

LINEA PIZZA



 **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

VERSION 190115



LA HERRRAMIENTA PROFESIONAL DE LOS CREADORES DE LA PIZZA



FUNCIONALIDAD Y EFICACIA

Hornos compactos que le ofrecerán resultados de alta calidad preservando todas las cualidades del producto.

No sólo le servirán para realizar pizzas también ofrecen un amplio abanico de posibilidades, como bollería y cocciones tradicionales de carne, pescado, verduras...



SERIE NEVO 

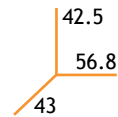
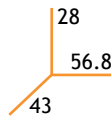
- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.



NEVO 1/40



NEVO 2/40



	NEVO 1/40	NEVO 2/40
Dimens. Ext. (LxPxH)	56.8 x 43 x 28 cm	56.8 x 43 x 42.5 cm
Dimens. Int. (LxPxH)	41 x 36 x 9 cm	
Temperatura	50 - 320 °C	
Nº Pisos	1	2
Alimentación	230 V	
Potencia	1.6 Kw	2.4 Kw
Resistencia Superior	1 x 800 W	1 x 800 W
Resistencia Intermedia	-	1 x 800 W
Resistencia Inferior	1 x 800 W	1 x 800 W
P.V.P	525 €	675 €

SERIE NEVO

- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.



NEVO 1/50 4D25



NEVO 2/50 4D25+ 4D25
CRISTAL Y LUZ



	NEVO 1/50 4D25	NEVO 1/50 4D25 CRISTAL+LUZ	NEVO 2/50 4D25+4D25	NEVO 2/50 4D25+4D25 CRISTAL+LUZ
Dimens. Ext. (LxPxH)	91.5 x 69 x 35.5 cm		91.5 x 69 x 53 cm	
Dimens. Int. (LxPxH)	62x 50 x 12 cm		62 x 50 x 12 cm	
Temperatura	50 - 500 °C		50 - 500 °C	
Nº Cámaras	1		2	
Alimentación	230 - 400 V		230 - 400 V	
Potencia	5 Kw		7.5 Kw	
Resistencia Superior	1 x 2500 W		1 x 2500 W	
Resistencia Intermedia	-		1 x 2500 W	
Resistencia Inferior	1 x 2500 W		1 x 2500 W	
P.V.P	828 €	910 €	1.300 €	1.450 €
MESA / ALTURA	260 € / h 86 cm			

SERIE OPTIMA WIDE 

- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- En todos los hornos las puertas son de gran tamaño y de doble acristalamiento para garantizar mayor visibilidad y aislamiento óptimo. Puerta 4cm espesor.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Diseño específico caracterizado por la capucha superior.
- Mango de acero inoxidable.
- Equipado con un mando de evacuación de gases.
- Con cristal y luz integrada en puerta.



