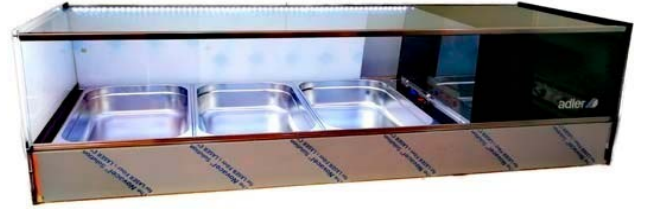


NOVEDADES 2020



adler[®]
2012 MAQUINARIA DE HOSTELERÍA
CALIDAD Y SERVICIO

TRATAMIENTO DEL AIRE POR OZONO

- El cañon generador de ozono recoge el aire del ambiente de la estancia donde esté situado para aumentar la concentración de ozono y re-introducirlo.
- La concentración de ozono en el ambiente es altamente eficaz como tratamiento de choque frente a elementos contaminantes (bacterias, hongos, esporas, virus, etc).
- Es un tratamiento rápido y sencillo para desinfección y desodorización.
- El ozono es un gas altamente oxidante y más pesado que el aire, por eso se recomienda su instalación en altura entre 170 y 200 cm.
- La propagación del ozono en el aire es similar a la del agua en el aceite, desde su foco emisor el ozono se expande diametralmente y va aumentando su alcance a medida que el foco expulsa más cantidad.
- Esta característica indica la importancia de la fuente de emisión de ozono y capacidad para expandirlo, cuanto mayor es la intensidad de expulsión de ozono del equipo más rápido se repartirá este en el ambiente, pero no es recomendable una dosificación excesivamente alta.
- Una buena propagación del ozono puede reducir los tiempos de exposición y así reducir los riesgos de oxidación.
- El ozono tarda más en descomponerse en temperaturas frías y por el contrario su proceso de re-conversión en oxígeno se acelera cuando la temperatura aumenta.

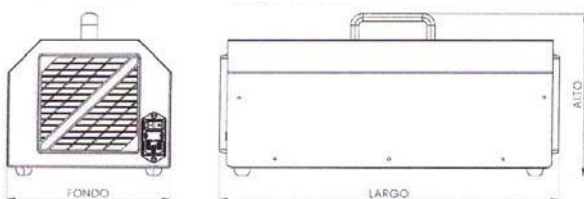
Un tratamiento eficaz, necesita al menos de:

- Un espacio lo más hermético posible.
 - Un nivel máximo de humedad del 80%.
 - Rango de temperatura -5°C / 34-40°C.
- Instalado en superficie estable, entre 170 y 200cm de altura y sin obstrucción en sus bocas de aspiración y expulsión.

Conforme a normativa:

- IEC-EN 60335-1: 2012 + AC: 2014 + A11: 2014
 - IEC-EN 60335-2-65: 2012 + AC: 2014 + A11: 2014.
 - IEC-EN 62233: 2008.
- Métodos de medición para electromagnética.
Campos de electrodomésticos y aparatos similares con respecto a exposición humana.
- UNE-400201-1994.
- Dispositivos de ozonización, purificadores de aire, químicos. Seguridad. Generadores de ozono. Tratamiento de aire. Seguridad química.

Dimensiones



Largo: 417 mm Alto: 205 mm Fondo: 202 mm



TRATAMIENTO DEL AIRE POR OZONO

El ozono elimina agentes contaminantes y filtra los rayos UVA del sol

Se genera por descarga eléctrica de alto voltaje

Usos y aplicaciones

- Un elemento indispensable para mejorar la salubridad e higiene de cualquier establecimiento público debido a su eficacia en la eliminación/destrucción de bacterias, virus, hongos y otros elementos contaminantes.
- Supresión de olores, purificación y desodorización de ambientes.
- Desodorización de textiles, mobiliario, calzado, etc.
- Limpieza y desodorización para salones, comedores, salas de reunión y salas de espera, cámaras frigoríficas, aseos, vestuarios, almacenes, etc.

