

# solera

salva

228°

212°

174°

Español / Francés

# SOLARIS, TECNOLOGÍA Y TRADICIÓN

## SOLARIS, TECHNOLOGIE ET TRADITION



El nuevo horno SOLARIS es la respuesta a las necesidades en cuanto a calidad de cocción, robustez y versatilidad del panadero artesano para afrontar con éxito los retos actuales. Un horno orientado a la panadería artesana, grande o pequeña, cuyo objetivo esencial sea entregar a su cliente un producto de excelente calidad.

### **VANGUARDIA.**

La tecnología presente en el horno lo convierte en uno de los más avanzados del mercado

### **TRADICIÓN.**

Máximo respeto por el producto, dotando al pan de una excelente suela y un aspecto inmejorable.

### **ACTUALIDAD.**

Un horno que responde a lo que realmente importa al panadero.

Le nouveau four SOLARIS est la réponse aux besoins en termes de qualité de cuisson, de robustesse et de polyvalence de l'artisan boulanger pour relever avec succès les défis actuels. Ce four est orienté vers la boulangerie artisanale, grande ou petite, dont l'objectif essentiel est de fournir à ses clients un produit d'excellente qualité.

### **AVANT-GARDE**

La technologie présente dans le four en fait l'un des plus avancés du marché

### **LA TRADITION**

Respect maximum du produit, dotant le pain d'une excellente sole et d'un aspect imbattable.

### **ACTUALITÉ**

Un four qui répond vraiment à la demande de l'artisan boulanger.



# SOLARIS, TECNOLOGÍA Y TRADICIÓN

# SOLARIS, TECHNOLOGIE ET TRADITION



## OPTIMIZACIÓN ENERGÉTICA.

Hasta el más mínimo detalle orientado al bajo consumo. Se ha dotado al horno de puertas con cristal bajo emisor Low-e que al reflejar el calor permiten mantenerlo en el interior de la cámara de cocción. La tecnología AISLAMAX permite el aislamiento independiente y óptimo de cada cámara mientras que el sistema POWER MASTER CONTROL reparte la energía entre cámaras según las necesidades del horno según la potencia contratada. Finalmente, el sistema SMART HEATING alterna la activación de las resistencias de suelo y techo minimizando el consumo energético

## L'OPTIMISATION ÉNERGÉTIQUE.

Même le plus petit détail est orienté vers une faible consommation. Le four a été équipé de portes en verre à faible émissivité Low-e qui réfléchissent la chaleur pour la maintenir à l'intérieur de la chambre de cuisson. La technologie AISLAMAX permet une isolation indépendante et optimale de chaque chambre tandis que le système POWER MASTER CONTROL distribue l'énergie entre les chambres en fonction des besoins du four selon la puissance souscrite. Enfin, le système SMART HEATING alterne l'activation des éléments chauffants de la sole et du plafond, minimisant ainsi la consommation d'énergie..



Solera refractaria de espesor 15 mm. para transmitir de manera dulce y homogénea el calor al producto. La acumulación de calor en la piedra permite la transmisión sostenida del calor durante toda la cocción.

*Foyer réfractaire de 15 mm d'épaisseur pour une transmission douce et homogène de la chaleur au produit. L'accumulation de chaleur dans la pierre permet une transmission durable de la chaleur tout au long du processus de cuisson.*

## ROBUSTEZ

El horno SOLARIS es un horno robusto y pesado. Diseñado y construido para durar y ver inalterable el paso del tiempo. Es un horno con una gran capacidad de mantener el calor en su interior y evitar pérdidas al exterior. Esto, junto a una gestión inteligente de la potencia eléctrica necesaria por cámara lo hacen un horno con baja potencia instalada.

