



**SOLIDUS**  
EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS



FORNO MICRO-ONDAS

MiWave  
pro

MiWave  
one



SOLIDUS

## Mais agilidade na sua cozinha

Prepara produtos muito mais rápido que os métodos convencionais, sendo resfriados, congelados ou em temperatura ambiente.

Resultados de alta qualidade devido o controle de temperatura, controle de velocidade do ar e um preciso sistema de micro-ondas.



- Painel touch screen simples e intuitivo
- 900 receitas programáveis com até 4 passos cada receita
- Utilização rápida e prática
- Indica qual operação o forno está fazendo por meio de telas inteligentes e coloridas
- Câmara interna em aço inoxidável e de fácil higienização
- Conexão USB: permite atualizar o software do forno e importar / exportar receitas



## PREPARE E FINALIZE

Ideal para descongelar, dourar, gratinar e finalizar salgados, lanches, sobremesas, assar pizzas e esfirras com massa fresca, sanduíches, carnes e peixes.



### Forno MiWave One

Espaço Interno	Potência	Tensão	Temperatura	Peso	Dimensões
120x260x292	3,3kW	220V Mono. / Trif. 380V Trif.	até 280°C	65kg	509x418x622

### Forno MiWave Pro

Espaço Interno	Potência	Tensão	Temperatura	Peso	Dimensões
230x300x348	5,3kW	220V Mono. / Trif. 380V Trif.	até 280°C	70kg	509x418x750

FORNO DE PIZZA

VOLC



# 2 pizzas de até 40cm EM 2 MINUTOS



- Painel com interface simples
- 30 receitas programáveis
- Ideal para frente de loja, design moderno e compacto, podendo empilhar até 2 fornos
- Baixo consumo de energia para utilização contínua no dia a dia
- Estrutura em aço inoxidável
- Motor de 2 velocidades programáveis
- Lastro com pedra refratária
- Isolamento térmico de alto desempenho, reduz a perda de calor interno e não aquece o ambiente



## AGILIDADE E QUALIDADE

Com o sistema de ar impingido e o calor da pedra refratária o processo de assamento da pizza se torna muito mais rápido e eficaz, traz o sabor inigualável do produto assado direto na pedra e a consistência nos resultados mantendo a padronização do produto.



### Forno Volc

Espaço Interno	Potência	Tensão	Temperatura	Peso	Dimensões
2 Pizzas de até 40cm	6,3kW	220V Mono. 220V Trif. 380V trif.	até 400°C	70kg	577x630x814

FORNO COMBINADO

QYROS

QYROS  
TOUCH



# Um forno pequeno para grandes ideias



- Estrutura em aço inoxidável
- Modelo com painel analógico e touch screen
- Modelo touch: 900 receitas programáveis
- Modelo analógico: 50 receitas programáveis
- Tamanho reduzido para caber em qualquer cozinha profissional
- Baixo consumo de energia para utilização contínua no dia a dia
- 3 modos de cozimentos diferentes: ar quente, cozinhar no vapor e vapor combinado
- Sensor de núcleo de 3 pontos
- Higienização semiautomática de 3 níveis
- Um forno com vapor combinado profissional



## COMPACTO E VERSÁTIL

Um forno com vapor combinado profissional e dimensões reduzidas, surpreende com sua enorme variedade de benefícios. Ideal para cafés, empresas de lanches, fast foods, takeaway, serviços de entrega em domicílio e restaurantes. Ideal para usar sua criatividade em um espaço mínimo.



### Forno Qyros | Forno Qyros Touch

Espaço Interno	Potência	Tensão	Temperatura	Peso	Dimensões
4GN's 1/2	2,8kW	220V Mono.	até 250°C	45kg	655x528x680

FORNO COMBINADO

QYROS<sub>6</sub>

QYROS<sub>10</sub>





A melhor  
qualidade de  
cada alimento  
só é possível  
com o melhor  
equipamento



## VERSÁTIL E PRODUTIVO

Diversas possibilidades de preparos em um único forno, os resultados da sua produções são mais ágeis e os alimentos mantém a preservação da cor, sabor e textura. Asse, cozinhe, frite, cozinhe no vapor ou grelhe com operações simples e total controle das funções com poucos toques no painel digital.

- Modelo com painel touch screen
- 900 receitas programáveis
- Modelo com capacidade para 6 ou 10 GN's
- Baixo consumo de energia para utilização contínua no dia a dia
- 3 modos de cozimentos diferentes: ar quente, cozinhar no vapor e vapor combinado
- • Cocção simultânea: cozinhe legumes, arroz e pudim, entre outros, em uma única câmara, sem passar cheiro ou sabor de um alimento para outro
- Higienização semiautomática de 3 níveis



### Forno Qyros 6

Espaço Interno	Potência	Tensão	Temperatura	Peso	Dimensões
6GN's	8,9kW	220V Mono. / Trif. 380V Trif.	até 250°C	125kg	1056x777x761

### Forno Qyros 10

Espaço Interno	Potência	Tensão	Temperatura	Peso	Dimensões
10GN's	14,5kW	220V Mono. / Trif. 380V Trif.	até 250°C	175kg	1056x1057x761



BRASIL

**SOLIDUS equipamentos industriais**  
Rua Professora Ana Isabel Barbosa, 21  
São José dos Campos - SP  
Tel.: 12 3929-4333 / Cel.: 12 98853-0002  
[www.solidusequipamentos.com.br](http://www.solidusequipamentos.com.br)