Sólis
Italy

**Technology and tradition**

Технологии и традиции

# Содержание


Спиральные тестомесильные машины 04

Тестоделители
Округлители теста 06

Тестораскаточные машины 07

Тестоформовочные машины 08

Электропечи 09

JUNIOR M / JUNIOR B 09
SMALL / SMALL 3T 10
STANDART 11
SIRIO BASE 12
SIRIO 13
INFINITY 14
INFINITY CIRCLE 16
BREAD 8 17
TRAVEL 18

Газовые печи 19

Макароноварки настольные 20

Подогреватели ламповые 21

Стерилизатор 21

Посудомоечные машины 22

# Спиральные тестомесильные машины

## Solis SF / Solis SR







Ассортимент спиральных тестомесильных машин Solis позволяет работать с тестом для пиццы и хлебной продукции весом от 6 до 44 кг (объем дежи 7 - 53 л) с отличной производительностью за короткое время. Эти машины идеально подходят для пиццерий, кондитерских, хлебопекарен. Могут иметь фиксированную головку и дежу (SF), откидную головку и съемную дежу (SR). Модели объемом от 22 л до 53 л могут иметь переменную скорость, благодаря технологии с инвертором (VS). Спираль, решетка, отсекатель и дежа сделаны из нержавеющей стали, отвечающей всем санитарным стандартам. У моделей объемом дежи от 17 л до 53 л в стандартную комплектацию входят колеса, таймер, а панель управления наклонена по отношению к машине, чтобы сделать более удобным доступ к органам управления. У моделей объемом дежи 7, 10 и 15 л есть панель управления с клавишей ВКЛ./ВЫКЛ., эти модели могут быть однофазными. Для оптимального использования наших тестомесильных машин рекомендуется наполнять от 20% до 80% объема дежи. Пропорция ингредиентов должна быть минимум 1/3 для жидкостей (растительное масло и вода) и максимум 2/3 для твердой части (мука, дрожжи и соль).

**SF** - Тестомесильная машина с неподвижной верхней частью и дежой.

**SR** - Тестомесильная машина с откидной верхней частью и выдвижной дежой (10 л с откидной верхней частью и неподвижной дежой).

**M** - Однофазный.

**VS** - Переменная скорость (машины с инвертором). Плавная регулировка скорости перемешивания.

| Модель | Вес теста | Ёмкость дежи | Производи-тельность | Размеры дежи | Мощность | Напряжение | Габариты | Вес нетто |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | кг | л | кг/час | ⌀ х в мм | кВт | В | ш*г*в мм | кг |
| SFM7 | 6 | 7 | 24 | 240x160 | 0,3 | 220 | 250x500x510 | 41 |
| SFM10 | 8 | 10 | 30 | 260x200 | 0,37 | 220 | 270x540x560 | 48 |
| SFM15 | 10 | 15 | 40 | 300x210 | 0,45 | 220 | 320x590x570 | 50 |
| SF17 | 12 | 17 | 48 | 320x210 | 0,75 | 380 | 350x660x630 | 72 |
| SFM17 | 12 | 17 | 48 | 320x210 | 0,9 | 220 | 350x660x630 | 79 |
| SF22 | 18 | 22 | 70 | 360x210 | 0,75 | 380 | 400x690x630 | 75 |
| SF22 VS | 18 | 22 | 70 | 360x210 | 0,75 | 220 | 400x690x630 | 76 |
| SFM22 | 18 | 22 | 70 | 360x210 | 0,9 | 220 | 400x690x630 | 82 |
| SF33 | 25 | 33 | 100 | 400x260 | 1,5 | 380 | 440x830x720 | 104 |
| SF33 VS | 25 | 33 | 100 | 400x260 | 1,5 | 220 | 440x830x720 | 106 |
| SFM33 | 25 | 33 | 100 | 400x260 | 1,3 | 220 | 440x830x720 | 110 |
| SF42 | 38 | 42 | 140 | 450x260 | 1,5 | 380 | 470x850x720 | 107 |
| SF42 VS | 38 | 42 | 140 | 450x260 | 1,5 | 220 | 470x850x720 | 109 |
| SF53 | 44 | 53 | 170 | 500x270 | 1,5 | 380 | 530x860x720 | 110 |
| SF53 VS | 44 | 53 | 170 | 500x270 | 1,5 | 220 | 530x860x720 | 112 |
| SRM10 | 8 | 10 | 30 | 260x200 | 0,37 | 220 | 270x590x570 | 50 |
| SR17 VS | 12 | 17 | 48 | 320x210 | 0,75 | 228 | 370x680x640 | 91 |
| SR22 | 18 | 22 | 70 | 360x210 | 0,75 | 380 | 400x720x640 | 93 |
| SR22 VS | 18 | 22 | 70 | 360x210 | 0,75 | 220 | 420x720x640 | 94 |
| SRM22 | 18 | 22 | 70 | 360x210 | 0,9 | 220 | 420x720x640 | 100 |
| SR33 | 25 | 33 | 100 | 400x260 | 1,5 | 380 | 460x840x730 | 126 |
| SR33 VS | 25 | 33 | 100 | 400x260 | 1,5 | 220 | 460x840x730 | 127 |
| SR42 | 38 | 42 | 140 | 450x260 | 1,5 | 380 | 490x860x730 | 130 |
| SR42 VS | 38 | 42 | 140 | 450x260 | 1,5 | 220 | 490x860x730 | 131 |
| SR53 | 44 | 53 | 170 | 500x270 | 1,5 | 380 | 550x870x730 | 134 |
| SR53 VS | 44 | 53 | 170 | 500x270 | 1,5 | 220 | 550x870x730 | 136 |

