauwasserablauf HD Ø 22
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale optional als Sonderausstattung
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, inkl. Hauptschalter und Drehzahlregler zur Montage in Möbelfront abnehmbar (2 Meter Leitung); zusätzliche Schalter für Beleuchtung optional möglich

steckerfertig:
- vollautomatische Heißgasabtauung für den Lamellenverdampfer und den Innenboden
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im Maschinenfach montiert

zentralgekühlt:
- elektrische Abtauung
- Expansionsventil R 404 a
- Leitungen nach unten herausgeführt





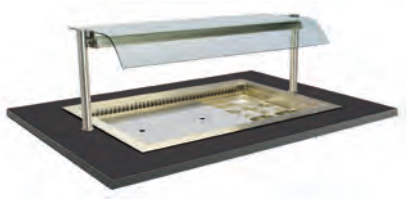
Tiefkühlwannen mit stiller Kühlung sind auf Anfrage verfügbar!

Einbau-Umluft-Tiefkühlwanne Serie EISU-TKW

für Speiseeis im Ausgabebereich
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

	EISU-TKW 62-E	EISU-TKW 78-E	EISU-TKW 120-E	EISU-TKW 62-Z	EISU-TKW 78-Z	EISU-TKW 120-Z
	steckerfertige Version			zentralgekühlte Version		
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	620 x 660 x 860	780 x 660 x 860	1200 x 660 x 860	620 x 660 x 540	780 x 660 x 540	1200 x 660 x 540
innen (B x T x H)	510 x 410 x 200	670 x 410 x 200	1070 x 410 x 200	510 x 410 x 200	670 x 410 x 200	1070 x 410 x 200
Breite Ausschnitt	630	790	1210	630	790	1210
Tiefe Ausschnitt	665	665	665	665	665	665
LEISTUNGSDATEN						
Nettoinhalt	41 l	46 l	75 l	41 l	46 l	75 l
Fassungsvermögen	3 9,00 l 2 12,00 l	4 9,00 l 3 12,00 l	6 9,00 l 4 12,00 l	3 9,00 l 2 12,00 l	4 9,00 l 3 12,00 l	6 9,00 l 4 12,00 l
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	375 W / 230 V	415 W / 230 V	500 W / 230 V	600 W / 230 V	780 W / 230 V	1350 W / 230 V
Kälteleistung	265 W / VT -30 °C	280 W / VT -30 °C	400 W / VT -30 °C	265 W / VT -30 °C	280 W / VT -30 °C	400 W / VT -30 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a			Expansionsventil R 404 a vorinstalliert		
Energieverbrauch	4,54 kWh/ 24h	4,90 kWh/ 24h	6,19 kWh/ 24h			
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	-14 bis -22 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto / Netto	100 kg / 85 kg	111 kg / 96 kg	131 kg / 116 kg	77 kg / 62 kg	90 kg / 75 kg	117 kg / 102 kg
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	485254400	485254410	485254420	485254500	485254510	485254520
Verkaufspreis	**4.942,00 €**	**5.671,00 €**	**6.340,00 €**	**3.664,00 €**	**4.320,00 €**	**4.767,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00



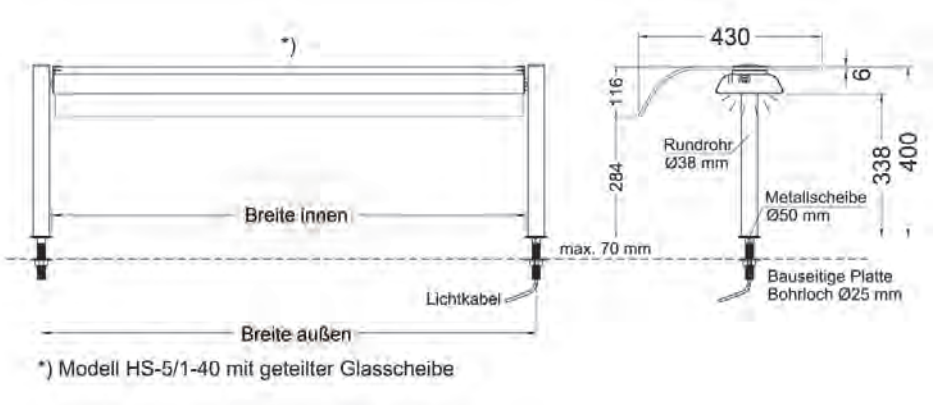
HS 3/1-40

Hustenschutz Serie HS-40

400 mm Höhe, mit Beleuchtung, einseitig gebogen

- Hustenschutz in 400 mm Höhe mit heller durchgehender Beleuchtung
- 1 Etage mit gehärteter Glasscheibe, einseitig gebogen, in der Tiefe wahlweise fixierbar
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301
- Rundrohrträger mit 38 mm Durchmesser und Kontergewinde M20 zur Verschraubung in die bauseitige Arbeitsplatte (max. Stärke 70 mm)
- elektrische Verkabelung im Rundrohr nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter

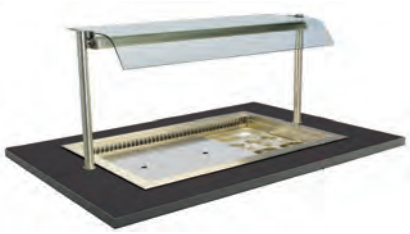
	HS 2/1-40	HS 3/1-40	HS 4/1-40	HS 5/1-40
	400 mm Höhe, einseitig gebogen, 1 Etage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	830 x 430 x 400	1160 x 430 x 400	1510 x 430 x 400	1900 x 430 x 400
innen (B x T x H)	780	1110	1460	1850
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	80 kg / 50 kg	85 kg / 55 kg	90 kg / 60 kg	100 kg / 75 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484311000	484311001	484311002	484311003
Verkaufspreis	**857,00 €**	**955,00 €**	**1.091,00 €**	**1.220,00 €**



Maßzeichnung

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



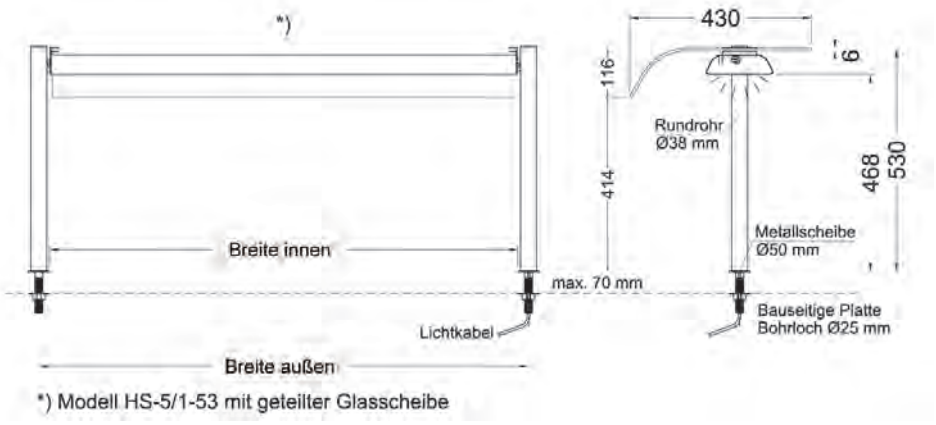
HS 3/1-53

Hustenschutz Serie HS-53

530 mm Höhe, mit Beleuchtung, einseitig gebogen

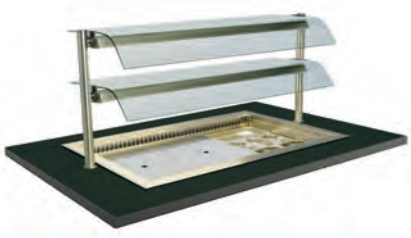
- Hustenschutz in 530 mm Höhe mit heller durchgehender Beleuchtung
- 1 Etage mit gehärteter Glasscheibe, einseitig gebogen, in der Tiefe wahlweise fixierbar
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301
- Rundrohrträger mit 38 mm Durchmesser und Kontergewinde M20 zur Verschraubung in die bauseitige Arbeitsplatte (max. Stärke 70 mm)
- elektrische Verkabelung im Rundrohr nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter

	HS 2/1-53	HS 3/1-53	HS 4/1-53	HS 5/1-53
	530 mm Höhe, einseitig gebogen, 1 Etage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	830 x 430 x 530	1160 x 430 x 530	1510 x 430 x 530	1900 x 430 x 530
innen (B x T x H)	780	1110	1460	1850
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	70 kg / 85 kg	85 kg / 100 kg	105 kg / 120 kg	110 kg / 130 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484311010	484311011	484311012	484311013
Verkaufspreis	**869,00 €**	**972,00 €**	**1.109,00 €**	**1.241,00 €**



Maßzeichnung

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf



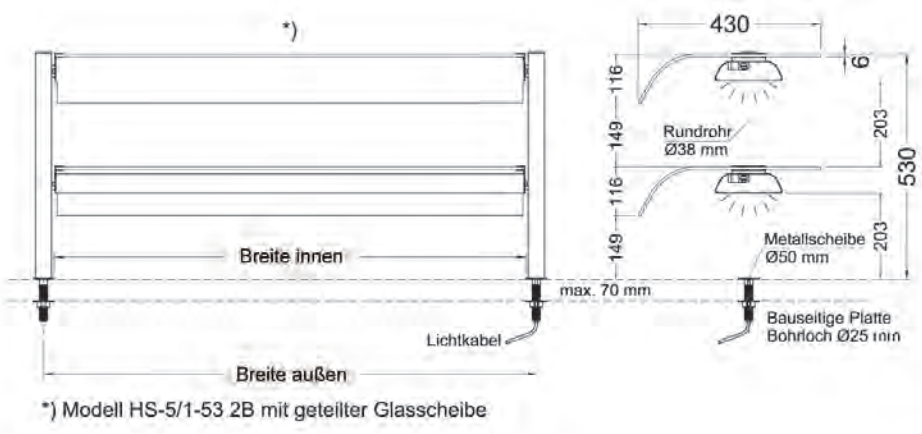
HS-2B 3/1-53

Hustenschutz Serie HS-2B-53

530 mm Höhe, mit Beleuchtung, einsetig gebogen, 2 Etagen

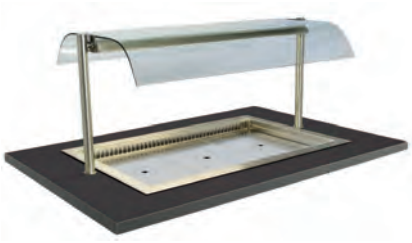
- Hustenschutz in 530 mm Höhe mit heller durchgehender Beleuchtung unter jeder Etage
- gehärtete Glasscheibe auf 2 Etagen, einseitig gebogen, in der Tiefe wahlweise fixierbar
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301
- Rundrohrträger mit 38 mm Durchmesser und Kontergewinde M20 zur Verschraubung in die bauseitige Arbeitsplatte (max. Stärke 70 mm)
- elektrische Verkabelung im Rundrohr nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter

	HS-2B 2/1-53	HS-2B 3/1-53	HS-2B 4/1-53	HS-2B 5/1-53
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	830 x 430 x 530	1160 x 430 x 530	1510 x 430 x 530	1900 x 430 x 530
innen (B x T x H)	780	1110	1460	1850
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	70 kg / 40 kg	80 kg / 50 kg	90 kg / 65 kg	110 kg / 85 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484311020	484311021	484311022	484311023
Verkaufspreis	**1.289,00 €**	**1.408,00 €**	**1.607,00 €**	**1.798,00 €**



Maßzeichnung

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf



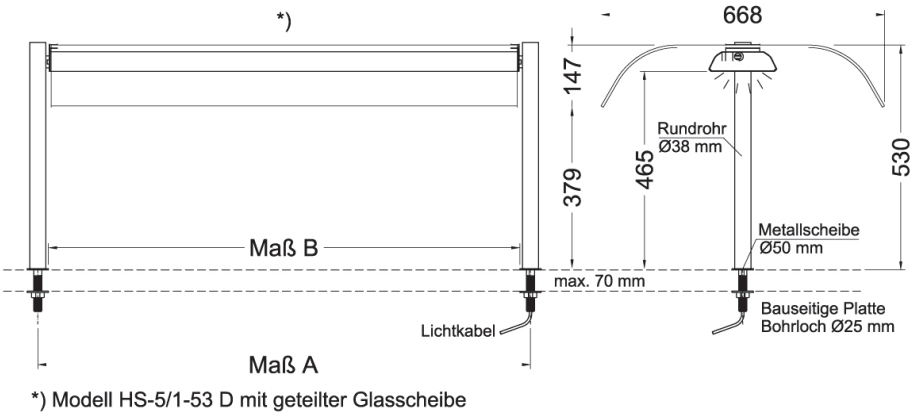
HS-D 3/1-53

Hustenschutz Serie HS-D-53

530 mm Höhe, mit Beleuchtung, doppelseitig gebogen

- Hustenschutz in 530 mm Höhe mit heller durchgehender Beleuchtung
- 1 Etage mit gehärteter Glasscheibe, doppelseitig gebogen, in der Tiefe wahlweise fixierbar
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301
- Rundrohrträger mit 38 mm Durchmesser und Kontergewinde M20 zur Verschraubung in die bauseitige Arbeitsplatte (max. Stärke 70 mm)
- elektrische Verkabelung im Rundrohr nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter

	HS-D 2/1-53	HS-D 3/1-53	HS-D 4/1-53	HS-D 5/1-53
	530 mm Höhe, doppelseitig gebogen, 1 Etage			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	830 x 668 x 530	1160 x 668 x 530	1510 x 668 x 530	1900 x 668 x 530
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	70 kg / 40 kg	80 kg / 50 kg	90 kg / 65 kg	110 kg / 85 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484311030	484311031	484311032	484311033
Verkaufspreis	**1.088,00 €**	**1.215,00 €**	**1.350,00 €**	**1.491,00 €**



*) Modell HS-5/1-53 D mit geteilter Glasscheibe

Maßzeichnung

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf



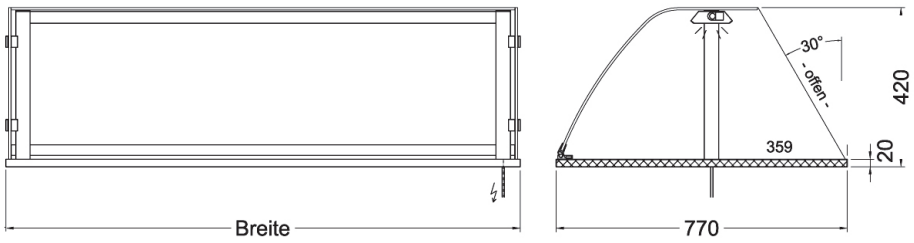
HS EURO 2-42

Hustenschutz Serie HS-EURO-42

420 mm Höhe, mit Beleuchtung, passend für Euronorm 600 x 400 mm
kundenseitig Panoramascheibe, bedienseitig offen

- Hustenschutz in 420 mm Höhe
- Innenraum für Euronorm-Bleche 600 x 400 mm geeignet
- Kundenseite mit Panoramascheibe, Bedienseite offen
- Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke angeordnet
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301, Bodenplatte geschlossen
- elektrische Verkabelung durch das Rundrohr nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter

	HS EURO 1-42	HS EURO 2-42	HS EURO 3-42
	420 mm Höhe, kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig offen		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	550 x 770 x 420	955 x 770 x 420	1360 x 770 x 420
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	80 kg / 50 kg	125 kg / 100 kg	170 kg / 150 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484311100	484311101	484311102
Verkaufspreis	**1.335,00 €**	**1.558,00 €**	**1.798,00 €**



Maßzeichnung

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf



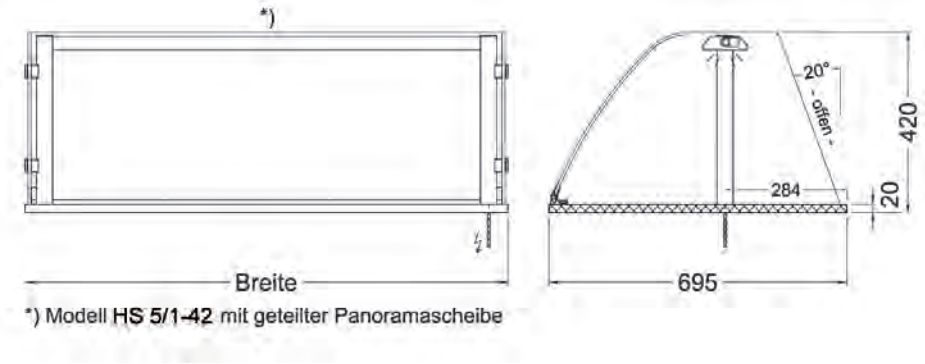
HS 3/1-42

Hustenschutz Serie HS-42

420 mm Höhe, passend für Gastronorm 1/1
mit Beleuchtung, kundenseitig Panoramascheibe, bedienseitig offen

- Hustenschutz in 420 mm Höhe
- Innenraum für Gastronorm 1/1 geeignet
- Kundenseite mit Panoramascheibe, Bedienseite offen
- Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke angeordnet
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301, Bodenplatte geschlossen
- elektrische Verkabelung durch das Rundrohr nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter

	HS 2/1-42	HS 3/1-42	HS 4/1-42	HS 5/1-42
	420 mm Höhe, kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig offen			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 420	1125 x 695 x 420	1450 x 695 x 420	1775 x 695 x 420
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	45 kg / 25 kg	80 kg / 50 kg	125 kg / 100 kg	170 kg / 150 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484311110	484311111	484311112	484311113
Verkaufspreis	**1.414,00 €**	**1.570,00 €**	**1.837,00 €**	**2.010,00 €**



Maßzeichnung

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Notizen:

Einbaukühlvitrinen
Einbauwärmevitrinen
Kombivitrinen
ungekühlte Glasaufbauten
Panoramakühl- & Panoramatiefkühlvitrinen
Aufsatzkühlvitrinen
Hustenschutze



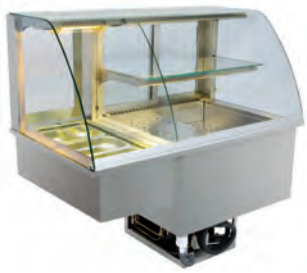
Einbaukühlvitrinen

12/1 - 12/69



Einbauwärmevitrinen

12/70 - 12/79, 12/86 - 12/89



Kombivitrinen

12/80 - 12/89, 12/106 -12/107



ungekühlte Glasaufbauten

12/82 - 12/85, 12/90 - 12/95



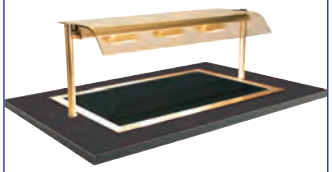
Panoramakühl- & Panoramatiefkühlvitrinen

12/96 - 12/109



Aufsatzkühlvitrinen

12/110 - 12/114



Hustenschutze

12/115 - 12/118

Waren perfekt präsentieren!

Das Vitrinenprogramm von NordCap bietet Flexibilität ohne Grenzen







Was soll präsentiert werden?
Speisen und Getränke gehören nicht nur ins perfekte Licht gesetzt.
Ebenso ist der sachgemäße Umgang ausschlaggebend.
Von der Sahnetorte über Sushi, Salate, Lunchpakete bis zu warmen Speisen – für jedes Produkt bietet NordCap die geeignete Vitrine.


Konditorei


Tankstelle



Kantine


Bäckerei

Wo wird präsentiert?
Ob Konditorei, Bäckerei, Tankstelle, Supermarkt, Restaurant oder Kantine – jeder Ort hat sein eigenes Anforderungsprofil.
Und NordCap hat die passende Vitrine. . .






Wie wird präsentiert?
Da unsere Produkte viele verschiedene Ausführungsmöglichkeiten bieten, sind Fragen nach der Bedienungsart besonders wichtig. Ob der Kunde bedient wird oder er sich selber bedienen kann, entscheidet über die Ausführung der Frontseite der Vitrinen.

So leicht finden Sie Ihre individuelle Verkaufsvitrine:

Besonderer Einsatz setzt besondere Verkaufshilfen voraus:
Mit unsereren Lösungen kombinieren Sie sich ganz leicht Ihre individuelle Verkaufsvitrine. Ob als Drop in, Slide in, Stand bis hin zur Auftisch, wo immer Sie unsere Produkte auch einsetzen (Tankstellen, Supermärkte, etc.), sämtliche Lebensmittel (Pralinen, Fleisch, Sahnetorten, etc.) finden ihren Platz.

Das Design:



rund | **eckig** | **schräg** | **PRO eckig** | **PRO rund**

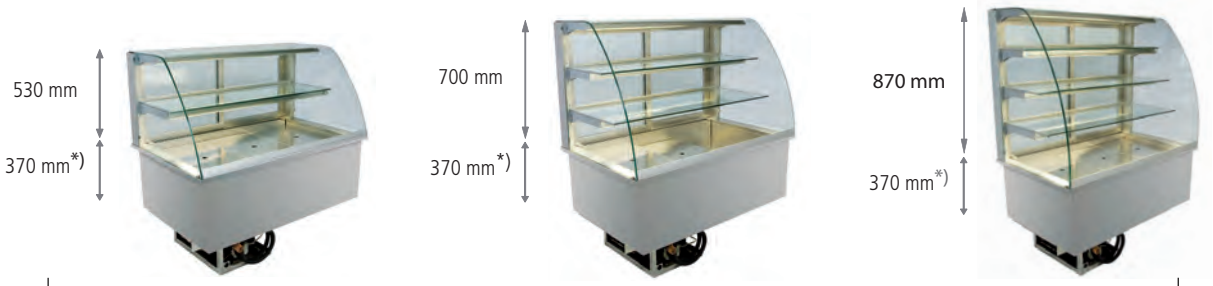
Die Größen im Einsatz:



GASTRONORM (2-5 Schalen) | **BACKNORM** (1-4 Bleche)

Die unterschiedlichen Höhen zur Auswahl:

*) Optional flache Innenwanne mit 195 mm



Die Montage für unterschiedlichste Bauformen:



Drop in | **Slide in** | **Stand** | **Auftisch** | **PRO**

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie BAK-E - steckerfertig

kundenseitig geschlossene Panoramascheibe, bedienungsseitig Flügeltüren*

- Einbau-Panoramakühlvitrine Serie BAK zur Ausstellung von Euronorm-Blechen
- steckerfertige Ausführung
- Ausstattung kundenseitig mit Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, abnehmbar
- Bedienerseite mit Isolierglas-Drehtüren (*Modell 173 baulich bedingt mit Schiebetüren)
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf HD 30, Wannenverkleidung aus Chromstahl
- Seitenscheiben und höhenverstellbares, schrägstellbares Zwischenbord (415 mm tief) aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung je Etage waagerecht und geschützt angeordnet
- großflächig, beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft, zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannungsausführung
- vollautomatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler der Lüfter sowie für die Montage in die Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- Zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach für Servicezwecke leicht herausziehbar



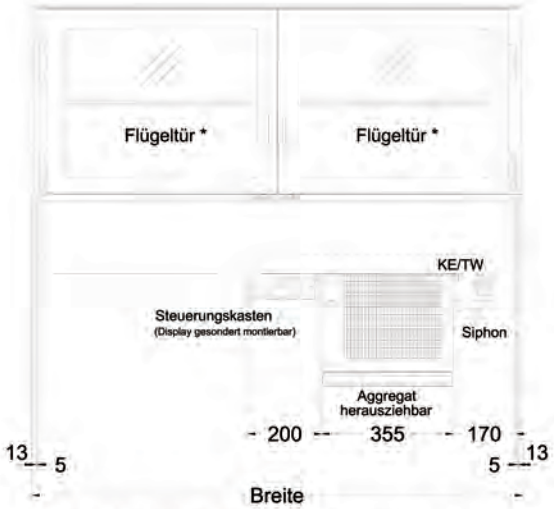
BAK-E - steckerfertig



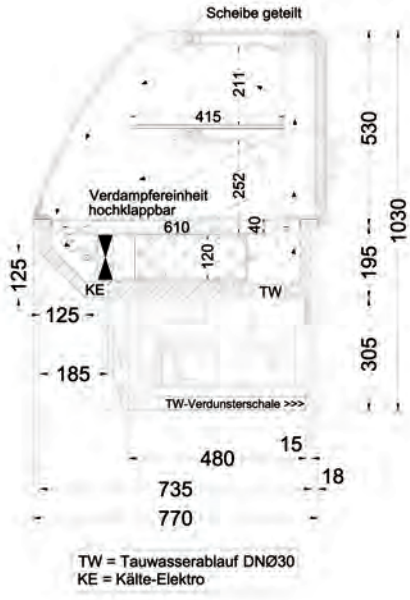
Variante GS
mit schrägem Glasaufbau (10°)



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau



*) Modell G-173-53 = mit isolierten Schiebescheiben



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie BAK-E - steckerfertig

kundenseitig geschlossene Panoramascheibe, bedienungsseitig Flügeltüren*

	BAK 51-53-E	BAK 92-53-E	BAK 132-53-E	BAK 173-53-E
	steckerfertiges Modell, passend für 1 x Euronorm 600 x 400 mm	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm	steckerfertiges Modell, passend für 4 x Euronorm 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	515 x 770 x 530/1030	920 x 770 x 530/1030	1325 x 770 x 530/1030	1730 x 770 x 530/1030
innen (B x T x H)	405 x 610 x 40	810 x 610 x 40	1215 x 610 x 40	1620 x 610 x 40
Breite Ausschnitt	495	905	1310	1715
Tiefe Ausschnitt	745	745	745	745
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,43 m^2	0,84 m^2	1,26 m^2	1,68 m^2
Fassungsvermögen	1 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm	2 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm	3 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm	4 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	390 W / 230 V	561 W / 230 V	587 W / 230 V	651 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a			
Energieverbrauch	5,62 kWh/ 24h	8,08 kWh/ 24h	8,45 kWh/ 24h	9,37 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto		159 kg	194 kg	
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484330150	484330151	484330152	484330153
Verkaufspreis	**3.680,00 €**	**4.714,00 €**	**5.519,00 €**	**6.795,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
BAK 51-53-E	GE	mit eckigem Glasaufbau	3.680,00
BAK 51-53-E	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	3.680,00
BAK 92-53-E	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.714,00
BAK 92-53-E	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	4.714,00
BAK 132-53-E	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.519,00
BAK 132-53-E	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.519,00
BAK 173-53-E	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.795,00
BAK 173-53-E	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.795,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Schiebegläser in verspiegelter Ausführung	484303999	42,00



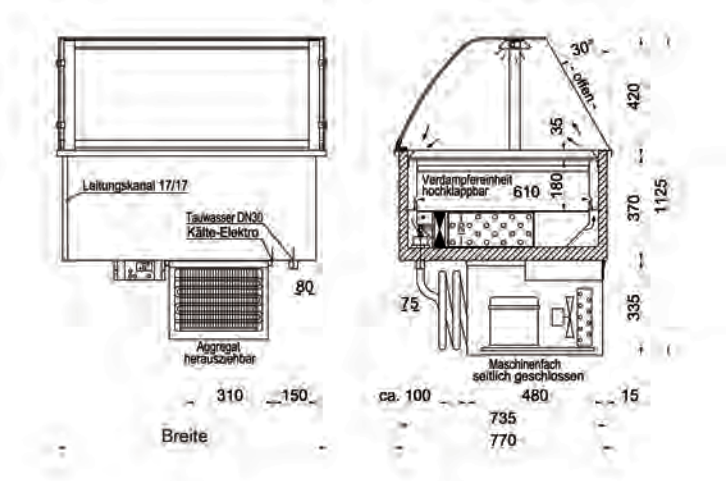
EPV-EURO

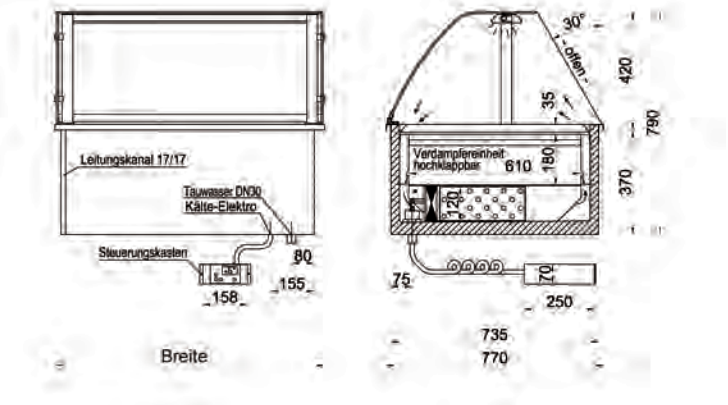
Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV-EURO

wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt

5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig offen

- Einbaukühlvitrine zur Ausstellung von Euronorm-Blechen 400 x 600 für gerade oder schräge Präsentation
- wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung
- Bedienungsseite offen, kundenseitig Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, abnehmbar und Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung an der Decke
- Umluftkühlsystem mit automatischer Abtauung
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe oder niedrigere Luftfeuchte
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- 3-teilige Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf HD Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- Umluftverdampfer (beschichtet) zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung wodurch ein gefahrenfreies Abspülen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne mit einer Handbrause ermöglicht wird
- bauseitig Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler der Lüfter sowie für die Montage in die Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- Zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach für Servicezwecke leicht herausziehbar externer Kälteanschluss mit E-Ventil (R 134 a) und Steuerung, Leitungen herausgeführt





Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV-EURO

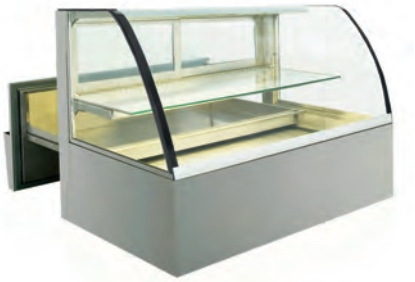
wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt
5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig offen

	EPV-EURO 1	EPV-EURO 2	EPV-EURO 3	EPV-EURO 1-Z	EPV-EURO 2-Z	EPV-EURO 3-Z
	steckerfertiges Modell, passend für 1 x Euronorm 600 x 400 mm	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm	zentralgekühltes Modell, passend für 1 x Euronorm 600 x 400 mm	zentralgekühltes Modell, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm	zentralgekühltes Modell, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	550 x 770 x 420/1125	955 x 770 x 420/1125	1360 x 770 x 420/1125	515 x 780 x 390	920 x 780 x 390	1325 x 780 x 390
innen (B x T x H)	405 x 610 x 180	810 x 610 x 180	1215 x 610 x 180	405 x 610 x 180	810 x 610 x 180	1215 x 610 x 180
Breite Ausschnitt	510	915	1320	485	890	1295
Tiefe Ausschnitt	745	745	745	740	740	740
Breite Granitöffnung	410	815	1220	410	815	1220
Tiefe Granitöffnung	620	620	620	620	620	620
LEISTUNGSDATEN						
Ausstellfläche	0,24 m^2	0,48 m^2	0,72 m^2	0,24 m^2	0,48 m^2	0,72 m^2
Fassungsvermögen	1 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm	2 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm	3 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm	1 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm	2 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm	3 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	348 W / 230 V	513 W / 230 V	566 W / 230 V	33 W / 230 V	43 W / 230 V	56 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 520 g	R 134 a / 730 g	R 134 a / 1100 g	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert		
Energieverbrauch	5,01 kWh/ 24h	7,39 kWh/ 24h	8,15 kWh/ 24h			
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %					
VERKLEIDUNG						
außen	Wannenverkleidung außen CHR					
innen	CNS DIN 1.4301					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	484303680	484303681	484303682	484303685	484303686	484303687
Verkaufspreis	**3.698,00 €**	**4.345,00 €**	**6.120,00 €**	**2.615,00 €**	**3.115,00 €**	**4.749,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale 350 W	484190215	250,00
Minderpreis ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484253657	497,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00



CAKE 112-52
steckerfertige Version



CAKE 112-52-Z
zentralgekühlte Version



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

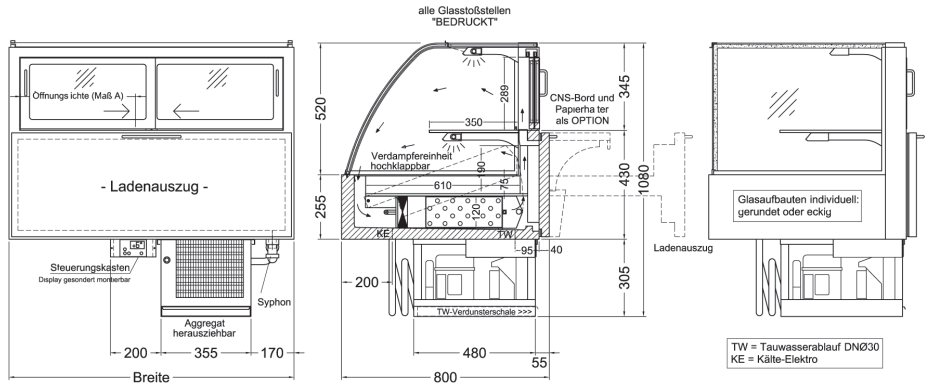
Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie GREEN LINE CAKE-52

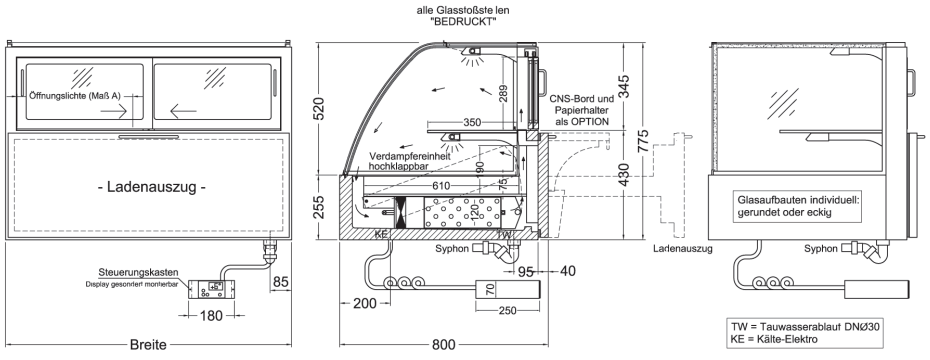
wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung

Ausstattung mit Tortenschublade, Thermoscheiben und 1 höhenverstellbares Zwischenbord

- GREEN LINE Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem, 52 cm hohem Isolierglasaufbau und 1 Tortenauszug
- wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, rundum Isolierverglasung, bedienungsseitig oberhalb Schiebegläser ohne Bodenschiene, kundenseitig Panoramascheibe, welche zum Reinigen kippbar ist
- Tortenauszug je nach Modell für 1,5 / 2,5 / oder 3 EN-Bleche
- 1 Glaszwischenbord, 350 mm tief
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter dem Zwischenbord montiert
- steckerfertig mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung
  zentralgekühlt mit automatischer Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- steckerfertig mit unterhalb angeordnetem zwangsbelüftetem Kälteaggregat
  externer Kälteanschluss: mit E-Ventil (R 134 a) und Steuerung, Leitungen herausgeführt

Durch den Einsatz von Thermogläsern und einer bedarfsgesteuerten Kältemaschine wird der ökologische Gedanke berücksichtigt. So können auch Produkte, welche eine niedrige Kerntemperatur und eine hohe Luftfeuchte benötigen, bei erhöhter Umgebungstemperatur gelagert werden.





Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie GREEN LINE CAKE-52

wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung

Ausstattung mit Tortenschublade, Thermoscheiben und 1 höhenverstellbares Zwischenbord

	CAKE 80-52 mit Isolierglas	**CAKE 112-52 mit Isolierglas**	**CAKE 145-52 mit Isolierglas**	**CAKE 80-52-Z mit Isolierglas**	**CAKE 112-52-Z mit Isolierglas**	**CAKE 145-52-Z mit Isolierglas**
	steckerfertig, mit Tortenauszug (690 x 610 mm)	steckerfertig, mit Tortenauszug (1015 x 610 mm)	steckerfertig, mit Tortenauszug (1340 x 610 mm)	zentralgekühlt, mit Tortenauszug (690 x 610 mm)	zentralgekühlt, mit Tortenauszug (1015 x 610 mm)	zentralgekühlt, mit Tortenauszug (1340 x 610 mm)
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	800 x 800 x 775/1080	1125 x 800 x 775/1080	1450 x 800 x 775/1080	800 x 800 x 775	1125 x 800 x 775/1080	1450 x 800 x 775/1080
Breite Ausschnitt	685	1010	1335	685	1010	1335
Tiefe Ausschnitt	610	610	610	610	610	610
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295*	455	620	295*	455	620
LEISTUNGSDATEN						
Ausstellfläche	0,75 m²	1,10 m²	1,43 m²	0,75 m²	1,10 m²	1,43 m²
Fassungsvermögen	1,5 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm	2,5 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm	3 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm	1,5 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm	2,5 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm	3 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	439 W / 230 V	616 W / 230 V	646 W / 230 V	124 W / 230 V	146 W / 230 V	176 W / 230 V
Kälteleistung	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a			Expansionsventil R 134 a vorinstalliert		
Energieverbrauch	5,06 kWh/ 24h	7,10 kWh/ 24h	7,44 kWh/ 24h			
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)					
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %					
VERKLEIDUNG						
außen	Wannenverkleidung außen CHR					
innen	CNS DIN 1.4301					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	484350090	484350091	484350092	484350095	484350096	484350097
Verkaufspreis	**5.566,00 €**	**6.565,00 €**	**7.876,00 €**	**4.440,00 €**	**5.398,00 €**	**6.571,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
CAKE 80-52 mit Isolierglas	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.566,00
CAKE 112-52 mit Isolierglas	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.565,00
CAKE 145-52 mit Isolierglas	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.876,00
CAKE 80-52-Z mit Isolierglas	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.440,00
CAKE 112-52-Z mit Isolierglas	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.398,00
CAKE 145-52-Z mit Isolierglas	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.571,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Ablagebord für Typ 112	484301906	407,00
Ablagebord für Typ 145	484301907	427,00
Ablagebord für Typ 80	484301905	366,00
Messerabstreifer, beheizt eingebaut im Ablagebord	484309045	209,00
Messerabstreifer, unbeheizt eingebaut im Ablagebord	484309046	123,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW	484309002	227,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW	484309001	203,00
Papierhalter für Typ 112 auf Auszug montiert	484301891	155,00
Papierhalter für Typ 145 auf Auszug montiert	484301892	199,00
Papierhalter für Typ 80 auf Auszug montiert	484301890	110,00
Snackwellen EURO 1 600 x 400 mm	484309025	66,00
Snackwellen EURO 1/2 600 x 200 mm	484309026	57,00
Schloss (1) für Schiebetüren	484309040	122,00

*** bei gewünschter Verwendung von EN-Blechen sind Flügeltüren notwendig! Bitte bei Bestellung angeben.**



CAKE 112-69
steckerfertige Version



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau



CAKE 112-69-Z
zentralgekühlte Version



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

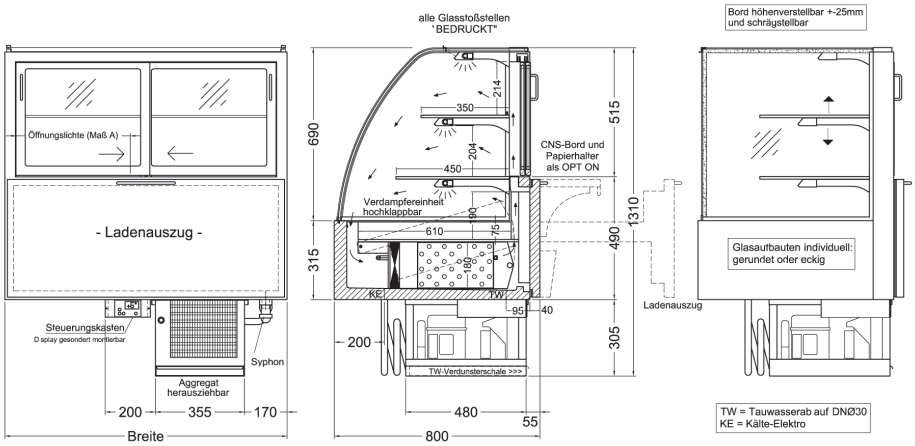
Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie GREEN LINE CAKE-69

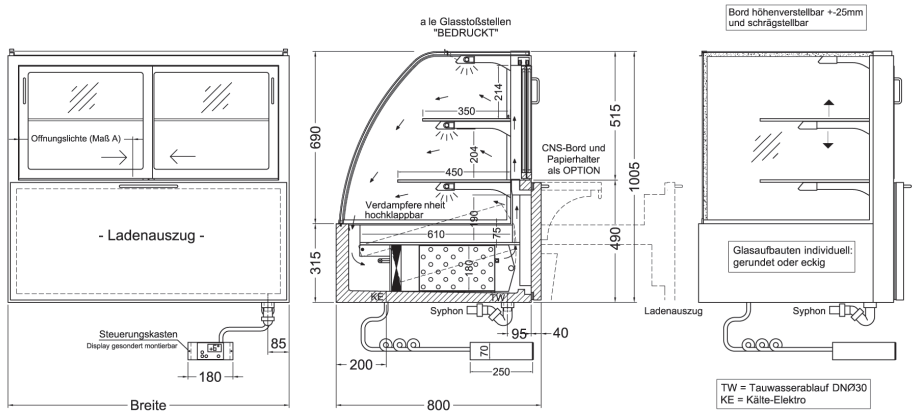
wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung

Ausstattung mit Tortenschublade, Thermoscheiben und 2 höhenverstellbare Zwischenborde

- GREEN LINE Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem, 69 cm hohem Isolierglasaufbau und 1 Tortenauszug
- wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, rundum Isolierverglasung, bedienungsseitig oberhalb Schiebegläser ohne Bodenschiene, kundenseitig Panoramascheibe, welche zum Reinigen kippbar ist
- Tortenauszug je nach Modell für 1,5 / 2,5 / oder 3 EN-Bleche
- 2 Glaszwischenborde, 350 und 450 mm tief
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter dem Zwischenbord montiert
- steckerfertig mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung
  zentralgekühlt mit automatischer Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- steckerfertig mit unterhalb angeordnetem zwangsbelüftetem Kälteaggregat
  externer Kälteanschluss: mit E-Ventil (R 134 a) und Steuerung, Leitungen herausgeführt

Durch den Einsatz von Thermogläsern und einer bedarfsgesteuerten Kältemaschine wird der ökologische Gedanke berücksichtigt. So können auch Produkte, welche eine niedrige Kerntemperatur und eine hohe Luftfeuchte benötigen, bei erhöhter Umgebungstemperatur gelagert werden.





Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie GREEN LINE CAKE-69

wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung

Ausstattung mit Tortenschublade, Thermoscheiben und 2 höhenverstellbare Zwischenborde

	CAKE 80-69	CAKE 112-69	CAKE 145-69	CAKE 80-69-Z	CAKE 112-69-Z	CAKE 145-69-Z
	steckerfertig mit Tortenauszug (690 x 610 mm)	steckerfertig mit Tortenauszug (1015 x 610 mm)	steckerfertig mit Tortenauszug (1340 x 610 mm)	zentralgekühlt, mit Tortenauszug (690 x 610 mm)	zentralgekühlt, mit Tortenauszug (1015 x 610 mm)	zentralgekühlt, mit Tortenauszug (1340 x 610 mm)
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	800 x 800 x 690/1005	1125 x 800 x 690/1005	1450 x 800 x 690/1005	800 x 800 x 690/1005	1125 x 800 x 690/1005	1450 x 800 x 690/1005
Breite Ausschnitt	685	1010	1335	685	1010	1335
Tiefe Ausschnitt	610	610	610	610	610	610
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295*	455	620	295*	455	620
LEISTUNGSDATEN						
Ausstellfläche	1,00 m²	1,47 m²	1,90 m²	1,00 m²	1,47 m²	1,90 m²
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	757 W / 230 V	887 W / 230 V	959 W / 230 V	157 W / 230 V	187 W / 230 V	224 W / 230 V
Kälteleistung	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C	915 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a			Expansionsventil R 134 a vorinstalliert		
Energieverbrauch	8,72 kWh/ 24h	10,22 kWh/ 24h	11,05 kWh/ 24h			
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)					
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %					
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto / Netto	137,4 kg	188,7 kg	226,8 kg	117 kg	168 kg	206 kg
VERKLEIDUNG						
außen	Wannenverkleidung außen CHR					
innen	CNS DIN 1.4301					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	484350100	484350101	484350102	484350105	484350106	484350107
Verkaufspreis	**6.500,00 €**	**7.667,00 €**	**8.877,00 €**	**5.242,00 €**	**6.334,00 €**	**7.431,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
CAKE 80-69	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.357,00
CAKE 112-69	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.429,00
CAKE 145-69	GE	mit eckigem Glasaufbau	8.602,00
CAKE 80-69-Z	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.242,00
CAKE 112-69-Z	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.334,00
CAKE 145-69-Z	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.431,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Ablagebord für Typ 112	484301906	407,00
Ablagebord für Typ 145	484301907	427,00
Ablagebord für Typ 80	484301905	366,00
Messerabstreifer, beheizt eingebaut im Ablagebord	484309045	209,00
Messerabstreifer, unbeheizt eingebaut im Ablagebord	484309046	123,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW	484309002	227,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW	484309001	203,00
Papierhalter für Typ 112 auf Auszug montiert	484301891	155,00
Papierhalter für Typ 145 auf Auszug montiert	484301892	199,00
Papierhalter für Typ 80 auf Auszug montiert	484301890	110,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Schiebegläser in verspiegelter Ausführung	484303999	42,00
Schiebegläser selbstschließend	484303898	462,00
Snackwellen EURO 1 600 x 400 mm	484309025	66,00
Snackwellen EURO 1/2 600 x 200 mm	484309026	57,00

*** bei gewünschter Verwendung von EN-Blechen sind Flügeltüren notwendig! Bitte bei Bestellung angeben.**



EPV 5 - steckerfertig



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

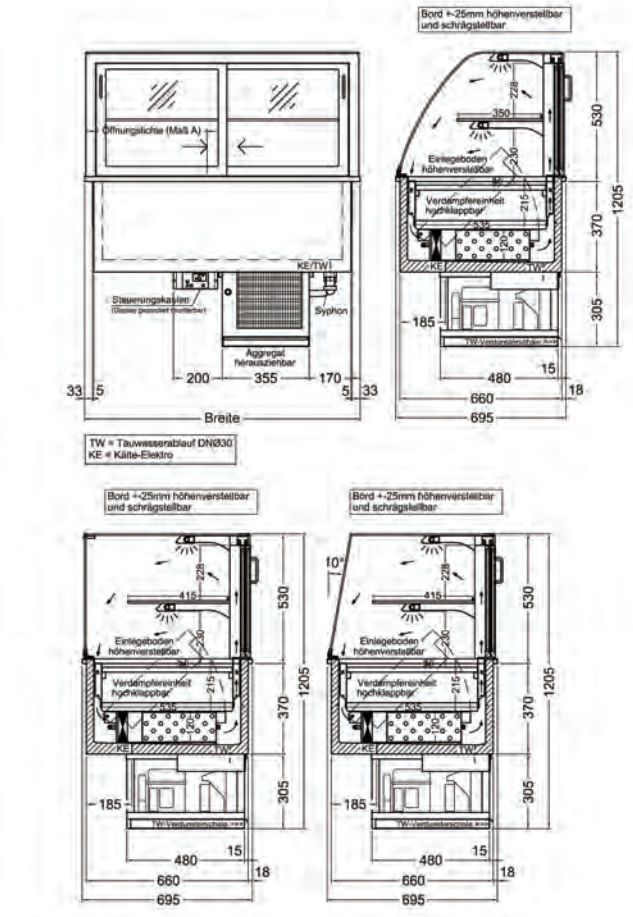


Variante GS
mit schrägem Glasaufbau

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 5 - steckerfertig

kundenseitig geschlossene Panoramascheibe, bedienungsseitig Schiebegläser

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 53 cm hohem Glasaufbau
- steckerfertige Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, welche zum Reinigen kippbar oder abnehmbar ist; Seitenscheibe aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 1 höhen- und neigungsverstellbares Glaszwischenbord
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter dem Zwischenbord montiert
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 5 - steckerfertig

kundenseitig geschlossene Panoramascheibe, bedienungsseitig Schiebegläser

	EPV 80-5 Front geschlossen	EPV 112-5 Front geschlossen	EPV 145-5 Front geschlossen	EPV 177-5 Front geschlossen
	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530/1205	1125 x 695 x 530/1205	1450 x 695 x 530/1205	1775 x 695 x 530/1205
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295*	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,60 m²	0,90 m²	1,20 m²	1,48 m²
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1	5 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	400 W / 230 V	577 W / 230 V	601 W / 230 V	663 W / 230 V
Kälteleistung	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	560 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 520 g	R 134 a / 660 g	R 134 a / 730 g	R 134 a / 800 g
Energieverbrauch	5,76 kWh/ 24h	8,31 kWh/ 24h	8,65 kWh/ 24h	9,55 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	105 kg	144 kg	174 kg	311 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484330050	484330051	484330052	484330053
Verkaufspreis	**3.859,00 €**	**4.574,00 €**	**5.498,00 €**	**6.421,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
EPV 80-5 Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	3.859,00
EPV 80-5 Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	3.859,00
EPV 112-5 Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.574,00
EPV 112-5 Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	4.574,00
EPV 145-5 Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.498,00
EPV 145-5 Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.498,00
EPV 177-5 Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.421,00
EPV 177-5 Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.421,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW	484309002	227,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW	484309001	203,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Schloss (1) für Schiebetüren	484309040	122,00
Snackwellen GN 1/1 530 x 325 mm	484309020	62,00
Snackwellen GN 2/4 530 x 162 mm	484309021	53,00
Schloss (1) für Schiebetüren	484309040	122,00

*** bei gewünschter Verwendung von GN-Blechen sind Flügeltüren notwendig! Bitte bei Bestellung angeben.**

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 5 - zentralgekühlt

kundenseitig geschlossene Panoramascheibe, bedienungsseitig Schiebegläser



EPV 5 - zentralgekühlt

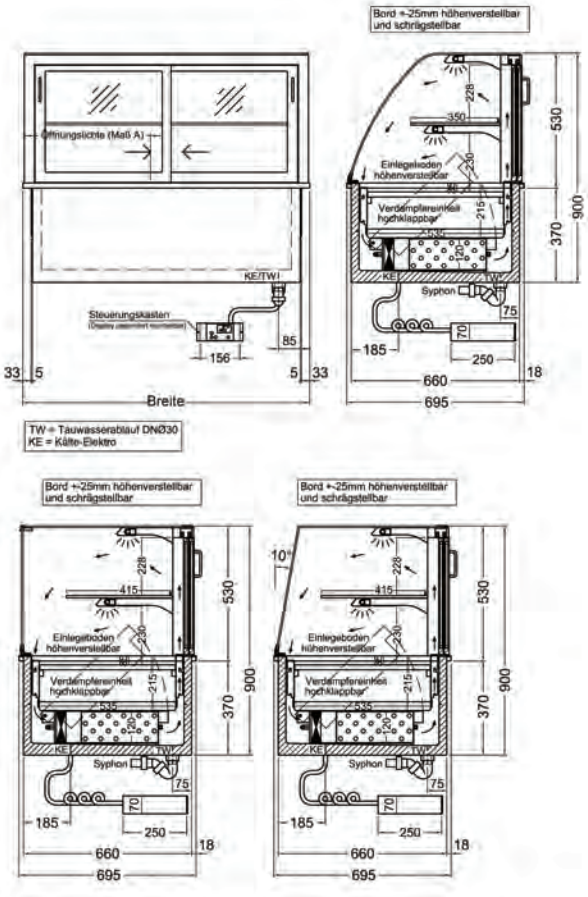
- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 53 cm hohem Glasaufbau
- zentralgekühlter Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, welche zum Reinigen kippbar oder abnehmbar ist; Seitenscheibe aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 1 höhen- und neigungsverstellbares Glaszwischenbord
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter dem Zwischenbord montiert
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- E-Ventil R 134 a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau



Variante GS
mit schrägem Glasaufbau



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 5 - zentralgekühlt

kundenseitig geschlossene Panoramascheibe, bedienungsseitig Schiebegläser

	EPV 80-5-Z Front geschlossen zentralgekühltes Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	**EPV 112-5-Z Front geschlossen** zentralgekühltes Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	**EPV 145-5-Z Front geschlossen** zentralgekühltes Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	**EPV 177-5-Z Front geschlossen** zentralgekühltes Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530/900	1125 x 695 x 530/900	1450 x 695 x 530/900	1775 x 695 x 530/900
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295*	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,60 m²	0,90 m²	1,20 m²	1,48 m²
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1	5 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	85 W / 230 V	107 W / 230 V	131 W / 230 V	153 W / 230 V
Kälteleistung	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	620 W / VT -10 °C	560 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	77 kg	218 kg	136 kg	275 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484330055	484330056	484330057	484330058
Verkaufspreis	**2.977,00 €**	**3.666,00 €**	**4.483,00 €**	**5.228,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
EPV 80-5-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	2.977,00
EPV 80-5-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	2.977,00
EPV 112-5-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	3.666,00
EPV 112-5-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	3.666,00
EPV 145-5-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.483,00
EPV 145-5-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	4.483,00
EPV 177-5-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.228,00
EPV 177-5-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.228,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Schiebegläser in verspiegelter Ausführung	484303999	42,00
Snackwellen GN 1/1 530 x 325 mm	484309020	62,00
Snackwellen GN 2/4 530 x 162 mm	484309021	53,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00
Schloss (1) für Schiebetüren	484309040	122,00

*** bei gewünschter Verwendung von EN-Blechen sind Flügeltüren notwendig! Bitte bei Bestellung angeben.**



GLR 112-5



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

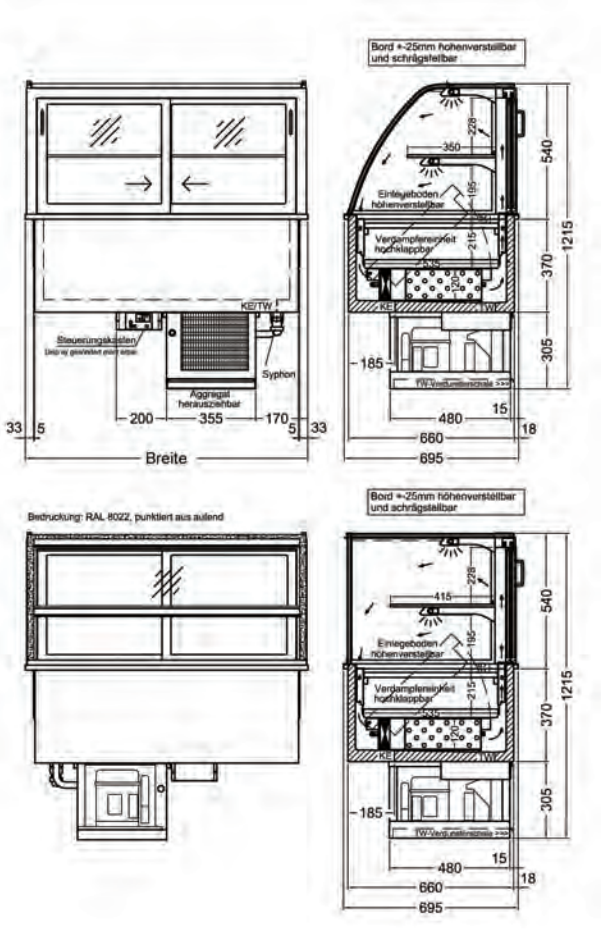
Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie GREEN LINE GLR-5

steckerfertige Ausführung

Ausstattung mit Isolierverglasung und 1 höhenverstellbarem Zwischenbord

- GREEN LINE Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 54 cm hohem Isolierglasaufbau
- steckerfertiger Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, rundum Isolierverglasung, bedienungsseitig Schiebegläser, kundenseitig Panoramascheibe, welche zum Reinigen kippbar ist
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 1 höhen- und neigungsverstellbares Glaszwischenbord
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter dem Zwischenbord montiert
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat

Durch den Einsatz von Thermogläsern und einer bedarfsgesteuerten Kältemaschine wird der ökologische Gedanke berücksichtigt. So können auch Produkte, welche eine niedrige Kerntemperatur und eine hohe Luftfeuchte benötigen, bei erhöhter Umgebungstemperatur gelagert werden.



