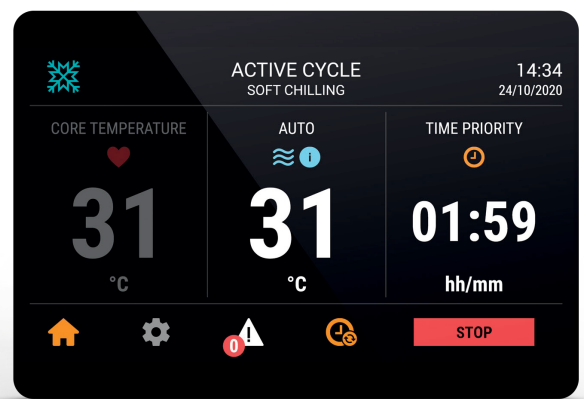
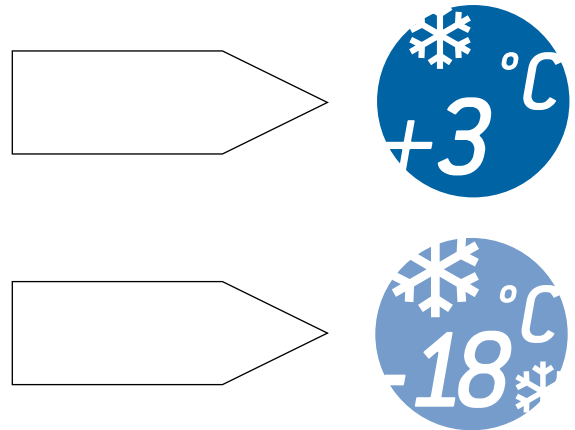




NUOVAIR
INNOVATORS OF REFRIGERATION

by **NordCap®**



FLEXIBEL. SICHER. FRISCH.

**SCHNELLKÜHLEN &
SCHOCKFROSTEN**

*Jetzt
kostenlos &
unverbindlich
testen.*

Leichter arbeiten, mehr sparen. . .

SCHNELLKÜHLEN / SCHOCKFROSTEN

mit den Geräten von NordCap maximiert die Produktivität & verbessert die Arbeitsabläufe.

BESSERE ORGANISATION IN DER KÜCHE

- Schnellkühlen bzw. Schockfrosten bietet die Möglichkeit, Speisen in Zeiten geringer Auslastung vorzubereiten und nach Bedarf zu regenerieren.

GARANTIERTE LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Schnellkühlen bzw. Schockfrosten erfüllt die Lebensmittelsicherheits- und Hygienevorschriften, unterbindet zuverlässig die Vermehrung von Bakterien und bewahrt die sensorischen Eigenschaften und die Konsistenz Ihrer Speisen.

LANGZEITLAGERUNG OHNE QUALITÄTSVERLUST

- Lebensmittel lassen sich für eine ganze Woche vorbereiten. Fertig gegarte Lebensmittel können vor dem Verzehr bis zu 5 Tage gelagert werden, schockgefrostete Lebensmittel sogar noch länger.

EINFACH IN DER BEDIENUNG

- Die Bedienung der NUOVAIR by NordCap Schnellkühler/Schockfroster ist außerordentlich benutzerfreundlich, sehr intuitiv, gut zugänglich und bietet zahlreiche Einstellungen zur Anpassung des Geräts an die Wünsche der Nutzer und der Gegebenheiten der Küche.



**Kostenlose
Probestellung
in der eigenen
Küche.**

JETZT IN DER EIGENEN KÜCHE TESTEN. . .

. . . kostenlos & unverbindlich.

Wer mit dem Gedanken spielt, sich einen Schnellkühler/Schockfroster anzuschaffen, aber noch unsicher ist, dem bietet NordCap jetzt mit einer kostenlosen und völlig unverbindlichen Testaktion eine tolle Gelegenheit:



Zwei Wochen Probelauf des Schockfrosters P5.1 Power in der eigenen Küche.

Multifunktional & trotzdem einfach zu bedienen

Der multifunktionale NUOVAIR Schockfroster P5.1 über das 4,3"-Touch-Display sehr einfach und intuitiv zu bedienen. Neben den Funktionen Schnellkühlen und Schockfrosten bietet das Gerät auch Niedertemperaturgaren, Auftauen und Gären bzw. Gärunterbrechen.

Ausführliche Einweisung & Beratung während der Testaktion

Vor dem Start der zwei Testwochen erhält jeder Teilnehmer eine ausführliche Einweisung und auch während des Probelaufs stehen wir Ihnen bei Bedarf telefonisch beiseite.

Mitmachen ist ganz einfach

Sie sind Betreiber einer gewerblichen Küche und haben Interesse daran, an der Testaktion teilzunehmen? Dann senden Sie uns bitte eine formlose E-Mail mit Ihren Kontaktdaten:

info@nordcap.de | Betreff: Testaktion

Unser für Ihre Region zuständige NordCap Gebietsverkaufsleiter setzt sich kurzfristig mit Ihnen in Verbindung. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.



Finanzen/Service
28307 Bremen
Thalenhorststraße 15
Tel.+49 421 48557-0
Fax+49 421 488650
bremen@nordcap.de

Vertrieb Ost
12681 Berlin
Wolfener Straße 32/34, Haus K
Tel.+49 30 936684-0
Fax+49 30 936684-44
berlin@nordcap.de

Vertrieb West
40699 Erkrath
Max-Planck-Straße 30
Tel.+49 211 540054-0
Fax+49 211 540054-54
erkraht@nordcap.de

Vertrieb Nord
21079 Hamburg
Großmoorbogen 5
Tel.+49 40 766183-0
Fax+49 40 770799
hamburg@nordcap.de

Vertrieb Süd
55218 Ingelheim
Hermann-Bopp-Straße 4
Tel.+49 6132 7101-0
Fax+49 6132 7101-20
ingelheim@nordcap.de

www.nordcap.de