



**Innovationen aus Edelstahl für den Ladenbau.  
Vitrinen • Wannen • Kühlische • Getränketheken**



# Waren perfekt präsentieren!



## Was wollen Sie präsentieren?

Ihre 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 - jedes Produkt erhält mit Vitrinen von NordCap die richtige Behandlung.



Konditorei



Tankstelle



Kantine



Bäckerei

## Wo präsentieren Sie?

Um die optimale NordCap-Lösung für Sie zu finden, sagen Sie uns, wo Sie Ihre Waren präsentieren.

Ob Konditorei, Bäckerei, Tankstelle, Supermarkt, Restaurant oder Firmenkantine – jeder Ort hat sein eigenes Anforderungsprofil.

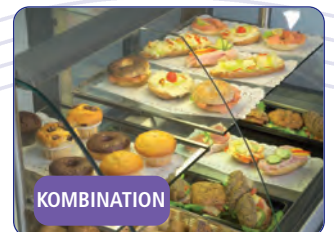


## Wie präsentieren Sie?

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.



... mit den Profi-Vitrinen!



# Vitrinen im Überblick:

## Anwendung

### Ausführungsvarianten

#### KALT

Kühlvitrinen in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausfertigung halten verderbliche Waren frisch und Getränke erfrischend kalt.

#### WARM

Appetitlich präsentiert und in richtiger Verzehrtemperatur werden warme Speisen durch gleichmäßige Infrarotwärme optimal offeriert.

#### NEUTRAL

Temperatur unabhängige Waren werden energiesparend aber dennoch hygienisch unbedenklich präsentiert.

#### KOMBINATION

Sie benötigen zwei verschiedene Temperaturbereiche? Gekühlt und warm - gekühlt und neutral: Finden Sie die optimale Kombination für sich.

#### GREEN LINE

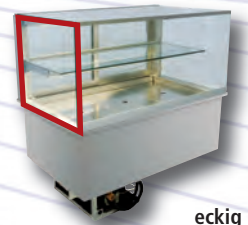
Die Green Line Vitrinen zeichnen sich unter anderem aufgrund der isolierten Scheiben durch einen besonders sparsamen Energieverbrauch aus.

## Ausführung

### Design-Möglichkeiten



rund



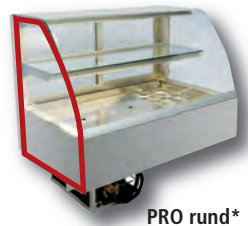
eckig



schräg



PRO eckig\*



PRO rund\*

## Funktionen

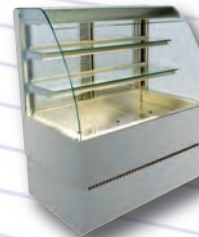
### Möglichkeiten für den effektiven Einsatz



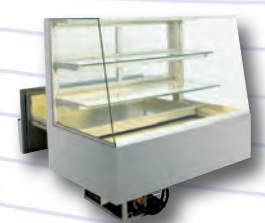
Kundenseite geschlossen



Isolierglasscheiben



Kundenseite offen



Tortenzug



Kundenseite Entnahmeklappen



DOUBLE-Vitrine (kalt + warm kombiniert)



Kundenseite Schiebegläser



HOT Marie kombiniert mit kaltem Vitrinenteil (KGW)

\*) Ausführung PRO: Geschliffener Außenkorpus (kein Einhängerrahmen) für vorstehenden Einbau an Kundenseite



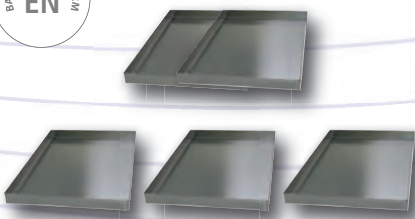
# ... für jede Anwendung passend!

## Breite

Normvorgaben



Breite Gastronorm 2 - 4 Bleche



Breite Euronorm 1,5 - 3 Bleche (Tortenzug)

## Tiefe

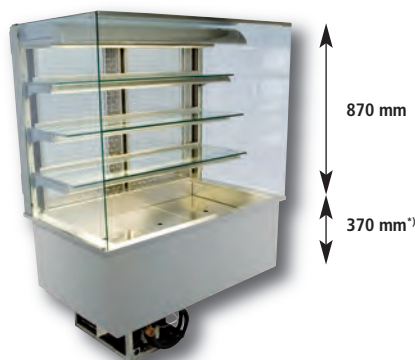
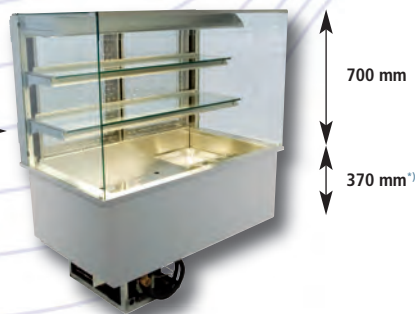
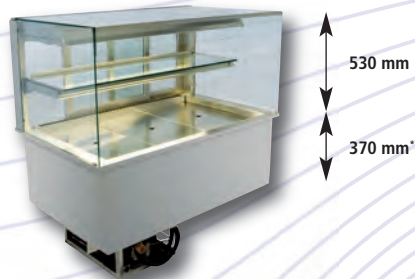
High Capacity  
mehr Volumen für die  
Produktpräsentation



Bei hoher Frequenz (Mensa, Kantine, etc.) können mit der HC-Vitrine mehr Produkte angeboten werden.

