

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Überblick über Nuovair-Portfolio



Das Nuovair Programm umfasst die drei Gerätelinien Compact, Power und Industrie (im Bild von links nach rechts), die sich für kleine, mittelgroße und große Lebensmittelproduktionen eignen /

Fotos: NordCap

Seit Juni vertreibt NordCap die gesamte Produktpalette der Nuovair Schnellkühler/Schockfroster. Das aktuelle Programm ist nun als Broschüre erhältlich. Das Programm des italienischen Herstellers umfasst drei Gerätelinien, die sich für kleine, mittelgroße und große Lebensmittelproduktionen eignen.

Die Geräte der Compact Line sind ideal für die Gastronomie. Sie können überall dort eingesetzt werden, wo kleine und mittlere Produktionsmengen anfallen. Die Power Line steht für Leistungskraft und Schnelligkeit. Die Geräte zeichnen sich durch ihre hohe Abkühlgeschwindigkeit, individuell einstellbare Zyklen und ihre XL-Verdampfer für eine schnellere Wärmeabfuhr aus. Die Baureihe eignet sich für Bleche der Größe GN1/1, GN 2/1, 600×400 oder 600×800 Millimeter und ist ideal für das Lebensmittelhandwerk, die Gemeinschaftsgastronomie und Catering-Küchen.

Die Hochleistungsschnellkühler- und Schockfroster der dritten Produktreihe, der Industrie Line, sind speziell für die große Lebensmittelproduktion entwickelt. Die leistungsstarken Geräte sind vom großen Handeinschub-Schnellkühler für 24 Bleche bis zum Tunnel-Schockfroster für vier GN 2/1 Wagen verfügbar. Die Modelle sind serienmäßig mit elektronischen E-Ventilen, einer robusten SPS Steuerung und dem AirPlus System ausgestattet. Alle Schnellkühler der Linie sind zum Anschluss an das natürliche und damit sehr ökologische Kältemittel R744 (CO₂) verfügbar.

Nuovair ist ein technologisch führender Hersteller. Mit Nuovair bietet NordCap eine exzellente Produktauswahl. Richtig eingesetzt, sorgt diese Technik für eine

abwechslungsreichere Speisekarte, mehr Lebensmittelsicherheit, weniger Abfall, und eine höhere Produktivität?, erklärt Carsten Hülsmann, Nuovair Produktmanager bei NordCap.