

NordCap präsentiert eine Evolution in der Kochtechnik

29.06.2011, 17:23 | Handel, Wirtschaft, Finanzen, Banken & Versicherungen

Pressemitteilung von: *NordCap GmbH & Co. KG*

Neue EVO700 und EVO900 Serien von ZANUSSI PROFESSIONAL

Mit Erscheinen des neuen Kochtechnik-Gesamtprogramms im Juli 2011 führt NordCap die Kochtechnikserien EVO 700 und EVO 900 von ZANUSSI PROFESSIONAL. Dabei steht die Marke als ein Synonym für Zuverlässigkeit, Sicherheit, Ergonomie und Energieeinsparung - Eigenschaften, die durch langjährige Erfahrung und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit den Endanwendern optimiert wurden.

Das Ergebnis ist eine Evolution in der modularen Kochtechnik, die sich an folgenden drei Punkten festmachen läßt:

1. Verbesserungen in Bezug auf bisherige Produkte und Verfahrensweisen
2. Einführung gänzlich neuer Geräte und Funktionen
3. Überarbeitung des Designs

Verbesserungen in Bezug auf bisherige Produkte und Verfahrensweisen

Stetige Analysen und wertvolle Kunden-Feedbacks haben zu nachhaltigen Qualitätsverbesserungen der ZANUSSI PROFESSIONAL-Linien geführt. Verstärkungen in der Struktur, im Rahmen, den Griffen und Füßen tragen nun zur Erhöhung der Stabilität der Geräte bei.

Einführung gänzlich neuer Geräte und Funktionen

Die neue Kippbratpfanne der Serien EVO 700 und EVO 900 verfügt nun über verborgene Heizelemente unter dem Tiegel. Dies ermöglicht eine einfache Reinigung des Geräts und sorgt für mehr Sicherheit für den Anwender. Durch den neuen Ausguss am Tiegel wird das Gießen noch präziser. Die neuen Kippbratpfannen sind sowohl mit manueller Gewindespindel als auch in Automatikversion mit elektrischem Antrieb erhältlich.

Der neue Pastakocher kommt für beide Linien in Gas- oder Elektroausführung. Letztere verfügt über ein Infrarot-Heizsystem, das für eine kurze Aufwärmphase des Wassers sorgt. Ferner wird sowohl bei der 900er- als auch bei der 700er-Serie bereits das Leitungswasser durch eine Energiesparvorrichtung vorgeheizt. Bei der neuen Gasausführung ist erstmals eine feinregulierte Energiekontrolle durch das Gasventil möglich, wodurch eine breite Temperaturrange bedient werden kann.

Die neue Korbhebevorrichtung für den Pastakocher hat einen elektrischen Hebemechanismus. Sie kann flexibel auf der rechten oder linken Seite des Pastakochers integriert werden. Das übersichtliche Bedienfeld bietet zehn Kochprogramme sowie drei einfach zu bedienende Hebetasten.

Der neue High Power Grill (HP Grill) ist ausgestattet mit einem zum Patent angemeldeten System, das hocheffizient arbeitet, ohne dabei Flammen zu erzeugen. Dadurch verringert sich der Gasverbrauch. Für beide Serien ist der HP Grill als Standgerät erhältlich, für die EVO 700 gibt es ihn darüber hinaus als Auftischgerät. In allen Versionen bietet er eine große Grillfläche, deren gleichmäßige Temperatur für perfekte Garergebnisse bis in den letzten Winkel sorgt.

Und speziell für die EVO 900 wird ein weiteres Modul in das Programm aufgenommen: der neue Gas-Heißluftofen. Dieser auf dem Markt einzigartige Ofen bietet eine Leistung von 10 kW. Ein Radialventilator ermöglicht schnelleres Backen bzw. Braten sowie gleichmäßigere Garergebnisse im Vergleich zu statischen Backöfen. Dabei bezieht sich die Gleichmäßigkeit sogar auf zwei Ebenen. Durch Ausschalten des Ventilators kann der Ofen aber auch statisch genutzt werden.

Außerdem können weitere neue Funktionen in Bezug auf die EVO 700 genannt werden. So gibt es nun auch ein 6-Flammen Auftisch-Herd, der ebenso wie der Rest der Herd-Serie über das patentierte Flower Flame-System verfügt. Auch ist die programmierbare Friteuse nun mit einer automatischen Korbhebevorrichtung ausgestattet. Und auch die Induktionsgeräte wurden noch einmal verbessert: Anstatt, wie bisher, mit einer Leistung von 3,5 kW zu arbeiten, stehen jetzt 5,0 kW zur Verfügung.

Überarbeitung des Designs

Das moderne und praktische Design der ZANUSSI-Linien sorgt für eine einfache Bedienung und einen professionellen Look. Egal, ob auf Füßen, mit Fußleisten, auf Rollen, mit Zementsockel, Konsolen- oder Brückeninstallationen.

Beide Linien gewährleisten den höchsten Grad an Innovation und einfachstes Handling. Dabei wurde ein Hauptaugenmerk auf ressourcenschonende Produktionsverfahren und energieeffiziente Anwendertechniken gelegt. Hunderte Kombinationsmöglichkeiten der einzelnen Module bieten enorme Flexibilität und für jede Küche eine maßgeschneiderte Lösung.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.nordcap.de (Kochtechnik).

Portrait

NordCap GmbH & Co. KG:

Als Großhändler und Werksvertretung für gewerbliche Kühl-, Koch- und Spültechnik hat sich die NordCap über zwei Jahrzehnte im Markt etabliert. Mit über 5.000 Artikeln umfasst das Sortiment das komplette Programm für Gastronomie, Großküche und Ladenbau.

Beratung, Qualität, Service und Lieferfähigkeit bilden die Eckpfeiler der Unternehmensphilosophie.

Die NordCap ist ein modernes und innovatives Familienunternehmen. Die drei Gründerfamilien (Blasberg, Ziegler, Zöger) haben mit ihr ein Handelsunternehmen geschaffen, das mittlerweile an sieben Standorten ca. 85 Mitarbeiter beschäftigt und dabei einen Umsatz von rund 39 Millionen Euro erwirtschaftet.

News-ID: 550321 • Views: 772 (Stand: 15.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/550321/NordCap-praesentiert-eine-Evolution-in-der-Kochtechnik.html>