

# Gut aufgestellt für **DIE ZUKUNFT**

Energieeffizienz

Nachhaltigkeit

Investitionssicherheit





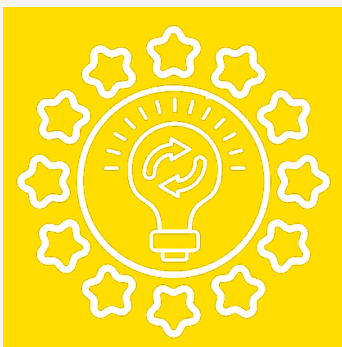
# MEHR ENERGIEEFFIZIENZ FÜR GERINGERE BETRIEBSKOSTEN

Vor dem Hintergrund der rasant angestiegenen Kosten für Strom und Gas sowie der Klimakrise hat das Thema Energie in der Food-Branche einen ganz neuen Stellenwert erlangt. Energieeffiziente Technik kann dazu beitragen, die Betriebskosten erheblich zu senken und die Umweltbelastung zu reduzieren.

Aber auch das Thema Nachhaltigkeit allgemein ist für den täglichen Betrieb sowie für die Zukunftssicherheit von Investitionen von großer Bedeutung.

In der Branche sind somit neue Lösungen gefragt – und ein Partner, der sich damit auskennt.

Kühltsch-Serie Crio Line von Alpeninox by NordCap: Energieeffizienzklasse A bei den 2- und 3-türigen und Energieeffizienzklasse B bei den 4-türigen Modellen



## Gesetzlicher Rahmen: EU Richtlinien zur Erreichung der Klimaneutralität

Zur Verwirklichung ihrer Klimaziele hat die EU zahlreiche Verordnungen und Richtlinien erlassen. Die Einhaltung dieser gesetzlichen Rahmenbedingungen sind nicht nur wichtig für unser Klima und unsere Umwelt, sondern auch für die Zukunftssicherheit Ihrer Investition.

Die für unsere Branche relevantesten Verordnungen sind:

- Verordnungen zur umweltgerechten Gestaltung (EU) 2015/1095
- Energieverbrauchskennzeichnung (EU) 2015/1094; (EU) 2019/2016 (EU) 2019/2018
- Ökodesign von gewerblichen Kühlagerschränken und Kühlgeräten (EU) 2019/2019, (EU) 2019/2018
- F-Gase Verordnung

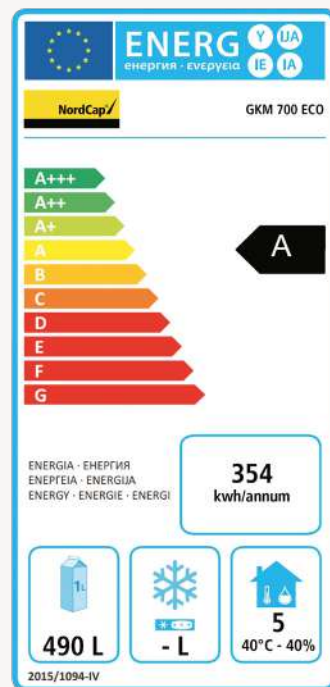
## Wir übernehmen Verantwortung und erfüllen alle Richtlinien

Als Händler und Hersteller übernehmen wir Verantwortung: Wir begrüßen die oben genannten EU Verordnungen und arbeiten mit größter Intensität an der ständigen Optimierung unseres Produktportfolios.

Die Energieverbrauchskennzeichnung ist für den Anwender ein wichtiges Instrument, um die Energieeffizienz von Produkten zu vergleichen und die richtige Auswahl zu treffen. Auf Herstellerseite beschleunigt sie die Entwicklung neuer ressourcenschonender Technologien.

Die Umstellung auf natürliche Kältemittel ist uns bereits jetzt nahezu vollständig gelungen und hinsichtlich der Umsetzung der Ökodesignrichtlinie sind wir in der Branche Vorreiter.

Somit können Sie sich sicher sein, dass Sie mit dem Einsatz unserer Produkte nicht nur Ihre Betriebskosten senken, sondern auch einen wichtigen Beitrag zum Erhalt unserer Umwelt leisten – und dass Ihre Investition sowohl wirtschaftliche als auch ökologische Aspekte zukunftssicher erfüllt.