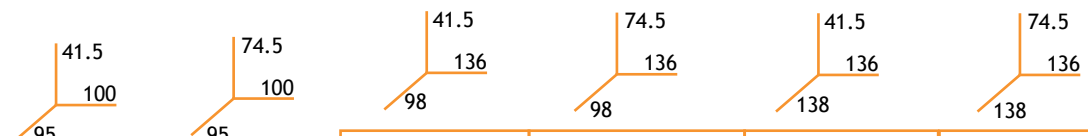
Contadores incluidos en precio









OPTIMA WIDE 4D35



OPTIMA WIDE 9D35+ 9D35



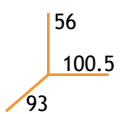
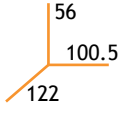
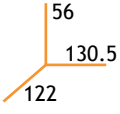
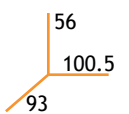
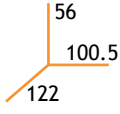
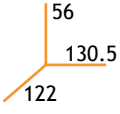
	 4	 4 + 4	 6	 6 + 6	 9	 9 + 9
	OPTIMA WIDE 4D35	OPTIMA WIDE 4D35+ 4D35	OPTIMA WIDE 6LD35	OPTIMA WIDE 6LD35+6LD35	OPTIMA WIDE 9D35	OPTIMA WIDE 9D35+9D35
Dimens.Ext. (LxPxH)	100 x 95 x 41.5 cm	100 x 95 x 74.5 cm	136 x 98 x 41.5 cm	136 x 98 x 74.5 cm	136 x 138 x 41.5 cm	136 x 138 x 74.5 cm
Dimens.Int. (LxPxH)	72 x 72 x 14 cm		108 x 72 x 14 cm		108 x 108 x 14 cm	
Temperatura	50 - 500 °C					
Nº Pisos	1	2	1	2	1	2
Alimentación	230 - 400 V			230 - 400 V		
Potencia	6 Kw	12 Kw	9 Kw	18 Kw	13.2 Kw	26.4 Kw
Resistencia Superior	3 x 1000 W	6 x 1000 W	3 x 1500 W	6 x 1500 W	3 x 2200 W	6 x 2200 W
Resistencia Inferior	3 x 1000 W	6 x 1000 W	3 x 1500 W	6 x 1500 W	3 x 2200 W	6 x 2200 W
P.V.P	1.430 €	2.240 €	1.925 €	3.100 €	2.025 €	3.475 €
MESA /ALTURA	255 € / h 96 cm	255 € / h 86 cm	315 € / h 96 cm	315 € / h 86 cm	330 € / h 96 cm	330 € / h 86 cm
CAMPANA (sin motor)	285 €		340 €		420 €	

SERIE ALFA GAS

- Horno a gas fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Diseñados para producir una variedad de productos de alta calidad, además de pizzas.
- Posibilidad de instalar en columna.
- Con cristal y luz integrada en puerta.



ALFA GAS 6D30

	 4	 6	 9
	 ALFA GAS 4D30	 ALFA GAS 6D30	 ALFA GAS 9D30
Dimens. Ext. (LxPxH)	100.5 x 93 x 56 cm	100.5 x 122 x 56 cm	130.5 x 122 x 56 cm
Dimens. Int. (LxPxH)	62 x 62 x 15 cm	62 x 92 x 15 cm	92 x 92 x 15 cm
Temperatura	0 - 450 °C		
Nº Pisos	1		
Alimentación	230 V		
Potencia	16.1 Kw	21.5 Kw	27 Kw
P.V.P	3.150 €	3.900 €	4.800 €
MESA / ALTURA	260 € / h 96 cm	315 € / h 96 cm	370 € / h 96 cm
KIT SUPERPOSICIÓN	285 €		

**SOPORTE HORNOS
ALFA GAS
EN HIERRO PINTADO**



MESA ALFA GAS 4D30



MESA ALFA GAS 6D30



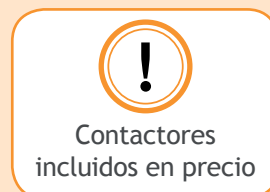
MESA ALFA GAS 9D30

	MESA ALFA GAS 4D30	MESA ALFA GAS 6D30	MESA ALFA GAS 9D30
Dimens. (LxPxH)	100.5 x 84 x 96 cm	100.5 x 114 x 96 cm	130.5 x 114 x 96 cm
Peso	18 Kg	19 Kg	20 Kg
P.V.P	260 €	318 €	370 €
KIT SUPERPOSICIÓN		285 €	

SERIE NEVO



- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Con cristal y luz integrada en puerta



Ø 32



NEVO 4D32



NEVO 6D32 + 6D32

	NEVO MEDIUM 4D32+4D32	NEVO 4D32	NEVO 4D32+4D32	NEVO 6D32	NEVO 6D32+6D32
Dimens.Ext.(LxPxH)	90x76x74.5 cm	97.5x92x41 cm	97.5x92x74.5 cm	97.5x122x41.5 cm	97.5x122x74.5 cm
Dimens.Int.(LxPxH)	66 x 66 x 14 cm			66 x 99 x 14 cm	
Temperatura	50 - 500 °C				
Nº Pisos	2	1	2	1	2
Alimentación	230 - 400 V				
Potencia	9.4 Kw	4.7 Kw	9.4 Kw	7.2 Kw	14.4 Kw
Resistencia Superior	2 x 2350 W	1 x 2350 W	2 x 2350 W	3 x 1200 W	6 x 1200 W
Resistencia Inferior	2 x 2350 W	1 x 2350 W	2 x 2350 W	3 x 1200 W	6 x 1200 W
P.V.P	1.750 €	1.040 €	1.750 €	1.300 €	2.200 €
MESA / ALTURA	245 € / h 86 cm	245 € / h 96 cm	245 € / h 86 cm	260 € / h 96 cm	260 € / h 86 cm
CAMPANA (sin motor)	-	270 €		315 €	

SERIE NEVO MAXI 

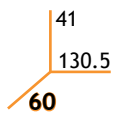
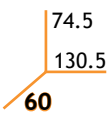
- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Con cristal y luz integrada en puerta