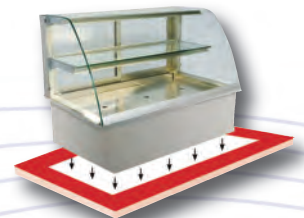
## Höhe

für den idealen Einsatz

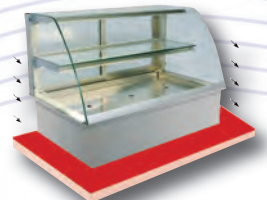


## Einbau

Auswahl-Möglichkeiten



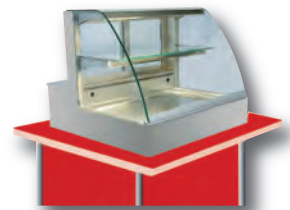
DROP IN



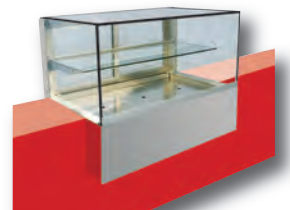
SLIDE IN



STAND



AUFTISCH



PRO

\*) Optional: flache Innenwand mit 195 mm

# Kühlwannen in unzähligen Variationen



## Was wollen Sie präsentieren?

Finden Sie Ihre multifunktionale Umluft-Kühlwanne und präsentieren sie damit verschiedenste Waren (Pralinen, Torten, Snacks, Salat 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 jede Anforderung.



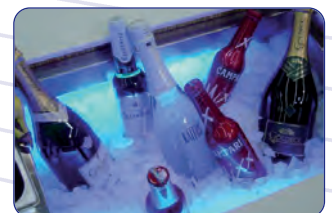
Differenzial



Foodstation



Kühllade



Crushice

## Die richtige Ausführung für Ihren Einsatz:



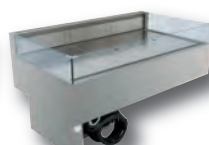
**EBW Kühlwanne**  
stille Kühlung,  
variable Ausstellfläche



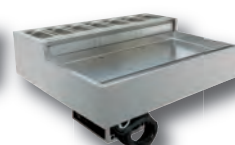
**UKW Kühlwanne**  
Umluftkühlung  
variable Ausstellfläche



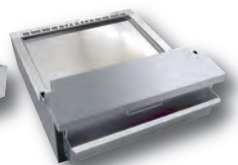
**BAKERY**  
flache Ausstellfläche



**BAKERY H**  
hoher Luftauslass



**FOODSTATION**  
Zubereitung & Präsentation



**Kühllade**  
Präsentation unter Glas

## Einbau der Kühlwanne:



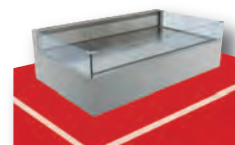
DROP IN



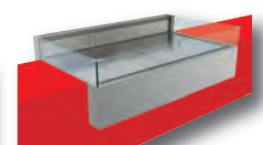
UNTERBAU



SLIDE IN



AUFTISCH



PRO



# Kühlwannen in der Anwendung:



# Kühltische für den optimalen Einsatz

## CNS-Umluftverdampfer (5 Jahre Garantie) • optimierte Luftführung

### Von den einzelnen Komponenten - zum individuellen Gerät:

Unsere Preisliste im Katalog ist so aufgebaut, dass Sie sich auch einen Standard-Kühltisch nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen können. Das Grundmodell wird generell ohne Sonderausstattungen angeboten. Das bedeutet, die Kühltische sind nur als Korpus mit Türelementen und inklusive Maschinenfach bzw. Installationsfach (ohne Abdeckung, ohne Stellfüße, ...) kalkuliert.

**Schubladen**  
statt Türen möglich:



1 Schublade



Schubladen:  
1/2 + 1/2



Schubladen:  
1/3 + 2/3



Schubladen:  
1/3 + 1/3 + 1/3

**mit oder 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

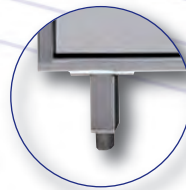


Installations-  
fach

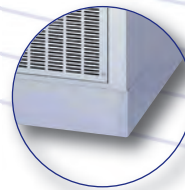
links oder rechts



Räder



Stellfüße



Sockel

**4 verschiedene Standardbreiten** (1 Tür bis 4 Türen)



**VARIATIONSKORPUS - jede beliebige Länge ist möglich**  
(individuelle Kombination von GN 1/1, GN 2/1, Backnorm 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!