Unter dem nebenstehenden QR-Code finden Sie weitere Informationen zur Energieverbrauchskennzeichnung.

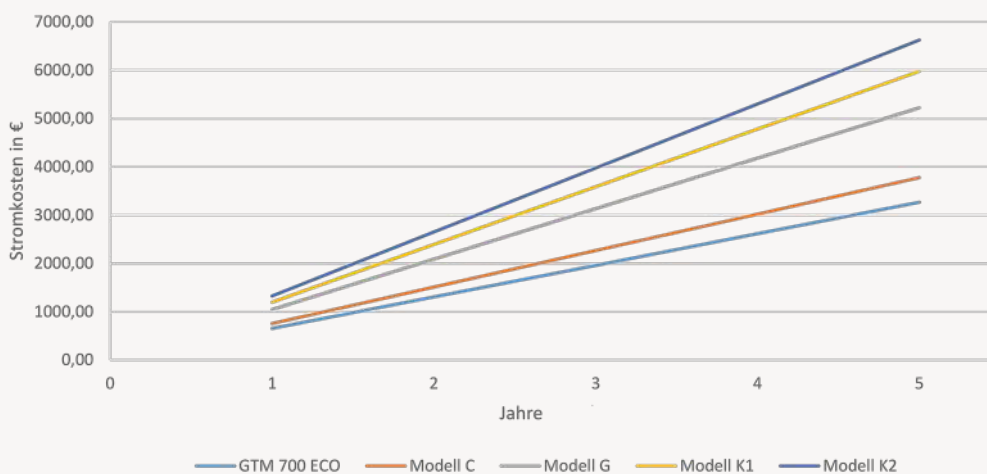
# VERGLEICHEN LOHNT SICH

## Schnelle Amortisierung energieeffizienter Produkte

Wie schnell sich die Anschaffung eines sehr energieeffizienten Geräts amortisieren kann, zeigt unser Produktvergleich von fünf verschiedenen Tiefkühlchränken. Während das Modell GTM 700 ECO Energieeffizienzklasse B hat, weisen die anderen vier Modelle die Energieeffizienzklassen C oder D auf.

Die Grafik zeigt, dass sich das „B“-Modell bereits vom ersten Jahr an mit den geringsten Stromkosten auszeichnet. Dieser Effekt wird im Zeitablauf immer deutlicher.

## ENTWICKLUNG DER GESAMTKOSTEN FÜR STROM NACH MODELLEN\*



Der GTM 700 ECO überzeugt mit geringem Stromverbrauch

Miteinander verglichen wurden Gewerbetiefkühlchränke mit den folgenden Eigenschaften:

- steckerfertig
- Umluftkühlung
- ca. 600 l Bruttoinhalt
- geeignet für GN 2/1
- Edelstahl
- automatische Abtauung

## Stromkostenvergleich Gewerbetiefkühlchränke 600 l\*

Modell	NordCap GTM 700 ECO	Marktbegleiter 1 Modell C	Marktbegleiter 2 Modell G	Marktbegleiter 3 Modell K1	Marktbegleiter 3 Modell K2
Temp.-Bereich	-25 bis -15 °C	-22 bis -15 °C	-25 bis -12 °C	-21 bis -18 °C	-22 bis -18 °C
Klimaklasse	5	5	5	4	5
Energieverbrauch (kWh / Jahr)	1358	1570	2171	2485	2754
Energieeffizienzklasse	B	C	D	D	D
Stromkosten / Jahr	653,47 €	755,48 €	1.044,69 €	1.195,78 €	1.325,22 €

\* Stromkosten: ca. 48,12 Cent/kWh laut Bundesverband der Energie und Wasserwirtschaft (Stand: März 2023)

ENERGIEEFFIZIENZ AUF NORDCAP.DE



Schon gewusst? In unserem NordCap Shop unter [www.nordcap.de](http://www.nordcap.de) bietet Ihnen der Reiter auf der linken Seite die Möglichkeit, sich ausschließlich Produkte einer bestimmten Energieeffizienzklasse anzeigen zu lassen.

