

NordCap®

CONCEPT-LINE

IDEAL
VKE

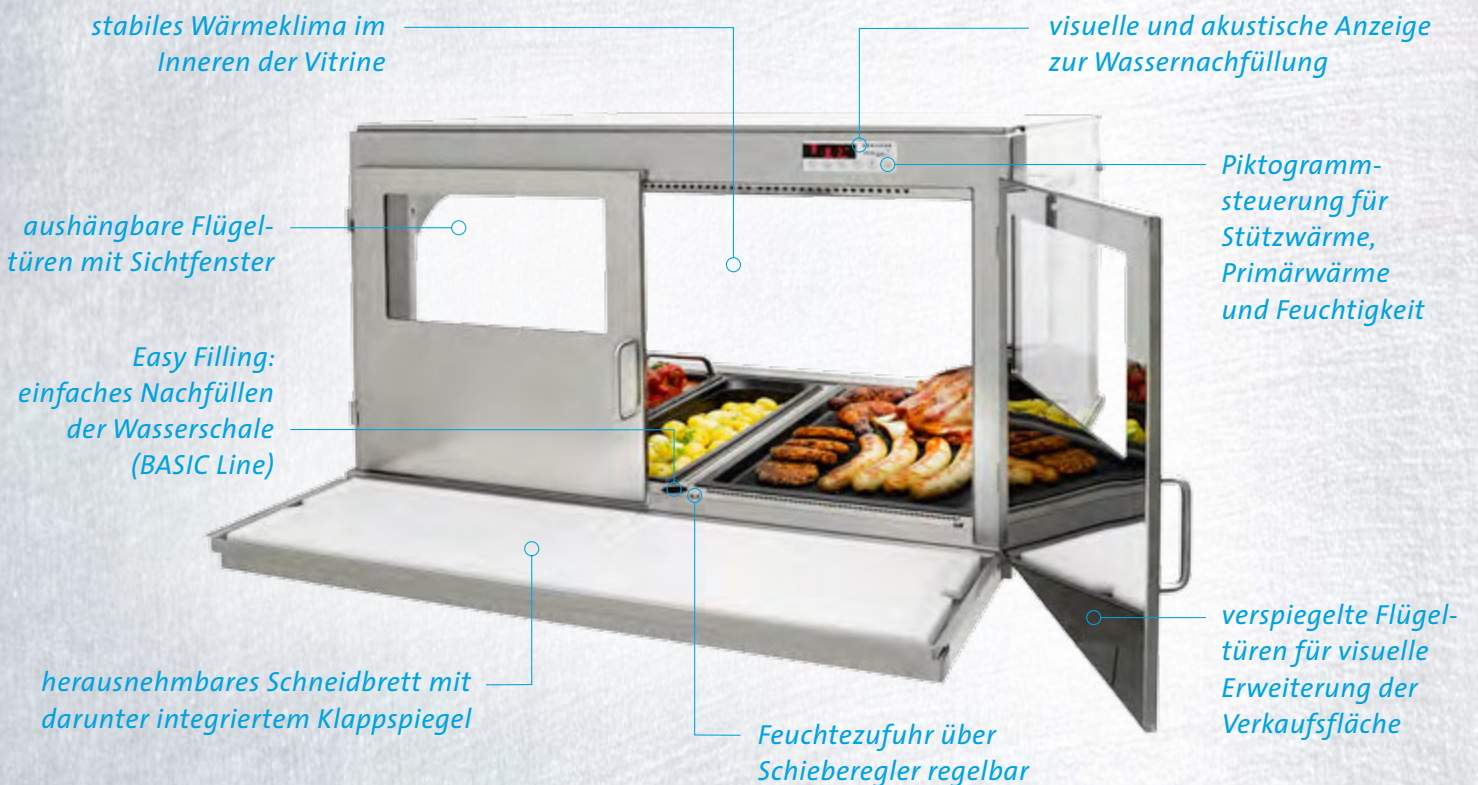


Wärmevitrinen

mit Geschmacksinnovation

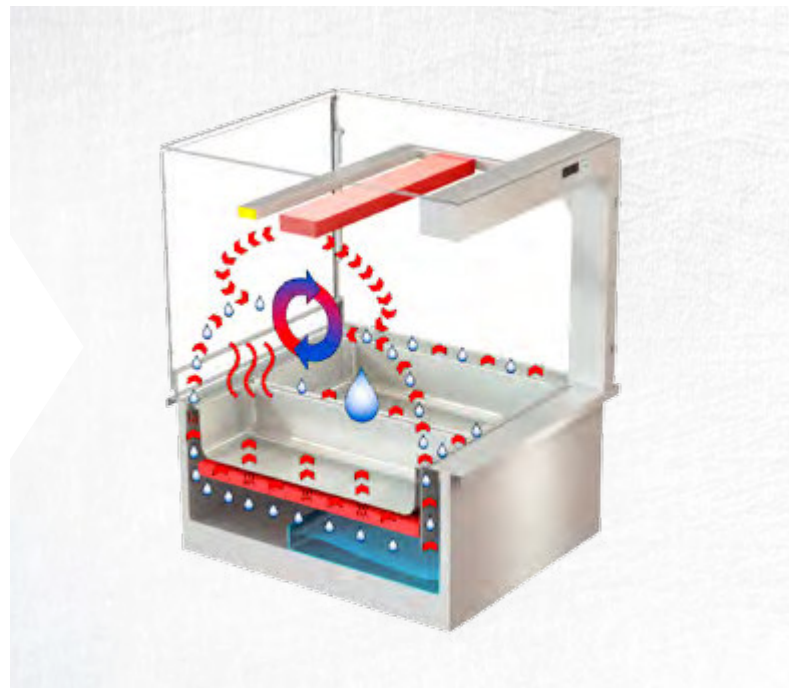
BASIC Line & COMFORT Line

Bester Geschmack – vom ersten bis zum letzten Kunden



Perfektes Klima – perfekter Geschmack

Ein völlig neues Prinzip revolutioniert die Welt der Wärmegeräte! Durch die neuartige Technologie werden feinste Wassertröpfchen im Inneren der Vitrine gleichmäßig verteilt, sodass ein spezielles Wärmeklima entsteht. Es schützt die Speisen vor Austrocknung, erhält ihre hochwertige Qualität, und sie wirken länger frisch!



3 Klima-Arten – ein einziges Gerät

Wählen Sie zwischen „feuchter Wärme“, „trockener Wärme“ oder „warmer Feuchte“ mittels Piktogrammsteuerung. Durch das Wärmeklima bleibt die Kernwärme Ihrer Speisen perfekt erhalten. Oder nutzen Sie die Vitrine einfach als „neutrale“ Ausstellfläche. So optimieren Sie die Nutzung mit einem einzigen Gerät während Ihrer Öffnungszeiten!

Easy Filling – einmal für (fast) immer

Die Wärmevitrine **BASIC Line** erinnert Sie automatisch optisch und akustisch alle drei bis vier Stunden an das Wassernachfüllen – Dazu müssen Sie die Speisenpräsentation nicht einmal ausräumen!