## ROBUSTE.

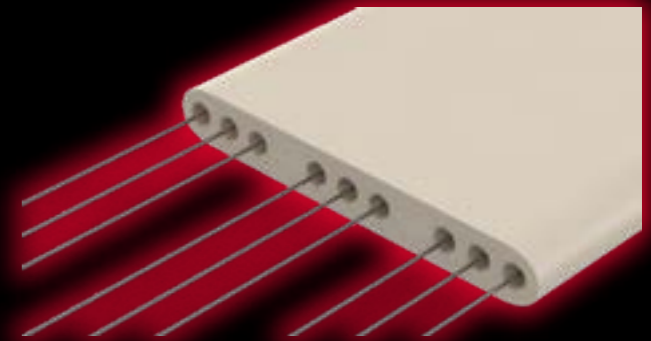
*Le four SOLARIS est un four robuste et lourd. Conçu et construit pour durer et rester inaltérable dans le temps. C'est un four qui a une grande capacité à conserver la chaleur à l'intérieur et à éviter les pertes de chaleur vers l'extérieur. Ceci, associé à une gestion intelligente de la puissance électrique requise par chambre, en fait un four à faible puissance installée.*

## CALIDAD DE COCCION.

Excelente calidad y homogeneidad de cocción gracias al revestimiento especial del interior de las cámaras y a las resistencias cerámicas.

## QUALITÉ DE LA CUISSON

*Excellente qualité et homogénéité de cuisson grâce au revêtement spécial de l'intérieur des chambres et des éléments chauffants en céramique.*



## RESISTENCIAS CERAMICAS.

Resistencias cerámicas eléctricas blindadas de alta calidad distribuidas de manera uniforme por el techo y suelo de cada cámara. Máxima superficie radiante.

## RÉSISTANCES EN CÉRAMIQUE..

*Éléments chauffants en céramique de haute qualité, blindés électriquement, répartis uniformément au plafond et au sol de chaque chambre. Surface radiante maximale.*



## VAPOR DE CALIDAD

Un vaporizador de gran capacidad por cada cámara. Cada vaporizador contiene una gran cantidad de acero que es calentado por una resistencia eléctrica. Al precipitar agua sobre las barras de acero caliente se genera vapor muy abundante y de gran calidad. RESULTADO FINAL: pan con un aspecto inmejorable.

## QUALITÉ VAPEUR.

*Un vaporisateur de grande capacité par chambre. Chaque vaporisateur contient une grande quantité d'acier qui est chauffé par une résistance électrique. La précipitation de l'eau sur les barres d'acier chaudes génère une vapeur très abondante et de haute qualité. RÉSULTAT FINAL : un pain à l'aspect imbattable.*

# PANELES DE MANDO. PANNEAUX DE COMMANDE

## PANEL STC

Una pantalla para cada horno.

*Un écran pour chaque four.*

- Pantalla táctil de 7".
- Control de temperatura de 3 zonas. (Boca · Techo · Suelo)
- 150 programas 10 fases en cada uno.
- Librería de Pictogramas incorporada
- Tiro motorizado
- Calendario arranque temporizado
- Carga de programas por USB
- Conexión SALVA LINK

### MENÚ GESTIÓN ENERGÉTICA

- PARÁMETRO ECO: Paso automático a stand-by
- PARÁMETRO ECU: Mantenimiento temperatura eficiente
- POWER MASTER CONTROL. Gestión eficiente del consumo
- SMART HEATING. Modo proporcional del reparto de calor

- Écran tactile de 7 pouces.
- Contrôle de la température en 3 zones (Bouche - Plafond - Sol).
- 150 programmes de 10 phases chacun.
- Bibliothèque de pictogrammes intégrée
- Tirage motorisé
- Calendrier de mise en route
- Chargement des programmes par USB
- Connexion SALVA LINK

### MENU GESTION DE L'ENERGIE

- PARAMÈTRE ECO : Mise en veille automatique
- PARAMÈTRE ECU : Maintien efficace de la température
- CONTRÔLE DU POWER MASTER. Gestion efficace de la consommation
- SMART HEATING. Mode de distribution proportionnelle de la chaleur



## PANEL STC MULTI

Una única pantalla para el control de todos los hornos.