Zentralgekühlte Modelle auf Anfrage lieferbar!
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie GREEN LINE GLR-5

steckerfertige Ausführung

Ausstattung mit Isolierverglasung und 1 höhenverstellbarem Zwischenbord

	GLR 80-5 mit Isolierglas	GLR 112-5 mit Isolierglas	GLR 145-5 mit Isolierglas
	steckerfertiges GREEN LINE Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges GREEN LINE Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges GREEN LINE Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 540/1215	1125 x 695 x 540/1215	1450 x 695 x 540/1215
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390
Tiefe Ausschnitt	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	0,60 m^2	0,90 m^2	1,20 m^2
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	400 W / 230 V	577 W / 230 V	601 W / 230 V
Kälteleistung	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a		
Energieverbrauch	4,61 kWh/ 24h	6,65 kWh/ 24h	6,92 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)		
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	115,5 kg	158,4 kg	191,4 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Wannenverkleidung außen CHR		
innen	CNS DIN 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484350050	484350051	484350052
Verkaufspreis	**4.995,00 €**	**5.912,00 €**	**7.113,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
GLR 80-5 mit Isolierglas	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.995,00
GLR 112-5 mit Isolierglas	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.912,00
GLR 145-5 mit Isolierglas	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.113,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW	484309002	227,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW	484309001	203,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Snackwellen GN 1/1 530 x 325 mm	484309020	62,00
Snackwellen GN 2/4 530 x 162 mm	484309021	53,00
Schloss (1) für Schiebetüren	484309040	122,00



EPV 7 - steckerfertig



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

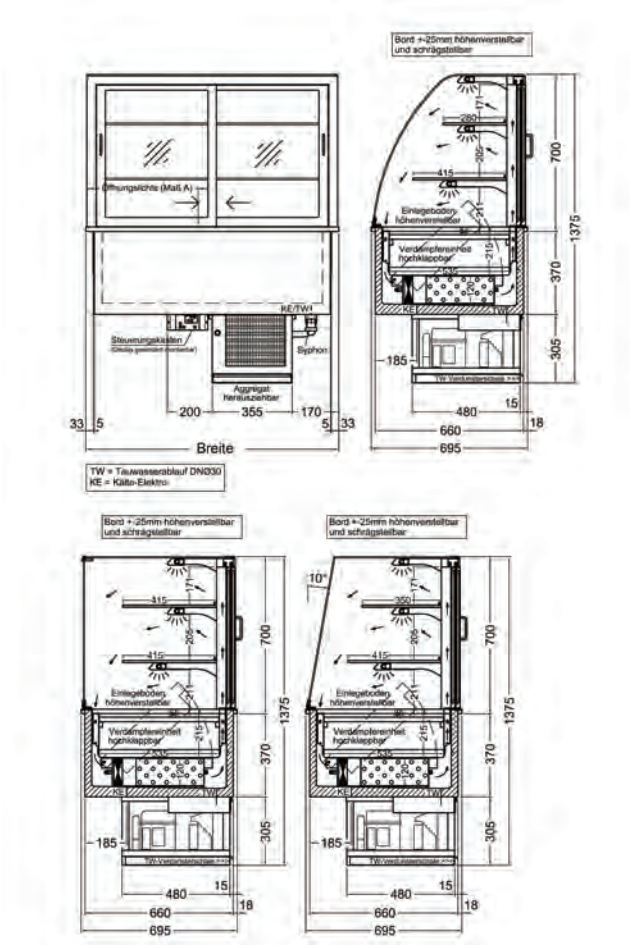


Variante GS
mit schrägem Glasaufbau

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 7 - steckerfertig

kundenseitig geschlossene Panoramascheibe, bedienungsseitig Schiebegläser

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 70 cm hohem Glasaufbau
- steckerfertige Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, welche zum Reinigen kippbar oder abnehmbar ist; Seitenscheibe aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 2 höhen- und neigungsverstellbares Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter dem Zwischenbord montiert
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 7 - steckerfertig

kundenseitig geschlossene Panoramascheibe, bedienungsseitig Schiebegläser

	EPV 80-7 Front geschlossen	EPV 112-7 Front geschlossen	EPV 145-7 Front geschlossen	EPV 177-7 Front geschlossen
	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700/1375	1125 x 695 x 700/1375	1450 x 695 x 700/1375	1775 x 695 x 700/1375
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,85 m²	1,25 m²	1,65 m²	2,05 m²
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1	5 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	568 W / 230 V	598 W / 230 V	669 W / 230 V	787 W / 230 V
Kälteleistung	400 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 500 g	R 134 a / 680 g	R 134 a / 1100 g	R 134 a / 1420 g
Energieverbrauch	8,18 kWh/ 24h	8,61 kWh/ 24h	9,63 kWh/ 24h	11,33 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	114 kg	157 kg	188 kg	347 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484330060	484330061	484330062	484330063
Verkaufspreis	**4.520,00 €**	**5.423,00 €**	**6.315,00 €**	**7.134,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
EPV 80-7 Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.520,00
EPV 80-7 Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	4.520,00
EPV 112-7 Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.423,00
EPV 112-7 Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.423,00
EPV 145-7 Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.315,00
EPV 145-7 Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.315,00
EPV 177-7 Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.134,00
EPV 177-7 Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.134,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW	484309002	227,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW	484309001	203,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Schloss (1) für Schiebetüren	484309040	122,00
Snackwellen GN 1/1 530 x 325 mm	484309020	62,00
Snackwellen GN 2/4 530 x 162 mm	484309021	53,00



EPV 7 - zentralgekühlt



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

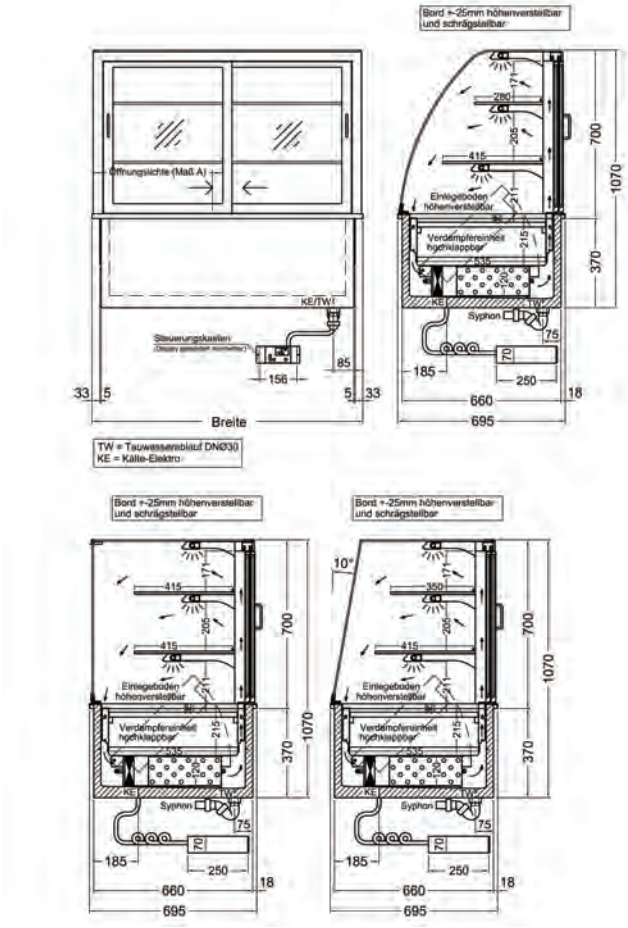


Variante GS
mit schrägem Glasaufbau

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 7 - zentralgekühlt

kundenseitig geschlossene Panoramascheibe, bedienungsseitig Schiebegläser

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 70 cm hohem Glasaufbau
- zentralgekühlter Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, welche zum Reinigen kippbar oder abnehmbar ist; Seitenscheibe aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 2 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- E-Ventil R 134 a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 7 - zentralgekühlt

kundenseitig geschlossene Panoramascheibe, bedienungsseitig Schiebegläser

	EPV 80-7-Z Front geschlossen	**EPV 112-7-Z Front geschlossen**	**EPV 145-7-Z Front geschlossen**	**EPV 177-7-Z Front geschlossen**
	zentralgekühltes Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700/1070	1125 x 695 x 700/1070	1450 x 695 x 700/1070	1775 x 695 x 700/1070
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,85 m²	1,25 m²	1,65 m²	2,05 m²
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1	5 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	98 W / 230 V	128 W / 230 V	159 W / 230 V	187 W / 230 V
Kälteleistung	400 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	86 kg	115 kg	152 kg	302 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484330065	484330066	484330067	484330068
Verkaufspreis	**3.611,00 €**	**4.394,00 €**	**5.154,00 €**	**5.891,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
EPV 80-7-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	3.611,00
EPV 80-7-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	3.611,00
EPV 112-7-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.394,00
EPV 112-7-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	4.394,00
EPV 145-7-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.154,00
EPV 145-7-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.154,00
EPV 177-7-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.891,00
EPV 177-7-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.891,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Schiebegläser in verspiegelter Ausführung	484303999	42,00
Snackwellen GN 1/1 530 x 325 mm	484309020	62,00
Snackwellen GN 2/4 530 x 162 mm	484309021	53,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00
Schloss (1) für Schiebetüren	484309040	122,00



GREEN LINE GLR-7



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

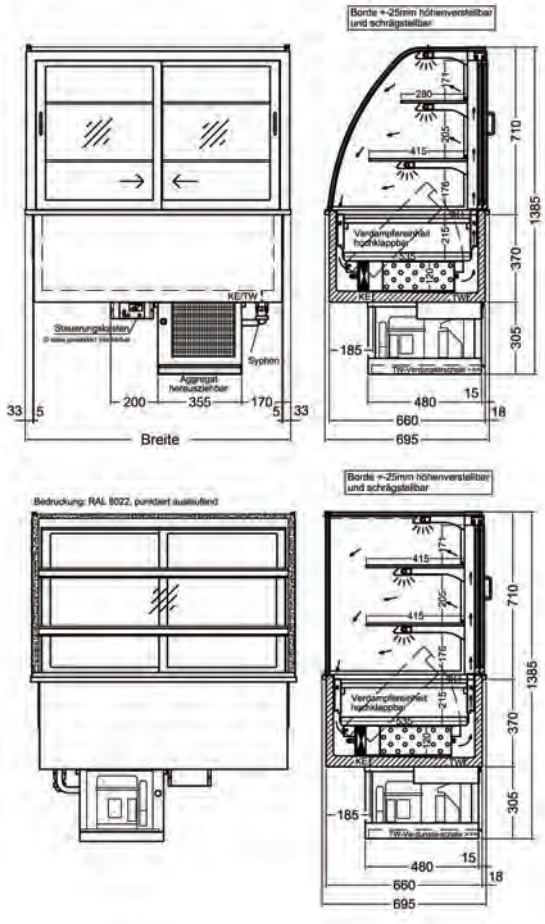
Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie GREEN LINE GLR-7

steckerfertige Ausführung

Ausstattung mit Isolierverglasung und 1 höhenverstellbares Zwischenbord

- GREEN LINE Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 71 cm hohem Isolierglasaufbau
- steckerfertiger Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, rundum Isolierverglasung, bedienungsseitig Schiebegläser, kundenseitig Panoramascheibe, welche zum Reinigen kippbar ist
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 2 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter dem Zwischenbord montiert
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat

Durch den Einsatz von Thermogläsern und einer bedarfsgesteuerten Kältemaschine wird der ökologische Gedanke berücksichtigt. So können auch Produkte, welche eine niedrige Kerntemperatur und eine hohe Luftfeuchte benötigen, bei erhöhter Umgebungstemperatur gelagert werden.



Zentralgekühlte Modelle auf Anfrage lieferbar!
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie GREEN LINE GLR-7

steckerfertige Ausführung

Ausstattung mit Isolierverglasung und 1 höhenverstellbares Zwischenbord

	GLR 80-7 mit Isolierglas	**GLR 112-7 mit Isolierglas**	**GLR 145-7 mit Isolierglas**
	steckerfertiges GREEN LINE Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges GREEN LINE Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges GREEN LINE Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 710/1385	1125 x 695 x 710/1385	1450 x 695 x 710/1385
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390
Tiefe Ausschnitt	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	0,85 m^2	1,25 m^2	1,65 m^2
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	568 W / 230 V	598 W / 230 V	669 W / 230 V
Kälteleistung	400 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	620 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a		
Energieverbrauch	6,54 kWh/ 24h	6,84 kWh/ 24h	7,71 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)		
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	125,4 kg	172,7 kg	206,8 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Wannenverkleidung außen CHR		
innen	CNS DIN 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484350060	484350061	484350062
Verkaufspreis	**5.691,00 €**	**6.827,00 €**	**7.949,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
GLR 80-7 mit Isolierglas	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.691,00
GLR 112-7 mit Isolierglas	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.827,00
GLR 145-7 mit Isolierglas	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.949,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW	484309002	227,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW	484309001	203,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Snackwellen GN 1/1 530 x 325 mm	484309020	62,00
Snackwellen GN 2/4 530 x 162 mm	484309021	53,00
Schloss (1) für Schiebetüren	484309040	122,00



EPV 87 - steckerfertig

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 87 - steckerfertig

kundenseitig geschlossene Panoramascheibe, bedienungsseitig Schiebegläser

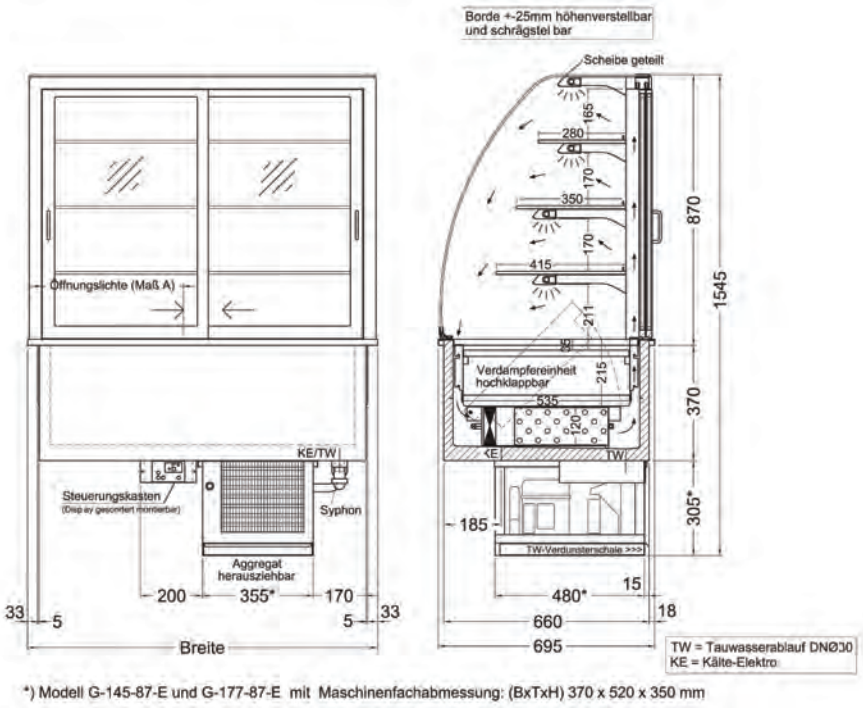
- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 87 cm hohem Glasaufbau
- steckerfertige Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, welche zum Reinigen kippbar oder abnehmbar ist; Seitenscheibe aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 3 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau



Variante GS
mit schrägem Glasaufbau



*) Modell G-145-87-E und G-177-87-E mit Maschinenfachabmessung: (BxTxH) 370 x 520 x 350 mm

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 87 - steckerfertig

kundenseitig geschlossene Panoramascheibe, bedienungsseitig Schiebegläser

	EPV 80-87 Front geschlossen	**EPV 112-87 Front geschlossen**	**EPV 145-87 Front geschlossen**	**EPV 177-87 Front geschlossen**
	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 870/1545	1125 x 695 x 870/1545	1450 x 695 x 870/1545	1775 x 695 x 870/1545
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	1,10 m^2	1,60 m^2	2,10 m^2	2,60 m^2
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1	5 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	621 W / 230 V	659 W / 230 V	787 W / 230 V	921 W / 230 V
Kälteleistung	500 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 500 g	R 134 a / 680 g	R 134 a / 1100 g	R 134 a / 1420 g
Energieverbrauch	8,94 kWh/ 24h	9,49 kWh/ 24h	11,33 kWh/ 24h	13,26 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	114 kg	157 kg	188 kg	347 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484330070	484330071	484330072	484330073
Verkaufspreis	**5.758,00 €**	**6.843,00 €**	**7.916,00 €**	**8.898,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
EPV 80-87 Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.758,00
EPV 80-87 Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.758,00
EPV 112-87 Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.843,00
EPV 112-87 Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.843,00
EPV 145-87 Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.916,00
EPV 145-87 Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.916,00
EPV 177-87 Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	8.898,00
EPV 177-87 Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	8.898,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Schiebegläser selbstschließend	484303898	462,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00
Schloss (1) für Schiebetüren	484309040	122,00



EPV 87 - zentralgekühlt



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

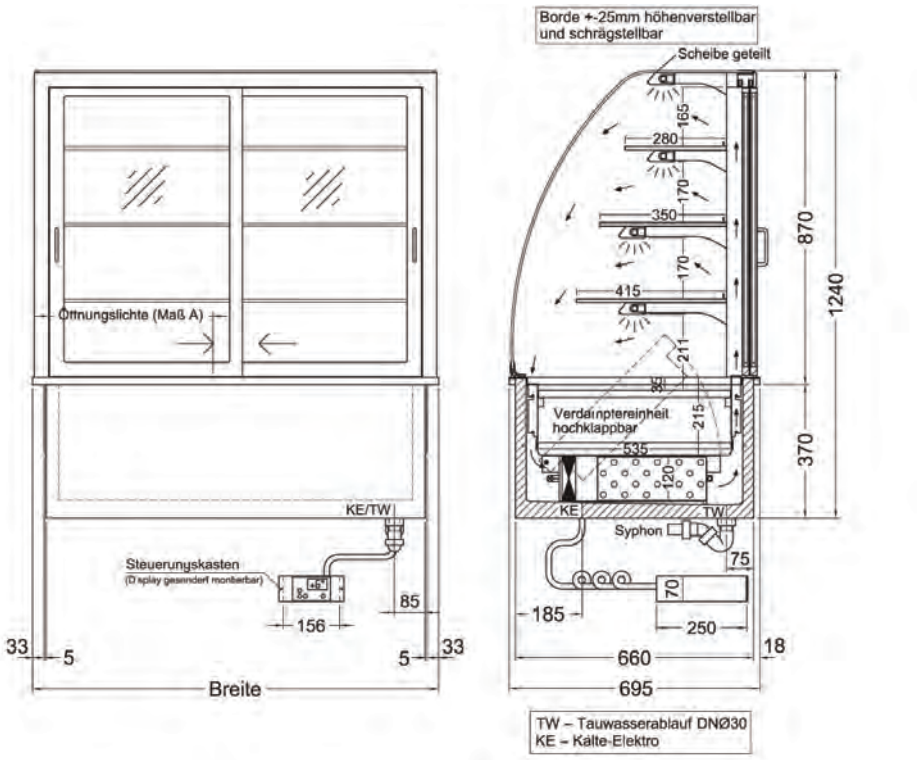


Variante GS
mit schrägem Glasaufbau

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 87 - zentralgekühlt

kundenseitig geschlossene Panoramascheibe, bedienungsseitig Schiebegläser

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 87 cm hohem Glasaufbau
- zentralgekühlter Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, welche zum Reinigen kippbar oder abnehmbar ist; Seitenscheibe aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 3 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- E-Ventil R 134 a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 87 - zentralgekühlt

kundenseitig geschlossene Panoramascheibe, bedienungsseitig Schiebegläser

	EPV 80-87-Z Front geschlossen zentralgekühltes Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	**EPV 112-87-Z Front geschlossen** zentralgekühltes Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	**EPV 145-87-Z Front geschlossen** zentralgekühltes Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	**EPV 177-87-Z Front geschlossen** zentralgekühltes Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 870/1240	1125 x 695 x 870/1240	1450 x 695 x 870/1240	1775 x 695 x 870/1240
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	1,10 m²	1,60 m²	2,10 m²	2,60 m²
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1	5 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	111 W / 230 V	149 W / 230 V	187 W / 230 V	221 W / 230 V
Kälteleistung	500 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	86 kg	115 kg	152 kg	302 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484330075	484330076	484330077	484330078
Verkaufspreis	**4.665,00 €**	**5.598,00 €**	**6.521,00 €**	**7.398,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
EPV 80-87-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.665,00
EPV 80-87-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	4.665,00
EPV 112-87-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.598,00
EPV 112-87-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.598,00
EPV 145-87-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.521,00
EPV 145-87-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.521,00
EPV 177-87-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.398,00
EPV 177-87-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.398,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Schiebegläser selbstschließend	484303898	462,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00
Schloss (1) für Schiebetüren	484309040	122,00



GLR 112-88
steckerfertige Version



GLR 112-88-Z
zentralgekühlte Version

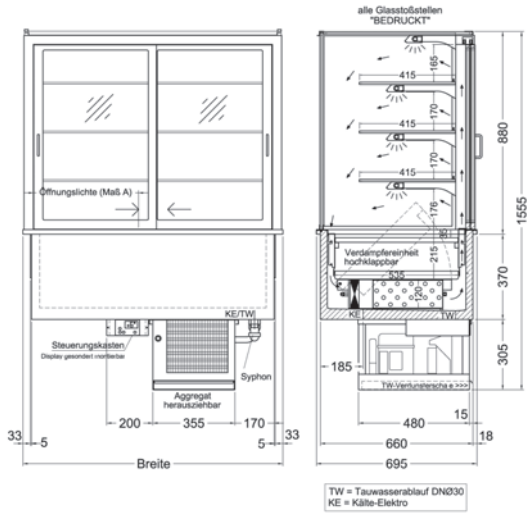
Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie GREEN LINE GLR-88

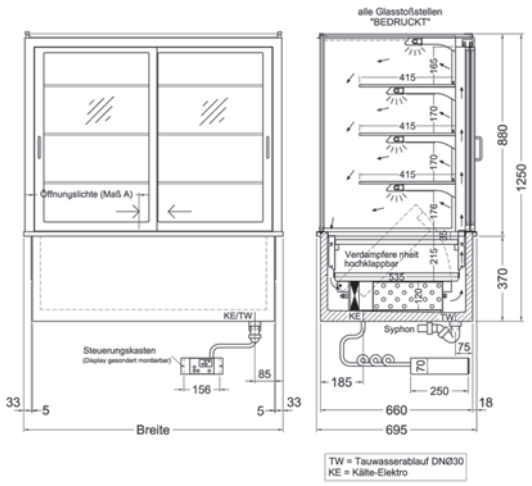
wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung

Ausstattung mit eckiger Isolierverglasung und 3 höhen- und neigungsverstellbaren Zwischenborden

- GREEN LINE Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 88 cm hohem Isolierglasaufbau
- wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, rundum Isolierverglasung, bedienungsseitig Schiebegläser, kundenseitig Panoramascheibe, welche zum Reinigen kippbar ist
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 3 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde, 415 mm tief
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- steckerfertig mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung
  zentralgekühlt mit automatischer Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- steckerfertig mit unterhalb angeordnetem zwangsbelüftetem Kälteaggregat
  externer Kälteanschluss: mit E-Ventil (R 134 a) und Steuerung, Leitungen herausgeführt

Durch den Einsatz von Thermogläsern und einer bedarfsgesteuerten Kältemaschine wird der ökologische Gedanke berücksichtigt. So können auch Produkte, welche eine niedrige Kerntemperatur und eine hohe Luftfeuchte benötigen, bei erhöhter Umgebungstemperatur gelagert werden.





Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie GREEN LINE GLR-88

wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung

Ausstattung mit eckiger Isolierverglasung und 3 höhen- und neigungsverstellbaren Zwischenborden

	GLR 80-88 mit Isolierglas	**GLR 112-88 mit Isolierglas**	**GLR 145-88 mit Isolierglas**	**GLR 80-88-Z mit Isolierglas**	**GLR 112-88-Z mit Isolierglas**	**GLR 145-88-Z mit Isolierglas**
	steckerfertiges GREEN LINE Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges GREEN LINE Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges GREEN LINE Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes GREEN LINE Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes GREEN LINE Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes GREEN LINE Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	800 x 695 x 880/1555	1125 x 695 x 880/1555	1450 x 695 x 880/1550	800 x 695 x 880/11250	1125 x 695 x 880/1250	1450 x 695 x 880/1250
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	740	1065	1390
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	295	455	620
LEISTUNGSDATEN						
Ausstellfläche	1,10 m²	1,60 m²	2,10 m²	1,10 m²	1,60 m²	2,10 m²
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	531 W / 230 V	659 W / 230 V	787 W / 230 V	111 W / 230 V	149 W / 230 V	187 W / 230 V
Kälteleistung	500 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	500 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a			Expansionsventil R 134 a vorinstalliert		R 134 a
Energieverbrauch	7,15 kWh/ 24h	7,59 kWh/ 24h	9,07 kWh/ 24h			
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	SN (+10 bis +32 °C)					
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %					
VERKLEIDUNG						
außen	Wannenverkleidung außen CHR					
innen	CNS DIN 1.4301					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	484351070	484351071	484351072	484351075	484351076	484351077
Verkaufspreis	**6.263,00 €**	**7.445,00 €**	**8.611,00 €**	**5.075,00 €**	**6.099,00 €**	**7.094,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Messerabstreifer, beheizt eingebaut im Ablagebord	484309045	209,00
Messerabstreifer, unbeheizt eingebaut im Ablagebord	484309046	123,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW	484309002	227,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW	484309001	203,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Snackwellen GN 1/1 530 x 325 mm	484309020	62,00
Snackwellen GN 2/4 530 x 162 mm	484309021	53,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00
Schloss (1) für Schiebetüren	484309040	122,00



HCG-87 - steckerfertig

Einbau Panorama-Kühlvitrine Serie HCG-87 - steckerfertig

kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig Schiebegläser

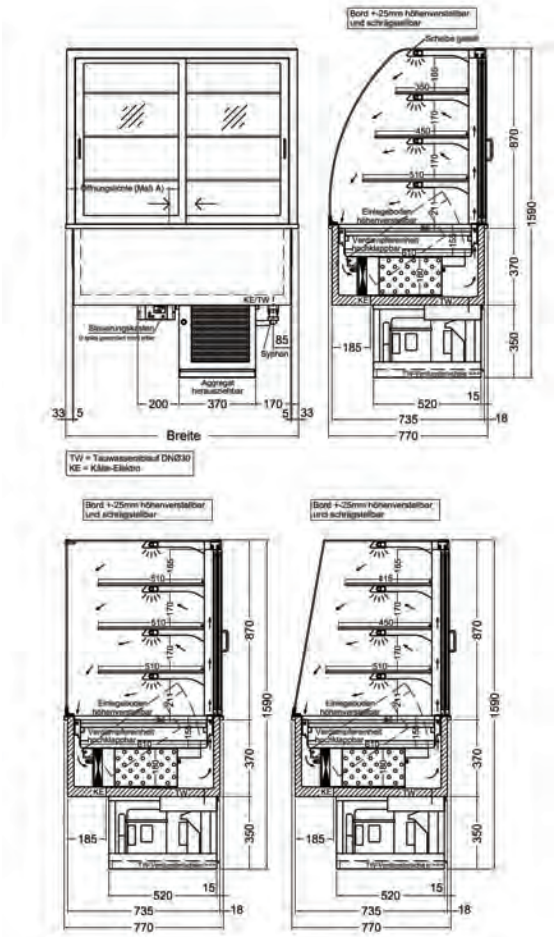
- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 87 cm hohem Glasaufbau und tiefer Auslagefläche
- steckerfertige Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Innenwanne (155 mm tief) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, welche zum Reinigen kippbar oder abnehmbar ist; Seitenscheibe aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 3 besonders tiefe in Höhe und Neigung verstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau



Variante GS
mit schrägem Glasaufbau



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Einbau Panorama-Kühlvitrine Serie HCG-87 - steckerfertig

kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig Schiebegläser

	HCG-80-87-E Front geschlossen	HCG-112-87-E Front geschlossen	HCG-145-87-E Front geschlossen	HCG-177-87-E Front geschlossen
	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 770 x 870/1590	1125 x 770 x 870/1590	1450 x 770 x 870/1590	1775 x 770 x 870/1590
innen (B x T x H)	655 x 610 x 155	980 x 610 x 155	1305 x 610 x 155	1630 x 610 x 155
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	745	745	745	745
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	1,35 m^2	1,97 m^2	2,59 m^2	3,23 m^2
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1	5 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	731 W / 230 V	869 W / 230 V	942 W / 230 V	976 W / 230 V
Kälteleistung	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C	870 W / VT -10 °C	915 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 1100 g			
Energieverbrauch	10,53 kWh/ 24h	12,51 kWh/ 24h	13,56 kWh/ 24h	14,05 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	278 kg	368 kg	488 kg	560 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484330100	484330101	484330102	484330103
Verkaufspreis	**5.995,00 €**	**7.126,00 €**	**8.243,00 €**	**9.269,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
HCG-80-87-E Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.995,00
HCG-80-87-E Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.995,00
HCG-112-87-E Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.126,00
HCG-112-87-E Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.126,00
HCG-145-87-E Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	8.243,00
HCG-145-87-E Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	8.243,00
HCG-177-87-E Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	9.269,00
HCG-177-87-E Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	9.269,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Schiebegläser selbstschließend	484303898	462,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00
Schloss (1) für Schiebetüren	484309040	122,00



HCG-87 - zentralgekühlt



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

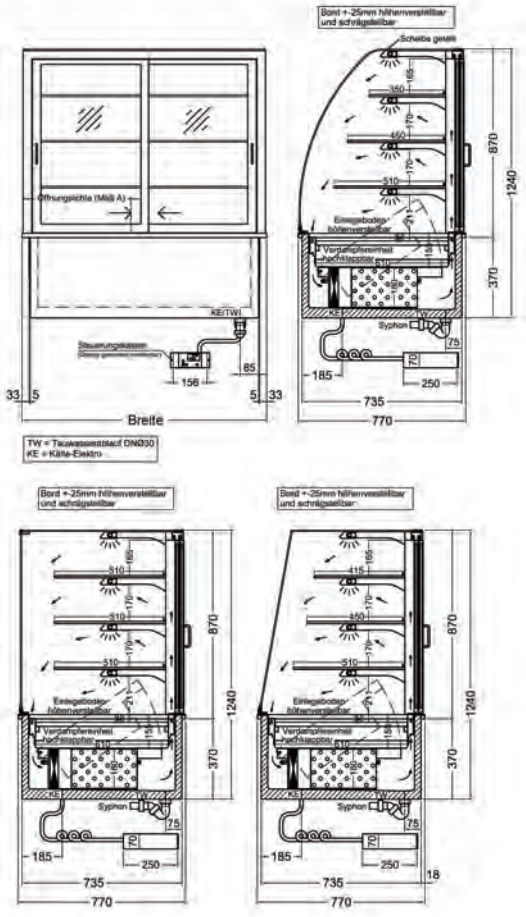


Variante GS
mit schrägem Glasaufbau

Einbau Panorama-Kühlvitrine Serie HCG-87 - zentralgekühlt

kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig Schiebegläser

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 87 cm hohem Glasaufbau und tiefer Auslagefläche
- zentralgekühlte Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Innenwanne (155 mm tief) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, welche zum Reinigen kippbar oder abnehmbar ist; Seitenscheibe aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 3 besonders tiefe in Höhe und Neigung verstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- E-Ventil R 134 a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau Panorama-Kühlvitrine Serie HCG-87 - zentralgekühlt

kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig Schiebegläser

	HCG-80-87-Z Front geschlossen	**HCG-112-87-Z Front geschlossen**	**HCG-145-87-Z Front geschlossen**	**HCG-177-87-Z Front geschlossen**
	zentralgekühltes Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 770 x 870/1240	1125 x 770 x 870/1240	1450 x 770 x 870/1240	1775 x 770 x 870/1240
innen (B x T x H)	655 x 610 x 155	980 x 610 x 155	1305 x 610 x 155	1630 x 610 x 155
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	745	745	745	745
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	1,35 m^2	1,97 m^2	2,59 m^2	3,23 m^2
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1	5 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	131 W / 230 V	169 W / 230 V	207 W / 230 V	241 W / 230 V
Kälteleistung	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C	870 W / VT -10 °C	915 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484330105	484330106	484330107	484330108
Verkaufspreis	**4.898,00 €**	**5.892,00 €**	**6.851,00 €**	**7.775,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
HCG-80-87-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.898,00
HCG-80-87-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	4.898,00
HCG-112-87-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.892,00
HCG-112-87-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.892,00
HCG-145-87-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.851,00
HCG-145-87-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.851,00
HCG-177-87-Z Front geschlossen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.775,00
HCG-177-87-Z Front geschlossen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.775,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Schiebegläser selbstschließend	484303898	462,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00
Schloss (1) für Schiebetüren	484309040	122,00

So leicht finden Sie Ihre individuelle Selbstbedienungsvitrine

Besonderer Einsatz setzt besondere Verkaufshilfen voraus:
Mit unsereren Lösungen kombinieren Sie sich ganz leicht Ihre individuelle Selbstbedienungsvitrine. Ob als Drop in, Slide in oder Stand bis hin zur Auftisch, wo immer Sie unsere Produkte auch einsetzen (Tankstellen, Supermärkte etc.), sämtliche Lebensmittel (vor allem verpackte Waren wie Salate, Sandwiches etc.) finden ihren Platz.

Das Design:



rund | eckig | schräg | PRO eckig | PRO rund

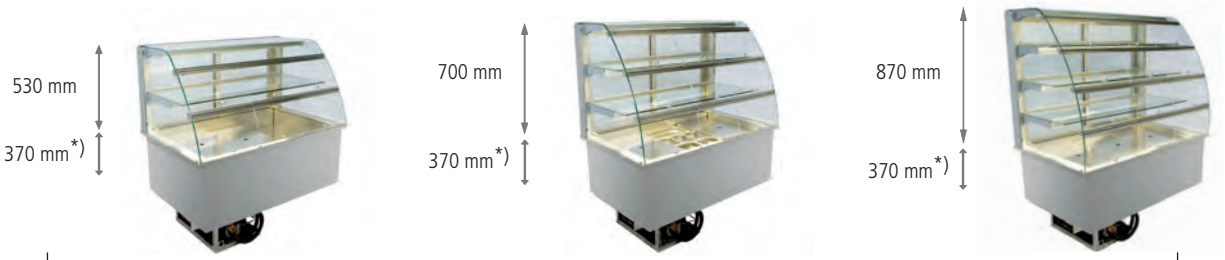
Die Möglichkeiten auf der Kundenseite:



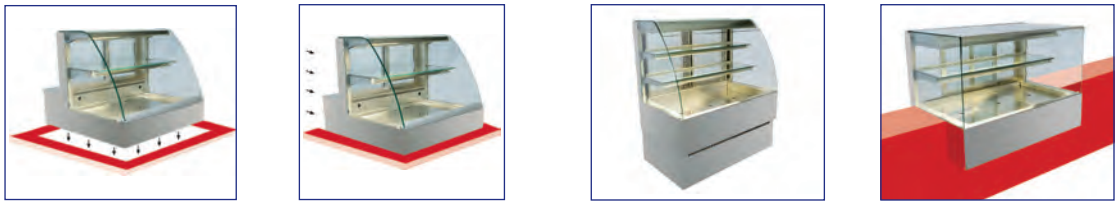
offen | Entnahmeklappen | Scheibetüren (auf Anfrage)

Die unterschiedlichen Höhen zur Auswahl:

*) Optional flache Innenwanne mit 195 mm für Klappen-Ausführungen



Die Montage für unterschiedlichste Bauformen:



Drop in | Slide in | Stand | PRO

So leicht finden Sie Ihre individuelle Verkaufsvitrine:

Besonderer Einsatz setzt besondere Verkaufshilfen voraus:
Mit unsereren Lösungen kombinieren Sie sich ganz leicht Ihre individuelle Verkaufsvitrine. Ob als Drop in, Slide in, Stand bis hin zur Auftisch, wo immer Sie unsere Produkte auch einsetzen (Tankstellen, Supermärkte, etc.), sämtliche Lebensmittel (Pralinen, Fleisch, Sahnetorten, etc.) finden ihren Platz.

Das Design:



rund | **eckig** | **schräg** | **PRO eckig** | **PRO rund**

Die Größen im Einsatz:

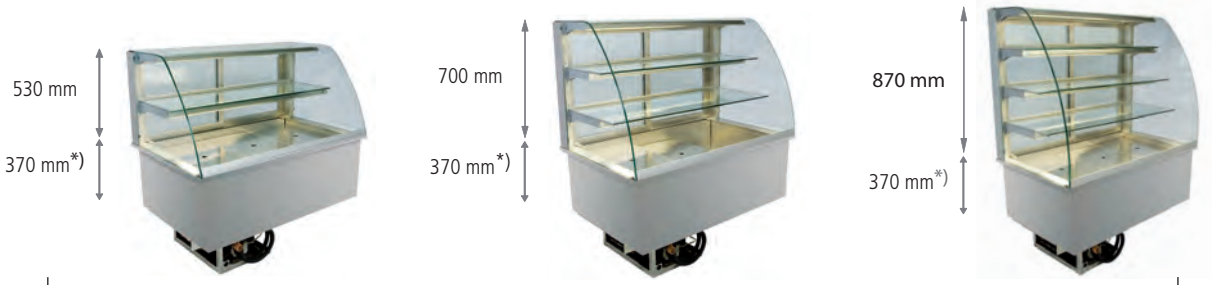


GASTRONORM
(2-5 Schalen)

BACKNORM
(1-4 Bleche)

Die unterschiedlichen Höhen zur Auswahl:

*) Optional flache Innenwanne mit 195 mm



Die Montage für unterschiedlichste Bauformen:



Drop in | **Slide in** | **Stand** | **Auftisch** | **PRO**



OPV-5-H1 - steckerfertig



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau



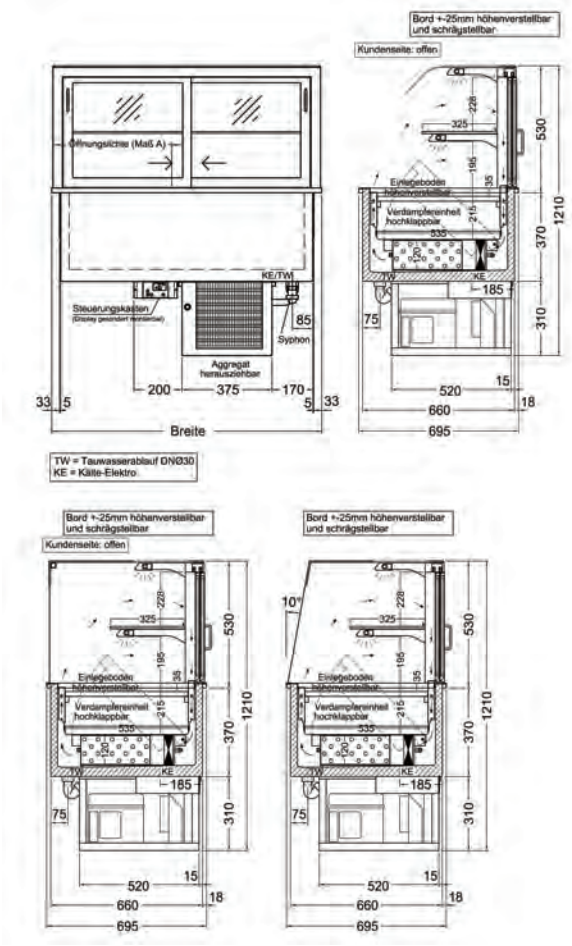
Variante GS
mit schrägem Glasaufbau

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-5-H1 - steckerfertig

Temperaturklasse H1

kundenseitig offen, bedienungsseitig Schiebegläser

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 53 cm hohem Glasaufbau
- steckerfertige Ausführung in Temperaturklasse H1
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig offen; Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 1 höhen- und neigungsverstellbares Glaszwischenbord
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter dem Zwischenbord montiert
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-5-H1 - steckerfertig

Temperaturklasse H1

kundenseitig offen, bedienungsseitig Schiebegläser

	OPV 80-5-H1 Front offen	OPV 112-5-H1 Front offen	OPV 145-5-H1 Front offen	OPV 177-5-H1 Front offen
	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse H1, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse H1, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse H1, passend für 4 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse H1, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530/1210	1125 x 695 x 530/1210	1450 x 695 x 530/1210	1775 x 695 x 530/1210
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,55 m^2	0,80 m^2	1,05 m^2	1,35 m^2
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1	5 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	515 W / 230 V	537 W / 230 V	641 W / 230 V	758 W / 230 V
Kälteleistung	750 W / VT -10 °C	970 W / VT -10 °C	1170 W / VT -10 °C	1330 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 480 g	R 404 a		
Energieverbrauch	9,84 kWh/ 24h	10,31 kWh/ 24h	12,31 kWh/ 24h	14,55 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+6 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	101 kg	230 kg	166 kg	208 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484340050	484340051	484340052	484340053
Verkaufspreis	**5.959,00 €**	**7.118,00 €**	**8.333,00 €**	**9.632,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
OPV 80-5-H1 Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.959,00
OPV 80-5-H1 Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.959,00
OPV 112-5-H1 Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.118,00
OPV 112-5-H1 Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.118,00
OPV 145-5-H1 Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	8.333,00
OPV 145-5-H1 Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	8.333,00
OPV 177-5-H1 Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	9.632,00
OPV 177-5-H1 Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	9.632,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Hustenschutz für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484303894	240,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Schiebegläser selbstschließend	484303898	462,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00
Schloss (1) für Schiebetüren	484309040	122,00

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-5-H1 - zentralgekühlt

Temperaturklasse H1

kundenseitig offen, bedienungsseitig Schiebegläser

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 53 cm hohem Glasaufbau
- zentralgekühlter Ausführung in Temperaturklasse H1
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig offen; Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 1 höhen- und neigungsverstellbares Glaszwischenbord
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter dem Zwischenbord montiert
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- E-Ventil R 404 a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung



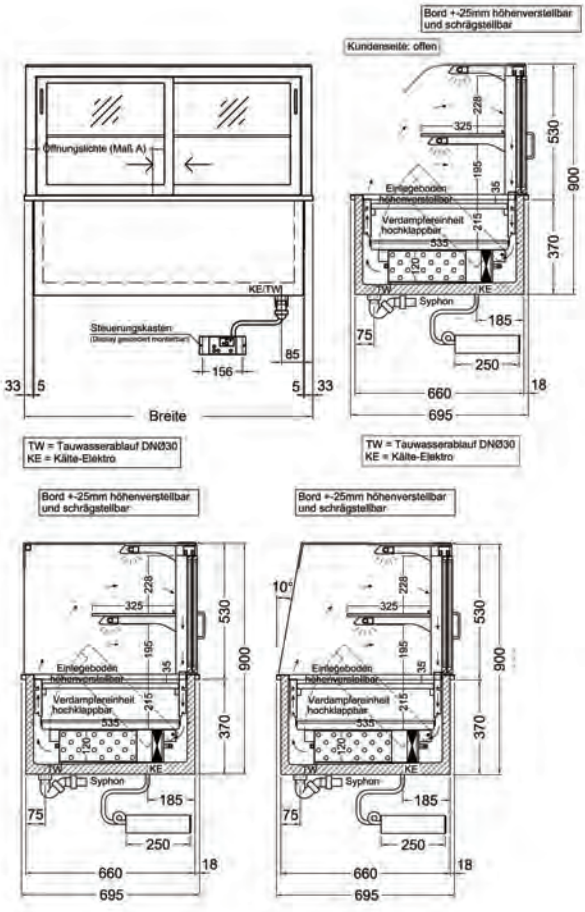
OPV-5-H1 - zentralgekühlt



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau



Variante GS
mit schrägem Glasaufbau



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-5-H1 - zentralgekühlt

Temperaturklasse H1

kundenseitig offen, bedienungsseitig Schiebegläser

	OPV 80-5-H1-Z Front offen	OPV 112-5-H1-Z Front offen	OPV 145-5-H1-Z Front offen	OPV 177-5-H1-Z Front offen
	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse H1, passend für 2 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse H1, passend für 3 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse H1, passend für 4 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse H1, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530/900	1125 x 695 x 530/900	1450 x 695 x 530/900	1775 x 695 x 530/900
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,55 m^2	0,80 m^2	1,05 m^2	1,35 m^2
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1	5 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	95 W / 230 V	107 W / 230 V	131 W / 230 V	153 W / 230 V
Kälteleistung	750 W / VT -10 °C	970 W / VT -10 °C	1170 W / VT -10 °C	1330 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+6 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	72 kg	106 kg	132 kg	263 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484340055	484340056	484340057	484340058
Verkaufspreis	**4.977,00 €**	**5.983,00 €**	**7.077,00 €**	**8.263,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
OPV 80-5-H1-Z Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.977,00
OPV 80-5-H1-Z Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	4.977,00
OPV 112-5-H1-Z Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.983,00
OPV 112-5-H1-Z Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.983,00
OPV 145-5-H1-Z Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.077,00
OPV 145-5-H1-Z Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.077,00
OPV 177-5-H1-Z Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	8.263,00
OPV 177-5-H1-Z Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	8.263,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale 350 W	484190215	250,00
Hustenschutz für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484303894	240,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Schiebegläser selbstschließend	484303898	462,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00
Schloss (1) für Schiebetüren	484309040	122,00



OPV-7-M2 - steckerfertig



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau



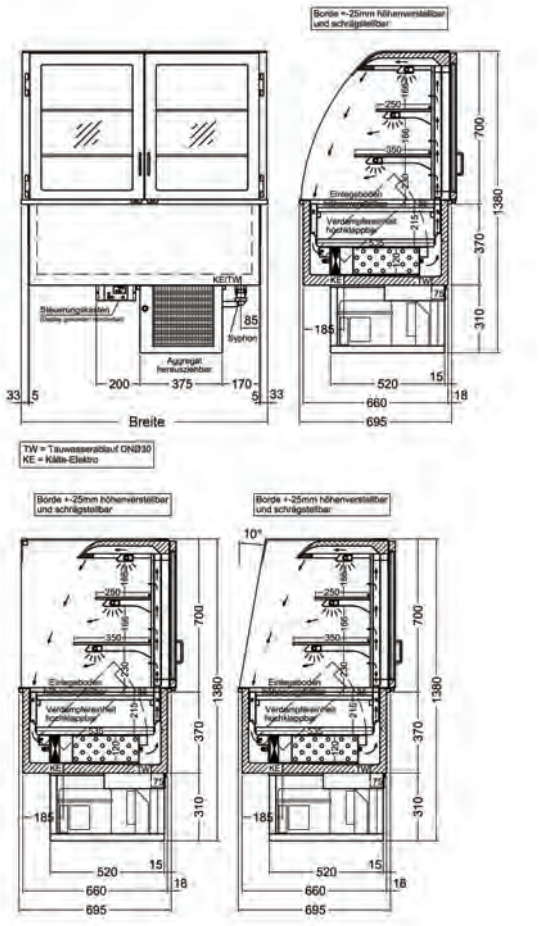
Variante GS
mit schrägem Glasaufbau

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-7-M2 - steckerfertig

Temperaturklasse M2

kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 70 cm hohem Glasaufbau
- steckerfertige Ausführung in Temperaturklasse M2
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen; Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 2 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-7-M2 - steckerfertig

Temperaturklasse M2

kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren

	OPV 80-7-M2 Front offen	OPV 112-7-M2 Front offen	OPV 145-7-M2 Front offen	OPV 177-7-M2 Front offen
	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse M2, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse M2, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse M2, passend für 4 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse M2, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700/1380	1125 x 695 x 700/1380	1450 x 695 x 700/1380	1775 x 695 x 700/1380
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,78 m²	1,15 m²	1,50 m²	1,90 m²
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1	5 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	528 W / 230 V	638 W / 230 V	764 W / 230 V	892 W / 230 V
Kälteleistung	970 W / VT -10 °C	1170 W / VT -10 °C	1330 W / VT -10 °C	1615 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 1200 g			
Energieverbrauch	10,14 kWh/ 24h	12,25 kWh/ 24h	14,67 kWh/ 24h	17,13 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	110 kg	151 kg	180 kg	222 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484340060	484340061	484340062	484340063
Verkaufspreis	**6.469,00 €**	**7.729,00 €**	**9.015,00 €**	**10.310,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
OPV 80-7-M2 Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.469,00
OPV 80-7-M2 Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.469,00
OPV 112-7-M2 Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.729,00
OPV 112-7-M2 Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.729,00
OPV 145-7-M2 Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	9.015,00
OPV 145-7-M2 Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	9.015,00
OPV 177-7-M2 Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	10.310,00
OPV 177-7-M2 Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	10.310,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Hustenschutz für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484303894	240,00
Minderpreis ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484253657	497,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-7-M2 - zentralgekühlt

Temperaturklasse M2

kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 70 cm hohem Glasaufbau
- zentralgekühlter Ausführung in Temperaturklasse M2
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen; Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 2 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- E-Ventil R 404 a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung



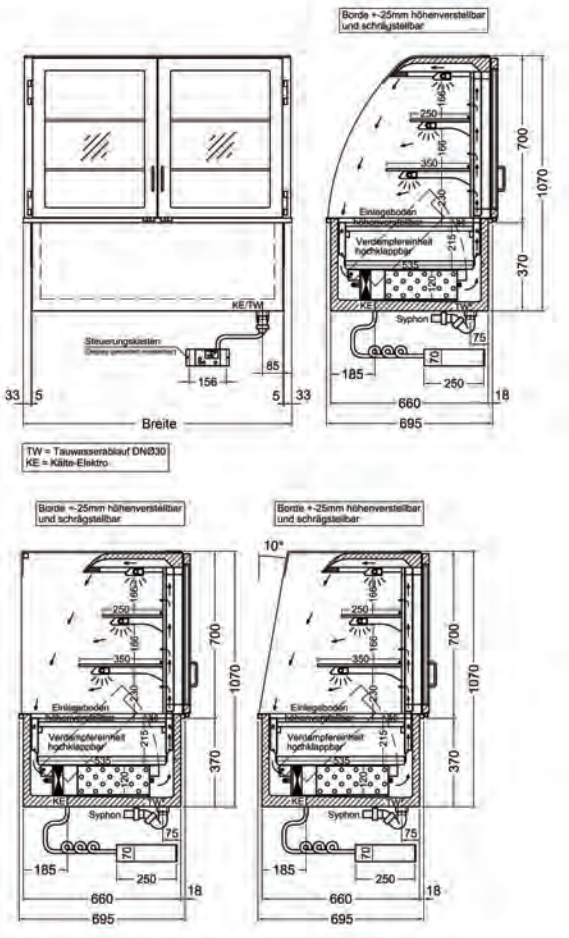
OPV-7-M2 - zentralgekühlt



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau



Variante GS
mit schrägem Glasaufbau



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-7-M2 - zentralgekühlt

Temperaturklasse M2

kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren

	OPV 80-7-M2-Z Front offen	OPV 112-7-M2-Z Front offen	OPV 145-7-M2-Z Front offen	OPV 177-7-M2-Z Front offen
	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse M2, passend für 2 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse M2, passend für 3 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse M2, passend für 4 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse M2, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700/1070	1125 x 695 x 700/1070	1450 x 695 x 700/1070	1775 x 695 x 700/1145
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,78 m^2	1,15 m^2	1,50 m^2	1,90 m^2
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1	5 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	98 W / 230 V	128 W / 230 V	159 W / 230 V	187 W / 230 V
Kälteleistung	970 W / VT -10 °C	1170 W / VT -10 °C	1330 W / VT -10 °C	1615 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	82 kg	119 kg	144 kg	181 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484340065	484340066	484340067	484340068
Verkaufspreis	**5.430,00 €**	**6.529,00 €**	**7.738,00 €**	**8.950,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
OPV 80-7-M2-Z Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.430,00
OPV 80-7-M2-Z Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.430,00
OPV 112-7-M2-Z Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.529,00
OPV 112-7-M2-Z Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.529,00
OPV 145-7-M2-Z Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.738,00
OPV 145-7-M2-Z Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.738,00
OPV 177-7-M2-Z Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	8.950,00
OPV 177-7-M2-Z Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	8.950,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Hustenschutz für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484303894	240,00
Minderpreis ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484253657	497,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00



OPV-87-M2 - steckerfertig

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-87-M2 - steckerfertig

Temperaturklasse M2

kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren

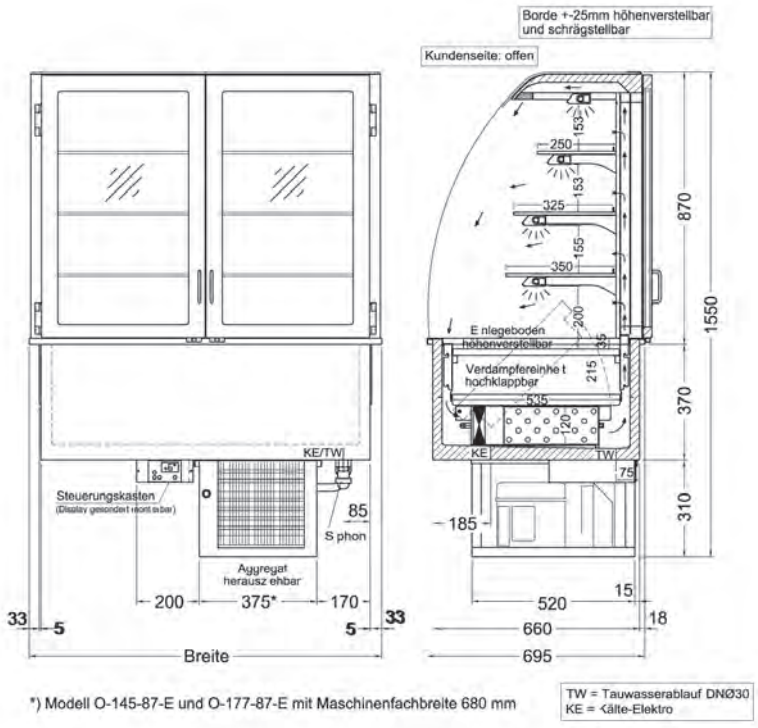
- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 87 cm hohem Glasaufbau
- steckerfertige Ausführung in Temperaturklasse M2
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen; Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 3 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat

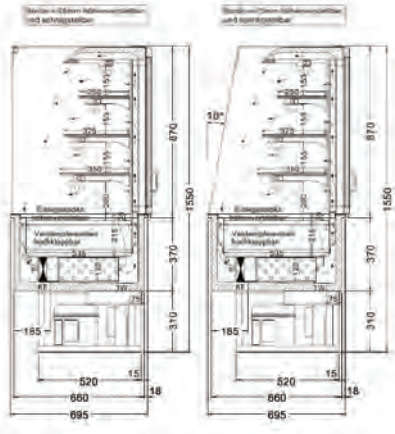


Variante GE
mit eckigem Glasaufbau



Variante GS
mit schrägem Glasaufbau





Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-87-M2 - steckerfertig

Temperaturklasse M2

kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren

	OPV 80-87-M2 Front offen	OPV 112-87-M2 Front offen	OPV 145-87-M2 Front offen	OPV 177-87-M2 Front offen
	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 870/1550	1125 x 695 x 870/1550	1450 x 695 x 870/1550	1775 x 695 x 870/1550
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,95 m^2	1,45 m^2	1,90 m^2	2,35 m^2
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1	5 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	716 W / 230 V	854 W / 230 V	1077 W / 230 V	1111 W / 230 V
Kälteleistung	1330 W / VT -10 °C	1615 W / VT -10 °C	1750 W / VT -10 °C	1940 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a			
Energieverbrauch	13,75 kWh/ 24h	16,40 kWh/ 24h	20,68 kWh/ 24h	21,33 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	114 kg	157 kg	188 kg	347 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484340070	484340071	484340072	484340073
Verkaufspreis	**7.310,00 €**	**8.734,00 €**	**10.189,00 €**	**11.650,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
OPV 80-87-M2 Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.310,00
OPV 80-87-M2 Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.310,00
OPV 112-87-M2 Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	8.734,00
OPV 112-87-M2 Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	8.734,00
OPV 145-87-M2 Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	10.189,00
OPV 145-87-M2 Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	10.189,00
OPV 177-87-M2 Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	11.650,00
OPV 177-87-M2 Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	11.650,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Schiebegläser selbstschließend	484303898	462,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-87-M2 - zentralgekühlt

Temperaturklasse M2

kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 87 cm hohem Glasaufbau
- zentralgekühlter Ausführung in Temperaturklasse M2
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen; Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 3 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- E-Ventil R 404 a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung



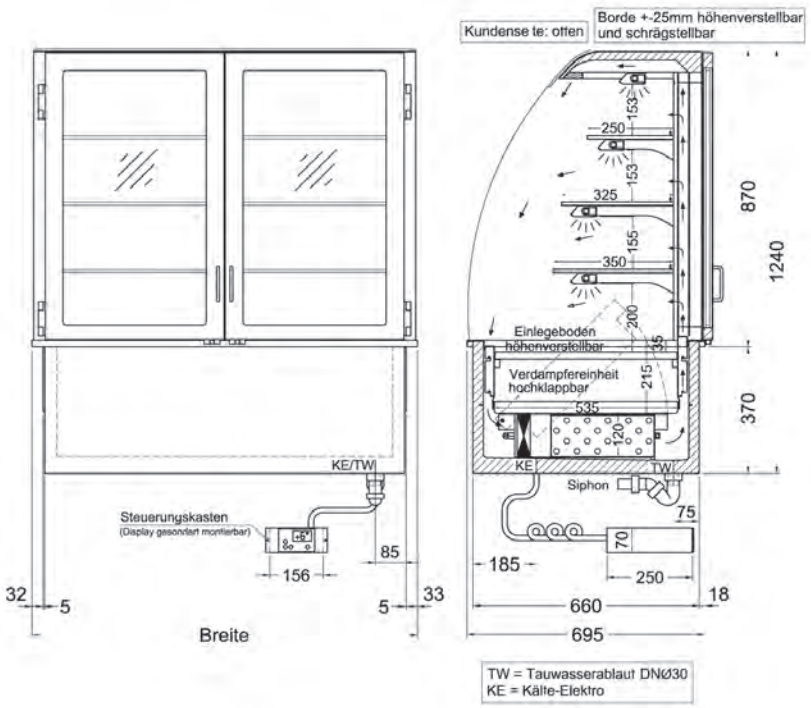
OPV-87-M2 - zentralgekühlt

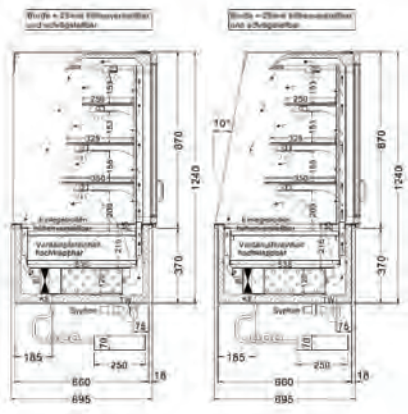


Variante GE
mit eckigem Glasaufbau



Variante GS
mit schrägem Glasaufbau





Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-87-M2 - zentralgekühlt

Temperaturklasse M2

kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren

	OPV 80-87-M2-Z Front offen	OPV 112-87-M2-Z Front offen	OPV 145-87-M2-Z Front offen	OPV 177-87-M2-Z Front offen
	zentralgekühltes Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 870/1240	1125 x 695 x 870/1240	1450 x 695 x 870/1240	1775 x 695 x 870/1240
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,95 m²	1,45 m²	1,90 m²	2,35 m²
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1	5 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	111 W / 230 V	149 W / 230 V	207 W / 230 V	241 W / 230 V
Kälteleistung	1330 W / VT -10 °C	1615 W / VT -10 °C	1750 W / VT -10 °C	1940 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	86 kg	115 kg	152 kg	302 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484340075	484340076	484340077	484340078
Verkaufspreis	**6.137,00 €**	**7.378,00 €**	**8.745,00 €**	**10.113,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
OPV 80-87-M2-Z Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.137,00
OPV 80-87-M2-Z Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.137,00
OPV 112-87-M2-Z Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.378,00
OPV 112-87-M2-Z Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.378,00
OPV 145-87-M2-Z Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	8.745,00
OPV 145-87-M2-Z Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	8.745,00
OPV 177-87-M2-Z Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	10.113,00
OPV 177-87-M2-Z Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	10.113,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Schiebegläser selbstschließend	484303898	462,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00



OPV-5-M1 - steckerfertig



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau



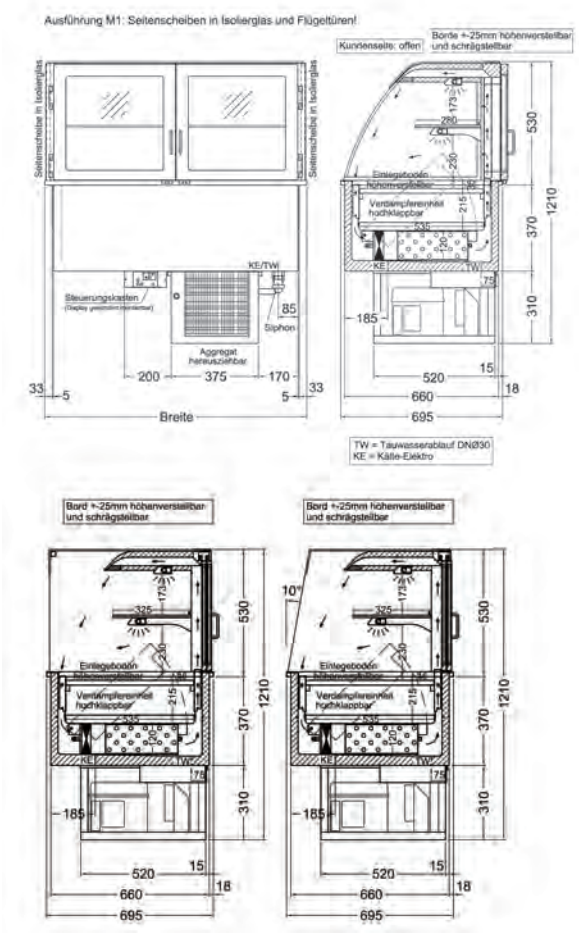
Variante GS
mit schrägem Glasaufbau

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-5-M1 - steckerfertig

Temperaturklasse M1

kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 53 cm hohem Glasaufbau
- steckerfertige Ausführung in Temperaturklasse M1
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen; Seitenscheiben in Isolierglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 1 höhen- und neigungsverstellbares Glaszwischenbord
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter dem Zwischenbord montiert
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-5-M1 - steckerfertig