Características eléctricas

Tensión de alimentación: 220-240 Vac F+N+T

Frecuencia de alimentación: 50/60 Hz

Célula de ozono: Jaula de alta tensión

Refrigeración: Aire forzado

Humedad máxima: <80%

Polvo: <7 mg/L

Rango de trabajo: -5°C / 45°C

Grado de protección: IP20

Peso: 7 Kg

Construido

- Envoltente en INOX 304 con acabado tipo Scotch.
- Asa ergonómica para facilitar su transporte.
- Puntos de izado para colgar el equipo sobre una superficie plana.
- Cable de alimentación Schuko.
- Patas anti-deslizantes.
- Ventilador helicoidal con filtro antipolvo.
- Su equipo de ozono requiere de la limpieza o sustitución del filtro del ventilador.



Largo: 417 mm Alto: 205 mm Fondo: 202 mm

Control y mando

- Puesta en funcionamiento manual.
- Programador para 16 ciclos seleccionando día y hora de puesta en marcha/paro.

Precauciones

- No abrir ni manipular.
- Solo técnicos cualificados y autorizados.
- No instalar en ambientes con productos químicos volátiles.

Utilización en espacios públicos

- Los modelos que les ofrecemos están diseñados para el tratamiento de choque en cortos periodos de tiempo y en **ausencia de personas, animales o plantas**.
- Una vez comprobado el correcto funcionamiento del equipo, **salga de la sala** y no entre hasta transcurrido, al menos, el doble de tiempo que usted seleccionó.
- Al entrar después, **ventile la sala**.
- En ningún caso sustituye al tratamiento de empresas **homologadas y especializadas** para desinfección, pero si es una mejora muy importante para usuarios y trabajadores de locales públicos.

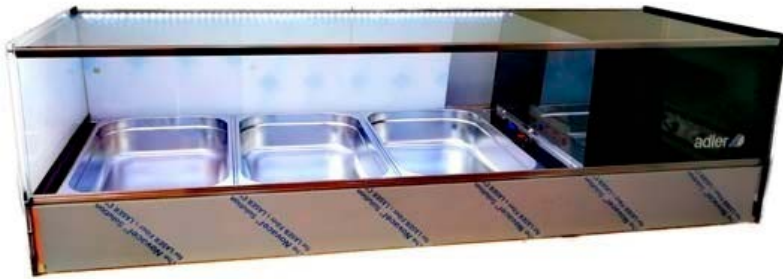
Modelos	CAÑÓN 20			CAÑÓN 25			CAÑÓN 45		CAÑÓN 70	
Capacidad máxima	20 g/h			25 g/h			45 g/h		70 g/h	
Estancias	30 m ²	60 m ²	100 m ²	60 m ²	100 m ²	120 m ²	200 m ²	300 m ²	200 m ²	300 m ²
Tiempo	15 min	30 min	45 min	25 min	40 min	50 min	35 min	50 min	25 min	40 min
PRECIO	695€			810€			895€		1.050€	

VITRINA REFRIGERADA

Grupo incorporado cubetas GN1/1 h100

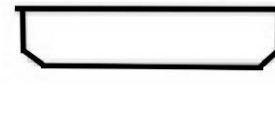
Características técnicas

- Fabricada en acero inoxidable AISI-304
- Doble iluminación led
- Puertas correderas de metacrilato
- Disponible en 3-4-5 cubetas GN 1/1
- Serpenteo en base y laterales
- Temperatura de trabajo 1°C/5°C
- Preparada para utilizarla con agua
- Desagüe incorporado

