

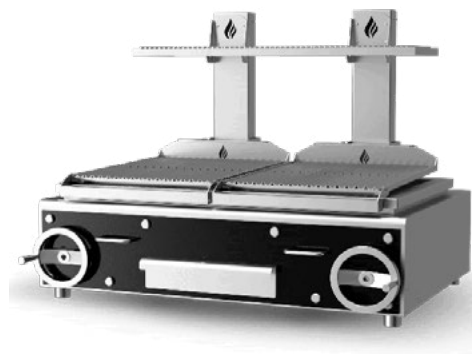


HORNOS DE BRASA

PARRILLAS

adler[®]
2012 MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

2026



HORNOS DE BRASA

MARCAR LA DIFERENCIA

Funciona exclusivamente con carbón.

Los hornos combinan la esencia de la barbacoa clásica con un diseño cerrado de alta ingeniería. Son la herramienta preferida por chefs en hoteles y restaurantes para maximizar la productividad, permitiendo cocinar simultáneamente carnes, pescados y vegetales con un aroma y jugosidad inigualables.

Disponible en 2 modelos: de **SOBREMESA**, ideales para espacios reducidos; y **CON ESTANTE**, montados sobre base con ruedas resistentes, ideales para cocinas de alto volumen.

OPCIONES ACABADO PUERTA



NEGRO
(Estándar)

ROJO
(Opcional)

AZUL
(Opcional)

INOX
(Opcional)



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



SOBREMESA 75



ESTANTE 45

FONDO 577

| INFORMACIÓN TÉCNICA | SOBREMESA 45 | SOBREMESA 75 FONDO 577 | ESTANTE 45 | ESTANTE 75 FONDO 577 |
|----------------------------------|---------------------|------------------------|---------------------|----------------------|
| Dimensiones ext. (LxPxH) | 785 x 577 x 1095 mm | 985 x 577 x 1095 mm | 785 x 577 x 1685 mm | 985 x 577 x 1685 mm |
| Productividad estimada | 45 comensales | 75 comensales | 45 comensales | 75 comensales |
| Tiempo de encendido | 30 min. promedio | 30 min. promedio | 30 min. promedio | 30 min. promedio |
| Consumo diario de carbón* | 6 - 8 kg | 10 - 12 kg | 6 - 8 kg | 10 - 12 kg |
| Tiempo útil de uso * | 7 horas | 9 horas | 7 horas | 9 horas |
| Temperatura de asado | 250°C a 350 °C | 250 °C a 350 °C | 250 °C a 350 °C | 250 °C a 350 °C |
| Tasa de escape | 1.600 m³/hora | 2.100 m³/hora | 1.600 m³/hora | 2.100 m³/hora |
| Salida de calor * | 6 KW | 6 KW | 6 KW | 6 KW |
| Diámetro de extracción | Ø 180mm | Ø 180mm | Ø 180mm | Ø 180mm |
| Peso | 230 Kg | 278 Kg | 263 Kg | 310 Kg |

INSTALACIÓN

| | | | | |
|--|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Separación con equipos no inflamables | 100 mm | | | |
| Separación con equipos inflamables | 300 mm | | | |
| P.V.P | 9.400 € | 10.900 € | 10.350 € | 12.175 € |

ACCESORIOS INCLUIDOS

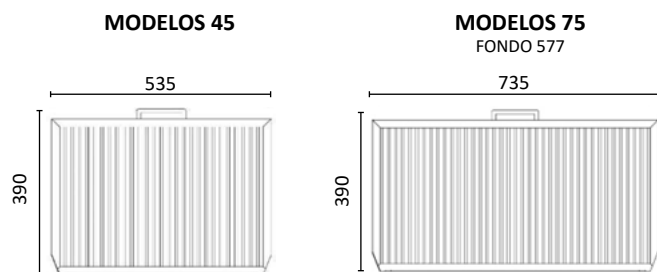
| | | | | |
|-----------------|---------------------------|------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|
| Comunes: | 2 Parrillas de acero inox | 1 Kit chimenea (cortafuegos) | 2 Rejillas Gastronorm (2 niveles) | 1 Pinza de acero inox |
| | 1 Cepillo para parrilla | | | 1 Atizador |
| | 1 Pala para cenizas | 1 Bandeja recoge grasas | 1 Rascador de parrilla | 1 Pinza saca bandejas |