Temperaturklasse M1

kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas

	OPV 80-5-M1 Front offen	OPV 112-5-M1 Front offen	OPV 145-5-M1 Front offen	OPV 177-5-M1 Front offen
	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse M1, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse M1, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse M1, passend für 4 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse M1, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530/1220	1125 x 695 x 530/1220	1450 x 695 x 530/1220	1775 x 695 x 530/1220
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,55 m²	0,80 m²	1,05 m²	1,35 m²
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1	5 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	515 W / 230 V	537 W / 230 V	641 W / 230 V	758 W / 230 V
Kälteleistung	750 W / VT -10 °C	970 W / VT -10 °C	1170 W / VT -10 °C	1330 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a			
Energieverbrauch	7,91 kWh/ 24h	8,25 kWh/ 24h	9,85 kWh/ 24h	11,64 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	101 kg	230 kg	166 kg	208 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484350170	484350171	484350172	484350173
Verkaufspreis	**6.628,00 €**	**7.918,00 €**	**9.268,00 €**	**10.714,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
OPV 80-5-M1 Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.628,00
OPV 80-5-M1 Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.628,00
OPV 112-5-M1 Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.918,00
OPV 112-5-M1 Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.918,00
OPV 145-5-M1 Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	9.268,00
OPV 145-5-M1 Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	9.268,00
OPV 177-5-M1 Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	10.714,00
OPV 177-5-M1 Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	10.714,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Hustenschutz für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484303894	240,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Schiebegläser selbstschließend	484303898	462,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-5-M1 - zentralgekühlt

Temperaturklasse M1

kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 53 cm hohem Glasaufbau
- zentralgekühlter Ausführung in Temperaturklasse M1
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen; Seitenscheiben in Isolierglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 1 höhen- und neigungsverstellbares Glaszwischenbord
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter dem Zwischenbord montiert
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- E-Ventil R 404 a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung



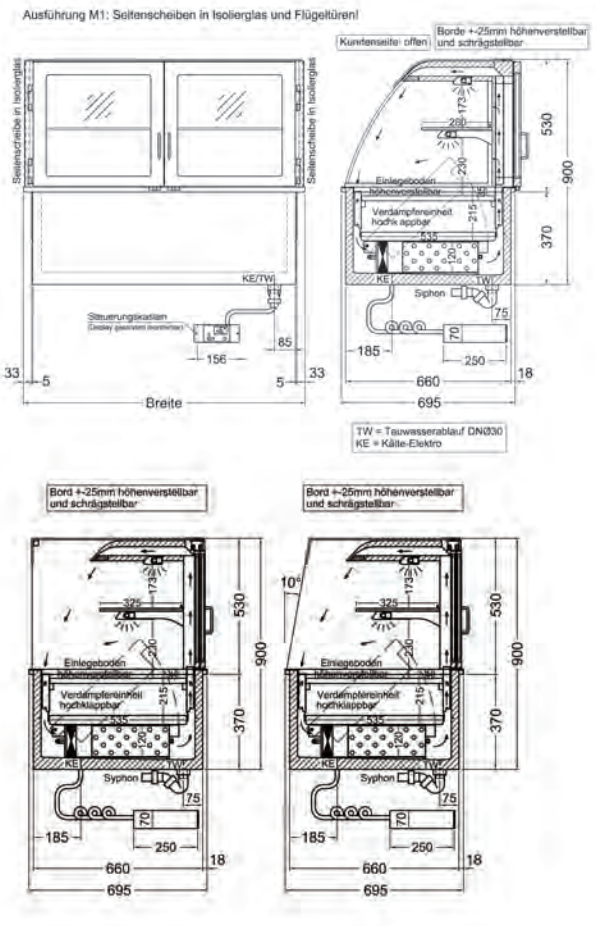
OPV-5-M1 - zentralgekühlt



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau



Variante GS
mit schrägem Glasaufbau



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-5-M1 - zentralgekühlt

Temperaturklasse M1

kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas

	OPV 80-5-M1-Z Front offen	OPV 112-5-M1-Z Front offen	OPV 145-5-M1-Z Front offen	OPV 177-5-M1-Z Front offen
	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse M1, passend für 2 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse M1, passend für 3 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse M1, passend für 4 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse M1, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530/900	1125 x 695 x 530/900	1450 x 695 x 530/900	1775 x 695 x 530/900
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,55 m²	0,80 m²	1,05 m²	1,35 m²
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1	5 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	85 W / 230 V	107 W / 230 V	131 W / 230 V	153 W / 230 V
Kälteleistung	750 W / VT -10 °C	970 W / VT -10 °C	1170 W / VT -10 °C	1330 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	72 kg	106 kg	132 kg	263 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484350175	484350176	484350177	484350178
Verkaufspreis	**5.535,00 €**	**6.654,00 €**	**7.872,00 €**	**9.193,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
OPV 80-5-M1-Z Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.535,00
OPV 80-5-M1-Z Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.535,00
OPV 112-5-M1-Z Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.654,00
OPV 112-5-M1-Z Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.654,00
OPV 145-5-M1-Z Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.872,00
OPV 145-5-M1-Z Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.872,00
OPV 177-5-M1-Z Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	9.193,00
OPV 177-5-M1-Z Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	9.193,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Hustenschutz für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484303894	240,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Schiebegläser selbstschließend	484303898	462,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00



OPV-7-M1 - steckerfertig



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau



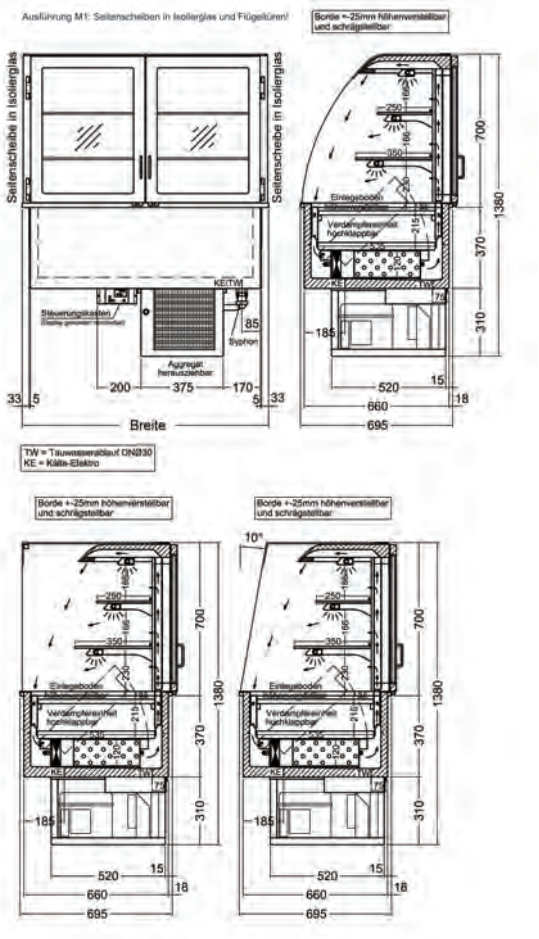
Variante GS
mit schrägem Glasaufbau

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-7-M1 - steckerfertig

Temperaturklasse M1

kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 70 cm hohem Glasaufbau
- steckerfertige Ausführung in Temperaturklasse M1
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen; Seitenscheiben in Isolierglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 2 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-7-M1 - steckerfertig

Temperaturklasse M1

kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas

	OPV 80-7-M1 Front offen	OPV 112-7-M1 Front offen	OPV 145-7-M1 Front offen	OPV 177-7-M1 Front offen
	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse M1, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse M1, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse M1, passend für 4 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, Temperaturklasse M1, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700/1390	1125 x 695 x 700/1390	1450 x 695 x 700/1390	1775 x 695 x 700/1390
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,78 m²	1,15 m²	1,50 m²	1,90 m²
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1	5 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	528 W / 230 V	638 W / 230 V	764 W / 230 V	892 W / 230 V
Kälteleistung	970 W / VT -10 °C	1170 W / VT -10 °C	1330 W / VT -10 °C	1615 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a			
Energieverbrauch	8,11 kWh/ 24h	9,80 kWh/ 24h	11,74 kWh/ 24h	13,70 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	110 kg	151 kg	180 kg	222 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484350180	484350181	484350182	484350183
Verkaufspreis	**7.195,00 €**	**8.597,00 €**	**9.999,00 €**	**11.468,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
OPV 80-7-M1 Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.195,00
OPV 80-7-M1 Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.195,00
OPV 112-7-M1 Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	8.597,00
OPV 112-7-M1 Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	8.597,00
OPV 145-7-M1 Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	9.999,00
OPV 145-7-M1 Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	9.999,00
OPV 177-7-M1 Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	11.468,00
OPV 177-7-M1 Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	11.468,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 1000 W	484190220	250,00
Hustenschutz für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484303894	240,00
Minderpreis ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484253657	497,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-7-M1 - zentralgekühlt

Temperaturklasse M1

kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 70 cm hohem Glasaufbau
- zentralgekühlter Ausführung in Temperaturklasse M1
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen; Seitenscheiben in Isolierglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 2 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- E-Ventil R 404 a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung



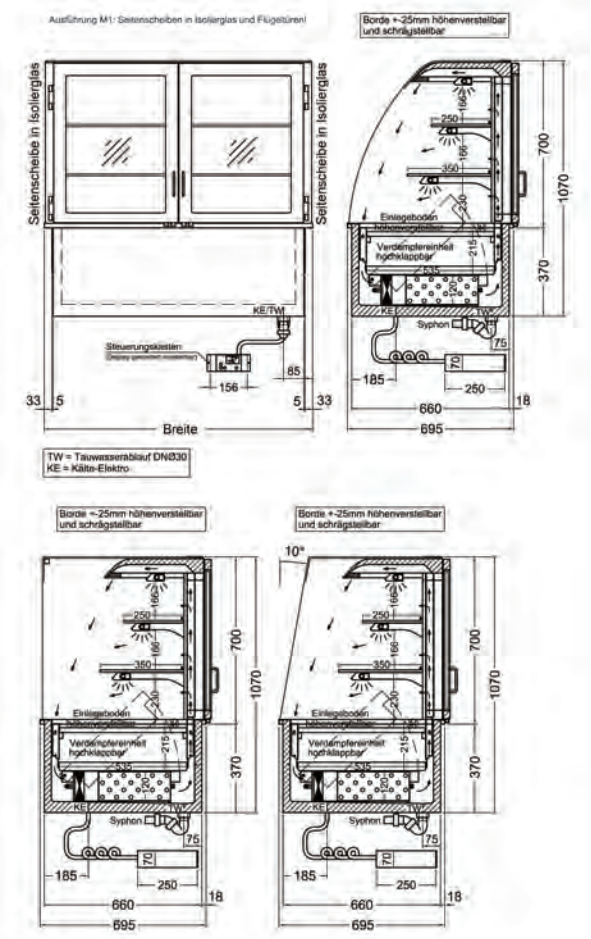
OPV-7-M1 - zentralgekühlt



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau



Variante GS
mit schrägem Glasaufbau



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie OPV-7-M1 - zentralgekühlt

Temperaturklasse M1

kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas

	OPV 80-7-M1-Z Front offen	OPV 112-7-M1-Z Front offen	OPV 145-7-M1-Z Front offen	OPV 177-7-M1-Z Front offen
	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse M1, passend für 2 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse M1, passend für 3 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse M1, passend für 4 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, Temperaturklasse M1, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700/1070	1125 x 695 x 700/1070	1450 x 695 x 700/1070	1775 x 695 x 700/1145
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,78 m^2	1,15 m^2	1,50 m^2	1,90 m^2
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1	5 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	98 W / 230 V	128 W / 230 V	159 W / 230 V	187 W / 230 V
Kälteleistung	970 W / VT -10 °C	1170 W / VT -10 °C	1330 W / VT -10 °C	1615 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	82 kg	119 kg	144 kg	181 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484350185	484350186	484350187	484350188
Verkaufspreis	**6.040,00 €**	**7.262,00 €**	**8.598,00 €**	**9.956,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
OPV 80-7-M1-Z Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.040,00
OPV 80-7-M1-Z Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.040,00
OPV 112-7-M1-Z Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.262,00
OPV 112-7-M1-Z Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.262,00
OPV 145-7-M1-Z Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	8.598,00
OPV 145-7-M1-Z Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	8.598,00
OPV 177-7-M1-Z Front offen	GE	mit eckigem Glasaufbau	9.956,00
OPV 177-7-M1-Z Front offen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	9.956,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 1000 W	484190220	250,00
Hustenschutz für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484303894	240,00
Minderpreis ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484253657	497,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00

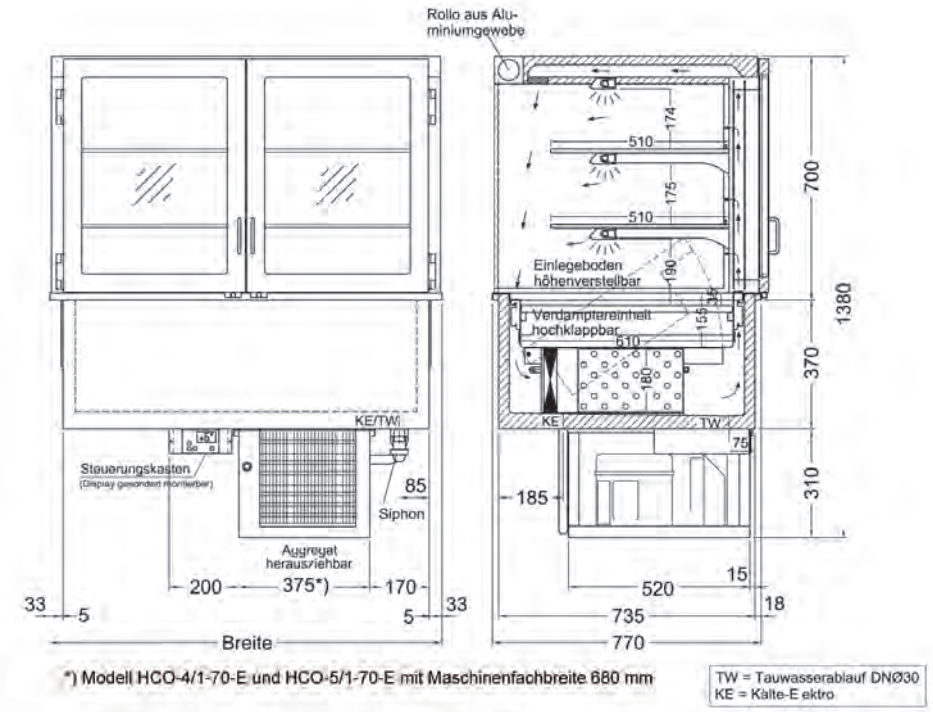


HCO-70-E - steckerfertig

Einbau Panorama-Kühlvitrine Serie HCO-70-E - steckerfertig

700 mm hoher, eckiger Glasaufbau, kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 70 cm hohem eckigem Glasaufbau
- steckerfertige Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Innenwanne (155 mm tief) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 3-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen; Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenraum mit höhenverstellbaren Einlegeböden, geeignet für GN 1/1
- höhenverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau Panorama-Kühlvitrine Serie HCO-70-E - steckerfertig

700 mm hoher, eckiger Glasaufbau, kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas

	HCO-80-70-E Front offen	HCO-112-70-E Front offen	HCO-145-70-E Front offen	HCO-177-70-E Front offen
	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 770 x 700/1380	1125 x 770 x 700/1380	1450 x 770 x 700/1380	1775 x 770 x 700/1380
innen (B x T x H)	655 x 610 x 155	980 x 610 x 155	1305 x 610 x 155	1630 x 610 x 155
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	745	745	745	745
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	1,25 m^2	1,65 m^2	2,20 m^2	2,70 m^2
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1	5 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	723 W / 230 V	853 W / 230 V	1049 W / 230 V	1077 W / 230 V
Kälteleistung	1330 W / VT -10 °C	1500 W / VT -10 °C	1700 W / VT -10 °C	1940 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a			
Energieverbrauch	13,88 kWh/ 24h	16,38 kWh/ 24h	20,14 kWh/ 24h	20,68 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484341150	484341151	484341152	484341153
Verkaufspreis	**7.194,00 €**	**8.594,00 €**	**10.025,00 €**	**11.463,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 1000 W	484190220	250,00
elektrisches Nachtrollo abschließbar	484382290	1.389,00
Hustenschutz für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484303894	240,00
Minderpreis ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484253657	497,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00

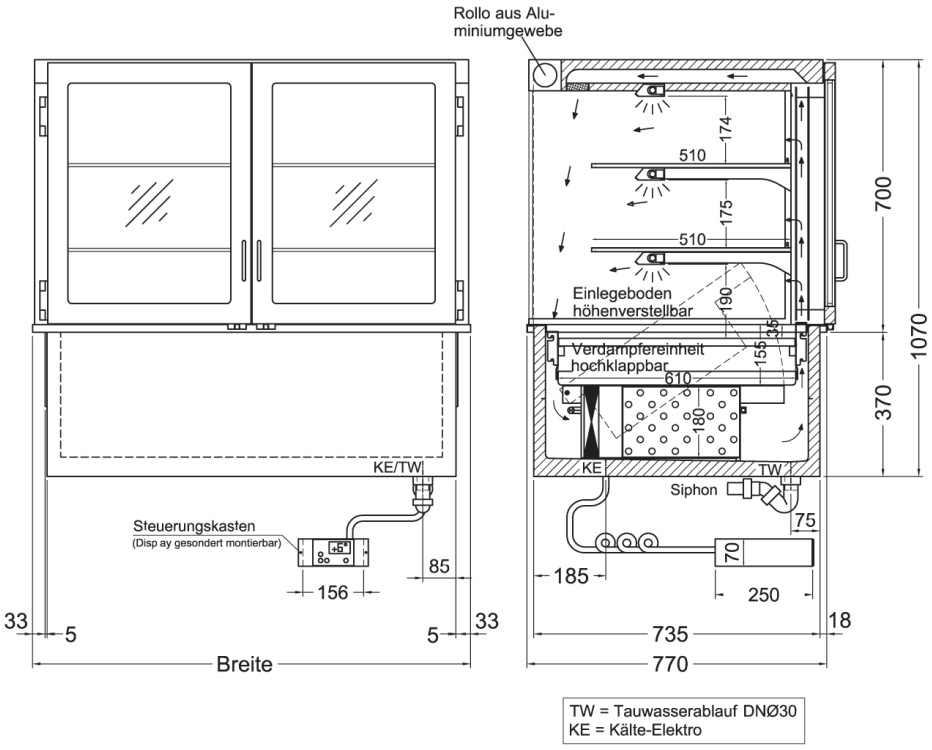


HCO-70-Z - zentralgekühlt

Einbau Panorama-Kühlvitrine Serie HCO-70-Z - zentralgekühlt

700 mm hoher, eckiger Glasaufbau, kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 70 cm hohem eckigem Glasaufbau
- zentralgekühlte Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Innenwanne (155 mm tief) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 3-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen; Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenraum mit höhenverstellbaren Einlegeböden und 2 für GN 1/1 geeignete, höhenverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- externer Kälteanschluss: mit E-Ventil (R 404 a) und Steuerung, Leitungen herausgeführt



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau Panorama-Kühlvitrine Serie HCO-70-Z - zentralgekühlt

700 mm hoher, eckiger Glasaufbau, kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas

	HCO-80-70-Z Front offen	HCO-112-70-Z Front offen	HCO-145-70-Z Front offen	HCO-177-70-Z Front offen
	zentralgekühltes Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 770 x 700/1070	1125 x 770 x 700/1070	1450 x 770 x 700/1070	1775 x 770 x 700/1145
innen (B x T x H)	655 x 610 x 155	980 x 610 x 155	1305 x 610 x 155	1630 x 610 x 155
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	745	745	745	745
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	1,25 m²	1,65 m²	2,20 m²	2,70 m²
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1	5 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	383 W / 230 V	413 W / 230 V	708 W / 230 V	736 W / 230 V
Kälteleistung	1330 W / VT -10 °C	1500 W / VT -10 °C	1700 W / VT -10 °C	1940 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484341155	484341156	484341157	484341158
Verkaufspreis	**6.037,00 €**	**7.260,00 €**	**8.598,00 €**	**9.951,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 1000 W	484190220	250,00
elektrisches Nachtrollo abschließbar	484382290	1.389,00
Hustenschutz für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484303894	240,00
Minderpreis ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484253657	497,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00



HCO-87-E - steckerfertig

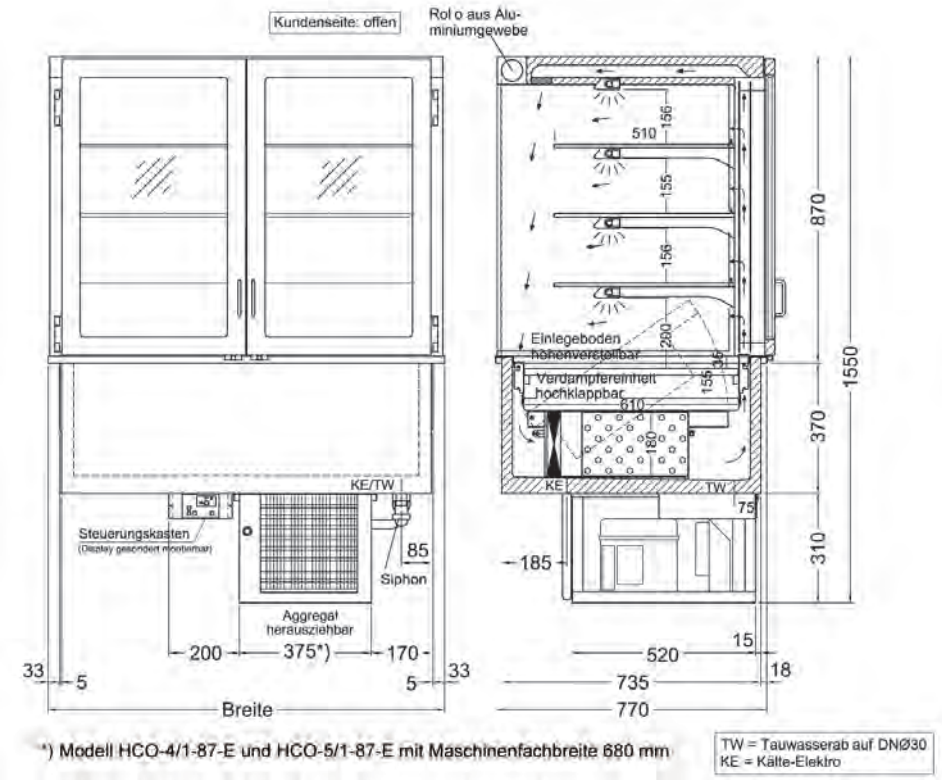
Einbau Panorama-Kühlvitrine Serie HCO-87-E - steckerfertig

870 mm hoher, eckiger Glasaufbau, kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren aus Drehtüren aus Isolierglas

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 87 cm hohem eckigem Glasaufbau
- steckerfertige Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Innenwanne (155 mm tief) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 3-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen; Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenraum mit höhenverstellbaren Einlegeböden und 3 für GN 1/1 geeignete, höhenverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat



HCO-87-E - steckerfertig
Nachtrollo in Serie



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau Panorama-Kühlvitrine Serie HCO-87-E - steckerfertig

870 mm hoher, eckiger Glasaufbau, kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas

	HCO-80-87-E Front offen	HCO-112-87-E Front offen	HCO-145-87-E Front offen	HCO-177-87-E Front offen
	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 770 x 870/1550	1125 x 770 x 870/1550	1450 x 770 x 870/1550	1775 x 770 x 870/1550
innen (B x T x H)	655 x 610 x 155	980 x 610 x 155	1305 x 610 x 155	1630 x 610 x 155
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	745	745	745	745
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	1,70 m^2	2,20 m^2	2,90 m^2	3,60 m^2
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1	5 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	736 W / 230 V	874 W / 230 V	1077 W / 230 V	1261 W / 230 V
Kälteleistung	1330 W / VT -10 °C	1615 W / VT -10 °C	1940 W / VT -10 °C	2320 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a			
Energieverbrauch	14,13 kWh/ 24h	16,78 kWh/ 24h	22,68 kWh/ 24h	24,21 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484341160	484341161	484341162	484341163
Verkaufspreis	**7.350,00 €**	**8.782,00 €**	**10.244,00 €**	**11.714,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 1000 W	484190220	250,00
elektrisches Nachtrollo abschließbar	484382290	1.389,00
Hustenschutz für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484303894	240,00
Minderpreis ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484253657	497,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00



HCO-87-Z - zentralgekühlt

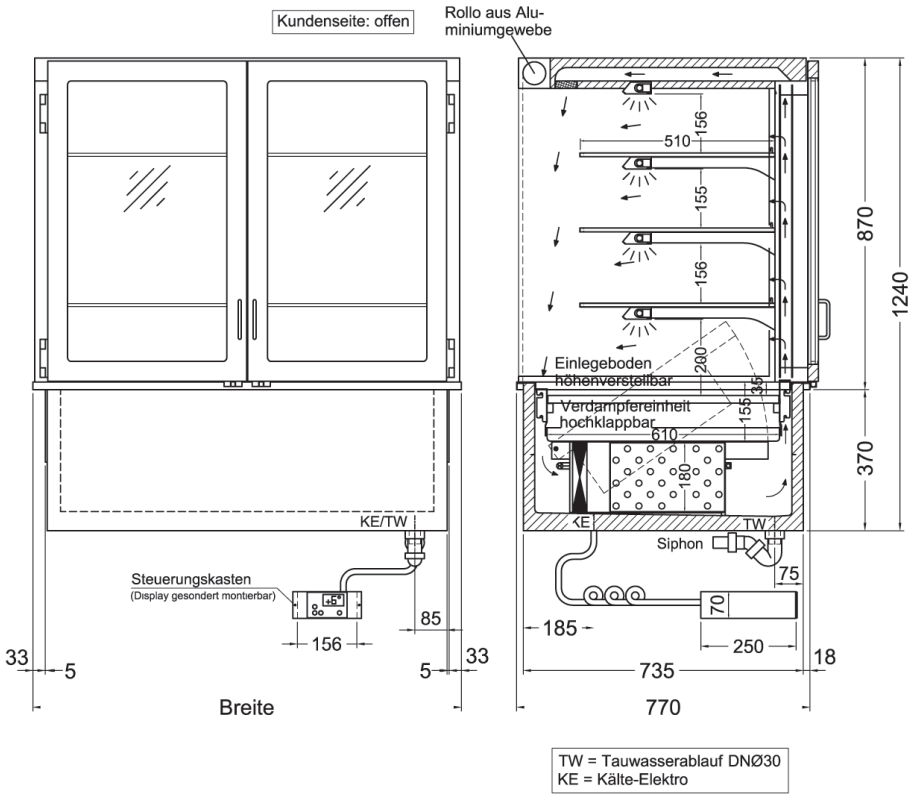
Einbau Panorama-Kühlvitrine Serie HCO-87-Z - zentralgekühlt

870 mm hoher, eckiger Glasaufbau, kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 87 cm hohem eckigem Glasaufbau
- zentralgekühlte Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Innenwanne (155 mm tief) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 3-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen; Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenraum mit höhenverstellbaren Einlegeböden und 3 für GN 1/1 geeignete, höhenverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter den Zwischenborden montiert
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- externer Kälteanschluss: mit E-Ventil (R 404 a) und Steuerung, Leitungen herausgeführt



HCO-87-Z - zentralgekühlt
Nachtrollo in Serie



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau Panorama-Kühlvitrine Serie HCO-87-Z - zentralgekühlt

870 mm hoher, eckiger Glasaufbau, kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren aus Isolierglas

	HCO-80-87-Z Front offen	HCO-112-87-Z Front offen	HCO-145-87-Z Front offen	HCO-177-87-Z Front offen
	zentralgekühltes Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 770 x 870/1240	1125 x 770 x 870/1240	1450 x 770 x 870/1240	1775 x 770 x 870/1240
innen (B x T x H)	655 x 610 x 155	980 x 610 x 155	1305 x 610 x 155	1630 x 610 x 155
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	745	745	745	745
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	1,70 m^2	2,20 m^2	2,90 m^2	3,60 m^2
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1	5 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	396 W / 230 V	434 W / 230 V	736 W / 230 V	770 W / 230 V
Kälteleistung	1330 W / VT -10 °C	1615 W / VT -10 °C	1840 W / VT -10 °C	2320 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484341165	484341166	484341167	484341168
Verkaufspreis	**6.169,00 €**	**7.419,00 €**	**8.793,00 €**	**10.169,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 1000 W	484190220	250,00
elektrisches Nachtrollo abschließbar	484382290	1.389,00
Hustenschutz für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484303894	240,00
Minderpreis ohne Steuerung und Drehzahlregler (nur zentralgekühlte Modelle)	484253657	497,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00



EPV-5-KL - steckerfertig



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

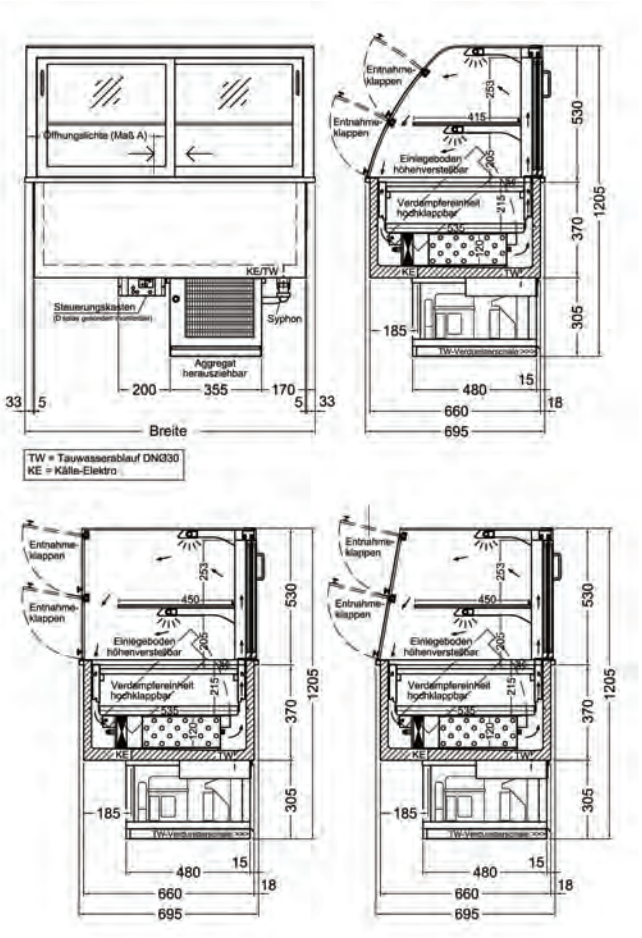


Variante GS
mit schrägem Glasaufbau

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV-5-KL - steckerfertig

kundenseitig Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebetüren

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 53 cm hohem Glasaufbau
- steckerfertige Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig selbstschließende Entnahmeklappen aus Acrylglas; Seitenscheibe und Decke aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 1 höhenverstellbares Glaszwischenbord
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter dem Zwischenbord montiert
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV-5-KL - steckerfertig

kundenseitig Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebetüren

	EPV 80-5-KL 4 SB-Klappen	EPV 112-5-KL 6 SB-Klappen	EPV 145-5-KL 8 SB-Klappen	EPV 177-5-KL 10 SB-Klappen
	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530/1205	1125 x 695 x 530/1205	1450 x 695 x 530/1205	1775 x 695 x 530/1205
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,60 m²	0,90 m²	1,20 m²	1,48 m²
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1	5 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	400 W / 230 V	577 W / 230 V	601 W / 230 V	663 W / 230 V
Kälteleistung	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	560 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 300 g	R 134 a / 430 g	R 134 a / 580 g	R 134 a / 1200 g
Energieverbrauch	5,76 kWh/ 24h	8,31 kWh/ 24h	8,65 kWh/ 24h	9,55 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	105 kg	144 kg	174 kg	216 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484340250	484340251	484340252	484340253
Verkaufspreis	**4.494,00 €**	**5.380,00 €**	**6.368,00 €**	**7.475,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
EPV 80-5-KL 4 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.494,00
EPV 80-5-KL 4 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	4.494,00
EPV 112-5-KL 6 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.380,00
EPV 112-5-KL 6 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.380,00
EPV 145-5-KL 8 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.368,00
EPV 145-5-KL 8 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.368,00
EPV 177-5-KL 10 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.475,00
EPV 177-5-KL 10 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.475,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW	484309002	227,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW	484309001	203,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Schloss (1) für Schiebetüren	484309040	122,00
Snackwellen GN 1/1 530 x 325 mm	484309020	62,00
Snackwellen GN 2/4 530 x 162 mm	484309021	53,00

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 5-KL-Z - zentralgekühlt

kundenseitig Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebetüren



EPV 5-KL-Z - zentralgekühlt

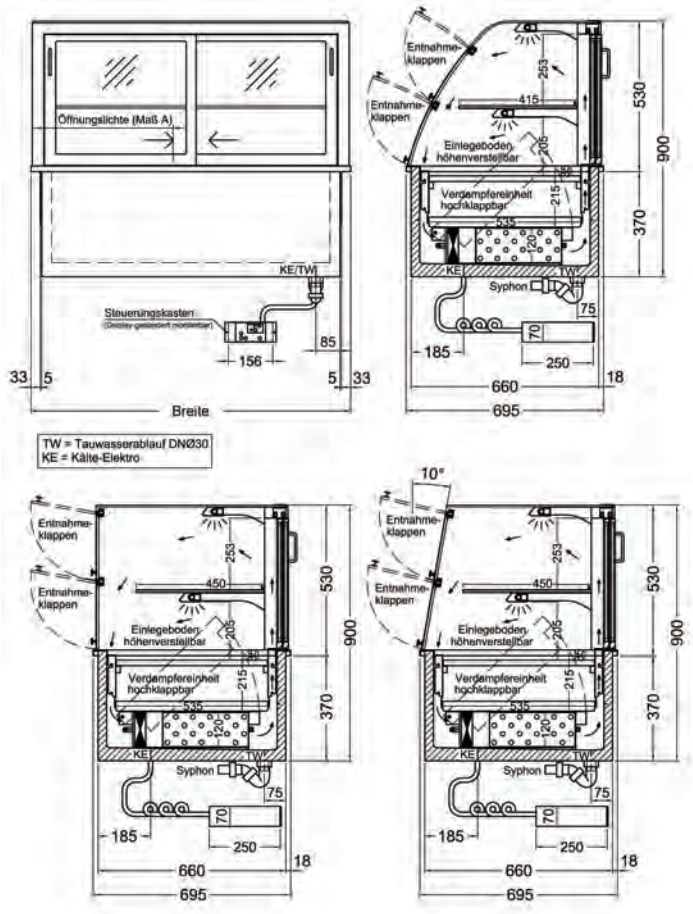
- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 53 cm hohem Glasaufbau
- zentralgekühlte Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig selbstschließende Entnahmeklappen aus Acrylglas; Seitenscheibe und Decke aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 1 höhenverstellbares Glaszwischenbord
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter dem Zwischenbord montiert
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- externer Kälteanschluss: mit E-Ventil (R 134 a) und Steuerung, Leitungen herausgeführt



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau



Variante GS
mit schrägem Glasaufbau



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 5-KL-Z - zentralgekühlt

kundenseitig Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebetüren

	EPV 80-5-Z-KL **4 SB-Klappen** zentralgekühltes Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	**EPV 112-5-Z-KL** **6 SB-Klappen** zentralgekühltes Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	**EPV 145-5-Z-KL** **8 SB-Klappen** zentralgekühltes Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	**EPV 177-5-Z-KL** **10 SB-Klappen** zentralgekühltes Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530/900	1125 x 695 x 530/900	1450 x 695 x 530/900	1775 x 695 x 530/900
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,60 m²	0,90 m²	1,20 m²	1,48 m²
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1	5 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	85 W / 230 V	107 W / 230 V	131 W / 230 V	153 W / 230 V
Kälteleistung	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	560 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	77 kg	112 kg	136 kg	172 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484340255	484340256	484340257	484340258
Verkaufspreis	**3.617,00 €**	**4.472,00 €**	**5.348,00 €**	**6.281,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
EPV 80-5-Z-KL 4 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	3.617,00
EPV 80-5-Z-KL 4 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	3.617,00
EPV 112-5-Z-KL 6 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.472,00
EPV 112-5-Z-KL 6 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	4.472,00
EPV 145-5-Z-KL 8 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.348,00
EPV 145-5-Z-KL 8 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.348,00
EPV 177-5-Z-KL 10 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.281,00
EPV 177-5-Z-KL 10 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.281,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Schiebegläser in verspiegelter Ausführung	484303999	42,00
Snackwellen GN 1/1 530 x 325 mm	484309020	62,00
Snackwellen GN 2/4 530 x 162 mm	484309021	53,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV-7-KL - steckerfertig

kundenseitig Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebetüren

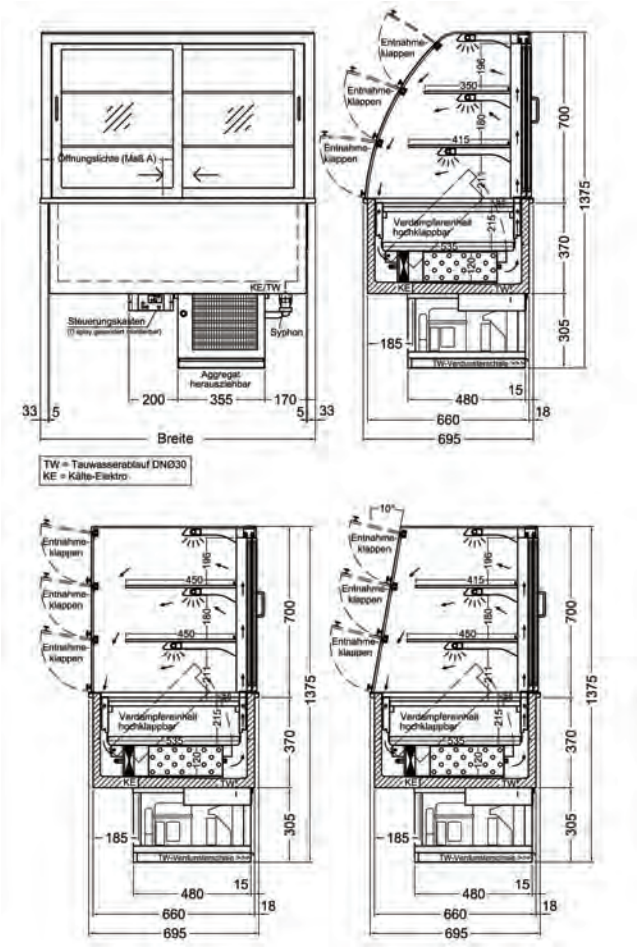
- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 70 cm hohem Glasaufbau
- steckerfertige Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig selbstschließende Entnahmeklappen aus Acrylglas; Seitenscheibe und Decke aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 2 höhenverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter jedem Zwischenbord montiert
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- unterhalb angeordnetes zwangsbelüftetes Kälteaggregat



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau



Variante GS
mit schrägem Glasaufbau



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV-7-KL - steckerfertig

kundenseitig Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebetüren

	EPV 80-7-KL 6 SB-Klappen	EPV 112-7-KL 9 SB-Klappen	EPV 145-7-KL 12 SB-Klappen	EPV 177-7-KL 15 SB-Klappen
	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700/1375	1125 x 695 x 700/1375	1450 x 695 x 700/1375	1775 x 695 x 700/1375
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,90 m²	1,20 m²	1,60 m²	2,00 m²
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1	5 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	568 W / 230 V	598 W / 230 V	669 W / 230 V	787 W / 230 V
Kälteleistung	400 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 430 g		R 134 a / 1200 g	
Energieverbrauch	8,18 kWh/ 24h	8,61 kWh/ 24h	9,63 kWh/ 24h	11,33 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	114 kg	157 kg	188 kg	347 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484340260	484340261	484340262	484340263
Verkaufspreis	**5.453,00 €**	**6.516,00 €**	**7.739,00 €**	**8.682,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
EPV 80-7-KL 6 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.453,00
EPV 80-7-KL 6 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.453,00
EPV 112-7-KL 9 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.516,00
EPV 112-7-KL 9 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.516,00
EPV 145-7-KL 12 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.739,00
EPV 145-7-KL 12 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.739,00
EPV 177-7-KL 15 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	8.682,00
EPV 177-7-KL 15 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	8.682,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW	484309002	227,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW	484309001	203,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Schloss (1) für Schiebetüren	484309040	122,00
Snackwellen GN 1/1 530 x 325 mm	484309020	62,00
Snackwellen GN 2/4 530 x 162 mm	484309021	53,00



EPV 7-KL-Z - zentralgekühlt



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau

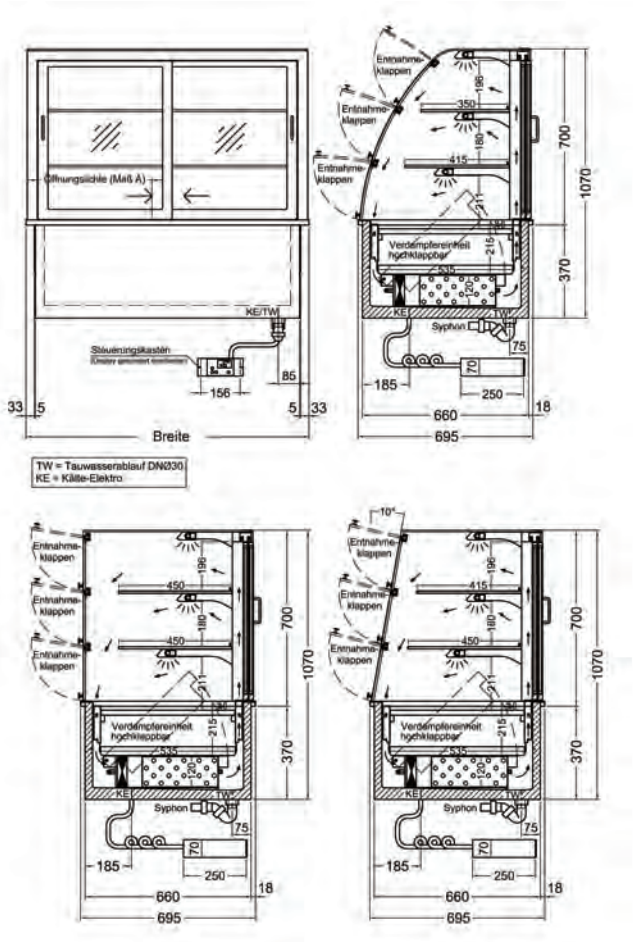


Variante GS
mit schrägem Glasaufbau

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 7-KL-Z - zentralgekühlt

kundenseitig Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebetüren

- Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlsystem und 70 cm hohem Glasaufbau
- zentralgekühlte Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf Ø 30 mm, Wannenverkleidung Chromstahl
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig selbstschließende Entnahmeklappen aus Acrylglas; Seitenscheibe und Decke aus Sicherheitsglas
- Innenraum für GN-Bleche 1/1 auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- 2 höhenverstellbare Glaszwischenborde
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke sowie unter jedem Zwischenbord montiert
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- externer Kälteanschluss: mit E-Ventil (R 134 a) und Steuerung, Leitungen herausgeführt



Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Einbau-Panorama-Kühlvitrine Serie EPV 7-KL-Z - zentralgekühlt

kundenseitig Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebetüren

	EPV 80-7-Z-KL 6 SB-Klappen	EPV 112-7-Z-KL 9 SB-Klappen	EPV 145-7-Z-KL 12 SB-Klappen	EPV 177-7-Z-KL 15 SB-Klappen
	zentralgekühltes Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 5 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700/1070	1125 x 695 x 700/1070	1450 x 695 x 700/1070	1775 x 695 x 700/1070
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Breite Ausschnitt	740	1065	1390	1715
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,90 m²	1,20 m²	1,60 m²	2,00 m²
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, GN 1/1	3 Bleche/Behälter, GN 1/1	4 Bleche/Behälter, GN 1/1	5 Bleche/Behälter, GN 1/1
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	98 W / 230 V	128 W / 230 V	159 W / 230 V	187 W / 230 V
Kälteleistung	400 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	86 kg	115 kg	152 kg	189 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484340265	484340266	484340267	484340268
Verkaufspreis	**4.542,00 €**	**5.488,00 €**	**6.444,00 €**	**7.433,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
EPV 80-7-Z-KL 6 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.542,00
EPV 80-7-Z-KL 6 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	4.542,00
EPV 112-7-Z-KL 9 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.488,00
EPV 112-7-Z-KL 9 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.488,00
EPV 145-7-Z-KL 12 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	6.444,00
EPV 145-7-Z-KL 12 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	6.444,00
EPV 177-7-Z-KL 15 SB-Klappen	GE	mit eckigem Glasaufbau	7.433,00
EPV 177-7-Z-KL 15 SB-Klappen	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	7.433,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Schiebegläser in verspiegelter Ausführung	484303999	42,00
Snackwellen GN 1/1 530 x 325 mm	484309020	62,00
Snackwellen GN 2/4 530 x 162 mm	484309021	53,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00

So leicht finden Sie Ihre individuelle Wärmevitrine:

Durch Infrarotwärme wird eine gleichmäßige Temperatur in der Vitrine gewährleistet. Quarz-Infrarotwärmestrahler pro Ausstellfläche gewährleisten die geforderte Produktkerntemperatur. Ob als Drop in, Slide in, Auftisch, Stand, bis hin zur HOT Marie, wo immer Sie unsere Produkte auch einsetzen, sämtliche warme Speisen finden ihren Platz.

Das Design:



rund | **eckig** | **schräg** | **PRO eckig** | **PRO rund**

Die Möglichkeiten der Ausstellfläche:

HOT MARIE

mit 180 mm tiefer Innenwanne
für GN-Schalen





GASTRONORM-SCHALEN
(1/1 - 4/1)

HEIZPLATTE

mit flacher Innenwanne

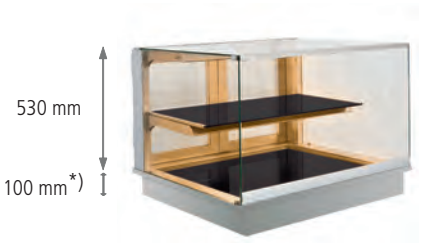


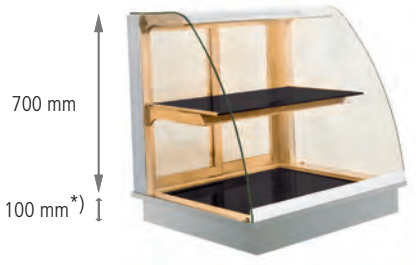


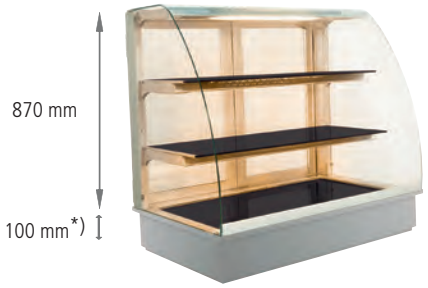
HEIZPLATTE
(1/1 - 4/1)

Die unterschiedlichen Höhen zur Auswahl:

*) optional tiefe Innenwanne mit 220 mm (= HOT MARIE)







Die Möglichkeiten auf der Kundenseite:



geschlossen



offen

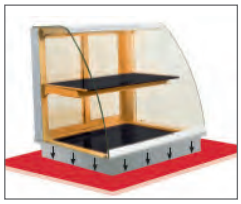


Entnahmeklappen

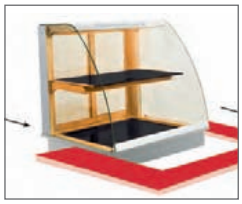


Schiebetüren

Die Montage für unterschiedlichste Bauformen:



Drop in



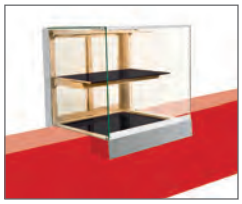
Slide in



Stand



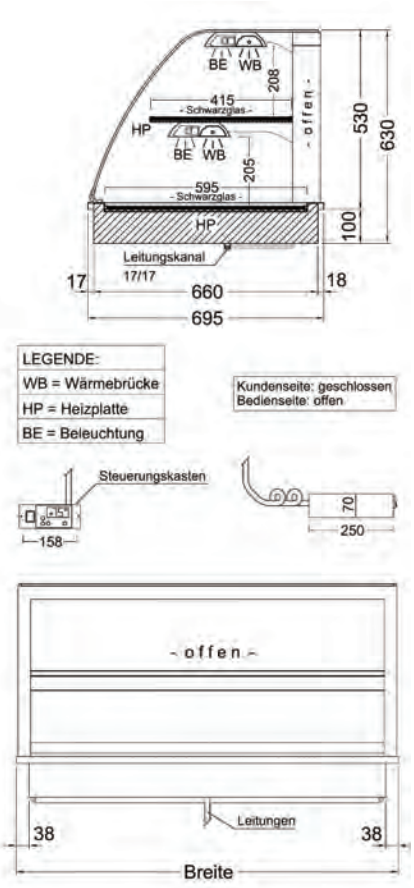
Auftisch



PRO



WT G-53



Einbau-Panorama-Wärmevitrinen Serie WT G-53

mit Halogenwärmebrücken und Warmhalteplatte
kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig offen

- Einbau-Panorama-Wärmevitrine mit 53 cm hohem Glasaufbau, Halogenwärmebrücken und Warmhalteplatten
- ideal zum Absenken in eine Ausgabe
- Wärmebrücke mit Quartz-Infrarot-Heizkörper pro Ausstellfläche in langwelliger Ausführung für gleichmäßige Wärme und Einhaltung der geforderten Kerntemperatur
- Ausstellfläche und 1 Zwischenetage aus gehärtetem Schwarzglas mit unterhalb angeordneter Heizplatte und Edelstahlverkleidung
- zusätzliche Leuchtstoffröhren als Effekt für ein appetitanregendes Licht in Helligkeit und Farbe
- außen und innen Chromnickelstahl DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- umlaufender Einhängerand
- kundenseitig gebogene, abnehmbare Panoramaglasscheibe aus Sicherheitsglas, bedienungsseitig offen, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Temperaturbereich stufenlos über Elektronik regelbar, Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige im Klemmkasten, lose beigelegt

	WT G-2/1-53	**WT G-3/1-53**	**WT G-4/1-53**
	kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig offen		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530/630	1125 x 695 x 530/630	1450 x 695 x 530/630
Breite Ausschnitt	760	1060	1385
Tiefe Ausschnitt	670	670	670
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	0,70 m²	1,00 m²	1,35 m²
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	1440 W / 230 V	1840 W / 230 V	2400 W / 230 V
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+65 bis +85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	120 kg	150 kg	180 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Wannenverkleidung außen CHR		
innen	CNS DIN 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484510180	484510181	484510182
Verkaufspreis	**3.568,00 €**	**4.755,00 €**	**5.639,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00

Modelle in eckig oder schräg führen wir auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



WT G-70

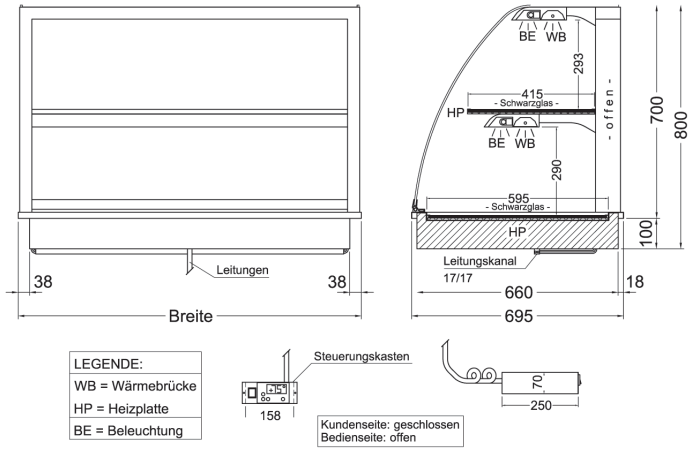
Einbau-Panorama-Wärmevitrinen Serie WT G-70

mit Halogenwärmebrücken und Warmhalteplatte
kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig offen

- Einbau-Panorama-Wärmevitrine mit 70 cm hohem Glasaufbau, Halogenwärmebrücken und Warmhalteplatten
- ideal zum Absenken in eine Ausgabe
- Wärmebrücke mit Quartz-Infrarot-Heizkörper pro Ausstellfläche in langwelliger Ausführung für gleichmäßige Wärme und Einhaltung der geforderten Kerntemperatur
- Ausstellfläche und 1 Zwischenetagen aus gehärtetem Schwarzglas mit unterhalb angeordneter Heizplatte und Edelstahlverkleidung
- zusätzliche Leuchtstoffröhren als Effekt für ein appetitanregendes Licht in Helligkeit und Farbe
- außen und innen Chromnickelstahl DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- umlaufender Einhängerand
- kundenseitig gebogene, abnehmbare Panoramaglasscheibe aus Sicherheitsglas, bedienungsseitig offen, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Temperaturbereich stufenlos über Elektronik regelbar, Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige im Klemmkasten, lose beigelegt

	WT G-2/1-70	WT G-3/1-70	WT G-4/1-70
	kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig offen		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700/800	1125 x 695 x 700/800	1450 x 695 x 700/800
Breite Ausschnitt	735	1060	1385
Tiefe Ausschnitt	670	670	670
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	0,70 m²	1,00 m²	2,40 m²
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	1440 W / 230 V	1840 W / 230 V	2400 W / 230 V
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+65 bis +85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	144 kg		
VERKLEIDUNG			
außen	Wannenverkleidung außen CHR		
innen	CNS DIN 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484510190	484510191	484510192
Verkaufspreis	**4.072,00 €**	**5.318,00 €**	**6.143,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00



Maßzeichnung

Modelle in eckig oder schräg führen wir auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf



WT G-87

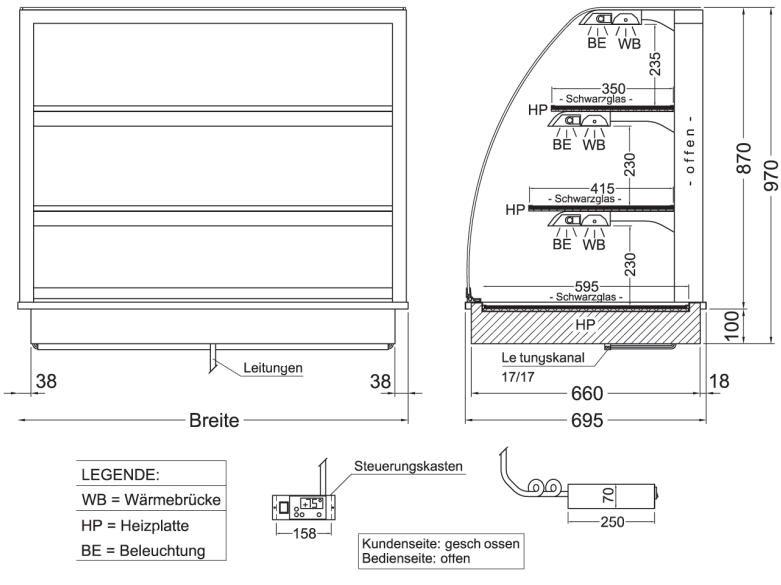
Einbau-Panorama-Wärmevitrinen Serie WT G-87

mit Halogenwärmebrücken und Warmhalteplatte
kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig offen

- Einbau-Panorama-Wärmevitrine mit 87 cm hohem Glasaufbau, Halogenwärmebrücken und Warmhalteplatten
- ideal zum Absenken in eine Ausgabe
- Wärmebrücke mit Quartz-Infrarot-Heizkörper pro Ausstellfläche in langwelliger Ausführung für gleichmäßige Wärme und Einhaltung der geforderten Kerntemperatur
- Ausstellfläche und 2 Zwischenetagen aus gehärtetem Schwarzglas mit unterhalb angeordneter Heizplatte und Edelstahlverkleidung
- zusätzliche Leuchtstoffröhren als Effekt für ein appetitanregendes Licht in Helligkeit und Farbe
- außen und innen Chromnickelstahl DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- umlaufender Einhängerand
- kundenseitig gebogene, abnehmbare Panoramaglasscheibe aus Sicherheitsglas, bedienungsseitig offen, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Temperaturbereich stufenlos über Elektronik regelbar, Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige im Klemmkasten, lose beigelegt

	WT G-2/1-87	WT G-3/1-87	WT G-4/1-87
	kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig offen		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 870/970	1125 x 695 x 870/970	1450 x 695 x 870/970
Breite Ausschnitt	735	1060	1385
Tiefe Ausschnitt	670	670	670
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	0,95 m^2	1,40 m^2	3,41 m^2
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	2900 W / 230 V	3150 W / 230 V	3450 W / 230 V
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+65 bis +85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
VERKLEIDUNG			
außen	Wannenverkleidung außen CHR		
innen	CNS DIN 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484510195	484510196	484510197
Verkaufspreis	**4.962,00 €**	**6.670,00 €**	**7.732,00 €**

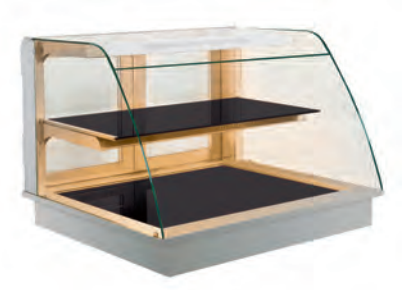
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00



Maßzeichnung

Modelle in eckig oder schräg führen wir auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



WT O-53

Einbau-Panorama-Wärmevitrinen Serie WT O-53

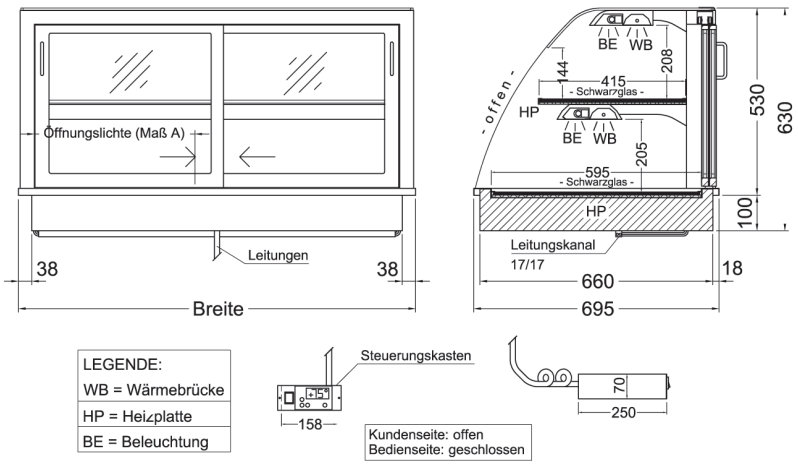
mit Halogenwärmebrücken und Warmhalteplatte

kundenseitig offen, bedienungsseitig Schiebegläser*

- Einbau-Panorama-Wärmevitrine mit 53 cm hohem Glasaufbau, Halogenwärmebrücken und Warmhalteplatten
- ideal zum Absenken in eine Ausgabe
- kundenseitig offen, bedienungsseitig Schiebetüren aus Isolierglas ohne Bodenschiene, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas (* Modell 80-53 mit Drehtüren, voll für GN 1/1 nutzbar)
- Wärmebrücke mit Quartz-Infrarot-Heizkörper pro Ausstellfläche in langwelliger Ausführung für gleichmäßige Wärme und Einhaltung der geforderten Kerntemperatur
- Ausstellfläche und 1 Zwischenetage aus gehärtetem Schwarzglas mit unterhalb angeordneter Heizplatte und Edelstahlverkleidung
- zusätzliche Leuchtstoffröhren als Effekt für ein appetitanregendes Licht in Helligkeit und Farbe
- außen und innen Chromnickelstahl DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- umlaufender Einhängerand
- Temperaturbereich stufenlos über Elektronik regelbar, Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige im Klemmkasten, lose beigelegt

