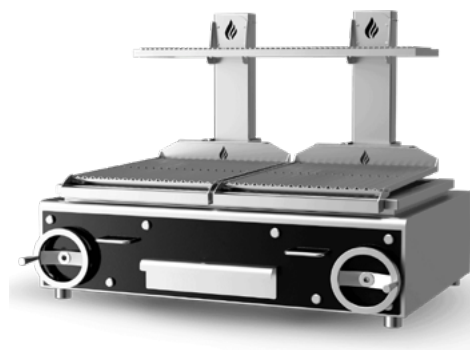


HORNOS DE BRASA

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 Bandeja recoge grasas	1 Rascador de parrilla	1 Atizador
	1 Pala para cenizas			1 Pinza saca bandejas

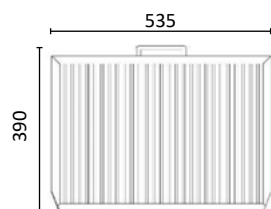
*Depende de la calidad del carbón

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

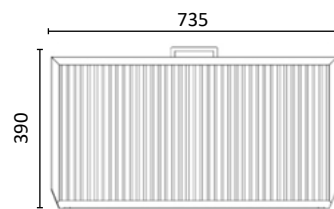


MEDIDAS PARRILLA

MODELOS 45



MODELOS 75 FONDO 577



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

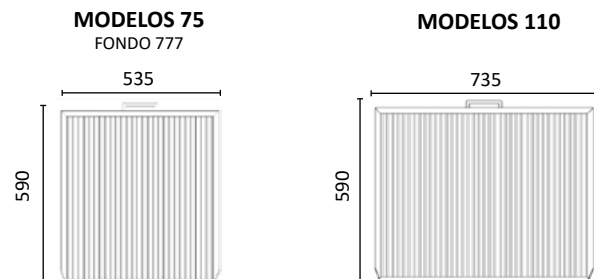


ESTANTE 75

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

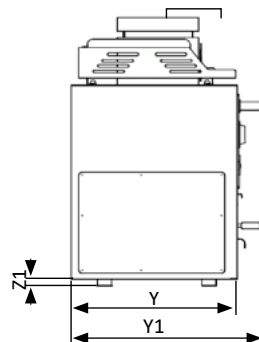
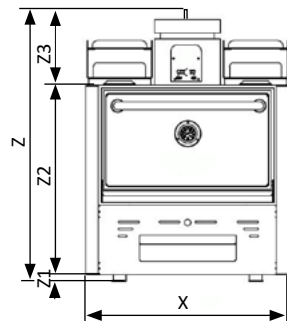
INSTALACIÓN

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

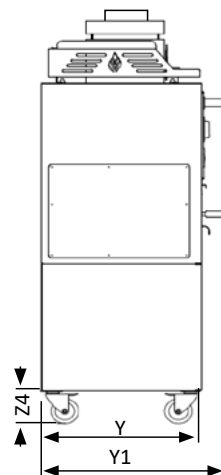
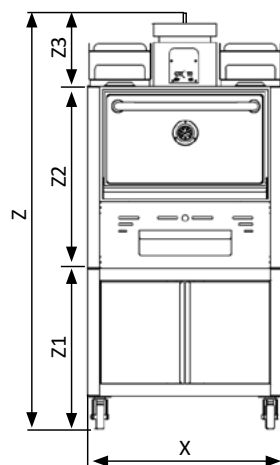
*Depende de la calidad del carbón