*Depende de la calidad del carbón

*Los hornos están sujetos a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso



MEDIDAS PARRILLA



HORNOS DE BRASA

LA EVOLUCIÓN DEL SABOR TRADICIONAL

- **Eficiencia térmica:** Funcionan exclusivamente con carbón, consumiendo menos combustible que una parrilla abierta gracias a su sistema de ventilación ajustable.
- **Seguridad avanzada:** Equipados de serie con un kit de chimenea de tres piezas y filtro cortafuegos integrado para evitar riesgos de incendio.
- **Construcción robusta:** Carcasa reforzada para mayor resistencia al calor y marcos dobles de hierro fundido que garantizan una durabilidad extrema.
- **Ergonomía y limpieza:** Diseño moderno que incluye recolector de grasa, termómetro de precisión y componentes extraíbles que facilitan el mantenimiento diario.



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



SOBREMESA 110

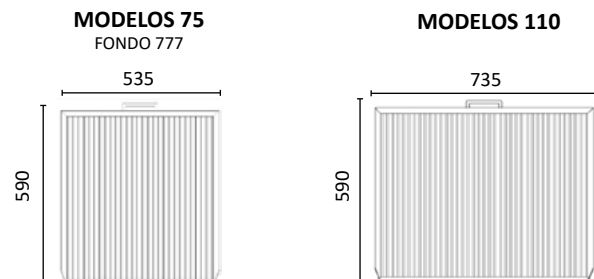


ESTANTE 75

FONDO 777



MEDIDAS PARRILLA

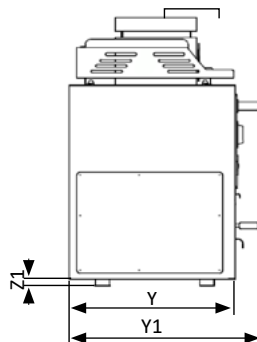
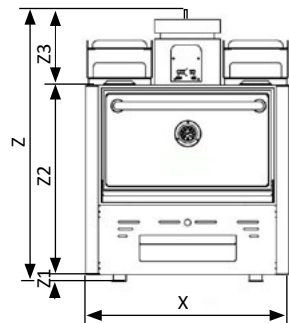


| INFORMACIÓN TÉCNICA | SOBREMESA 75 FONDO 777 | SOBREMESA 110 | ESTANTE 75 FONDO 777 | ESTANTE 110 |
|--|----------------------------|------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| Dimensiones ext. (LxPxH) | 785 x 777 x 1095 | 985 x 777 x 1095 | 785 x 777 x 1685 | 985 x 777 x 1685 |
| Productividad estimada | 75 comensales | 110 comensales | 75 comensales | 110 comensales |
| Tiempo de encendido | 30 min promedio | 30 min promedio | 30 min promedio | 30 min promedio |
| Consumo diario de carbón* | 10 - 12 kg | 15 - 17 kg | 10 - 12 kg | 15 - 17 kg |
| Tiempo útil de uso | 9 horas | 9 horas | 9 horas | 9 horas |
| Temperatura de asado | 250 °C a 350 °C | 250 °C a 350 °C | 250 °C a 350 °C | 250 °C a 350 °C |
| Tasa de escape | 2.100 m ³ /hora | 2.500 m ³ /hora | 2.100 m ³ /hora | 2.500 m ³ /hora |
| Salida de calor * | 6 KW | 8 KW | 6 KW | 8 KW |
| Diámetro de extracción Ø | Ø 180mm | Ø 180mm | Ø 180mm | Ø 180mm |
| Peso | 281 Kg | 342 Kg | 312 Kg | 390 Kg |
| INSTALACIÓN | | | | |
| Separación con equipos no inflamables | 100 mm | | | |
| Separación con equipos inflamables | 300 mm | | | |
| P.V.P | 10.600 € | 12.725 € | 11.925 € | 14.050 € |
| ACCESORIOS INCLUIDOS | | | | |
| Comunes: | 2 Parrillas de acero inox | 1 Kit chimenea (cortafuegos) | 2 Rejillas Gastronorm (2 niveles) | 1 Pinza de acero inox |
| | 1 Cepillo para parrilla | | | 1 Atizador |
| | 1 Pala para cenizas | 1 Bandeja recoge grasas | 1 Rascador de parrilla | 1 Pinza saca bandejas |