# Тестоделители SA 300 / SA 800
# Округлители теста AR 300 / AR 800



Данное оборудование предназначено для автоматического округления порций теста весом, соответственно, до 300 и до 800г. Панель управления гарантирует полную безопасность оператору. Оба агрегата имеются в наличии в виде моделей, работающих только при 220 В однофазного тока. Как тестоделители SA 300 и SA 800, так и округлители теста AR 300 и AR 800 являются простыми в эксплуатации и очистке агрегатами, идеально подходят для применения в минипекарнях или в традиционных пиццериях с высокой производительной способностью. Тестоделители SA 300 и SA 800 могут быть установлены на опору, внутри которой устанавливается округлитель теста.

| Модель | Часовая выработка | Ёмкость чаши | Порция теста | Мощность | Напряжение | Габариты | Вес нетто |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | порций/час | кг | грамм | кВт | В | ш*г*в мм | кг |
| Тестоделитель SA300 | 700 | 30 | 50 - 300 | 0,93 | 220 | 510x830x530 | 74 |
| Тестоделитель SA800 | 200-700 | 30 | 50 - 800 | 0,93 | 220 | 510x830x660 | 84 |
| Округлитель теста AR300 | | | 50 - 300 | 0,37 | 220 | 510x510x750 | 48 |
| Округлитель теста AR800 | | | 50 - 800 | 0,37 | 220 | 500x650x880 | 68 |

# Тестораскаточные машины

## SRM32A / SRM42A / SRM42TA





Тестораскаточные машины серии SRM..., с наклонным верхним узлом валков, спроектированы для приготовления круглых тестовых основ. Шарик из теста, слегка обваленный в муке, вставляется между двумя валками через патрубок верхнего защитного устройства и при помощи балансира поворачивается, прежде чем попасть в нижний узел валков и стать кругом из теста. В этих моделях предусмотрена возможность использования электрической педали, которая может быть поставлена как дополнительная опция, даже если машина уже находится в эксплуатации.

У тестораскаточных машин серии SRM...TA верхний узел валков находится параллельно нижнему для изготовления круглых или прямоугольных тестовых основ. Шарик из теста, слегка обваленный в муке, вставляется вручную между валками через патрубок верхнего защитного устройства и автоматически будет изготовлена тестовая основа, которая в результате ручной доработки обретет прямоугольную форму, идеально подходящую для выпечки на противне. Если на выходе из верхнего узла валков тесто поворачивается на пол-оборота оператором вручную, получается круг из теста. Поэтому речь идет об исключительно многоцелевом и функциональном агрегате, который является таковым также благодаря электрической педали, входящей в комплект стандартной поставки.

**SRM** - Тестораскаточные машины с двумя парами роликов.
**SRM TA** - Тестораскаточные машины с двумя парами параллельных роликов - Оснащены педалью.
Толщина раскатываемого слоя: 1 - 4 мм.

| Модель | Порция теста | Диаметр раскатываемой порции теста | Питание | Мощность | Габариты машины | Вес нетто |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | грамм | мм | напряжение | кВт | ш*г*в мм | кг |
| SRM32A | 80 - 210 | 140 - 310 | 220В 1 фаза | 0,33 | 430x440x670 | 28 |
| SRM42A | 210 - 600 | 260 - 400 | | 0,50 | 540X470X770 | 34 |
| SRM42TA | 210 - 600 | 260 - 400 | | 0,37 | 540X470X670 | 35 |

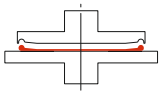
# Shaping 33 / Shaping 45



Тестоформовочные машины Solis Shaping представлены в 4 моделях подходят для формовки кругов из теста для пиццы диаметром от 33 до 45 см. Эти аппараты просты в эксплуатации, даже если используются неспециализированными операторами, имеют стальную структуру и оснащены всеми предохранительными приспособлениями, предусмотренными стандартами ЕС и директивой RoHS. Машины имеют мотор-редуктор, кулачок, таймер остановки и диски. Диски выполнены из алюминия со специальной обработкой.