*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

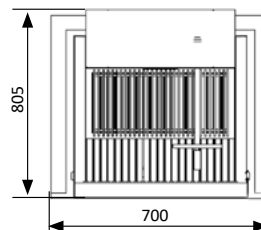
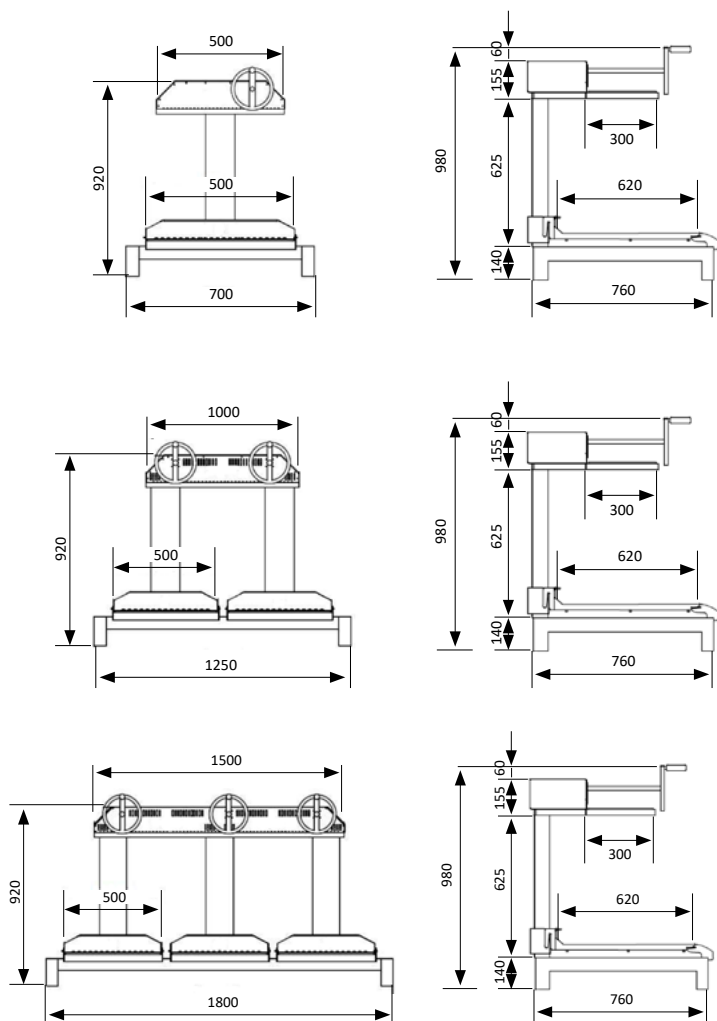
Las parrillas encastrables se pueden colocar en encimera personalizada o instalación de chimenea.

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.

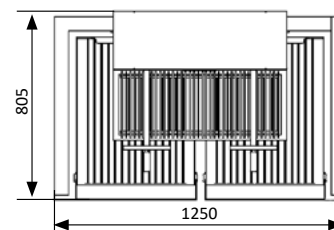
Disponible en 3 tamaños para ajustarse a cada cliente.



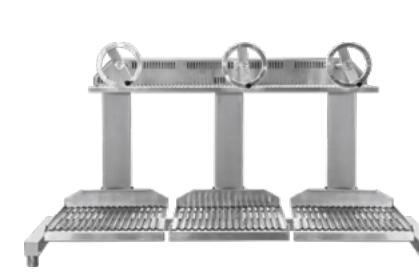
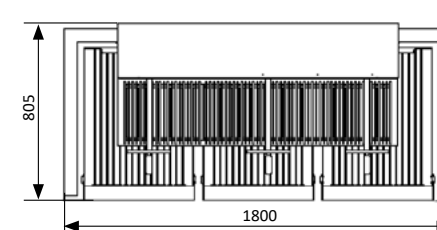
CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



GPM1G



GPM2G



GPM3G

INFORMACIÓN TÉCNICA	GPM1G	GPM2G	GPM3G
Dimensiones ext. (LxPxH)	700 x 760 x 980 mm	1250 x 760 x 980 mm	1800 x 760 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

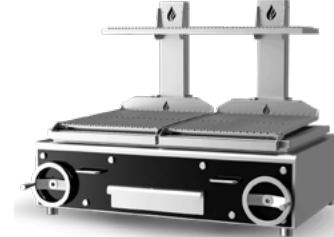
ALTA PRODUCTIVIDAD EN LA COCINA

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.