# EINSATZZWECK & GERÄT OPTIMAL AUF EINANDER ABSTIMMEN

## Beispiel Regenerationsofen VS Heißluftdämpfer

### ➤ Ihre Küche hat Einsparpotenzial

Neue Wege gehen und so nicht nur Energie sparen, sondern auch Arbeitszeit und Lebensmittel. Das kann gelingen, wenn Prozesse in der Küche neu gedacht werden – und mit Geräten, die möglichst genau auf ihren Einsatzzweck abgestimmt sind.

Wird beispielsweise die Anschaffung eines Heißluftdämpfers erwogen? Dann könnte unter Umständen der Kauf eines Regenerierofens sowohl bei der Anschaffung als auch hinsichtlich der laufenden Kosten finanziell attraktiver sein. Erfahren Sie auf dieser Seite mehr.

## REGENERIEREN VON SPEISEN: ES MUSS NICHT IMMER EIN HEISLUFTDÄMPFER SEIN

Produktion und Ausgabe von Speisen werden zunehmend räumlich und zeitlich voneinander entkoppelt. Für die Regeneration der Speisen wird meist ein Kombidämpfer empfohlen. Dies hat sicherlich seine Berechtigung, sofern man entweder bereits einen Kombidämpfer hat oder das Gerät nicht nur für die Regeneration, sondern auch für andere Zwecke einsetzen möchte.

Falls es jedoch nur um die Regeneration bereits vorproduzierter Speisen geht, wartet der Einsatz eines reinen Regenerationsofens mit vielen Vorteilen auf, die bei der Anschaffung, der Installation und während des laufenden Betriebs viel Geld sparen.

### Das sind die Vorteile eines Regenerationsofens

- **Energieeffizienz**  
Die NordCap Regenerationsofen haben einen bis zu 40% geringeren Energiebedarf als Kombidämpfer mit vergleichbarem Fassungsvermögen.
- **Geringerer Wasserverbrauch**  
Ein Regenerationsofen hat im Vergleich zu einem Kombidämpfer einen um bis zu 90% geringeren Wasserverbrauch.
- **Wasseranschluss**  
Modelle mit Wassertank bieten Ihnen Flexibilität und Mobilität.
- **Warmhaltefunktion**  
Nach dem Regenerationszyklus können Regenerationsofen noch eine Zeit lang warm halten.
- **Speisenqualität wie frisch zubereitet**  
Durch die exakte Feuchtigkeitssteuerung ist die Qualität der Speisen nach dem Regenerieren immer sehr gut – eben wie frisch zubereitet.  
Die Speisen sind weder trocken, noch befindet sich Wasser auf dem Teller.
- **Mobilität**  
Aufgrund ihrer Ausgestaltung – Wassertank, Stromanschluss 230 V, keine Abzugshaube erforderlich – können viele NordCap Regenerationsofen auch mobil eingesetzt werden. Zudem gibt es kombinierte kalt/heiß Modelle – auch mit Rollen – in denen Speisen sowohl aktiv gekühlt (angeliefert), als auch timergesteuert auf einem hohen Niveau regeneriert werden können.
- **Einbau möglich**  
Die NordCap Regenerationsofen der Serie GRE benötigen optional keine Abzugshaube und können daher problemlos als Einbaugeräte verwendet werden.



Fahrbarer Regenerationsofen RRT 061 D

## EINSPARPOTENZIAL? KEINE HEISSE LUFT!

**Fazit:** Die möglichst genaue Abstimmung von Geräts und Einsatzzweck lohnt sich. Zahlen Sie weder bei der Anschaffung noch im laufenden Betrieb für Funktionen die Sie nicht benötigen.

Es gibt viele weitere Faktoren die sich, sofern Sie bereits bei der Anschaffung des Geräts bedacht werden, später bezahlt machen, wie zum Beispiel der Aufstellungsort und die Größe bzw. Leistung eines Geräts.

➤ Wir möchten, dass Sie sparen und beraten Sie gerne umfassend und individuell.

# SAUBER SPAREN

## Nachhaltigkeit und Energieeffizienz beim Spülen

Beim Spülen sind in der Gastronomie hygienisch einwandfreie Ergebnisse ein Muss. Bei steigender Spüleistung sinkt bei verantwortungsbewussten Herstellern gleichzeitig auch der Wasserverbrauch und der Energiebedarf. Viele Anwender fragen sich, wie das möglich ist. Die Antwort liegt in technologischen Fortschritten der führenden Hersteller, wie etwas unseres Partners ZANUSSI PROFESSIONAL.