	WT O-80-53	**WT O-112-53**	**WT O-145-53**
	kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren	kundenseitig offen, bedienungsseitig Schiebegläser	
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530/630	1125 x 695 x 530/630	1450 x 695 x 530/630
Breite Ausschnitt	735	1060	1385
Tiefe Ausschnitt	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	710	455	620
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	0,70 m²	1,00 m²	1,35 m²
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	1440 W / 230 V	1840 W / 230 V	2400 W / 230 V
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+65 bis +85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
VERKLEIDUNG			
außen	Wannenverkleidung außen CHR		
innen	CNS DIN 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484510220	484510221	484510222
Verkaufspreis	**3.853,00 €**	**5.136,00 €**	**6.087,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Hustenschutz für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484303894	240,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00



Maßzeichnung

Modelle in eckig oder schräg führen wir auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf



WT O-70

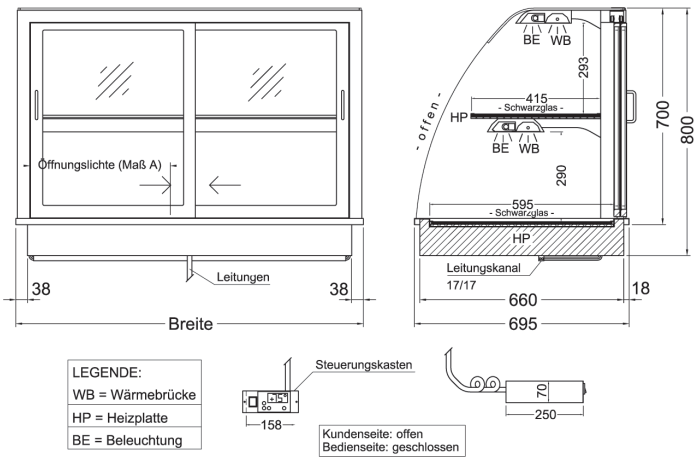
Einbau-Panorama-Wärmevitrinen Serie WT O-70

mit Halogenwärmebrücken und Warmhalteplatte
kundenseitig offen, bedienungsseitig Schiebegläser*

- Einbau-Panorama-Wärmevitrine mit 70 cm hohem Glasaufbau, Halogenwärmebrücken und Warmhalteplatten
- ideal zum Absenken in eine Ausgabe
- kundenseitig offen, bedienungsseitig Schiebetüren aus Isolierglas ohne Bodenschiene, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas (* Modell 80-70 mit Drehtüren, voll für GN 1/1 nutzbar)
- Wärmebrücke mit Quartz-Infrarot-Heizkörper pro Ausstellfläche in langwelliger Ausführung für gleichmäßige Wärme und Einhaltung der geforderten Kerntemperatur
- Ausstellfläche und 1 Zwischenetage aus gehärtetem Schwarzglas mit unterhalb angeordneter Heizplatte und Edelstahlverkleidung
- zusätzliche Leuchtstoffröhren als Effekt für ein appetitanregendes Licht in Helligkeit und Farbe
- außen und innen Chromnickelstahl DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- umlaufender Einhängerand
- Temperaturbereich stufenlos über Elektronik regelbar, Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige im Klemmkasten, lose beigelegt

	WT O-2/1-70	WT O-3/1-70	WT O-4/1-70
	kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren	kundenseitig offen, bedienungsseitig Schiebegläser	
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700/800	1125 x 695 x 700/800	1450 x 695 x 700/800
Breite Ausschnitt	735	1060	1385
Tiefe Ausschnitt	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	710	455	620
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	0,70 m²	0,70 m²	1,35 m²
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	1440 W / 230 V	1840 W / 230 V	2400 W / 230 V
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+65 bis +85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
VERKLEIDUNG			
außen	Wannenverkleidung außen CHR		
innen	CNS DIN 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484510230	484510231	484510232
Verkaufspreis	**4.398,00 €**	**5.743,00 €**	**6.635,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Hustenschutz für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484303894	240,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00



Maßzeichnung

Modelle in eckig oder schräg führen wir auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



WT O-87

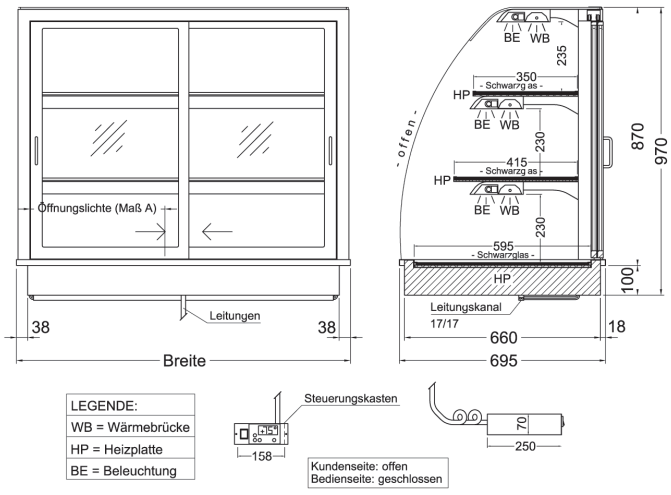
Einbau-Panorama-Wärmevitrinen Serie WT O-87

mit Halogenwärmebrücken und Warmhalteplatte
kundenseitig offen, bedienungsseitig Schiebegläser*

- Einbau-Panorama-Wärmevitrine mit 87 cm hohem Glasaufbau, Halogenwärmebrücken und Warmhalteplatten
- ideal zum Absenken in eine Ausgabe
- kundenseitig offen, bedienungsseitig Schiebetüren aus Isolierglas ohne Bodenschiene, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas (* Modell 80-87 mit Drehtüren, voll für GN 1/1 nutzbar)
- Wärmebrücke mit Quartz-Infrarot-Heizkörper pro Ausstellfläche in langwelliger Ausführung für gleichmäßige Wärme und Einhaltung der geforderten Kerntemperatur
- Ausstellfläche und 2 Zwischenetagen aus gehärtetem Schwarzglas mit unterhalb angeordneter Heizplatte und Edelstahlverkleidung
- zusätzliche Leuchtstoffröhren als Effekt für ein appetitanregendes Licht in Helligkeit und Farbe
- außen und innen Chromnickelstahl DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- umlaufender Einhängerand
- Temperaturbereich stufenlos über Elektronik regelbar, Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige im Klemmkasten, lose beigelegt

	WT O-2/1-87	**WT O-3/1-87**	**WT O-4/1-87**
	kundenseitig offen, bedienungsseitig Drehtüren	kundenseitig offen, bedienungsseitig Schiebegläser	
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 870/970	1125 x 695 x 870/970	1450 x 695 x 870/970
Breite Ausschnitt	735	1060	1385
Tiefe Ausschnitt	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	0,95 m²	1,40 m²	1,85 m²
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	2010 W / 230 V	3410 W / 400 V	3410 W / 400 V
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+65 bis +85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
VERKLEIDUNG			
außen	Wannenverkleidung außen CHR		
innen	CNS DIN 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484510235	484510236	484510237
Verkaufspreis	**5.344,00 €**	**7.183,00 €**	**8.326,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Hustenschutz für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter	484303894	240,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00



Maßzeichnung

Modelle in eckig oder schräg führen wir auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf



HOT MARIE 80-70
Gastronormbehälter und Deckel gehören nicht zum Lieferumfang

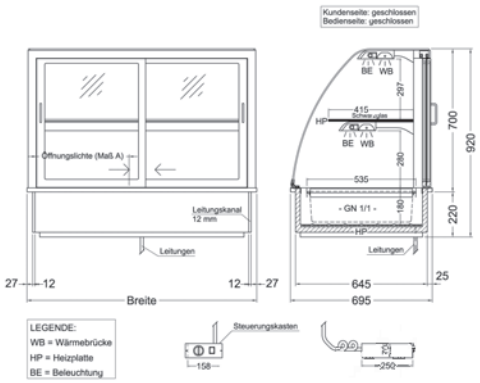
Einbau-Panorama-Wärmevitrinen Serie HOT Marie 70

mit Halogenwärmebrücken und einer Ausstellfläche für Schalen bis 150 mm Tiefe
kundenseitig Panoramascheibe, bedienungsseitig Schiebescheiben

- Einbau-Panorama-Wärmevitrine mit 70 cm hohem Glasaufbau
- Ausstattung mit Halogenwärmebrücken und einer Ausstellfläche für Schalen bis 150 mm Tiefe
- ideal zum Absenken in eine Ausgabe
- kundenseitig Panoramascheibe aus ESG-Glas, zur Reinigung abnehmbar, bedienungsseitig Schiebetüren aus Isolierglas ohne Bodenschiene, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas (* Modell 80-70 mit Drehtüren, voll für GN 1/1 nutzbar)
- Wärmebrücke mit Quartz-Infrarot-Heizkörper pro Ausstellfläche in langwelliger Ausführung für gleichmäßige trockene Wärme und Einhaltung der geforderten Kerntemperatur
- Ausstellfläche mit 180 mm tiefer Edelstahl-Innenwanne zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern bis 150 mm Schalentiefe
- 1 Zwischenetagen aus gehärtetem Schwarzglas mit unterhalb angeordneter Heizplatte und Edelstahlverkleidung
- zusätzliche Leuchtstoffröhren als Effekt für ein appetitanregendes Licht in Helligkeit und Farbe
- außen und innen Chromnickelstahl DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- umlaufender Einhängerand
- Temperaturbereich stufenlos über Drehregler regelbar

	HOT MARIE 80-70	HOT MARIE 112-70	HOT MARIE 145-70
	passend für GN 1/1 Schalen bis 150 mm Tiefe kundenseitig Panoramascheibe, bedienungsseitig Drehtüren	passend für GN 1/1 Schalen bis 150 mm Tiefe kundenseitig Panoramascheibe, bedienungsseitig Schiebescheiben	
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700/940	1125 x 695 x 700/940	1450 x 695 x 700/940
Breite Ausschnitt	735	1060	1385
Tiefe Ausschnitt	670	670	670
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	710	455	620
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	0,65 m^2	0,95 m^2	1,25 m^2
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	2240 W / 230 V	3200 W / 400 V	4300 W / 400 V
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+65 bis +85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
VERKLEIDUNG			
außen	Wannenverkleidung außen CHR		
innen	CNS DIN 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484510265	484510266	484510267
Verkaufspreis	**4.298,00 €**	**5.620,00 €**	**6.492,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Ceranplatte GN 1/1 für Ausstellfläche	484393920	247,00
Gastronorm Behälter GN 1/1 - 150, CNS	42211150	33,00
Gastronorm Behälter GN 1/1 - Deckel, transparent Polycarbonat	422111K	10,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Schiebegläser in verspiegelter Ausführung	484303999	42,00



Maßzeichnung

Modelle mit 530 mm oder 870 mm Höhe in rund, eckig oder schräg führen wir auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



HOT MARIE 80-70 offen
Gastronormbehälter und Deckel gehören nicht zum Lieferumfang

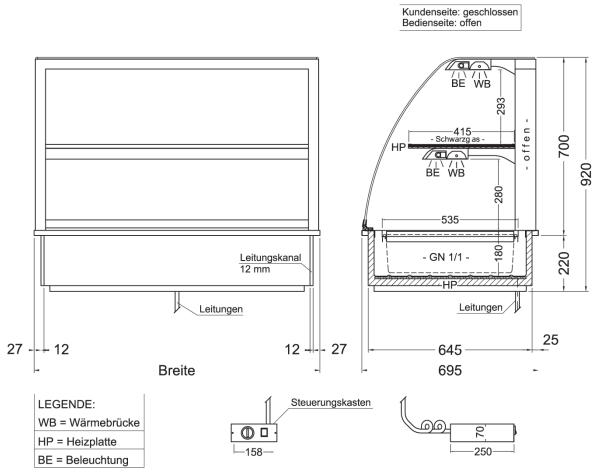
Einbau-Panorama-Wärmevitrinen Serie HOT Marie 70 offen

mit Halogenwärmebrücken und einer Ausstellfläche für Schalen bis 150 mm Tiefe
kundenseitig Panoramascheibe, bedienungsseitig offen

- Einbau-Panorama-Wärmevitrine mit 70 cm hohem Glasaufbau
- Ausstattung mit Halogenwärmebrücken und einer Ausstellfläche für Schalen bis 150 mm Tiefe
- ideal zum Absenken in eine Ausgabe
- kundenseitig Panoramascheibe aus ESG-Glas, zur Reinigung abnehmbar, bedienungsseitig offen, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Wärmebrücke mit Quartz-Infrarot-Heizkörper pro Ausstellfläche in langwelliger Ausführung für gleichmäßige trockene Wärme und Einhaltung der geforderten Kerntemperatur
- Ausstellfläche mit 180 mm tiefer Edelstahl-Innenwanne zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern bis 150 mm Schalentiefe
- 1 Zwischenetagen aus gehärtetem Schwarzglas mit unterhalb angeordneter Heizplatte und Edelstahlverkleidung
- zusätzliche Leuchtstoffröhren als Effekt für ein appetitanregendes Licht in Helligkeit und Farbe
- außen und innen Chromnickelstahl DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- umlaufender Einhängerand
- Temperaturbereich stufenlos über Drehregler regelbar

	HOT MARIE 80-70 offen	**HOT MARIE 112-70 offen**	**HOT MARIE 145-70 offen**
	passend für GN 1/1 Schalen bis 150 mm Tiefe kundenseitig Panoramascheibe, bedienungsseitig offen	passend für GN 1/1 Schalen bis 150 mm Tiefe kundenseitig Panoramascheibe, bedienungsseitig offen	
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700/940	1125 x 695 x 700/940	1450 x 695 x 700/940
Breite Ausschnitt	735	1060	1385
Tiefe Ausschnitt	670	670	670
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	0,65 m^2	0,95 m^2	1,25 m^2
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	2440 W / 230 V	3500 W / 400 V	4700 W / 400 V
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+65 bis +85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
VERKLEIDUNG			
außen	Wannenverkleidung außen CHR		
innen	CNS DIN 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	484510275	484510276	484510277
Verkaufspreis	**4.298,00 €**	**5.620,00 €**	**6.492,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Ceranplatte GN 1/1 für Ausstellfläche	484393920	247,00
Gastronorm Behälter GN 1/1 - 150, CNS	42211150	33,00
Gastronorm Behälter GN 1/1 - Deckel, transparent Polycarbonat	422111K	10,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00



Maßzeichnung

Modelle mit 530 mm oder 870 mm Höhe in rund, eckig oder schräg führen wir auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf



Panorama-Kühlvitrine Serie SNACK LINE COLD (Unterbau nicht im Lieferumfang enthalten)



Panorama-Kombivitrine (umschaltbar +/-) Serie SNACK LINE SWITCH (Unterbau nicht im Lieferumfang enthalten)

Panorama-Vitrinenserie SNACK LINE

wahlweise in den steckerfertigen Ausführungen
Kühlvitrine SNACK LINE COLD
Kombivitrine +/- SNACK LINE SWITCH

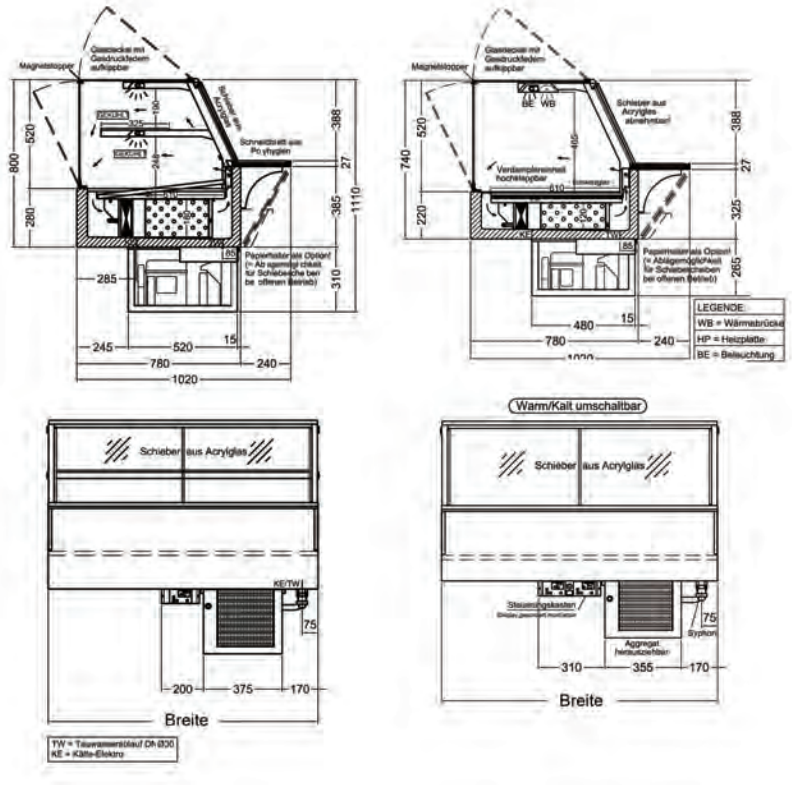
- **Allgemeine Ausstattungsmerkmale der Serie SNACK LINE**
- steckerfertige Ausführungen ideal zur Ausstellung von Euronorm-Blechen
- Ausstattung bedienseitig jeweils mit herausnehmbaren Schiebegläsern
- kundenseitig Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, nach vorne kippbar
- Deckglas mit Gasdruckfedern hochklappbar
- Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung je Etage waagerecht und geschützt angeordnet
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf HD 30
- Luftleitbleche kipp- und aushängbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler der Lüfter sowie für die Montage in die Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)

Panorama-Kühlvitrine Serie SNACK LINE COLD

- innen Chromnickelstahl 1.4301, Außengehäuse aus Chromstahl
- höhenverstellbaren Einlegeböden 400 x 600 mm
- höhenverstellbares Zwischenbord
- Innenbeleuchtung je Etage waagerecht und geschützt angeordnet
- großflächig, beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft - zum Reinigen hochklappbar
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- Zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach für Servicezwecke leicht herausziehbar.

Panorama-Kombivitrine (umschaltbar +/-) Serie SNACK LINE SWITCH

- innen Chromnickelstahl 1.4301, Außengehäuse aus Chromstahl
- tiefgezogene Innenwanne mit 3-seitigem Gefälle in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf HD 30
- Ceran-Wärmeplatte stufenlos regelbar, hochklappbar
- Infrarotwärmestrahler dimmbar
- großflächig, beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft - zum Reinigen hochklappbar
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige inkl. Drehzahlregler der Lüfter sowie für die Montage in die Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung)
- Zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach für Servicezwecke leicht herausziehbar.



Die Serie SNACK LINE lässt sich optimal unter den Modellen COLD (kalt), SWITCH (kalt & warm). Durch den Sockelaufbau lassen sich die Modelle ideal in eine Thekenzeile einbinden und verkleiden.

Panorama-Vitrinenserie SNACK LINE

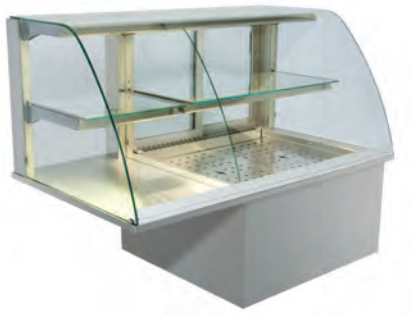
wahlweise in den steckerfertigen Ausführungen
Kühlvitrine SNACK LINE COLD
Kombivitrine +/- SNACK LINE SWITCH

	SNACK LINE COLD 2-E	SNACK LINE COLD 3-E	SNACK LINE SWITCH GE-88-74-E	SNACK LINE SWITCH GE-128-74-E
	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Euronorm 600 x 400 mm	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Euronorm 600 x 400 mm
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	880 x 780/1020 x 880/1110	1285 x 780/1020 x 880/1110	880 x 780 x 740/1005	1285 x 780 x 740/1005
innen (B x T x H)	810 x 610 x 50	1215 x 610 x 50	810 x 610	1215 x 610
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	390	590	390	590
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,75 m^2	1,15 m^2	0,49 m^2	0,73 m^2
Fassungsvermögen	2 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm	3 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm	2 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm	3 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	546 W / 230 V	642 W / 230 V	556+1500 W / 230 V	654+2100 W / 230 V
Kälteleistung	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a			
Energieverbrauch	7,86 kWh/ 24h	9,24 kWh/ 24h	7,86 kWh/ 24h	
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		+65 bis +85 °C +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	182 kg	246 kg	182 kg	246 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484306050	484306051	484511450	484511451
Verkaufspreis	**6.461,00 €**	**7.489,00 €**	**7.683,00 €**	**8.632,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Einlegeboden, höhenverstellbar schräge Präsentation, 400x600 p. Stk.	484253677	106,00
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Papierhalter für Typ 2E	484301885	121,00
Papierhalter für Typ 3E	484301886	176,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Schiebegläser in verspiegelter Ausführung	484303999	42,00
Schiebegläser selbstschließend	484303898	462,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00



COMBI-LINE KGU GR-53 (kalt & neutral)
steckerfertig



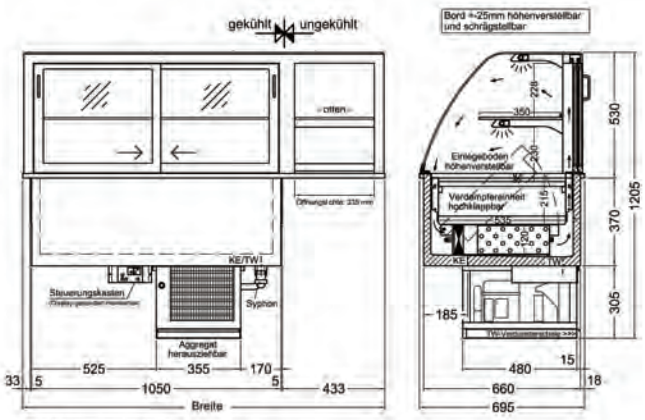
COMBI-LINE KGU GR-53 (kalt & neutral)
zentralgekühlt

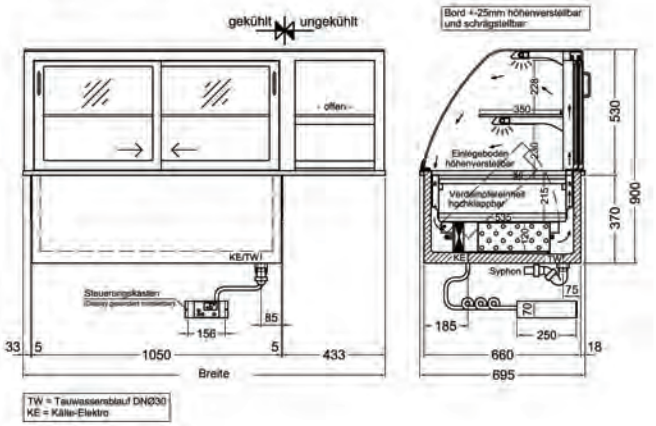
Kombinationsvitrinen Serie COMBI-LINE KGU GR-53 (kalt & neutral)

wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung

Ausstattung links gekühlte-, rechts ungekühlte Präsentationsvitrine

- Kombinationsvitrine COMBI-LINE KGU GR-53
- wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung
- Aufbau 53 cm hoch, links mit gekühlter- und rechts mit ungekühlter Präsentationsvitrine
- kundenseitig mit Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, abnehmbar
- Bedienerseite im Kälteteil mit Schiebetüren aus Isolierglas – ohne Bodenschiene, ungekühlter Teil offen
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf HD 30
- Seitenscheiben und 1 höhenverstell- und schrägstellbares Zwischenbord aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung je Etage waagerecht und geschützt angeordnet
- großflächig, beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft - zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung
- steckerfertig mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung
  zentralgekühlt mit automatischer Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- steckerfertig mit unterhalb angeordnetem zwangsbelüftetem Kälteaggregat
  externer Kälteanschluss: mit E-Ventil (R 134 a) und Steuerung, Leitungen herausgeführt





Optimale Warenpräsentation in einem Gerät als ideale Lösung für z. B. Kaffeehäuser oder Shops. Die COMBI-LINE Modelle erhalten Sie auf Anfrage natürlich auch als Standmodell.

Kombinationsvitrinen Serie COMBI-LINE KGU GR-53 (kalt & neutral)

wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung

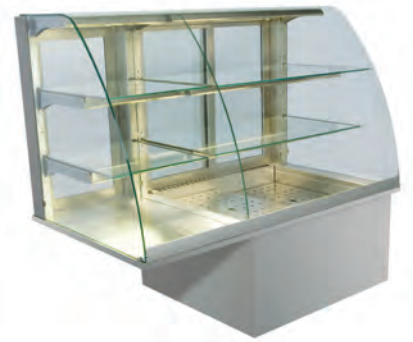
Ausstattung links gekühlte-, rechts ungekühlte Präsentationsvitrine

	KGU GR-120-53-E	KGU GR-152-53-E	KGU GR-120-53-Z	KGU GR-152-53-Z
	steckerfertige Version, links gekühlte-, rechts ungekühlte Präsentationsvitrine		zentralgekühlte Version, links gekühlte-, rechts ungekühlte Präsentationsvitrine	
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1200 x 695 x 530	1525 x 695 x 530	1200 x 695 x 530	1525 x 695 x 530
Breite Ausschnitt	740	1065	740	1065
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	kalt: 0,60 / neutral: 0,34 m^2	kalt: 0,90 / neutral: 0,34 m^2	kalt: 0,60 / neutral: 0,34 m^2	kalt: 0,90 / neutral: 0,34 m^2
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	400 W / 230 V	577 W / 230 V	85 W / 230 V	107 W / 230 V
Kälteleistung	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C		
Kältemittel / Menge	R 134 a		Expansionsventil R 134 a vorinstalliert	
Energieverbrauch	4,62 kWh/ 24h	5,33 kWh/ 24h		
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	125 kg	164 kg	97 kg	132 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484510350	484510351	484510355	484510356
Verkaufspreis	**5.467,00 €**	**6.249,00 €**	**4.498,00 €**	**5.249,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Schiebegläser in verspiegelter Ausführung	484303999	42,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00



COMBI-LINE KGU GR-70 (kalt & neutral) steckerferig



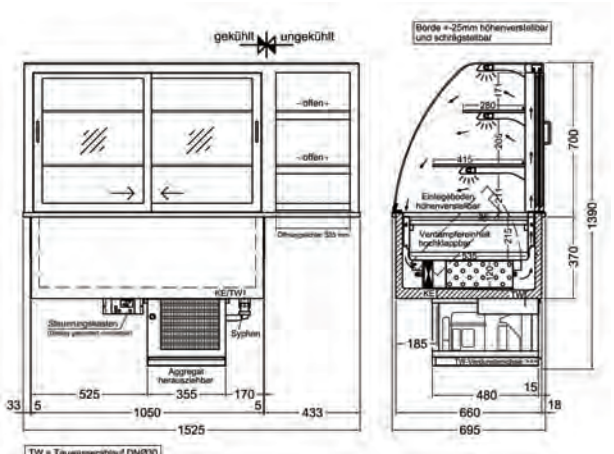
COMBI-LINE KGU GR-70 (kalt & neutral) zentralgekühlt

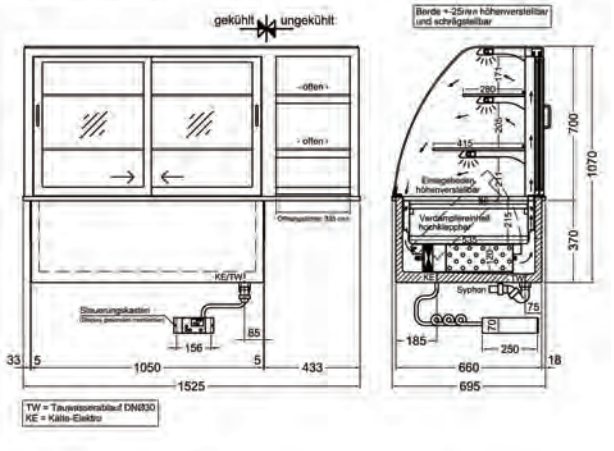
Kombinationsvitrinen Serie COMBI-LINE KGU GR-70 (kalt & neutral)

wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung

Ausstattung links gekühlte-, rechts ungekühlte Präsentationsvitrine

- Kombinationsvitrine COMBI-LINE KGU GR-70
- wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung
- Aufbau 70 cm hoch, links mit gekühlter- und rechts mit ungekühlter Präsentationsvitrine
- kundenseitig mit Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, abnehmbar
- Bedienerseite im Kälteteil mit Schiebetüren aus Isolierglas – ohne Bodenschiene, ungekühlter Teil offen
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf HD 30
- Seitenscheiben und 2 höhen- und schrägstellbare Zwischenborde aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung je Etage waagerecht und geschützt angeordnet
- großflächig, beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft - zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung
- steckerfertig mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung
  zentralgekühlt mit automatischer Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- steckerfertig mit unterhalb angeordnetem zwangsbelüftetem Kälteaggregat
  externer Kälteanschluss: mit E-Ventil (R 134 a) und Steuerung, Leitungen herausgeführt





Optimale Warenpräsentation in einem Gerät als ideale Lösung für z. B. Kaffeehäuser oder Shops. Die COMBI-LINE Modelle erhalten Sie auf Anfrage natürlich auch als Standmodell.

Kombinationsvitrinen Serie COMBI-LINE KGU GR-70 (kalt & neutral)

wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung

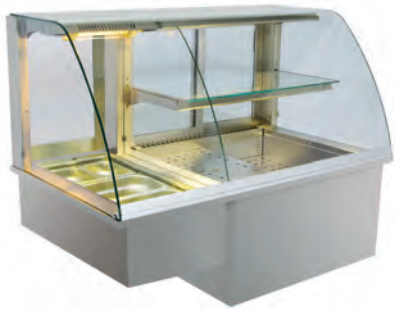
Ausstattung links gekühlte-, rechts ungekühlte Präsentationsvitrine

	KGU GR-120-70-E	KGU GR-152-70-E	KGU GR-120-70-Z	KGU GR-152-70-Z
	steckerfertige Version, links gekühlte-, rechts ungekühlte Präsentationsvitrine		zentralgekühlte Version, links gekühlte-, rechts ungekühlte Präsentationsvitrine	
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1200 x 695 x 700	1525 x 695 x 700	1200 x 695 x 700	1525 x 695 x 700
Breite Ausschnitt	740	1065	740	1065
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	kalt: 0,85 / neutral: 0,47 m²	kalt: 1,25 / neutral: 0,47 m²	kalt: 0,85 / neutral: 0,47 m²	kalt: 1,25 / neutral: 0,47 m²
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	568 W / 230 V	598 W / 230 V	98 W / 230 V	128 W / 230 V
Kälteleistung	400 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	400 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a		Expansionsventil R 134 a vorinstalliert	
Energieverbrauch	5,47 kWh/ 24h	7,80 kWh/ 24h		
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	125 kg	164 kg	97 kg	132 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484510360	484510361	484510365	484510366
Verkaufspreis	**6.265,00 €**	**7.260,00 €**	**5.264,00 €**	**6.126,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Schiebegläser in verspiegelter Ausführung	484303999	42,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00



COMBI-LINE KGW GR-53 (kalt & warm) steckerfertig



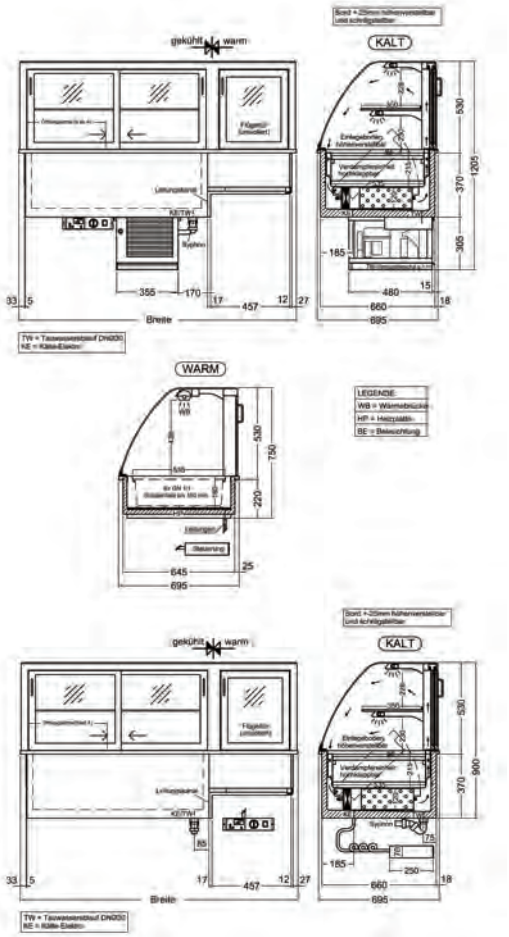
COMBI-LINE KGW GR-53 (kalt & warm) zentralgekühlt

Kombinationsvitrinen Serie COMBI-LINE KGW GR-53 (kalt & warm)

wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung

Ausstattung links gekühlte-, rechts warme Präsentationsvitrine

- Kombinationsvitrine COMBI-LINE KGW GR-53
- wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung
- Aufbau 53 cm hoch, links mit gekühlter- und rechts mit warmer Präsentationsvitrine
- kundenseitig mit Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, abnehmbar
- Bedienerseite im Kälteteil mit Schiebetüren aus Isolierglas – ohne Bodenschiene, warmer Teil mit Flügeltür
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf HD 30
- Seitenscheiben und 1 höhenverstell- und schrägstellbares Zwischenbord aus Sicherheitsglas im Kühlabteil
- Innenbeleuchtung je Etage waagerecht und geschützt angeordnet
- Wärmeelement mit dimmbaren Infrarot-Wärmestrahlern und trockener Bain Marie passend für Gastronorm 1/1 bis Schalentiefe 150 mm
- großflächig, beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft - zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung
- steckerfertig mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung zentralgekühlt mit automatischer Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- steckerfertig mit unterhalb angeordnetem zwangsbelüftetem Kälteaggregat
  externer Kälteanschluss: mit E-Ventil (R 134 a) und Steuerung, Leitungen herausgeführt



Optimale Warenpräsentation in einem Gerät als ideale Lösung für z. B. Kaffeehäuser oder Shops. Die COMBI-LINE Modelle erhalten Sie auf Anfrage natürlich auch als Standmodell.

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Kombinationsvitrinen Serie COMBI-LINE KGW GR-53 (kalt & warm)

wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung

Ausstattung links gekühlte-, rechts warme Präsentationsvitrine

	KGW GR-127-53-E	KGW GR-160-53-E	KGW GR-127-53-Z	KGW GR-160-53-Z
	steckerfertige Version, links gekühlte-, rechts warme Präsentationsvitrine		zentrakgekühlte Version, links gekühlte-, rechts warme Präsentationsvitrine	
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1275 x 695 x 530	1600 x 695 x 530	1275 x 695 x 530	1600 x 695 x 530
Breite Ausschnitt	1225	1550	1225	1550
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	kalt: 0,60 / warm: 0,20 m^2	kalt: 0,90 / warm: 0,20 m^2	kalt: 0,60 / neutral: 0,20 m^2	kalt: 0,90 / neutral: 0,20 m^2
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	400+1250 W / 230 V	577+1250 W / 230 V	85+1250 W / 230 V	107+1250 W / 230 V
Kälteleistung	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a		Expansionsventil R 134 a vorinstalliert	
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+65 bis +85 °C +5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	125 kg	164 kg	97 kg	132 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484510370	484510371	484510375	484510376
Verkaufspreis	**7.269,00 €**	**8.069,00 €**	**6.282,00 €**	**7.048,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Schiebegläser in verspiegelter Ausführung	484303999	42,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00



COMBI-LINE KGW GR-70 (kalt & warm) steckerfertig



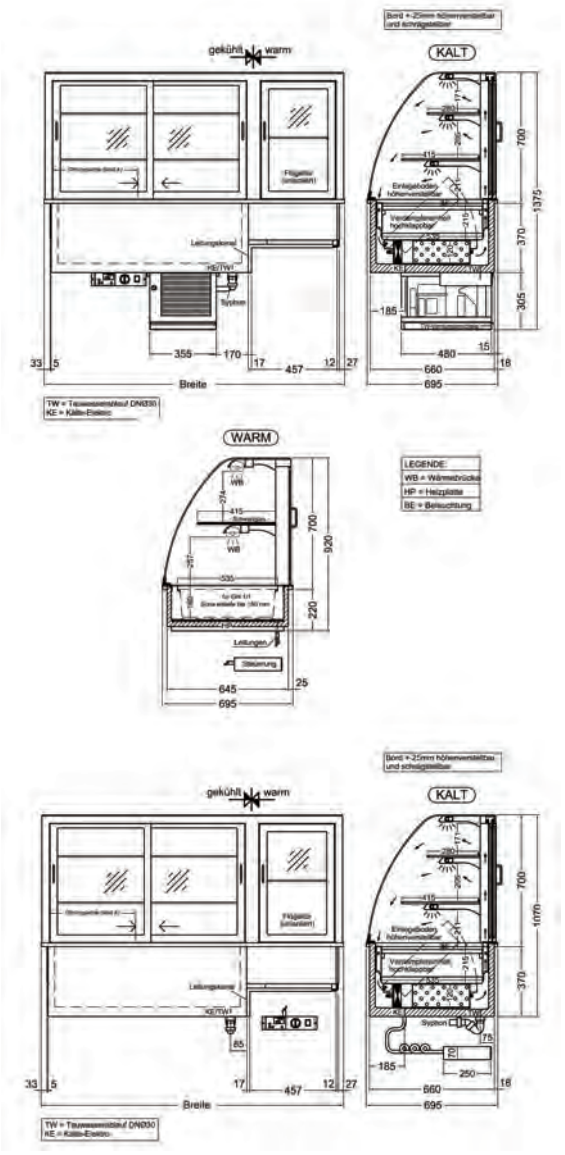
COMBI-LINE KGW GR-70 (kalt & warm) zentralgekühlt

Kombinationsvitrinen Serie COMBI-LINE KGW GR-70 (kalt & warm)

wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung

Ausstattung links gekühlte-, rechts warme Präsentationsvitrine

- Kombinationsvitrine COMBI-LINE KGW GR-70
- wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung
- Aufbau 70 cm hoch, links mit gekühlter- und rechts mit warmer Präsentationsvitrine
- kundenseitig mit Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, abnehmbar
- Bedienerseite im Kälteteil mit Schiebetüren aus Isolierglas – ohne Bodenschiene, warmer Teil mit Flügeltür
- außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung mit Tauwasserablauf HD 30
- Seitenscheiben und 2 höhenverstell- und schrägstellbaree Zwischenborde aus Sicherheitsglas im Kühlabteil
- Innenbeleuchtung je Etage waagerecht und geschützt angeordnet
- Wärmeelement mit dimmbaren Infrarot-Wärmestrahlern und trockener Bain Marie passend für Gastronorm 1/1 bis Schalentiefe 150 mm
- großflächig, beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft - zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung
- steckerfertig mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung zentralgekühlt mit automatischer Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderzubehör
- Lüfter in Niederspannungs- Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) ist zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- steckerfertig mit unterhalb angeordnetem zwangsbelüftetem Kälteaggregat



Optimale Warenpräsentation in einem Gerät als ideale Lösung für z. B. Kaffeehäuser oder Shops. Die COMBI-LINE Modelle erhalten Sie auf Anfrage natürlich auch als Standmodell.

Kombinationsvitrinen Serie COMBI-LINE KGW GR-70 (kalt & warm)

wahlweise steckerfertige oder zentralgekühlte Ausführung

Ausstattung links gekühlte-, rechts warme Präsentationsvitrine

	KGW GR-127-70-E	KGW GR-160-70-E	KGW GR-127-70-Z	KGW GR-160-70-Z
	steckerfertige Version, links gekühlte-, rechts warme Präsentationsvitrine		zentrakgekühlte Version, links gekühlte-, rechts warme Präsentationsvitrine	
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1275 x 695 x 700	1600 x 695 x 700	1275 x 695 x 700	1600 x 695 x 700
Breite Ausschnitt	1225	1550	1225	1550
Tiefe Ausschnitt	670	670	670	670
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	kalt: 0,55 / warm: 0,35 m^2	kalt: 1,25 / warm: 0,37 m^2	kalt: 0,55 / warm: 0,35 m^2	kalt: 1,25 / warm: 0,37 m^2
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	568+1750 W / 230 V	598+1750 W / 230 V	98+1750 W / 230 V	128+1750 W / 230 V
Kälteleistung	400 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	400 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a		Expansionsventil R 134 a vorinstalliert	
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+65 bis +85 °C +5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %-85 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	125 kg	164 kg	97 kg	132 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Wannenverkleidung außen CHR			
innen	CNS DIN 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484510380	484510381	484510385	484510386
Verkaufspreis	**8.523,00 €**	**9.538,00 €**	**7.498,00 €**	**8.382,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00
Schiebegläser in verspiegelter Ausführung	484303999	42,00
Tauwasserschale für ca. 12 Liter	484253655	80,00



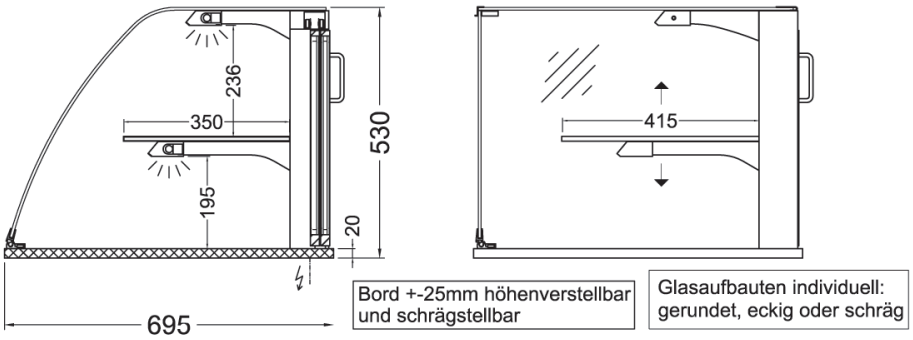
GUK-53
530 mm Höhe, kundenseitig Panoramascheibe, bedienseitig Schiebetüren

Ungekühlter Glasaufbau Serie GUK-53

530 mm Höhe, kundenseitig Panoramascheibe, bedienseitig Schiebetüren

- ungekühlter Glasaufbau in 530 mm Höhe
- Kundenseite mit Panoramascheibe, zur Reinigung abnehmbar, Bedienseite mit Schiebetüren aus Isolierglas
- 1 Zwischenetage und Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung je Etage waagerecht und geschützt angeordnet
  Leuchtmittel weiß, alternativ auf Anfrage auch bäckerfarben
- Innenraum für GN 1/1 geeignet
  bei GN 1/1 Bestückung für 80er-Vitrine sind Flügeltüren notwendig (kein Aufpreis)
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Bodenplatte geschlossen
- elektrische Verkabelung nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter

	GUK 2/1-53	GUK 3/1-53	GUK 4/1-53	GUK 5/1-53
	kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig Schiebetüren			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530	1125 x 695 x 530	1450 x 695 x 530	1775 x 695 x 530
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	113 kg / 88 kg	145 kg / 120 kg	177 kg / 157 kg	209 kg / 179 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484310500	484310501	484310502	484310503
Verkaufspreis	**2.404,00 €**	**2.834,00 €**	**3.371,00 €**	**3.816,00 €**



Maßzeichnung

Modelle in eckig oder schräg führen wir auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



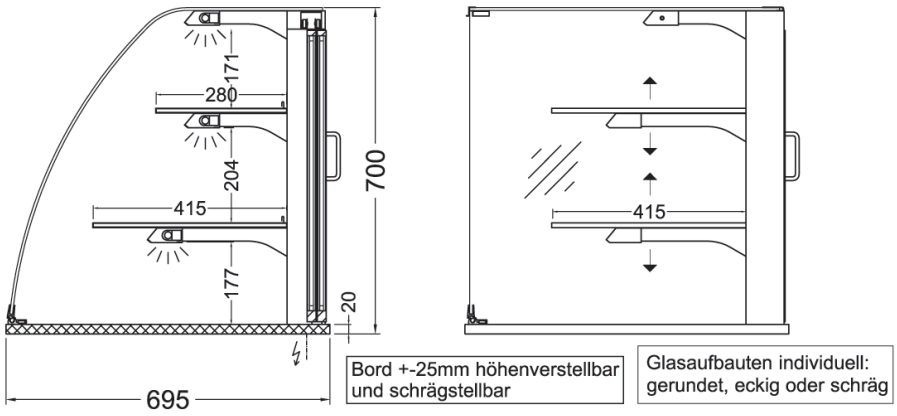
GUK-70
700 mm Höhe, kundenseitig Panoramascheibe, bedienseitig Schiebetüren

Ungekühlter Glasaufbau Serie GUK-70

700 mm Höhe, kundenseitig Panoramascheibe, bedienseitig Schiebetüren

- ungekühlter Glasaufbau in 700 mm Höhe
- Kundenseite mit Panoramascheibe, zur Reinigung abnehmbar, Bedienseite mit Schiebetüren aus Isolierglas
- 2 Zwischenetagen und Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung je Etage waagerecht und geschützt angeordnet
  Leuchtmittel weiß, alternativ auf Anfrage auch bäckerfarben
- Innenraum für GN 1/1 geeignet
  bei GN 1/1 Bestückung für 80er-Vitrine sind Flügeltüren notwendig (kein Aufpreis)
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Bodenplatte geschlossen
- elektrische Verkabelung nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter

	GUK 2/1-70	GUK 3/1-70	GUK 4/1-70	GUK 5/1-70
	700 mm Höhe, kundenseitig Panoramascheibe, bedienseitig Schiebetüren			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700	1125 x 695 x 700	1450 x 695 x 700	1775 x 695 x 700
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	780
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	125 kg / 100 kg	153 kg / 133 kg	180 kg / 155 kg	220 kg / 190 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484310510	484310511	484310512	484310513
Verkaufspreis	**2.899,00 €**	**3.397,00 €**	**3.875,00 €**	**4.296,00 €**



Maßzeichnung

Modelle in eckig oder schräg führen wir auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf



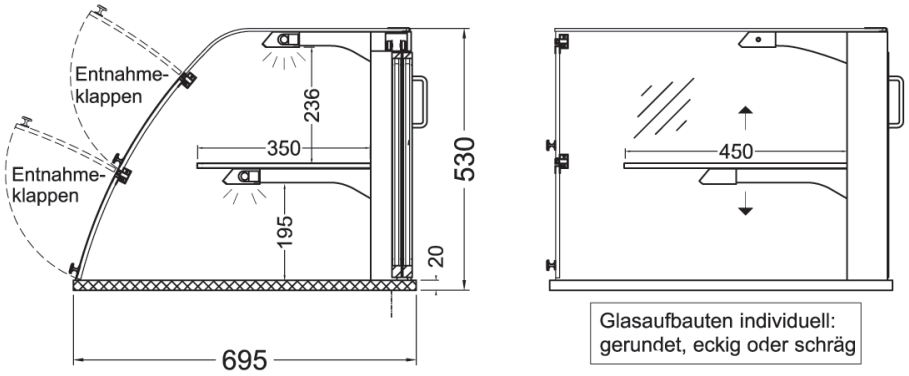
GUK-KL-53
530 mm Höhe, kundenseitig
SB-Entnahmeklappen, bedienseitig Schiebetüren

Ungekühlter Glasaufbau Serie GUK-KL-53

530 mm Höhe, kundenseitig SB-Entnahmeklappen, bedienseitig Schiebetüren

- ungekühlter Glasaufbau in 530 mm Höhe
- Kundenseite mit Entnahmeklappen aus Acrylglas, Bedienseite mit Schiebetüren aus Isolierglas
- 1 Zwischenetage und Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung je Etage waagerecht und geschützt angeordnet
  Leuchtmittel weiß, alternativ auf Anfrage auch bäckerfarben
- Innenraum für GN 1/1 geeignet
  bei GN 1/1 Bestückung für 80er-Vitrine sind Flügeltüren notwendig (kein Aufpreis)
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Bodenplatte geschlossen
- elektrische Verkabelung nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter

	GUK-KL 2/1-53	**GUK-KL 3/1-53**	**GUK-KL 4/1-53**	**GUK-KL 5/1-53**
	kundenseitig 4 Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebegläser	kundenseitig 6 Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebegläser	kundenseitig 8 Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebegläser	kundenseitig 10 Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebegläser
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530	1125 x 695 x 530	1450 x 695 x 530	1775 x 695 x 530
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	113 kg / 88 kg	145 kg	177 kg	209 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484310530	484310531	484310532	484310533
Verkaufspreis	**3.081,00 €**	**3.698,00 €**	**4.299,00 €**	**4.947,00 €**



Maßzeichnung

Modelle in eckig oder schräg führen wir auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf



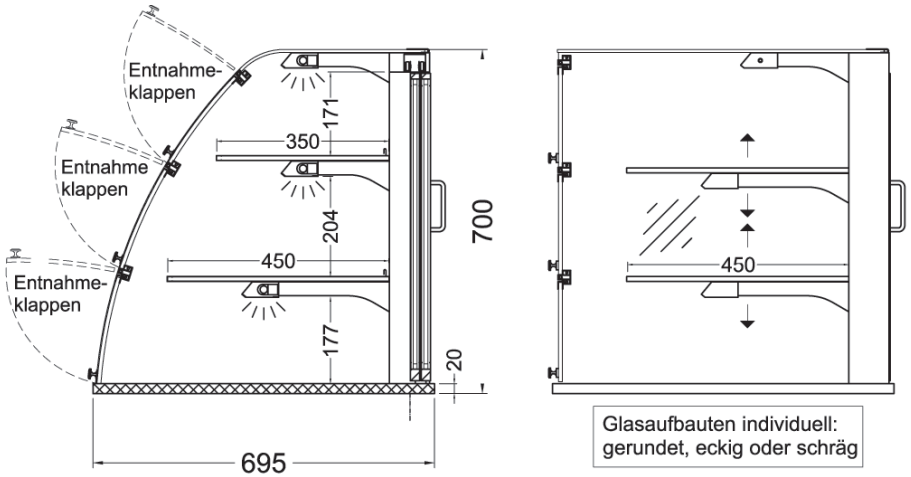
GUK-KL-70
700 mm Höhe, kundenseitig
SB-Entnahmeklappen, bedienseitig Schiebetüren

Ungekühlter Glasaufbau Serie GUK-KL-70

700 mm Höhe, kundenseitig SB-Entnahmeklappen, bedienseitig Schiebetüren

- ungekühlter Glasaufbau in 700 mm Höhe
- Kundenseite mit Entnahmeklappen aus Acrylglas, Bedienseite mit Schiebetüren aus Isolierglas
- 2 Zwischenetagen und Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung je Etage waagerecht und geschützt angeordnet
  Leuchtmittel weiß, alternativ auf Anfrage auch bäckerfarben
- Innenraum für GN 1/1 geeignet
  bei GN 1/1 Bestückung für 80er-Vitrine sind Flügeltüren notwendig (kein Aufpreis)
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Bodenplatte geschlossen
- elektrische Verkabelung nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter

	GUK-KL 2/1-70	**GUK-KL 3/1-70**	**GUK-KL 4/1-70**	**GUK-KL 5/1-70**
	kundenseitig 6 Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebegläser	kundenseitig 9 Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebegläser	kundenseitig 12 Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebegläser	kundenseitig 15 Entnahmeklappen, bedienungsseitig Schiebegläser
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700	1125 x 695 x 700	1450 x 695 x 530	1775 x 695 x 530
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	125 kg	153 kg	180 kg	220 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484310540	484310541	484310542	484310543
Verkaufspreis	**3.907,00 €**	**4.571,00 €**	**5.259,00 €**	**5.960,00 €**



Maßzeichnung

Modelle in eckig oder schräg führen wir auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf



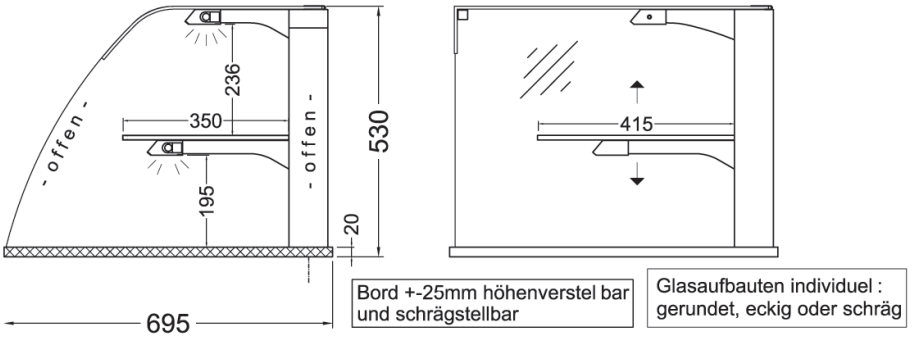
GUK-O-53
530 mm Höhe, kundenseitig offen, bedienseitig offen

Ungekühlter Glasaufbau Serie GUK-O-53

530 mm Höhe, kundenseitig offen, bedienseitig offen

- ungekühlter Glasaufbau in 530 mm Höhe
- Kundenseite offen, Bedienseite offen
- 1 Zwischenetage und Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung je Etage waagerecht und geschützt angeordnet
  Leuchtmittel weiß, alternativ auf Anfrage auch bäckerfarben
- Innenraum für GN 1/1 geeignet
  bei GN 1/1 Bestückung für 80er-Vitrine sind Flügeltüren notwendig (kein Aufpreis)
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Bodenplatte geschlossen
- elektrische Verkabelung nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter

	GUK-O 2/1-53	GUK-O 3/1-53	GUK-O 4/1-53	GUK-O 5/1-53
	kundenseitig offen, bedienungsseitig offen			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530	1125 x 695 x 530	1450 x 695 x 530	1775 x 695 x 530
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	113 kg	145 kg	177 kg	209 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484310560	484310561	484310562	484310563
Verkaufspreis	**2.260,00 €**	**2.665,00 €**	**3.168,00 €**	**3.588,00 €**



Maßzeichnung

Modelle in eckig oder schräg führen wir auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



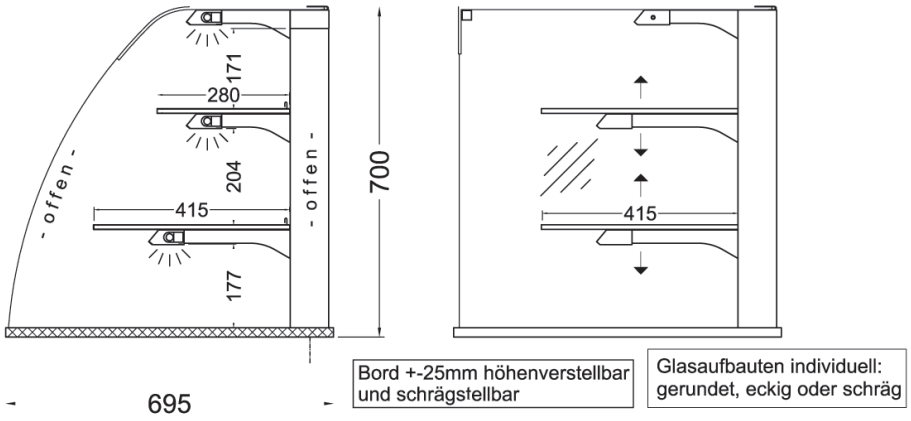
GUK-O-70
700 mm Höhe, kundenseitig offen, bedienseitig offen

Ungekühlter Glasaufbau Serie GUK-O-70

700 mm Höhe, kundenseitig offen, bedienseitig offen

- ungekühlter Glasaufbau in 700 mm Höhe
- Kundenseite offen, Bedienseite offen
- 2 Zwischenetagen und Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung je Etage waagerecht und geschützt angeordnet
  Leuchtmittel weiß, alternativ auf Anfrage auch bäckerfarben
- Innenraum für GN 1/1 geeignet
  bei GN 1/1 Bestückung für 80er-Vitrine sind Flügeltüren notwendig (kein Aufpreis)
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Bodenplatte geschlossen
- elektrische Verkabelung nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter

	GUK-O 2/1-70	GUK-O 3/1-70	GUK-O 4/1-70	GUK-O 5/1-70
	kundenseitig offen, bedienungsseitig offen			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700	1125 x 695 x 700	1450 x 695 x 700	1775 x 695 x 700
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	125 kg	153 kg	180 kg	220 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484310570	484310571	484310572	484310573
Verkaufspreis	**2.794,00 €**	**3.262,00 €**	**3.719,00 €**	**4.125,00 €**



Maßzeichnung

Modelle in eckig oder schräg führen wir auf Anfrage.
Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf



EB 100 V



Farbvarianten

Panorama-Kühlvitrine EB 100 V

Ausstattung mit 3 verstellbaren Glasetagen

- steckerfertige Panorama-Kühlvitrine mit 4-seitigem Glaseinblick
- Umluftkühlung; Innenraum mit 3 verstellbaren Glaszwischenetagen 345 x 350 mm
- Luftleitblenden für die Gewährleistung einer einheitlichen Temperatur im gesamten Innenraum
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung; helle Warenausleuchtung durch gekreuzte Anordnung der zwei Leuchtkörper, gesondert schaltbar
- Konstruktion aus silber lackiertem Aluminium gefertigt, Profile isoliert
- Innenverkleidung aus lichtgrauem Kunststoff
- 4 höhenverstellbare Stellfüße
- Tür mit Magnetdichtung und Türgriff aus Aluminium
- geräuscharmer Laufbetrieb durch Hochleistungskompressoren

	EB 100 V Ausstattung mit 3 verstellbaren Glasetagen
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	490 x 490 x 935
innen (B x T)	345 x 350
Tiefe bei geöffneter Tür	875
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	98 l
Ausstellfläche	3 Glasetage 345 x 350 mm, höhenverstellbar
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	120 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 150 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+4 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
relative Luftfeuchtigkeit	75 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	76 kg / 71 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Alu, silber lackiert (Code S02)
innen	Kunststoff in lichtgrau
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	054501800
Verkaufspreis	**1.433,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
EB 100 V	R-S01	Farbcode: S01- Bronze	1.433,00
EB 100 V	R-A10	Farbcode: A10- Stahl	1.730,00
EB 100 V	R-A11	Farbcode: A11- Chrom	1.730,00
EB 100 V	R-A12	Farbcode: A12- Messing	1.730,00
EB 100 V	R-D40	Farbcode: D40- Carrara Mamor weiß	1.899,00
EB 100 V	R-C31	Farbcode: C31- Buche	1.899,00
EB 100 V	R-C30	Farbcode: C30- Kirschrot	1.899,00
EB 100 V	R-C32	Farbcode: C32- Nussbaum hell	1.899,00
EB 100 V	R-E50	Farbcode: E50- Ulme rot	1.899,00
EB 100 V	R-C34	Farbcode: C34- Nussbaum dunkel	1.899,00
EB 100 V	R-D41	Farbcode: D41- Verdi Alpi Marmor	1.899,00
EB 100 V	R-B22	Farbcode: B22- Rosa	1.899,00
EB 100 V	R-B23	Farbcode: B23- Grün	1.899,00
EB 100 V	R-S02-S	Farbcode: S02- Silber inkl. Schloss	1.617,00
EB 100 V	R-S01-S	Farbcode: S01- Bronze inkl. Schloss	1.617,00
EB 100 V	R-A10-S	Farbcode: A10- Stahl inkl. Schloss	1.914,00
EB 100 V	R-A11-S	Farbcode: A11- Chrom inkl. Schloss	1.914,00
EB 100 V	R-A12-S	Farbcode: A12- Messing inkl. Schloss	1.914,00

