

Bremen, 09.03.2026

Pressemitteilung

**NordCap veröffentlicht großes Sammelwerk zur Internorga:
Xpress Katalog, Solutions Broschüren, COOL-LINE Xpress 01.2026 und Gelato-
Line**

NordCap veröffentlicht dieses Jahr ein neues Printmedium: ein Sammelwerk mit allen Hauptprintmedien der Firma. Darin enthalten sind:

- NordCap Xpress 2026
- aktualisierte Solutions Broschüren in den Bereichen Pizzatechnik, Präsentation Regenerationstechnik und Schnellkühlen / Schockfrostern
- COOL-LINE Xpress 01.2026
- Gelato-Line 2026

Das Sammelwerk soll den Kunden von NordCap für alle möglichen technischen Bereiche der Hospitality- & Foodservice-Branche Kompetenz und ein breites sowie tiefes Produktportfolio bieten – ein wertvolles und übersichtliches Werkzeug für die tägliche Arbeit.

Der inhaltliche Umfang des Sammelwerks finden Sie zur weiteren Information im Anhang detaillierter beschrieben.

Das Bildmaterial zu dieser Pressemitteilung können Sie sich unter folgendem Link herunterladen:

[Zum Bildmaterial](#)

- ANHANG -

NordCap Xpress 2026

Der neue Katalog umfasst über 450 Produkte aus den Bereichen Kühl-, Koch- und Spültechnik. Das Produktportfolio von NordCap Xpress ist in der Regel kurzfristig ab Lager lieferbar. Diese Produkte werden im Katalog ausführlich dargestellt. Übersichtsseiten und QR-Codes verweisen in den jeweiligen Bereichen auf das wesentlich breitere Sortiment im Webshop.

Das online verfügbare Produktsortiment bleibt in Tiefe und Breite größtenteils unverändert, wurde darüber hinaus ausgebaut und umfasst derzeit über 6.500 Produkte.

Solutions Broschüren

Broschüre Pizzatechnik

Als exklusiver Partner von MORETTI FORNI in Deutschland bündelt NordCap jahrzehntelange Erfahrung rund um den beliebtesten Snack der Welt. Die Broschüre zeigt, wie Betriebe mit den passenden Profi-Pizzaöfen und Zubehörlösungen ihr Angebot perfektionieren können.

Broschüre Präsentation

Verkaufsstarke Wareninszenierung ist ein Erfolgsfaktor am POS. Die Broschüre liefert Inspirationen zu flexiblen Präsentationslösungen – ergänzt um Tipps zu Temperaturführung, Lichtgestaltung und Verkaufsstrecken.

Broschüre Regenerieren

Auf 64 Seiten bietet NordCap einen Überblick über Technik für die hochwertige Speisenregeneration: von Warmhaltetechnik über Regenerationsöfen bis hin zu Highspeed-Öfen und Niedertemperaturgarern – inklusive Prozesswissen und Best-Practice-Beispielen.

Broschüre Schnellkühlen / Schockfrostern

Die italienische Firma NUOVAIR ist ein technologisch führender Hersteller für Hochleistungs-Schnellkühler / Schockfroster, an der NordCap die Mehrheitsbeteiligung hält. Mit drei Gerätelinien bietet NUOVAIR professionelle und energieeffiziente Lösungen für jeden Anwendungsbereich. Die detaillierten Erklärungen zu den einzelnen Gerätelinien werden komplettiert mit Hintergrundwissen zum Prozess des Schnellkühlens sowie den Vorteilen, die sich für einen Foodbetrieb daraus ergeben.

COOL-LINE Xpress 01.2026

Das Programm umfasst über 150 Produkte auf 40 Seiten. Mit seiner COOL-LINE Xpress bietet NordCap Kühltechnik zu einem fairen Preis-Leistungsverhältnis an, mit kurzfristigen Verfügbarkeiten und 24 Monaten Gewährleistung. Genau wie beim Katalog sind auch die Geräte der COOL-LINE Xpress in der Regel ab Lager lieferbar.

