

NordCap Aktionsangebot 10/2011 bis 02/2012

NordCap[®]



NordCap Aktionsangebot

Koch- und Spültechnik

Aktionszeitraum: 10/2011 bis 02/2012



Gläserpülmaschine LB 2 DPDI

mit Klarspülmittel-Dosiergerät und Laugenpumpe

- doppelwandige Ausführung
- 290 mm hoher Korb-Einschub
- bis zu 30 Körbe / h
- 2 Spülprogramme
- hochwertig verarbeitet
- Spülarme und Filter aus CNS
- Druckboiler für beste Nachspülergebnisse
- schall- und wärmeisoliert

Maße (B x T x H) 460 x 565 x 715
Anschlusswert 3,3 kW / 230 V / 1N / 50 Hz

Artikelnummer 406402062
LB 2 DPDI

Preis 2.235,00 €

Aktionspreis 2.125,00 €

Geschirrspülmaschine LS 5 DP

mit Klarspülmittel-Dosiergerät und Laugenpumpe

- 330 mm hoher Korb-Einschub
- bis zu 30 Körbe oder 540 Teller/ h
- Softstartsystem und 2 Spülprogramme
- Selbstreinigungsprogramm
- 6 l Boiler mit Energiesparmodus
- innen/ außen und Waschtank aus CNS

Maße (B x T x H) 600 x 620 x 820
Anschlusswert 5,35 kW / 400 V / 3N / 50 Hz

Artikelnummer 406400146
LS 5 DP

Preis 2.198,00 €

Aktionspreis 2.089,00 €



Haubenspülmaschine LS 9 TD

mit Spülmittel- und Klarspülmittel-Dosiergerät

- Green Line Modell in einwandiger Ausführung
- 409 mm hohe Korb-Einschubhöhe
- 3 Spülprogramme, Spültemperatur einstellbar
- Druckboiler-Nachspülsystem
- Selbstreinigungsprogramm
- elektronische Bedienung mit HACCP- und Diagnosesystem
- 42 l Großbrautank
- innen/ außen, Tankfilter und Spülarme aus CNS

Maße (B x T x H) 748 x 833 x 1515
Anschlusswert 9,9 kW / 400 V / 3N / 50 Hz

Artikelnummer 406505052
LS 9 TD

Preis 3.580,00 €

Aktionspreis 3.398,00 €

Passende Zu- / Ablauftische finden Sie im Internet unter www.nordcap.de.

Teilsalzungsanlage TE 15

zum Spülen von Gläsern und Bestecken

- Vorteile durch eine NordCap-Teilsalzung: keine kalkbedingten Betriebs- und Servicekosten, Umweltschutz durch höhere Effektivität von Reiniger und Klarspüler
- mengengesteuerte Teilsalzungsanlage
- vollautomatische Steuerung
- Karbonathärte wird durch Bindung von Kalzium- und Magnesium-Ionen in freie Kohlensäure und Wasser überführt, dadurch wird der Salzgehalt des Wassers reduziert
- Druckbehälter (GFK)
- Leistung: bei Härtegrad 10° d (KH) bis 12.000 l
- Durchflussleistung max. 1.000 l/h
- Wasserdruck max. 8 bar



Artikelnummer	4953010
TE 15	
Preis	541,00 €
Aktionspreis	499,00 €



Wasserenthärtungsanlage Soft Monomatik

zum Geschirrspülen von Weißgeschirr

- Ab einer Wasserhärte von 5° dH (GH) wird der Einsatz einer Enthärtungsanlage empfohlen! Ihre Vorteile: keine verkalkten Heizstäbe und Sprühdüsen, bessere Energieausnutzung der Spülmaschine, kostspielige Ausfallzeiten entfallen, bessere Effektivität von Klarspülern und Reinigungsmitteln
- Direktanschluss an die Trinkwasser-Versorgung
- Leistung: bis 850 l
- Einzelanlage für Wasser bis 50 °C, 10° d (KH)
- Wasserenthärtung über das regenerierte Enthärtergranulat (Kationenharz)
- vollautomatische Steuerung mittels Steuerkopf mit Zeit- oder Mengensteuerung, welche anzeigt, wann das Harz regeneriert werden muss (Regenerierungs-Austauschsystem, Hinweise auf der Banderole)

