

TARIFA HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN VAPOR



 **adler**
2012
MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

www.adler2012.es · info@adler2012.es
Tel: 961 202 335 · Fax: 965 675 216
Trav/Fusteria 24-C/Clavo 25 · S.Vicente del
Raspeig (Alicante) · 03690 · España

110215



TIPOS DE COCCIÓN

CONVECCIÓN-AIRE SECO

DRY SISTEM. La temperatura variable de 35 hasta 270 °C

Cocción por aire seco y elimina entre el 10% al 100% de la humedad del producto. La inyección controlada de aire seco y la extracción simultánea de humedad de la cámara de cocción, proporciona un crujiente horneado del producto en su exterior, combinada con una cocción interna uniforme.



VAPOR

STEAM SYSTEM. La relación entre temperatura y vapor: desde 50°C hasta 130°C y hasta 100% de humedad

Sistema de vapor por inyección con nebulización instantánea del agua inyectada en la cámara de cocción.

La producción de vapor desde 50 °C, permite activar rápidamente la cocción y contribuye a mantener limpios los ventiladores, reduciendo la mezcla de olor y mejorando las cualidades del producto.



MIXTO-CONVECCIÓN VAPOR

MIX SYSTEM. La relación entre temperatura y vapor: desde 50°C y 90% de humedad hasta 270°C y 30% de humedad

Esta orquilla de temperatura y vapor le permite obtener los mejores resultados para distintos tipos de cocción, adaptándose a sus necesidades.



DOBLE OPCIÓN DE BANDEJAS

Esta gama de hornos tiene la ventaja de poder utilizar indistintamente y/o simultáneamente la bandeja EN 60x40, Gastronorm GN 1/1 53x32 y con un simple cambio de separador de guías se puede usar la bandeja Americana 66x46 (adaptador incluido en dotación) ampliando así su funcionalidad.



**MÁS CAPACIDAD
MAYORES POSIBILIDADES**

5 BANDEJAS	
GN 1/1 53x32	85 dm ²
EN 60x40	128 dm ²
AMERICANA 66x46	151 dm ²

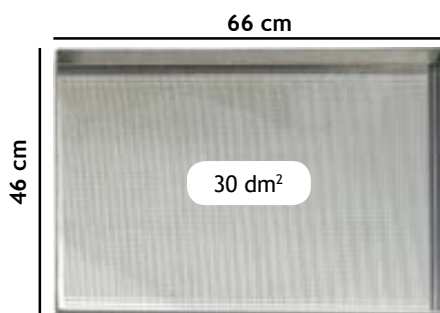
7 BANDEJAS	
GN 1/1 53x32	120 dm ²
EN 60x40	179 dm ²
AMERICANA 66x46	212 dm ²

10 BANDEJAS	
GN 1/1 53x32	172 dm ²
EN 60x40	256 dm ²
AMERICANA 66x46	303 dm ²

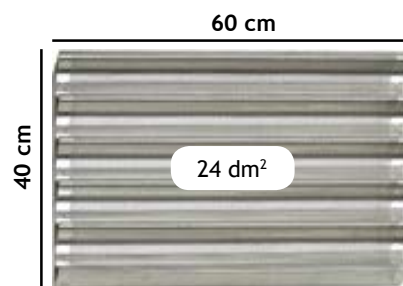


SOPORTE DOBLE

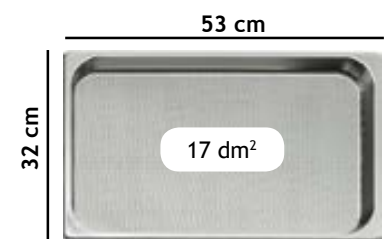
ADAPTADOR PARA AMERICANA



AMERICANA 66x46



PASTELERA EN 60x40

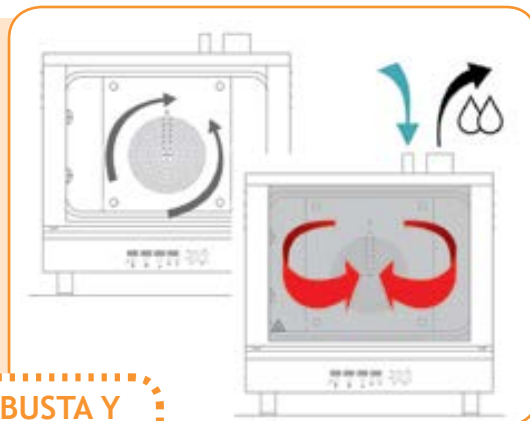


GASTRONORM GN 1/1 53x32

CONSTRUCCIÓN

CÁMARA DE COCCIÓN

- Construida en AISI 304-20/10.
- Está completamente sellada y soldada con esquinas redondeadas que facilitan la limpieza y asegura una difusión uniforme del calor.
- Sus medidas permiten la utilización de bandejas GN 1/1, En 60x40 y americana 64x46
- Sistema de quemadores de alta eficiencia en modelos a gas.
- Aislada con lana de roca y doble pared
- Luz halógena cerca de la puerta para una mejor iluminación del interior.