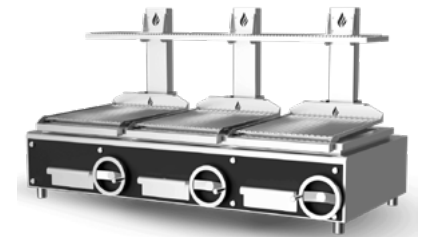
Disponibles en 3 modelos: de **SOBREMESA**, compacto e ideal para espacios reducidos; **CON MUEBLE**, movilidad total y almacenamiento integrado gracias a su base con ruedas de alta resistencia; y **ENCASTRABLE**, instalación personalizada en chimeneas o muebles de obra.



GP1G



GP2G



GP3G

OPCIONES ACABADO PUERTA



NEGRO
(Estándar)

ROJO
(Opcional)

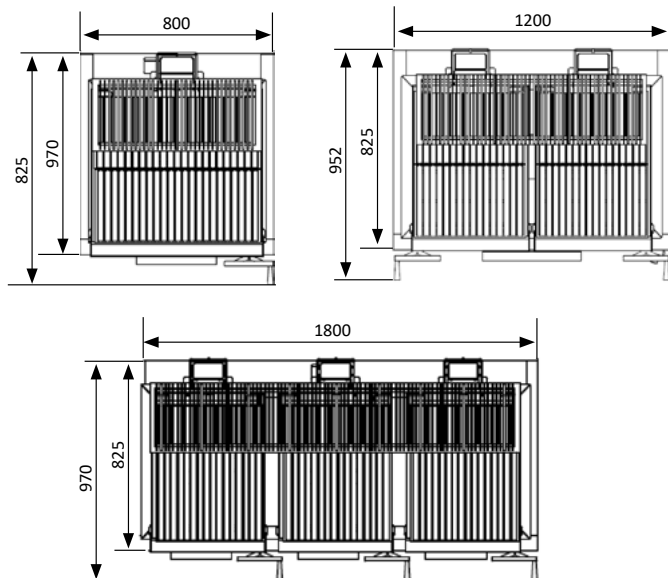
AZUL
(Opcional)

INOX
(Opcional)



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

MEDIDAS PARRILLA



INFORMACIÓN TÉCNICA	GP1G	GP2G	GP3G
Dimensiones ext. (LxPxH)	800 x 825 x 1000 mm	1200 x 825 x 1000 mm	1800 x 825 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

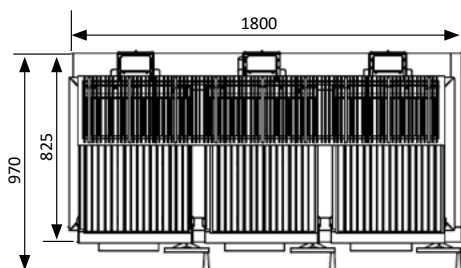
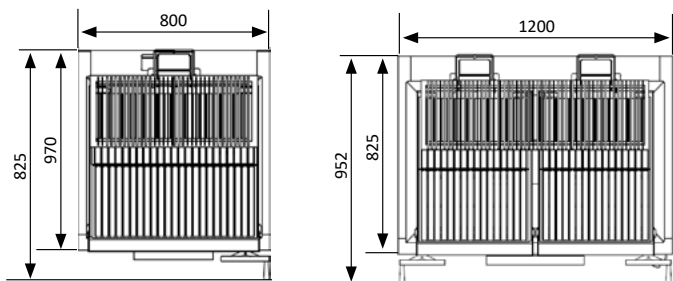


GP3GC



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

MEDIDAS PARRILLA



INFORMACIÓN TÉCNICA	GP1GC	GP2GC	GP3GC
Dimensiones ext. (LxPxH)	800 x 825 x 1550 mm	1200 x 825 x 1550 mm	1800 x 825 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)	

