



Cooler by Design



Verder kijken dan je bevroren neus lang is

Het is een Adande®; hij werkt als geen andere koelkast of diepvriezer...

10 jaar geleden wanneer we onze gepatenteerde koeltechnologie ontwikkelden, was het de eerste grote en belangrijke innovatie in 70 jaar tijd op het gebied van koeling.

Onze apparaten zijn niet hetzelfde als andere apparaten met lades en deuren. Het is een Adande®, het werkt helemaal anders dan andere koelkasten of diepvriezers. Het is een uniek geheel. U kunt een combioven niet met een standaardoven vergelijken; een Adande® kan evenmin met een conventioneel apparaat worden vergeleken.

Hoe is een Adande® anders?

Het is een feit dat koude lucht een hogere dichtheidswaarde heeft dan warme lucht, wat resulteert in een koudeverlies telkens wanneer u de deuren of lades open maakt. Daarom heeft Adande® een koelkast- en diepvriessysteem ontworpen dat de koude lucht binnen houdt, dankzij zijn speciaal ontworpen en gepatenteerde geïsoleerde lades.

Andere traditionele deuren en lades drukken de koude lucht rond de kast zodat de inhoud koel blijft. Een Adande® laat gekoelde lucht voorzichtig op de inhoud vallen wanneer de lades dicht zijn.

Deze eenvoudige verschillen tonen aan dat een

Adande® totaal anders is. Een Adande® is voorzien van stabiele opslagtemperaturen en een stabiel gecontroleerde vochtigheidsgraad. Zelfs wanneer lades vaak of langdurig geopend worden, is de aanval van hoge kamertemperaturen minimaal.

De vriesfunctie van Adande® is helemaal uniek. Het is een vrieslade met zeer grote capaciteit die tevens ook een zeer lange duurzaamheid bezit, zodat chefs over een grote hoeveelheid opslagruimte beschikken, die ze het meest nodig hebben, en thuis hoort op ieder vlak



Een aantal belangrijke verschillen...

- Het voedsel blijft op de juiste temperatuur. Als het 1°C moet zijn, dan is het 1°C. Als het onder -18°C moet zijn, dan is het onder -18°C. Temperatuurstabiliteit biedt consistente serveer- en kookresultaten. Ook wordt het opslagleven verlengd en wordt enorm op winstbeperkend voedselafval bespaard.
- Het risico op bacterieaanvallen is aanzienlijk minder.
- Constante temperaturen betekenen lagere energierekeningen, koelere keukens, langere levensduur van motoren en compressors van koelkasten. Minder bacterieaanvallen betekenen minder verspilling en afval van voedsel.

Op de lange termijn bespaart u zo veel meer met een Adande®.



Vriendelijker voor uw portemonnee en het milieu...

Adande® lades zijn ontworpen en gebouwd met duurzaamheid in het achterhoofd. Hierdoor hebben wij talrijke prijzen gewonnen, waaronder de prestigieuze FCSI/CESA Sustainability Award 2008, geproduceerd door 's werelds toonaangevende fabrikanten, en de recente 2012 Footprint Award voor de meest duurzame cateringuitrusting, opnieuw van eersteklas concurrenten.

Daarnaast hebben wij de KFC UK New Supplier of the Year Award gewonnen uit erkenning. Adande® levert "innoverende technologie om beter werken mogelijk te maken en de energie-efficiëntie te verbeteren."

Adande® bezit de begeerde titel "FCSI Worldwide Manufacturer of the Year 2010" uit erkenning voor technische innovatie, verminderd energieverbruik en voedselafval, grotere winstgevendheid en duurzaamheid in de cateringsector.



Vergeleken met andere gekoelde apparaten worden gewoonlijk energiebesparingen van 40 - 60% en zelfs meer behaald. Dit toont niet alleen duidelijk aan dat Adande in staat is uw rekeningen voor nutsvoorzieningen naar beneden te brengen, maar ook de milieuvriendelijke reputatie en de kleinere impact die de apparaten op uw ecologische voetafdruk zullen hebben.

Koolwaterstofversies van Adandes unieke koeling zijn ook voorradig, wat gebruikers nog eens 19% meer aan energie bespaart ten opzichte van onze standaard modellen HFC-apparaten genaamd wanneer deze als diepvriezers worden gebruikt.



Dus waarom zijn Adande® apparaten de meest duurzame oplossing voor koelkasten en diepvriezers?