ROBUSTA Y DURADERA



Fácil acceso a componentes



Cámara de doble pared y aislamiento de lana de roca



Interior robusto y compacto

INSTALACIÓN EN COLUMNA

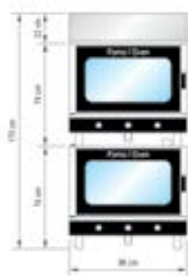
- Posibilidad de apilar distintos modelos

**EN MENOS ESPACIO:
MÁS FLEXIBILIDAD
MENOR CONSUMO**

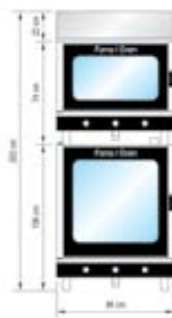
Kit de sobreposición



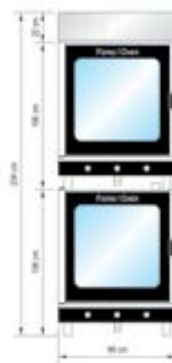
250 €



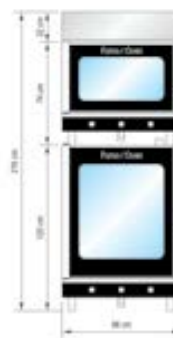
OV5+OV5+CAMPANA



OV7+OV5+CAMPANA



OV7+OV7+CAMPANA



OV10+OV5+CAMPANA

CONSTRUCCIÓN

MOTOR-TURBINA

- Todos los hornos están equipados de motores con inversor de giro que garantizan una distribución homogénea de la temperatura en la cámara.
- Mínimo ruido gracias al equilibrado de la turbina.



CALIDAD Y VELOCIDAD

PUERTA

- Fabricada en INOX AISI 60/10 con soportes en INOX 0.6 cm.
- Doble cristal templado con cámara de aire. El cristal es reflectante de calor para reducir la emisión de calor hacia el usuario y mejorar su eficiencia.
- Fácil limpieza por su apertura con bisagras ajustables para un sellado óptimo.
- Junta con canal fácilmente desmontable en caso de sustitución o limpieza.
- Nuevo sistema de cierre a presión, garantizando la durabilidad.
- Posibilidad de cambiar apertura de puerta.



CAMPANA

Dos tipos de campana (sólo versión horno eléctrico):

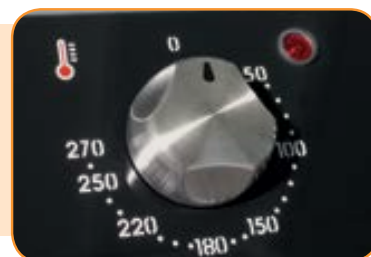
- Para pastelería, con control manual de la velocidad de succión del vapor. (Opcional 1.600€)
- Para gastronomía, con doble velocidad de succión de vapor con la puerta abierta (mínimo puerta cerrada con horno en funcionamiento, máximo con puerta abierta en marcha. (Opcional 2.200€)



COCCIÓN SIN HUMOS

PANEL DE CONTROL MANUAL

Gracias a una simple rotación, utilizando el pomo ergonómico, puede controlar la temperatura, el tiempo y el porcentaje de vapor. Pomo fabricado en zamak con muy alta resistencia. De diseño exclusivo, le da un aspecto atractivo y de alta profesionalidad para el panel de control, en plexiglás serigrafiado.



