



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



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.

- 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



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

QYROS₆

QYROS₁₀



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