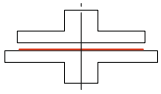
Расстояние между дисками находится в диапазоне от 105 мм для маленьких (Shaping 33) до 115 мм для больших (Shaping 45) моделей. Продолжительность прессования (от 0,1 до 1,5 с) и температура (130°C) варьируют в зависимости от температуры теста (рекомендуется в диапазоне от 6°C до 20°C). Толщина теста легко регулируется, благодаря повороту ручки, расположенной под нижним диском. По отдельному заказу машины могут быть произведены с электропитанием 220 В.

| Модель | Вес заготовки | Диаметр верхних дисков | Диаметр нижних дисков | Температура дисков | Питание | Потребляемая мощность | Габариты машины | Вес нетто |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | кг | см | см | °C | напряжение | кВт | ш*г*в мм | кг |
| Shaping 33 | 130-250 | 33 | 33 | 130-170 | 380 В 3 фазы | 4,75 | 470x590x830 | 96 |
| Shaping 33L | 130-250 | 33 | 33 | | | 4,75 | 470x590x830 | 122 |
| Shaping 45 | 250-500 | 45 | 45 | | | 6,10 | 630x670x890 | 127 |
| Shaping 45L | 250-500 | 45 | 45 | | | 6,10 | 630x670x890 | 127 |



SHAPING 33 / SHAPING 45

Исполнение для пиццы с кромкой.



SHAPING 33L / SHAPING 45L

Исполнение для пиццы без кромки.

# Junior M / Junior B




Junior M




Junior B

Печи Jinior идеально подойдут для выпекания пиццы и других хлебобулочных и кулинарных изделий (полуфабрикатов). Камеры могут быть поставлены друг на друга в количестве до 4 штук, в зависимости от типа печи, без необходимости соединения. Печи имеют конструкцию и камеру из нержавеющей стали, дверцу со стеклом, подсветку камеры, теплоизоляцию, сделанную из мата. Благодаря небольшим размерам камеры печи очень быстро достигают рабочей температуры. Идеально подходят для баров-закусочных, пивных, ресторанов и заведений быстрого питания.

**Junior M** - Однокамерные - Механические - Подсветка камеры - Огнеупорная поверхность только на поде с традиционным нагревом - Дверца со стеклом -Ставятся друг на друга до 4 печей
**Junior B** - Двухкамерные - Механические - Подсветка камеры- Огнеупорная поверхность только на поде с традиционным нагревом - Дверца со стеклом - Ставятся друг на друга до 2 печей

| Модель | Питание | Потребляемая мощность | Размеры камеры | Внешние габариты печи | Вес нетто |
|---|---|---|---|---|---|
| | напряжение | кВт | ш*г*в мм | ш*г*в мм | кг |
| Junior M | 220 В 1 фаза | 2,2 | 350x350x85 | 600x520x290 | 30 |
| Junior B | | 4,4 | 350x350x85 | 600x520x290 | 55 |

количество пицц в камере

Размеры камеры, мм
**350x350**


max 1x30 см


max 1x34 см

# Small / Small 3T



Small



Small 3T

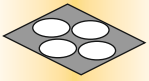
Идеально подойдут для выпекания пиццы и других хлебобулочных и кулинарных изделий (полуфабрикатов). Печи этой серии: механические, двухкамерные, без стеклянной дверцы и внутреннего освещения. Изготавливаются в двух моделях: Small и Small 3T (с тремя термостатами). Это печи со стальной конструкцией и двумя камерами, нагреваемыми тремя армированными ТЭНами. В модели Small 3T есть 3 термостата, регулирующих верхний ТЭН верхней камеры, ТЭН, расположенный посередине печи, который является общим для двух камер, и нижний ТЭН для нижней камеры. Модель Small оснащена одним термостатом, который регулирует температуру ТЭНов в 2-х камерах. Печи Small и Small 3T имеют тщательно выполненную теплоизоляцию с минеральной ватой.

| Модель | Питание | Потребляемая мощность | Размеры камеры | Внешние габариты печи | Вес нетто |
|---|---|---|---|---|---|
| | напряжение | кВт | ш*г*в мм | ш*г*в мм | кг |
| Small | 380 В 3 фазы | 7,5 | 620x500x120 | 920x760x530 | 76 |
| Small 3T | | 7,5 | 620x500x120 | 920x760x530 | 76 |

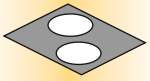
количество пицц в камере

Размеры камеры, мм

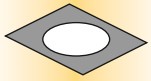
**620x500**



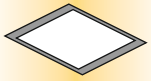
max 4x25 см



max 2x30 см



max 1x45 см



max 1x [60x40] см

# Standart



Печи Standart с огнеупорной поверхностью на поде и стальными ТЭНами, расположенными ступенчато (кроме моделей 4 и 8) на своде, для предотвращения перепадов температур внутри камеры рядом с дверью. Существует 8 моделей этих печей (4 однокамерные и 4 двухкамерные) с разными размерами камеры. Однокамерные печи могут быть поставлены друг на друга в количестве до 2 штук без необходимости соединения с дымоходом. Печи Standart имеют дверцы из нержавеющей стали со стеклом, оснащены механическим термометром, с двумя механическими термовыключателями в каждой камере, подсветкой камеры с хорошей теплоизоляцией и главным выключателем для каждой камеры. Каждая камера является полностью независимой. Изоляция выполнена из минеральной ваты. Модели 6L, 9, 12L и 18 оснащены рукояткой, у всех других моделей ручка открывания расположена на левой стороне двери.