Anhand der Haubenspülmaschinen von ZANUSSI PROFESSIONAL by NordCap zeigen wir Ihnen, wie innovative Entwicklungen und eine durchdachte Ausführung nicht nur Ihre Betriebskosten senken und die Umwelt schonen, sondern auch das Arbeitsumfeld der Mitarbeiter verbessern.

1

### Energiesparvorrichtung ESD

Der während der Spülphase erzeugte Dampf wird verwendet, um Wärme für den nächsten Spülgang zurückzugewinnen. In der Folge muss weniger Wasser vorgewärmt werden, Energie wird eingespart.

2

### Doppelwandig isolierte Haube

Die Vorteile: geräuscharmer Betrieb, weniger Wärmeabstrahlung und dadurch geringere Betriebskosten und ein verbessertes Arbeitsumfeld für das Küchenpersonal.

3

### 2 Liter Nachspülzyklus

Durch den äußerst geringen Wasserverbrauch von nur 2 Litern verringern sich die Betriebskosten. Zudem wird anteilig weniger Spülmittel benötigt.

4

### Optimiertes Filtersystem

Das mehrstufige Filtersystem sorgt für stets sauberes Wasser und verringert die Verschmutzungen im Tank gegenüber einem Standard-Filtersystem um 50%.

5

### Automatischer Entkalkungszyklus

Dieser Vorgang entkalkt das komplette Gerät und macht damit eine manuelle Entkalkung überflüssig. Die Vorteile: Energie- und Zeiteinsparung, maximale Effizienz.



Haubenspülmaschinen Serie H8

Mit NordCap zukunftssicher und nachhaltig investieren. . .

## ... im Bereich Kühltechnik

### Energieverbrauchskennzeichnung

Wir bieten eine sehr große Auswahl an „A“- sowie „B“-Geräten und arbeiten fortlaufend an einer weiteren Optimierung unseres Produktportfolios.

### Ökodesign-Richtlinie

Alle Anforderungen im Rahmen der Ökodesign-Richtlinie werden erfüllt. Hier nehmen wir auf dem Markt eine Vorreiter-Rolle ein.

### F-Gase-Verordnung

Bis auf einige wenige Ausnahmen kommen nur natürliche Kältemittel zum Einsatz. Bei vielen Geräten können wir CO<sub>2</sub> als Option anbieten.

### Langlebigkeit

Unsere Geräte sind auf Langlebigkeit ausgerichtet. Und für den Fall der Fälle halten wir Revisionsunterlagen und Ersatzteile auch nach vielen Jahren des Erwerbs parat. So geht Nachhaltigkeit.

## ... im Bereich Koch- und Spültechnik

Unsere starken Partner in diesem Bereich – MORETTI FORNI und ZANUSSI PROFESSIONAL bewegen sich an der Weltmarktspitze und zeichnen sich durch zahlreiche innovative Entwicklungen aus.

Sie können sicher sein, dass unsere Geräte dem neuesten Stand der Technik entsprechen – auch im Bereich Energieeffizienz und Nachhaltigkeit.

## Wir kümmern uns darum

Wir sind nicht nur Händler und Produzent, sondern beraten auch in punkto Prozessoptimierung sowie Konzeptlösungen und bieten einen breitgefächerten After-Sales Service.

Wir verstehen uns für unsere Fachhändler und unsere Endkunden als Rundum-sorglos-Anbieter. Das schließt alle Fragen hinsichtlich der dringlichen Themen Energieeffizienz und Nachhaltigkeit mit ein.



## ... im Bereich Beratung

Eine möglichst genaue Abstimmung des Geräts auf den Einsatzzweck sowie eine Optimierung der Prozesse können wichtiges Einsparpotenzial beinhalten. Das gleiche gilt für die Wahl des Standorts eines Geräts.

Wir unterstützen Sie gerne dabei, Ihr persönliches Einsparpotenzial aufzuspüren und auszuschöpfen.

Gut aufgestellt für die Zukunft

NordCap

### VERTRIEB D-NORD

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

### VERTRIEB D-SÜD

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

### VERTRIEB D-OST

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

### VERTRIEB D-WEST

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

