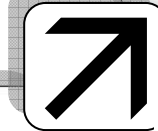


# LA SOLUCIÓN A LA EFICIENCIA EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS



## LOS CAJONES EN ACCIÓN

Los cocineros están encantados con Adande



Los cajones Adande, diseñados para cocinas con mucho trabajo

**Los cajones Adande permiten acomodar hasta 18 bandejas 1/9 GN**



3 x 1/1 GN  
65mm  
profundo



## LOS CAJONES EN ACCIÓN

La manera perfecta de mantener el pescado



Gracias a la baja velocidad de enfriamiento, previene la deshidratación y no se necesita hielo

La vida del pescado se amplía

Pescado fresco +2°C



## LOS CAJONES EN ACCIÓN

Almacenamiento de prod. congelado sin quemarlo

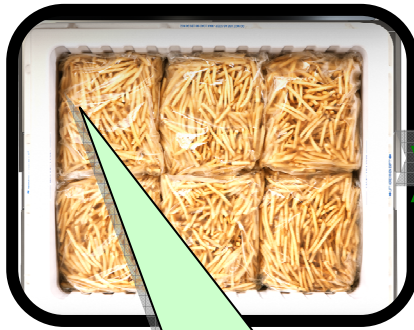


Sin deshielo  
Sin quemar  
Sin cristalizar

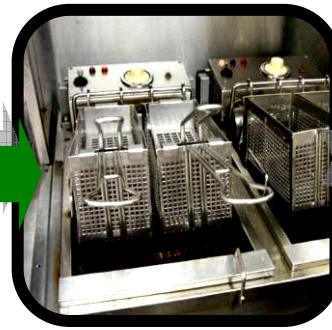
Mantiene los productos  
congelados en perfectas  
condiciones

Congelación -18°C





Producto congelado a  $-18^{\circ}\text{C}$  sin hielo ni deshielo



La calidad del producto se ve afectada por la pérdida de temperatura

- Afecta a los tiempos de cocción
- Afecta a la presentación del producto
- Afecta al sabor, absorbe más aceite
- Afecta a la calidad del aceite

Congelación a  $-18^{\circ}\text{C}$



El cajón con el producto congelado, justo al lado de la freidora

## LOS CAJONES EN ACCIÓN

Es ideal para preparar los postres



Helado a  $-12^{\circ}\text{C}$



Postres  
perfectos en  
cualquier  
momento



## LOS CAJONES EN ACCIÓN

Ideal como base para el equipamiento



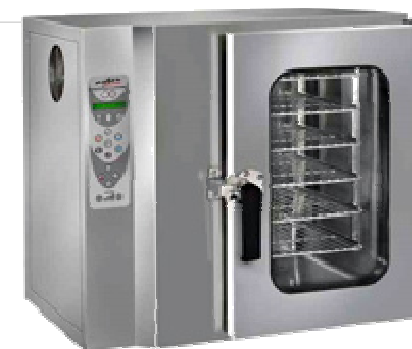
or



or



or



Con la **encimera HS** (opcional) podrá colocar planchas, hornos,...etc sobre los propios cajones. Preparadas para soportar el calor.

Perfecto para equipos de hasta 200kg de peso

Ofrece la versatilidad que necesites. Posibilidad de encastrar los cajones



## LOS CAJONES EN ACCIÓN

## Cajones convertibles en abatidor de temperatura

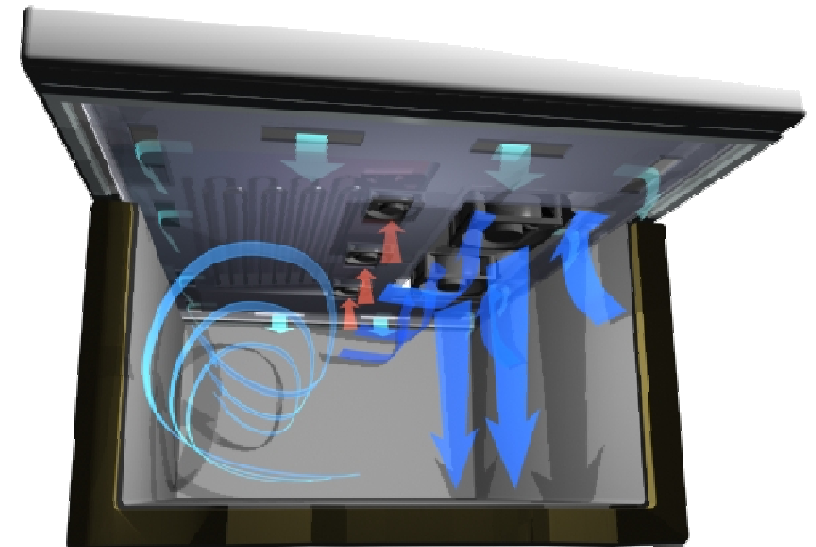
Al tener el abatidor de temperatura en uno de los cajones, permite tener libre la mesa de trabajo



Desde +15°C a -22°C



Abatidor de temperatura opcional como un cajón congelador o refrigerado



Almacena las temperaturas para cualquier producto

## Adande ofrece:

- + **Más capacidad** en menos espacio
- + **Ahorro de energía** al no perder temperatura
- + **Operatividad** al tener los alimentos en la zona de preparación
- + **Flexibilidad** para cambiar la temperatura (refrigeración/congelación), adaptándose a las necesidades del momento