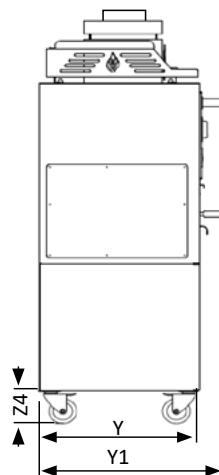
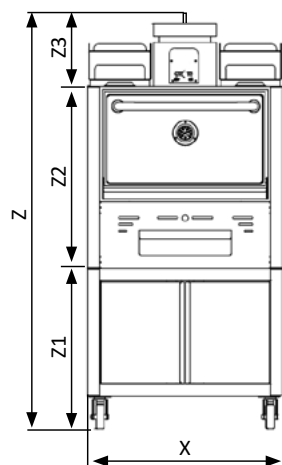
*Depende de la calidad del carbón

*Los hornos están sujetos a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso

HORNOS DE BRASA



| DIMENSIONES | FONDO 577 | | FONDO 777 | |
|-------------|-----------|------|-----------|------|
| | 45 | 75 | 75 | 110 |
| X | 785 | 985 | 785 | 985 |
| Y | 577 | 577 | 777 | 777 |
| Z | 1095 | 1095 | 1095 | 1095 |
| Y1 | 675 | 675 | 875 | 875 |
| Z1 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Z2 | 730 | 730 | 730 | 730 |
| Z3 | 305 | 305 | 305 | 305 |



| DIMENSIONES | FONDO 577 | | FONDO 777 | |
|-------------|-----------|------|-----------|------|
| | 45 | 75 | 75 | 110 |
| X | 785 | 985 | 785 | 985 |
| Y | 577 | 577 | 777 | 777 |
| Z | 1685 | 1685 | 1685 | 1685 |
| Y1 | 675 | 675 | 875 | 875 |
| Z1 | 650 | 650 | 650 | 650 |
| Z2 | 730 | 730 | 730 | 730 |
| Z3 | 305 | 305 | 305 | 305 |
| Z4 | 130 | 130 | 130 | 130 |

Los hornos están sujetos a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso. Dimensiones en mm.



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

PARRILLAS DE CARBÓN - ENCASTRABLES

MÁXIMA ADAPTABILIDAD

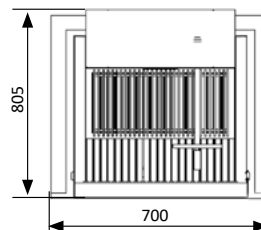
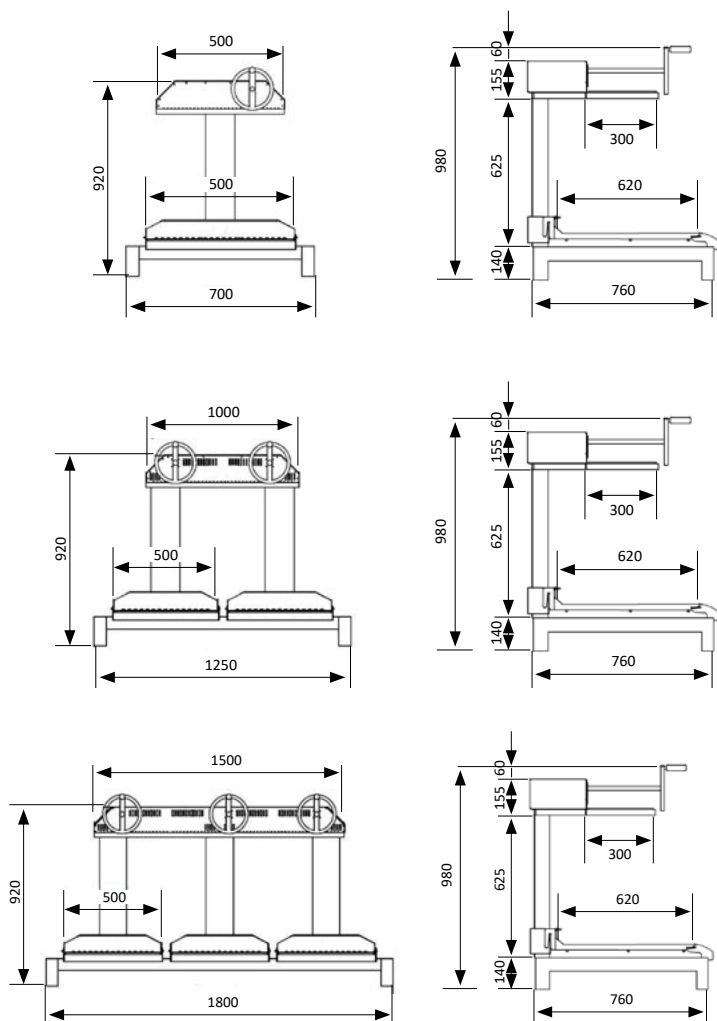
Las parrillas encastrables se pueden colocar en encimera personalizada o instalación de chimenea.