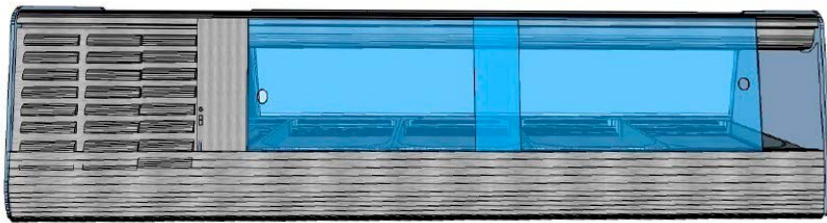


CAPACIDAD 14 LITROS

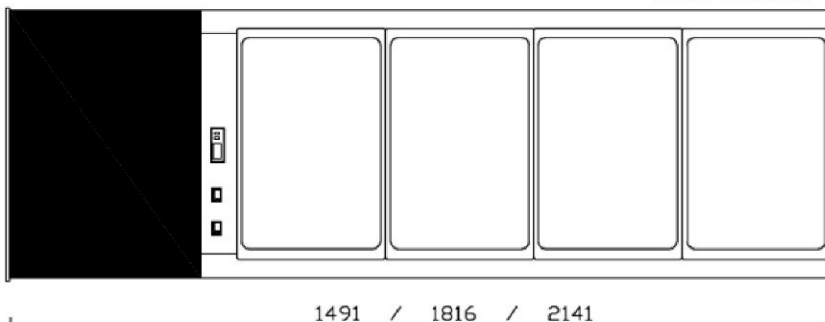
100 mm



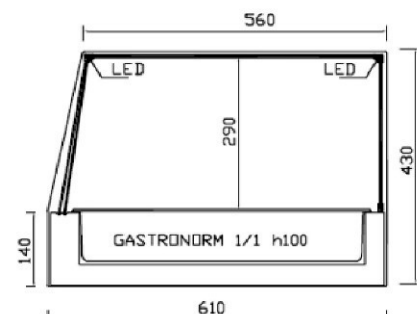
10.06 mm



VISTA SUPERIOR



1491 / 1816 / 2141



SECCION

Modelos	FRGN 11-3	FRGN 11-4	FRGN 11-5
Dimensiones (mm)	1491x610x430	1816x610x430	2141x610x430
Cubetas	3	4	5
PRECIO	1.440€	1.590€	1.850€

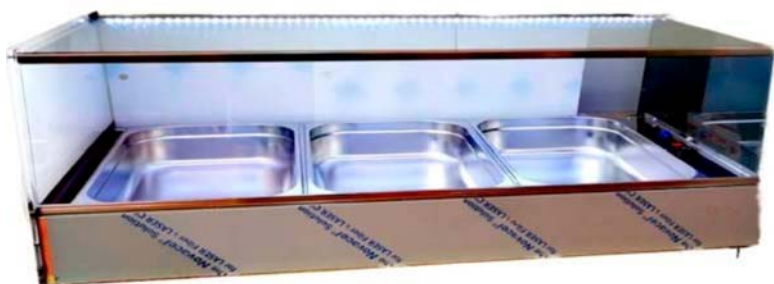
* largo x alto x fondo

VITRINA CALOR BAÑO MARIA

Cubetas GN1/1 h100

Características técnicas

- Fabricada en acero inoxidable AISI-304
- Doble iluminación led en zona caliente
- Puertas correderas de metacrilato
- Disponible en 3-4-5 cubetas GN 1/1
- Resistencia de calor en acero inoxidable de 10mm
- Temperatura de trabajo 20°C/90°C
- Preparada para utilizarla en baño maria
- Desagüe incorporado