Artikelnummer	4952050
Soft Monomatik	
Preis	783,00 €
Aktionspreis	739,00 €

Profi-Mikrowellen Serie DEC

wahlweise in 2 Leistungsstufen mit 1.400 oder 1.800 Watt
elektronische Bedienung und LCD-Anzeige

- 17 l Garraumvolumen
- 11 Leistungsstufen plus Auftaufunktion
- 100 Kochprogrammen mit 4 Garfolgen programmierbar
- Mehrfach Taste, Zeitvorgabefunktion
- Digitalanzeige mit Restlaufanzeige
- Innenbeleuchtung
- wechselbares Filtersystem
- innen/ außen aus CNS, stapelfähig
- ABS-Tür mit Griff und getöntem Glas



Maße (B x T x H)	425 x 578 x 343
Anschlusswert	2.300 bzw. 2.900 W / 230 V

Artikelnummer	313200400
DEC 14E2 mit 1.400 Watt	
Preis	1.225,00 €
Aktionspreis	1.159,00 €

Artikelnummer	313200500
DEC 18E2 mit 1.800 Watt	
Preis	1.480,00 €
Aktionspreis	1.398,00 €



Profi-Mikrowelle RCS 511 DS

1.100 Watt, mit Drehknopfbedienung

- 1.100 Watt Mikrowellenleistung
- 34 l Garraumvolumen, passend für 356 mm Teller-/ Plattendurchmesser
- 5 Leistungsstufen, Drehknopfbedienung
- Zeiteinstellknopf, Einstufung bis zu 10 Min.
- Innenbeleuchtung
- Filtersystem
- innen-/ außen aus CNS, stapelfähig
- robuste ABS-Tür mit Griff und getöntem Glas

Maße (B x T x H)	559 x 483 x 349
Anschlusswert	1.550 W / 230 V

Artikelnummer	313100400
RCS 511DS	
Preis	497,00 €
Aktionspreis	469,00 €

Heißluftdämpfer easyPlus (C)

6 x oder 10 GN 1/1 (Elektro)

- zwei Phasen-Garzyklus
- automatische Beschwädung in 11 Stufen
- Impuls-Ventilation für große Fleischstücke oder Garen über Nacht
- Schnellrückkühlung der Garkammer
- HACCP-Dokumentation
- 4 automatische Reinigungsprogramme

Maße (B x T x H) 895 x 845 x 830
Anschlusswert 10,1 kW / 400 V / 3N / 50 Hz

Artikelnummer 406239200
6 x GN 1/1 E

Preis 5.415,00 €

Aktionspreis 5.149,00 €



6 x GN 1/1 E



10 x GN 1/1 E

Maße (B x T x H) 895 x 845 x 1080
Anschlusswert 17,5 kW / 400 V / 3N / 50 Hz

Artikelnummer 406239202
10 x GN 1/1 E

Preis 7.699,00 €

Aktionspreis 7.298,00 €



Download mittels Smartphone mit QR Code oder Barcode Reader

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.
Aktionszeitraum: 10/2011 bis 02/2012



GH7/4FLEB



GH7/4FLUO

4-Flammen Gasherde Serie EVO 700

wahlweise mit offenem Unterbau oder Elektro-Bratofen

- Standgerät mit 4 x 5,5 kW Gasbrennern
- Flower Flame-Technologie mit bis zu 60% Energieeinsparung
- Kochstellen-Abstellgitter aus emailliertem Gusseisen
- 60 mm je Brenner inkl. Pilot-Zündflamme, Zündsicherung und Kontrollflamme
- Unterbau wahlweise offen oder mit 6 kW Elektrobratofen GN 2/1
- Bratofen mit regelbarer Ober- und Unterhitze und Tragrost
- Front- und Deckplatte aus CNS
- höhenverstellbare FüÙe (+50 mm)

MaÙe (B x T x H)	800 x 730 x 850
Bereich	140 bis 300 °C
Ofen	6 kW
Anschlusswert	22 kW