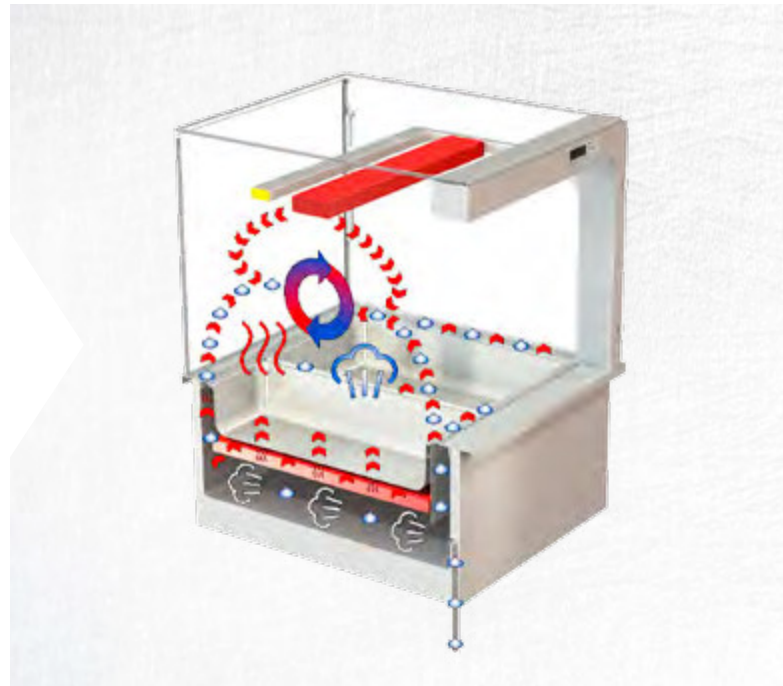
Bei der **BASIC Plus** mit Tanksystem reicht der Wasservorrat sogar für zwölf Stunden und mehr. Ein Festwasseranschluss zur automatischen Nachfüllung ist ebenfalls möglich.



COMFORT Line – Perfektion dank Dampf de Luxe

Der Dampfgenerator im Unterbau der **COMFORT Line** erzeugt nach geringer Aufheizzeit kontinuierlich sichtbaren Wasserdampf für die dauerhafte Beschwadung des Innenraums. Auch im Selbstbedienungsbetrieb garantiert Ihnen dies eine nachhaltige Warmhaltung und optische Frische der Speisen.

Express Change: Sofortige Reaktion durch einfachen Fingertipp auf die Piktogrammsteuerung!



Spiegel und Licht – eine verführerische Präsentation

Herrlicher Duft, frische Farben, verführerische Präsentation ... Das macht Appetit! Darum bieten unsere Wärmevitrinen LED-Beleuchtung mit warmer Farbwiedergabe und verspiegelte Flügeltüren für eine visuelle Speiservielfältigung. Als Bedienvitrine verfügt sie über einen hochklappbaren Spiegel zur optischen Erweiterung der Verkaufsfläche, der unter dem Schneidbrett integriert ist.

Allzeit bereit – von morgens bis abends

Für jede Speisenart ist das richtige Klima programmierbar! Darum ist es besonders einfach, die Wärmevitrinen rund um die Uhr zu nutzen. Mit wenigen Handgriffen können Sie sie von der Bedien- zur Selbstbedienvitrine verwandeln, ohne dass Hilfsmittel notwendig sind. So gestalten Sie Ihr Speisenangebot zu jeder Tageszeit animierend auf der Ausstellfläche.





BASIC Mini

Immer da, wo sie gebraucht wird

Sie ist die kompakte Alleskönnerin, die durch ihre Flexibilität und Mobilität überzeugt! In Sachen Funktionalität und Handling entspricht sie in jeder Hinsicht der Wärmevitrine BASIC Line. Durch ihren kompakten Aufbau kann sie zudem platzsparend rund um die Uhr eingesetzt werden.

BASIC Mini – klein, aber oho

Egal mit welchem Tageskonzept Sie arbeiten: Die BASIC Mini präsentiert Ihr Speisenangebot im perfekten Licht und mit frischer Qualität dank Wärmeklima. Der Einsteckrahmen ist mit dem innovativen Dampfleitsystem ausgestattet und kann als tischebene Ausstellfläche für verschiedenes Zubehör oder für den Einsatz von GN-Schalen bis 20 mm Tiefe verwendet werden.