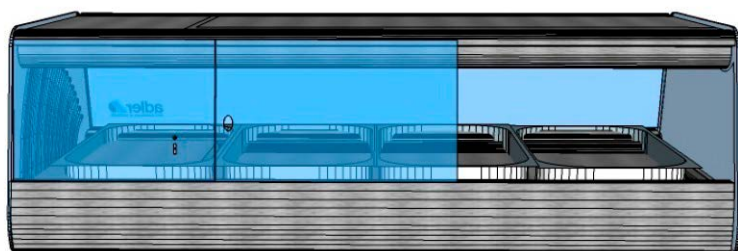


CAPACIDAD 14 LITROS

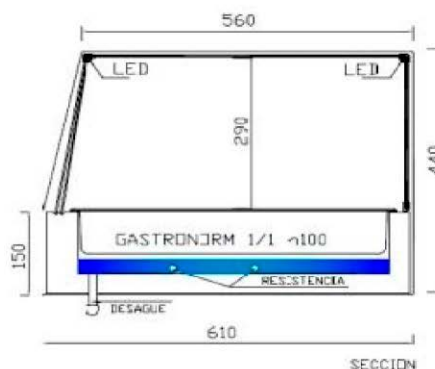
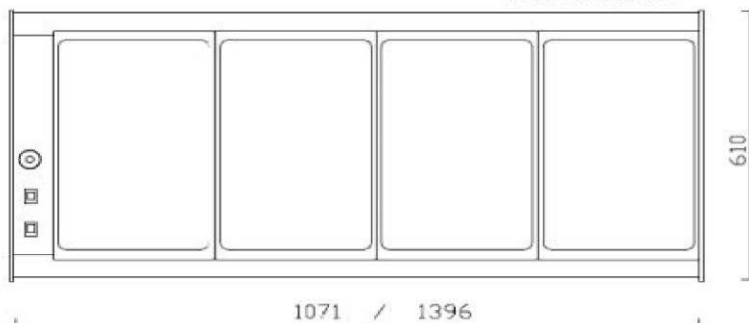
100 mm



10,06 mm



VISTA SUPERIOR



Modelos	C11-3	C11-4
Dimensiones (mm)	1071x440x610	1396x440x610
Cubetas	3	4
Potencia	1000W / 230V	1000W / 230V
PRECIO	1.020€	1.185€

* largo x alto x fondo

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN

Con puerta de cristal TG (1-10°C)

Características técnicas

- Exterior en acero galvanizado revestido de exposi blanco
- Interior en abs de calidad alimentaria
- Puerta de cristal templado doble
- Estantes de rejilla plastificada regulables en altura
- Puerta con auto cierre y guarnición magnética
- Canopy publicitario iluminado y personalizable
- Termómetro digital y termostato mecánico
- Refrigeración estática con ventilador de apoyo
- Iluminación interior
- Descongelación manual
- Nivel de ruido: 46,8 dB



SLIM



TG-374



TG-748

Modelos	SLIM	TG-374	TG-748
Dimensión exterior* (mm)	435x460x2013	595x640x1980	1190x640x1980
Volumen neto	145 L	374 L	748 L
Potencia	140 W	370 W	730 W
Clase climática	4	4	4
Evaporador	Estático con ventilador	Estático con ventilador	Estático con ventilador
Peso neto	60	85	166
Voltaje frecuencia	220-240V /1/ 50Hz	220-240V /1/ 50Hz	220-240V /1/ 50Hz
Refrigerante	R600	R600	R600
Temperatura de trabajo	1°C / 10°C	1°C / 10°C	1°C / 10°C
PRECIO	710€	775€	1.590€

* largo x ancho x alto

MAQUINARIA AUXILIAR



Limpiador de mejillones



Pelador de patatas



Picador de carne



Rallador y picador de carne



Rallador de queso



Cutter de verduras

LIMPIADORES DE MEJILLONES

Con placa exclusiva para procesamiento patentado de mejillón

Características técnicas

- Estructura en INOX **AISI 304**
- Paredes abrasivas fácilmente reemplazables sin el uso de herramientas
- Motor asíncrono ventilado de producción nacional
- Soporte INOX y cajón con filtro anti-espuma para desagüe (EXCEPTO LMP 5Kg)
- Botón **manual** para la descarga del producto
- Colector de drenaje de piso o pared
- Transmisión por **correa**
- Controles digitales visibles y prácticos
- Temporizador digital multifunción
- Electroválvula electrónica para entrada de agua
- Cubitera de plástico transparente irrompible