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Panorama-Tiefkühlvitrine EB 100 S

Ausstattung mit 3 fixierten Verdampferrosten



EB 100 S



Farbvarianten

- steckerfertige Panorama-Tiefkühlvitrine mit 4-seitigem Glaseinblick
- stille Kühlung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- manuelle Abtauung
- mit 3 fixierten Verdampferrosten 300 x 340 mm
- helle Warenausleuchtung durch gekreuzte Anordnung der zwei Leuchtkörper, gesondert schaltbar
- Konstruktion aus silber lackiertem Aluminium gefertigt, Profile isoliert
- Innenverkleidung aus lichtgrauem Kunststoff
- 4 höhenverstellbare Stellfüße
- Tür mit Magnetdichtung und Türgriff aus Aluminium
- geräuscharmer Laufbetrieb durch Hochleistungskompressoren

	EB 100 S Ausstattung mit 3 fixierten Verdampferrosten
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	490 x 490 x 935
innen (B x T x H)	300 x 340
Tiefe bei geöffneter Tür	875
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	98 l
Ausstellfläche	3 Verdampferroste, feststehend
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	215 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a / 260 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -23 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
relative Luftfeuchtigkeit	40 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	74 kg / 69 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Alu, silber lackiert (Code S02)
innen	Kunststoff in lichtgrau
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	054501900
Verkaufspreis	**1.529,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
EB 100 S	R-S01	Farbcode: S01- Bronze	1.529,00
EB 100 S	R-A10	Farbcode: A10- Stahl	1.826,00
EB 100 S	R-A11	Farbcode: A11- Chrom	1.826,00
EB 100 S	R-A12	Farbcode: A12- Messing	1.826,00
EB 100 S	R-D40	Farbcode: D40- Carrara Mamor weiß	1.995,00
EB 100 S	R-C31	Farbcode: C31- Buche	1.995,00
EB 100 S	R-C30	Farbcode: C30- Kirschrot	1.995,00
EB 100 S	R-C32	Farbcode: C32- Nussbaum hell	1.995,00
EB 100 S	R-E50	Farbcode: E50- Ulme rot	1.995,00
EB 100 S	R-C34	Farbcode: C34- Nussbaum dunkel	1.995,00
EB 100 S	R-D41	Farbcode: D41- Verdi Alpi Marmor	1.995,00
EB 100 S	R-B22	Farbcode: B22- Rosa	1.995,00
EB 100 S	R-B23	Farbcode: B23- Grün	1.995,00
EB 100 S	R-S02-S	Farbcode: S02- Silber inkl. Schloss	1.713,00
EB 100 S	R-S01-S	Farbcode: S01- Bronze inkl. Schloss	1.713,00
EB 100 S	R-A10-S	Farbcode: A10- Stahl inkl. Schloss	2.010,00
EB 100 S	R-A11-S	Farbcode: A11- Chrom inkl. Schloss	2.010,00
EB 100 S	R-A12-S	Farbcode: A12- Messing inkl. Schloss	2.010,00



MN 270 V



Farbvarianten

Panorama-Kühlvitrine MN 270 V

Ausstattung mit 4 verstellbaren Glasetagen

- steckerfertige Panorama-Kühlvitrine mit 5-seitigem Glaseinblick
- Umluftkühlung
- Innenraum mit 4 fixierten Glaszwischenetagen 665 x 420 mm, Abstand 145 mm
- Luftleitblenden für die Gewährleistung einer einheitlichen Temperatur im gesamten Innenraum
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung
- helle Warenausleuchtung durch gekreuzte Anordnung der zwei Leuchtkörper, gesondert schaltbar
- Konstruktion aus silber lackiertem Aluminium gefertigt, Profile isoliert
- Innenverkleidung aus lichtgrauem Kunststoff
- 4 höhenverstellbare Stellfüße
- Tür mit Magnetdichtung und Türgriff aus Aluminium
- geräuscharmer Laufbetrieb durch Hochleistungskompressoren

	MN 270 V Ausstattung mit 4 verstellbaren Glasetagen
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	810 x 620 x 1230
Tiefe bei geöffneter Tür	1290
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	264 l
Ausstellfläche	4 fixierte Glaszwischenetagen 665 x 420 mm (Abstand 175 mm)
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	370 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 300 g
Energieverbrauch	5,6 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
relative Luftfeuchtigkeit	75 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	145 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Alu, silber lackiert (Code S02)
innen	Kunststoff in lichtgrau
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	0542027010
Verkaufspreis	**2.159,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
MN 270 V	R-S01	Farbcode: S01- Bronze	2.159,00
MN 270 V	R-A10	Farbcode: A10- Stahl	2.542,00
MN 270 V	R-A11	Farbcode: A11- Chrom	2.542,00
MN 270 V	R-A12	Farbcode: A12- Messing	2.542,00
MN 270 V	R-D40	Farbcode: D40- Carrara Mamor weiß	2.739,00
MN 270 V	R-C31	Farbcode: C31- Buche	2.739,00
MN 270 V	R-C30	Farbcode: C30- Kirschrot	2.739,00
MN 270 V	R-C32	Farbcode: C32- Nussbaum hell	2.739,00
MN 270 V	R-E50	Farbcode: E50- Ulme rot	2.739,00
MN 270 V	R-C34	Farbcode: C34- Nussbaum dunkel	2.739,00
MN 270 V	R-D41	Farbcode: D41- Verdi Alpi Marmor	2.739,00
MN 270 V	R-B22	Farbcode: B22- Rosa	2.739,00
MN 270 V	R-B23	Farbcode: B23- Grün	2.739,00
MN 270 V	R-S02-S	Farbcode: S02- Silber inkl. Schloss	2.343,00
MN 270 V	R-S01-S	Farbcode: S01- Bronze inkl. Schloss	2.343,00
MN 270 V	R-A10-S	Farbcode: A10- Stahl inkl. Schloss	2.726,00
MN 270 V	R-A11-S	Farbcode: A11- Chrom inkl. Schloss	2.726,00
MN 270 V	R-A12-S	Farbcode: A12- Messing inkl. Schloss	2.726,00

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Panorama-Tiefkühlvitrine MN 270 S

Ausstattung mit 3 fixierten Verdampferrosten



MN 270 S



Farbvarianten

- steckerfertige Panorama-Tiefkühlvitrine mit 4-seitigem Glaseinblick
- stille Kühlung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- manuelle Abtauung
- mit 3 fixierten Verdampferrosten 670 x 460 mm
- helle Warenausleuchtung durch gekreuzte Anordnung der zwei Leuchtkörper, gesondert schaltbar
- Konstruktion aus silber lackiertem Aluminium gefertigt, Profile isoliert
- Innenverkleidung aus lichtgrauem Kunststoff
- 4 höhenverstellbare Stellfüße
- Tür mit Magnetdichtung und Türgriff aus Aluminium
- geräuscharmer Laufbetrieb durch Hochleistungskompressoren

	MN 270 S Ausstattung mit 3 fixierten Verdampferrosten
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	810 x 620 x 1230
Tiefe bei geöffneter Tür	1290
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	264 l
Ausstellfläche	3 fixierte Verdampferroste 670 x 460 mm (Abstand 175 mm)
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	420 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 330 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -25 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
relative Luftfeuchtigkeit	40 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	145 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Alu, silber lackiert (Code S02)
innen	Kunststoff in lichtgrau
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	0542027020
Verkaufspreis	**2.844,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
MN 270 S	R-S01	Farbcode: S01- Bronze	2.844,00
MN 270 S	R-A10	Farbcode: A10- Stahl	3.227,00
MN 270 S	R-A11	Farbcode: A11- Chrom	3.227,00
MN 270 S	R-A12	Farbcode: A12- Messing	3.227,00
MN 270 S	R-D40	Farbcode: D40- Carrara Mamor weiß	3.424,00
MN 270 S	R-C31	Farbcode: C31- Buche	3.424,00
MN 270 S	R-C30	Farbcode: C30- Kirschrot	3.424,00
MN 270 S	R-C32	Farbcode: C32- Nussbaum hell	3.424,00
MN 270 S	R-E50	Farbcode: E50- Ulme rot	3.424,00
MN 270 S	R-C34	Farbcode: C34- Nussbaum dunkel	3.424,00
MN 270 S	R-D41	Farbcode: D41- Verdi Alpi Marmor	3.424,00
MN 270 S	R-B22	Farbcode: B22- Rosa	3.424,00
MN 270 S	R-B23	Farbcode: B23- Grün	3.424,00
MN 270 S	R-S02-S	Farbcode: S02- Silber inkl. Schloss	3.028,00
MN 270 S	R-S01-S	Farbcode: S01- Bronze inkl. Schloss	3.028,00
MN 270 S	R-A10-S	Farbcode: A10- Stahl inkl. Schloss	3.411,00
MN 270 S	R-A11-S	Farbcode: A11- Chrom inkl. Schloss	3.411,00
MN 270 S	R-A12-S	Farbcode: A12- Messing inkl. Schloss	3.411,00



Panorama-Kühlvitrine PS 250 S+

Ausstattung mit 5 verstellbaren Glasetagen

- steckerfertige Panorama-Kühlvitrine mit 4-seitigem Glaseinblick
- stille Kühlung; Innenraum mit 5 fixierten Glaszwischenetagen 420 x 295 mm
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung
- helle Warenausleuchtung durch gekreuzte Anordnung der zwei Leuchtkörper, gesondert schaltbar
- Konstruktion aus silber lackiertem Aluminium gefertigt, Profile isoliert
- Innenverkleidung aus lichtgrauem Kunststoff
- 4 Lenkrollen, die vorderen sind feststellbar
- Tür mit Magnetdichtung und Türgriff aus Aluminium
- geräuscharmer Laufbetrieb durch Hochleistungskompressoren

	PS 250 S+
	Ausstattung mit 5 verstellbaren Tragrosten
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	450 x 620 x 1895
innen (B x T x H)	420 x 310
Tiefe bei geöffneter Tür	940
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	280
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	250 l
Ausstellfläche	5 Tragrosten 420 x 295 mm, höhenverstellbar
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	450 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 260 g
Energieverbrauch	8,3 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
relative Luftfeuchtigkeit	75 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	155 kg / 140 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Alu, silber lackiert (Code S02)
innen	Kunststoff in lichtgrau
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	054501600
Verkaufspreis	**2.415,00 €**



Farbvarianten

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.

gültig ab 01.03.2011



Panorama-Tiefkühlvitrine GL 250 S

Ausstattung mit 6 fixierten Verdampferrosten

- steckerfertige Panorama-Kühl-/ Tiefkühlvitrine mit 4-seitigem Glaseinblick
- stille Kühlung
- Ausstattung im Tiefkühlabteil mit 6 fixierten Verdampferrosten 460 x 295 mm und im Kühlabteil mit 5 verstellbaren Glasetagen 420 x 295 mm
- helle Warenausleuchtung durch gekreuzte Anordnung von je zwei Leuchtkörpern pro Abteil, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige je Abteil
- Kühlbereich mit automatischer Abtauung, Tiefkühlbereich mit manueller Abtauung
- Konstruktion aus silber lackiertem Aluminium gefertigt, Rahmenprofile energiesparend isoliert
- Innenverkleidung aus lichtgrauem Kunststoff
- 4 höhenverstellbare Stellfüße
- Türen mit Magnetdichtungen und Türgriffen aus Aluminium
- geräuscharmer Laufbetrieb durch 2 Hochleistungskompressoren

	GL 250 S Ausstattung mit 6 fixierten Verdampferrosten
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	450 x 620 x 1895
innen (B x T x H)	460 x 310
Tiefe bei geöffneter Tür	940
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	280
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	250 l
Ausstellfläche	6 Verdampferroste, feststehend
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	520 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 350 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -25 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	155 kg / 140 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Alu, silber lackiert (Code S02)
innen	Kunststoff in lichtgrau
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	054501700
Verkaufspreis	**2.795,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
GL 250 S	R-S01	Farbcode: S01- Bronze	2.795,00
GL 250 S	R-A10	Farbcode: A10- Stahl	3.126,00
GL 250 S	R-A11	Farbcode: A11- Chrom	3.126,00
GL 250 S	R-A12	Farbcode: A12- Messing	3.126,00
GL 250 S	R-D40	Farbcode: D40- Carrara Mamor weiß	3.318,00
GL 250 S	R-C31	Farbcode: C31- Buche	3.318,00
GL 250 S	R-C30	Farbcode: C30- Kirschrot	3.318,00
GL 250 S	R-C32	Farbcode: C32- Nussbaum hell	3.318,00
GL 250 S	R-E50	Farbcode: E50- Ulme rot	3.318,00
GL 250 S	R-C34	Farbcode: C34- Nussbaum dunkel	3.318,00
GL 250 S	R-D41	Farbcode: D41- Verdi Alpi Marmor	3.318,00
GL 250 S	R-B22	Farbcode: B22- Rosa	3.318,00
GL 250 S	R-B23	Farbcode: B23- Grün	3.318,00
GL 250 S	R-S02-S	Farbcode: S02- Silber inkl. Schloss	2.979,00
GL 250 S	R-S01-S	Farbcode: S01- Bronze inkl. Schloss	2.979,00
GL 250 S	R-A10-S	Farbcode: A10- Stahl inkl. Schloss	3.310,00
GL 250 S	R-A11-S	Farbcode: A11- Chrom inkl. Schloss	3.310,00
GL 250 S	R-A12-S	Farbcode: A12- Messing inkl. Schloss	3.310,00



Farbvarianten



PS 350/ 450 V



Panorama -Kühlvitrinen Serie PS-V

Ausstattung mit 5, bzw. 2 x 5 höhenverstellbaren Glaszwischenetagen

- steckerfertige Panorama-Kühlvitrine mit 4-seitigem Glaseinblick
- Umluftkühlung
- Innenraum mit 5, bzw. bei Modell PS 700 V mit 2 x 5 höhenverstellbaren Glaszwischenetagen
- Luftleitblenden für die Gewährleistung einer einheitlichen Temperatur im gesamten Innenraum
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung; helle Warenausleuchtung durch gekreuzte Anordnung von je zwei Leuchtkörpern je Türabteil, gesondert schaltbar
- Konstruktion aus silber lackiertem Aluminium gefertigt, Innenverkleidung aus lichtgrauem Kunststoff
- Rahmenprofil energiesparend isoliert
- 4, bzw. 6 Lenkrollen, die vorderen sind feststellbar
- Tür mit Magnetdichtung und Türgriff aus Aluminium
- geräuscharmer Laufbetrieb durch Hochleistungskompressoren

	PS 350 V	PS 450 V	PS 700 V
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	620 x 620	720 x 620	1180 x 620
Tiefe bei geöffneter Tür	1100	1200	1100
Höhe mit Rollen	1895	1895	1895
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	360 l	427 l	742 l
Ausstellfläche	5 höhenverstellbare Glasetagen 465 x 420 mm	5 höhenverstellbare Glasetagen 565 x 420 mm	10 (2 x 5) höhenverstellbare Glasetagen 465 x 420 mm
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	540 W / 230 V	540 W / 230 V	790 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 300 g		R 404 a / 390 g
Energieverbrauch	8,0 kWh/ 24h	8,2 kWh/ 24h	11,7 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
relative Luftfeuchtigkeit	75 %		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	183 kg	197 kg	271 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Alu, silber lackiert (Code S02)		
innen	Kunststoff in lichtgrau		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	0545035010	0545045010	0545070010
Verkaufspreis	**2.158,00 €**	**2.419,00 €**	**3.718,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
werksseitig montiertes Schloss	0545070099	178,00

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



Farbvarianten

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
PS 350 V	R-S01	Farbcode: S01- Bronze	2.158,00
PS 350 V	R-A10	Farbcode: A10- Stahl	2.541,00
PS 350 V	R-A11	Farbcode: A11- Chrom	2.541,00
PS 350 V	R-A12	Farbcode: A12- Messing	2.541,00
PS 350 V	R-D40	Farbcode: D40- Carrara Mamor weiß	2.738,00
PS 350 V	R-C31	Farbcode: C31- Buche	2.738,00
PS 350 V	R-C30	Farbcode: C30- Kirschrot	2.738,00
PS 350 V	R-C32	Farbcode: C32- Nussbaum hell	2.738,00
PS 350 V	R-E50	Farbcode: E50- Ulme rot	2.738,00
PS 350 V	R-C34	Farbcode: C34- Nussbaum dunkel	2.738,00
PS 350 V	R-D41	Farbcode: D41- Verdi Alpi Marmor	2.738,00
PS 350 V	R-B22	Farbcode: B22- Rosa	2.738,00
PS 350 V	R-B23	Farbcode: B23- Grün	2.738,00
PS 350 V	R-S02-S	Farbcode: S02- Silber inkl. Schloss	2.342,00
PS 350 V	R-S01-S	Farbcode: S01- Bronze inkl. Schloss	2.342,00
PS 350 V	R-A10-S	Farbcode: A10- Stahl inkl. Schloss	2.725,00
PS 350 V	R-A11-S	Farbcode: A11- Chrom inkl. Schloss	2.725,00
PS 350 V	R-A12-S	Farbcode: A12- Messing inkl. Schloss	2.725,00
PS 450 V	R-S01	Farbcode: S01- Bronze	2.419,00
PS 450 V	R-A10	Farbcode: A10- Stahl	2.823,00
PS 450 V	R-A11	Farbcode: A11- Chrom	2.823,00
PS 450 V	R-A12	Farbcode: A12- Messing	2.823,00
PS 450 V	R-D40	Farbcode: D40- Carrara Mamor weiß	3.081,00
PS 450 V	R-C31	Farbcode: C31- Buche	3.081,00
PS 450 V	R-C30	Farbcode: C30- Kirschrot	3.081,00
PS 450 V	R-C32	Farbcode: C32- Nussbaum hell	3.081,00
PS 450 V	R-E50	Farbcode: E50- Ulme rot	3.081,00
PS 450 V	R-C34	Farbcode: C34- Nussbaum dunkel	3.081,00
PS 450 V	R-D41	Farbcode: D41- Verdi Alpi Marmor	3.081,00
PS 450 V	R-B22	Farbcode: B22- Rosa	3.081,00
PS 450 V	R-B23	Farbcode: B23- Grün	3.081,00
PS 450 V	R-S02-S	Farbcode: S02- Silber inkl. Schloss	2.603,00
PS 450 V	R-S01-S	Farbcode: S01- Bronze inkl. Schloss	2.603,00
PS 450 V	R-A10-S	Farbcode: A10- Stahl inkl. Schloss	3.007,00
PS 450 V	R-A11-S	Farbcode: A11- Chrom inkl. Schloss	3.007,00
PS 450 V	R-A12-S	Farbcode: A12- Messing inkl. Schloss	3.007,00
PS 700 V	R-S01	Farbcode: S01- Bronze	3.718,00
PS 700 V	R-A10	Farbcode: A10- Stahl	4.210,00
PS 700 V	R-A11	Farbcode: A11- Chrom	4.210,00
PS 700 V	R-A12	Farbcode: A12- Messing	4.210,00
PS 700 V	R-D40	Farbcode: D40- Carrara Mamor weiß	4.639,00
PS 700 V	R-C31	Farbcode: C31- Buche	4.639,00
PS 700 V	R-C30	Farbcode: C30- Kirschrot	4.639,00
PS 700 V	R-C32	Farbcode: C32- Nussbaum hell	4.639,00
PS 700 V	R-E50	Farbcode: E50- Ulme rot	4.639,00
PS 700 V	R-C34	Farbcode: C34- Nussbaum dunkel	4.639,00
PS 700 V	R-D41	Farbcode: D41- Verdi Alpi Marmor	4.639,00
PS 700 V	R-B22	Farbcode: B22- Rosa	4.639,00
PS 700 V	R-B23	Farbcode: B23- Grün	4.639,00
PS 700 V	R-S02-S	Farbcode: S02- Silber inkl. Schloss	4.080,00
PS 700 V	R-S01-S	Farbcode: S01- Bronze inkl. Schloss	4.080,00
PS 700 V	R-A10-S	Farbcode: A10- Stahl inkl. Schloss	4.572,00
PS 700 V	R-A11-S	Farbcode: A11- Chrom inkl. Schloss	4.572,00
PS 700 V	R-A12-S	Farbcode: A12- Messing inkl. Schloss	4.572,00



PS 350/ 450 R



PS 700 R/ VR

Panorama-Kühlvitrinen Serie PS-R

Ausstattung mit 1 oder 2 Drehgestellen mit je 6 runden Glasstabletts oder mit 1 Drehgestell und 5 höhenverstellbaren Glasetagen

- steckerfertige Panorama-Kühlvitrine mit 4-seitigem Glaseinblick
- Umluftkühlung
- Innenraum je nach Modell mit 1 oder 2 Drehgestellen mit je 6 runden, fixierten Glaxstabletts (Ø 452 mm), bzw. Modell PS 700 VR mit 1 Drehgestell, wie zuvor und 5 höhenverstellbaren Glasetagen 465 x 420 mm
- Luftleitblenden für die Gewährleistung einer einheitlichen Temperatur im gesamten Innenraum
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung
- helle Warenausleuchtung durch gekreuzte Anordnung von je zwei Leuchtkörpern pro Türabteil, gesondert schaltbar
- Konstruktion aus silber lackiertem Aluminium gefertigt, Innenverkleidung aus lichtgrauem Kunststoff
- Rahmenprofil energiesparend isoliert
- 4, bzw. 6 Lenkrollen, die vorderen sind feststellbar
- Tür mit Magnetdichtung und Türgriff aus Aluminium
- geräuscharmer Laufbetrieb durch Hochleistungskompressoren

	PS 350 R	PS 450 R	PS 700 R	PS 700 VR
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	620 x 620 x 1895	720 x 620 x 1895	1180 x 620 x 1895	1180 x 620 x 1895
Tiefe bei geöffneter Tür	1100	1200	1100	1100
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	360 l	427 l	742 l	742 l
Ausstellfläche	1 Drehgestell mit 6 runden, fixierten Glastabletts Ø 452 mm		2 Drehgestelle mit je 6 runden, fixierten Glastabletts Ø 452 mm	1 Drehgestell mit 6 runden, fixierten Glastabletts Ø 452 mm und 5 höhenverstellbare Glasetagen 465 x 420 mm
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	540 W / 230 V	540 W / 230 V	790 W / 230 V	790 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 300 g		R 404 a / 390 g	
Energieverbrauch	8,0 kWh/ 24h	8,2 kWh/ 24h	11,7 kWh/ 24h	11,7 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+2 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF			
relative Luftfeuchtigkeit	75 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	183 kg	197 kg	271 kg	271 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Alu, silber lackiert (Code S02)			
innen	Kunststoff in lichtgrau			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	0545035020	0545045020	0545070020	0545070030
Verkaufspreis	**2.355,00 €**	**2.629,00 €**	**4.134,00 €**	**3.925,00 €**

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



Farbvarianten

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
PS 350 R	R-S01	Farbcode: S01- Bronze	2.355,00
PS 350 R	R-A10	Farbcode: A10- Stahl	2.738,00
PS 350 R	R-A11	Farbcode: A11- Chrom	2.738,00
PS 350 R	R-A12	Farbcode: A12- Messing	2.738,00
PS 350 R	R-D40	Farbcode: D40- Carrara Mamor weiß	2.935,00
PS 350 R	R-C31	Farbcode: C31- Buche	2.935,00
PS 350 R	R-C30	Farbcode: C30- Kirschrot	2.935,00
PS 350 R	R-C32	Farbcode: C32- Nussbaum hell	2.935,00
PS 350 R	R-E50	Farbcode: E50- Ulme rot	2.935,00
PS 350 R	R-C34	Farbcode: C34- Nussbaum dunkel	2.935,00
PS 350 R	R-D41	Farbcode: D41- Verdi Alpi Marmor	2.935,00
PS 350 R	R-B23	Farbcode: B23- Grün	2.935,00
PS 350 R	R-S02-S	Farbcode: S02- Silber inkl. Schloss	2.539,00
PS 350 R	R-S01-S	Farbcode: S01- Bronze inkl. Schloss	2.539,00
PS 350 R	R-A10-S	Farbcode: A10- Stahl inkl. Schloss	2.922,00
PS 350 R	R-A11-S	Farbcode: A11- Chrom inkl. Schloss	2.922,00
PS 350 R	R-A12-S	Farbcode: A12- Messing inkl. Schloss	2.922,00
PS 450 R	R-S01	Farbcode: S01- Bronze	2.629,00
PS 450 R	R-A10	Farbcode: A10- Stahl	3.033,00
PS 450 R	R-A11	Farbcode: A11- Chrom	3.033,00
PS 450 R	R-A12	Farbcode: A12- Messing	3.033,00
PS 450 R	R-D40	Farbcode: D40- Carrara Mamor weiß	3.291,00
PS 450 R	R-C31	Farbcode: C31- Buche	3.291,00
PS 450 R	R-C30	Farbcode: C30- Kirschrot	3.291,00
PS 450 R	R-C32	Farbcode: C32- Nussbaum hell	3.291,00
PS 450 R	R-E50	Farbcode: E50- Ulme rot	3.291,00
PS 450 R	R-C34	Farbcode: C34- Nussbaum dunkel	3.291,00
PS 450 R	R-D41	Farbcode: D41- Verdi Alpi Marmor	3.291,00
PS 450 R	R-B23	Farbcode: B23- Grün	3.291,00
PS 450 R	R-S02-S	Farbcode: S02- Silber inkl. Schloss	2.813,00
PS 450 R	R-S01-S	Farbcode: S01- Bronze inkl. Schloss	2.813,00
PS 450 R	R-A10-S	Farbcode: A10- Stahl inkl. Schloss	3.217,00
PS 450 R	R-A11-S	Farbcode: A11- Chrom inkl. Schloss	3.217,00
PS 450 R	R-A12-S	Farbcode: A12- Messing inkl. Schloss	3.217,00
PS 700 R	R-S01	Farbcode: S01- Bronze	4.134,00
PS 700 R	R-A10	Farbcode: A10- Stahl	4.626,00
PS 700 R	R-A11	Farbcode: A11- Chrom	4.626,00
PS 700 R	R-A12	Farbcode: A12- Messing	4.626,00
PS 700 R	R-D40	Farbcode: D40- Carrara Mamor weiß	5.055,00
PS 700 R	R-C31	Farbcode: C31- Buche	5.055,00
PS 700 R	R-C30	Farbcode: C30- Kirschrot	5.055,00
PS 700 R	R-C32	Farbcode: C32- Nussbaum hell	5.055,00
PS 700 R	R-E50	Farbcode: E50- Ulme rot	5.055,00
PS 700 R	R-C34	Farbcode: C34- Nussbaum dunkel	5.055,00
PS 700 R	R-D41	Farbcode: D41- Verdi Alpi Marmor	5.055,00
PS 700 R	R-B23	Farbcode: B23- Grün	5.055,00
PS 700 R	R-S02-S	Farbcode: S02- Silber inkl. Schloss	4.496,00
PS 700 R	R-S01-S	Farbcode: S01- Bronze inkl. Schloss	4.496,00
PS 700 R	R-A10-S	Farbcode: A10- Stahl inkl. Schloss	4.988,00
PS 700 R	R-A11-S	Farbcode: A11- Chrom inkl. Schloss	4.988,00
PS 700 R	R-A12-S	Farbcode: A12- Messing inkl. Schloss	4.988,00
PS 700 VR	R-S01	Farbcode: S01- Bronze	3.925,00
PS 700 VR	R-A10	Farbcode: A10- Stahl	4.417,00
PS 700 VR	R-A11	Farbcode: A11- Chrom	4.417,00
PS 700 VR	R-A12	Farbcode: A12- Messing	4.417,00
PS 700 VR	R-D40	Farbcode: D40- Carrara Mamor weiß	4.846,00
PS 700 VR	R-C31	Farbcode: C31- Buche	4.846,00
PS 700 VR	R-C30	Farbcode: C30- Kirschrot	4.846,00
PS 700 VR	R-C32	Farbcode: C32- Nussbaum hell	4.846,00
PS 700 VR	R-E50	Farbcode: E50- Ulme rot	4.846,00
PS 700 VR	R-C34	Farbcode: C34- Nussbaum dunkel	4.846,00
PS 700 VR	R-D41	Farbcode: D41- Verdi Alpi Marmor	4.846,00
PS 700 VR	R-B23	Farbcode: B23- Grün	4.846,00
PS 700 VR	R-S02-S	Farbcode: S02- Silber inkl. Schloss	4.287,00
PS 700 VR	R-S01-S	Farbcode: S01- Bronze inkl. Schloss	4.287,00
PS 700 VR	R-A10-S	Farbcode: A10- Stahl inkl. Schloss	4.779,00
PS 700 VR	R-A11-S	Farbcode: A11- Chrom inkl. Schloss	4.779,00
PS 700 VR	R-A12-S	Farbcode: A12- Messing inkl. Schloss	4.779,00



PG 480 S/S+



Farbvarianten

Panorama-Kühl-/Tiefkühlvitrine PG 480 S/S+

Ausstattung mit je einem getrennt regelbarem Kühl-/ Tiefkühlabteil

- steckerfertige Panorama-Kühl-/ Tiefkühlvitrine mit 4-seitigem Glaseinblick
- stille Kühlung
- Ausstattung im Tiefkühlabteil mit 6 fixierten Verdampferrosten 460 x 295 mm und im Kühlabteil mit 5 verstellbaren Glasetagen 420 x 295 mm
- helle Warenausleuchtung durch gekreuzte Anordnung von je zwei Leuchtkörpern pro Abteil, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige je Abteil
- Kühbereich mit manuelle Abtauung; Konstruktion aus silber lackiertem Aluminium gefertigt, Rahmenprofile energiesparend isoliert
- Innenverkleidung aus lichtgrauem Kunststoff
- 4 höhenverstellbare Stellfüße
- Türen mit Magnetdichtungen und Türgriffen aus Aluminium
- geräuscharmer Laufbetrieb durch 2 Hochleistungskompressoren

	PG 480 S/S+ Ausstattung mit je einem getrennt regelbarem Kühl-/ Tiefkühlabteil
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	840 x 620 x 1895
Tiefe bei geöffneter Tür	940
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	250+230 l
Ausstellfläche	6 Verdampferroste, feststehend 5 Glasetagen 420 x 295 mm, höhenverstellbar
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	520+450 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 350 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -25 °C +4 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	270 kg / 246 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Alu, silber lackiert (Code S02)
innen	Kunststoff in lichtgrau
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	054501500
Verkaufspreis	**5.013,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
PG 480 S/S+	R-S01	Farbcode: S01- Bronze	5.013,00
PG 480 S/S+	R-A10	Farbcode: A10- Stahl	5.463,00
PG 480 S/S+	R-A11	Farbcode: A11- Chrom	5.463,00
PG 480 S/S+	R-A12	Farbcode: A12- Messing	5.463,00
PG 480 S/S+	R-D40	Farbcode: D40- Carrara Mamor weiß	5.738,00
PG 480 S/S+	R-C31	Farbcode: C31- Buche	5.738,00
PG 480 S/S+	R-C30	Farbcode: C30- Kirschrot	5.738,00
PG 480 S/S+	R-C32	Farbcode: C32- Nussbaum hell	5.738,00
PG 480 S/S+	R-E50	Farbcode: E50- Ulme rot	5.738,00
PG 480 S/S+	R-C34	Farbcode: C34- Nussbaum dunkel	5.738,00
PG 480 S/S+	R-D41	Farbcode: D41- Verdi Alpi Marmor	5.738,00
PG 480 S/S+	R-B22	Farbcode: B22- Rosa	5.738,00
PG 480 S/S+	R-B23	Farbcode: B23- Grün	5.738,00
PG 480 S/S+	R-S02-S	Farbcode: S02- Silber inkl. Schloss	5.375,00
PG 480 S/S+	R-S01-S	Farbcode: S01- Bronze inkl. Schloss	5.375,00
PG 480 S/S+	R-A10-S	Farbcode: A10- Stahl inkl. Schloss	5.825,00
PG 480 S/S+	R-A11-S	Farbcode: A11- Chrom inkl. Schloss	5.825,00
PG 480 S/S+	R-A12-S	Farbcode: A12- Messing inkl. Schloss	5.825,00



PG 480 S/S+



Farbvarianten

Panorama-Kühl-/Tiefkühlvitrine PG 520 S/S

Ausstattung mit je einem getrennt regelbarem Kühl-/ Tiefkühlabteil

- steckerfertige Panorama-Kühl-/ Tiefkühlvitrine mit 4-seitigem Glaseinblick
- stille Kühlung
- Ausstattung im Tiefkühlabteil mit 3 fixierten Verdampferrosten 460 x 645 mm und im Kühlabteil mit 3 verstellbaren Glasetagen 420 x 554 mm
- helle Warenausleuchtung durch gekreuzte Anordnung von je zwei Leuchtkörpern pro Abteil, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige je Abteil
- manuelle Abtauung
- Konstruktion aus silber lackiertem Aluminium gefertigt, Rahmenprofile energiesparend isoliert
- Innenverkleidung aus lichtgrauem Kunststoff
- 4 höhenverstellbare Stellfüße
- Türen mit Magnetdichtungen und Türgriffen aus Aluminium
- geräuscharmer Laufbetrieb durch 2 Hochleistungskompressoren

	PG 520 S/S Ausstattung mit je einem getrennt regelbarem Kühl-/ Tiefkühlabteil
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	810 x 620 x 1945
Tiefe bei geöffneter Tür	1200
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	230+260 l
Ausstellfläche	3 Glasetagen 460 x 645 mm, höhenverstellbar 3 Verdampferroste, feststehend
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	450+620 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 260+330 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+4 bis +10 °C -15 bis -25 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	285 kg / 260 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Alu, silber lackiert (Code S02)
innen	Kunststoff in lichtgrau
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	054501400
Verkaufspreis	**4.439,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
PG 520 S/S	R-S01	Farbcode: S01- Bronze	4.439,00
PG 520 S/S	R-A10	Farbcode: A10- Stahl	4.889,00
PG 520 S/S	R-A11	Farbcode: A11- Chrom	4.889,00
PG 520 S/S	R-A12	Farbcode: A12- Messing	4.889,00
PG 520 S/S	R-D40	Farbcode: D40- Carrara Mamor weiß	5.164,00
PG 520 S/S	R-C31	Farbcode: C31- Buche	5.164,00
PG 520 S/S	R-C30	Farbcode: C30- Kirschrot	5.164,00
PG 520 S/S	R-C32	Farbcode: C32- Nussbaum hell	5.164,00
PG 520 S/S	R-E50	Farbcode: E50- Ulme rot	5.164,00
PG 520 S/S	R-C34	Farbcode: C34- Nussbaum dunkel	5.164,00
PG 520 S/S	R-D41	Farbcode: D41- Verdi Alpi Marmor	5.164,00
PG 520 S/S	R-B22	Farbcode: B22- Rosa	5.164,00
PG 520 S/S	R-B23	Farbcode: B23- Grün	5.164,00
PG 520 S/S	R-S02-S	Farbcode: S02- Silber inkl. Schloss	4.801,00
PG 520 S/S	R-S01-S	Farbcode: S01- Bronze inkl. Schloss	4.801,00
PG 520 S/S	R-A10-S	Farbcode: A10- Stahl inkl. Schloss	5.251,00
PG 520 S/S	R-A11-S	Farbcode: A11- Chrom inkl. Schloss	5.251,00
PG 520 S/S	R-A12-S	Farbcode: A12- Messing inkl. Schloss	5.251,00



GL 350/ 450 S



GL 700 S

Panorama-Tiefkühlvitrinen Serie GL-S,

Ausstattung mit 6, bzw. 12 (2 x 6) fixierten Verdampferrosten

- steckerfertige Panorama-Tiefkühlvitrine
- stille Kühlung
- Innenraum mit 6, bzw. 12 (2 x 6) fixierten Verdampferrosten im Abstand von 155 mm, unten 225 mm angeordnet
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- manuelle Abtauung
- helle Warenausleuchtung durch gekreuzte Anordnung je zwei Leuchtkörper pro Türabteil, gesondert schaltbar
- Konstruktion aus silber lackiertem Aluminium gefertigt, Innenverkleidung aus lichtgrauem Kunststoff
- Rahmenprofile energiesparend isoliert
- 4, bzw. 6 Lenkrollen, die vorderen sind feststellbar
- Tür mit Magnetdichtung und Türgriff aus Aluminium
- geräuscharmer Laufbetrieb durch Hochleistungskompressoren

	GL 350 S	GL 450 S	GL 700 S
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	620 x 620	720 x 620	1180 x 620
Tiefe bei geöffneter Tür	1100	1200	1100
Höhe mit Rollen	1895	1895	1895
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	360 l	427 l	742 l
Ausstellfläche	6 fixierte Verdampferroste 460 x 440 mm (Abstand 155 mm, unten 225 mm)	6 fixierte Verdampferroste 560 x 440 mm (Abstand 155 mm, unten 225 mm)	12 (2 x 6) fixierte Verdampferroste 460 x 440 mm (Abstand 155 mm, unten 225 mm)
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	680 W / 230 V	700 W / 230 V	760 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 420 g		R 404 a / 390 g
Energieverbrauch	13,5 kWh/ 24h	13,9 kWh/ 24h	15,5 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-15 bis -25 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
relative Luftfeuchtigkeit	40 %		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	183 kg	197 kg	271 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Alu, silber lackiert (Code S02)		
innen	Kunststoff in lichtgrau		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	0544035010	0544045010	0544070010
Verkaufspreis	**2.919,00 €**	**3.019,00 €**	**4.529,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
werksseitig montiertes Schloss	0545070099	178,00



CC 350 V



350 R

Panorama-Kühlvitrinen Serie CC

für Schokolade und Pralinen

Ausstattung wahlweise mit 5 höhenverstellbaren Glasetagen oder 1 Drehgestell mit 6 runden Glastabletts

- steckerfertige Panorama-Kühlvitrine speziell für die fachgerechte Präsentation von Schokolade und Pralinen
- Innenausstattung wahlweise in Version „V" mit 5 höhenverstellbaren Glasetagen (465 x 420 mm) oder Version „R" mit 1 Drehgestell mit 6 runden, fixierten Glastabletts (Ø 452 mm)
- Umluftkühlung; Luftleitblenden für die Gewährleistung einer einheitlichen Temperatur im gesamten Innenraum
- eine elektronische Steuerung für die Regulierung der Luftfeuchtigkeit von 40 bis 44% mit Digitalanzeige und eine elektronische Steuerung mit Digitalanzeige für das Kühlsystem
- automatische Abtauung; helle Warenausleuchtung durch gekreuzte Anordnung der zwei Leuchtkörper, gesondert schaltbar
- Konstruktion aus silber lackiertem Aluminium gefertigt, Innenverkleidung aus lichtgrauem Kunststoff
- Rahmenprofile energiesparend isoliert
- 4 Lenkrollen, die vorderen sind feststellbar
- Tür mit Magnetdichtung und Türgriff aus Aluminium
- geräuscharmer Laufbetrieb durch Hochleistungskompressoren.

Hinweis: Bei der Drehgestell-Version lässt sich dieses gegenüber handelsüblichen Modellen bei geöffneter Tür einfach stoppen, ohne den Antriebsmotor zu beschädigen.

	CC 350 V	CC 350 R
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	620 x 620	620 x 620
Tiefe bei geöffneter Tür	1100	1100
Höhe mit Rollen	1895	1895
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	360 l	360 l
Ausstellfläche	5 höhenverstellbare Glasetagen 465 x 420 mm	1 Drehgestell mit 6 runden, fixierten Glastabletts Ø 452 mm
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	540 W / 230 V	540 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 300 g	
Energieverbrauch	8,0 kWh/ 24h	8,0 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+14 bis +16 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
relative Luftfeuchtigkeit	40 %-44 %	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	183 kg	183 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Alu, silber lackiert (Code S02)	
innen	Kunststoff in lichtgrau	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	0543035010	0543035020
Verkaufspreis	**2.643,00 €**	**2.849,00 €**



AKV-S 96



AKV-S 116



AKV-S 146



AKV-S 147

Aufsatzkühlvitrine Serie AKV-S

3-seitig verglast, kundenseitig geschlossen

- Aufsatzkühlvitrine, 3-seitig verglast
- bedienungsseitig mit 2 Isolierglas-Schiebescheiben
- kundenseitig Isolierglas
- Außen- und Innenverkleidung aus Chromnickelstahl 1.4301
- Isolierung 40 mm Polyurethan
- steckerfertige Kältetechnik mit Umluftkühlung, Ansaugseite-Kundenseite / Ausblasseite-Bedienseite Maschinenfach von Bedienungsseite aus links angebaut
- Thermostat mit digitaler Temperaturanzeige
- automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung.

	AKV-S 96	AKV-S 116	AKV-S 146	AKV-S 147
	kundenseitig geschlossen			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	910 x 508 x 550	1110 x 508 x 550	1410 x 508 x 550	1410 x 508 x 700
innen (B x T x H)	600 x 450 x 455	800 x 450 x 455	1100 x 450 x 455	1100 x 450 x 605
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	280 x 450	380 x 450	530 x 450	530 x 600
LEISTUNGSDATEN				
Nettoinhalt	119 l	160 l	221 l	302 l
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	185 W / 230 V	185 W / 230 V	185 W / 230 V	240 W / 230 V
Kälteleistung	230 W / VT -10 °C	230 W / VT -10 °C	230 W / VT -10 °C	290 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 250 g			R 134 a / 300 g
Energieverbrauch	2,2 kWh/ 24h	2,4 kWh/ 24h	2,7 kWh/ 24h	3,4 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+6 bis +12 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	82 kg	86 kg	96 kg	108 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	48430096	48430116	48430146	48430147
Verkaufspreis	**1.998,00 €**	**2.166,00 €**	**2.299,00 €**	**2.450,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
AKV-S 96	BSR	Maschine bedienerseitig rechts	2.298,00
AKV-S 116	BSR	Maschine bedienerseitig rechts	2.674,00
AKV-S 146	BSR	Maschine bedienerseitig rechts	2.843,00
AKV-S 147	BSR	Maschine bedienerseitig rechts	3.022,00

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



AKV-S 96
Version KL - kundenseitig mit 2 SB-Klappen



AKV-S 116-KL
Version KL - kundenseitig mit 4 SB-Klappen



AKV-S 146
Version KL - kundenseitig mit 4 SB-Klappen



AKV-S 147
Version KL - kundenseitig mit 6 SB-Klappen

Aufsatzkühlvitrine Serie AKV-S-KL

3-seitig verglast, kundenseitig mit Selbstbedienungsklappen (KL)

- Aufsatzkühlvitrine, 3-seitig verglast
- bedienungsseitig mit 2 Isolierglas-Schiebescheiben
- modellabhängig kundenseitig mit 2, 4 oder 6 Selbsbedienungsklappen
- Außen- und Innenverkleidung aus Chromnickelstahl 1.4301
- Isolierung 40 mm Polyurethan
- steckerfertige Kältetechnik mit Umluftkühlung, Ansaugseite-Kundenseite / Ausblasseite-Bedienseite Maschinenfach von Bedienungsseite aus links angebaut
- Thermostat mit digitaler Temperaturanzeige
- automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung.

	AKV-S 96-KL	**AKV-S 116-KL**	**AKV-S 146-KL**	**AKV-S 147-KL**
	kundenseitig mit 2 Selbstbedienungs-klappen	kundenseitig mit 4 Selbstbedienungsklappen		kundenseitig mit 6 Selbstbedienungs-klappen
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	910 x 508 x 550	1110 x 508 x 550	1410 x 508 x 550	1410 x 508 x 700
innen (B x T x H)	600 x 450 x 455	800 x 450 x 455	1110 x 450 x 455	1110 x 450 x 605
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	280 x 450	380 x 450	530 x 450	530 x 600
LEISTUNGSDATEN				
Nettoinhalt	119 l	160 l	221 l	302 l
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	185 W / 230 V	185 W / 230 V	185 W / 230 V	240 W / 230 V
Kälteleistung	230 W / VT -10 °C	230 W / VT -10 °C	230 W / VT -10 °C	290 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 250 g			R 134 a / 300 g
Energieverbrauch	2,2 kWh/ 24h	2,4 kWh/ 24h	2,7 kWh/ 24h	3,4 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+6 bis +12 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	82 kg	86 kg	96 kg	108 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	48431096	48431116	48431146	48431147
Verkaufspreis	**2.448,00 €**	**2.730,00 €**	**2.917,00 €**	**3.238,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
AKV-S 96-KL	BSR	Maschine bedienerseitig rechts	2.975,00
AKV-S 116-KL	BSR	Maschine bedienerseitig rechts	3.369,00
AKV-S 146-KL	BSR	Maschine bedienerseitig rechts	3.599,00
AKV-S 147-KL	BSR	Maschine bedienerseitig rechts	3.995,00

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf



AKV-U 65/ 65-KL
KL = kundenseitig mit 2 Selbstbedienungsklappen



AKV-U 85/ 85-KL
KL = kundenseitig mit 4 Selbstbedienungsklappen

Aufsatzkühlvitrine Serie AKV-U

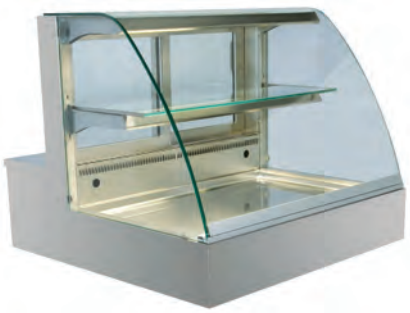
4-seitig verglast, Unterbau einbaufähig,
wahlweise kundenseitig geschlossen oder mit Selbstbedienungsklappen

- Aufsatzkühlvitrine mit einbaufähigem Unterbau
- 4-seitig verglast
- bedienungsseitig mit 2 Isolierglas-Schiebescheiben
- kundenseitig Isolierglas oder je nach Ausführung 2 oder 4 Selbstbedienungsklappen
- Außen-und Innenverkleidung aus Chromnickelstahl 1.4301
- Isolierung 40 mm Polyurethan
- steckerfertige Kältetechnik im Unterbau mit Umluftkühlung, Ansaugseite-Kundenseite / Ausblasseite-Bedienseite
- Thermostat mit digitaler Temperaturanzeige
- automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung.

	AKV-U 65	**AKV-U 85**	**AKV-U 65-KL**	**AKV-U 85-KL**
	4-seitig verglast, kundenseitig geschlossen		4-seitig verglast, kundenseitig mit 2 Selbstbedienungs-klappen	4-seitig verglast, kundenseitig mit 4 Selbstbedienungs-klappen
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	643 x 608 x 550/790	843 x 608 x 550/790	643 x 608 x 550/790	843 x 608 x 550/790
innen (B x T x H)	583 x 550 x 455	783 x 550 x 455	583 x 550 x 455	783 x 550 x 455
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	275 x 445	375 x 445	275 x 445	375 x 445
LEISTUNGSDATEN				
Nettoinhalt	141 l	190 l	141 l	190 l
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	185 W / 230 V	185 W / 230 V	185 W / 230 V	185 W / 230 V
Kälteleistung	230 W / VT -10 °C	230 W / VT -10 °C	230 W / VT -10 °C	230 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 250 g			
Energieverbrauch	2,6 kWh/ 24h	2,9 kWh/ 24h	2,6 kWh/ 24h	2,9 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+6 bis +12 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	82 kg	86 kg	82 kg	86 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	48440065	48440085	48441065	48441085
Verkaufspreis	**2.155,00 €**	**2.299,00 €**	**2.589,00 €**	**2.938,00 €**

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



Aufsatzkühlvitrine APV



Variante GE
mit eckigem Glasaufbau



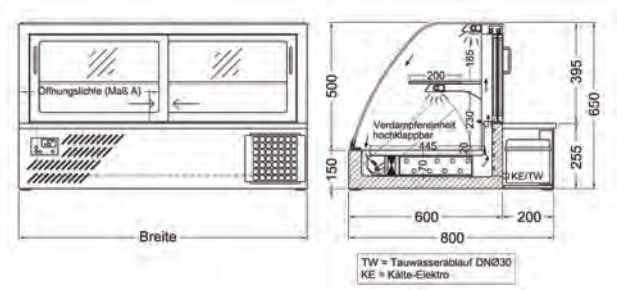
Variante GS
mit schrägem Glasaufbau

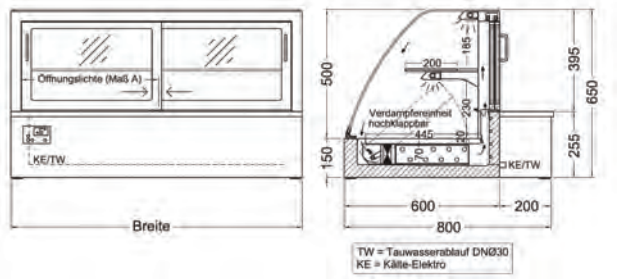
Aufsatzkühlvitrine Serie APV

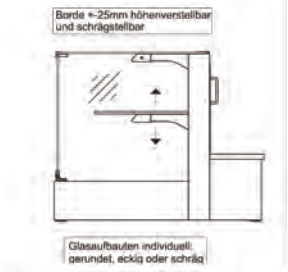
wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt

5-seitiger Glaseinblick, Bedienungsseite mit Schiebescheiben

- Aufsatzkühlvitrine mit Umluftkühlsystem
- wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung
- außen und innen Chromnickelstahl DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- 5-seitiger Glaseinblick, bedienungsseitig Schiebegläser, kundenseitig Panoramascheibe aus gehärtetem Glas, welche zum Reinigen kippbar ist
- höhenverstellbares Zwischenbord und Seitenscheiben aus Sicherheitsglas, herausnehmbar
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke montiert
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung (nur bei steckerfertiger Version)
- regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/ niedrige Luftfeuchte
- Lüfter in Niederspannungs-Ausführung, welches ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne ermöglicht
- Verdampfer (beschichtet) zum Reinigen hochklappbar
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler; Bedienungsblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront.
- steckerfertig mit rückseitig angeordnetem, zwangsbelüftetem Kälteaggregat
  zentralgekühlt mit E-Ventil R 134 a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung







Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Aufsatzkühlvitrine Serie APV

wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt

5-seitiger Glaseinblick, Bedienungsseite mit Schiebescheiben

	APV-2	APV-3	APV-4	APV-2-Z	APV-3-Z	APV-4-Z
	steckerfertiges Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	steckerfertiges Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 2 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 3 x Gastronorm 1/1	zentralgekühltes Modell, passend für 4 x Gastronorm 1/1
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	800 x 800 x 650	1125 x 800 x 650	1450 x 800 x 650	800 x 800 x 650	1125 x 800 x 650	1450 x 800 x 650
innen (B x T x H)	655 x 445 x 20	980 x 445 x 20	1305 x 445 x 20	655 x 445 x 20	980 x 445 x 20	1305 x 445 x 20
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe	295	455	620	295	455	620
LEISTUNGSDATEN						
Ausstellfläche	0,44 m²	0,65 m²	0,87 m²	0,44 m²	0,65 m²	0,87 m²
TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	366 W / 230 V	432 W / 230 V	456 W / 230 V	91 W / 230 V	117 W / 230 V	141 W / 230 V
Kälteleistung	305 W / VT -10 °C	335 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C	305 W / VT -10 °C	335 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 220 g	R 134 a / 320 g	R 134 a / 400 g	Expansionsventil R 134 a vorinstalliert		
Energieverbrauch	5,27 kWh/ 24h	6,22 kWh/ 24h	6,57 kWh/ 24h			
TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
relative Luftfeuchtigkeit	60 %					
VERKLEIDUNG						
außen	CNS					
innen	CNS					
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	484330250	484330251	484330252	484330255	484330256	484330257
Verkaufspreis	**3.747,00 €**	**4.445,00 €**	**5.598,00 €**	**2.656,00 €**	**3.337,00 €**	**4.376,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
APV-2	GE	mit eckigem Glasaufbau	3.747,00
APV-2	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	3.747,00
APV-3	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.445,00
APV-3	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	4.445,00
APV-4	GE	mit eckigem Glasaufbau	5.598,00
APV-4	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	5.598,00
APV-2-Z	GE	mit eckigem Glasaufbau	2.656,00
APV-2-Z	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	2.656,00
APV-3-Z	GE	mit eckigem Glasaufbau	3.337,00
APV-3-Z	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	3.337,00
APV-4-Z	GE	mit eckigem Glasaufbau	4.376,00
APV-4-Z	GS	mit schrägem Glasaufbau (10°)	4.376,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Tauwasserschale für zentralgekühlte Modelle, 350 W	484190215	250,00
Preisschildhalterungen (p. lfd. Meter)	484303899	51,00

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.

gültig ab 01.03.2011



WHS-40
Anwendungsbeispiel

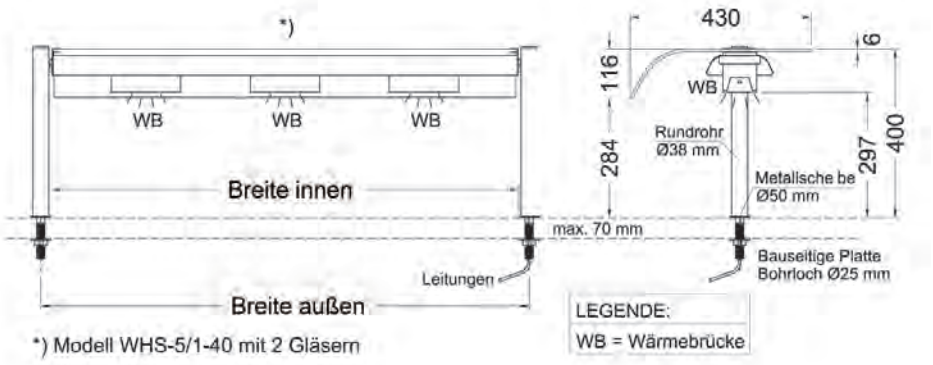
Hustenschutz mit Halogenwärmebrücke Serie WHS-40

400 mm Höhe, einseitig gebogen

- Hustenschutz in 400 mm Höhe mit Halogenwärmebrücke zur Montage über Wärmegeräten wie z.B. Bain Marie oder Wärmeplatten
- gehärtete Glasscheibe, einseitig gebogen
- Halogenwärmebrücke mit Halogenlampen (je 300 Watt/230 V), welche die Speisen schonend warm halten und diesen ein appetitanregendes Licht geben
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301
- Rundrohrträger mit 38 mm Durchmesser und Kontergewinde M20 zur Verschraubung in die bauseitige Arbeitsplatte (max. Stärke 70 mm)
- elektrische Verkabelung im Rundrohr nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter und ohne Dimmer

	WHS-2/1-40	WHS-3/1-40	WHS-4/1-40	WHS-5/1-40
	400 mm Höhe, einseitig gebogen			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	830 x 430 x 400	1160 x 430 x 400	1510 x 430 x 400	1900 x 430 x 400
innen (B x T x H)	780	1110	1460	1850
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	600 W / 230 V	900 W / 230 V	1200 W / 230 V	1500 W / 230 V
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	70 kg / 40 kg	80 kg / 50 kg	90 kg / 60 kg	100 kg / 75 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484500050	484500051	484500052	484500053
Verkaufspreis	**1.163,00 €**	**1.567,00 €**	**2.007,00 €**	**2.444,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Splitterschutz für Halogenstrahler	484500521	76,00



Maßzeichnung

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf



WHS-53
Anwendungsbeispiel

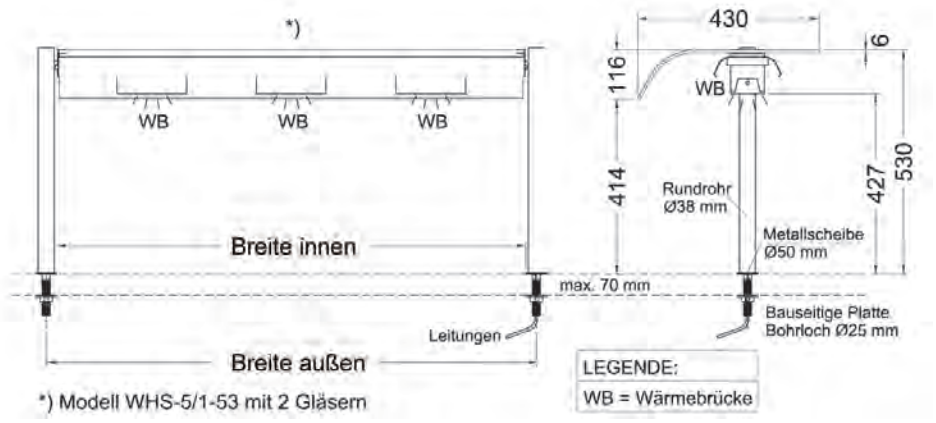
Hustenschutz mit Halogenwärmebrücke Serie WHS-53

530 mm Höhe, einseitig gebogen

- Hustenschutz in 530 mm Höhe mit Halogenwärmebrücke zur Montage über Wärmegeräten wie z.B. Bain Marie oder Wärmeplatten
- gehärtete Glasscheibe, einseitig gebogen
- Halogenwärmebrücke mit Halogenlampen (je 300 Watt/230 V), welche die Speisen schonend warm halten und diesen ein appetitanregendes Licht geben
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301
- Rundrohrträger mit 38 mm Durchmesser und Kontergewinde M20 zur Verschraubung in die bauseitige Arbeitsplatte (max. Stärke 70 mm)
- elektrische Verkabelung im Rundrohr nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter und ohne Dimmer

	WHS-2/1-53	**WHS-3/1-53**	**WHS-4/1-53**	**WHS-5/1-53**
	530 mm Höhe, einseitig gebogen			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	830 x 430 x 530	1160 x 430 x 530	1510 x 430 x 530	1900 x 430 x 530
innen (B x T x H)	780	1110	1460	1850
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	600 W / 230 V	900 W / 230 V	1200 W / 230 V	1500 W / 230 V
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	80 kg / 50 kg	80 kg / 55 kg	100 kg / 75 kg	115 kg / 90 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484500055	484500056	484500057	484500058
Verkaufspreis	**1.175,00 €**	**1.583,00 €**	**2.027,00 €**	**2.464,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Splitterschutz für Halogenstrahler	484500521	76,00



Maßzeichnung

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf



WHS-53-D
Anwendungsbeispiel

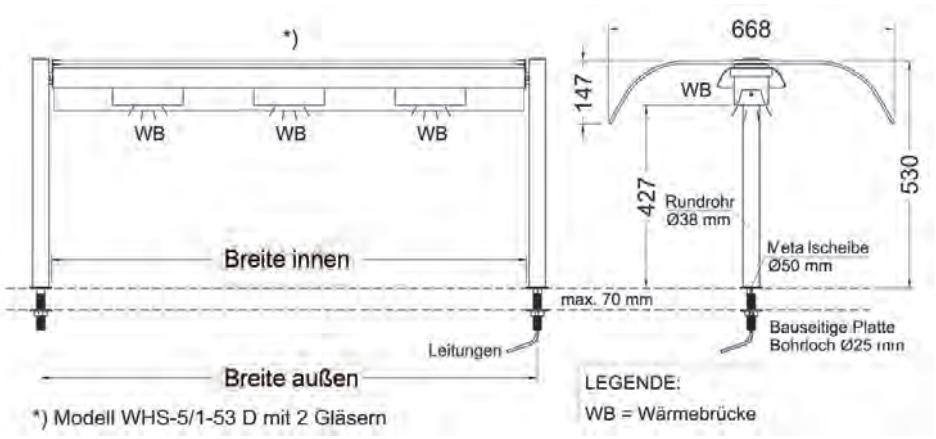
Hustenschutz mit Halogenwärmebrücke Serie WHS-53 D

530 mm Höhe, doppelseitig gebogen

- Hustenschutz in 530 mm Höhe mit Halogenwärmebrücke zur Montage über Wärmegeräten wie z.B. Bain Marie oder Wärmeplatten
- gehärtete Glasscheibe, doppelseitig gebogen
- Halogenwärmebrücke mit Halogenlampen (je 300 Watt/230 V), welche die Speisen schonend warm halten und diesen ein appetitanregendes Licht geben
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301
- Rundrohrträger mit 38 mm Durchmesser und Kontergewinde M20 zur Verschraubung in die bauseitige Arbeitsplatte (max. Stärke 70 mm)
- elektrische Verkabelung im Rundrohr nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter und ohne Dimmer

	WHS-2/1-53 D	WHS-3/1-53 D	WHS-4/1-53 D	WHS-5/1-53 D
	530 mm Höhe, doppelseitig gebogen			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	830 x 668 x 530	1160 x 668 x 530	1510 x 668 x 530	1900 x 668 x 530
innen (B x T x H)	780	1110	1460	1850
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	600 W / 230 V	900 W / 230 V	1200 W / 230 V	1500 W / 230 V
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484500060	484500061	484500062	484500063
Verkaufspreis	**1.393,00 €**	**1.827,00 €**	**2.269,00 €**	**2.714,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Splitterschutz für Halogenstrahler	484500521	76,00



Maßzeichnung

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf



WHS-42 BR
Anwendungsbeispiel

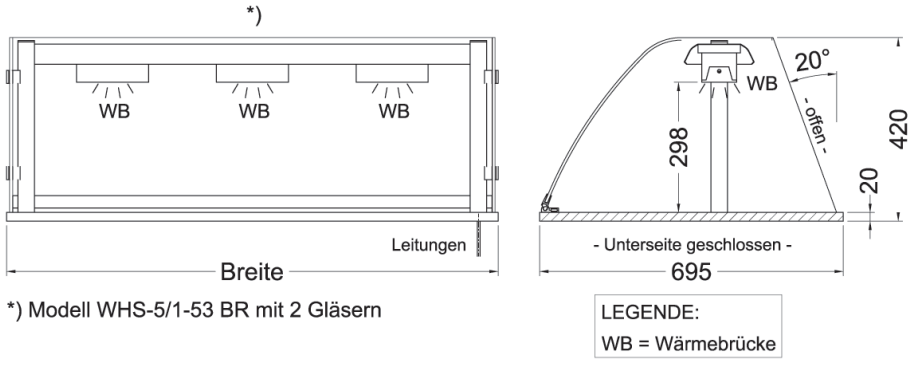
Warmer Glasaufbau/ Hustenschutz mit Halogenwärmebrücke
Serie WHS-42 D

420 mm Höhe, kundenseitig Panoramascheibe, bedienseitig offen

- warmer Glasaufbau/ Hustenschutz in 420 mm Höhe mit Halogenwärmebrücke
- Kundenseite mit Panoramascheibe, zur Reinigung abnehmbar, Bedienseite offen, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Halogenwärmebrücke mit Halogenlampen (je 300 Watt/230 V), welche die Speisen schonend warm halten und diesen ein appetitanregendes Licht geben
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301
- Rundrohrträger mit 38 mm Durchmesser
- elektrische Verkabelung im Rundrohr nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter und ohne Dimmer
- Unterseite geschlossen

	WHS-2/1-42 BR	WHS-3/1-42 BR	WHS-4/1-42 BR	WHS-5/1-42 BR
	kundenseitig geschlossen, bedienungsseitig offen			
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 420	1125 x 695 x 420	1450 x 695 x 420	1770 x 695 x 420
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	600 W / 230 V	900 W / 230 V	1200 W / 230 V	1500 W / 230 V
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	95 kg / 80 kg	100 kg / 85 kg	105 kg / 90 kg	110 kg / 95 kg
VERKLEIDUNG				
außen	CNS			
innen	CNS			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484500070	484500071	484500072	484500073
Verkaufspreis	**1.694,00 €**	**2.128,00 €**	**2.570,00 €**	**3.129,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Splitterschutz für Halogenstrahler	484500521	76,00



Maßzeichnung

Zusatzinfo im Internet unter www.nordcap.de/ladenbau.pdf

Servierwagen
Salatbars
Bain Maries
Fischkühlung
Mehrzweckvitrinen



Servierwagen

13/1 - 13/3



Salatbars

13/4 - 13/12



Bain Maries

13/13



Fischkühlung

13/14



Mehrzweckvitrinen

13/15

Salatbars und Mehrzweckvitrinen von NordCap by TECFRIGO

Knackfrisch präsentieren.