MANUAL-ELÉCTROMECAÍNICO



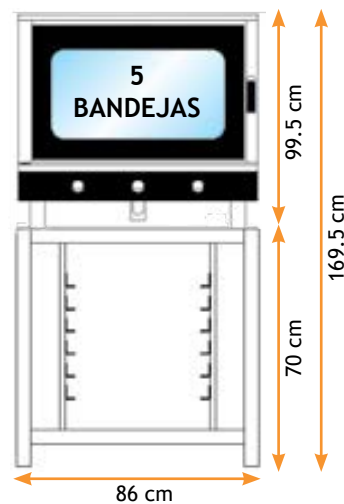
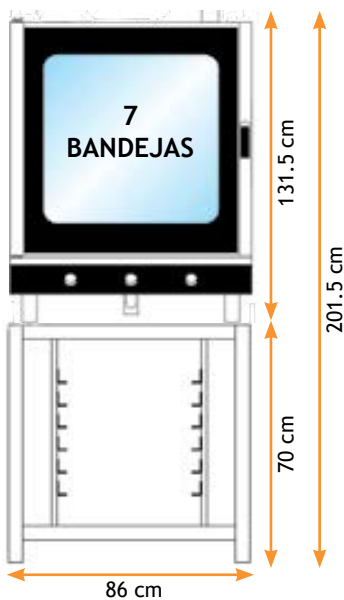
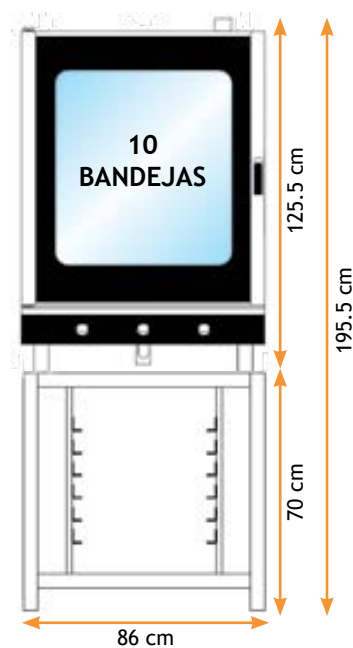
COCCIÓN BAJO CONTROL

MESA SOPORTE CON GUÍAS

Mesa (LxPxH) 86 x 85 x 70 cm - 595 €



70
86
85



5 BANDEJAS MANUAL

- Turbina con inversión de giro.
- Vapor regulable.
- Cocción:
 - Convección-aire seco: *de 35 hasta 270 °C*
 - Mixto-convección vapor: *desde 50°C hasta 130°C y hasta 100% de humedad*
 - Vapor: *desde 50°C y 90% de humedad - hasta 270°C y 30% de humedad*
- Dotación: 1 bandeja GN 1/1 - 1 rejilla GN 1/1.
- Guías adaptadas para GN 1/1 - EN 60x40 y con un simple cambio de adaptador de guías (incluido en dotación) bandeja Americana 66x46.
- Capacidad: 5 bandejas GN 1/1 53x32 ó 5 EN 60x40 ó 5 66x46.



OV5-M 



OV5-M 

	OV5-M	OV5-M-GAS
Dimensiones (LxPxH)	86 x 86 x 72 cm	86 x 96 x 102 cm
Distancia guías	7 cm	
Alimentación	400 V-3N	230 V-1N
Potencia	6600 W	250 W - 6878 Kcal/h
P.V.P	3.190 €	5.050 €

Incremento cambio sentido apertura puerta + 250€

7 BANDEJAS MANUAL

- 2 turbinas con inversión de giro.
- Vapor regulable.
- Cocción:
 - Convección-aire seco: *de 35 hasta 270 °C*
 - Mixto-convección vapor: *desde 50°C hasta 130°C y hasta 100% de humedad*
 - Vapor: *desde 50°C y 90% de humedad - hasta 270°C y 30% de humedad*
- Dotación: 1 bandeja GN 1/1 - 1 rejilla GN 1/1.
- Guías adaptadas para GN 1/1 - EN 60x40 y con un simple cambio de adaptador de guías (incluido en dotación) bandeja Americana 66x46.
- Capacidad: 7 bandejas GN 1/1 53x32 ó 7 EN 60x40 ó 7 66x46



	OV7-M	OV7-M-GAS
Dimensiones (LxPxH)	86 x 86 x 98 cm	86 x 96 x 125 cm
Distancia guías	7 cm	
Alimentación	400 V-3N	230 V-1N
Potencia	9000 W	500 W - 11177 Kcal/h
P.V.P	3.750 €	5.650 €

Incremento cambio sentido apertura puerta + 250€

10 BANDEJAS MANUAL

- 3 turbinas con inversión de giro.
- Vapor regulable.
- Cocción:
 - Convección-aire seco: *de 35 hasta 270 °C*
 - Mixto-convección vapor: *desde 50°C hasta 130°C y hasta 100% de humedad*
 - Vapor: *desde 50°C y 90% de humedad - hasta 270°C y 30% de humedad*
- Dotación: 1 bandeja GN 1/1 - 1 rejilla GN 1/1.
- Guías adaptadas para GN 1/1 - EN 60x40 y con un simple cambio de adaptador de guías (incluido en dotación) bandeja Americana 66x46.
- Capacidad: 10 bandejas GN 1/1 53x32 ó 10 EN 60x40 ó 10 66x46



	OV10-M	OV10-M-GAS
Dimensiones (LxPxH)	86 x 86 x 120 cm	86 x 96 x 148 cm
Distancia guías	7 cm	
Alimentación	400 V-3N	230 V-1N
Potencia	13500 W	750 W - 14617 Kcal/h
P.V.P	5.075 €	6.275 €

Incremento cambio sentido apertura puerta + 250€



www.adler2012.es
info@adler2012.es