LPM - 10Kg
LPM - 18Kg



LPM - 5Kg

Modelos	LPM - 5Kg	LPM - 10Kg	LPM - 18Kg
Tensión - Velocidad	230 - 140 rpm	230 - 180 rpm	230 - 180 rpm
Potencia	0.50 HP	0.5 HP	0.9 HP
Medidas (mm)	530x520x700	530x660x850	530x660x950
Carga máx. / Producción horaria	5 Kg - 75 Kg/h	10 Kg - 150 Kg/h	18 Kg - 250 Kg/h
Tiempo ciclo (seg)	90 - 120	120 - 150	150-180
Descarga lateral/Interior	ø50 / ø40 mm	ø50 mm	ø50 / ø40 mm
PRECIO	1.875€ BAJO PEDIDO	2.340€	2.465€ BAJO PEDIDO



PELADORAS DE PATATAS

Características técnicas

- Estructura en INOX **AISI 304**
- Paredes abrasivas fácilmente reemplazables sin el uso de herramientas
- Motor asíncrono ventilado de producción nacional
- Soporte INOX y cajón con filtro anti-espuma para desagüe (EXCEPTO PLP 5Kg)
- Botón **manual** para la descarga del producto
- Colector de drenaje de piso o pared (EXCEPTO PLP 5Kg)
- Transmisión por **correa**
- Controles digitales visibles y prácticos
- Temporizador digital multifunción
- Electroválvula electrónica para entrada de agua
- Cubitera de plástico transparente irrompible



PLP - 10Kg
PLP - 18Kg



PLP - 15Kg



Modelos	PLP - 5Kg	PLP - 10Kg	PLP - 18Kg
Tensión - Velocidad	230 - 270 rpm	230 - 320 rpm	230 - 320 rpm
Potencia	0.5 HP	0.75 HP	1.20 HP
Medidas (mm)	530x520x520	530x660x850	530x660x950
Carga máx./Producción horaria	5 Kg - 150 Kg/h	10 Kg - 300 Kg/h	18 Kg - 300 Kg/h
Tiempo ciclo (seg)	90	90 - 120	120-150
Descarga lateral/Interior	ø50 mm	ø50 / ø40 mm	ø50 / ø40 mm
PRECIO	1.725€	2.195€	2.325€

RALLADORES Y PICADORES DE CARNE

Características técnicas TS - 12 / TS - 22

- Fabricada en aleación de aluminio pulido fundido a presión
- Engranajes helicoidales de acero templado en baño de aceite
- Motor asíncrono de producción nacional con protección térmica
- Conjunto picador y sin fin en hierro fundido
- Tolla y bandeja de recolección en acero
- Mortero de ABS



TS - 12



TS - 22

Modelos	TS - 12	TS - 22
Voltaje /Potencia (HP)	230 V - 0.8 HP	230 V - 0.8 HP
Picadora	150 - 200 Kg/h	300 Kg/h
Medidas (mm)	220x370x440	240x440x510
Salida picadora (mm)	ø70 mm	ø82 mm
Placa suministrada	ø6 mm	ø6 mm
PRECIO	795€	940€

Características técnicas TGI - 12

- Estructura en chapa de acero INOX 304
- Sistema de reducción con engranajes heliocondales en baño de aceite
- Motor asíncrono de producción nacional con protección térmica
- Conjunto picador y sin fin en hierro fundido
- Matrices autofilables en INOX
- Tolla y bandeja de recolección en acero
- Micro inoxidable rallador de protección



TGI - 12

Modelos	TGI - 12
Voltaje /Potencia (HP)	230 V - 1 HP
Picadora / Rallador /H (Kg)	50 Kg/h - 200 Kg/h
Medidas (mm)	220x590x440
Salida picadora/Boca rallador(mm)	ø70 mm /140x80 mm
Placa suministrada	ø6 mm
PRECIO	1.240€

RALLADORES DE QUESO

Características técnicas AD 102

- Rallador de queso blando y similares
- Estructura robusta en chapa de acero INOX 304
- Reductor de engranajes helicoidales en baño de aceite
- Robusto motor asíncrono de producción nacional
- Protección térmica
- Puerta de ABS con microprotección
- Mozzarella de cono en INOX
- Incluye rallador mozzarella C4

