

NordCap erweitert Kühltechnik-Linie für den Planungsbereich

20.06.2013, 11:28 | Handel, Wirtschaft, Finanzen, Banken & Versicherungen

Pressemitteilung von: NordCap GmbH & Co. KG



Der neue Project Line Katalog

Neuer Project Line-Katalog erschienen

Verantwortliche in den Bereichen Planung und Großkücheneinrichtung haben unterschiedlichste Anforderungen an Kühlgeräte. Aus diesem Grund führt NordCap seit 2011 die Produktlinie „Project Line“, die den Ansprüchen in Bezug auf Technik, Design, Hygiene sowie Energieverbrauch gerecht wird und jetzt neu überarbeitet wurde.

Die neue Project Line ist nun noch mehr auf die Bedürfnisse der Kunden zugeschnitten. Das spezielle NordCap-Planungsprogramm bietet mit maximaler Flexibilität hochwertigste Edelmöbel, auch in puncto Sicherheit und Funktionalität. Hochwertige Materialien und ein zeitloser Look bei einem deutlich gesenkten Energieverbrauch sowie minimierten Betriebsgeräuschen kennzeichnen die Linie.

Neben dem bewährten Programm, das Schnellkühler/ Schockfroster sowie Kühl- und Tiefkühlische umfasst, gibt es in der Project Line-Auflage 2013/2014 Kühl- und Tiefkühlschränke mit Innenraum-Auflagerippen, Saladetten (sockelfähig, steckerfertig/zentralgeköhlt), Abfallkühler für 120- und 240 Liter-Behälter (steckerfertig/zentralgeköhlt) und das bereits auf der Internorga vorgestellte HACCP-Kontroll-System „Cloud Evolution“. Dieses sammelt über die Schnittstelle RS485 Daten über eine Cloud, macht sie internetfähig und ermöglicht es, die Daten über PC, Tablet oder Smartphone zu lesen.

Auf alle Produkte des NordCap Project Line-Programms gibt es 24 Monate Garantie. Die alte Version verliert damit ihre Gültigkeit.

Auf Basis der planTek Arcon Planungssoftware stellt NordCap echte 3D-Planungsdaten zur Verfügung. Zudem hat das Unternehmen auf der Internorga das Überwachungssystem des Planungsprogramms präsentiert, das die Innen- und Außentemperatur der Geräte überprüft und bei Bedarf entsprechende Alarmmeldungen auslöst. Dies dient vorrangig der Produktsicherheit, trägt aber ebenfalls zum nachhaltigen Umgang mit den Kühlgeräten bei.

Die Geräte der Project Line sind kompatibel zu Hordenwagen und -gestellen aller namhaften Kombidämpfer. NordCap bietet zudem zwei Mustergeräte an, die der Endanwender bei sich vor Ort direkt testen oder mit einem Wettbewerbsgerät unter Vergleich stellen kann.

Project Line Kühl- und Tiefkühlschränke

Die Kühl- und Tiefkühlschränke der Project Line sind komplett aus CNS gefertigt. Dies gilt beispielsweise auch für die serienmäßig integrierten Tragroste oder die höhenverstellbaren Füße. 75 bis 83 Millimeter Isolationsstärke bieten einen sehr guten Schutz vor Kälteverlust und unterstreichen das Thema Energieeffizienz.

Die Project Line-Modelle sind in verschiedenen Temperaturklassen verfügbar. So sind unter anderem Fisch- oder Fleischkühlungen problemlos planbar. Auch die Kombination gleicher oder verschiedener Temperaturbereiche in einem Gerät ist möglich.

Und da jede Küche unterschiedliche bauliche Voraussetzungen bietet, sind die Project Line Kühl- und Tiefkühlschränke sockelfähig oder können mit Sockel-blenden oder Radsätzen ausgestattet werden. Weiterhin ist ein flexibler Umbau des Türanschlags problemlos möglich.

Project Line Kühl- und Tiefkühlische

Ebenfalls komplett aus CNS gefertigt, erzielen die Project Line Kühl- und Tiefkühlische dank robuster und tropenfester Kühlaggregate auch bei hohen Küchenumgebungstemperaturen beste Kühlergebnisse.

Ganz besonders wichtig aber ist ihre flexible Bauform. Abhängig von den individuellen Bedürfnissen sind die Modelle als zwei-, drei- oder viertürige Variante verfügbar. Je nachdem, ob ein Unterbau-Einsatz oder eine höhere Arbeitsfläche gewünscht ist, sorgen die Korpshöhen von 460, 650 und 710 Millimetern für flexible Einsatzmöglichkeiten.

Verschiedene Schubladen-Kits, Arbeitsplatten oder individuelle GN-Ausschnitte sowie variable Maschinenfächer zeigen weitere Optionen in der Produktgestaltung auf. Die Hygieneausführungen H1, H2 und H3 sind auf Anfrage möglich.

„Nach vielen Gesprächen und Rückmeldungen von unseren Fachplanern konnten wir die bereits erfolgreich am Markt etablierte Produktlinie Project Line weiter ausbauen. Mit der Programmerweiterung von Saladetten, Abfallkühlern und erweiterten Möglichkeiten der Geräteplanung können wir nun noch gezielter auf die Wünsche unserer Kunden eingehen“, so Christian Zöger, Geschäftsführer Marketing/Vertrieb bei NordCap.

Alle Datenblätter, LV-Texte und Planungsdaten für 2D- und 3D-Planungen sind neben den erforderlichen Revisionsunterlagen online auf www.nordcap.de/produkte/project-line/ zu finden.

Portrait

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 fünf Standorten ca. 100 Mitarbeiter beschäftigt und dabei einen Umsatz von rund 42 Millionen Euro erwirtschaftet.

News-ID: 728064 • Views: 174 (Stand: 14.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/728064/NordCap-erweitert-Kuehltechnik-Linie-fuer-den-Planungsbereich.html>