MÁXIMA EFICACIA EN MENOS ESPACIO



NEVO MAXI 3LD35+ 3LD35





	 NEVO MAXI 3LD35	 NEVO MAXI 3LD35+ 3LD35
Dimens. Ext. (LxPxH)	130.5 x 60 x 41.5 cm	130.5 x 60 x 74.5 cm
Dimens. Int. (LxPxH)	108 x 35.9 x 14 cm	
Temperatura	50 - 500 °C	
Nº Pisos	1	2
Alimentación	230 - 400 V	
Potencia	3 Kw	6 Kw
Resistencia Superior	1 x 1500 W	2 x 1500 W
Resistencia Inferior	1 x 1500 W	2 x 1500 W
P.V.P	1.095 €	1.890 €
MESA / ALTURA	255 € / h 96 cm	255 € / h 86 cm
CAMPANA (sin motor)	285 €	

SERIE NEVO MAXI

- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- **Con cristal y luz integrada en puerta**



NEVO MAXI 4D35

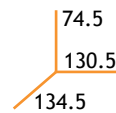
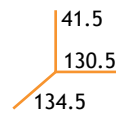
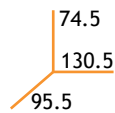
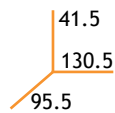
	 4	 4 + 4	 6	 6 + 6
	NEVO MAXI 4D35	NEVO MAXI 4D35+ 4D35	NEVO MAXI 6D35	NEVO MAXI 6D35+6D35
Dimens.Ext. (LxPxH)	100x94.5x41.5cm	100x94.5x74.5cm	100x131.5x41.5cm	100x131.5x74.5cm
Dimens.Int. (LxPxH)	72 x 72 x 14 cm		72 x 108 x 14 cm	
Temperatura	50 - 500 °C			
Nº Pisos	1	2	1	2
Alimentación	230 - 400 V			
Potencia	6 Kw	12 Kw	9 Kw	18 Kw
Resistencia Superior	1 x 3000 W	2 x 3000 W	3 x 1500 W	6 x 1500 W
Resistencia Inferior	1 x 3000 W	2 x 3000 W	3 x 1500 W	6 x 1500 W
P.V.P	1.150 €	1.890 €	1.350 €	2.190 €
MESA / ALTURA	255 € / h 96 cm	255 € / h 86 cm	315 € / h 96 cm	315 € / h 86 cm
CAMPANA (sin motor)	285 €		330 €	



NEVO MAXI 6LD35



NEVO MAXI 9LD35 + 9LD35



	NEVO MAXI 6LD35	NEVO MAXI 6LD35+6LD35	NEVO MAXI 9D35	NEVO MAXI 9D35+9D35
Dimens. Ext. (LxPxH)	130.5 x 95.5 x 41.5 cm	130.5 x 95.5 x 74.5 cm	130.5 x 134.5 x 41.5 cm	130.5 x 134.5 x 74.5 cm
Dimens. Int. (LxPxH)	108 x 72 x 14 cm		108 x 108 x 14 cm	
Temperatura	50 - 500 °C			
Nº Pisos	1	2	1	2
Alimentación	230 - 400 V			
Potencia	9 Kw	18 Kw	13.2 Kw	26.4 Kw
Resistencia Superior	3 x 1500 W	6 x 1500 W	3 x 2200 W	6 x 2200 W
Resistencia Inferior	3 x 1500 W	6 x 1500 W	3 x 2200 W	6 x 2200 W
P.V.P	1.515 €	2.540 €	1.620 €	2.920 €
MESA / ALTURA	315 € / h 96 cm	315 € / h 86 cm	330 € / h 96 cm	330 € / h 86 cm
CAMPANA (sin motor)	340 €		420 €	

CONJUNTO

CAMPANAS

- Campana en acero inoxidable o chapa lacada en negro.
- Motor eléctrico y regulador de velocidad opcionales (consultar).

FERMENTADORAS

- Capacidad: 18 bandejas EN 60x40.
- Temperatura de trabajo: 0 - 60 °C.
- Potencia: 2 kW.

