

NordCap®
ALPENINOX



Geben Sie Ihrer Küche einen

Vitaminschub

mit Profi-Kühlgeräten

von NordCap und Alpeninox!

10 VITAMINE. für Ihre Küche!



NordCap und Alpeninox haben für Sie eine spezielle Auswahl an professionellen Kühlgeräten zusammengestellt, die wie eine Frischzellenkur auf Ihre Küche wirkt.

Denn die ausgesuchten Kühl- und Tiefkühlmöbel versorgen Ihre Küche mit 10 essentiellen “Vitaminen” für hygienische Frische in Ihrer Küche und gesunde Frische auf den Tellern Ihrer Gäste:





- 1 hochwertige Materialien
- 2 erstklassige Verarbeitung
- 3 langjährige Erfahrung
- 4 leistungsfähige und gleichzeitig energieeffiziente Kühlsysteme
- 5 optimale Hygiene
- 6 zuverlässige Elektronik
- 7 Benutzerfreundlichkeit und Ergonomie
- 8 energiesparende Isolierung, frei von klimawirksamen Stoffen
- 9 zwei Jahre Vollgarantie
- 10 bundesweites Aftersales-Servicenetz

. . . Ihre Speisen und Ihr Können haben es verdient!

VITAMINE für Ihre Küche:

Die wichtigsten Vorkommen und Wirkungsweisen auf einen Blick*

	<p>Verwendung von Chromnickelstahl DIN 1.4301 (18/10)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ langlebige Geräte ohne Korrosion <p>alle Sichtseiten matt geschliffen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ einfache Reinigung, optimale Hygiene
	<p>steckerfertig oder zum Anschluss an Zentralkühlung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ steckerfertig: tropentaugliches energieeffizientes Hochleistungsaggregat (bis +43 °C UT, 60% RF), servicefreundlich herausziehbar ▶ zentralgekühlt: vorinstalliertes R 134 a-Expansionsventil
	<p>CNS-Schubladen mit Teleskop-Vollauszügen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ statt eines Türabteils gibt es optional auch Schubladenkits GN 1/1 in der Aufteilung 2 x 1/2, 3 x 1/3 oder 1 x 1/3 + 1 x 2/3 ▶ leichtgängig, optimal schließend, kippsicher ▶ hohe Stabilität
	<p>Innenraum in Hygieneausführung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ in einem Stück tiefgezogene Bodenwanne mit Reinigungsabfluss ▶ alle Ecken und Kanten großzügig abgerundet ▶ leichte Reinigung, optimale Hygiene
	<p>elektronische Steuerung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ benutzerfreundlich und höchst verlässlich
	<p>Benutzerfreundlichkeit und Ergonomie</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung ▶ ergonomisch geformte CNS-Griffleisten ▶ Türen mit Magnetdichtungsrahmen oder Ballondichtungen
	<p>verdampferfreier Innenraum</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ vereinfacht Reinigung und Wartung ▶ mehr Nutzinhalt ▶ keine Wärmeabgabe an das Kühlgut
	<p>energiesparende Isolierung, frei von FKW und FCKW</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ressourcen schonend, umweltfreundlich, Betriebskosten senkend
	<p>individuellen Wünschen anpassbar</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ in der Höhe verstellbare Auflageschienen, kippsicher ▶ zur Aufnahme von Tragrosten, Drahtkörben, GN-Behältern



Vitaminträger Seite

Kühlschränke		
	650 l - GN 2/1	4/5
Tiefkühlschränke		
	650 l -GN 2/1	4/5
Einfahrkühlschränke		
	1150 l	6/7
Einfahrtiefkühlschränke		
	1150 l	6/7
Kühltische		
	2 x GN 1/1	8
	3 x GN 1/1	8
Abfallkühler		
	1 x 120 l	9
	2 x 120 l	9
	3 x 120 l	9
	1 x 240 l	9
	2 x 240 l	9
	3 x 240 l	9
Schnellabkühler/ Schockfroster		
	5 x GN 1/1	10/11
	6 x GN 1/1	10/11
	10 x GN 1/1	10/11

*bitte individuelle Gerätebeschreibung beachten



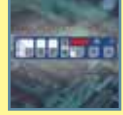
CNS
DIN 1.4301



steckerfertig
oder für
Zentralkühlung



Innenraum in
Hygiene-
ausführung



elektronische
Steuerung für alle
Alpeninox-Produkte



ergonomische
Griffleisten;
Ballondichtungen,
Verschmutzung
nicht möglich



verdampferfreier
Innenraum
Linie 701



Energie-
sparisolierung
Linie 701



individuelle
Anpassung
möglich





CNS
DIN 1.4301



steckerfertig
oder für
Zentralkühlung



Innenraum in
Hygiene-
ausführung



ergonomische
Griffleisten,
Magnetdichtungen



verdampferfreier
Innenraum



Energie-
sparisolierung



Serie WellServe SF - Kombigeräte zum Schnellabkühlen und Schockfrosten



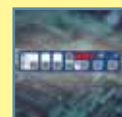
CNS
DIN 1.4301



steckerfertig
oder für
Zentralkühlung



Innenraum in
Hygiene-
ausführung



elektronische
Steuerung



ergonomische
Griffleisten,
Magnetdichtungen



verdampferfreier
Innenraum



Energie-
sparisolierung



Das NordCap-Leistungsprogramm

- ▶ kompetente Beratung in Kundennähe - 7 Standorte
- ▶ 24 Monate Vollgarantie
- ▶ individuelle und zeitlich flexible Auslieferung
- ▶ jahrelang Lieferung von Zubehör und Ersatzteilen
- ▶ neuestes, technisches Know-how
- ▶ bundesweites After-Sales-Netz
- ▶ Fertigung nach allen in der EU geltenden Normen und Zertifikaten
- ▶ Vollsortiment in der professionellen, gewerblichen Kühltechnik
- ▶ 10.000 Quadratmeter Lagerfläche
- ▶ Auslieferung innerhalb von 48 Stunden im gesamten Bundesgebiet

Kompetenz • Schnelligkeit • Service • Qualität



Professionelle Kühlung.mit knackfrischen Ideen

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