Gelato-Line

In dem neuen Speiseeis-Katalog Promotional von ISA befinden sich auf 40 Seiten altbekannte Klassiker, wie etwa die Modelle Isabella und Fiji, aber auch Neuheiten wie die Serie Elegance mit eckigem Glasaufbau. Pünktlich zur Speiseeis-Saison gewährt NordCap auf alle Speiseisvitrinen im Katalog Promotional 3 Jahre Garantie.

Das Sammelwerk wird auch auf der Internorga 2026 auf dem Messestand von NordCap zu begutachten sein in Halle B6, Stand 432. Es wird zusätzlich vor der Messe an ca. 5.000 Kunden verschickt. Das Printmedium kann auch im Nachgang zur Messe angefragt werden. Und auch online auf der Website können alle Medien eingesehen und heruntergeladen werden.

Anbei die Links:

[Zum NordCap Xpress Katalog 2026](#)

[Zur Solutions Broschüre Schnellkühlen / Schockfrosten](#)

[Zur Solutions Broschüre Präsentation](#)

[Zur Solutions Broschüre Pizzatechnik](#)

[Zur Solutions Broschüre Regenerationstechnik](#)

[Zur COOL-LINE 01.2026](#)

[Zur Gelato-Line 2026 / Promotional Katalog](#)

Das Bildmaterial zu dieser Pressemitteilung können Sie sich unter folgendem Link herunterladen:

[Zum Bildmaterial](#)

Über NordCap

We Care For Food – Als Hersteller und Großhändler hochwertiger Kälte- und Wärmetechnik bieten wir unseren Kunden maßgeschneiderte Lösungen für anspruchsvolle gastronomische Anwendungen. Mit fundierter Beratung, individuellem Sonderbau, zuverlässiger Logistik und innovativen Konzepten schaffen wir Mehrwert – weit über das einzelne Gerät hinaus.

Als marktführendes B2B-Unternehmen mit einem NordCap-Gruppenumsatz von über 100 Millionen Euro arbeitet die NordCap GmbH & Co. KG in erster Linie mit Fachhändlern, Planern, Architekten und Unternehmen des Außer-Haus-Marktes zusammen. Das Produktsortiment zusammen mit der Konzeptentwicklung richten sich an die Gastronomie, Hotellerie, die Gemeinschaftsverpflegung (u. a. im Care-Bereich und in Betrieben), Verkehrsgastronomie und den LEH. Die Bremer Wurzeln des Familienunternehmens reichen bis in das Jahr 1937 zurück. 2014 gründete NordCap gemeinsam mit niederländischen Partnern das Unternehmen NordCap Nederland und positionierte sich somit erstmals im Ausland. Im Frühjahr 2022 beteiligte sich NordCap mehrheitlich an dem österreichischen Produzenten für Kühl- und Wärmetechnik IDEAL AKE. Im Juni 2022 folgte die Mehrheitsbeteiligung am italienischen Hersteller für Schockfroster und Schnellabkühler NUOVAIR SRL.

Seit 2024 bilden NordCap, NordCap Nederland, IDEAL AKE und NUOVAIR zusammen den Firmenverbund der NordCap Group für einen gemeinschaftlichen Auftritt nach außen. Als weiteres Mitglied wurde Anfang 2026 NordCap Nordic für den Einstieg in den skandinavischen Markt gegründet.

NordCap hat insgesamt über 110 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an fünf Standorten (Bremen, Hamburg, Erkrath, Ingelheim und Waddinxveen, NL).

Pressekontakt:

NordCap GmbH & Co. KG

Marie Sophie Pelc

Thalendorststraße 15

28307 Bremen

Tel.: +49 421 48557-39

E-Mail: marie.pelc@nordcap.de

www.nordcap.de