Complementos rallador AD 102



C1

Cono laminador verduras 2mm
PVP: 100€



C2

Cono rallador de quesos duros 2,5mm
PVP: 100€



C3

Cono ralla verduras 4mm
PVP: 100€



C4

Cono rallador de mozzarella y
quesos blandos 6mm
PVP: 100€



Características técnicas AD 107

- Rallador de queso duro, parmesano y
- Construido en aleación de aluminio fundido y pulido
- Elegantes banda de acero INOX en carcasa del motor
- Robusto motor asíncrono de producciín nacional
- Protección térmica
- Freno motor
- Rodillo en acero INOX 304
- Tazón de queso en INOX
- Rejilla de protección en la salida del rallador en INOX
- Rallador de micro-protección



AD 107



Modelos	AD 102	AD 107
Voltaje	230 V	230 V
Potencia (HP)	1 HP	1 HP
Medidas (L-P-H)	220x420x440 mm	220x380x380 mm
Producción Kg/h	50 Kg/h	70 Kg/h
Rallador (rpm)	1400 rpm	1400 rpm
Peso	18 Kg	18 Kg
Dotación	C4	-
PRECIO	975€	785€

CUTTER DE VERDURAS Y PATATAS

Características técnicas

- Estructura en INOX AISI 304
- Regulador de impulsos para una mayor precisión de corte
- Tapa y bandeja en inox de fácil extracción y limpieza
- Amplia selección de discos
- Amplia selección de discos
- Boquilla de descarga inclinada para una mayor productividad
- Teclado digital con señales luminosas LED
- Mango ergonómico con la función de arraque / Parada y bloqueo en posición de carga



Modelos	CVP-400-SD	CVP-400-6D
Tensión / Potencia	230 V - 0.80 HP	230 V - 0.8 HP
Dotación de discos	Disco expulsión	6 Discos
Medidas (L-P-H)	280x490x530mm	280x490x530mm
Producción Kg/h	250 - 450 Kg/h	250 - 450 Kg/h
PRECIO	1.420€	1.925€

CUTTER DE VERDURAS Y PATATAS

Discos para cortar vegetales



Serie X

1x8 rodajas - Discos de corte ajustable de 1 a 8 mm

Modelo	X
Precio	250€



Serie E

Discos para cortar rodajas delicadas

Modelo	E1	E2	E3	E4	E5	E6	E8	E10	E14
Precio	100€	100€	100€	100€	100€	100€	100€	100€	100€



Serie S

Discos para cortar rodajas delicadas

Modelo	S1	S2
Precio	100€	100€



Serie D

Discos de corte en cubitos. Necesita también un disco E

Modelo	D 8x8 mm	D 10x10mm	D 12x12mm	D 16x16mm	D 20x20mm
Precio	150€	150€	150€	150€	150€



Serie B

Discos de corte en tiras rectas. Necesita también un disco E

Modelo	B6	B8	B10
Precio	135€	135€	135€



Serie H

Discos para cortar tiras curvas

Modelo	H4	H6	H8	H10
Precio	135€	135€	135€	135€



Serie Z

Discos para rallar

Modelo	Z2	Z3	Z4	Z7
Precio	80€	80€	80€	80€



Serie V

Discos de rejilla adecuados para queso y pan

Modelo	V
Precio	80€

LAVADO



HIELO



CALOR



PANADERÍA PASTELERÍA



FRÍO





COMPACTO



ESCAMAS



TRITURADO



NUGGET

600
400

ALTURA ÚTIL 270 MM

1500

GENERADOR DE VAPOR (OPCIONAL)



CONTROLADOR ELECTRÓNICO PROGRAMABLE
ARMARIO FERMENTACIÓN CONTROLADA



ENVASADO

CONTACTE CON EL DELEGADO DE SU ZONA