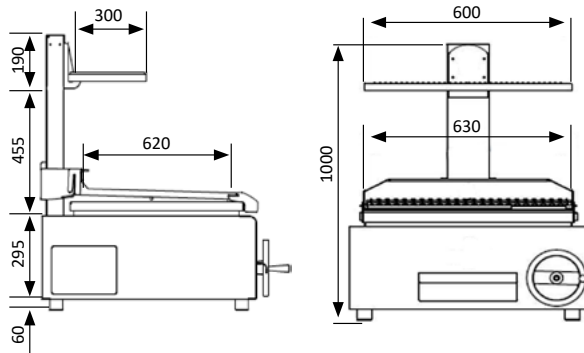
*Depende de la calidad del carbón

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

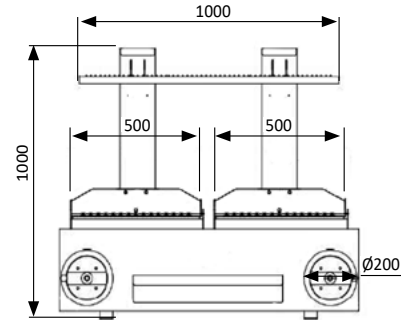
MEDIDAS PARRILLAS DE CARBÓN

SOBREMESA

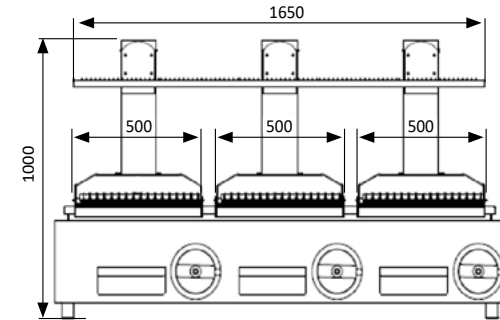
PARRILLA GP1G



PARRILLA GP2G

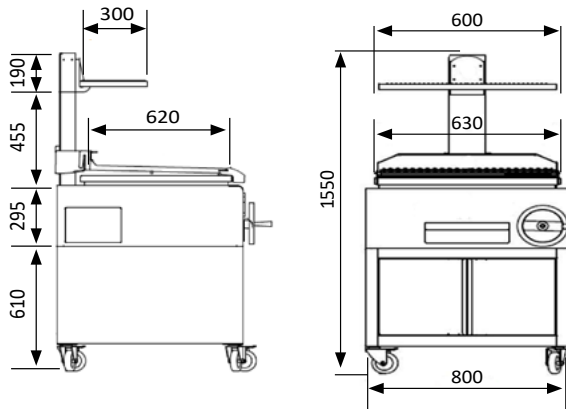


PARRILLA GP3G

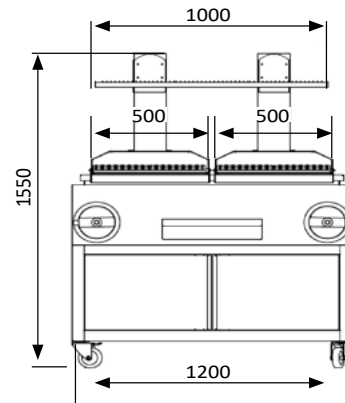


CON MUEBLE

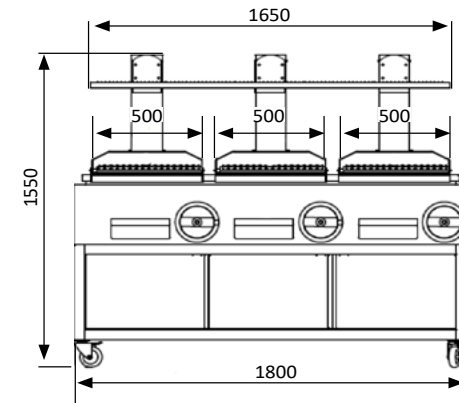
PARRILLA GP1GC



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

CRISTINA CARREIRA CASAS

www.criscarreira.com - criscarreira@hotmail.com
Tel: 687 588 134
Fax: 937 906 763

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