| Модель | Питание | Потребляемая мощность | Размеры камеры | Внешние габариты печи | Вес нетто |
|---|---|---|---|---|---|
| | напряжение | кВт | ш*г*в мм | ш*г*в мм | кг |
| Standart 4 | 380 В 3 фазы | 5,60 | 660x660x150 | 980x930x420 | 76 |
| Standart 6 | | 7,20 | 660x990x150 | 980x1210x420 | 92 |
| Standart 6L | | 8,04 | 990x660x150 | 1310x920x420 | 101 |
| Standart 9 | | 11,40 | 990x990x150 | 1310x1210x420 | 132 |
| Standart 8 | | 11,20 | 660x660x150 | 980x930x750 | 132 |
| Standart 12 | | 14,40 | 660x990x150 | 980x1210x750 | 176 |
| Standart 12L | | 16,08 | 990x660x150 | 1310x920x750 | 196 |
| Standart 18 | | 22,80 | 990x990x150 | 1310x1210x750 | 225 |

количество пицц в камере

| Размеры камеры, мм | | | |
|---|---|---|---|
| 660x660 | max 4x30 см | max 1x45 см | max 1x [60x40] см |
| 660x990 | max 6x30 см | max 2x45 см | max 2x [60x40] см |
| 990x990 | max 9x30 см | max 4x45 см | max 2x [60x40] см |



Sólis Italy

# Sirio Base




Однокамерные и двухкамерные - Механические - Камера из алюминированного металлического листа - Огнеупорные материалы только на пекарной поверхности - Подсветка камеры - Механический термометр.

Печи Sirio Base оснащены огнеупорной поверхностью на поде и стальными ТЭНами. Существует 4 модели печей (2 однокамерные и 2 двухкамерные) с разными размерами камеры. Однокамерные печи могут быть поставлены друг на друга в количестве до 2 штук без необходимости соединения с дымоходом. Печи Sirio Base оснащены передней панелью и дверцами из нержавеющей стали со стеклом, с механическим термометром, с двумя механическими термовыключателями в каждой камере, с подсветкой камеры с хорошей теплоизоляцией. Каждая камера является полностью независимой. Изоляция выполнена из минеральной ваты.

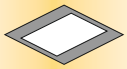
| Модель | Питание | Мощность | Размеры | | Вес нетто |
|---|---|---|---|---|---|
| | напряжение | кВт | Размер камеры ш*г*в мм | Габариты печи ш*г*в мм | кг |
| Sirio Base 4 | 380 В 3 фазы | 5,6 | 700x700x150 | 990x920x380 | 74 |
| Sirio Base 6 | | 7,3 | 700x1050x150 | 990x1270x380 | 97 |
| Sirio Base 8 | | 11,2 | 700x700x150 | 990x920x680 | 149 |
| Sirio Base 12 | | 14,6 | 700x1050x150 | 990x1270x680 | 175 |

количество пицц в камере

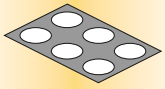
Размеры камеры, мм
**700x700**

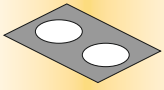

max 4x34 см

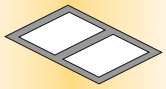

max 1x45 см


max 1x [60x40] см

Размеры камеры, мм
**1050x700**


max 6x34 см


max 2x45 см


max 2x [60x40] см

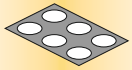
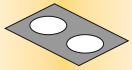
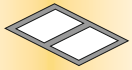
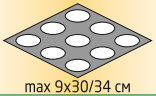
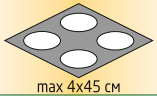
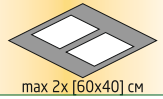
# Sirio



- Однокамерные и двухкамерные печи
- Механические
- Камера из алюминированного металлического листа
- Огнеупорные материалы только на пекарной поверхности
- Подсветка камеры
- Механический термометр
- Главный выключатель

| Модель | Питание | Мощность | Размеры камеры | Внешние габариты печи | Вес нетто |
|---|---|---|---|---|---|
| | напряжение | кВт | ш*г*в мм | ш*г*в мм | кг |
| Sirio 4 | 380 В 3 фазы | 5,6 | 700x700x150 | 990x920x380 | 74 |
| Sirio 4R | | | 670x685x135 | | 96 |
| Sirio 6 | | 7,3 | 700x1050x150 | 990x1270x380 | 97 |
| Sirio 6R | | | 670x1035x135 | | 128 |
| Sirio 6L | | 9,9 | 1050x700x150 | 1340x920x380 | 97 |
| Sirio 6LR | | | 1020x685x135 | | 127 |
| Sirio 9 | | 12,9 | 1050x1050x150 | 1340x1270x380 | 130 |
| Sirio 9R | | | 1020x1035x135 | | 173 |
| Sirio 8 | 380 В 3 фазы | 11,2 | 700x700x150 | 990x920x680 | 149 |
| Sirio 8R | | | 670x685x135 | | 193 |
| Sirio 12 | | 14,6 | 700x1050x150 | 990x1270x680 | 175 |
| Sirio 12R | | | 670x1035x135 | | 237 |
| Sirio 12L | | 19,8 | 1050x700x150 | 1340x920x680 | 177 |
| Sirio 12LR | | | 1020x685x135 | | 237 |
| Sirio 18 | | 25,8 | 1050x1050x150 | 1340x1270x680 | 235 |
| Sirio 18R | | | 102x103,5x13,5 | | 321 |

