



## NordCap Aufsatzkühlvittrinen

Serie AKV-S / AKV-U

# Zusatzverkäufe: Was darf es Leckeres dazu sein?

Unterscheiden Sie sich durch professionelle Warenpräsentation vom Mitbewerber. Das Aufsatzvitrinenprogramm von NordCap bietet hierfür Flexibilität ohne Grenzen!

## Die Modellvielfalt der Serie AKV-S

- 4 Modelle in Längen von 910, 1110 und 1410 mm
- 3-seitige Außenverglasung, energiesparend durch Isolierglas
- gehärtete Glas-Zwischenetagen für eine sichere und maximale Einsicht auf alle Produkte
- außen und innen komplett aus hochwertigem CNS DIN 1.4301 verarbeitet, maximaler Hygieneschutz
- helle, ansprechende Halogen-Innenbeleuchtung mit Splitterschutz
- servicefreundlicher Aufbau mit einem leicht zu reinigenden Innenraum, lebensmittelecht und säurebeständig

AKV-S 116



AKV-S 96

AKV-S 147



AKV-S 146



- optional ist die Danfoss-Maschineneinheit auch bedienseitig rechts lieferbar
- Ansaugseite: Kundenseite / Ausblasseite: Bedienseite
- alle Modelle sind ebenfalls in der SB-Ausstattungsvariante „KL“ lieferbar,
- Ausstattung kundenseitig mit 2, 4 oder 6 Selbstbedienungsklappen
- wartungsfreundlich mit herausnehmbarem Kondensatorschutzgitter, automatischer Abtaugung und Tauwasserverdunstung
- komfortable Bedienung über die elektronische Steuerung mit Digitalanzeige, Hauptschalter und Lichtschalter
- beste Kühlergebnisse und eine lang anhaltende Frische im Temperaturbereich von +6 bis +12 °C



Das schmackhafte Zubereiten der Ware und die gekonnte Präsentation entscheiden maßgeblich über den Erfolg des Verkaufs. NordCap Aufsatzkühlvitrinen bieten die optimale Basis für gelungene Snackkonzepte. Eine überzeugende Produktpräsentation, die Ihren Kunden Appetit auf mehr macht!

## Die Modellvielfalt der Serie AKV-U

Die Modellserie AKV-U bietet durch ihre einbaufähige Maschinen-Unterbaueinheit abweichende Spezifikationen zur Serie AKV-S:

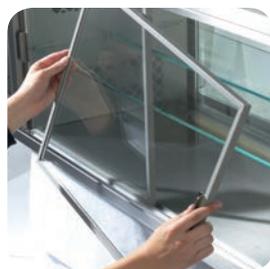
- 2 Modelle in Längen von 643 und 843 mm

- 4-seitige Außenverglasung, energiesparend durch Isolierglas
- einbaufähiger Unterbau in dem die Maschineneinheit verbaut ist
- alle Modelle sind ebenfalls in der SB-Ausstattungsvariante „KL“ lieferbar, Ausstattung kundenseitig mit 2 oder 4 Selbstbedienungsklappen

**AKV-U 65**



**AKV-U 85**



- bedienseitig mit leichtgängigen Isolierglas-Schiebescheiben für Befüll- oder Reinigungszwecke leicht herausnehmbar



- gehärtete Glas-Zwischenetagen für beste Lichtergebnisse im gesamten Präsentationsbereich
- höhenverstellbar, für evtl. wechselnde Anforderungen
- leicht herausnehmbar für tägliche Reinigungszwecke