Ofrecen casi todas las capacidades de las parrillas de sobremesa o con estante, pero vienen dispuestas para deslizarse en un soporte diseñado según necesidades del restaurante o cocinero.

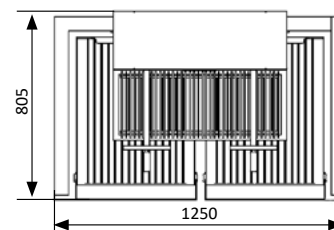
Disponible en 3 tamaños para ajustarse a cada cliente.



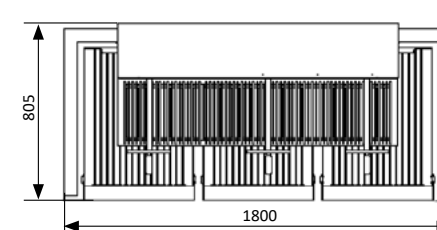
CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



GPM1G



GPM2G



GPM3G

| INFORMACIÓN TÉCNICA | GPM1G | GPM2G | GPM3G |
|--|-------------------------------------|---|-------------------------------------|
| Dimensiones ext. (LxPxH) | 700 x 805 x 980 mm | 1250 x 805 x 980 mm | 1800 x 805 x 980 mm |
| Zona de asado | 1 x (500 x 620 mm) | 2 x (500 x 620 mm) | 3 x (500 x 620 mm) |
| Peso | 82 Kg | 190 kg | 250 kg |
| INSTALACIÓN | | | |
| Separación con equipos no inflamables | 100 mm | | |
| Separación con equipos inflamables | 300 mm | | |
| P.V.P | 5.200 € | 6.700 € | 7.300 € |
| ACCESORIOS INCLUIDOS | | | |
| Por modelo: | 1 Parrilla extraíble con ranura "V" | 2 Parrilla extraíble con ranura "V" | 3 Parrilla extraíble con ranura "V" |
| Comunes: | Iniciador de carbón | Cajón cenicero | Pala para carbón |
| | Rascador de parrilla | 2 Parrillas superiores extraíbles (4 en GP3G) | |

*Las parrillas están sujetas a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso. Dimensiones en mm.

PARRILLAS DE CARBÓN - SOBREMESA

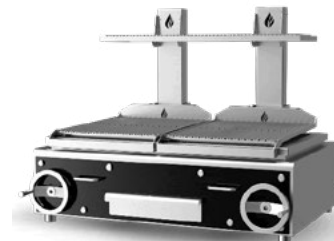
ALTA PRODUCTIVIDAD EN LA COCINA

Son parrillas abiertas de acero inoxidable diseñadas para maximizar la eficiencia en cocinas profesionales. Su tecnología permite un control total del fuego, aportando sabores auténticos y texturas únicas.

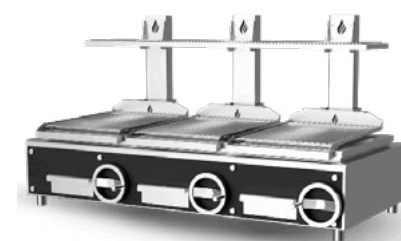
Disponibles en 3 modelos: de **SOBREMESA**, compacto e ideal para espacios reducidos; **CON MUEBLE**, movilidad total y almacenamiento integrado gracias a su base con ruedas de alta resistencia; y **ENCASTRABLE**, instalación personalizada en chimeneas o muebles de obra.