Mehrfachnutzung – Bedien- und Selbstbedienvitrine in einem

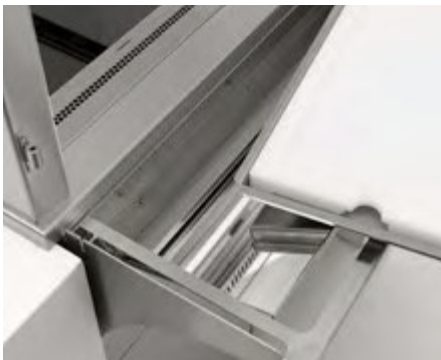
Mit wenigen Handgriffen und ohne Werkzeug wird die BASIC Mini von der Bedien- zur Selbstbedienvitrine und passt sich damit flexibel Ihrem Tagesgeschäft an. Die verspiegelte Flügeltür macht Ihre Speisenpräsentation visuell noch attraktiver und animiert zum Zugreifen. Ästhetisches Design und innovative Technologie auf kleinstem Raum für Ihr Ganztagkonzept!



Ausstattung

Highlights auf einen Blick

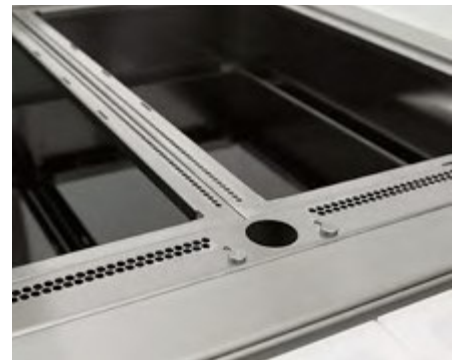
Verführerische Präsentation und einfachstes Handling der Wärmevitrinen: So macht die tägliche Arbeit Spaß und bringt den gewünschten Verkaufserfolg! Hier sehen Sie alle Highlights, die Ihnen den Alltag erleichtern und Ihren Gästen den besten und frischesten Geschmack garantieren.



herausnehmbares Schneidbrett mit darunter integriertem Klappspiegel



verspiegelte, aushängbare Flügeltüren mit Sichtfenster auf der Bedienseite



Einsteckrahmen mit Feuchtezufuhr, regelbar über Schieberegler



LED-Beleuchtung mit warmer Farbwiedergabe



Unterbau mit Flügeltüren, Aufnahme-möglichkeit von Wassertank und Pumpe



RAL-Pulverbeschichtung möglich



Slide-in-Schiene für ausgehängte Flügeltüren im Unterbau



hochklappbare primäre Heizplatte für hygienische Reinigung



Unterbau mit Lenk- und Fixierrollen (fahrbar) oder Stellfüßen

Flexibilität

Konzepte, die zu unseren Kunden passen

Wärmevitrine ist nicht gleich Wärmevitrine – genau so wenig, wie die Bedürfnisse unserer Kunden miteinander vergleichbar sind. In der Vielfalt und Flexibilität liegt unsere größte Stärke, denn wir liefern Ihnen Ihre Wärmevitrine genau so wie Sie sie brauchen. Dabei sind Ihren Wünschen in Größe, Design und Ausführung kaum Grenzen gesetzt. Grundsätzlich gilt: Alles ist möglich!

Das Design



rund



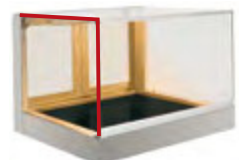
eckig



schräg

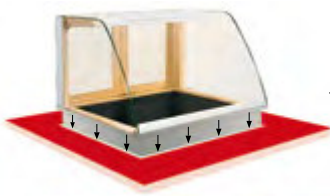


PRO rund



PRO eckig

Die Montagevarianten



Drop-in



Slide-in



Auftisch



PRO

Die Varianten Verschiedene Breiten von GN 1/1 bis GN 4/1 und jedes individuelle Maß auf Anfrage!



fahrbare
BASIC Mini



TAKE AWAY warm/kalt
mit Flaschenkühlung



Wärmevitrine MODUL
mit Soft-close-Klappen



SNACKY kalt/warm



NordCap GmbH & Co. KG

Unsere Standorte:

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

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

Hermann-Bopp-Straße 16
Tel. +49 6132 7101-0
Fax +49 6132 7101-20
ingelheim@nordcap.de

Nähere Informationen zur CONCEPT-LINE finden Sie unter www.nordcap.de/kataloge