Ejemplo de las posibles combinaciones que le permitirán obtener el **MÁXIMO RESULTADO EN EL MÍNIMO ESPACIO**

1 **CAMPANA (sin motor)**
320 €

2 **HORNOS**
2.890 €

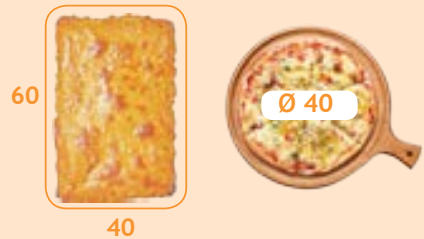
3 **FERMENTADORA**
1.585 €

TOTAL (1+2+3)
4.795 €

176.5
12
74.5
90
99.4 150

SERIE DUAL ⚡

- Estos hornos ofrecen una mayor flexibilidad debido a la posibilidad de cocinar tanto pizza como cocas, de 2 a 10, en **bandejas de 40 x 60 cm.**
- Sus características técnicas suponen una solución ideal para clientes que realicen varios tipos de productos.
- Con cristal y luz integrada en puerta.



DUAL 4D40



DUAL 6LD40+6LD40



**MÁXIMA
FUNCIONALIDAD**
POSIBILIDAD
PARA ASADOS
TRADICIONALES

Altura útil
17.5 cm



	41.3 110 95.4	74.5 110 95.4	41.5 150 92.4	74.5 150 92.4
	DUAL 4D40	DUAL 4D40+4D40	DUAL 6LD40	DUAL 6LD40+6LD40

Dimens. Ext. (LxPxH)	110x95.4x41.3 cm	110x95.4x74.5 cm	150x92.4x41.5 cm	150x92.4x74.5 cm
Dimens. Int. (LxPxH)	82 x 84 x 17.5 cm		123 x 84 x 17.5 cm	
Temperatura	50 - 500 °C			
Nº Pisos	1	2	1	2
Alimentación	230 - 400 V			
Potencia	6.9 Kw	13.8 Kw	9 Kw	18 Kw
Resistencia Superior	3 x 1150 W	6 x 1150 W	3 x 1700 W	6 x 1700 W
Resistencia Inferior	3 x 1150 W	6 x 1150 W	3 x 1700 W	6 x 1700 W
P.V.P	1.190 €	1.975 €	1.690 €	2.890 €
MESA / ALTURA	285 € / h 95.7 cm	285 € / h 85.7 cm	350 € / h 95.7 cm	350 € / h 85.7 cm
CAMPANA (sin motor)	320 €		380 €	
FERMENTADORA	Consultar precio de fermentadora según modelo.			

SERIE UNICA

- Está diseñada para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, focacias, tortitas, etc.
- Funciona en frío y no altera las características de la masa; el grosor (0-4mm) y el diámetro del disco se pueden regular según convenga.



UNICA 310/2 D30

41
64.5
36

Los modelos **UNICA 310/1 D30** y **310/2 D30** permiten realizar un **diámetro de pizza** de entre **14 y 30 cm**.

El modelo **UNICA 310/2 D30** no necesita reajustar los rodillos antes de la segunda pasada de la masa.

El modelo **UNICA 500/1 D45** permite realizar un **diámetro de pizza** de entre **26 y 45 cm**.



UNICA 500/1 D45

43
64.5
36

43
48
35.5

41
64.5
36

43
64.5
36

	UNICA 310/1 D30	UNICA 310/2 D30	UNICA 500/1 D45
Dimens. Ext. (LxPxH)	48 x 35.5 x 43 cm	64.5 x 36 x 41 cm	64.5 x 36 x 43 cm
Peso Pasta	80 - 210 gr		210 - 700 gr
Diámetro pizza	Ø 14-30 cm		Ø 26-45 cm
Alimentación	230 V - 1HP - 50 Hz		
Potencia	0.25 Kw - 0.33 HP		0.37 Kw - 0.5 HP
P.V.P	695 €	775 €	800 €

SERIE DUALE

- Laminadoras que permiten ahorrar energía y tiempo, además de reducir el desgaste de los componentes mecánicos. De esta forma se evitan problemas de extracción de la masa de forma económica y práctica.
- Fácil funcionamiento y manipulado de la masa en frío para no alterar las propiedades del producto.
- Se consigue trabajar con masas de pizza de grosor variable.



DUALE 500 D45

El modelo DUALE 500 D45 permite formar la masa hasta un diámetro de 45 cm.

El corte de la masa es manual.

Opción con pedal para facilitar la manipulación del producto.