GP1G



GP2G



GP3G

OPCIONES ACABADO PUERTA



NEGRO
(Estándar)

ROJO
(Opcional)

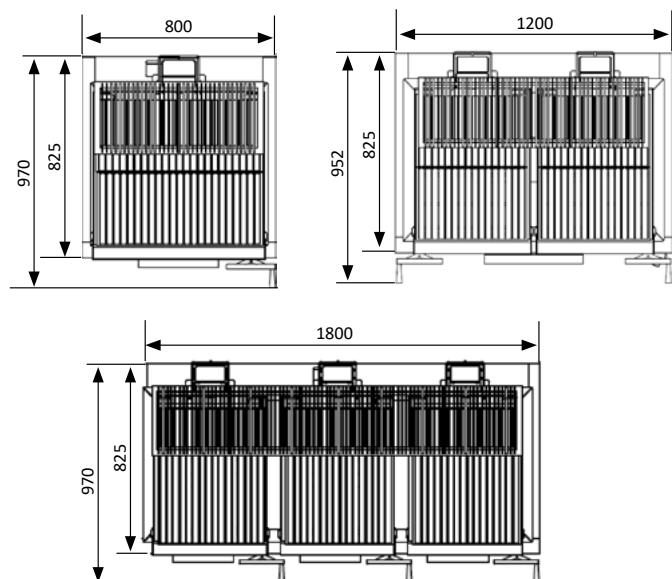
AZUL
(Opcional)

INOX
(Opcional)



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

MEDIDAS PARRILLA



| INFORMACIÓN TÉCNICA | GP1G | GP2G | GP3G |
|--|-------------------------------------|---|-------------------------------------|
| Dimensiones ext. (LxPxH) | 800 x 970 x 1000 mm | 1200 x 952 x 1000 mm | 1800 x 970 x 1000 mm |
| Zona de asado | 1 x (630 x 620) mm | 2 x (500 x 620) mm | 3 x (500 x 620) mm |
| Tiempo de encendido | 30 min promedio | 30 min promedio | 30 min promedio |
| Consumo diario de carbón* | 16 - 20 kg | 18 - 22 kg | 27 - 35 kg |
| Temperatura de asado | 200 °C a 250 °C | 200 °C a 250 °C | 200 °C a 250 °C |
| Tasa de escape | 2.000 m ³ /hora | 2.500 m ³ /hora | 5.300 m ³ /hora |
| Peso | 130 Kg | 190 kg | 250 kg |
| INSTALACIÓN | | | |
| Separación con equipos no inflamables | | | 100 mm |
| Separación con equipos inflamables | | | 300 mm |
| P.V.P | 7.685 € | 9.950 € | 12.125 € |
| ACCESORIOS INCLUIDOS | | | |
| Por modelo: | 1 Parrilla extraíble con ranura "V" | 2 Parrilla extraíble con ranura "V" | 3 Parrilla extraíble con ranura "V" |
| Comunes: | Iniciador de carbón | Cajón cenicero | Pala para carbón |
| | Rascador de parrilla | 2 Parrillas superiores extraíbles (4 en GP3G) | |

*Depende de la calidad del carbón

*Las parrillas están sujetas a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso

PARRILLAS DE CARBÓN - CON MUEBLE

SENCILLEZ Y RESISTENCIA

- **Control de temperatura:** Gracias a su sistema de elevación integrado, el chef puede ajustar la altura de las rejillas para cocinar en diferentes niveles de intensidad.
- **Higiene y limpieza:** Equipadas con parrillas ranuradas en "V" inclinadas que dirigen la grasa hacia un recolector, evitando llamas por goteo. Incluyen un cajón cenicero extraíble.
- **Seguridad y aislamiento:** Construcción totalmente aislada con brasero refractario y sistema de ventilación, garantizando la seguridad del cocinero y una óptima contención del calor.
- **Capacidad:** Permite asar diversos ingredientes simultáneamente en hasta 3 superficies de cocción distintas.