- Koude lucht blijft in een Adande® bij het voedsel. In conventionele koelkasten ontsnapt koude lucht bij iedere opening naar buiten; die verloren koude lucht wordt door warme, vochtige keukenlucht vervangen die vervolgens opnieuw moet worden afgekoeld.
- Een Adande® levert besparingen van 40 - 60% en zelfs meer op de energierekening. In werkkeukens tonen zij-aan-zij gemeten energieprouven aanzienlijke besparingen aan vergeleken met conventionele koelkasten.
- De geïsoleerde delen op een Adande® zijn vervangbaar en de andere delen kunnen worden gerecycled. Gezien het feit dat alle andere fabrikanten van gewone conventionele koelkasten voor een geïntegreerde bouw van de schuimen isolatieonderdelen kiezen, moet de hele koelkast helaas naar de stortplaats wanneer hij het begeeft.
- Toegang tot voedsel in een Adande® is eenvoudig, snel en gemakkelijk. Conventionele koelkasten moeten veel groter zijn om een vergelijkbaar gemakkelijke toegang en opslagcapaciteit te bieden.
- Een Adande® heeft geen ijs nodig voor visopslag. U hoeft dus geen ijs te kopen of zelf ijsschilfers te maken.
- Voedselverspilling wordt minder, afval wordt tot een minimum teruggebracht en de opslagtijd kan omhoog zonder dat de kwaliteit erop achteruit gaat. Het voedsel blijft gewoon langer goed en in een superieure staat; wat een beter eindresultaat oplevert.

De ultieme flexibele keukenoplossing

**Is het een koelkast? Is het een diepvriezer?
Elke Adande® is beide en kan ook nog eens een blast chiller zijn!**

Een Adande® is compleet uniek. Er bestaat geen betere koelkast- of diepvriesoplossing. Met een druk op de knop verandert u uw Adande® met toenames van 0,1°C naar de temperatuur die u wilt, tussen +15°C en -22°C. Een Adande® past zich aan, zowel aan het menu, aan het seizoen en aan al uw persoonlijke behoeftes

Precies daar waar u het nodig hebt...

De meeste chefs willen hun koelkasten en diepvriezers zo dicht mogelijk bij de kooklijn. Ze willen voorkomen grote afstanden te moeten af leggen om ingrediënten te nemen.

Eenvoudige toegang tot de inhoud en grotere capaciteit, precies daar waar u het gebruikt, zijn twee echte ergonomische voordelen voor gebruikers van Adande®.

Dit is duidelijk niet mogelijk bij conventionele koeloplossingen. Door de sterke warmte van de houtskoolgrill, de hitte-explosie van de ovens en de intense hitte van het inductieforuis wordt koude lucht in het conventionele apparaat vervangen, telkens het geopend wordt. Maar niet met de modulaire Adande®. Onze apparaten behouden, ongeacht hun locatie, hun temperatuur en verliezen geen koude lucht, condenseren niet en hebben geen last van vriesbrand. Het maakt ook niet uit of ze direct onder een warmtebron staan.



Een Adande® betekent minder werk en meer ruimte...

Met producten die op bovenaanzicht en massaal opgeslagen zijn, loopt u minder vaak van uw Adande® werkstation weg om voorraden aan te vullen en voorraadcontroles nemen veel minder tijd in beslag. Dit versnelt de maaltijddienst en vergroot de winstgevendheid.

Behalve dat hij overal kan staan en de flexibiliteit heeft om een koelkast of een diepvriezer te zijn is een Adande® een ideaal prepstation, waarmee de chef over grote hoeveelheden gekoelde of ingevroren opslag beschikt, precies op het punt van gebruik, onder een werkblad.

U kunt kiezen uit drie draagvlakken, er is dus een Adande® die in elke ruimte past, zelfs in de kleinste keukens. Voor eilandposities bieden wij de ruimtebesparende Adande® Matchbox of 'doorloop' die chefs de flexibiliteit geeft het product van beide kanten van het apparaat te benaderen.

Er bestaat geen twijfel dat wanneer keukenruimte schaars is, een Adande® de ultieme opslagoplossing is. Adande® apparaten bieden meer opslagcapaciteit op een minimaal draagvlak. Een Adande® schept ruimte.



Eén, twee, drie...

Adande® modulaire lades kunnen apart of per twee of drie hoog worden geïnstalleerd. Hiervoor is slechts één 13 A-stekker nodig om 3 lades van stroom te voorzien en voor betrouwbare en energie-efficiënte commerciële koeling te zorgen.



Duurzaam, goedkoop in het onderhoud

Om in veeleisende omgevingen te presteren zijn alle onderdelen duurzaam.

Adande's unieke designkenmerken - de geïsoleerde ladebak, beschermde en gegarandeerde afdichtingen, solide constructie en lagesnelheidskoeling reduceren allemaal de druk op de compressor wat de Adande® betrouwbaar maakt en voor weinig onderhoud zorgt.