Das Salatbarprogramm von NordCap by Tecfrigo – einfach zum Anbeißen. Die Produktpalette ist dabei genauso vielfältig wie ein bunter Salat: Sieben verschiedene Modelle und vier Farbvarianten bieten professionelle Lösungen für jede Umgebung.





Darf´s ein bisschen mehr sein?

Sie präsentieren Produkte verschiedenster Art?
Dann stehen die Mehrzweck-Kühlvitrinen TIFONE und BORA von NordCap by Tecfrigo bei Ihnen richtig.

Die kompakten Vielseiter kühlen professionell und präsentieren wirkungsvoll - egal ob verpackte oder unverpackte frische Lebensmittel.





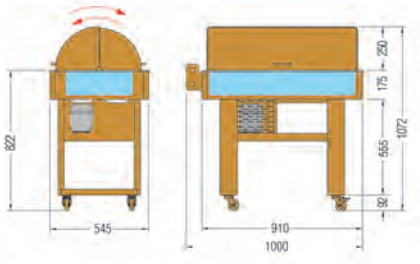
Servierwagen CARRELLO

Aufteilung 10 x GN 1/6, Verkleidung Nussbaum dunkel

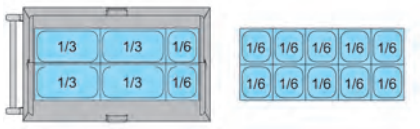
- steckerfertiger Servierwagen mit stiller Kühlung
- Möbelstruktur und Unterbau in Holzdekor Nussbaum dunkel (laminiert)
- Innenwanne aus Edelstahl DIN 1.4301
- Plexiglas-Hustenschutz beidseitig hochklappbar
- elektronische Steuerung und Hauptschalter
- automatische Abtauung
- 6 Edelstahlstege (364 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- 4 Rollen, davon 2 feststellbar



CARRELLO



CARRELLO Maßzeichnung



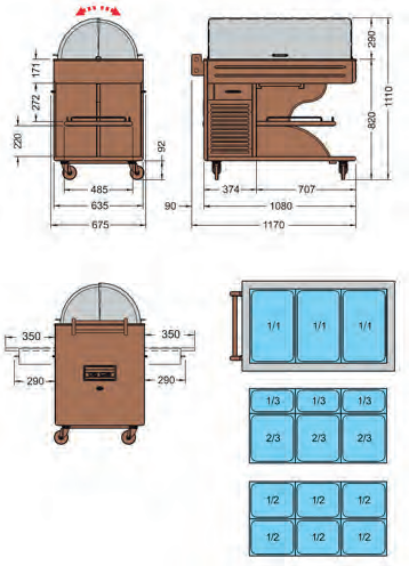
CARRELLO Bestückungsmöglichkeiten

	CARRELLO Aufteilung 10 x GN 1/6, Verkleidung Nussbaum dunkel
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1000 x 545 x 1072
LEISTUNGSDATEN	
Fassungsvermögen	10 Behälter, GN 1/6-100
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	330 W / 230 V
Kälteleistung	290 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 110 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+4 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	106 kg / 80 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Holzdekor Nussbaum dunkel
innen	CNS-Kühlwanne
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	455464824
Verkaufspreis	**1.819,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Gastronorm Behälter GN 1/3 - 100, CNS	42213100	10,00
Gastronorm Behälter GN 1/6 - 100, CNS	42216100	7,00



CARRELLINO 3



Maßzeichnung/Bestückungsmöglichkeiten

Servierwagen CARRELLINO 3

Aufteilung 3 x GN 1/3, Verkleidung Nussbaum dunkel

- steckerfertiger Servierwagen mit stiller Kühlung
- Möbelstruktur und Unterbau in Holzdekor Nussbaum dunkel (laminiert)
- Innenwanne aus Edelstahl DIN 1.4301 mit Reinigungsablauf
- Plexiglas-Hustenschutz beidseitig hochklappbar
- beidseitig mit ausziehbarem Auslagebord für z.B. Saucieren
- elektronische Steuerung und Hauptschalter
- automatische Abtauung
- 6 Edelstahlstege (364 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- 4 Rollen, davon 2 feststellbar

	CARRELLINO 3 Aufteilung 3 x GN 1/3, Verkleidung Nussbaum dunkel
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1170 x 675 x 1110
LEISTUNGSDATEN	
Fassungsvermögen	10 Behälter, GN 1/6-100
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	290 W / 230 V
Kälteleistung	260 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 90 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+4 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	110 kg / 79 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Holzdekor Nussbaum dunkel
innen	CNS-Kühlwanne
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	455464931
Verkaufspreis	**3.399,00 €**

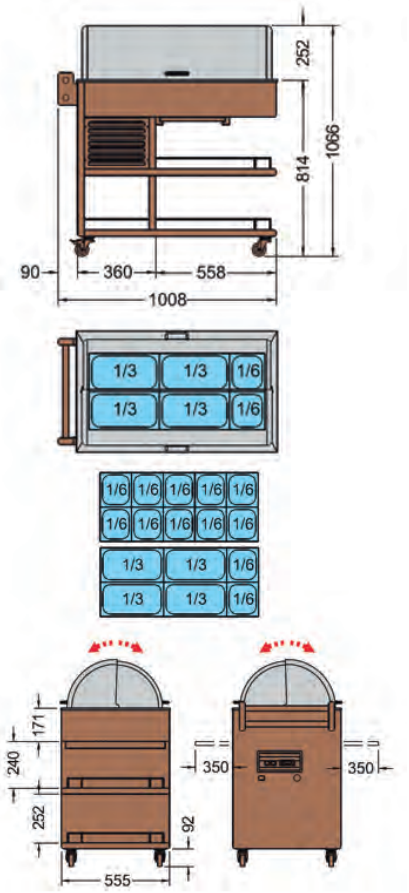
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Gastronorm Behälter GN 1/1 - 100, CNS	42211100	21,00
Gastronorm Behälter GN 1/2 - 100, CNS	42212100	13,00
Gastronorm Behälter GN 1/3 - 100, CNS	42213100	10,00
Gastronorm Behälter GN 2/3 - 100, CNS	42223100	19,00

Servierwagen CARRETTINO 10

Aufteilung 10 x GN 1/6, Verkleidung Nussbaum dunkel



CARRETTINO 10



- steckerfertiger Servierwagen mit stiller Kühlung
- Möbelstruktur und Unterbau in Holzdekor Nussbaum dunkel (laminiert)
- Innenwanne aus Edelstahl DIN 1.4301 inkl. Reinigungsablauf
- Plexiglas-Hustenschutz beidseitig hochklappbar
- untere Ablageelemente ideal für Teller, Öle und Dressings nutzbar
- beidseitig mit ausziehbarem Auslagebord für z.B. Saucieren
- elektronische Steuerung und Hauptschalter
- automatische Abtauung
- 6 Edelstahlstege (364 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- 4 Rollen, davon 2 feststellbar
- Rangiergriffleiste

	CARRETTINO 10
	Aufteilung 10 x GN 1/6, Verkleidung Nussbaum dunkel
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1008 x 555 x 1066
innen (B x T x H)	840 x 355 x 85
LEISTUNGSDATEN	
Fassungsvermögen	10 Behälter, GN 1/6-100
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	400 W / 230 V
Kälteleistung	240 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 90 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+4 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	92 kg / 61 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Holzdekor Nussbaum dunkel
innen	CNS-Kühlwanne
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	455464930
Verkaufspreis	**2.529,00 €**

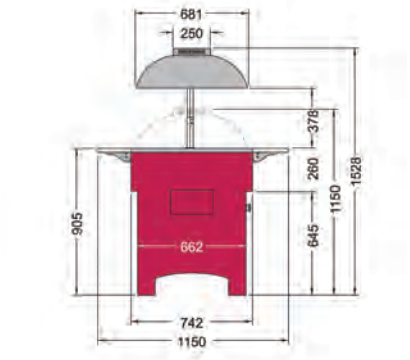
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Gastronorm Behälter GN 1/3 - 100, CNS	42213100	10,00
Gastronorm Behälter GN 1/6 - 100, CNS	42216100	7,00

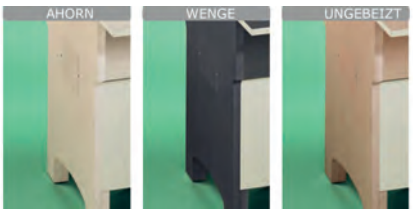
Ausgabestrecke Serie PROXIMA M

wahlweise in 3 x oder 4 x oder 6 x GN 1/1 Aufteilung in vielfältigen Farbvarianten

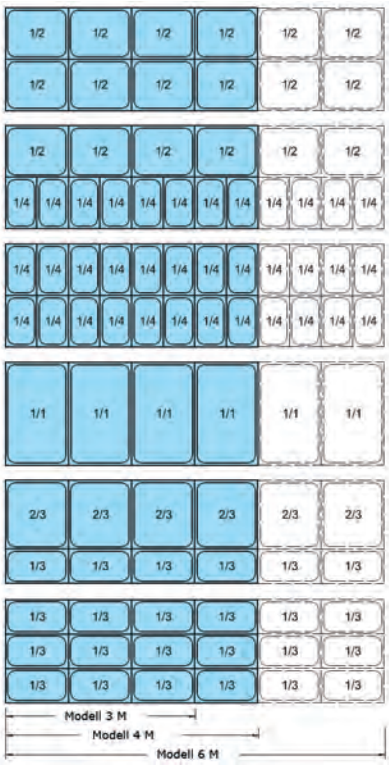


PROXIMA 6M





PROXIMA M Maßzeichnung



PROXIMA M Belegungsmöglichkeiten

- steckerfertige Ausgabestrecke mit stiller Kühlung
- Möbelstruktur und Unterbau in Holzdekor Wenge (laminiert)
  weitere Dekore lt. Tabelle ohne Aufpreis lieferbar
- Innenwanne aus Edelstahl DIN 1.4301 inkl. Reinigungsablauf
- Plexiglas-Hustenschutz stufenlos hochstellbar
- 2 feststehende, an den Längsseiten montierte Tablettrutschen, mittels Scharnier abklappbar
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige und Hauptschalter
- Beleuchtung unter der oberen Abdeckung, gesondert schaltbar
- automatische Abtauung
- 5 Edelstahlstege (530 mm) und 6 Stege (325 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behälter

	PROXIMA 3 M	PROXIMA 4 M	PROXIMA 6 M
	Aufteilung 3 x GN 1/1, Holzdekor Wenge	Aufteilung 4 x GN 1/1, Holzdekor Wenge	Aufteilung 6 x GN 1/1, Holzdekor Wenge
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1114 x 1150 x 1150	1414 x 1150 x 1150	2054 x 1150 x 1150
Höhe bei geöffnetem Deckel	1528	1528	1528
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	490 W / 230 V	490 W / 230 V	550 W / 230 V
Kälteleistung	430 W / VT -10 °C	430 W / VT -10 °C	430 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 380 g		R 134 a / 500 g
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+4 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	151 kg / 129 kg	176 kg / 152 kg	209 kg / 180 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Holzdekor Wenge		
innen	CNS-Kühlwanne		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	455464810	455464812	455464814
Verkaufspreis	**3.495,00 €**	**3.745,00 €**	**4.475,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
PROXIMA 3 M	ACERO	Unterbau in Holzdekor Ahorn (laminiert)	3.495,00
PROXIMA 3 M	LEGNO-GREZZO	Unterbau in Holzdekor ungebeizt (laminiert)	3.495,00
PROXIMA 4 M	ACERO	Unterbau in Holzdekor Ahorn (laminiert)	3.745,00
PROXIMA 4 M	LEGNO-GREZZO	Unterbau in Holzdekor ungebeizt (laminiert)	3.745,00
PROXIMA 6 M	ACERO	Unterbau in Holzdekor Ahorn (laminiert)	4.475,00
PROXIMA 6 M	LEGNO-GREZZO	Unterbau in Holzdekor ungebeizt (laminiert)	4.475,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Gastronorm Behälter GN 1/1 - 150, CNS	42211150	33,00
Gastronorm Behälter GN 1/2 - 150, CNS	42212150	20,00
Gastronorm Behälter GN 1/3 - 150, CNS	42213150	15,00
Gastronorm Behälter GN 2/3 - 150, CNS	42223150	26,00

Bitte gewünschte Farbvariante bei Bestellung angeben.
Die passende Bain Marie finden Sie im selben Register unter Bain Maries.

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Salatbar COLIBRI

Aufteilung 4 x GN 1/1, Verkleidung Nussbaum dunkel

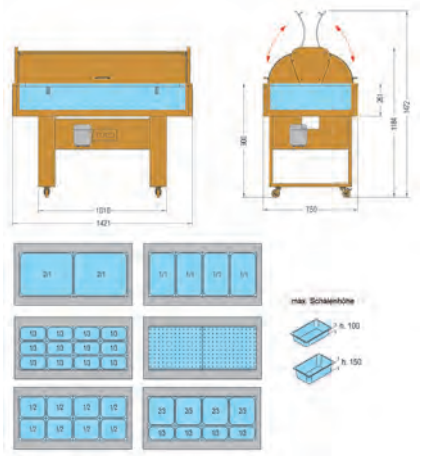
- steckerfertige Salatbar mit stiller Kühlung
- Möbelstruktur und Unterbau in Holzdekor Nussbaum dunkel (laminiert)
- Innenwanne aus Edelstahl DIN 1.4301
- Plexiglas-Hustenschutz beidseitig hochklappbar
- elektronische Steuerung und Hauptschalter
- automatische Abtauung
- 3 Edelstahlstege (530 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- 4 Rollen, davon 2 feststellbar



COLIBRI



COLIBRI Deteailansicht
Tablettrutschen im Sonderzubehör



COLIBRI Maßzeichnung/
Bestückungsmöglichkeiten

	COLIBRI Aufteilung 4 x GN 1/1, Verkleidung Nussbaum dunkel
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1421 x 750 x 1184
Höhe bei geöffnetem Deckel	1472
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	470 W / 230 V
Kälteleistung	475 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 310 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+4 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	125 kg / 95 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Holzdekor Nussbaum dunkel
innen	CNS-Kühlwanne
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	455464825
Verkaufspreis	**2.239,00 €**

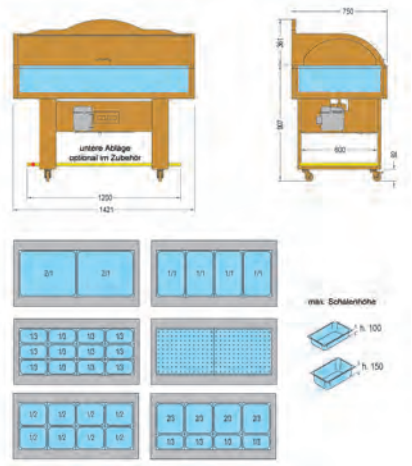
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Gastronorm Behälter GN 1/1 - 150, CNS	42211150	33,00
Gastronorm Behälter GN 1/2 - 150, CNS	42212150	20,00
Gastronorm Behälter GN 1/3 - 150, CNS	42213150	15,00
Gastronorm Behälter GN 2/3 - 150, CNS	42223150	26,00
kurze Tablettrutsche aus Holz passend für Modelle Delizie, Atollo, Colibri, Pegaso	455464910	75,00
lange Tablettrutsche aus Holz passend für Modelle Delizie, Atollo, Colibri, Pegaso	455464911	107,00

Salatbar PEGASO

Aufteilung 4 x GN 1/1, Verkleidung Nussbaum dunkel



PEGASO



PEGASO Maßzeichnung

- steckerfertige Salatbar mit stiller Kühlung
- ideal an der Wand platziert einsetzbar
- Möbelstruktur und Unterbau in Holzdekor Nussbaum dunkel (laminiert)
- Innenwanne aus Edelstahl DIN 1.4301
- Plexiglas-Hustenschutz einseitig hochklappbar
- obere Ablagefläche hell furniert
- elektronische Steuerung und Hauptschalter
- automatische Abtauung
- 3 Edelstahlstege (530 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- 4 Rollen, davon 2 feststellbar

	PEGASO Aufteilung 4 x GN 1/1, Verkleidung Nussbaum dunkel
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1421 x 750 x 1268
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	470 W / 230 V
Kälteleistung	475 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 310 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+4 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	120 kg / 90 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Holzdekor Nussbaum dunkel
innen	CNS-Kühlwanne
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	455464833
Verkaufspreis	**2.675,00 €**

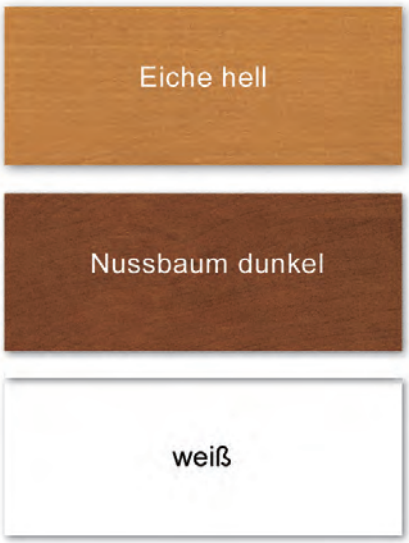
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Ablagebord im Unterbau passend für Modell PEGASO	455464912	204,00
Gastronorm Behälter GN 1/1 - 150, CNS	42211150	33,00
Gastronorm Behälter GN 1/2 - 150, CNS	42212150	20,00
Gastronorm Behälter GN 1/3 - 150, CNS	42213150	15,00
Gastronorm Behälter GN 2/3 - 150, CNS	42223150	26,00
kurze Tablettrutsche aus Holz passend für Modelle Delizie, Atollo, Colibri, Pegaso	455464910	75,00
lange Tablettrutsche aus Holz passend für Modelle Delizie, Atollo, Colibri, Pegaso	455464911	107,00



EUROPA STANDARD ES 1420
Farbvariante Nussbaum dunkel



EUROPA STANDARD ES 2055
Farbvariante weiß



Farbvarianten

Salatbar Serie EUROPA STANDARD

wahlweise in 4 x oder 6 x GN 1/1 Aufteilung in vielfältigen Farbvarianten

- steckerfertige Salatbar mit stiller Kühlung
- Thermostat und Schalter für die Beleuchtung
- Möbelstruktur und Unterbau aus massivem Holz
  Farbvarianten ohne Aufpreis: Nussbaum dunkel, Eiche hell oder weiß
- Edelstahlwanne mit Rohrverdampfer
- Ablasshahn am Wannenboden zur Entleerung des Kondenswassers
- obere Ablage und Ablage im Unterbau aus Kunststoff
- Plexiglas-Hustenschutz stufenlos absenkbar
- Beleuchtung
- Befestigungsbohrungen für die Tablettrutschen bereits vorgerüstet

	EUROPA STANDARD ES 1420	**EUROPA STANDARD ES 2055**
	Aufteilung 4 x GN 1/1	Aufteilung 6 x GN 1/1
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1420 x 630 x 1265	2055 x 630 x 1265
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	396 W / 230 V	670 W / 230 V
Kälteleistung	540 W / VT -10 °C	540 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 240 g	R 404 a / 300 g
Energieverbrauch	8,1 kWh/ 24h	8,5 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+2 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	142 kg / 112 kg	195 kg / 160 kg
VERKLEIDUNG		
außen	wahlweise Nussbaum dunkel, Eiche hell oder weiß	
innen	CNS-Kühlwanne	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4360350	4360358
Verkaufspreis	**3.860,00 €**	**4.736,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
EUROPA STANDARD ES 1420	NUSS	Nussbaum dunkel	3.860,00
EUROPA STANDARD ES 1420	EICHE	Eiche hell	3.860,00
EUROPA STANDARD ES 1420	WEISS	weiß	3.860,00
EUROPA STANDARD ES 1420	UNGEB	ungebeitzt	3.860,00
EUROPA STANDARD ES 2055	NUSS	Nussbaum dunkel	4.736,00
EUROPA STANDARD ES 2055	EICHE	Eiche hell	4.736,00
EUROPA STANDARD ES 2055	WEISS	weiß	4.736,00
EUROPA STANDARD ES 2055	UNGEB	ungebeitzt	4.736,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Gastronorm Behälter GN 1/1 - 150, CNS	42211150	33,00
Gastronorm Behälter GN 1/2 - 150, CNS	42212150	20,00
Tablettrutsche für kurze Seite, Europa 1400/ 2055, 160 mm tief	436800103	195,00
Tablettrutsche für kurze Seite, Europa 1400/ 2055, 400 mm tief	436800104	204,00
Tablettrutsche lang für kurze Seite, Europa 1400/ 2055, 160 mm tief	436800105	175,00
Tablettrutsche lang für kurze Seite, Europa 1400/ 2055, 400 mm tief	436800106	180,00
Tablettrutsche für lange Seite, Europa 1400, 160 mm tief	436800102	195,00
Tablettrutsche für lange Seite, Europa 2055, 160 mm tief	436800101	216,00

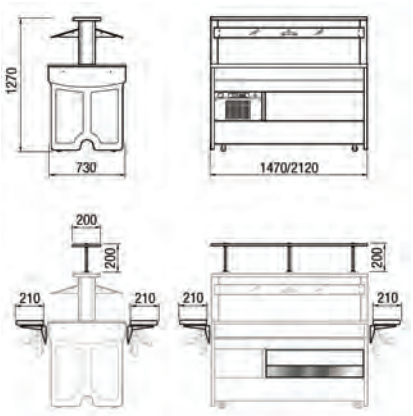
Bitte gewünschte Farbvariante bei Bestellung angeben.
Sonderlackierung in einem RAL-Farbton auf Anfrage möglich.



TANGO RF-1400
Sonderzubehör = ungekühltes Beistellelement



Farbvarianten



Maßzeichnung



TANGO RF-2000

Salatbar Serie TANGO

wahlweise in 4 x oder 6 x GN 1/1 Aufteilung

- steckerfertige Salatbar mit stiller Kühlung
- Hustenschutz aus Sekurit Sicherheitsglas
- seitlich Plexiglas, mit patentiertem auf/zu System „one-touch“, welches kugellagergeführt ohne Kraftaufwand betätigt werden kann
- Möbelstruktur und Unterbau aus massivem Holz
  Farbvarianten ohne Aufpreis: Nussbaum dunkel oder Eiche hell
- berohrte Innenwanne aus Edelstahl 1.4301 gefertigt und in einem Stück tiefgezogen, mit abgerundeten Ecken
- oben mit einem hygienisch komplett umschließenden Rahmen ausgestattet
- elektronische Steuerung
- Ablassventil zur servicefreundlichen Reinigung
- automatische Abtauung und Tauwasserschale zum Entleeren
- Beleuchtung
- 4 Rädern

	TANGO RF-1400	**TANGO RF-2000**
	Aufteilung 4 x GN 1/1	Aufteilung 6 x GN 1/1
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1470 x 730 x 1263	2120 x 730 x 1263
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	471 W / 230 V	512 W / 230 V
Kälteleistung	510 W / VT -10 °C	510 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 250 g	R 404 a / 320 g
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+2 bis +7 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	275 kg / 245 kg	347 kg / 312 kg
VERKLEIDUNG		
außen	wahlweise Nussbaum dunkel oder Eiche hell	
innen	CNS-Kühlwanne	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4361001400	4362002000
Verkaufspreis	**4.314,00 €**	**5.226,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
TANGO RF-1400	NUSS	Nussbaum dunkel	4.314,00
TANGO RF-1400	EICHE	Eiche hell	4.314,00
TANGO RF-2000	NUSS	Nussbaum dunkel	5.226,00
TANGO RF-2000	EICHE	Eiche hell	5.226,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Schublade (Modell RF-1400) Eiche hell	4369021400	270,00
1 Schublade (Modell RF-1400) Nussbaum dunkel	4369011400	270,00
1 Tablettrutsche 1400 vorne/hinten, Eiche hell	4369121400	274,00
1 Tablettrutsche RF-1400 vorne/hinten, Nussbaum dunkel	4369111400	274,00
1 Tablettrutsche RF-2000 vorne/hinten, Eiche hell	4369122000	353,00
1 Tablettrutsche Stirnseite Eiche hell	4369130002	263,00
1 Tablettrutsche Stirnseite Nussbaum dunkel	4369130001	263,00
Gastronorm Behälter GN 1/1 - 150, CNS	42211150	33,00
Gastronorm Behälter GN 1/2 - 150, CNS	42212150	20,00
Hartglasablage Modell RF-1400 Höhe 200 mm	4369031400	270,00
Hartglasablage Modell RF-2000 Höhe 200 mm	4369032000	335,00

Bitte gewünschte Farbvariante bei Bestellung angeben.
Sonderlackierung in einem RAL-Farbton auf Anfrage möglich.

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Salatbar Serie ISOLA M

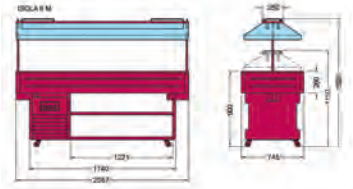
wahlweise in 4 x oder 6 x GN 1/1 Aufteilung, in vielfältigen Farbvarianten

- steckerfertige Salatbar mit stiller Kühlung
- Möbelstruktur und Unterbau aus massivem Holz
- Standardfarbe: Nussbaum dunkel gebeizt
- Innenwanne aus Edelstahl DIN 1.4301
- beschichteter Verdampfer
- Plexiglas-Hustenschutz stufenlos absenkbar
- helle Beleuchtung unter der oberen Ablage, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung und Hauptschalter
- automatische Abtauung
- 7 Edelstahlstege (530 mm) und 8 Stege (325 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- 4 Rollen, davon 2 feststellbar

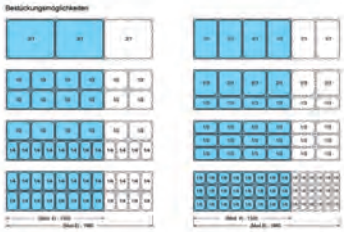


ISOLA 4M





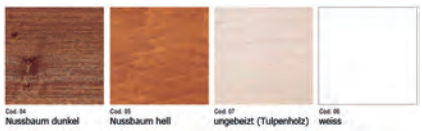
ISOLA Maßzeichnung



Bestückungsmöglichkeiten



ISOLA mit Sonderzubehör Tablettrutschen



Dekorvarianten

	ISOLA 4 M	ISOLA 6 M
	Aufteilung 4 x GN 1/1, Verkleidung Nussbaum dunkel	Aufteilung 6 x GN 1/1, Verkleidung Nussbaum dunkel
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1417 x 745 x 1528	2057 x 745 x 1528
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	720 W / 230 V	810 W / 230 V
Kälteleistung	430 W / VT -10 °C	430 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 380 g	R 134 a / 500 g
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+4 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	161 kg / 137 kg	194 kg / 165 kg
VERKLEIDUNG		
außen	wahlweise Nussbaum dunkel, Nussbaum hell, weiß oder ungebeizt	
innen	CNS-Kühlwanne	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	455464800	455464802
Verkaufspreis	**3.595,00 €**	**4.398,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
ISOLA 4 M	Cod.04	Nussbaum dunkel	3.595,00
ISOLA 4 M	Cod.05	Nussbaum hell	3.595,00
ISOLA 4 M	Cod.06	weiß	3.595,00
ISOLA 4 M	Cod.07	ungebeizt (Tulpenholz)	3.595,00
ISOLA 6 M	Cod.04	Nussbaum dunkel	4.398,00
ISOLA 6 M	Cod.05	Nussbaum hell	4.398,00
ISOLA 6 M	Cod.06	weiß	4.398,00
ISOLA 6 M	Cod.07	ungebeizt (Tulpenholz)	4.398,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Gastronorm Behälter GN 1/1 - 150, CNS	42211150	33,00
Gastronorm Behälter GN 1/2 - 150, CNS	42212150	20,00
Gastronorm Behälter GN 1/3 - 150, CNS	42213150	15,00
Gastronorm Behälter GN 2/3 - 150, CNS	42223150	26,00
Kit Schiebescheiben passend für Modell ISOLA/MURALE, etc.	455464914	89,00
Kit Schiebescheiben passend für Modell ISOLA/MURALE, etc.	455464913	53,00
kurze Tablettrutsche aus Holz passend für Modell 4/6/8	455464901	119,00
lange Tablettrutsche aus Holz passend für Modell 4	455464902	179,00
lange Tablettrutsche aus Holz passend für Modell 6	455464903	257,00

Bitte gewünschte Farbvariante bei Bestellung angeben.
Version Bain Marie auf Anfrage lieferbar.

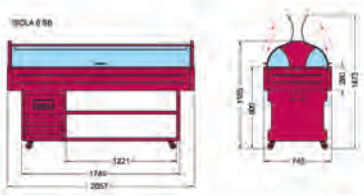
Salatbar Serie ISOLA SB - Selbstbedienung

wahlweise in 4 x oder 6 x GN 1/1 Aufteilung, in vielfältigen Farbvarianten

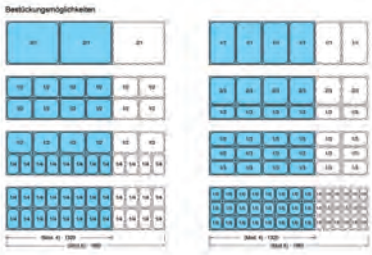


ISOLA 4 SB





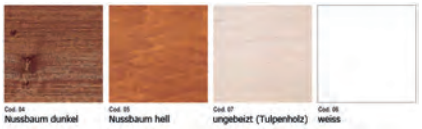
ISOLA SB Maßzeichnung



Bestückungsmöglichkeiten



ISOLA SB
Sonderzubehör Tablettrutschen



Dekorvarianten

- steckerfertige Salatbar mit stiller Kühlung
- Möbelstruktur und Unterbau aus massivem Holz
  Standardfarbe: Nussbaum dunkel gebeizt
- Innenwanne aus Edelstahl DIN 1.4301
- beschichteter Verdampfer
- Plexiglas-Hustenschutz beidseitig hochklappbar und feststehend
- helle Beleuchtung unter der oberen Ablage, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung und Hauptschalter
- automatische Abtauung
- 7 Edelstahlstege (530 mm) und 8 Stege (325 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- 4 Rollen, davon 2 feststellbar

	ISOLA 4 SB	ISOLA 6 SB
	Aufteilung 4 x GN 1/1, Verkleidung Nussbaum dunkel	Aufteilung 6 x GN 1/1, Verkleidung Nussbaum dunkel
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1417 x 745 x 1473	2057 x 745 x 1473
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	490 W / 230 V	550 W / 230 V
Kälteleistung	430 W / VT -10 °C	430 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 380 g	R 134 a / 500 g
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+4 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	125 kg / 99 kg	162 kg / 133 kg
VERKLEIDUNG		
außen	wahlweise Nussbaum dunkel, Nussbaum hell, weiß oder ungebeizt	
innen	CNS-Kühlwanne	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	455464804	455464805
Verkaufspreis	**3.798,00 €**	**4.519,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
ISOLA 4 SB	Cod.04	Nussbaum dunkel	3.798,00
ISOLA 4 SB	Cod.05	Nussbaum hell	3.798,00
ISOLA 4 SB	Cod.06	weiß	3.798,00
ISOLA 4 SB	Cod.07	ungebeizt (Tulpenholz)	3.798,00
ISOLA 6 SB	Cod.04	Nussbaum dunkel	4.519,00
ISOLA 6 SB	Cod.05	Nussbaum hell	4.519,00
ISOLA 6 SB	Cod.06	weiß	4.519,00
ISOLA 6 SB	Cod.07	ungebeizt (Tulpenholz)	4.519,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Gastronorm Behälter GN 1/1 - 150, CNS	42211150	33,00
Gastronorm Behälter GN 1/2 - 150, CNS	42212150	20,00
Gastronorm Behälter GN 1/3 - 150, CNS	42213150	15,00
Gastronorm Behälter GN 2/3 - 150, CNS	42223150	26,00
Kit Schiebescheiben passend für Modell ISOLA/MURALE, etc.	455464914	89,00
Kit Schiebescheiben passend für Modell ISOLA/MURALE, etc.	455464913	53,00
kurze Tablettrutsche aus Holz passend für Modell 4/6/8	455464901	119,00
lange Tablettrutsche aus Holz passend für Modell 4	455464902	179,00
lange Tablettrutsche aus Holz passend für Modell 6	455464903	257,00

Bitte gewünschte Farbvariante bei Bestellung angeben.

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Salatbar Serie MURALE

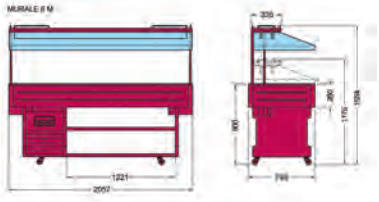
wahlweise in 4 x oder 6 x GN 1/1 Aufteilung, in vielfältigen Farbvarianten

- steckerfertige Salatbar mit stiller Kühlung
- ideal zur Platzierung an der Wand geeignet
- Möbelstruktur und Unterbau aus massivem Holz
  Standardfarbe: Nussbaum dunkel gebeizt
- Innenwanne aus Edelstahl DIN 1.4301
- beschichteter Verdampfer
- Plexiglas-Hustenschutz stufenlos hochstellbar
- Innenrückwand verspiegelt
- helle Beleuchtung unter der oberen Ablage, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung und Hauptschalter
- automatische Abtauung
- 7 Edelstahlstege (530 mm) und 8 Stege (325 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- 4 Rollen, davon 2 feststellbar

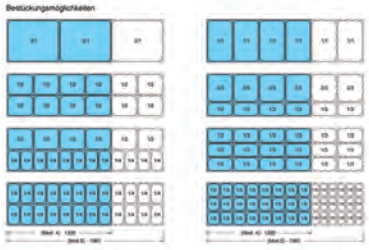


MURALE 4M

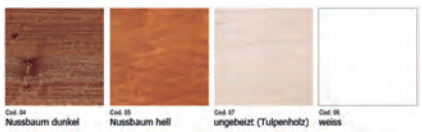




MURALE Maßzeichnung



Bestückungsmöglichkeiten



Dekorvarianten

	MURALE 4 M	MURALE 6 M
	Aufteilung 4 x GN 1/1, Verkleidung Nussbaum dunkel	Aufteilung 6 x GN 1/1, Verkleidung Nussbaum dunkel
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1417 x 745 x 1554	2057 x 745 x 1554
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	720 W / 230 V	810 W / 230 V
Kälteleistung	430 W / VT -10 °C	430 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 380 g	R 134 a / 500 g
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+4 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	178 kg / 149 kg	229 kg / 193 kg
VERKLEIDUNG		
außen	wahlweise Nussbaum dunkel, Nussbaum hell, weiß oder ungebeizt	
innen	CNS-Kühlwanne	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	455464806	455464807
Verkaufspreis	**4.383,00 €**	**5.175,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
MURALE 4 M	Cod.04	Nussbaum dunkel	4.383,00
MURALE 4 M	Cod.05	Nussbaum hell	4.383,00
MURALE 4 M	Cod.06	weiß	4.383,00
MURALE 4 M	Cod.07	ungebeizt (Tulpenholz)	4.383,00
MURALE 6 M	Cod.04	Nussbaum dunkel	5.175,00
MURALE 6 M	Cod.05	Nussbaum hell	5.175,00
MURALE 6 M	Cod.06	weiß	5.175,00
MURALE 6 M	Cod.07	ungebeizt (Tulpenholz)	5.175,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Gastronorm Behälter GN 1/1 - 150, CNS	42211150	33,00
Gastronorm Behälter GN 1/2 - 150, CNS	42212150	20,00
Gastronorm Behälter GN 1/3 - 150, CNS	42213150	15,00
Gastronorm Behälter GN 2/3 - 150, CNS	42223150	26,00
Kit Schiebescheiben passend für Modell ISOLA/MURALE, etc.	455464914	89,00
Kit Schiebescheiben passend für Modell ISOLA/MURALE, etc.	455464913	53,00
kurze Tablettrutsche aus Holz passend für Modell 4/6/8	455464901	119,00
lange Tablettrutsche aus Holz passend für Modell 4	455464902	179,00
lange Tablettrutsche aus Holz passend für Modell 6	455464903	257,00

Bitte gewünschte Farbvariante bei Bestellung angeben.

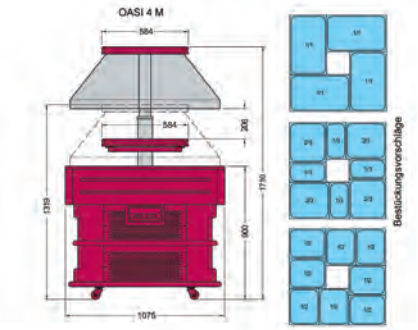
Salatbar Serie OASI

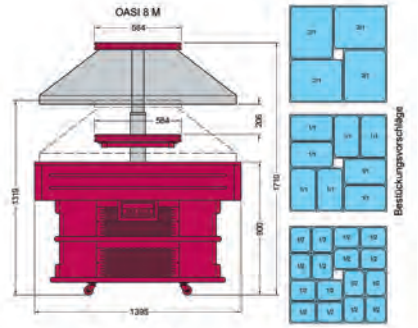
wahlweise in 4 x oder 8 x GN 1/1 Aufteilung in vielfältigen Farbvarianten

- steckerfertige Salatbar mit stiller Kühlung
- Möbelstruktur und Unterbau aus massivem Holz
  Standardfarbe: Nussbaum dunkel gebeizt
- Innenwanne aus Edelstahl DIN 1.4301
- beschichteter Verdampfer
- Plexiglas-Hustenschutz stufenlos absenkbar
- helle Beleuchtung unter der oberen Ablage, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung und Hauptschalter
- automatische Abtauung
- 8 Stege (325 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- 4 Rollen, davon 2 feststellbar

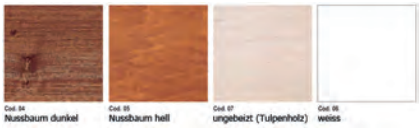


OASI 8M





OASI Maßzeichnung/Bestückungsmöglichkeiten



Dekorvarianten

	OASI 4 M	OASI 8 M
	Aufteilung 4 x GN 1/1, Verkleidung Nussbaum dunkel	Aufteilung 8 x GN 1/1, Verkleidung Nussbaum dunkel
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1075 x 1075 x 1710	1395 x 1395 x 1710
LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	4 GN 1/1 100 bis 150 oder entsprechende Unterteilung	8 GN 1/1 100 bis 150 oder entsprechende Unterteilung
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	600 W / 230 V	850 W / 230 V
Kälteleistung	430 W / VT -10 °C	670 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 134 a / 550 g	R 134 a / 600 g
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+4 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	167 kg / 149 kg	235 kg / 191 kg
VERKLEIDUNG		
außen	wahlweise Nussbaum dunkel, Nussbaum hell, weiß oder ungebeizt	
innen	CNS-Kühlwanne	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	455464808	455464809
Verkaufspreis	**4.985,00 €**	**5.539,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
OASI 4 M	Cod.04	Nussbaum dunkel	4.985,00
OASI 4 M	Cod.05	Nussbaum hell	4.985,00
OASI 4 M	Cod.06	weiß	4.985,00
OASI 4 M	Cod.07	ungebeizt (Tulpenholz)	4.985,00
OASI 8 M	Cod.04	Nussbaum dunkel	5.539,00
OASI 8 M	Cod.05	Nussbaum hell	5.539,00
OASI 8 M	Cod.06	weiß	5.539,00
OASI 8 M	Cod.07	ungebeizt (Tulpenholz)	5.539,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
lange Tablettrutsche aus Holz passend für Modell OASI 4	455464904	162,00
lange Tablettrutsche aus Holz passend für Modell OASI 8	455464905	177,00

Bitte gewünschte Farbvariante bei Bestellung angeben.

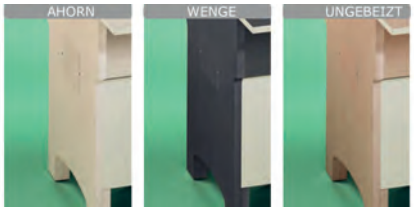
Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Ausgabestrecke Bain-Marie-Serie PROXIMA BM

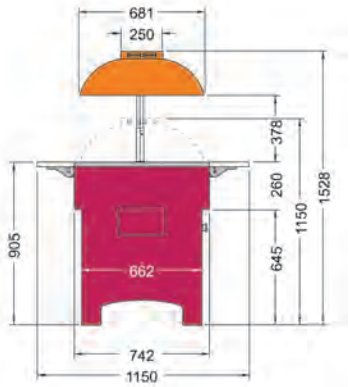
wahlweise in 3 x oder 4 x oder 6 x GN 1/1 Aufteilung in vielfältigen Farbvarianten



PROXIMA 4 Bain Marie



PROXIMA Farbvarianten



PROXIMA Bain Marie Maßzeichnung



PROXIMA BM Bestückungsmöglichkeiten

- Ausgabestrecke Bain Marie
- Möbelstruktur und Unterbau in Holzdekor Wenge (laminiert)
  weitere Dekore lt. Tabelle ohne Aufpreis lieferbar
- Innenwanne aus Edelstahl DIN 1.4301 inkl. Reinigungsablauf
- Plexiglas-Hustenschutz stufenlos hochstellbar
- 2 feststehende, an den Längsseiten montierte Tablettrutschen, mittels Scharnier abklappbar
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige und Hauptschalter
- Beleuchtung unter der oberen Abdeckung, gesondert schaltbar
- Reinigungs- und Wasserablauf, außen, mittels Verschlussstopfen

	PROXIMA 3 M BAIN MARIE	PROXIMA 4 M BAIN MARIE	PROXIMA 6 M BAIN MARIE
	Aufteilung 3 x GN 1/1, Verkleidung Wenge Laminat	Aufteilung 4 x GN 1/1, Verkleidung Wenge Laminat	Aufteilung 6 x GN 1/1, Verkleidung Wenge Laminat
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1114 x 1150 x 1150	1414 x 1150 x 1150	2054 x 1150 x 1150
Höhe bei geöffnetem Deckel	1528	1528	1528
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	2650 W / 230 V	3500 W / 230 V	4400 W / 400 V
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+30 bis +90 °C		
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	129 kg / 107 kg	169 kg / 145 kg	183 kg / 154 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Wenge		
innen	CNS-Kühlwanne		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	455464811	455464813	455464815
Verkaufspreis	**3.669,00 €**	**3.825,00 €**	**4.845,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
PROXIMA 3 M BAIN MARIE	ACERO	Unterbau in Holzdekor Ahorn (laminiert)	3.669,00
PROXIMA 3 M BAIN MARIE	LEGNO-GREZZO	Unterbau in Holzdekor ungebeizt (laminiert)	3.669,00
PROXIMA 4 M BAIN MARIE	ACERO	Unterbau in Holzdekor Ahorn (laminiert)	3.825,00
PROXIMA 4 M BAIN MARIE	LEGNO-GREZZO	Unterbau in Holzdekor ungebeizt (laminiert)	3.825,00
PROXIMA 6 M BAIN MARIE	ACERO	Unterbau in Holzdekor Ahorn (laminiert)	4.845,00
PROXIMA 6 M BAIN MARIE	LEGNO-GREZZO	Unterbau in Holzdekor ungebeizt (laminiert)	4.845,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Gastronorm Behälter GN 1/1 - 150, CNS	42211150	33,00
Gastronorm Behälter GN 1/2 - 150, CNS	42212150	20,00
Gastronorm Behälter GN 1/3 - 150, CNS	42213150	15,00
Gastronorm Behälter GN 2/3 - 150, CNS	42223150	26,00

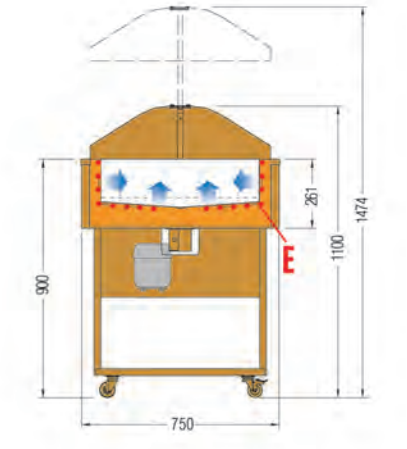
Bitte gewünschte Farbvariante bei Bestellung angeben.

Fischkühltheke ATOLLO

Aufteilung 4 x GN 1/1, Verkleidung Holzdekor Nussbaum dunkel



ATOLLO M



ATOLLO Maßzeichnung

- steckerfertige Fischkühltheke mit stiller Kühlung
- Möbelstruktur und Unterbau in Holzdekor Nussbaum dunkel (laminiert)
- gegen Salzkorrosion resistente Edelstahl-Innenwanne aus AISI 316
- Tauwasserablauf Ø 20 mm zur Entleerung des Kondenswassers
- Plexiglas-Hustenschutz, manuell und stufenlos absenkbar
- elektronische Steuerung und Hauptschalter
- 12 Edelstahlstege zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- 4 Rollen, davon 2 feststellbar

	ATOLLO Aufteilung 4 x GN 1/1, Verkleidung Nussbaum dunkel Holzdekor
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	1422 x 750 x 1106
Höhe bei geöffnetem Deckel	1480
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	500 W / 230 V
Kälteleistung	475 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 300 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+1 bis 0 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	120 kg / 90 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Holzdekor Nussbaum dunkel
innen	CNS AISI 316
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	455464822
Verkaufspreis	**2.810,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
kurze Tablettrutsche aus Holz passend für Modelle Delizie, Atollo, Colibri, Pegaso	455464910	75,00
lange Tablettrutsche aus Holz passend für Modelle Delizie, Atollo, Colibri, Pegaso	455464911	107,00

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Mehrzweck-Kühlvitrinen Serie Universal 03 LSU

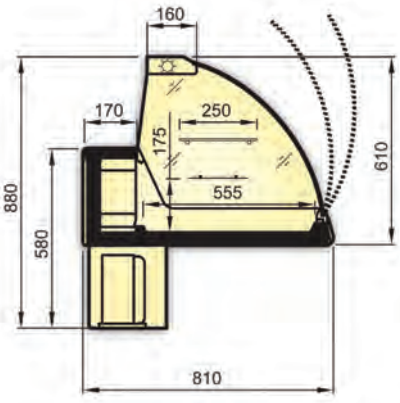
steckerfertige Kompaktausführung mit Kältemaschine im Unterbau



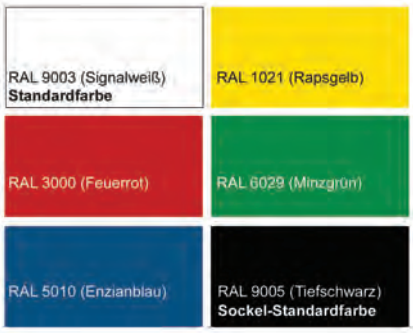
Universal 03 LSU

- stille Kühlung
- gebogene, kippbare Frontscheibe aus gehärtetem Glas im Aluminiumprofil eingefasst
- helle splittergeschützte Beleuchtung im Aluminium-Deckenteil, gesondert schaltbar
- eine 250 mm tiefe Glaszwischenetage, ungekühlt
- 555 mm tiefe Edelstahl-Auslagefläche, DIN 1.4301
- 170 mm tiefe Edelstahl-Arbeitsfläche, DIN 1.4301
- elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- automatische Abtauung mit Tauwasserschale
- bedienseitige Plexiglas-Nachtabdeckungen
- graue ABS-Seitenteile mit geraden Profilen
- frontseitiges Dekorelement in Standard RAL 9003 (weiß)

Farbvarianten: RAL 9005 (schwarz), RAL 1023 (gelb), RAL 3000 (rot), RAL 5010 (blau), RAL 6029 (grün)



Maßzeichnung



Standard- bzw. mögliche Dekorfarben

	Universal 03 LSU 120	Universal 03 LSU 150
	steckerfertige Ausführung, stille Kühlung, Zwischenetage	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1165 x 810 x 610/ 880	1465 x 810 x 610/ 880
LEISTUNGSDATEN		
Nettoinhalt	78 l	99 l
Ausstellfläche	0,61 m²	0,78 m²
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	295 W / 230 V	409 W / 230 V
Kälteleistung	290 W / VT -10 °C	345 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a	
Energieverbrauch	3,7 kWh/ 24h	5,1 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+1 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	3H (bis 25°C Umgebungstemperatur)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	132 kg / 110 kg	204 kg / 170 kg
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	456100100	456100101
Verkaufspreis	**1.798,00 €**	**1.949,00 €**

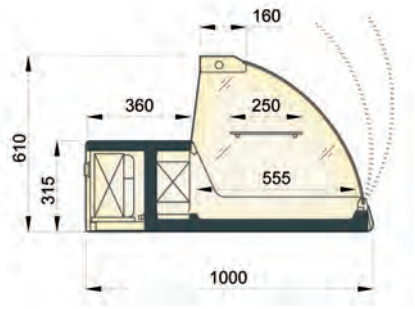
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Universal 03 LSU 120	A-RAL1023/9005	Blende/Sockel: RAL 1023/9005	1.798,00
Universal 03 LSU 120	A-RAL3000/9005	Blende/Sockel: RAL 3000/9005	1.798,00
Universal 03 LSU 120	A-RAL5010/9005	Blende/Sockel: RAL 5010/9005	1.798,00
Universal 03 LSU 120	A-RAL6029/9005	Blende/Sockel: RAL 6029/9005	1.798,00
Universal 03 LSU 120	A-RAL9005/9005	Blende/Sockel: RAL 9005/9005	1.798,00
Universal 03 LSU 150	A-RAL1023/9005	Blende/Sockel: RAL 1023/9005	1.949,00
Universal 03 LSU 150	A-RAL3000/9005	Blende/Sockel: RAL 3000/9005	1.949,00
Universal 03 LSU 150	A-RAL5010/9005	Blende/Sockel: RAL 5010/9005	1.949,00
Universal 03 LSU 150	A-RAL6029/9005	Blende/Sockel: RAL 6029/9005	1.949,00
Universal 03 LSU 150	A-RAL9005/9005	Blende/Sockel: RAL 9005/9005	1.949,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl-Fahrgestell passend für Universal 03/04, LSU	456900010	514,00

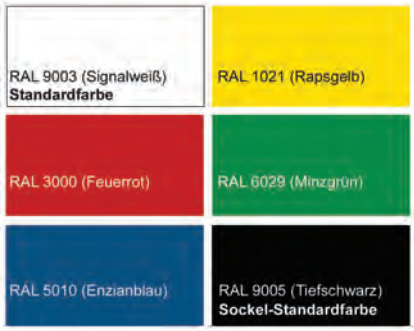
Ideal für die problemlose individuelle Verkleidung geeignet!



Universal 04 LSU



Maßzeichnung



Standard- bzw. mögliche Dekorfarben

Mehrzweck-Kühlvitrinen Serie Universal 04 LSU

steckerfertige Kompaktausführung mit extra tiefer Arbeitsfläche

- steckerfertige Mehrzweck-Kühlvitrine mit extra tiefer Arbeitsfläche
- stille Kühlung
- gebogene, kippbare Frontscheibe aus gehärtetem Glas im Aluminiumprofil eingefasst
- helle splittergeschützte Beleuchtung im Aluminium-Deckenteil, gesondert schaltbar
- eine 250 mm tiefe Glaszwischenetage, ungekühlt
- 555 mm tiefe Edelstahl-Auslagefläche, DIN 1.4301
- 360 mm tiefe Edelstahl-Arbeitsfläche, DIN 1.4301
- elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- automatische Abtauung mit Tauwasserschale
- bedienseitige Plexiglas-Nachtabdeckungen
- graue ABS-Seitenteile mit geraden Profilen
- frontseitiges Dekorelement in Standard RAL 9003 (weiß)

Farbvarianten: RAL 9005 (schwarz), RAL 1023 (gelb), RAL 3000 (rot), RAL 5010 (blau), RAL 6029 (grün)

	Universal 04 LSU 120	**Universal 04 LSU 150**
	steckerfertige Ausführung, stille Kühlung, Zwischenetage	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1165 x 1000 x 610	1465 x 1000 x 610
LEISTUNGSDATEN		
Nettoinhalt	78 l	99 l
Ausstellfläche	0,61 m²	0,78 m²
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	295 W / 230 V	409 W / 230 V
Kälteleistung	290 W / VT -10 °C	345 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a	
Energieverbrauch	3,7 kWh/ 24h	5,1 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+1 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	3H (bis 25°C Umgebungstemperatur)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	164 kg / 136 kg	222 kg / 185 kg
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	456100102	456100103
Verkaufspreis	**1.828,00 €**	**1.998,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Universal 04 LSU 120	A-RAL1023/9005	Blende/Sockel: RAL 1023/9005	1.828,00
Universal 04 LSU 120	A-RAL3000/9005	Blende/Sockel: RAL 3000/9005	1.828,00
Universal 04 LSU 120	A-RAL5010/9005	Blende/Sockel: RAL 5010/9005	1.828,00
Universal 04 LSU 120	A-RAL6029/9005	Blende/Sockel: RAL 6029/9005	1.828,00
Universal 04 LSU 120	A-RAL9005/9005	Blende/Sockel: RAL 9005/9005	1.828,00
Universal 04 LSU 150	A-RAL1023/9005	Blende/Sockel: RAL 1023/9005	1.998,00
Universal 04 LSU 150	A-RAL3000/9005	Blende/Sockel: RAL 3000/9005	1.998,00
Universal 04 LSU 150	A-RAL5010/9005	Blende/Sockel: RAL 5010/9005	1.998,00
Universal 04 LSU 150	A-RAL6029/9005	Blende/Sockel: RAL 6029/9005	1.998,00
Universal 04 LSU 150	A-RAL9005/9005	Blende/Sockel: RAL 9005/9005	1.998,00

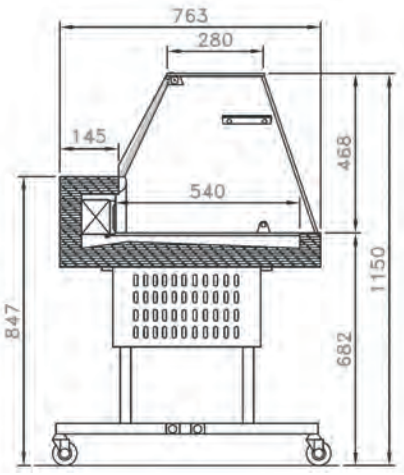
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl-Fahrgestell passend für Universal 03/04, LSU	456900010	514,00

Ideal für die problemlose individuelle Verkleidung geeignet!

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



VMU 100 STD
Sonderzubehör = Unterbau-Fahrgestell



Maßzeichnung

Mehrzweck-Kühlvitrinen Serie VMU-STD

mit gerader Frontscheibe

Kompaktausführung mit untergebauter Maschineneinheit, stille Kühlung

ISA your visible value

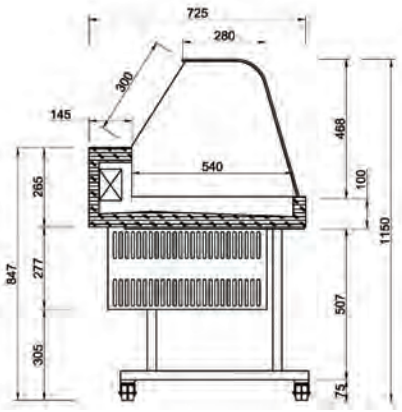
- steckerfertige Mehrzweck-Kühlvitrine mit gerader Frontscheibe, Kompaktausführung mit Kältemaschine im Unterbau
- stille Kühlung
- außen und innen komplett aus Edelstahl
- 145 mm tiefe Edelstahl-Arbeitsfläche
- Korpus mit geraden Profilen ideal für die problemlose individuelle Verkleidung geeignet
- 1 Glaszwischenetage
- helle Beleuchtung im Deckenteil, gesondert schaltbar
- Bedienungsseite mit 2 herausnehmbaren Plexiglas-Schiebescheiben
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	VMU 100 STD	VMU 125 STD	VMU 150 STD
	mit gerader Frontscheibe Kompaktausführung mit untergebauter Maschineneinheit		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1010 x 725 x 568/845	1260 x 725 x 568/845	1510 x 725 x 568/845
Höhe mit Fahrgestell	1150	1150	1150
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	217 l	276 l	336 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	240 W / 230 V	250 W / 230 V	260 W / 230 V
Kälteleistung	290 W / VT -10 °C		
Kältemittel / Menge	R 134 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+4 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	101 kg	113 kg	128 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	453805010001	453805012001	453805015001
Verkaufspreis	**1.433,00 €**	**1.515,00 €**	**1.630,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Fahrgestell VM/VMU/VMS 100	453810010000	116,00
Fahrgestell VM/VMU/VMS 125	453810012500	124,00
Fahrgestell VM/VMU/VMS 150	453810015000	129,00



VMU 100 LX
Sonderzubehör = Unterbau-Fahrgestell



Maßzeichnung

Mehrzweck-Kühlvitrinen Serie VMU-LX

mit gebogener Frontscheibe

Kompaktausführung mit untergebauter Maschineneinheit, stille Kühlung

- steckerfertige Mehrzweck-Kühlvitrine mit gebogener Frontscheibe, Kompaktausführung mit Kältemaschine im Unterbau
- stille Kühlung
- außen und innen komplett aus Edelstahl
- 145 mm tiefe Edelstahl-Arbeitsfläche
- Korpus mit geraden Profilen ideal für die problemlose individuelle Verkleidung geeignet
- 1 Glaszwischenetage
- helle Beleuchtung im Deckenteil, gesondert schaltbar
- Bedienungsseite mit 2 herausnehmbaren Plexiglas-Schiebescheiben
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

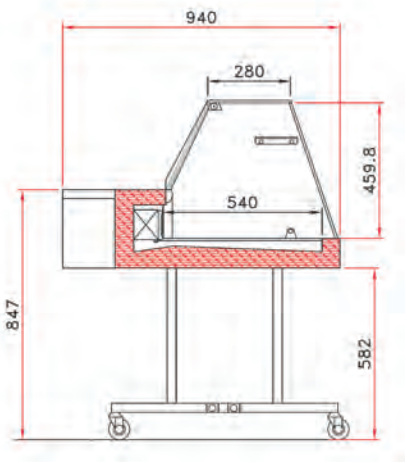
	VMU 100 LX	VMU 125 LX	VMU 150 LX
	mit gebogener Frontscheibe Kompaktausführung mit untergebauter Maschineneinheit		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1010 x 725 x 568/845	1260 x 725 x 568/845	1510 x 725 x 568/845
Höhe mit Fahrgestell	1150	1150	1150
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	217 l	276 l	336 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	240 W / 230 V	250 W / 230 V	260 W / 230 V
Kälteleistung	290 W / VT -10 °C		
Kältemittel / Menge	R 134 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+4 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	101 kg	113 kg	128 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	453821110000	453821112500	453821115000
Verkaufspreis	**1.684,00 €**	**1.798,00 €**	**1.930,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Fahrgestell VM/VMU/VMS 100	453810010000	116,00
Fahrgestell VM/VMU/VMS 125	453810012500	124,00
Fahrgestell VM/VMU/VMS 150	453810015000	129,00

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



VM 100 STD
Sonderzubehör = Unterbau-Fahrgestell



Maßzeichnung

Mehrzweck-Kühlvitrinen Serie VM-STD

mit gerader Frontscheibe und tiefer Arbeitsfläche, stille Kühlung

ISA your visible value

- steckerfertige Mehrzweck-Kühlvitrine mit gerader Frontscheibe und tiefer Arbeitsfläche
- stille Kühlung
- außen und innen komplett aus Edelstahl
- 350 mm tiefe Edelstahl-Arbeitsfläche
- Korpus mit geraden Profilen ideal für die problemlose individuelle Verkleidung geeignet
- 1 Glaszwischenetage
- helle Beleuchtung im Deckenteil, gesondert schaltbar
- Bedienungsseite mit 2 herausnehmbaren Plexiglas-Schiebescheiben
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	VM 100 STD	VM 125 STD	VM 150 STD
	mit gerader Frontscheibe und tiefer Arbeitsfläche		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1010 x 940 x 568	1260 x 940 x 568	1510 x 940 x 568
Höhe mit Fahrgestell	1150	1150	1150
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	217 l	276 l	336 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	230 W / 230 V	280 W / 230 V	300 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+4 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	95 kg	108 kg	119 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	453801010001	453801012001	453801015001
Verkaufspreis	**1.099,00 €**	**1.489,00 €**	**1.584,00 €**

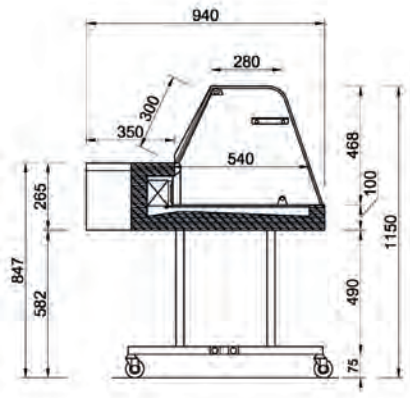
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Fahrgestell VM/VMU/VMS 100	453810010000	116,00
Fahrgestell VM/VMU/VMS 125	453810012500	124,00
Fahrgestell VM/VMU/VMS 150	453810015000	129,00



VM 100 LX
Sonderzubehör = Unterbau-Fahrgestell



VM 100 LX
Seitenansicht



Maßzeichnung

Mehrzweck-Kühlvitrinen Serie VM-LX

mit gebogener Frontscheibe und tiefer Arbeitsfläche, stille Kühlung

- steckerfertige Mehrzweck-Kühlvitrine mit gebogener Frontscheibe und tiefer Arbeitsfläche
- stille Kühlung
- außen und innen komplett aus Edelstahl
- 350 mm tiefe Edelstahl-Arbeitsfläche
- Korpus mit geraden Profilen ideal für die problemlose individuelle Verkleidung geeignet
- 1 Glaszwischenetage
- helle Beleuchtung im Deckenteil, gesondert schaltbar
- Bedienungsseite mit 2 herausnehmbaren Plexiglas-Schiebescheiben
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

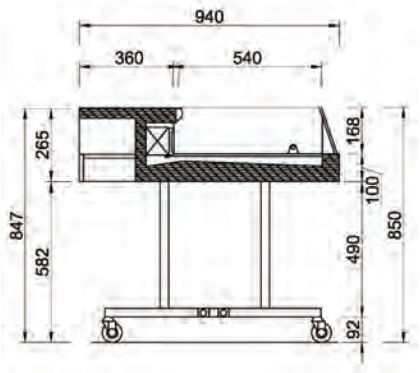
	VM 100 LX	VM 125 LX	VM 150 LX
	mit gebogener Frontscheibe und tiefer Arbeitsfläche		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1010 x 940 x 568	1260 x 940 x 568	1510 x 940 x 568
Höhe mit Fahrgestell	1150	1150	1150
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	217 l	276 l	336 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	230 W / 230 V	280 W / 230 V	300 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+4 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	95 kg	108 kg	119 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	453821010000	453821012500	453821015000
Verkaufspreis	**1.634,00 €**	**1.751,00 €**	**1.883,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Fahrgestell VM/VMU/VMS 100	453810010000	116,00
Fahrgestell VM/VMU/VMS 125	453810012500	124,00
Fahrgestell VM/VMU/VMS 150	453810015000	129,00

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



VMS 100 STD
Sonderzubehör = Unterbau-Fahrgestell



Maßzeichnung

Mehrzweck-Kühlvitrinen Serie VMS-STD

mit niedriger Frontscheibe für Selbstbedienung, stille Kühlung

- steckerfertige Mehrzweck-Kühlvitrine mit niedriger Frontscheibe für Selbstbedienung
- stille Kühlung
- außen und innen komplett aus Edelstahl
- 360 mm tiefe Edelstahl-Arbeitsfläche
- Korpus mit geraden Profilen ideal für die problemlose individuelle Verkleidung geeignet
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

	VMS 100 STD	VMS 125 STD	VMS 150 STD
	mit niedriger Frontscheibe für Selbstbedienung		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1010 x 940 x 268	1260 x 940 x 268	1510 x 940 x 268
Höhe mit Fahrgestell	850	850	850
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	111 l	142 l	172 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	240 W / 230 V	250 W / 230 V	260 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 134 a		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+4 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	76 kg	85 kg	95 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	453809010000	453809012500	453809015000
Verkaufspreis	**1.130,00 €**	**1.212,00 €**	**1.336,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Fahrgestell VM/VMU/VMS 100	453810010000	116,00
Fahrgestell VM/VMU/VMS 125	453810012500	124,00
Fahrgestell VM/VMU/VMS 150	453810015000	129,00



TIFONE
Sonderzubehör = Unterbau-Fahrgestell

Mehrzweck-Kühlvitrinen Serie TIFONE

mit gebogener Frontscheibe und tiefer Arbeitsfläche, Umluftkühlung

- steckerfertige Mehrzweck-Kühlvitrine mit gebogener Frontscheibe und tiefer Arbeitsfläche
- Umluftkühlung
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- tiefe Edelstahl-Arbeitsfläche
- Korpus mit geraden Profilen ideal für die problemlose individuelle Verkleidung geeignet
- 1 ungekühlte Glaszwischenetage, 139 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, gesondert schaltbar
- Bedienungsseite mit 2 herausnehmbaren Plexiglas-Schiebescheiben
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung
- Digitalthermometer in der Auslage

	TIFONE 900 C - Umluft	**TIFONE 1300 C - Umluft**	**TIFONE 1700 C - Umluft**
	mit gebogener Frontscheibe und tiefer Arbeitsfläche		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	908 x 1017 x 702	1315 x 1017 x 702	1723 x 1017 x 702
Höhe mit Fahrgestell	1301	1301	1301
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	0,51 m^2	0,77 m^2	1,02 m^2
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	400 W / 230 V	480 W / 230 V	520 W / 230 V
Kälteleistung	290 W / VT -10 °C	290 W / VT -10 °C	290 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 130 g	R 404 a / 150 g	R 404 a / 190 g
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	99 kg / 74 kg	114 kg / 84 kg	132 kg / 97 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	455464500	455464501	455464502
Verkaufspreis	**2.298,00 €**	**2.569,00 €**	**2.930,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Unterbau-Fahrgestell passend für Modell TIFONE 900	455464916	132,00
Unterbau-Fahrgestell passend für Modell TIFONE/BORA 1300/1700	455464917	142,00

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



BORA 900
Sonderzubehör = Unterbau-Fahrgestell

Mehrzweck-Kühlvitrinen Serie BORA

mit gebogener Frontscheibe

Kompaktausführung mit untergebauter Maschineneinheit, Umluftkühlung

- steckerfertige Mehrzweck-Kühlvitrine mit gebogener Frontscheibe, Kompaktausführung mit Kältemaschine im Unterbau
- Umluftkühlung
- außen und innen komplett aus CNS DIN 1.4301
- Edelstahl-Arbeitsfläche
- Korpus mit geraden Profilen ideal für die problemlose individuelle Verkleidung geeignet
- 1 ungekühlte Glaszwischenetage, 139 mm tief
- helle Beleuchtung im Deckenteil, gesondert schaltbar
- Bedienungsseite mit 2 herausnehmbaren Plexiglas-Schiebescheiben
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung
- Digitalthermometer in der Auslage

	BORA 900 C - Umluft	**BORA 1300 C - Umluft**	**BORA 1700 C - Umluft**
	mit gebogener Frontscheibe Kompaktausführung mit untergebauter Maschineneinheit		
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	906 x 866 x 962	1313 x 866 x 962	1721 x 866 x 962
Höhe mit Fahrgestell	1561	1561	1561
LEISTUNGSDATEN			
Ausstellfläche	0,51 m^2	0,77 m^2	1,02 m^2
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	400 W / 230 V	480 W / 230 V	520 W / 230 V
Kälteleistung	290 W / VT -10 °C	290 W / VT -10 °C	290 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 130 g	R 404 a / 160 g	R 404 a / 190 g
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	98 kg / 73 kg	104 kg / 83 kg	131 kg / 96 kg
VERKLEIDUNG			
außen	CNS		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	455464503	455464504	455464505
Verkaufspreis	**2.315,00 €**	**2.615,00 €**	**2.998,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Unterbau-Fahrgestell passend für Modell BORA 900	455464915	149,00
Unterbau-Fahrgestell passend für Modell TIFONE/BORA 1300/1700	455464917	142,00

Notizen:

Eisvitrinen & Kuchenvitrinen
Eisschalen
Portionierspülen
Schockfroster für Speiseeis
Eiscreme-Lagerschränke



Eisvitrinen & Kuchenvitrinen

14/1 - 14/24



Eisschalen

14/25



Portionierspülen

14/26



Schockfroster für Speiseeis

14/27



Eiscreme-Lagerschränke

14/28 - 14/30

PAGODA LEVEL2
ARIA

Ein Hauch von Magie in Ihrem Eiscafé . . .



Die Vitrinenserie PAGODA ARIA überzeugt mit einem **bezaubernden Design** und durch **technische Raffinessen**:

In dem unteren Ausstellbereich kann die Temperatur entweder auf **-20 °C oder +2 °C** eingestellt werden.

Der obere Patisseriebereich bietet **vier Auslagestufen**. Die ausgestellten Produkte werden bei +2 °C schonend mit Umluft gekühlt. Die **innovative Besonderheit**: Durch die spezielle Führung des Luftstroms wird die Wärmeabgabe der LED-Beleuchtung neutralisiert und die empfindlichen Konditoreiprodukte zusätzlich geschont.

Auf der linken Seite des oberen Ausstellungsbereiches kann ebenfalls zwischen Kühlung oder Tiefkühlung gewählt werden, so dass **wahlweise Torten oder Speiseeis** präsentiert werden können.

Durch die Verwendung von temperiertem Glas sowie absolut luftundurchlässigen Dichtungen haben die Vitrinen der Serie PAGODA ARIA einen **besonders sparsamen Energieverbrauch.**.



Dank der Teleskopschubladen lassen sie sich denkbar einfach und bequem bestücken.

Selbstverständlich wurde auch an eine **leichte und benutzerfreundliche Reinigung** gedacht: Die Frontscheiben im oberen Ausstellungsbereich können aufgeklappt werden, im unteren Bereich sind sie kippbar.

Die PAGODA-Vitrinen verzaubern auch Sie?

Sprechen Sie uns an!

. . . für zauberhaften Genuss!

Mehr Informationen zu der Serie PAGODA finden Sie auch im Internet unter http://www.nordcap.de/pagoda.pdf

PAGODA LEVEL2 ARIA



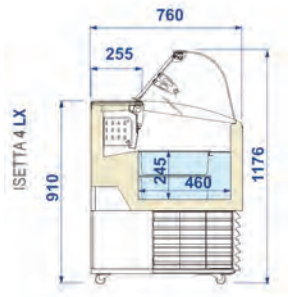
ISETTA TP LX 9R

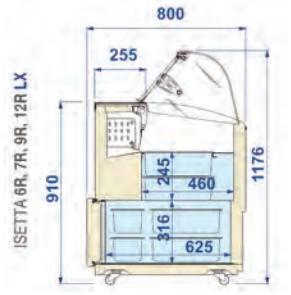


ISETTA Rückansicht mit Sonderzubehör:
Waffelhalter und Portionierspüle



Detail
Modell 4R ohne Unterbaukühlung





Maßzeichnung



Frontdekor D2 (Sonderzubehör) individuelle
Beklebung auf Anfrage möglich

ISA Speiseeisvitrine Serie ISETTA

gebogene Verglasung; gekühltes Vorratsfach (außer LX4)

- steckerfertige Eisvitrine mit statischer Kühlung
- Außenverkleidung aus weiß plastifiziertem Stahlblech
- gebogene Frontscheibe aus Sicherheitsglas
- Bedienseite mit aufklappbarer, gerader Plexiglasabdeckung
- Innenbeleuchtung
- automatische Abtauung
- doppelreihige Anordnung der Eisschalen möglich
- extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis 240 mm Höhe oder mit 120 mm Höhe in doppelter Lage
- Tiefkühlvorratsfach mit Tür und abgerundeter Griffmulde (außer Modell 4)
- 2 Doppellenkrollen, feststellbar
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- entwickelt und getestet für Klimaklasse 4+, Modell 12 R mit zwei leistungsstarken Kompressoren

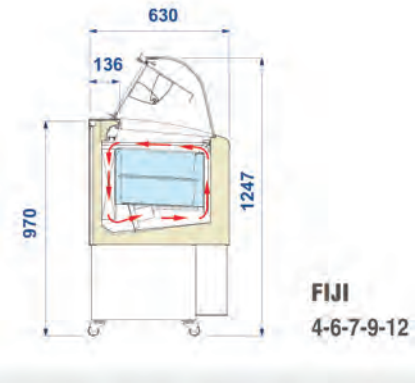
	ISETTA TP LX 4	ISETTA TP LX 6R	ISETTA TP LX 7R	ISETTA TP LX 9R	ISETTA TP LX 12R
ABMESSUNGEN (mm)					
Breite außen	824	1184	1354	1659	2119
Tiefe außen	760	800	800	800	800
Höhe außen	1176	1176	1176	1176	1176
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	245 l	372 l	432 l	539 l	628 l
Nettoinhalt	79 l	119 l	138 l	173 l	225 l
Türen im Unterbau	ohne	1	1	1	1
Fassungsvermögen Auslage 4,75 l Schalen 5,00 l Schalen Unterbau 4,75 l Schalen 5,00 l Schalen	 6 4+4 ohne	 10 6+6 6 4+4	 11 7+7 8 6+6	 14 9+9 10 7+7	 19 12+12 14 10+10
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	810 W / 230 V	810 W / 230 V	820 W / 230 V	1210 W / 230 V	1370 W / 230 V
Kälteleistung	402 W / VT -38 °C	455 W / VT -38 °C	455 W / VT -38 °C	534 W / VT -38 °C	695 W / VT -38 °C
Kältemittel	R 404 a / 390 g	R 404 a / 400 g	R 404 a / 450 g	R 404 a / 690 g	R 404 a / 730 + 350 g
Energieverbrauch	5,3 kWh / 24 h	9,1 kWh / 24 h	9,4 kWh / 24 h	10,6 kWh / 24 h	15,4 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-14 bis -16 °C bei 35 °C UT und 70% RF				
Unterbaukühlung	ohne	-18 °C			
Klimaklasse	4+ (bis 35 °C Umgebungstemperatur)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	87 kg / 69 kg	119 kg / 97 kg	130 kg / 102 kg	192 kg / 160 kg	250 kg / 217 kg
VERKLEIDUNG					
außen	weiß (Dekor D2 im Sonderzubehör)				
innen	weiß				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453023100400	453023100600	453023100700	453023100900	453023101200
Verkaufspreis	**1.999,00 €**	**2.126,00 €**	**2.234,00 €**	**3.072,00 €**	**3.920,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Waffelhalter	453390900700	193,00
Frontdekor D2 (alle ISETTA-Modelle), lose beigelegt	453091000002	53,00
Edelstahl Eisschale 4,75 l, 260 x 165 x 170 mm	052260165170	28,00
Edelstahl Eisschale 5,00 l, 360 x 165 x 120 mm	052360165120	21,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für LX 4	453090930400	41,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für LX 6R	453090930600	54,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für LX 7R	453090930700	54,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für LX 9R	453090030900	60,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für LX 12R	453090931200	66,00
Portionierspüle, einbaufähig, Edelstahl, mit regelbarem Wasserdurchlauf	48812754	102,00
Portionierspüle, einbaufähig, Edelstahl, mit Portionierdusche und Wasserablauf	4881275416	242,00
Edelstahl-Halterung, für Einbauspülen, kompatibel zu Serie ISETTA	48812702	52,00

Bestückungspläne finden Sie auf Seite 24.



FIJI 9



Maßzeichnung
FIJI 4,6,7,9,12

ISA Speiseeisvitrine Serie Fiji

Umluftkühlung, gebogene Verglasung

- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- Außenverkleidung aus weiß plastifiziertem Stahlblech
- gebogene Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas inkl. Prallscheibe
- Bedienseite mit aufklappbarer, gerader Plexiglasabdeckung
- Blende mit Innenbeleuchtung
- automatische Heißgasabtauung
- doppelreihige Anordnung der Eisschalen möglich
- extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis 240 mm Höhe oder mit einer Höhe von 120 mm in doppelter Lage
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- entwickelt und getestet für Klimaklasse 4+; Modell 12 mit doppeltem Kompressor

	FIJI 4	FIJI 6	FIJI 7	FIJI 9	FIJI 12
ABMESSUNGEN (mm)					
Breite außen	824	1214	1354	1659	2119
Tiefe außen	630	630	630	630	630
Höhe außen	1247	1247	1247	1247	1247
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	218 l	339 l	383 l	478 l	621 l
Nettoinhalt	119 l	185 l	209 l	261 l	339 l
Fassungsvermögen 4,75 l Schalen 5,00 l Schalen	 4 4+4	 6 6+6	 7 7+7	 9 9+9	 12 12+12
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	555 W / 230 V	900 W / 230 V	900 W / 230 V	19800 W / 230 V	1800 W / 230 V
Kältemittel	R 404 a / 460 g	R 404 a / 460 g	R 404 a / 450 g	R 404 a / 520 g	R 404 a / 520 g
Energieverbrauch	6,3 kWh / 24 h	9,24 kWh / 24 h	10,4 kWh / 24 h	12,3 kWh / 24 h	12,3 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-16 bis -18 °C bei 35 °C UT und 70 % RF				
Klimaklasse	4+ (bis 35 °C Umgebungstemperatur)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	94 kg / 67 kg	116 kg / 99 kg	125 kg / 110 kg	148 kg / 135 kg	130 kg / 172 kg
VERKLEIDUNG					
außen	weiß				
innen	weiß				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453050560040	453050560060	453050560070	453050560090	453050560120
Verkaufspreis	**2.084,00 €**	**2.396,00 €**	**2.484,00 €**	**3.088,00 €**	**3.881,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Waffelhalter	453390900700	193,00
Edelstahl Eisschale 4,75 l, 260 x 165 x 170 mm	052260165170	28,00
Edelstahl Eisschale 5,00 l, 360 x 165 x 120 mm	052360165120	21,00
Portionierspüle, einbaufähig, Edelstahl, mit regelbarem Wasserdurchlauf	48812754	102,00
Portionierspüle, einbaufähig, Edelstahl, mit Portionierdusche und Wasserablauf	4881275416	242,00
Edelstahl-Halterung, für Einbauspülen, kompatibel zu Serie FIJI	48812702	52,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 4	453090960400	41,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 6	453090960600	54,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 7	453090960700	54,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 9	453090960900	60,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 12	453090961200	66,00

Bestückungspläne finden Sie auf Seite 24.
Lieferbar ab April 2011.

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

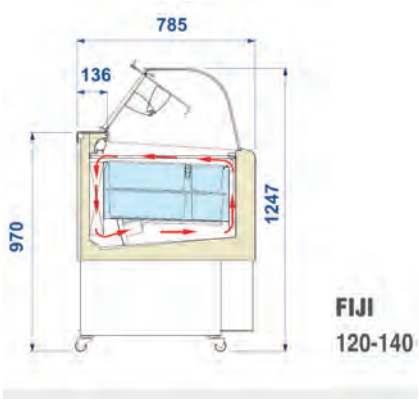
ISA Speiseeisvitrine Serie FIJI

Umluftkühlung, gebogene Verglasung



Serie FIJI

- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- Außenverkleidung aus weiß plastifiziertem Stahlblech
- gebogene Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas inkl. Prallscheibe
- Bedienseite mit aufklappbarer, gerader Plexiglasabdeckung
- Blende mit Innenbeleuchtung
- automatische Heißgasabtauung
- doppelreihige Anordnung der Eisschalen möglich
- extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis 240 mm Höhe oder mit einer Höhe von 120 mm in doppelter Lage
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- entwickelt und getestet für Klimaklasse 4+



Maßzeichnung
FIJI 120, 140

	FIJI 120	FIJI 140
ABMESSUNGEN (mm)		
Breite außen	1214	1354
Tiefe außen	785	785
Höhe außen	1247	1247
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	459 l	518 l
Nettoinhalt	243 l	274 l
Fassungsvermögen 4,75 l Schalen 5,00 l Schalen	 12 9+9	 14 10+10
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	950 W / 230 V	1000 W / 230 V
Kältemittel	R 404 a / 390 g	R 404 a / 520 g
Energieverbrauch	11,6 kWh / 24 h	12,2 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-16 bis -18 °C bei 35 °C UT und 70 % RF	
Klimaklasse	4+ (bis 35 °C Umgebungstemperatur)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	151 kg / 110 kg	164 kg / 135 kg
VERKLEIDUNG		
außen	weiß	
innen	weiß	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	453050561200	453050561400
Verkaufspreis	**3.399,00 €**	**3.598,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Waffelhalter	453390900700	193,00
Edelstahl Eisschale 4,75 l 260 x 165 x 170 mm	052260165170	28,00
Edelstahl Eisschale 5,00 l, 360 x 165 x 120 mm	052360165120	21,00
Portionierspüle, einbaufähig, Edelstahl, mit regelbarem Wasserdurchlauf	48812754	102,00
Portionierspüle, einbaufähig, Edelstahl, mit Portionierdusche und Wasserablauf	4881275416	242,00
Edelstahl-Halterung, für Einbauspülen, kompatibel zu Serie FIJI	48812702	52,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 120	453090961210	41,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 140	453090961410	52400

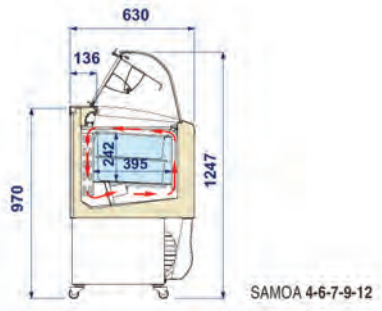
Bestückungspläne finden Sie auf Seite 24.
Lieferbar ab April 2011.

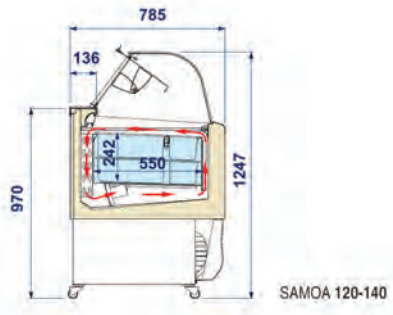


SAMOA 9/7/4



SAMOA Rückansicht mit Sonderzubehör:
Waffelhalter und Portionierspüle





Maßzeichnung
SAMOA 4,6,7,9,12

ISA Speiseeisvitrine Serie SAMOA

Umluftkühlung, gebogene Verglasung

- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- Außenverkleidung aus hellgelb plastifiziertem Stahlblech mit blau abgesetztem Kunststoffrahmen
- Unterbau aus blau plastifiziertem Stahlblech
- gebogene Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas inkl. Prallscheibe
- Bedienseite mit aufklappbarer, gerader Plexiglasabdeckung
- Blende mit Innenbeleuchtung
- automatische Heißgasabtauung
- doppelreihige Anordnung der Eisschalen möglich
- extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis 240 mm Höhe oder mit einer Höhe von 120 mm in doppelter Lage
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- entwickelt und getestet für Klimaklasse 4+; Modell 12 mit doppeltem Kompressor

	SAMOA 4	SAMOA 6	SAMOA 7	SAMOA 9	SAMOA 12
ABMESSUNGEN (mm)					
Breite außen	824	1214	1354	1659	2119
Tiefe außen	627	627	627	627	627
Höhe außen	1247	1247	1247	1247	1247
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	218 l	339 l	383 l	478 l	621 l
Nettoinhalt	119 l	185 l	209 l	261 l	339 l
Fassungsvermögen 4,75 l Schalen 5,00 l Schalen	 4 4+4	 6 6+6	 7 7+7	 9 9+9	 12 12+12
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	555 W / 230 V	900 W / 230 V	900 W / 230 V	980 W / 230 V	1800 W / 230 V
Kältemittel	R 404 a / 460 g	R 404 a / 460 g	R 404 a / 450 g	R 404 a / 520 g	R 404 a / 520 g
Energieverbrauch	6,3 kWh / 24 h	9,24 kWh / 24 h	10,4 kWh / 24 h	12,3 kWh / 24 h	12,3 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-16 bis -18 °C bei 35 °C UT und 70 % RF				
Klimaklasse	4+ (bis 35 °C Umgebungstemperatur)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	94 kg / 67 kg	116 kg / 99 kg	125 kg / 110 kg	148 kg / 135 kg	130 kg / 172 kg
VERKLEIDUNG					
außen	hellgelb/blau				
innen	weiß				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453050530040	453050530060	453050530070	453050530090	453050530120
Verkaufspreis	**2.483,00 €**	**2.793,00 €**	**2.938,00 €**	**3.797,00 €**	**4.781,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Waffelhalter	453390900700	193,00
Edelstahl Eisschale 4,75 l, 260 x 165 x 170 mm	052260165170	28,00
Edelstahl Eisschale 5,00 l, 360 x 165 x 120 mm	052360165120	21,00
Portionierspüle, einbaufähig, Edelstahl, mit regelbarem Wasserdurchlauf	48812754	102,00
Portionierspüle, einbaufähig, Edelstahl, mit Portionierdusche und Wasserablauf	4881275416	242,00
Edelstahl-Halterung, für Einbauspülen, kompatibel zu Serie SAMOA	48812702	52,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 4	453090930400	41,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 6	453090930600	54,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 7	453090930700	54,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 9	453090930900	60,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 12	453090931200	66,00

Bestückungspläne finden Sie auf Seite 24.

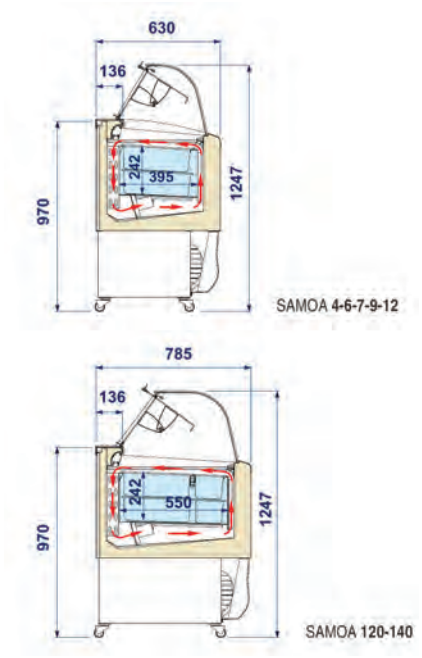
Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



SAMOA 120/140



SAMOA Rückansicht mit Sonderzubehör: Waffelhalter und Portionierspüle



Maßzeichnung
Samoa 120, 140

ISA Speiseeisvitrine Serie SAMOA

Umluftkühlung, gebogene Verglasung

- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- Außenverkleidung aus hellgelb plastifiziertem Stahlblech mit blau abgesetztem Kunststoffrahmen
- Unterbau aus blau plastifiziertem Stahlblech
- gebogene Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas inkl. Prallscheibe
- Bedienseite mit aufklappbarer, gerader Plexiglasabdeckung
- Blende mit Innenbeleuchtung
- automatische Heißgasabtauung
- doppelreihige Anordnung der Eisschalen möglich
- extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis 240 mm Höhe oder mit einer Höhe von 120 mm in doppelter Lage
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- entwickelt und getestet für Klimaklasse 4+

	SAMOA 120	SAMOA 140
ABMESSUNGEN (mm)		
Breite außen	1214	1354
Tiefe außen	785	785
Höhe außen	1247	1247
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	459 l	518 l
Nettoinhalt	243 l	274 l
Fassungsvermögen 4,75 l Schalen 5,00 l Schalen	 12 9+9	 14 10+10
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	950 W / 230 V	1000 W / 230 V
Kältemittel	R 404 a / 390 g	R 404 a / 520 g
Energieverbrauch	11,6 kWh / 24 h	12,2 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-16 bis -18 °C bei 35 °C UT und 70 % RF	
Klimaklasse	4+ (bis 35 °C Umgebungstemperatur)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	151 kg / 110 kg	164 kg / 135 kg
VERKLEIDUNG		
außen	hellgelb/blau	
innen	weiß	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	453 050 531 200	453 050 531 400
Verkaufspreis	**4.211,00 €**	**4.460,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Waffelhalter	453390900700	193,00
Edelstahl Eisschale 4,75 l 260 x 165 x 170 mm	052260165170	28,00
Edelstahl Eisschale 5,00 l, 360 x 165 x 120 mm	052360165120	21,00
Portionierspüle, einbaufähig, Edelstahl, mit regelbarem Wasserdurchlauf	48812754	102,00
Portionierspüle, einbaufähig, Edelstahl, mit Portionierdusche und Wasserablauf	4881275416	242,00
Edelstahl-Halterung, für Einbauspülen, kompatibel zu Serie SAMOA	48812702	52,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 120	453090961210	41,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für Modell 140	453090961410	52,00

Bestückungspläne finden Sie auf Seite 24.

ISA Speiseeisvitrine Serie ISABELLA LX

statische Kühlung, gebogene Verglasung, gekühltes Vorratsfach

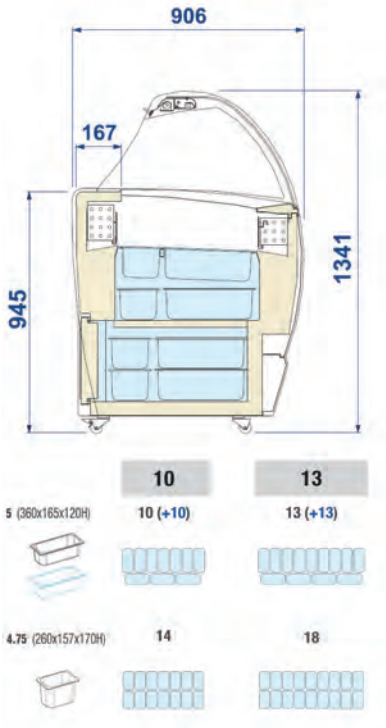
- steckerfertige Eisvitrine mit statischer Kühlung
- Ausstattung inkl. Frontdekorblende, gelochtem Edelstahlblech und grauen Seitenteilen
- gebogene Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas
- Bedienseite serienmäßig mit Nachrollo ausgestattet
- Innenbeleuchtung mit Aluminiumverblendung
- automatische Heißgasabtauung
- doppeltes, leistungsstarkes Verdampfersystem für eine gleichmäßige Temperatur
- doppelreihige Anordnung der Eisschalen möglich
- extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis 240 mm Höhe oder mit 120 mm Höhe in doppelter Lage
- Tiefkühlvorratsfach mit Tür und abgerundeter Griffmulde
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- entwickelt und getestet für Klimaklasse 4



ISABELLA LX 10
Anwendungsbeispiel



ISABELLA LX 10
inkl. Unterbaukühlung



Maßzeichnung
ISABELLA LX 10, LX 13

	ISABELLA LX 10	ISABELLA LX 13
ABMESSUNGEN (mm)		
Breite außen	1317	1647
Tiefe außen	906	906
Höhe außen	1344	1344
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	520 l	660 l
Nettoinhalt	185 l	237 l
Türen im Unterbau	1	1
Fassungsvermögen Auslage 4,75 l Schalen 5,00 l Schalen Unterbau 4,75 l Schalen 5,00 l Schalen	 14 10+10 8 5+5	 18 13+13 10 7+7
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	550 W / 230 V	970 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 510 g	R 404 a / 760 g
Energieverbrauch	9,2 kWh / 24 h	16,5 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-14 bis -16 °C bei 30 °C UT und 55 % RF -18 °C für Unterbaukühlung	
Klimaklasse	4 (bis 30°C Umgebungstemperatur)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	153 kg / 132 kg	231 kg / 192 kg
VERKLEIDUNG		
außen	abgebildetes Frontdekor in Serie; Seiten: grau	
innen	weiß	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	453200001400	453200001800
Verkaufspreis	**3.663,00 €**	**4.346,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Waffelhalter	453390900700	193,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für LX 10	453090940140	54,00
Eisschalenhalter (nur 4,75 l), für LX 13	453090940180	60,00
Edelstahl Eisschale 4,75 l, 260 x 165 x 170 mm	052260165170	28,00
Edelstahl Eisschale 5,00 l, 360 x 165 x 120 mm	052360165120	21,00
Portionierspüle, einbaufähig, Edelstahl, mit regelbarem Wasserdurchlauf	48812754	102,00
Portionierspüle, einbaufähig, Edelstahl, mit Portionierdusche und Wasserablauf	4881275416	242,00
1 x Edelstahl-Halterung, für Einbauspülen, kompatibel zu Serie ISABELLA	488127z02	52,00

Bestückungspläne finden Sie auf Seite 24.

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



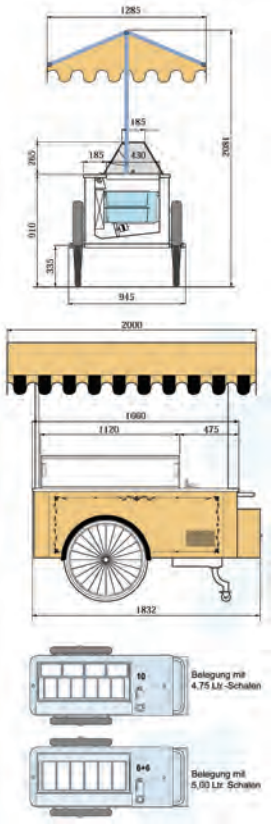
CARRETTINO







Einsatzmöglichkeiten



Maßzeichnung

Speiseeiswagen CARRETTINO

steckerfertig, Umluftkühlung

- steckerfertiger Speiseeiswagen mit Umluftkühlung
- Außenverkleidung aus cremegelb lackiertem Stahlblech
- Innenwanne aus CNS DIN 1.4301
- gerader, temperierter Glasaufbau, hermetisch geschlossen und mit Beleuchtung
- automatische Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis
- extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis 240 mm Höhe oder Eisschalen mit einer Höhe von 120 mm Höhe in doppelter Lage
- Portionierspüle mit Wasserhahn
- schwenkbare Tür im Heck
- Dach aus strapazierfähigem und lichtbeständigem Synthetik
- entwickelt und getestet für Klimaklasse 4

ABMESSUNGEN (mm)	
Breite außen	2000
Tiefe außen	1285
Höhe außen	2081

LEISTUNGSDATEN	
Fassungsvermögen	
Auslage 4,75 l Schalen	10
Auslage 5,00 l Schalen	12

TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	500 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 460 g
Energieverbrauch	10,6 kWh / 24 h

TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-14 bis -16 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	4 (bis 30 °C Umgebungstemperatur)

GEWICHTSANGABEN	
Gewicht	231 kg

VERKLEIDUNG	
außen	cremegelb mit Dekor
innen	weiß

BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	453115506092
Verkaufspreis	**7.549,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl Eisschale 4,75 l, 260 x 165 x 170 mm	052260165170	28,00
Edelstahl Eisschale 5,00 l, 360 x 165 x 120 mm	052360165120	21,00
Eisschalenhalter für 4,75 l	453090960000	53,00
Wasserkanister für Spüleneinheit	453702570	12,00

Bestückungspläne finden Sie auf Seite 24.



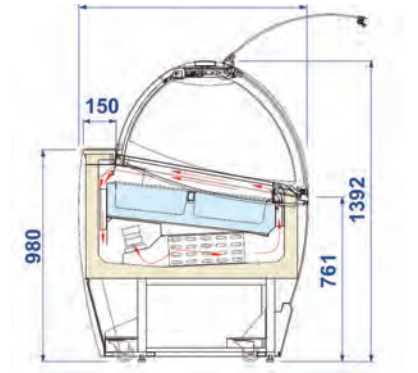
MILLENNIUM SP
inkl. Seitenteile in Farbe C3-grau (RAL 9006) Frontpaneele im Sonderzubehör



MILLENNIUM SP Rückansicht mit Sonderzubehör



Details



Maßzeichnung



WWW-Tipp:
www.nordcap.de/millennium.pdf

ISA Speiseeisvitrine Serie MILLENNIUM SP-A

steckerfertig, Umluftkühlung, für Klimaklasse 4+ ausgelegt

- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- Ausführung mit extra starkem Aggregat (SP), ausgelegt für Klimaklasse 4+
- Grundausstattung inkl. Seitenteilen in Farbe C3-grau (RAL 9006) und ohne Frontpaneel
- vielfältige Dekormöglichkeiten lt. gesonderter Tabelle möglich
- frontseitiger Unterbau mit gelochter Edelstahl-Verblendung
- gebogene Hebescheibe aus temperiertem Sicherheitsglas mit Antibeschlagschutz
- Bedienseite serienmäßig mit energiesparendem Nachtrollo
- helle Warenausleuchtung unter der 233 mm tiefen und verglasten Aluminium-Zahlplatte
- beleuchtete Sortenschilder zur Eigenbeschriftung
- konstante Eistemperatur durch automatische Abtauung mittels energiesparender Zyklusinversion in sehr kurzen Zeitabständen von 5-6 Minuten
- 15° kundenseitig angeschrägte Ausstellungswanne aus CNS DIN 1.4301
- je nach Belegungsplan mit 5, 7, 10 oder 12 l-Schalenkonfiguration ausstellbar
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- Die Eisvitrine MILLENNIUM gibt es auch als Modell 12 + 12 mit zwei getrennt voneinander regelbaren Aggregaten. Dadurch lassen sich Produktgruppen mit unterschiedlichem Temperaturbedarf gleichzeitig ausstellen.

	MILLENNIUM SP 12 A	MILLENNIUM SP 16 A	MILLENNIUM SP 18 A	MILLENNIUM SP 20 A	MILLENNIUM SP 24 A
ABMESSUNGEN (mm)					
Breite außen	1148	1508	1678	1848	2188
Tiefe außen	1062	1062	1062	1062	1062
Höhe außen	1392	1392	1392	1392	1392
Höhe mit Rollen	1412	1412	1412	1412	1412
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	630 l	870 l	970 l	1080 l	1300 l
Nettoinhalt	118 l	160 l	181 l	201 l	241 l
Fassungsvermögen					
5,00 l	12	16	18	20	24
7,00 l	12	16	18	20	24
5,00 l flach	8	10	12	12	16
10,00 l	8	10	12	12	16
12,00 l	8	10	12	12	16
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	1650 W / 230 V	1950 W / 230 V	2000 W / 230 V	2400 W / 230 V	3140 W / 230 V
Kälteleistung	557 W / VT -40 °C	876 W / VT -40 °C	879 W / VT -40 °C	1154 W / VT -40 °C	1154 W / VT -40 °C
Kältemittel	R 404 a / 2000 g	R 404 a / 2500 g	R 404 a / 3000 g	R 404 a / 3500 g	R 404 a / 4000 g
Energieverbrauch	15,4 kWh / 24 h	17,6 kWh / 24 h	19,6 kWh / 24 h	21,6 kWh / 24 h	25,6 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-14 bis -16 °C bei 35 °C UT und 70 % RF				
Klimaklasse	4+ (bis 35 °C Umgebungstemperatur)				
relative Luft-feuchtigkeit	70 %				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	261 kg / 235 kg	359 kg / 303 kg	361 kg / 330 kg	380 kg / 348 kg	505 kg / 437 kg
VERKLEIDUNG					
außen	inkl. Seitenteilen in Farbe C3-grau und ohne Frontpaneel				
innen	schräge Wanne aus CNS DIN 1.4301				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453 MIL 000 120 7A	453 MIL 000 160 7A	453 MIL 000 180 7A	453 MIL 000 200 7A	453 MIL 000 240 7A
Verkaufspreis	**9.376,00 €**	**10.298,00 €**	**11.167,00 €**	**12.409,00 €**	**13.330,00 €**

Bestückungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Frontdekoren finden Sie auf den Seiten 23 und 24.

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



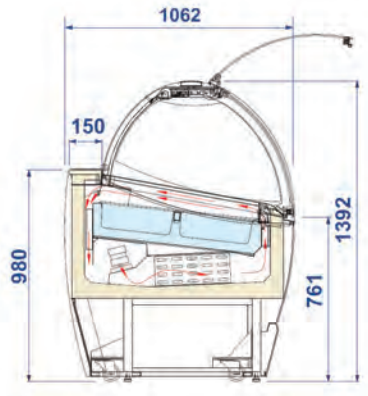
MILLENNIUM SP
inkl. Seitenteile in Farbe C3-grau (RAL 9006) Frontpaneele im Sonderzubehör



MILLENNIUM SP Rückansicht mit Sonderzubehör



Details



Maßzeichnung



WWW-Tipp:
www.nordcap.de/millennium.pdf

ISA Speiseeisvitrine Serie MILLENNIUM SP-EXC

zentralgekühlt, Umluftkühlung, für Klimaklasse 4+ ausgelegt

- Eisvitrine mit Umluftkühlung in zentralgekühlter Ausführung für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- Varianten mit separater halbhermetischer Kältemaschine (Kühlung: Luft oder Luft/Wasser) auf Anfrage für nahezu jeden Einsatzbereich lieferbar. Aggregate ausgelegt für Klimaklasse 4+
- Grundausstattung inkl. Seitenteilen in Farbe C3-grau (RAL 9006) und ohne Frontpaneel
- vielfältige Dekormöglichkeiten lt. gesonderter Tabelle möglich
- frontseitiger Unterbau mit gelochter Edelstahl-Verblendung
- gebogene Hebescheibe aus temperiertem Sicherheitsglas mit Antibeschlagschutz
- Bedienseite serienmäßig mit energiesparendem Nachtrollo
- helle Warenausleuchtung unter der 233 mm tiefen und verglasten Aluminium-Zahlplatte
- beleuchtete Sortenschilder zur Eigenbeschriftung
- konstante Eistemperatur durch automatische Abtauung mittels energiesparender Zyklusinversion in sehr kurzen Zeitabständen von 5-6 Minuten
- 15° kundenseitig angeschrägte Ausstellungswanne aus CNS DIN 1.4301
- je nach Belegungsplan mit 5, 7, 10 oder 12 l-Schalenkonfiguration ausstellbar
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- Die Eisvitrine MILLENNIUM gibt es auch als Modell 12 + 12 mit zwei getrennt voneinander regelbaren Aggregaten. Dadurch lassen sich Produktgruppen mit unterschiedlichem Temperaturbedarf gleichzeitig ausstellen.

Planungshinweis:
Zentralgekühlte Version (EXC) mit vorinstalliertem 4-Wege E-Ventil R 404a. Für eine problemlose Montage empfehlen wir den Originalmaschinensatz von ISA einzusetzen.
Varianten mit separater hermetischer Kältemaschine (Kühlung: Luft oder Luft/Wasser) auf Anfrage für nahezu jeden Einsatzbereich lieferbar.

	MILLENNIUM SP 12 EXC	MILLENNIUM SP 16 EXC	MILLENNIUM SP 18 EXC	MILLENNIUM SP 20 EXC	MILLENNIUM SP 24 EXC
ABMESSUNGEN (mm)					
Breite außen	1148	1508	1678	1848	2188
Tiefe außen	1062	1062	1062	1062	1062
Höhe außen	1392	1392	1392	1392	1392
Höhe mit Rollen	1412	1412	1412	1412	1412
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	630 l	870 l	970 l	1080 l	1300 l
Nettoinhalt	118 l	160 l	181 l	201 l	241 l
Fassungsvermögen					
5,00 l	12	16	18	20	24
7,00 l	12	16	18	20	24
5,00 l flach	8	10	12	12	16
10,00 l	8	10	12	12	16
12,00 l	8	10	12	12	16
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Kälteleistung	557 W / VT -40 °C	876 W / VT -40 °C	879 W / VT -40 °C	1154 W / VT -40 °C	1154 W / VT -40 °
Kältemittel	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-14 bis -16 °C bei 35 °C UT und 70 % RF				
Klimaklasse	4+ (bis 35 °C Umgebungstemperatur)				
relative Luft-feuchtigkeit	70 %				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	238 kg / 212 kg	285 kg / 229 kg	308 kg / 277 kg	325 kg / 293 kg	381 kg / 313 kg
VERKLEIDUNG					
außen	inkl. Seitenteilen in Farbe C3-grau und ohne Frontpaneel				
innen	schräge Wanne aus CNS DIN 1.4301				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453 MIL 000 120 7L	453 MIL 000 160 7L	453 MIL 000 180 7L	453 MIL 000 200 7L	453 MIL 000 240 7L
Verkaufspreis	**8.310,00 €**	**8.941,00 €**	**9.809,00 €**	**10.799,00 €**	**11.736,00 €**

VARIANTE	Code	Ausführung	Preis in €
MILLENNIUM SP 12 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20 m*	10.111,00
MILLENNIUM SP 16 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20 m*	10.918,00
MILLENNIUM SP 18 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20 m*	11.777,00
MILLENNIUM SP 20 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20 m*	13.226,00
MILLENNIUM SP 24 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20 m*	14.147,00

Bestückungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Frontdekoren finden Sie auf den Seiten 23 und 24.

ISA Kuchenvitrine Serie MILLENNIUM PASTRY

steckerfertig, Umluftkühlung, gekühlte Auslagefläche und 2 ungekühlte Etagen



MILLENNIUM PASTRY mit gekühlter Auslagefläche und 2 ungekühlten Zwischenablagen



MILLENNIUM PASTRY in Kombination mit Speiseeisvitrine MILLENNIUM



WWW-Tipp: www.nordcap.de/millennium.pdf

- Kuchenvitrine mit Umluftkühlung in steckerfertiger Ausführung oder für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- Grundausstattung inkl. Seitenteilen in grauer Farbe Grigio E_Z065, ähnlich RAL 9006 und ohne Frontpaneel
- vielfältige Dekormöglichkeiten lt. gesonderter Tabelle möglich
- Unterbau und Rahmen im pulverbeschichtetem Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006
- hochklappbare Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas mit Antibeschlagschutz
- Bedienseite serienmäßig mit Nachtrollo
- helle, separat schaltbare Warenbeleuchtung unter der 233 mm tiefen und verglasten Aluminium-Zahlplatte und den beiden 210 mm tiefen, ungekühlten Etagen
- konstante Warentemperatur auf der unteren, 584 mm tiefen Auslagefläche durch automatische Abtauung mittels energiesparender Zyklusinversion
- Ausstellungswanne, Arbeitsplatte und Rückseite aus Chromstahl
- elektronische Steuerung
- 50 mm starke Energiesparisolierung

Planungshinweis:
Zentralgekühlte Version (EXC) mit vorinstalliertem 4-Wege E-Ventil R 404a. Für eine problemlose Montage empfehlen wir den Originalmaschinensatz von ISA einzusetzen.
Varianten mit separater Kältemaschine (Kühlung: Luft oder Luft/Wasser) auf Anfrage für nahezu jeden Einsatzbereich lieferbar.

	MILLENNIUM PASTRY 110 A	MILLENNIUM PASTRY 164 A	MILLENNIUM PASTRY 218 A
ABMESSUNGEN (mm)			
Breite außen	1103	1643	2183
Tiefe außen	1062	1062	1062
Höhe außen	1392	1392	1392
Höhe mit Rollen	1412	1412	1412
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	400 l	590 l	700 l
Nettoinhalt	150 l	220 l	300 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	1040 W / 230 V	1330 W / 230 V	1650 W / 230 V
Kältemittel	R 404 a	R 404 a	R 404 a
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+1 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +25 °C)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	235 kg	315 kg	410 kg
VERKLEIDUNG			
außen	inkl. grauen Seitenteilen		
innen	CHR		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	4537760011007	4537760016407	453776002180 7
Verkaufspreis	**5.159,00 €**	**6.468,00 €**	**7.759,00 €**

VARIANTE	Code	Ausführung	Preis in €
MILLENNIUM PASTRY 110 EXC	EXC	ohne Maschine	4.962,00
MILLENNIUM PASTRY 110 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20 m*	5.394,00
MILLENNIUM PASTRY 164 EXC	EXC	ohne Maschine	6.270,00
MILLENNIUM PASTRY 164 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20 m*	6.762,00
MILLENNIUM PASTRY 218 EXC	EXC	ohne Maschine	7.553,00
MILLENNIUM PASTRY 218 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20 m*	8.227,00

* Länge der Kältemittelleitung

Bestückungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Frontdekoren finden Sie auf den Seiten 23 und 24.

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



ZUBEHÖR MODELL MILLENNIUM SP MODELL MILLENNIUM PAS	12	16	18	20	24	24/12+12 A	110	164	218	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Edelstahl-Eisschale 5,00 l (360 x 165 x 120 mm)	●	●	●	●	●	●	–	–	–	052360165120	21,00
Edelstahl-Eisschale 7,00 l (360 x 165 x 150 mm)	●	●	●	●	●	●	–	–	–	052360165150	26,00
Edelstahl-Eisschale 5,00 l (360 x 250 x 80 mm)	●	●	●	●	●	●	–	–	–	052360250080	30,00
Edelstahl-Eisschale 10,00 l (360 x 250 x 120 mm)	●	●	●	●	●	●	–	–	–	052360250120	33,00
Edelstahl-Eisschale 12,00 l (360 x 250 x 150 mm)	●	●	●	●	●	●	–	–	–	052360250150	37,00
Portionierspüle mit CNS-Einsatz und Wasserhahn links	●	●	●	●	●	●	–	–	–	453920000000	365,00
Portionierspüle mit CNS-Einsatz und Wasserhahn rechts	●	●	●	●	●	●	–	–	–	453920000001	365,00
Waffelhalter	●	●	●	●	●	●	–	–	–	453390900700	193,00
Rollenkit	–	–	–	–	–	–	●	●	●	453922050040	232,00
Frontpaneel UNI für Modell 12	●	–	–	–	–	–	–	–	–	453275120999	206,00
Frontpaneel DEKOR für Modell 12	●	–	–	–	–	–	–	–	–	453375120999	571,00
Frontpaneel UNI für Modell 16	–	●	–	–	–	–	–	–	–	453275160999	240,00
Frontpaneel DEKOR für Modell 16	–	●	–	–	–	–	–	–	–	453375160999	614,00
Frontpaneel UNI für Modell 18	–	–	●	–	–	–	–	–	–	453275180999	267,00
Frontpaneel DEKOR für Modell 18	–	–	●	–	–	–	–	–	–	453375180999	635,00
Frontpaneel UNI für Modell 20	–	–	–	●	–	–	–	–	–	453275200999	309,00
Frontpaneel DEKOR für Modell 20	–	–	–	●	–	–	–	–	–	453375200999	661,00
Frontpaneel UNI für Modell 24/12+12	–	–	–	–	●	●	–	–	–	453275240999	361,00
Frontpaneel DEKOR für Modell 24/12+12	–	–	–	–	●	●	–	–	–	453375240999	682,00
Frontpaneel UNI für Modell 110	–	–	–	–	–	–	●	–	–	453275110999	206,00
Frontpaneel DEKOR für Modell 110	–	–	–	–	–	–	●	–	–	453375110999	571,00
Frontpaneel UNI für Modell 164	–	–	–	–	–	–	–	●	–	453275164999	267,00
Frontpaneel DEKOR für Modell 164	–	–	–	–	–	–	–	●	–	453375164999	635,00
Frontpaneel UNI für Modell 218	–	–	–	–	–	–	–	–	●	453275218999	361,00
Frontpaneel DEKOR für Modell 218	–	–	–	–	–	–	–	–	●	453375218999	682,00

● Sonderausstattung – keine Zuordnung

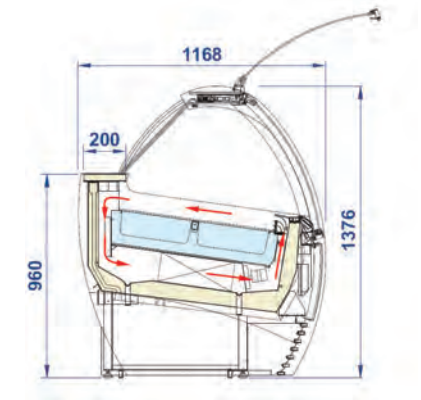
Bestückungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Frontdekoren finden Sie auf den Seiten 23 und 24.