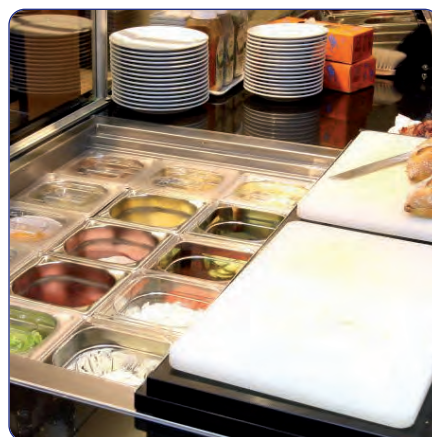


### KÄLTEAGGREGAT:

- 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- u. 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 Brösel-tasse
- Hygienewanne zum Kühlraum
- Nachtabdeckung



# Getränketheken - maßgeschneidert auf Ihre Bedürfnisse

## Ihre individuelle Getränketheke, perfekt nach Ihren Anforderungen:

Ganz auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt erweitern Sie das Basisgerät: Für eine optimale Raumnutzung und schnellen Zugriff variieren Sie die Anordnung der Türen und Laden sowie Korpushöhe und Breite. Das gewährleistet eine ideale Ausnutzung von Präsentation und Lagerung. Generell ohne Sonderausstattungen angeboten, haben Sie die Kosten immer im Überblick.

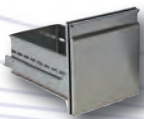
**Schubladen**  
statt Türen möglich:

**Flaschenkühlwanne**  
möglich

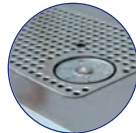
mit  
**Gläserdusche**

**Spülbecken**  
möglich

**3 Korpushöhen**  
- 515 mm  
- 850 mm  
- 900 mm



1 Schublade



mit oder ohne Abdeckung  
(wahlweise 40 oder 50 mm hoch)



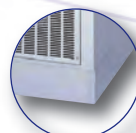
Schublade:  
1/2 + 1/2



**Installationsfach**  
links oder rechts



Schublade:  
1/3 + 2/3



Räder

Stellfüße

Sockel



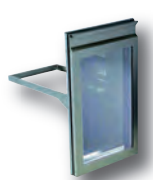
**Maschinenfach**  
in 2 verschiedenen  
Breiten  
links oder rechts  
(400 oder 750 mm)



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



Tür mit Zwischenbord



Glastür



Doppeltür



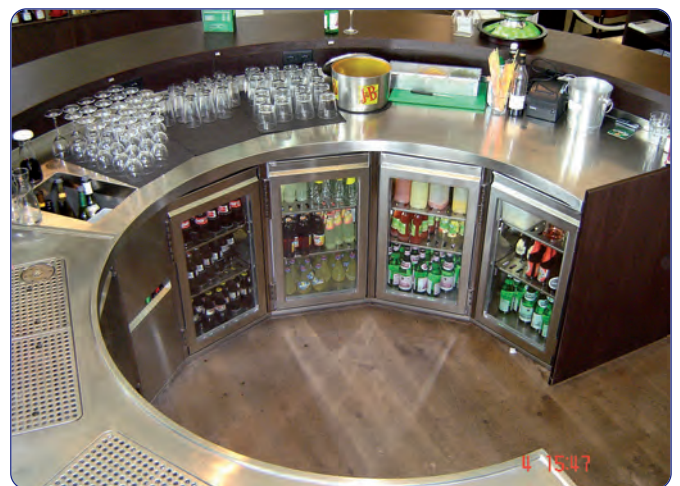
Fasstür

## 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



# Getränketheken im Einsatz:



Beratung, Planung, Aufstellung, Einweisung und Service durch  
Ihren Fachhandelspartner

## Profi-Technik für Frische und Genuss

[www.nordcap.de](http://www.nordcap.de)

### **12681 Berlin**

Wolfener Straße 32/34, Haus K  
Tel. +49 30 936684-0  
Fax +49 30 936684-44  
[berlin@nordcap.de](mailto:berlin@nordcap.de)

### **28307 Bremen**

Thalenhorststraße 15  
Tel. +49 421 48557-0  
Fax +49 421 488650  
[bremen@nordcap.de](mailto:bremen@nordcap.de)

### **44141 Dortmund**

Bovermannstraße 2a  
Tel. +49 231 961022-0  
Fax +49 231 961022-11  
[dortmund@nordcap.de](mailto:dortmund@nordcap.de)

### **40699 Erkrath**

Max-Planck-Straße 30  
Tel. +49 211 540054-0  
Fax +49 211 540054-54  
[erkrath@nordcap.de](mailto:erkrath@nordcap.de)

### **21079 Hamburg**

Großmoorbogen 5  
Tel. +49 40 766183-0  
Fax +49 40 770799  
[hamburg@nordcap.de](mailto:hamburg@nordcap.de)

### **55218 Ingelheim**

Otto-Hahn-Straße 6  
Tel. +49 6132 7101-0  
Fax +49 6132 7101-20  
[ingelheim@nordcap.de](mailto:ingelheim@nordcap.de)

### **97076 Würzburg**

Friedrich-Bergius-Ring 24  
Tel. +49 931 20550-10  
Fax +49 931 20550-20  
[wuerzburg@nordcap.de](mailto:wuerzburg@nordcap.de)