**R** - Вся камера выполнена из огнеупорного материала

| | количество пицц в камере | | |
|---|---|---|---|
| Размеры камеры, мм **700x700** |  max 4x30/34 см |  max 1x45 см |  max 1x [60x40] см |
| Размеры камеры, мм **1050x700** |  max 6x30/34 см |  max 2x45 см |  max 2x [60x40] см |
| Размеры камеры, мм **1050x1050** |  max 9x30/34 см |  max 4x45 см |  max 2x [60x40] см |

# Infinity



Однокамерные и двухкамерные печи - Механические - Камера из нержавеющей стали - Огнеупорные материалы только на поде с нагревом “ACTIVESTONE®” – Подсветка камеры - Механический термометр – Главный выключатель.

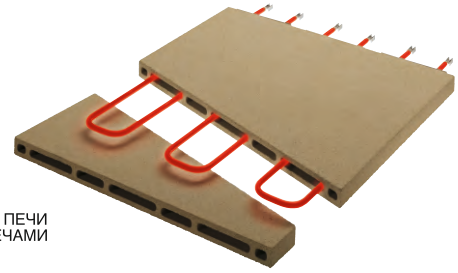


Однокамерные и двухкамерные печи - Цифровые с программированием включения, окончания выпекания и двумя режимами работы - Камера из нержавеющей стали - Огнеупорные материалы только на поде с нагревом “ACTIVESTONE®” – Подсветка камеры - Главный выключатель.

Модельный ряд включает 32 модели: с механическим управлением (традиционная и специальная “S”) и с цифровым управлением (традиционная и специальная “S”), для выпекания от 4 до 18 пицц диаметром 34 см. В механической версии печи регулировка температуры осуществляется при помощи терморегуляторов свода и пода, данные отображаются на механическом термометре. Цифровая версия оснащена электронным контроллером позволяющим программировать включение, окончание выпекания и два режима работы (работу на полную мощность/P2 и работу с перерывами/P1). У обеих версий предусмотрен предохранительный термостат и независимое управление каждой камерой. Передняя панель печей Infinity выполнена из нержавеющей стали; стальная дверь со стеклом, сбалансированная пружиной с регулируемой тягой; ручка для открытия или закрытия выпуска пара. Пекарные камеры выполнены из нержавеющей стали, имеют освещение. Весь модельный ряд печей Infinity имеет под с запатентованной системой нагрева Activestone® и открытые стальные ТЭНы на своде. В специальных печах (S) огнеупорный камень монтируется сверху открытых ТЭНов, на своде для лучшей теплоизоляции и равномерного распределения температуры. ТЭНы свода расположены ступенчато в направлении дверцы, чтобы компенсировать потери тепла, вызванные открытием и закрытием дверцы. Особое внимание уделено теплоизоляции печей Infinity: для обеспечения нормального микроклимата около печи, применена дополнительная теплоизоляция. Под заказ некоторые модели могут быть изготовлены с электропитанием 220В.

ACTIVESTONE

С ACTIVESTONE® ВСЕ ПЕЧИ СТАНОВЯТСЯ СУПЕРПЕЧАМИ





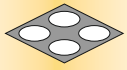
# Электропечи

| Модель | Питание | Мощность | | | Размеры | | Вес нетто |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | напряжение | кВт | кВт | | размер камеры ш*г*в мм | габариты печи ш*г*в мм | кг |
| Infinity M4/MS4 | 380 В 3 фазы | 6,6 | 4,2 | 2,4 | 700x700x150 | 1090x1010x400 | 115 |
| Infinity D4/DS4 | | 6,6 | 4,2 | 2,4 | 700x700x150 | 1090x1010x400 | 115 |
| Infinity M6/MS6 | | 8,9 | 5,4 | 3,5 | 700x1050x150 | 1090x1360x400 | 129 |
| Infinity D6/DS6 | | 8,9 | 5,4 | 3,5 | 700x1050x150 | 1090x1360x400 | 129 |
| Infinity M6L/MS6L | | 9 | 5,4 | 3,6 | 1050x700x150 | 1440x1010x400 | 139 |
| Infinity D6L/DS6L | | 9 | 5,4 | 3,6 | 1050x700x150 | 1440x1010x400 | 139 |
| Infinity M9/MS9 | | 13,3 | 8,1 | 5,2 | 1050x1050x150 | 1440x1360x400 | 159 |
| Infinity D9/DS9 | | 13,3 | 8,1 | 5,2 | 1050x1050x150 | 1440x1360x400 | 159 |
| Infinity M8/MS8 | | 13,2 | 4,2 | 2,4 | 700x700x150 | 1090x1010x720 | 183 |
| Infinity D8/DS8 | | 13,2 | 4,2 | 2,4 | 700x700x150 | 1090x1010x720 | 183 |
| Infinity M12/MS12 | | 17,76 | 5,4 | 3,48 | 700x1050x150 | 1090x1360x720 | 217 |
| Infinity D12/DS12 | | 17,76 | 5,4 | 3,48 | 700x1050x150 | 1090x1360x720 | 217 |
| Infinity M12L/MS12L | | 18 | 5,4 | 3,6 | 1050x700x150 | 1440x1010x720 | 231 |
| Infinity D12L/DS12L | | 18 | 5,4 | 3,6 | 1050x700x150 | 1440x1010x720 | 231 |
| Infinity M18/MS18 | | 26,64 | 8,1 | 5,22 | 1050x1050x150 | 1440x1360x720 | 290 |
| Infinity D18/DS18 | | 26,64 | 8,1 | 5,22 | 1050x1050x150 | 1440x1360x720 | 290 |

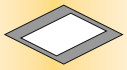
**S** - Огнеупорные материалы на своде с открытыми нагревательными элементами и огнеупорные материалы на поде с системой нагрева “ACTIVESTONE®”

количество пицц в камере

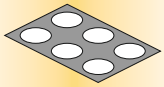
Размеры камеры, мм
**700x700**

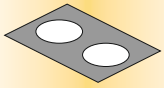

max 4x30/34 см

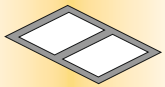

max 1x45 см


max 1x [60x40] см

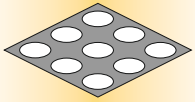
Размеры камеры, мм
**1050x700**

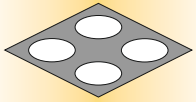

max 6x30/34 см

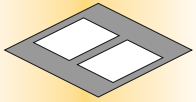

max 2x45 см


max 2x [60x40] см

Размеры камеры, мм
**1050x1050**


max 9x30/34 см


max 4x45 см


max 2x [60x40] см

# Infinity Circle



Печь Infinity Circle создана по новейшим технологиям, сочетает в себе высококачественные итальянские комплектующие, отвечает всем современным стандартам и требованиям безопасности профессионального оборудования. Детали оборудования выполнены из нержавеющей стали и антикоррозийных материалов.

Вращающаяся поверхность диаметром ø 100 см может вместить 7 пицц диаметром ø 30 см, или 6 пицц диаметром ø 34 см, или 3 пиццы диаметром ø 45. Скорость вращения поверхности регулируется электронным блоком управления, а рычажный выключатель останавливает и повторно включает вращающуюся поверхность, если необходимо. На своде имеются открытые нагревательные элементы и огнеупорный камень, а на поде (под вращающейся огнеупорной поверхностью) размещена наша система Activestone®.

Преимущества системы Activestone®:
- быстрота подъема температуры,
- сбалансированные нагрузки,
- энергосбережение,
- капиллярное распределение тепла,
- однородность выпечки,
- упрощенное техобслуживание при замене поврежденного нагревательного элемента,
- возможность работать даже с одним перегоревшим нагревательным элементом.

Передняя панель, дверца и камера печи Infinity Circle выполнены из нержавеющей стали. Выпуск пара открывают и закрывают ручкой. Особое внимание мы уделили изоляции этой печи слоями дополнительной минеральной ваты, чтобы все время поддерживать надлежащую температуру в камере с минимальным рассеиванием тепла, т.е. с высоким энергетическим КПД. Печь Infinity может поставляться с двумя опорами на выбор (разной высоты, в зависимости от предпочтений пользователя) и с вытяжным колпаком.

| Модель | Питание | Потребляемая мощность | Размеры камеры | Внешние габариты печи | Вес нетто |
|---|---|---|---|---|---|
| | напряжение | кВт | ш*г*в мм | ш*г*в мм | кг |
| Infinity Circle M4 | 380 В/3 фазы | 6,6 | 700x700x150 | 1090x1010x430 | 115 |

# Электрическая печь с функцией увлажнения

## Bread 8



Двухкамерная - Механическая - Камера из алюминированного металлического листа - Подсветка камеры - аналоговый термометр - Двойной бойлер для пара - Главный выключатель.

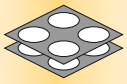
Печь Bread 8 отличается эффективностью и простотой конструкторского решения. Эффективна, потому что обеспечивает равномерность выпечки в любой среде и в любых условиях загрузки. Проста, потому что разработана для приготовления и выпечки пиццы без излишних функций. Двойная камера позволяет одновременно выпекать как хлеб, так и пиццу. Откидная жаростойкая пластина с двумя рабочими положениями: нормальное для удержания тепла внутри камеры или поднятое для упрощения загрузки хлеба большой высоты. Печь Bread 8 выполнена из выкосокачественных компонентов и материалов и гарантирует максимальную безопасность для пищевых продуктов. Надежность, простота, безопасность и гигиена - вот основные характеристики печи Bread 8.

| Модель | Питание | Мощность | Размеры | | Вес нетто |
|---|---|---|---|---|---|
| | напряжение | кВт | размер камеры ш*г*в мм | габариты печи ш*г*в мм | кг |
| Bread 8 | 380 В 3 фаза | 13,2 | 700x660x200 | 1000x970x750 | 145 |

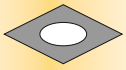
количество пицц в камере

Размеры камеры, мм

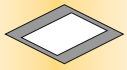
**700x660**



max 4x33 см



max 1x45 см



max 1x [60x40] см

# Travel




Туннельные печи для пиццы Solis TN38/45 и TN38/90 предназначены для непрерывного приготовления и разогрева пиццы, бутербродов, фокаччи, тостов и тд.

Благодаря компактным размерам туннельные печи для пиццы Solis не занимают много места на кухне и позволяют более рационально использовать время Ваших сотрудников.

В ассортименте есть две версии туннельных статических электропечей с разной длиной конвейерной ленты: 45 см (TN38/45) или 90 см (TN38/90). Под стальной конвейерной лентой находится противень для сбора крошек, упрощающий работу по очистке печей. Печи могут ставиться друг на друга, без необходимости соединения с дымоходом, в количестве до двух штук одной и той же модели.

Туннельные печи для пиццы Solis очень просты в эксплуатации. После того, как вы задали рабочую температуру и установили скорость конвейерной ленты, поместите пиццу на транспортирующую ленту и в течение нескольких минут заберите ее на выходе из пекарной камеры. Учитывая ограниченные размеры пекарной камеры, рекомендуемая рабочая температура составляет 320°C. Среднее время выпечки классической итальянской пиццы составляет от 3,5 до 4,5 минут.

Использование конвейерной печи позволяет упростить процесс приготовления — загрузка пиццы в камеру происходит непрерывно, тем самым повышается скорость работы и увеличивается производительность.

Выпекание осуществляется благодаря армированным ТЭНам внутри пекарной камеры, расположенным как на своде, так и на поде. ТЭНы регулируются при помощи двух термостатов.

| Модель | Питание | Потребляемая мощность | Размеры камеры | Внешние габариты печи | Вес нетто |
|---|---|---|---|---|---|
| | напряжение | кВт | ш*г*в мм | ш*г*в мм | кг |
| Travel 38/45 | 380 В 3 фазы | 5,65 | 450x380x75 | 1210x680x360 | 41 |
| Travel 38/90 | | 11,25 | 900x380x75 | 1650x680x360 | 56 |

# Fire



Газовая печь - это печь, которая может заменить дровяную печь и обладает такими преимуществами, как простота в использовании и чистота. Есть 3 модели газовых печей Solis. В зависимости от выбранной модели, печи могут вместить 4, 6 или 9 пицц диаметром 34 см. Печи ставятся друг на друга до двух камер одной и той же модели. Внутри камеры из алюминированного металлического листа особая форма стальных отражателей позволяет направлять тепло к перфорированному своду камеры и, вследствие чего, излучать тепло на пиццу. Отверстия на боковых сторонах и дне камеры гарантируют идеальный приток воздуха. Рекомендуемая рабочая температура составляет 380°C. Под огнеупорным камнем находится разветвленная атмосферная газовая горелка, гарантирующая превосходную равномерность выпечки. Печь сертифицирована и соответствует всем стандартам, действующим в сфере техники безопасности. Может работать на магистральном или сжиженном газе (указывать при заказе). Все модели поставляются с дымоходом и его надставкой.

| Модель | Мощность газовая | Потребление | Расход газа | Размеры | | Вес нетто |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | кВт | калл/ч | природный куб.м/ч | размер камеры ш*г*в мм | габариты печи ш*г*в мм | кг |
| Fire 4 | 14 | 12.037 | 1,21 | 700x700x150 | 1120x1280x470 | 132 |
| Fire 6 | 20 | 17.196 | 2,12 | 700x1050x150 | 1080x1590x470 | 164 |
| Fire 9 | 29 | 24.934 | 2,85 | 1050x1050x150 | 1430x1600x470 | 196 |

количество пицц в камере

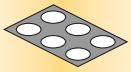
Размеры камеры, мм
**700x700**

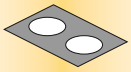

max 4x30/34 см

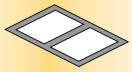

max 1x45 см


max 1x [60x40] см

Размеры камеры, мм
**1050x700**

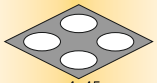

max 6x30/34 см


max 2x45 см


max 2x [60x40] см

Размеры камеры, мм
**1050x1050**


max 9x30/34 см


max 4x45 см


max 2x [60x40] см

# Макароноварки настольные

Электрические настольные макароноварки Solis предназначены для варки не только макаронных изделий, но также риса, кнелей, пельменей и различных овощей.

Макароноварки Solis комплектуются корзинами. Для слива воды предусмотрен сливной вентиль, находящиеся спереди на лицевой панели.

## CC 10



- Материал корпуса: нержавеющая сталь.
- Вместимость: 1 корзина 260*170*160 и 2 корзины 130*170*160 (корзины входят в комплектацию).
- Термостат: от 0 до 110 °C.
- Напряжение: 220В.
- Мощность: 3,2 кВт.
- Габариты: 340*600*300 мм

## CC 11



- Материал корпуса: нержавеющая сталь.
- Вместимость: 1 корзина GN1/3 и 2 корзины GN1/6 (корзины входят в комплектацию).
- Термостат: от 0 до 110 °C.
- Напряжение: 220 В.
- Мощность: 3,2 кВт.
- Габариты: 400*700*340 мм

# Подогреватели ламповые
# Стерилизатор для ножей

## LA 25R / LC 25R / LR 25R / LV 25R




Подвесные ламповые подогреватели Solis имеют ИК-нагрев, механизм регулировки и фиксации по высоте. Предназначены для одновременной демонстрации продукта потенциальному покупателю и поддержания заданной температуры блюд с помощью тепла лампы.

- ИК-нагрев (цоколь E27).
- Механизм регулировки и фиксации по высоте.
- Минимальное расстояние до нагреваемого продукта – 0,3 м.
- Диапазон регулировки по высоте от 0,48 м до 1,55 м.
- Мощность 0,25 кВт.
- Напряжение 220В.
- Лампа ИК нагрева входит в комплектацию.

LA 25R - цвет алюминий, диаметр 225 мм, вес 1,2 кг
LC 25R - цвет хром, диаметр 225 мм, вес 1,4 кг
LR 25R - цвет медь, диаметр 225 мм, вес 1,4 кг
LV 25R - цвет алюминий, диаметр 190 мм, вес 1,0 кг

## Стерилизатор для ножей SC 20B



Ультрафиолетовый стерилизатор для ножей Solis SC 20B предназначен для обеззараживания ножей и других аналогичных кухонных инструментов. Конструкция аппарата дает возможность крепить его к различным вертикальным поверхностям, для этого есть крепление на стену.

- Корпус: нержавеющая сталь.
- Вместимость: 20 ножей.
- Автоматическое отключение работы лампы при открывании двери.
- Дверь с магнитным закрытием.
- Настраиваемый таймер: от 0 мин до 60 мин.
- Габариты: 510*130*670h мм
- Мощность: 0,016 кВт
- Напряжение: 220 В
- Вес нетто: 9 кг

# Стаканомоечные машины

Посудомоечные машины Solis PRO выполнены полностью из нержавеющей стали с отделкой Scotch-Brite. Все внутренние детали ванн, моющие и ополаскивающие рукава, фильтры и опорная рама для корзины легко снимаются, значительно облегчая и ускоряя очистку машин. Для нагрева ванны и бойлера используются закрытые электронагреватели с термостатической защитой.

## PRO 35



- Размер корзины: 350x350 мм
- 1 цикл мойки: 150 секунд
- Производительность: 400 стаканов/час
- Габаритные размеры: 410x490x650 мм
- Емкость моечного бака: 9,5 л
- Емкость бойлера: 3,7 л
- Мощность: 3,2 кВт
- Напряжение: 220 В
- Расход воды за один цикл: 2,2 л
- Дозатор ополаскивающего средства - в комплекте.
- Дозатор моющего средства - дополнительная опция.
- Дренажная помпа (для слива) - дополнительная опция.
- В комплекте: 1 пластиковая корзина для стаканов, 1 металлический держатель на 15 тарелок, 1 пластиковый держатель для столовых приборов.

h25

## PRO 40



- Размер корзины: 400x400 мм
- 1 цикл мойки: 150 секунд
- Производительность: 800 стаканов/час
- Габаритные размеры: 460x540x690 мм
- Емкость моечного бака: 12,5 л
- Емкость бойлера: 3,7 л
- Мощность: 3,2 кВт
- Напряжение: 220 В
- Расход воды за один цикл: 2,2 л
- Дозатор ополаскивающего средства - в комплекте.
- Дозатор моющего средства - дополнительная опция.
- Дренажная помпа (для слива) - дополнительная опция.
- В комплекте: 1 пластиковая корзина для стаканов, 1 металлический держатель на 15 тарелок, 1 пластиковый держатель для столовых приборов.

h29

## PRO 50






- Размер корзины: 500x500 мм
- 2 цикла мойки: 120 секунд и 180 секунд
- Производительность: 360-540 тарелок/час
- Габаритные размеры: 560x600x760 мм
- Емкость моечного бака: 17 л
- Емкость бойлера: 3,7 л
- Мощность: 3,37 кВт
- Напряжение: 220 В
- Расход воды за один цикл: 2,2 л
- Дозатор ополаскивающего средства - в комплекте.
- Дозатор моющего средства - дополнительная опция.
- Дренажная помпа (для слива) - дополнительная опция.
- В комплекте: 1 пластиковая корзина для тарелок, 1 пластиковая корзина для стаканов, 1 пластиковый держатель для столовых приборов.

## PRO 90




- Размер корзины: 500x500 мм
- 2 цикла мойки: 75 секунд и 180 секунд
- Производительность: 400-960 тарелок/час
- Габаритные размеры: 635x735x1460 мм
- Емкость моечного бака: 18 л
- Емкость бойлера: 3,7 л
- Мощность: 6,8 кВт
- Напряжение: 380 В
- Расход воды за один цикл: 2,2 л
- Дозатор ополаскивающего средства - в комплекте.
- Дозатор моющего средства - дополнительная опция.
- Дренажная помпа (для слива) - дополнительная опция.
- В комплекте: 1 пластиковая корзина для тарелок, 1 пластиковая корзина для стаканов, 1 пластиковый держатель для столовых приборов.



Sólis
Italy