Artikelnummer	406372178
GH7/4FLUO	

Preis	1.699,00 €
-------	------------

Aktionspreis	1.599,00 €
---------------------	-------------------

Artikelnummer	406372003
GH7/4FLEB	

Preis	2.812,00 €
-------	------------

Aktionspreis	2.669,00 €
---------------------	-------------------

6-Flammen Gasherde Serie EVO 700

wahlweise mit offenem Unterbau oder Elektro-Bratofen

- Standgerät mit 6 x 5,5 kW Gasbrennern
- Flower Flame-Technologie mit bis zu 60% Energieeinsparung
- Kochstellen-Abstellgitter aus emailliertem Gusseisen
- 60 mm je Brenner inkl. Pilot-Zündflamme, Zündsicherung und Kontrollflamme
- Unterbau wahlweise offen oder mit 6 kW Elektrobratofen GN 2/1 und Unterbauschrank mit Tür
- Bratofen mit regelbarer Ober- und Unterhitze und Tragrost
- Front- und Deckplatte aus CNS
- höhenverstellbare FüÙe (+50 mm)



GH7/6FLEBS



GH7/6FLUO

MaÙe (B x T x H)	1200 x 730 x 850
Bereich	140 bis 300 °C
Ofen	6 kW
Anschlusswert	33 kW

Artikelnummer	406372179
GH7/6FLUO	

Preis	2.269,00 €
-------	------------

Aktionspreis	2.159,00 €
---------------------	-------------------

Artikelnummer	406372006
GH7/6FLEBS	

Preis	3.621,00 €
-------	------------

Aktionspreis	3.439,00 €
---------------------	-------------------

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.
Aktionszeitraum: 10/2011 bis 02/2012

Gas-Rostrill Serie EVO 700

Standgerät mit 2 Heizzonen und geschlossenem Unterbau

- 2 Heizzonen mit je 8 kW, Grillrost aus Gusseisen, zweiseitig verwendbar (Fleisch + Fisch/ Gemüse)
- allseitig geschlossener Unterbau
- Deflektortechnik mit bis zu 350 °C heißer Garoberfläche
- Piezozündung
- inklusive Fettschublade, Reinigungsschaber und 3-seitigem Spritzschutz aus Edelstahl, abnehmbar
- Front- und Deckplatte aus CNS
- höhenverstellbare Füße (+50 mm)

Maße (B x T x H) 800 x 730 x 850
Anschlusswert 16 kW

Artikelnummer 406372047
GRG7/2H

Preis 2.639,00 €

Aktionspreis 2.499,00 €

**Elektro-Fritteuse Serie EVO 700**

Standgerät mit 1 direkt beheizten
14 l Becken

- Standard-Becken mit direkt beheizten, innen liegenden Heizelementen
- Arbeitstemperatur von 105-185 °C, thermostatisch regelbar
- Füllmengen: min/ max: 12/ 14 l je Becken
- dreiseitig geschlossener Schrankraum mit 1 Tür, rechts angeschlagen
- Front- und Deckplatte aus CNS
- höhenverstellbare Füße (+50 mm)

Maße (B x T x H) 400 x 730 x 850
Anschlusswert 8,7 kW / 400 V / 3N / 50 Hz

Artikelnummer 406372084
EF7/1B14L

Preis 1.968,00 €

Aktionspreis 1.869,00 €

**Elektro-Bratplatte Serie EVO 700**

Standgerät mit 1 glatten Heizzone und offenem Unterbau

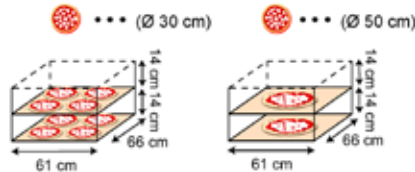
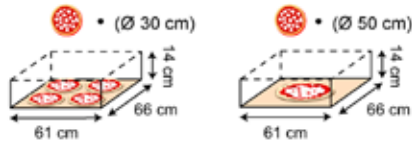
- 4,5 kW starke Heizzone
- Arbeitstemperatur von 110-300°C thermostatisch regelbar
- tiefgezogene, glatte Bratplatte aus Flusstahl, 12 mm stark
- 1° nach vorn geneigte Bratfläche für den Fettablauf
- Fettauffangwanne und 3-seitigem Spritzschutz aus Edelstahl
- Unterbau mit offenem Schrankraum
- Front- und Deckplatte aus CNS
- höhenverstellbare Füße (+50 mm)