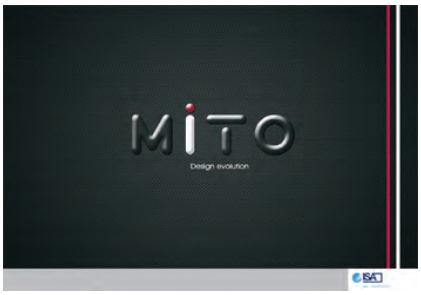
MITO Grundausstattung inkl. lackiertem Frontdekor und lackierten Seitenpaneelen in weiß (RAL 9003)



MITO Detailansicht vielfältige Dekorvarianten im Standardprogramm ohne Aufpreis möglich



Maßzeichnung



WWW-Tipp:
www.nordcap.de/mito.pdf

ISA Speiseeisvitrine Serie MITO WINNER

steckerfertig, Umluftkühlung, gebogene Verglasung, anbaufähig
ideal für den individuellen Ladenbau geeignet

- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung und optimiertem Luftströmungs-Kühlsystem bis Klimaklasse 4+
- Grundausstattung inkl. lackiertem Frontdekor und Seitenpaneele in weiß (RAL 9003)
- Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen
- vielfältige Standard-Dekore lt. gesonderter Tabelle ohne Aufpreis möglich
- gebogene hochklappbare Frontscheibe mit Stoßdämpfer-Unterstützung und Aluminiumprofilen
- Frontverglasung aus Antibeschlag-Sicherheitsglas
- kundenseitig angeschrägte Ausstellungsfläche zur einlagigen Präsentation der Eisschalen
- helle Innenbeleuchtung
- Bedienseite serienmäßig mit Schiebescheiben
- elektronische Steuerung mit Kontrollsystem „ICC“
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion in sehr kurzer Zeit (5-6 Min)
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- 45° Außen- und Innenecken auf Anfrage verfügbar

	MITO WINNER 12	MITO WINNER 16	MITO WINNER 18	MITO WINNER 20	MITO WINNER 24
ABMESSUNGEN (mm)					
Breite außen	1100	1440	1660	1770	2120
Tiefe außen	1168	1168	1168	1168	1168
Höhe außen	1376	1376	1376	1376	1376
LEISTUNGSDATEN					
Fassungsvermögen					
5,00 l	12	16	18	20	24
7,00 l	12	16	18	20	24
5,00 l flach	8	10	12	14	16
10,00 l	8	10	12	14	16
12,00 l	8	10	12	14	16
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	1350 W / 230 V	1750 W / 230 V	1800 W / 230 V	2600 W / 230 V	2650 W / 230 V
Kälteleistung	557 W / VT -40 °C	876 W / VT -40 °C	879 W / VT -40 °C	1154 W / VT -40 °C	1154 W / VT -40 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 2000 g	R 404 a / 2500 g	R 404 a / 3000 g	R 404 a / 3500 g	R 404 a / 4000 g
Energieverbrauch	15,4 kWh / 24 h	17,6 kWh / 24 h	19,6 kWh / 24 h	21,6 kWh / 24 h	25,6 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-14 bis -16 °C bei 30 °C UT und 55 % RF				
Klimaklasse	4 (bis 30 °C Umgebungstemperatur)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	265 kg / 240 kg	340 kg / 315 kg	365 kg / 340 kg	385 kg / 360 kg	475 kg / 450 kg
VERKLEIDUNG					
außen	inkl. lackiertem Frontdekor und lackierten Seitenpaneelen in weiß (RAL 9003) Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen				
innen	CNS				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453575000120	453575000160	453575000180	453575000200	453575000240
Verkaufspreis	**10.142,00 €**	**11.125,00 €**	**11.881,00 €**	**13.092,00 €**	**13.899,00 €**

Bestückungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Front- und Seitendekoren finden Sie auf den Seiten 17 und 24.

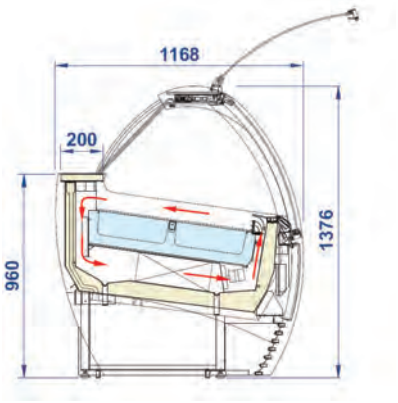
Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



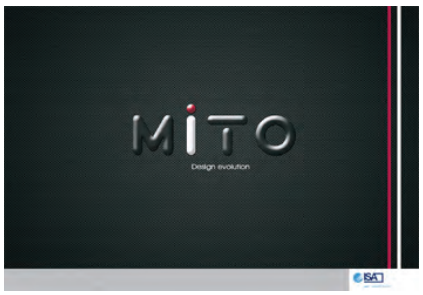
MITO Grundausstattung inkl. lackiertem Frontdekor und lackierten Seitenpaneelen in weiß (RAL 9003)



MITO Detailansicht vielfältige Dekorvarianten im Standardprogramm ohne Aufpreis möglich



Maßzeichnung



WWW-Tipp:
www.nordcap.de/mito.pdf

ISA Speiseeisvitrine Serie MITO WINNER-EXC

zentralgekühlt, Umluftkühlung, gebogene Verglasung, anbaufähig
ideal für den individuellen Ladenbau geeignet

- zentralgekühlte Eisvitrine mit Umluftkühlung und optimiertem Luftströmungs-Kühlsystem bis Klimaklasse 4+
- Grundausstattung inkl. lackiertem Frontdekor und lackierten Seitenpaneelen in weiß (RAL 9003)
- Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen
- vielfältige Standard-Dekore lt. gesonderter Tabelle ohne Aufpreis möglich
- gebogene hochklappbare Frontscheibe mit Stoßdämpfer-Unterstützung und Aluminiumprofilen
- Frontverglasung aus Antibeschlag-Sicherheitsglas
- kundenseitig angeschrägte Ausstellungsfläche zur einlagigen Präsentation der Eisschalen
- helle Innenbeleuchtung
- Bedienseite serienmäßig mit Schiebescheiben
- elektronische Steuerung mit Kontrollsystem „ICC“
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion in sehr kurzer Zeit (5-6 Min)
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- 45° Außen- und Innenecken auf Anfrage verfügbar

Planungshinweis:
Zentralgekühlte Version (EXC) mit vorinstalliertem 4-Wege E-Ventil R 404a. Für eine problemlose Montage empfehlen wir den Originalmaschinensatz von ISA einzusetzen.
Varianten mit separater hermetischer Kältemaschine (Kühlung: Luft oder Luft/Wasser) auf Anfrage für nahezu jeden Einsatzbereich lieferbar.

	MITO WINNER 12-EXC	MITO WINNER 16-EXC	MITO WINNER 18-EXC	MITO WINNER 20-EXC	MITO WINNER 24-EXC
ABMESSUNGEN (mm)					
Breite außen	1100	1440	1600	1770	2120
Tiefe außen	1168	1168	1168	1168	1168
Höhe außen	1376	1376	1376	1376	1376
LEISTUNGSDATEN					
Fassungsvermögen					
5,00 l	12	16	18	20	24
7,00 l	12	16	18	20	24
5,00 l flach	8	10	12	14	16
10,00 l	8	10	12	14	16
12,00 l	8	10	12	14	16
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Kälteleistung	557 W / VT -40 °C	876 W / VT -40 °C	879 W / VT -40 °C	1154 W / VT -40 °C	1154 W / VT -40 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-14 bis -16 °C bei 30 °C UT und 55% RF				
Klimaklasse	4 (bis 30 °C Umgebungstemperatur)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	265 kg / 240 kg	340 kg / 315 kg	365 kg / 340 kg	385 kg / 360 kg	475 kg / 450 kg
VERKLEIDUNG					
außen	inkl. lackiertem Frontdekor und lackierten Seitenpaneelen in weiß (RAL 9003) Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen				
innen	CNS				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453675000120	453675000160	453675000180	453675000200	453675000240
Verkaufspreis	**9.159,00 €**	**9.852,00 €**	**10.618,00 €**	**11.601,00 €**	**12.409,00 €**

VARIANTE	Code	Ausführung	Preis in €
MITO WINNER 12-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20 m*	10.835,00
MITO WINNER 16-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20 m*	11.694,00
MITO WINNER 18-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20 m*	12.446,00
MITO WINNER 20-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20 m*	13.843,00
MITO WINNER 24-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20 m*	14.650,00

* Länge der Kältemittelleitung

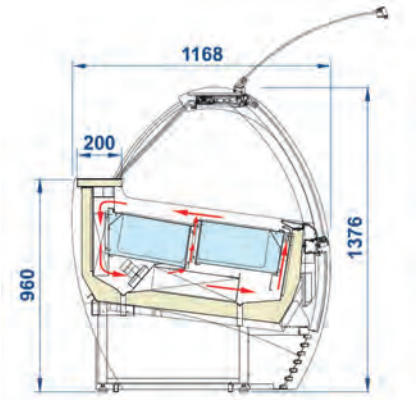
Bestückungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Front- und Seitendekoren finden Sie auf den Seiten 17 und 24.



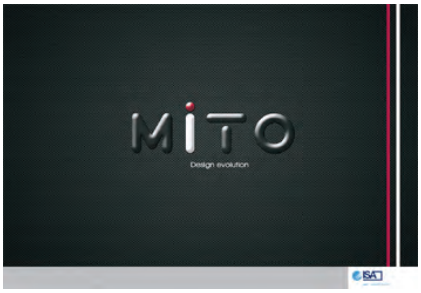
MITO Grundausstattung inkl. lackiertem Frontdekor und lackierten Seitenpaneelen in weiß (RAL 9003)



MITO Detailansicht vielfältige Dekorvarianten im Standardprogramm ohne Aufpreis möglich



Maßzeichnung



WWW-Tipp:
www.nordcap.de/mito.pdf

ISA Speiseeisvitrine Serie MITO POWER

steckerfertig, Umluftkühlung mit doppeltem Luftströmungs-System,
gebogene Verglasung, anbaufähig ideal für den individuellen Ladenbau geeignet

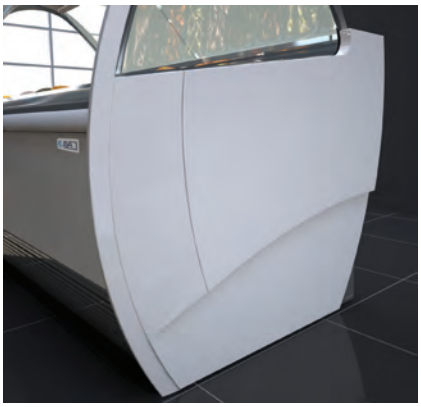
- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung und doppeltem Luftströmungs-Kühlsystem für eine gleichmäßige Temperatur in der Wanne selbst bei klimatischen Bedingungen bis Klimaklasse 4+
- TOP-Modell mit Hochleistungsaggregat und mit hermetischem 3-Phasen-Kompressor
- Grundausstattung inkl. lackiertem Frontdekor und lackierten Seitenpaneelen in weiß (RAL 9003)
- Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen
- vielfältige Standard-Dekore lt. gesonderter Tabelle ohne Aufpreis möglich
- gebogene hochklappbare Frontscheibe mit Stoßdämpfer-Unterstützung und Aluminiumprofilen
- Frontverglasung aus temperiertem Sicherheitsglas mit patentiertem Anti-Kondensationssystem
- kundenseitig angeschrägte und stufig untersetzte Ausstellungsfläche
- helle Innenbeleuchtung
- Bedienseite serienmäßig mit Schiebescheiben
- elektronische Steuerung mit Kontrollsystem „ICC"
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion in sehr kurzer Zeit (5-6 Min)
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- 45° Außen- und Innenecken auf Anfrage verfügbar

	MITO POWER 12	MITO POWER 16	MITO POWER 18	MITO POWER 20	MITO POWER 24
ABMESSUNGEN (mm)					
Breite außen	1100	1440	1600	1770	2120
Tiefe außen	1168	1168	1168	1168	1168
Höhe außen	1376	1376	1376	1376	1376
LEISTUNGSDATEN					
Fassungsvermögen					
5,00 l	12 (+12)	16 +(16)	18 (+18)	20 (+20)	24 (+24)
7,00 l	12	16	18	20	24
5,00 l flach	8 (+8)	10 (+10)	12 (+12)	14 (+14)	16 (+16)
10,00 l	8 (+8)	10 (+10)	12 (+12)	14 (+14)	16 (+16)
12,00 l	8	10	12	14	16
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	1240 W / 230 V	1510 W / 230 V	1510 W / 230 V	2300 W / 230 V	2350 W / 230 V
Kälteleistung	885 W / VT -37 °C	1030 W / VT -37 °C	1360 W / VT -37 °C	1430 W / VT -37 °C	1770 W / VT -37 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 2600 g	R 404 a / 2800 g	R 404 a / 3000 g	R 404 a / 3500 g	R 404 a / 4000 g
Energieverbrauch	22,0 kWh / 24 h	25,2 kWh / 24 h	28,0 kWh / 24 h	30,9 kWh / 24 h	36,6 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-16 bis -14 °C bei 35 °C UT und 70 % RF				
Klimaklasse	4+ (bis 35 °C Umgebungstemperatur)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	265 kg / 235 kg	340 kg / 320 kg	365 kg / 345 kg	385 kg / 365 kg	475 kg / 455 kg
VERKLEIDUNG					
außen	inkl. lackiertem Frontdekor und lackierten Seitenpaneelen in weiß (RAL 9003) Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen				
innen	CNS				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453 375 000 120	453 375 000 160	453 375 000 180	453 375 000 200	453 375 000 240
Verkaufspreis	**16.745,00 €**	**17.673,00 €**	**19.267,00 €**	**20.674,00 €**	**21.481,00 €**

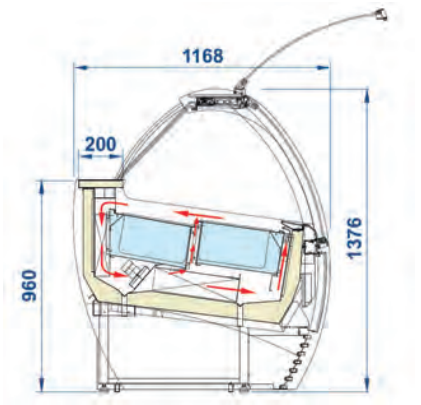
Bestückungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Front- und Seitendekoren finden Sie auf den Seiten 17 und 24.



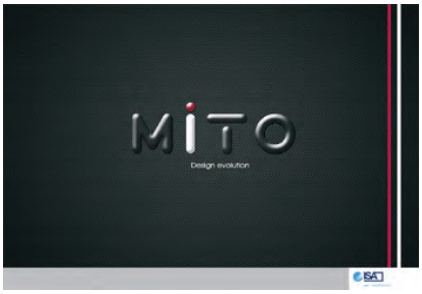
MITO Grundausstattung inkl. lackiertem Frontdekor und lackierten Seitenpaneelen in weiß (RAL 9003)



MITO Detailansicht vielfältige Dekorvarianten im Standardprogramm ohne Aufpreis möglich



Maßzeichnung



WWW-Tipp:
www.nordcap.de/mito.pdf

ISA Speiseeisvitrine Serie MITO POWER-EXC

zentralgekühlt, Umluftkühlung mit doppeltem Luftströmungs-System,
gebogene Verglasung, anbaufähig ideal für den individuellen Ladenbau geeignet

zentralgekühlte Eisvitrine mit Umluftkühlung und doppeltem Luftströmungs-Kühlsystem für eine gleichmäßige Temperatur in der Wanne selbst bei klimatischen Bedingungen bis Klimaklasse 4+

- Grundausstattung inkl. lackiertem Frontdekor und lackierten Seitenpaneelen in weiß (RAL 9003)
- Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen
- vielfältige Standard-Dekore lt. gesonderter Tabelle ohne Aufpreis möglich
- gebogene hochklappbare Frontscheibe mit Stoßdämpfer-Unterstützung und Aluminiumprofilen
- Frontverglasung aus temperiertem Sicherheitsglas mit patentiertem Anti-Kondensationssystem
- kundenseitig angeschrägte und stufig untersetzte Ausstellungsfläche
- helle Innenbeleuchtung
- Bedienseite serienmäßig mit Schiebescheiben
- elektronische Steuerung mit Kontrollsystem „ICC"
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion in sehr kurzer Zeit (5-6 Min)
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- 45° Außen- und Innenecken auf Anfrage verfügbar

Planungshinweis:
Zentralgekühlte Version (EXC) mit vorinstalliertem 4-Wege E-Ventil R 404a. Für eine problemlose Montage empfehlen wir den Originalmaschinensatz von ISA einzusetzen.
Varianten mit separater hermetischer Kältemaschine (Kühlung: Luft oder Luft/Wasser) auf Anfrage für nahezu jeden Einsatzbereich lieferbar.

	MITO POWER 12-EXC	MITO POWER 16-EXC	MITO POWER 18-EXC	MITO POWER 20-EXC	MITO POWER 24-EXC
ABMESSUNGEN (mm)					
Breite außen	1100	1440	1600	1770	2120
Tiefe außen	1168	1168	1168	1168	1168
Höhe außen	1376	1376	1376	1376	1376
LEISTUNGSDATEN					
Fassungsvermögen					
5,00 l	12 (+12)	16 +(16)	18 (+18)	20 (+20)	24 (+24)
7,00 l	12	16	18	20	24
5,00 l flach	8 (+8)	10 (+10)	12 (+12)	14 (+14)	16 (+16)
10,00 l	8 (+8)	10 (+10)	12 (+12)	14 (+14)	16 (+16)
12,00 l	8	10	12	14	16
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	1240 W / 230 V	1510 W / 230 V	1510 W / 230 V	2300 W / 230 V	2350 W / 230 V
Kälteleistung	1045 W / VT -37 °C	1155 W / VT -37 °C	1155 W / VT -37 °C	1510 W / VT -37 °C	1510 W / VT -37 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert				
Energieverbrauch	15,2 kWh / 24 h	16,0 kWh / 24 h	17,6 kWh / 24 h	20,0 kWh / 24 h	24,3 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-16 bis -14 °C bei 35 °C UT und 70 % RF				
Klimaklasse	4+ (bis 35 °C Umgebungstemperatur)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	265 kg / 240 kg	340 kg / 315 kg	365 kg / 340 kg	385 kg / 360 kg	475 kg / 450 kg
VERKLEIDUNG					
außen	inkl. lackiertem Frontdekor und lackierten Seitenpaneelen in weiß (RAL 9003) Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen				
innen	CNS				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453475000120	453475000160	453475000180	453475000200	453475000240
Verkaufspreis	**15.758,00 €**	**16.410,00 €**	**17.998,00 €**	**19.184,00 €**	**19.998,00 €**

VARIANTE	Code	Ausführung	Preis in €
MITO POWER 12-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20 m*	17.228,00
MITO POWER 16-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20 m*	18.060,00
MITO POWER 18-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20 m*	19.836,00
MITO POWER 20-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20 m*	21.423,00
MITO POWER 24-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20 m*	22.241,00

* Länge der Kältemittelleitung

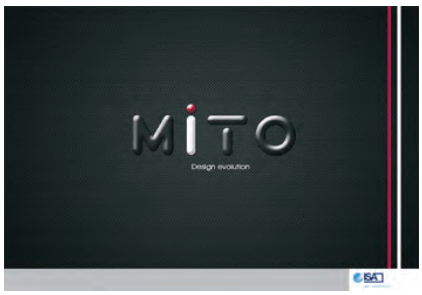
Bestückungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Front- und Seitendekoren finden Sie auf den Seiten 17 und 24.



mögliche Kombination von MITO Gelato-Modellen mit der Pastry-Ausführung und Eckvarianten



Draufsicht einer möglichen Kombination



WWW-Tipp:
www.nordcap.de/mito.pdf

ISA Kuchenvitrine Serie MITO Pastry

steckerfertig, Umluftkühlung, gebogene Verglasung, anbaufähig
ideal für den individuellen Ladenbau geeignet

- Kuchenvitrine mit Umluftkühlung in steckerfertiger Ausführung
- Grundausstattung inkl. lackiertem Frontpaneel und lackierten Seitenpaneelen in weiß (RAL 9003)
- Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen
- vielfältige Standard-Dekore lt. gesonderter Tabelle ohne Aufpreis möglich
- gebogene hochklappbare Frontscheibe mit Stoßdämpfer-Unterstützung und Aluminiumprofilen
- Arbeitsplatte und Auslagefläche aus leicht zu reinigendem CNS
- bedienseitig mit elektronischer Steuerung und digitaler Temperaturanzeige im Warenbereich
- helle, separat schaltbare Warenbeleuchtung unter der Aluminium-Zahlplatte und den beiden, ungekühlten Glasetagen
- Bedienseite serienmäßig mit Nachtrollo
- elektronische Steuerung mit Kontrollsystem
- automatische Abtauung durch Kompressorstopp
- 50 mm starke Energiesparisolierung
- 45° Außen- oder Innenecke auf Anfrage verfügbar

	MITO Pastry 101	MITO Pastry 134
ABMESSUNGEN (mm)		
Breite außen	1010	1340
Tiefe außen	1130	1130
Höhe außen	1352	1352
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	1240 W / 400 V	1240 W / 400 V
Kälteleistung	1045 W / VT -37 °C	1045 W / VT -37 °C
Kältemittel	R 404 a	R 404 a
Energieverbrauch	15,2 kWh / 24 h	15,2 kWh / 24 h
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+1 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
Klimaklasse	3 (bis 30 °C Umgebungstemperatur)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	265 kg / 240 kg	340 kg / 315 kg
VERKLEIDUNG		
außen	inkl. lackiertem Frontpaneel und lackierten Seitenpaneelen in weiß (RAL 9003)	
innen	CNS	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	453075000101	453075000134
Verkaufspreis	**7.658,00 €**	**8.631,00 €**

Bestückungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Front- und Seitendekoren finden Sie auf den Seiten 17 und 24.



MODELL MITO VGW/VGV

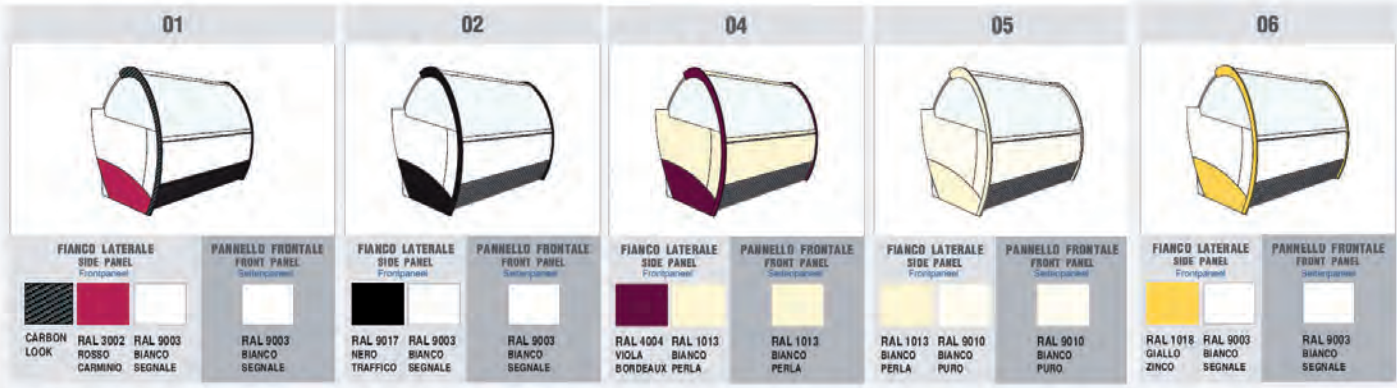


Grundausstattung inkl. lackiertem Frontdekor und lackierten Seitenpaneelen in weiß (RAL 9003).

Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen.

Vielfältige Standard-Dekore lt. Tabelle ohne Aufpreis möglich.

Bitte geben Sie den Variantencode bei der Bestellung mit auf.





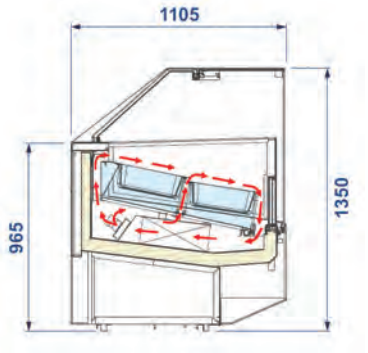
GelatoSUPERSHOW
transparente Speiseeispräsentation



GelatoSUPERSHOW Frontansicht
Frontpaneel INOX im Sonderzubehör



Detailansicht



Maßzeichnung

ISA Speiseeisvitrine Serie GelatoSUPERSHOW

steckerfertig, Umluftkühlung mit doppeltem Luftströmungs-System, gerade Verglasung

- Eisvitrine mit Umluftkühlung und doppeltem Luftströmungs-Kühlsystem
  für eine gleichmäßige Temperatur in der Wanne selbst bei klimatischen Bedingungen bis Klimaklasse 4
- 3D-Einsicht auf die Eisauslage dank der innovativen Transparent-Struktur und der durchsichtigen Eisbehälter
- Grundausstattung inkl. Seitenteile im pulverbeschichtetem Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006
  Korpus und Unterbau ebenfalls mit Pulverbeschichtung
  verschiedene Frontpaneele lt. gesonderter Tabelle im Sonderzubehör erhältlich
- Frontverglasung aus temperiertem Antibeschlag-Sicherheitsglas, zur problemlosen Reinigung kippbar
- helle Innenbeleuchtung mit chromfarbener
  Lampenabdeckung auf Wunsch ab Werk auch mit LED-Beleuchtung lieferbar. Bitte bei Bestellung angeben.
- Arbeitsplatte und Auslagefläche aus leicht zu reinigendem Chromstahl
- Bedienseite serienmäßig mit Plexiglas-Schiebescheiben
- elektronische Steuerung mit Kontrollsystem „ICC"
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion in sehr kurzer Zeit (5-6 Min)
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- 45° Außen- und Innenecken auf Anfrage verfügbar

	Gelato SUPERSHOW H135-120	Gelato SUPERSHOW H135-155	Gelato SUPERSHOW H135-170	Gelato SUPERSHOW H135-190	Gelato SUPERSHOW H135-220
ABMESSUNGEN (mm)					
Breite außen	1166	1496	1661	1826	2156
Tiefe außen	1105	1105	1105	1105	1105
Höhe außen	1350	1350	1350	1350	1350
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	824 l	1083 l	1212 l	1341 l	1600 l
Nettoinhalt	147 l	193 l	216 l	239 l	285 l
Fassungsvermögen					
5,00 l	12	16	18	20	24
5,00 l flach	8	10	12	12	16
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	1740 W / 400 V	2470 W / 400 V	2780 W / 400 V	3600 W / 400 V	39500 W / 400 V
Kälteleistung	1276 W / VT -37 °C	1605 W / VT -37 °C	1605 W / VT -37 °C	1850 W / VT -37 °C	1850 W / VT -37 °C
Kältemittel	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-14 bis -16 °C bei 30 °C UT und 55 % RF				
Klimaklasse	4 (bis 30 °C Umgebungstemperatur)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht	331 kg	390 kg	419 kg	454 kg	520 kg
VERKLEIDUNG					
außen	CNS	CNS	CNS	CNS	CNS
innen	CNS	CNS	CNS	CNS	CNS
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453775135120	453775135155	453775135170	453775135190	453775135220
Verkaufspreis	**13.599,00 €**	**15.917,00 €**	**16.756,00 €**	**17.242,00 €**	**17.832,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Waffelhalter, grau	453390900802	175,00
Eissortenschilder (12 Stück)	453400000001	43,00
Portionierspüle mit Wasseranschluss	453920000267	516,00
Portionierspüle mit Dusche und Wasseranschluss	453920000268	935,00
Rollensatz	453991999700	345,00

Die Serie GelatoSUPERSHOW ist auch mit einer Höhe von 1170 mm
Web-Tipp: www.nordcap.de/supershow.pdf erhältlich.
Bestückungspläne und die grafische Übersicht zu den möglichen Frontpaneelen finden Sie auf den Seiten 23 und 24.

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



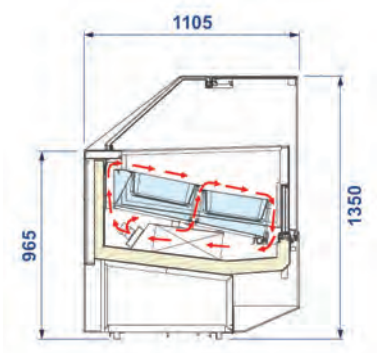
GelatoSUPERSHOW
transparente Speiseeispräsentation



GelatoSUPERSHOW Frontansicht
Frontpaneel INOX im Sonderzubehör



Detailansicht



Maßzeichnung

ISA Speiseeisvitrine Serie GelatoSUPERSHOW-EXC

zentralgekühlt, Umluftkühlung mit doppeltem Luftströmungs-System, gerade Verglasung

- Eisvitrine mit Umluftkühlung und doppeltem Luftströmungs-Kühlsystem
  für eine gleichmäßige Temperatur in der Wanne selbst bei klimatischen Bedingungen bis Klimaklasse 4
- 3D-Einsicht auf die Eisauslage dank der innovativen Transparent-Struktur und der durchsichtigen Eisbehälter
- Grundausstattung inkl. Seitenteile im pulverbeschichtetem Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006
- Korpus und Unterbau ebenfalls mit Pulverbeschichtung
- verschiedene Frontpaneele lt. gesonderter Tabelle im Sonderzubehör erhältlich
- Frontverglasung aus temperiertem Antibeschlag-Sicherheitsglas, zur problemlosen Reinigung kippbar
- helle Innenbeleuchtung mit chromfarbener Lampenabdeckung
- Arbeitsplatte und Auslagefläche aus leicht zu reinigendem Chromstahl
- Bedienseite serienmäßig mit Plexiglas-Schiebescheiben
- elektronische Steuerung mit Kontrollsystem „ICC"
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion in sehr kurzer Zeit (5-6 Min)
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- 45° Außen- und Innenecken auf Anfrage verfügbar

Planungshinweis:
Zentralgekühlte Version (EXC) mit vorinstalliertem 4-Wege E-Ventil R 404a. Für eine problemlose Montage empfehlen wir den Originalmaschinensatz von ISA einzusetzen.

	Gelato SUPERSHOW H135-120-EXC	Gelato SUPERSHOW H135-155-EXC	Gelato SUPERSHOW H135-170-EXC	Gelato SUPERSHOW H135-190-EXC	Gelato SUPERSHOW H135-220-EXC
ABMESSUNGEN (mm)					
Breite außen	1166	1496	1661	1826	2156
Tiefe außen	1105	1105	1105	1105	1105
Höhe außen	1350	1350	1350	1350	1350
LEISTUNGSDATEN					
Bruttoinhalt	824 l	1083 l	1212 l	1341 l	1600 l
Nettoinhalt	147 l	193 l	216 l	239 l	285 l
Fassungsvermögen					
5,00 l	12	16	18	20	24
5,00 l flach	8	10	12	12	16
TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V
Kälteleistung	1276 W / VT -37 °C	1605 W / VT -37 °C	1605 W / VT -37 °C	1850 W / VT -37 °C	1850 W / VT -37 °C
Kältemittel	Expansionsventil R 404 a vorinstalliert				
TEMPERATURANGABEN					
Bereich	-14 bis -16 °C bei 30 °C UT und 55 % RF				
Klimaklasse	4 (bis 30 °C Umgebungstemperatur)				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht	331 kg	390 kg	419 kg	454 kg	520 kg
VERKLEIDUNG					
außen	CNS	CNS	CNS	CNS	CNS
innen	CNS	CNS	CNS	CNS	CNS
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	453875135120	453875135155	453875135170	453875135190	453875135220
Verkaufspreis	**12.512,00 €**	**14.831,00 €**	**15.576,00 €**	**15.969,00 €**	**16.559,00 €**

VARIANTE	Code	Ausführung	Preis in €
GelatoSUPERSHOW H135-120-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20 m*	15.369,00
GelatoSUPERSHOW H135-155-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20 m*	17.791,00
GelatoSUPERSHOW H135-170-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20 m*	18.524,00
GelatoSUPERSHOW H135-190-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20 m*	19.281,00
GelatoSUPERSHOW H135-220-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20 m*	19.799,00

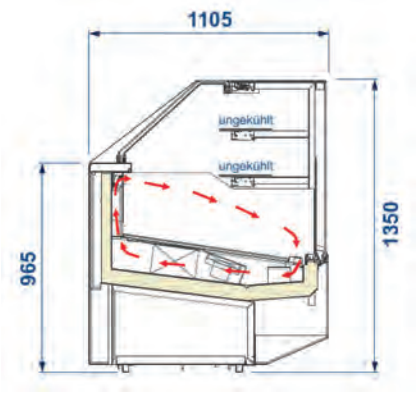
* Länge der Kältemittelleitung

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Waffelhalter, grau	453 390 900 802	175,00
Eissortenschilder (12 Stück)	453 400 000 001	43,00
Portionierspüle mit Wasseranschluss	453 920 000 267	516,00
Portionierspüle mit Dusche und Wasseranschluss	453 920 000 268	935,00
Rollensatz	453 991 999 700	345,00

Die Serie GelatoSUPERSHOW ist auch mit einer Höhe von 1170 mm erhältlich. Bestückungspläne und die grafische Übersicht zu den möglichen Frontpaneelen finden Sie auf den Seiten 23 und 24.



Pastry SUPERSHOW in Kombination



Maßzeichnung

ISA Kuchenvitrine Serie PastrySUPERSHOW

steckerfertig oder zentralgekühlt, Umluftkühlung, gekühlte Auslagefläche und 2 ungekühlte Etagen, gerade Verglasung

- Kuchenvitrine mit Umluftkühlung in steckerfertiger Ausführung oder für den Anschluss an eine externe Kälteanlage
- maximale Einsicht auf die Auslage dank innovativer Transparent-Struktur
- Grundausstattung inkl. Seitenteile im pulverbeschichtetem Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006
- Korpus und Unterbau ebenfalls mit Pulverbeschichtung
- verschiedene Frontpaneele lt. gesonderter Tabelle im Sonderzubehör erhältlich
- Frontverglasung zur problemlosen Reinigung kippbar
- helle Innenbeleuchtung mit chromfarbener Lampenabdeckung unter der Zahlplatte und den beiden ungekühlten Zwischenetagen
- Arbeitsplatte und Auslagefläche aus leicht zu reinigendem Chromstahl
- bedienseitig mit elektronischer Steuerung und digitaler Temperaturanzeige im Warenbereich
- automatische Abtauung
- 50 mm starke Energiesparisolierung
- 45° Außen- oder Innenecken auf Anfrage verfügbar

Planungshinweis:
Zentralgekühlte Version (EXC) mit vorinstalliertem 4-Wege E-Ventil R 404a. Für eine problemlose Montage empfehlen wir den Originalmaschinensatz von ISA einzusetzen.

	PastrySUPERSHOW H135-120	PastrySUPERSHOW H135-170	PastrySUPERSHOW H135-220
ABMESSUNGEN (mm)			
Breite außen	1166	1661	2156
Tiefe außen	1105	1105	1105
Höhe außen	1350	1350	1350
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	750 W / 230 V	1010 W / 230 V	1500 W / 230 V
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+1 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht	331 kg	390 kg	419 kg
VERKLEIDUNG			
außen	inkl. Seitenteile im pulverbeschichtetem Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006		
innen	CNS		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	453375135120	453375135170	453375135220
Verkaufspreis	**8.579,00 €**	**9.366,00 €**	**12.129,00 €**

VARIANTE	Code	Ausführung	Preis in €
PastrySUPERSHOW H135-120-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20 m*	8.796,00
PastrySUPERSHOW H135-170-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20 m*	9.745,00
PastrySUPERSHOW H135-220-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20 m*	12.622,00

* Länge der Kältemittelleitung

Die Serie PastrySUPERSHOW ist auch mit einer Höhe von 1170 mm erhältlich. Bestückungspläne und die grafische Übersicht zu den verschiedenen Frontpaneelen finden Sie auf den Seiten 23 und 24.

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011



ZUBEHÖR MODELL GELATOSUPERSHOW MODELL PASTRYSUPERSHOW	GELATO H135-120	GELATO H135-155	GELATO H135-170	GELATO H135-190	GELATO H135-220	PASTRY H135-120	PASTRY H135-170	PASTRY H135-220	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Waffelhalter, grau	●	●	●	●	●	–	–	–	453390900802	175,00
Eissortenschilder (12 Stück)	●	●	●	●	●	–	–	–	453400000001	43,00
Portionierspüle mit Wasseranschluss	●	●	●	●	●	–	–	–	453920000267	516,00
Portionierspüle mit Dusche und Wasseranschluss	●	●	●	●	●	–	–	–	453920000268	935,00
Rollensatz	●	●	●	●	●	–	–	–	453991999700	345,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 120	●	–	–	–	–	●	–	–	453275120887	423,00
Frontpaneel INOX für Modell 120	●	–	–	–	–	●	–	–	453275120888	477,00
Frontpaneel WENGE für Modell 120	●	–	–	–	–	●	–	–	453275120889	741,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 155	–	●	–	–	–	–	–	–	453275155887	540,00
Frontpaneel INOX für Modell 155	–	●	–	–	–	–	–	–	453275155888	593,00
Frontpaneel WENGE für Modell 155	–	●	–	–	–	–	–	–	453275155889	953,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 170	–	–	●	–	–	–	●	–	453275170887	688,00
Frontpaneel INOX für Modell 170	–	–	●	–	–	–	●	–	453275170888	741,00
Frontpaneel WENGE für Modell 170	–	–	●	–	–	–	●	–	453275170889	1.165,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 190	–	–	–	●	–	–	–	–	453275190887	900,00
Frontpaneel INOX für Modell 190	–	–	–	●	–	–	–	–	453275190888	953,00
Frontpaneel WENGE für Modell 190	–	–	–	●	–	–	–	–	453275190889	1.377,00
Frontpaneel ROSSO für Modell 220	–	–	–	–	●	–	–	●	453275220887	1.006,00
Frontpaneel INOX für Modell 220	–	–	–	–	●	–	–	●	453275220888	1.059,00
Frontpaneel WENGE für Modell 220	–	–	–	–	●	–	–	●	453275220889	1.536,00

● Sonderausstattung – keine Zuordnung

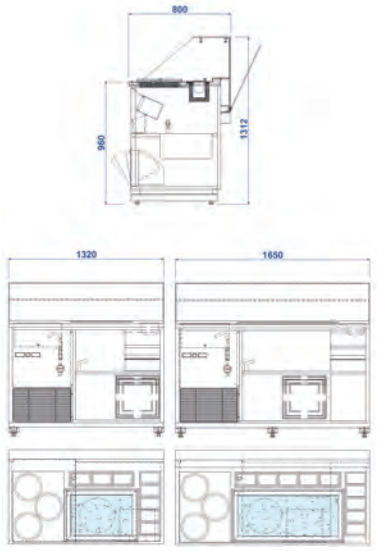
Bestückungspläne und die grafische Übersicht zu den verschiedenen Frontpaneelen finden Sie auf den Seiten 23 und 24.



BMIX-Modellbeispiel im Verbund mit dem UP-Ladenbauprogramm



BMIX-Rückansicht



Maßzeichnung

ISA Coldstone Einheit Serie GELATO BMIX

professionelle Show-Dekoration von Speiseeis mit Toppings, Schokolade und/oder Soßen
wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt

- Coldstone Einheit GELATO BMIX in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung
- gekühlte Marmorplatte für das professionelle Show-Dekorieren von Speiseeis mit Toppings, Schokolade und/oder Soßen
- Temperaturbereich bis -16°C regelbar
- maximaler Einblick auf die Dekorationsfläche durch den eckigen Glasaufbau
- Serienausstattung inkl. transparenten Behältern GN 1/9 zur Aufnahme von Toppings
- Modell 132 mit Platz für 5+3 und Modell 165 mit 5+5 Behälter
- 3 seitlich integrierte Bain-Maries zum professionellen Warmhalten von Schokolade oder Soßen, Temperatur bis +65°C regelbar
- bedienseitiger Unterbau inkl. Portionierspüle mit Reinigungsbrause und einem ausziehbaren Ablagebord
- elektronische Steuerung für die gekühlte Platte und die Bain-Maries

Planungshinweis:
Das BMIX-Konzept lässt sich ideal mit dem Programm GelatoSHOW und PastrySUPERSHOW verbinden.
Zentralgekühlte Version (EXC) mit vorinstalliertem 4-Wege E-Ventil R 404a. Für eine problemlose Montage empfehlen wir den Originalmaschinensatz von ISA einzusetzen.
Varianten mit separater Kältemaschine (Kühlung: Luft oder Luft/Wasser) auf Anfrage für nahezu jeden Einsatzbereich lieferbar.

	GELATO BMIX 132	GELATO BMIX 165
ABMESSUNGEN (mm)		
Breite außen	1320	1650
Tiefe außen	800	800
Höhe außen	1312	1312
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	1000 W / 230 V	1100 W / 230 V
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-12 bis -10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
Klimaklasse	4 (bis 30 °C Umgebungstemperatur)	
VERKLEIDUNG		
außen	CNS	CNS
innen	CNS	CNS
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	453PBS76113930L	453PBS7617200L
Verkaufspreis	**6.298,00 €**	**7.368,00 €**

VARIANTE	Code	Ausführung	Preis in €
GELATO BMIX 132-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20 m*	7.063,00
GELATO BMIX 165-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter Maschine bis 20 m*	8.115,00

* Länge der Kältemittelleitung

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Frontpaneel lt. Tabelle für BMIX 132, Ausführung bei Bestellung angeben	453275139999	480,00
Frontpaneel lt. Tabelle für BMIX 165, Ausführung bei Bestellung angeben	453275172999	641,00



Eisdekoration nach dem Cold Stone Creamery-Konzept WWW-Info: www.coldstonecreamery.com

Die Serie GELATO BMIX ist auch mit einer Höhe von 1170 mm erhältlich. Bestückungspläne und die grafische Übersicht zu den vielfältigen Frontdekoren finden Sie auf den Seiten 23 und 24.

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. gültig ab 01.03.2011

Frontdekore für die Serien MILLENNIUM SP/PAS, BMIX, GelatoSUPERSHOW, PastrySUPERSHOW

Farbvarianten

MILLENNIUM SP	12	16	18	20	24	12+12
Bestellcode	453 275 120 999	453 275 160 999	453 275 180 999	453 275 200 999	453 275 240 999	453 275 240 999
Preis	**206,00 €**	**240,00 €**	**267,00 €**	**309,00 €**	**361,00 €**	**361,00 €**

MILLENNIUM PAS	110	164	218
Bestellcode	453 275 110 999	453 275 164 999	453 275 218 999
Preis	**206,00 €**	**267,00 €**	**361,00 €**

BMIX	132	165
Bestellcode	453 275 139 999	453 275 172 999
Preis	**480,00 €**	**641,00 €**

Grigio E_Z065 | **Blu Cielo** RAL 5005 | **Bianco Segnale** RAL 9003 | **Orange** RAL 2001

Beige Perlato RAL 1035 | **Rosso** RAL 3020 | **Lemon** RAL 1032 | **Alluminio Brilliante** RAL 9006

Farbvarianten mit Schriftzug „il gelato“



PM_02 **Blu Cielo** RAL 5005



PM_02 **Rosso** RAL 3020



PM_02 **Grigio** E_Z065



PM_02 **Orange** RAL 2001



PM_02 **Bianco** RAL 9003



PM_02 **Lemon** RAL 1032

MILLENNIUM SP	12	16	18	20	24	12+12
Bestellcode	453 375 120 999	453 375 160 999	453 375 180 999	453 375 200 999	453 375 240 999	453 375 240 999
Preis	**571,00 €**	**614,00 €**	**635,00 €**	**661,00 €**	**682,00 €**	**682,00 €**

gemusterte Frontdekore


PM_AD1 (nur Serie SP)


PM_AD2 (nur Serie SP)


PM_AD5 Orange (nur Serie SP)


PM_AD6 Lemon (nur Serie SP)


MILLEFIORI Orange


MILLEFIORI Bianco


MILLEFIORI Black

MILLENNIUM SP	12	16	18	20	24	12+12
Bestellcode	453 375 120 999	453 375 160.999	453 375 180 999	453 375 200 999	453 375 240 999	453 375 240 999
Preis	**571,00 €**	**614,00 €**	**635,00 €**	**661,00 €**	**682,00 €**	**682,00 €**

MILLENNIUM PAS	110	164	218
Bestellcode	453 375 110 999	453 375 164 999	453 375 218 999
Preis	**571,00 €**	**635,00 €**	**682,00 €**

Frontpaneele

GelatoSUPERSHOW PastrySUPERSHOW	120	155	170	190	220
Bestellcode ROSSO	453 275 120 887	453 275 155 887	453 275 170 887	453 275 190 887	453 275 220 887
Preis	**423,00 €**	**540,00 €**	**688,00 €**	**900,00 €**	**1.006,00 €**
Bestellcode INOX	453 275 120 888	453 275 155 888	453 275 170 888	453 275 190 888	453 275 220 888
Preis	**477,00 €**	**593,00 €**	**741,00 €**	**953,00 €**	**1.059,00 €**
Bestellcode WENGE	453 275 120 889	453 275 155 889	453 275 170 889	453 275 190 889	453 275 220 889
Preis	**741,00 €**	**953,00 €**	**1.165,00 €**	**1.377,00 €**	**1.536,00 €**

ROSSO (Chinalack)

ACCIAIO INOX (Edelstahl)

WENGE (Holz-laminat)

Bestückungsmöglichkeiten der ISA-Eisvitrinen mit Eisschalen

GelatoSUPERSHOW	120	155	170	190	220
5 Liter (360 x 165 x 120)	12	16	18	20	24
5 Liter flach (360 x 250 x 80)	8	10	12	12	16

MITO POWER/WINNER	12	16	18	20	24
5 Liter (360 x 165 x 120) 7 Liter (360 x 165 x 150)	12	16	18	20	24
5 Liter flach (360 x 250 x 80) 10 Liter (360 x 250 x 120) 12 Liter (360 x 250 x 150)	8	10	12	12	16

MILLENNIUM	12	16	18	20	24	12 + 12
5 Liter (360 x 165 x 120) 7 Liter (360 x 165 x 150)	12	16	18	20	24	12 (+12)
5 Liter flach (360 x 250 x 80) 10 Liter (360 x 250 x 120) 12 Liter (360 x 250 x 150)	8	10	12	12	16	8 (+8)

ISABELLA LX	10	13
5 Liter (360 x 165 x 120) Anordung in doppelter Lage	10 (+10)	13 (+13)
4,75 Liter (260 x 157 x 170)	14	18

SAMOA/FIJI	4	6	7	9	12	120	140
5 Liter (360 x 165 x 120) Anordung in doppelter Lage	4 (+4)	6 (+6)	7 (+7)	9 (+9)	12 (+12)	9 (+9)	10 (+10)
4,75 Liter (260 x 157 x 170)	4	6	7	9	12	12	14

ISETTA TP LX	4	6	7	9	12
5 Liter (360 x 165 x 120) Anordung in doppelter Lage	4 (+4)	6 (+6)	7 (+7)	9 (+9)	12 (+12)
4,75 Liter (260 x 157 x 170)	6	10	11	14	19



Edelstahl-Eisschalen

Edelstahl-Eisschalen

	4,75 Liter	5,00 Liter	5,00 Liter flach	7,00 Liter
ABMESSUNGEN (mm)				
Breite außen	258	360	360	360
Tiefe außen	157	165	250	165
Höhe außen	170	120	80	150
Breite innen	235	330	332	330
Tiefe innen	135	140	227	140
LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	4,75 l	5 l	5 l	7 l
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	052260165170	052360165120	052360250080	052360165150
Verkaufspreis	**28,00 €**	**21,00 €**	**30,00 €**	**26,00 €**

	9,00 Liter	10,00 Liter	12,00 Liter
ABMESSUNGEN (mm)			
Breite außen	360	360	360
Tiefe außen	165	250	250
Höhe außen	180	120	150
Breite innen	330	332	332
Tiefe innen	140	227	227
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	9 l	10 l	12 l
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	052360165180	052360250120	052360250150
Verkaufspreis	**30,00 €**	**33,00 €**	**37,00 €**



Portionierspüle einbaufähig, Edelstahl, mit regelbarem Wasserdurchlauf

Portionierspüle, einbaufähig, Edelstahl

- mit regelbarem Wasserdurchlauf, mit Zusatzhalter
- inkl. Standrohr und robuster Kunststoff-Abklopfkante
- Wasserzulauf 8 mm CU-Rohr mit Quetschverschraubung
- Wasserablauf über ¾" Schlauch oder Geschirrspüler-Ablaufschlauch

Hinweis: Bauseits ist gemäß DVGW ein Rückschlagventil für den Wasserzulauf erforderlich.

ABMESSUNGEN (mm)	
Breite außen	270
Tiefe außen	110
Höhe außen	115
Breite Ausschnitt	253
Tiefe Ausschnitt	94

BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	48812754
Verkaufspreis	**102,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl-Halterung, für Einbauspülen, kompatibel zu Serie ISETTA, ISABELLA, SAMOA	48812702	52,00



Portionierspüle einbaufähig, Edelstahl, mit Portionierdusche und Wasserablauf

Portionierspüle, einbaufähig, Edelstahl

- mit Portionierdusche und Wasserablauf, mit Zusatzhalter
- inkl. Wasserablauf, Kugelhahn, Standrohr und robuster Kunststoff-Abklopfkante
- Wasserzulauf 3/8" Innengewinde am Kugelhahn
- Wasserablauf über ¾" Schlauch oder Geschirrspüler-Ablaufschlauch.

Hinweis: Bauseits ist gemäß DVGW ein Rückschlagventil für den Wasserzulauf erforderlich.

ABMESSUNGEN (mm)	
Breite außen	270
Tiefe außen	110
Höhe außen	115
Breite Ausschnitt	253
Tiefe Ausschnitt	94

BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	488 127 541 6
Verkaufspreis	**242,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl-Halterung, für Einbauspülen, kompatibel zu Serie ISETTA, ISABELLA, SAMOA	488 127 02	52,00



Edelstahl-Halterung für Einbauspülen Lieferung ohne Portionierspüle

Edelstahl-Halterung für Portionierspüle

- für Einbauspülen, kompatibel zu ISA-Eisvitrinen ISETTA, ISABELLA, SAMOA
- Edelstahl-Anbaurahmen zur Aufnahme der Edelstahl-Einbau-Portionierspülen 488.127.54 oder 488.127.541.6
- kompatibel zu den ISA-Eisvitrinen der Serien ISETTA, ISABELLA und SAMOA
- passgenaue und direkte Montage an den vorhandenen Befestigungspunkten
- wahlweise auch für Wandmontage verwendbar

BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	488 127 02
Verkaufspreis	**52,00 €**



ZERO T5 SP-EIS



Serie ZERO - multifunktional einsetzbar



Maßzeichnung



WWW-Tipp:
www.nordcap.de/zero.pdf

ISA Schockfroster Serie ZERO

steckerfertig, wahlweise für 6 oder 12 Eisschalen, bzw. multifunktional für Gastronorm Bleche einsetzbar

- Schockfrosten von +90°C auf -18°C oder Schnellabkühlen von +90°C auf +3°C in einem Gerät
- steckerfertig Ausführung
- serienmäßig inkl. Edelstahl-Tragrosten zur modellabhängigen Aufnahme von 6 oder 12 Eisschalen
- multifunktionaler Einsatz auf für Gastronorm oder Euronorm-Bleche
- Kühlzelle zur leichten Reinigung aus Edelstahl AISI 304 (CNS 1.4301), mit gerundeten Fugen
- selbstschließende Tür zur Befüllung bei 180° Öffnung feststellbar
- Kerntemperaturfühler
- LCD-Kontrolleinheit mit ZOOM-Funktion
- Heißgasabtauung und Tauwasserschale
- höhenverstellbare Edelstahl-Füße (max. +70 mm)
- 60 mm Energiesparisolierung

	ZERO T5 SP-EIS	ZERO T8 VT SP-EIS
	inkl. 3 CNS-Tragrosten für bis zu 6 Eisschalen/5 Ltr.	inkl. 6 CNS-Tragrosten für bis zu 12 Eisschalen/5 Ltr.
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	800 x 700 x 920	800 x 790 x 1270
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	1890 W / 230 V	2900 W / 230 V
Kälteleistung	3300 W / VT -10 °C	4500 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+90 bis -18 °C +90 bis +3 °C	
Klimaklasse	4 (bis 30°C Umgebungstemperatur)	
Konservierungstemperatur	-18 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto	120 kg	180 kg
VERKLEIDUNG		
außen	CNS	
innen	CNS	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	453975005100	453975008100
Verkaufspreis	**3.508,00 €**	**4.688,00 €**
SERIENZUBEHÖR		
1 x Kit EIS mit Edelstahlstellage und 3 CNS-Tragrosten		
1 x Kit EIS mit Edelstahlstellage und 6 CNS-Tragrosten		



LF 610 U



Anwendungsbeispiel
Fassungsvermögen ca. 40 Eisschalen

Gewerbetiefkühlschrank LF 610 U

mit stiller Kühlung, passend für Gastronorm 2/1

- Gewerbetiefkühlschrank/Eiscreme-Lagerschrank mit stiller Kühlung und einer Volltür
- Außengehäuse aus Chromstahl (LF 610 U) und Innenraum aus CNS (DIN 1.4301)
- Lüfter für Umluft separat zuschaltbar
- selbstschließende Tür mit Griffmulde und Schloss
- Türanschlag rechts, werksseitig wechselbar, Ausstattung mit Magnetdichtungsrahmen
- wartungsfreundliches Kälteaggregat unterhalb angeordnet
- Anschluss an den bauseitigen Abfluss empfehlenswert
- elektronische Schalttafel mit Digitalthermometer bei Modell LF 610 U
- manuelle Abtauung
- 4 Transportrollen und 2 justierbare Stellfüße

	LF 610 U mit stiller Kühlung, passend für Gastronorm 2/1
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	670 x 864 x 1950
innen (B x T x H)	530 x 740 x 1450
Tiefe bei geöffneter Tür	1500
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	600 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	470 W / 230 V
Kälteleistung	300 W / VT -23 °C
Kältemittel / Menge	R 404 a / 280 g
Energieverbrauch	3,7 kWh/ 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -25 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto	136 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CHR
innen	CNS
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	465600
Verkaufspreis	**2.329,00 €**
SERIENZUBEHÖR	
5 x Paar Führungsschienen	
5 x Tragrost Gastronorm 2/1, grau	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschiene links	4659015532	10,00
Auflageschiene rechts	4659015531	10,00
Tragrost Gastronorm 2/1, grau	4650521265	25,00
Umrüstkit Linksanschlag Set 1 (zusätzlich erforderlich: Set 2)	4655522034	16,00
Umrüstkit Linksanschlag Set 2 (zusätzlich erforderlich: Set 1)	4655622030	16,00



LABOR 70 RS-TB stille Kühlung, passend für bis zu 66 Eisschalen

Eiscreme-Lagerschrank Serie LABOR

stille Kühlung, passend für bis zu 66 Eisschalen

- Eiscreme-Lagerschrank mit stiller Kühlung und einer Volltür
- wahlweise innen/außen in CNS (RS/RV-TB-CNS) oder weiß pulverbeschichtet Variante (RS/RV-TB-W) mit Kunststoff-Innengehäuse
- Lüfter für Umluft separat zuschaltbar
- ideal zur Aufnahme von bis zu 66 Eisschalen geeignet
- 60 mm starke Energiesparisolierung
- selbstschließende Tür mit aufgesetzter Griffleiste, Schloss und Magnetdichtungsrahmen, Türanschlag rechts, wechselbar
- steckerfertiges und wartungsfreundliches Kälteaggregat oben außerhalb des Innenraums angeordnet
- manuelle Abtauung und Tauwasserablauf
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- 4 höhenverstellbare CNS-Füße

	LABOR 70 RS-TB-CNS	LABOR 70 RS-TB-W
ABMESSUNGEN (mm)		
Breite außen	670	670
Tiefe außen	925	925
Höhe außen	2050	2050
Breite innen	550	550
Tiefe innen	800	800
Höhe innen	1470	1470
Tiefe bei geöffneter Tür	1595	1595
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	668 l	668 l
Abstell- und Lagerflächen 5 l Eisschalen 7 l Eisschalen 9 l Eisschalen	 bis zu 66 Stck. (360 x 165 x 120) bis zu 47 Stck. (360 x 165 x 150) bis zu 41 Stck. (360 x 165 x 180)	 bis zu 66 Stck. (360 x 165 x 120) bis zu 47 Stck. (360 x 165 x 150) bis zu 41 Stck. (360 x 165 x 180)
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	560 W / 230 V	560 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 440 g	R 404 a / 440 g
Energieverbrauch	7,7 kWh / 24 h	7,7 kWh / 24 h
Geräuschpegel	55 dB	55 dB
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-18 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht	158 kg	158 kg
VERKLEIDUNG		
außen	CNS	weiß
innen	CNS	plastifiziertes Stahlblech
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	453147540015	453147540020
Verkaufspreis	**2.566,00 €**	**2.639,00 €**
SERIENZUBEHÖR		
5 x Auflagerost CNS 720 x 534 mm, inkl. Befestigung		

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflagerost CNS 720 x 534 mm, inkl. Befestigung	453100000100	53,00
Edelstahl Eisschale 4,75 l, 260 x 165 x 170 mm	052260165170	28,00
Edelstahl Eisschale 5,00 l, 360 x 165 x 120 mm	052360165120	21,00
Edelstahl Eisschale 7,00 l, 360 x 165 x 150 mm	052360165150	26,00
Edelstahl Eisschale 9,00 l, 360 x 165 x 180 mm	052360165180	30,00



MASTER ICE 730 RV-TB-CNS Umluftkühlung, passend für bis zu 54 Eisschalen

Eiscreme Lagerschrank MASTER ICE 730 RV-TB-CNS

Umluftkühlung, passend für bis zu 54 Eisschalen

- Eiscreme-Lagerschrank mit Umluftkühlung und einer Volltür
- außen und innen aus CNS DIN 1.4301
- 60 mm starke Isolierung
- selbstschließende Tür mit Griffleiste und Schloss
- Türanschlag rechts, wechselbar
- schimmelresistenter Magnetdichtungsrahmen
- steckerfertiges und wartungsfreundliches Kälteaggregat
- Umluftverdampfer im Innenraum
- automatische Abtauung

Das Gerät ist ideal zur Aufnahme von Eisschalen auf Tragrosten 650 x 530 mm geeignet.

ABMESSUNGEN (mm)	
Breite außen	740
Tiefe außen	920
Höhe außen	2010
Breite innen	620
Tiefe innen	805
Höhe innen	1480
Tiefe bei geöffneter Tür	1660

LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	720 l
Abstell- und Lagerflächen	Aufnahme von bis zu 54 Stck. 5 l Eisschalen (360 x 165 x 120)

TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	890 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R 404 a / 1200 g
Energieverbrauch	8,8 kWh
Geräuschpegel	56 dB

TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -25 °C bei 30 °C UT und 55 % RF

GEWICHTSANGABEN	
Gewicht	160 kg

VERKLEIDUNG	
außen	CNS
innen	CNS

BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	453030073001
Verkaufspreis	**3.765,00 €**

SERIENZUBEHÖR
5 x Auflagerost, CNS, 650 x 530 mm

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl Eisschale 4,75 l, 260 x 165 x 170 mm	052260165170	28,00
Edelstahl Eisschale 5,00 l, 360 x 165 x 120 mm	052360165120	21,00
Edelstahl Eisschale 7,00 l, 360 x 165 x 150 mm	052360165150	26,00
Edelstahl Eisschale 9,00 l, 360 x 165 x 180 mm	052360165180	30,00
Auflagerost, grau, plastifiziert, 650 x 530 mm	453950073000	34,00
Auflagerost, CNS, 650 x 530 mm	453950073001	85,00
Auflageschienen (2 Stück), aus CNS	453950073010	31,00

Beratung, Planung, Aufstellung, Einweisung und Service durch Ihren Fachhandelspartner

Profi-Technik für Frische und Genuss

www.nordcap.de

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

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

44141 Dortmund
Bovermannstraße 2a
Tel. +49 231 961022-0
Fax +49 231 961022-11
dortmund@nordcap.de

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

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

55218 Ingelheim
Otto-Hahn-Straße 6
Tel. +49 6132 7101-0
Fax +49 6132 7101-20
ingelheim@nordcap.de

97076 Würzburg
Friedrich-Bergius-Ring 24
Tel. +49 931 20550-10
Fax +49 931 20550-20
wuerzburg@nordcap.de