GP1GC



GP2GC

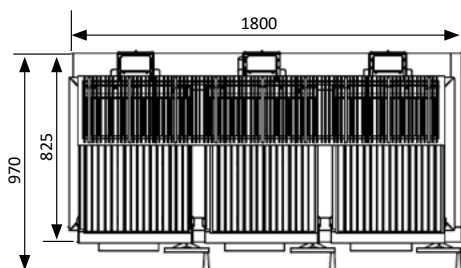
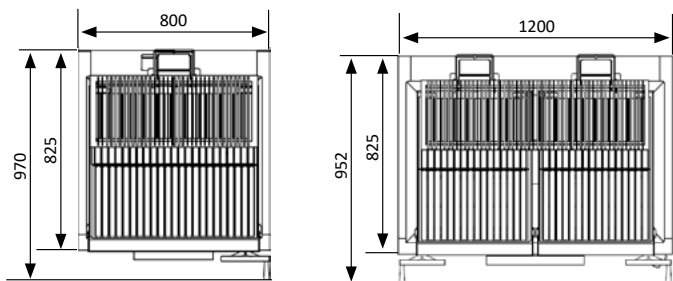


GP3GC



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

MEDIDAS PARRILLA



| INFORMACIÓN TÉCNICA | GP1GC | GP2GC | GP3GC |
|--|-------------------------------------|--|---------------------------------------|
| Dimensiones ext. (LxPxH) | 800 x 970 x 1550 mm | 1200 x 952 x 1550 mm | 1800 x 970 x 1550 mm |
| Zona de asado | 1 x (630 x 620) mm | 2 x (500 x 620) mm | 3 x (500 x 620) mm |
| Tiempo de encendido | 30 min promedio | 30 min promedio | 30 min promedio |
| Consumo diario de carbón* | 16 - 20 kg | 18 - 22 kg | 27 - 35 kg |
| Temperatura de asado | 200 °C a 250 °C | 200 °C a 250 °C | 200 °C a 250 °C |
| Tasa de escape | 2.000 m ³ /hora | 2.500 m ³ /hora | 5.300 m ³ /hora |
| Peso | 160 Kg | 220 kg | 280 kg |
| INSTALACIÓN | | | |
| Separación con equipos no inflamables | | | 100 mm |
| Separación con equipos inflamables | | | 300 mm |
| P.V.P | 8.475 € | 11.075 € | 13.525 € |
| ACCESORIOS INCLUIDOS | | | |
| Por modelo: | 1 Parrilla extraíble con ranura "V" | 2 Parrillas extraíbles con ranura "V" | 3 Parrillas extraíbles con ranura "V" |
| Comunes: | Iniciador de carbón | Cajón cenicero | Pala para carbón |
| | Rascador de parrilla | 2 Parrillas superiores extraíbles (4 en GP3GC) | |

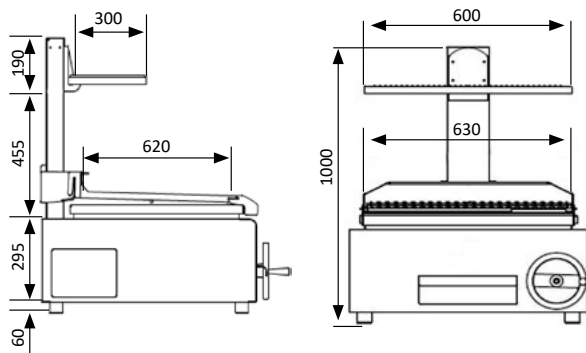
*Depende de la calidad del carbón

*Las parrillas están sujetas a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso

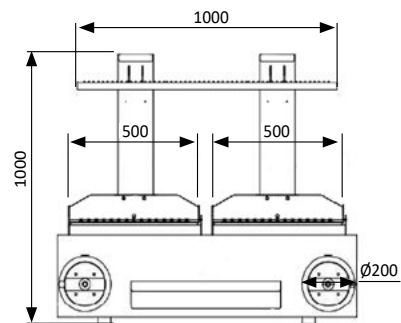
MEDIDAS PARRILLAS DE CARBÓN

SOBREMESA

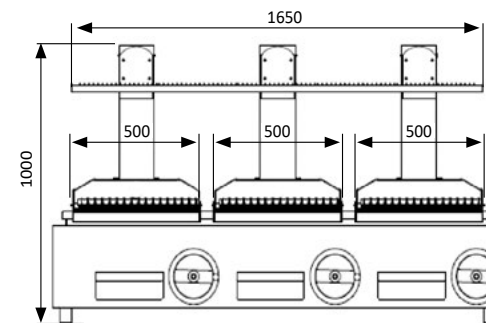
PARRILLA GP1G



PARRILLA GP2G

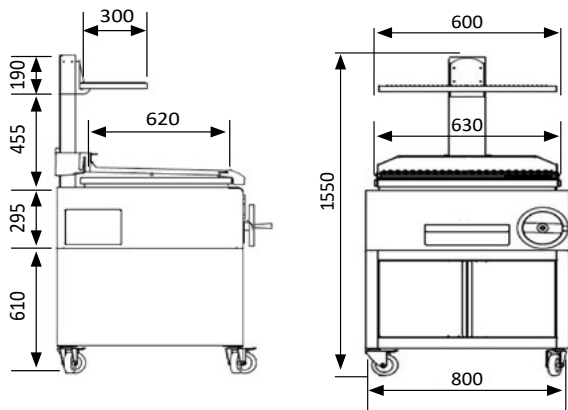


PARRILLA GP3G

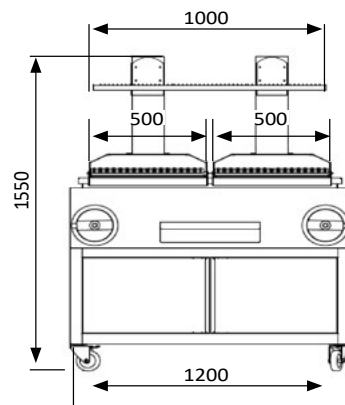


CON MUEBLE

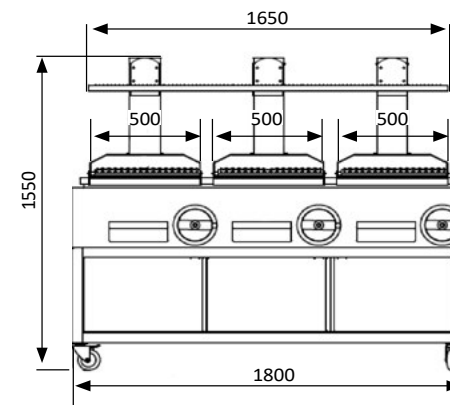
PARRILLA GP1GC



PARRILLA GP2GC



PARRILLA GP3GC



Las parrillas están sujetas a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso. Dimensiones en mm.

GALICIA - ASTURIAS - ZAMORA - SALAMANCA

LUIS ALBERTO ESTÉVEZ CARBALLO

C/ Fotógrafo José Gil, 8-10 - 36209- Vigo - Pontevedra
luis.esteve@ndmaquinaria.com
Tel: 671 090 610

P. VASCO - NAVARRA - C. LEÓN - CANTABRIA

REFRIMAK HOSTELERÍA S.L.

Pol. Lezama-Leguizamon Fase 2-48450- Etxebarri-Vizcaya
www.refrimak.com - refrimakhosteleria@gmail.com
Tel: 944 262 028 - Fax: 944 263 064

ARAGÓN

AMAFRI REYCAL S.L.

Pol. Cogullada, C/Albert Einstein, 22 - 50014- Zaragoza
www.amafri.es - sergio.suarez@amafri.es
Tel: 876 762 015 - Fax: 876 762 016

CATALUÑA

PASTOR INTERMEDIACIONES COMERCIALES

C/Concepción Arenal, 307-311, local 1 bis - 08030
Barcelona
info@comercialpic.com

MADRID - C. LA MANCHA - ÁVILA - SEGOVIA

FCO. JAVIER BAHÓN LARRUCEA

fjavierbahon@gmail.com
Tel: 616 947 352

EXTREMADURA

FERMÍN GUERRERO LEBRÓN

hostelfrio@hotmail.es
Tel: 607 945 431

ISLAS BALEARES

VIDAL ROS REPRESENTACIONES

C/Gremi Cirurgians i Barbers, 24-07009-Palma-Is. Baleares
www.vidalros.com - administracion@vidalros.com
Tel: 971 754 579 - Fax: 971 292 718

CONTACTE CON EL DELEGADO DE SU ZONA



LEVANTE

RHOSTELEV S.L.

Trav. C/Fustería, 23-C/Clavo, 25-03690- San Vicente del Raspeig (Alicante)
www.rhostelev.com - info@rhostelev.com
Tel: 965 672 724 - Fax: 965 675 216

ANDALUCÍA OCCIDENTAL

PEDRO ROSCO & OLMO

www.roscoyolmo.es - info@roscoyolmo.es
Tel: 699 466 153

ANDALUCÍA ORIENTAL

PACO ORTEGA

pacoortega@adler2012.es
Tel: 637 818 365