SISTEMA INNOVADOR TOUCH AND GO

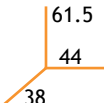
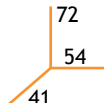
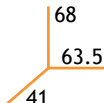
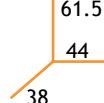
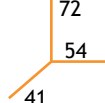


Sensor electrónico que detecta la masa con solo acercarla a la boca de entrada, activando los rodillos automáticamente.

Tiempo ajustable entre 10 y 35 segundos cortando la masa al finalizar.



DUALE 310 D30 T.GO

	 DUALE 310 D30	 DUALE 420 D40	 DUALE 500 D45 PEDAL	 DUALE 310 D30 T.GO	 DUALE 420 D40 T.GO
Dimens. (LxPxH)	44x38x61.5 cm	54 x 41 x 72 cm	63.5 x 41 x 68 cm	44 x 38 x 61.5 cm	54 x 41 x 72 cm
Peso Pasta	80 - 210 gr	210 - 700 gr	220 - 1000 gr	80 - 210 gr	210 - 700 gr
Diámetro pizza	Ø 14 - 30 cm	Ø 26 - 40 cm	Ø 26-45 cm	Ø 14 - 30 cm	Ø 26 - 40 cm
Alimentación	230V-1HP-50Hz	230V-1HP-50Hz	230V-1HP-50Hz	230V-1HP-50Hz	230V-1HP-50Hz
Pot. motor monof.	0.25Kw-0.33HP	0.37 Kw-0.5HP	0.37Kw-0.5HP	0.25Kw-0.33HP	0.37Kw-0.5HP
P.V.P	925 €	1.080 €	1.175 €	990 €	1.110 €
Pedal elec. (opc.)	45 €	45 €	(incluido)	-	-

SERIE MIXA

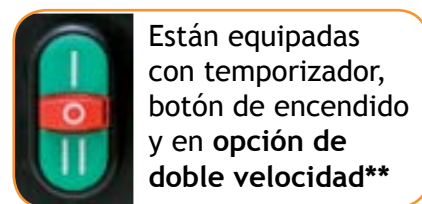
- La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amasadas en pocos minutos, gracias a su sistema de rotación inverso a la vasca.
- La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable.
- El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor en baño de aceite.
- Todas las máquinas incluyen cortapastas de serie.
- Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías.
- Juego de ruedas (de serie)



	MIXA 15	MIXA 20	MIXA 30	MIXA 40
Dimens. Ext. (LxPxH)	38.5 x 67 x 72.5 cm	38.5 x 67 x 72.5 cm	42.4 x 73.5 x 80.5 cm	48 x 80.5 x 82.5 cm
Peso Pasta / Capacidad	12 Kg / 16 l	17 Kg / 22 l	25 Kg / 32 l	35 Kg / 41 l
Masa por hora	48 Kg	56 Kg	88 Kg	112 Kg
Diámetro cuba	31.7 cm	36 cm	40 cm	45 cm
Alimentación	230 V - 400 V			
Potencia	0.75 Kw - 1 HP		1.1 Kw - 1.5 HP	
P.V.P - Monofásico	1.190 €	1.250 €	1.540 €	1.780 €
P.V.P - Trifásico	1.140 €	1.190 €	1.440 €	1.615 €
Incremento 2 veloc. (trif)	+270 € **			

SERIE MIX UP

- La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amasadas en pocos minutos.
- La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable.
- El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor en baño de aceite.
- El cabezal es abatible y la cuba extraíble para facilitar la manipulación de la masa.
- Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías.
- Juego de ruedas (de serie)



Están equipadas con temporizador, botón de encendido y en opción de **doble velocidad****

	MIXUP 15	MIXUP 20	MIXUP 30	MIXUP 40
Dimens. Ext. (LxPxH)	38.5 x 67 x 72.5 cm	38.5 x 67 x 72.5 cm	42.4 x 73.5 x 80.5 cm	48 x 80.5 x 82.5 cm
Peso Pasta / Capacidad	12 Kg / 16 l	17 Kg / 22 l	25 Kg / 32 l	35 Kg / 41 l
Masa por hora	48 Kg	56 Kg	88 Kg	102 Kg
Diámetro cuba	32 cm	36 cm	40 cm	45 cm
Alimentación	230 V - 400 V			
Potencia	0.75 Kw - 1 HP		1.1 Kw - 1.5 HP	
P.V.P - Monofásico	1.500 €	1.565 €	1.850 €	1.950 €
P.V.P - Trifásico	1.490 €	1.555 €	1.840 €	1.940 €
Incremento 2 veloc. (trif)	+270 €**			



www.adler2012.es
info@adler2012.es