Maße (B x T x H) 400 x 730 x 850
Anschlusswert 4,5 kW / 400 V / 3N / 50 Hz

Artikelnummer 406372052
EBP7/GL1HUO

Preis 1.559,00 €

Aktionspreis 1.479,00 €



Elektro-Pizzaöfen Serie iDeck

1 Backkammer, für 4 Pizzen Ø 30 cm oder
2 Backkammern, für 8 Pizzen Ø 30 cm

- wahlweise mit 1 oder 2 Backkammer; je 4 Pizzen mit Ø 30 cm
- beleuchtete Backkammer mit Schamottsteinboden
- Arbeitstemperatur bis zu 450 °C
- Ober- und Unterhitze über Thermostat regelbar
- verstärkte Energiespar-Hitzeisolation
- Edelstahl-Ofenklappe mit Edelstahlgriff
- Außengehäuse aus Edelstahl

Maße (B x T x H) 850 x 921 x 363 (1 Kammer)
850 x 921 x 660 (2 Kammern)

Bereich 50 bis 450 °C

Anschlusswert 4,2 kW, bzw. 8,4 kW
400 V / 3N / 50 Hz

Energieverbrauch 2,1 kWh bzw. 4,2 kWh / 24h

Artikelnummer 493060060100-I
iDeck PM 60.60

Preis 1.649,00 €

Aktionspreis 1.569,00 €

Artikelnummer 493060060200-I
iDeck PD 60.60

Preis 2.640,00 €

Aktionspreis 2.498,00 €

blu'box Speisen-/ Getränketransportbox

- Transportbehälter aus keimhemmendem Polypropylen durch Silberionen im Werkstoff
- geeignet zum Einhängen von GN-Behältern 1/1, bis 200 mm Tiefe oder deren Unterteilungen
- Ausstattungsvariante „plus“
inkl. Verschlussstopfen
- spülmaschinentauglich bis +100 °C
- doppelwandige Bauweise mit bester Isolation
- Tür mit robustem Bügelverschluss, mittels Scharnieren am Behälter befestigt
- austauschbare Stapel-/ Rutschschienen
- Stapelung mit allen etol Speisentransportbehältern möglich
- austauschbare weiße Einsteckkarte im Deckel

Maße (B x T x H) 370 x 630 x 308

Artikelnummer 3144000330
26 standard

Preis 318,00 €

Aktionspreis 285,00 €

Artikelnummer 3144000410
26 plus

Preis 339,00 €

Aktionspreis 299,00 €



blu'box Transportbox 52 gn/ en

zum Heiß- oder Kühlhalten in GN- oder EN-Behältern/ Blechen

- Speisentransportbehälter aus keimhemmendem Polypropylen durch Silberionen im Werkstoff
- leichte Einstellung zwischen Gastronorm und Euronorm, mit 12 Einschüben
- Behältereinschub bis zu einer Temperatur von 250°C möglich
- spülmaschinentauglich bis +100 °C
- doppelwandige Bauweise mit bester Isolation
- Tür mit robustem Bügelverschluss, mittels Scharnieren am Behälter befestigt
- austauschbare Stapel-/ Rutschschienen
- Stapelung mit allen etol Speisentransportbehältern möglich
- austauschbare weiße Einsteckkarte an der Tür

Maße (B x T x H) 498 x 636 x 560

Artikelnummer 3144000348
52 gn/ en

Preis 555,00 €

Aktionspreis 498,00 €

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

Profi-Technik für Frische und Genuss

www.nordcap.de

12681 Berlin

Wolfener Str. 32/34, Haus K
Tel. +49 30 936684-0
Fax +49 30 936684-44
berlin@nordcap.de

28307 Bremen

Thalenhorststr. 15
Tel. +49 421 48557-0
Fax +49 421 488650
bremen@nordcap.de

44141 Dortmund

Bovermannstr. 2a
Tel. +49 231 961022-0
Fax +49 231 961022-11
dortmund@nordcap.de

40699 Erkrath

Max-Planck-Str. 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-Str. 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

Download Digitalversion dieses Flyers:

