

*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, отсекабель 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 выдвигной 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	Производительность	Размеры дежи	Мощность	Напряжение	Габариты	Вес нетто
	кг	л	кг/час	Ø 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 Округлители теста

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

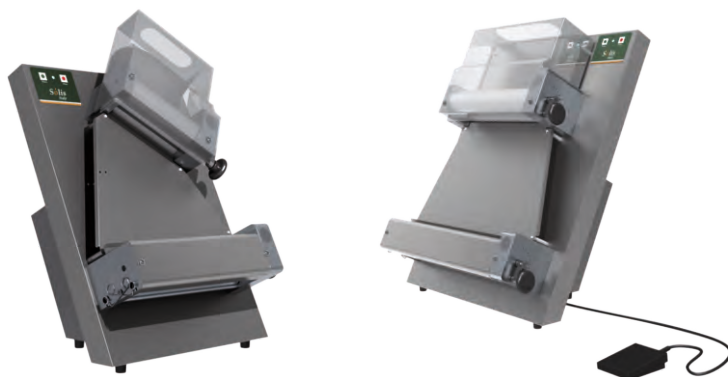


Данное оборудование предназначено для автоматического округления порций теста весом, соответственно, до 300 и до 800г. Панель управления гарантирует полную безопасность оператору. Оба агрегата имеются в наличии в виде моделей, работающих только при 220 В однофазного тока. Как тестоделители SA 300 и SA 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					
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

# Тестоформовочные машины

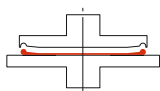
## Shaping 33 / Shaping 45



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.

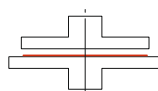
Расстояние между дисками находится в диапазоне от 105 мм для маленьких (Shaping 33) до 115 мм для больших (Shaping 45) моделей. Продолжительность прессования (от 0,1 до 1,5 с) и температура (130°C) варьируют в зависимости от температуры теста (рекомендуется в диапазоне от 6°C до 20°C). Толщина теста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



# Электropечи

## Junior M / Junior B



Junior M



Junior B

Печи Junior 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				
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

**Sólis**  
Italy

# Электропечи

## Small / Small 3Т



Small



Small 3Т

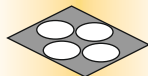
Идеально подойдут для выпекания пиццы и других хлебобулочных и кулинарных изделий (полуфабрикатов). Печи этой серии: механические, двухкамерные, без стеклянной дверцы и внутреннего освещения. Изготавливаются в двух моделях: Small и Small 3Т (с тремя термостатами). Это печи со стальной конструкцией и двумя камерами, нагреваемыми тремя армированными ТЭНами. В модели Small 3Т 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 3Т имеют тщательно выполненную теплоизоляцию с минеральной ватой.

Модель	Питание	Потребляемая мощность	Размеры камеры	Внешние габариты печи	Вес нетто
	напряжение				
Small	380 В 3 фазы	7,5	620x500x120	920x760x530	76
Small 3Т		7,5	620x500x120	920x760x530	76

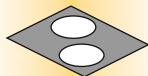
### количество пицц в камере

Размеры камеры, мм

**620x500**



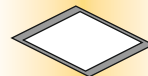
max 4x25 см



max 2x30 см



max 1x45 см



max 1x [60x40] см

# Электropечи

## 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 ручкой, у всех других моделей ручка открывания расположена на левой стороне двери.

Модель	Питание	Потребляемая мощность кВт	Размеры камеры ш*г*в мм	Внешние габариты печи ш*г*в мм	Вес нетто кг
	напряжение				
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



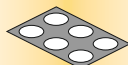
max 1x45 см



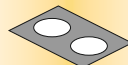
max 1x [60x40] см

Размеры камеры, мм

**660x990**



max 6x30 см



max 2x45 см



max 2x [60x40] см

Размеры камеры, мм

**990x990**



max 9x30 см



max 4x45 см



max 2x [60x40] см

# Электропечи

## Sirio Base



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

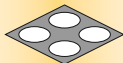
Печи Sirio Base оснащены огнеупорной поверхностью на поде и стальными ТЭНами. Существует 4 модели печей (2 однокамерные и 2 двухкамерные) с разными размерами камеры. Однокамерные печи могут быть поставлены друг на друга в количестве до 2 штук без необходимости соединения с дымоходом. Печи Sirio Base 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	
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

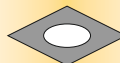
### количество пицц в камере

Размеры камеры, мм

**700x700**



max 4x34 см



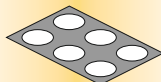
max 1x45 см



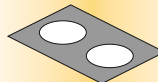
max 1x [60x40] см

Размеры камеры, мм

**1050x700**



max 6x34 см



max 2x45 см



max 2x [60x40] см

# Электропечи

## 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	Внешние	Вес нетто
	напряжение		камеры	габариты печи	
		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
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 <b>700x700</b>	 max 4x30/34 см	 max 1x45 см	 max 1x [60x40] см
Размеры камеры, мм <b>1050x700</b>	 max 6x30/34 см	 max 2x45 см	 max 2x [60x40] см
Размеры камеры, мм <b>1050x1050</b>	 max 9x30/34 см	 max 4x45 см	 max 2x [60x40] см

# Электропечи

## Infinity



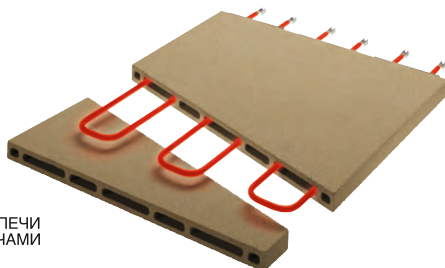
Однокамерные и двухкамерные печи - Механические - Камера из нержавеющей стали - Огнеупорные материалы только на поде с нагревом "ACTIVESTONE"® – Подсветка камеры - Механический термометр – Главный выключатель.



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 ТЭНов на своде. В специальных печах (S) огнеупорный камень монтируется сверху открытых ТЭНов, на своде для лучшей теплоизоляции и равномерного распределения температуры. ТЭНов 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

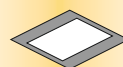
**700x700**



max 4x30/34 см



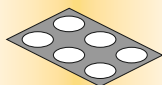
max 1x45 см



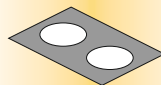
max 1x [60x40] см

Размеры камеры, мм

**1050x700**



max 6x30/34 см



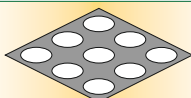
max 2x45 см



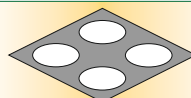
max 2x [60x40] см

Размеры камеры, мм

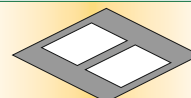
**1050x1050**



max 9x30/34 см



max 4x45 см



max 2x [60x40] см

# Электропечи

## 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  $\varnothing$  100 см может вместить 7 пицц диаметром  $\varnothing$  30 см, или 6 пицц диаметром  $\varnothing$  34 см, или 3 пиццы диаметром  $\varnothing$  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.

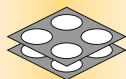
Печь Bread 8 отличается эффективностью и простотой конструкторского решения. Эффективна, потому что обеспечивает равномерность выпечки в любой среде и в любых условиях загрузки. Проста, потому что разработана для приготовления и выпечки пиццы без излишних функций. Двойная камера позволяет одновременно выпекать как хлеб, так и пиццу. Откидная жарозащитная пластина с двумя рабочими положениями: нормальное для удержания тепла внутри камеры или поднятое для упрощения загрузки хлеба большой высоты. Печь Bread 8 выполнена из высококачественных 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	
Bread 8	380 В 3 фаза	13,2	700x660x200	1000x970x750	145

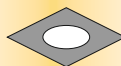
### количество пицц в камере

Размеры камеры, мм

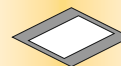
**700x660**



max 4x33 см



max 1x45 см



max 1x [60x40] см

# Электропечи

## Travel



Туннельные печи для пиццы Solis TN38/45 и TN38/90 предназначены для непрерывного приготовления и разогрева пиццы, бутербродов, фоккачи, 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				
Travel 38/45	380 В 3 фазы	5,65	450x380x75	1210x680x360	41
Travel 38/90		11,25	900x380x75	1650x680x360	56

# Газовые печи

## 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 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	
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 <b>700x700</b>			
	max 4x30/34 см	max 1x45 см	max 1x [60x40] см
Размеры камеры, мм <b>1050x700</b>			
	max 6x30/34 см	max 2x45 см	max 2x [60x40] см
Размеры камеры, мм <b>1050x1050</b>			
	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, находящийся спереди на лицевой панели.

### СС 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 °С.
- Напряжение: 220В.
- Мощность: 3,2 кВт.
- Габариты: 340\*600\*300 мм

### СС 11



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

# Подогреватели лампы Стерилизатор для ножей

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



Подвесные лампы 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

**Solis**  
Italy

## 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.



### 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.



# Посудомоечные машины

## 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