SEIT ÜBER  
**35**  
JAHREN



# A&O

## ALKER+OMMEN

GROSSKÜCHENTECHNIK  
BREMEN-STUHR

Das A&O in Großküchentechnik

Beratung | Planung | Montage | Kundendienst | Eigene Edelstahlanfertigung



**INDIVIDUELLE  
KONZEPTLÖSUNGEN**



**ALKER + OMMEN**  
**Großküchen-Einrichtungen GmbH**

Zeppelinstraße 13  
28816 Bremen Stuhr  
Fon: +49 (0)421 / 56 17 33  
Fax: +49 (0)421 / 56 00 13  
[www.alker-ommen.de](http://www.alker-ommen.de)  
[info@alker-ommen.de](mailto:info@alker-ommen.de)

[www.alker-ommen.de](http://www.alker-ommen.de)

Beratung, Planung, Aufstellung, Einweisung und Service erfolgen durch Ihren Fachhandelspartner:

	<b>Serie AKV-S</b>				<b>Serie AKV-U</b>	
	AKV-S 96	AKV-S 116	AKV-S 146	AKV-S 147	AKV-U 65	AKV-U 85
<b>ABMESSUNGEN (mm)</b>						
außen ( B x T x H )	910 x 510 x 550	1110 x 510 x 550	1410 x 510 x 550	1410 x 510 x 700	643 x 610 x 550/790	843 x 610 x 550/790
innen ( B x T x H )	600 x 450 x 455 (1 Glas-Zwischenetage)	800 x 450 x 455 (1 Glas-Zwischenetage)	1100 x 450 x 455 (1 Glas-Zwischenetage)	1100 x 450 x 605 (2 Glas-Zwischenetagen)	583 x 550 x 455 (1 Glas-Zwischenetage)	783 x 550 x 455 (1 Glas-Zwischenetage)
Einbringmaß bei geöffn. Scheibe	250/260 x 450	350/360 x 450	500/510 x 450 (GN 1/1 kompatibel)	500/510 x 600 (GN 1/1 kompatibel)	240/250 x 450	340/350 x 450
<b>TECHNISCHE DATEN</b>						
Anschlusswert	185 W / 230 V	185 W / 230 V	185 W / 230 V	240 W / 230 V	185 W / 230 V	185 W / 230 V
Energieverbrauch	2,2 kWh / 24 h	2,4 kWh / 24 h	2,7 kWh / 24 h	3,4 kWh / 24 h	2,6 kWh / 24 h	2,9 kWh / 24 h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>						
Bereich	+6 bis +12 °C					
<b>VERKLEIDUNG</b>						
außen	CNS DIN 1.4301					
innen	CNS DIN 1.4301					
<b>BESTELINFOS</b>						
Artikel-Nr. geschlossen	484300570	484300571	484300572	484300573	484300574	484300575
Artikel-Nr. SB-Klappen	484300576 (2 SB-Klappen)	484300577 (4 SB-Klappen)	484300578 (4 SB-Klappen)	484300579 (6 SB-Klappen)	484300580 (2 SB-Klappen)	484300581 (4 SB-Klappen)

## Profi-Technik für Frische und Genuss

[www.nordcap.de](http://www.nordcap.de)

**12681 Berlin**  
Wolfener Str. 32/34, Haus K  
Tel. +49 30 936684-0  
Fax +49 30 936684-44  
[berlin@nordcap.de](mailto:berlin@nordcap.de)

**28307 Bremen**  
Thalenhorststr. 15  
Tel. +49 421 48557-0  
Fax +49 421 488650  
[bremen@nordcap.de](mailto:bremen@nordcap.de)

**40699 Erkrath**  
Max-Planck-Str. 30  
Tel. +49 211 540054-0  
Fax +49 211 540054-54  
[erkrath@nordcap.de](mailto:erkrath@nordcap.de)

**21079 Hamburg**  
Großmoorbogen 5  
Tel. +49 40 766183-0  
Fax +49 40 770799  
[hamburg@nordcap.de](mailto:hamburg@nordcap.de)

**55218 Ingelheim**  
Hermann-Bopp-Str. 16  
Tel. +49 6132 7101-0  
Fax +49 6132 7101-20  
[ingelheim@nordcap.de](mailto:ingelheim@nordcap.de)