*Un seul écran pour le contrôle de tous les fours.*



# CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tipo / Type	Dimensiones exteriores (mm) Dimensions extérieures (mm)			Dimensiones interiores (mm) Dimensions intérieures (mm)			Superficie de cocción (m2) Surface de cuisson (m2)	Potencia TOTAL (kW) Puissance TOTALE (kW)
	Ancho Largeur	Fondo Profondeur	Alto Hauteur	Ancho Largeur	Fondo Profondeur	Alto Hauteur		
<b>PUERTA DE 800 mm PORTE DE 800 mm</b>								
SOLARIS 3C/1P 800-1200	1317	1881	2189	800	1200	165	2,89	15,9
SOLARIS 3C/1P 800-1800		2505			1800		4,32	18,8
SOLARIS 4C/1P 800-1200		1881			1200		3,85	22,6
SOLARIS 4C/1P 800-1800		2505	1800		5,76	26,9		
SOLARIS 5C/1P 800-1200		1881	1200		4,82	29,4		
SOLARIS 5C/1P 800-1800		2505	1800		7,2	35,1		
<b>PUERTA DE 2 X 600 mm PORTE DE 2 X 600 mm</b>								
SOLARIS 3C/2P 600-1200	1717	1881	2189	1200	1200	165	4,32	24,9
SOLARIS 4C/2P 600-1200			2504				5,76	35,3
SOLARIS 5C/2P 600-1200			7,2				45,7	
<b>PUERTA DE 1 X 1200 mm PORTE DE 2 X 600 mm</b>								
SOLARIS 3C/1P 1200-1200	1717	1881	2189	1200	1200	165	4,32	24,9
SOLARIS 4C/1P 1200-1200			2504				5,76	35,3
SOLARIS 5C/1P 1200-1200			7,2				45,7	
<b>PUERTA DE 2 X 700 mm PORTE DE 2 X 600 mm</b>								
SOLARIS 3C/2P 700-800	1912	1513	2189	1400	800	165	3,36	17,5
SOLARIS 3C/2P 700-1600		2280			1600		6,71	29,7
SOLARIS 3C/2P 700-2000		2682			2000		8,39	36,8
SOLARIS 4C/2P 700-800		1513			800		4,47	24,7
SOLARIS 4C/2P 700-1600		2280			1600		8,95	42,5
SOLARIS 4C/2P 700-2000		2682	2000		11,18	52,6		
SOLARIS 5C/2P 700-800		1513	800		5,59	32		
SOLARIS 5C/2P 700-1600		2280	1600		11,18	55,3		
SOLARIS 5C/2P 700-2000		2682	2000		13,98	68,5		
<b>PUERTA DE 1 X 1400 mm PORTE DE 2 X 600 mm</b>								
SOLARIS 3C/2P 1400-800	1912	1513	2189	1400	800	165	3,36	17,5
SOLARIS 3C/2P 1400-1600		2280			1600		6,71	29,7
SOLARIS 3C/1P 1400-2000		2682			2000		8,39	36,8
SOLARIS 4C/1P 1400-800		1513			800		4,47	24,7
SOLARIS 4C/1P 1400-1600		2280			1600		8,95	42,5
SOLARIS 4C/1P 1400-2000		2682	2000		11,18	52,6		
SOLARIS 5C/1P 1400-800		1513	800		5,59	32		
SOLARIS 5C/1P 1400-1600		2280	1600		11,18	55,3		
SOLARIS 5C/1P 1400-2000		2682	2000		13,98	68,5		

## ACCESORIOS ACCESOIRES

### CAMPANA EXTRACTORA INTEGRADA HOTTE ASPIRANTE INTÉGRÉE



### CARGADOR INTEGRADO CHARGEUR ELEVATEUR INTÉGRÉ



# salva

---

**SALVA INDUSTRIAL S.L.U.**

GI-636 Km. 6 Polígono 107  
E-20100 Lezo, Guipúzcoa  
SPAIN

Tel: (+34) 943 449300  
e-mail España: [salva@salva.es](mailto:salva@salva.es)  
e-mail Export: [sales@salva.es](mailto:sales@salva.es)  
**[www.salva.es](http://www.salva.es)**

---