Het omhulsel is gebouwd met voedselveilig roestvrij staal. De ladegeleiders, die buiten de geïsoleerde ladebak zitten, zijn enorm sterk en zijn op een half miljoen bewegingen getest. Cateraars weten dat hun Adande® ze niet in de steek zal laten, zelfs niet in de warmste en drukste keuken of in de warmste landen en klimaten.

Adande® afdichtingen hebben een bescherming en garantie van 2 jaar.

De luchtinlaatgrill van de condensor zit binnen in de koelkast en dankzij het ingenieuze luchtstroomsysteem van Adande, vallen vervuilende deeltjes in de lucht eruit voordat zij de luchtinlaatgrill bereiken. Storingen door geblokkeerde condensoren is iets dat u met uw Adande® nooit zult meemaken.

Zoals als onze klanten zult u zich afvragen nadat u een Adande® gebruikt hebt, waarom koelkasten en diepvriezers niet altijd zo zijn gemaakt.



Flexibel en op u aangepast



Pas lades aan zodat ze bij de kooklijn passen



Adande® Chef Base houdt zijn temperatuur vast in de warmste omgevingen



Apparaten met doorloop bieden toegang vanaf beide kanten van het werkstation (VCM-modellen)



Dankzij compartimentscheiders en reksystemen is er een betere kooklijnorganisatie

Zoals als onze klanten zult u zich afvragen nadat u een Adande® gebruikt hebt, waarom koelkasten en diepvriezers niet altijd zo zijn gemaakt.

Adande®, gezien in de beste keukens over de hele wereld...

Klanten wenden zich steeds meer tot Adande® in een breed assortiment keukens en verkooppunten, inclusief verfijnde etablissementen, pubs, restaurants, hotels, scholen, supermarkten, slagerijen en internationale fastfoodketens.

Van Michelinsterren tot de populairste quick service restaurants...

Met een superieure prestatie en lagere bedrijfskosten worden Adande® lades in alle sectoren van de cateringmarkt gewaardeerd; ze zijn in een groeiend aantal locaties in gebruik, waaronder veel bekende namen.

Het aantal tevreden klanten is te lang om op te noemen. Ga naar www.adande.com/casestudies voor inspirerende verhalen.



Adande® Global

Adande® technologie is verkrijgbaar in het VK en via aangewezen distributeurs of licentiepartners, en in een toenemend aantal landen ter wereld inclusief:

Europa

[Oostenrijk](#) | [België](#) | [Ierland](#) | [Frankrijk](#) | [Duitsland](#)
[Griekenland](#) | [Nederland](#) | [Luxemburg](#) | [Spanje](#) | [Zweden](#)
[Zwitserland](#) | [Turkije](#)

Rest van de wereld

[Australië](#) | [Bahrein](#) | [Canada](#) | [India](#) | [Latijns-Amerika](#)
[Nieuw-Zeeland](#) | [Papoea-Nieuw-Guinea & Zuid-Pacific](#)
[Sub-Saharisch](#) | [Afrika en de eilanden in de Indische Oceaan](#) | [Verenigde Arabische Emiraten](#) | [VS](#)

Ga voor meer informatie over de aanschaf van een Adande® buiten het VK en contactgegevens van onze aangewezen distributeurs naar onze website www.adande.com

VK-distributeurs

Wij zijn Silver Partners van CEDA, de Catering Equipment Dealers Association, en werken met een groot aantal CEDA-dealers.

Neem voor de aanschaf van Adande® apparaten contact met uw plaatselijke dealer op. Als u op dit moment geen dealer hebt en graag met een van onze aanbevolen distributeurs in verbinding gesteld wilt worden, bel dan onze verkoopafdeling op: **+44 (0) 844 376 0023**

Adande® is er trots op lid te zijn van:





Tevredenheid verzekerd...

Een uitgebreide studie onder onze klanten heeft aangetoond dat:

Meer dan 90% van de klanten tevreden of zeer tevreden, was met hun apparaten En meer dan 90% de apparaten ook aan andere chefs zou aanbevelen

ADANDE® is een handelsmerk dat in de belangrijkste gebieden ter wereld is circuleerd..

Adande® technologie is eigenaar van ontwerprechten, patenten en patentaanvragen in belangrijke gebieden ter wereld, inclusief patenten afgeleid van International Patent Application Nos. PCT/GB00/03521 en PCT/GB2004/003659.

© Applied Design and Engineering Limited. Alle rechten voorbehouden.

Cooler by Design



Adande® koeling.

Statutaire zetel: 45 Pinbush Road | South Lowestoft Industrial Estate | Lowestoft | Suffolk | NR33 7NL | VK
Tel: +44 (0) 844 376 0023 | Fax: +44 (0) 1502 533794 | E-mail: info@adande.com | www.adande.com