

# Sol Reäl



CATÁLOGO  
**2024**

SOL REAL

**LÍDER EN  
EQUIPAMIENTOS  
GASTRONÓMICOS**

[www.solreal.com](http://www.solreal.com)



#COCINEMOSTODO

**TRAYECTORIA**

Desde 1991 fabricamos, comercializamos y distribuimos equipamiento gastronómico de Rosario para el mundo.

**INNOVACIÓN**

Cada producto es el resultado de la combinación entre diseño e innovación, para brindar a los amantes de la cocina y los profesionales de la industria gastronómica la máxima productividad y eficiencia.

**EXPERIENCIA**

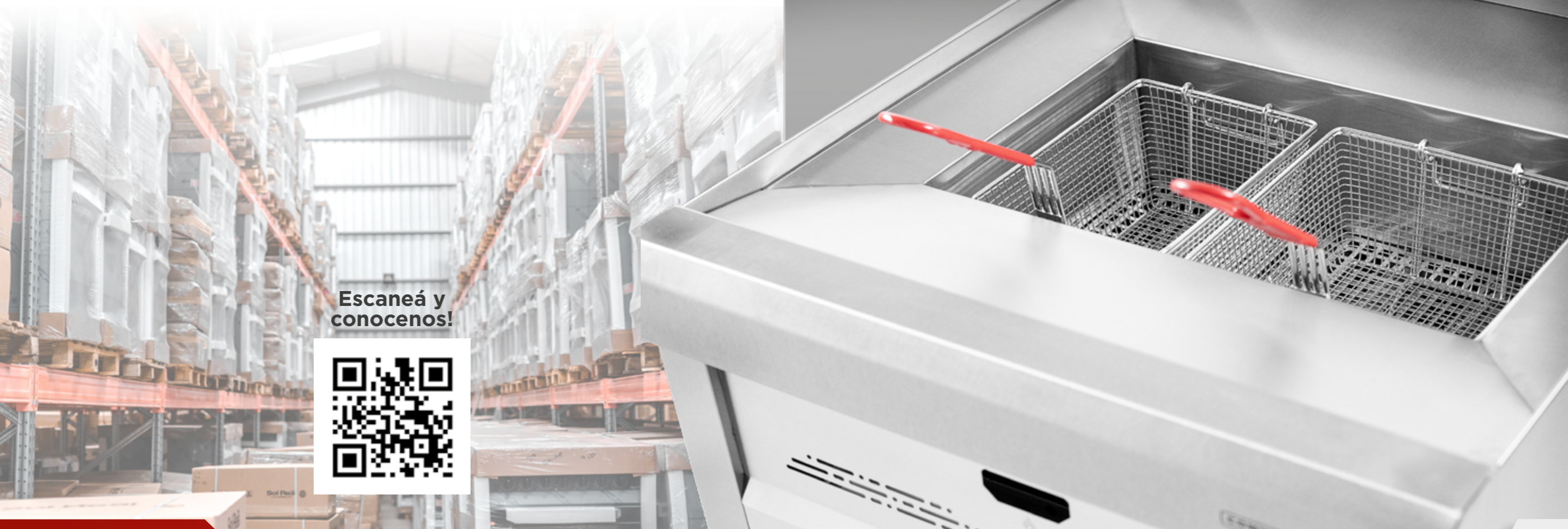
Con un extenso catálogo de productos, ofrecemos una propuesta única en el mercado gastronómico que garantiza el éxito de tu inversión.

Escaneá y conocenos!



Índice

<b>4</b> COCINA PROFESIONAL Linea Profesional	<b>08</b> COCINAS SEMI INDUSTRIALES Linea Mini	<b>12</b> HORNOS PIZZEROS Linea Mini	<b>16</b> ASADOR Linea Mini	<b>17</b> PARRILLAS SIN HUMO Linea Mini
<b>18</b> ANAFES MODULARES Linea Comercial	<b>20</b> COCINAS MODULARES Linea Comercial	<b>22</b> FREIDORAS AUTOMÁTICAS Linea Comercial	<b>24</b> HORNOS PIZZEROS Linea Gastronómica	<b>26</b> GRANDES HORNOS Linea Gastronómica
<b>32</b> HORNOS MÚLTIPLES Linea Gastronómica	<b>35</b> ASADORES CRIOLLOS Linea Gastronómica	<b>38</b> FREIDORAS Linea Gastronómica	<b>42</b> PANCHERAS Linea Gastronómica	<b>44</b> LOMITERAS Linea Gastronómica
<b>48</b> CARLITEROS Linea Gastronómica	<b>50</b> PARRILLAS Linea Gastronómica	<b>52</b> LUNCHONETTES Linea Gastronómica	<b>54</b> ESTACIONES DE TRABAJO Linea Gastronómica	<b>56</b> COCINAS INDUSTRIALES Y MULTIFUNCIÓN Linea Emprendedor
<b>59</b> HORNOS Linea Emprendedor	<b>60</b> FREIDORAS Linea Emprendedor	<b>62</b> CARLITEROS Linea Emprendedor	<b>63</b> ANAFES Linea Emprendedor	



# COCINAS PROFESIONALES

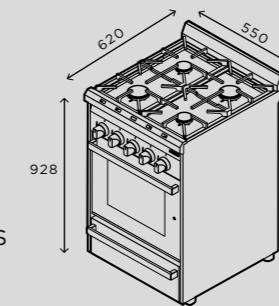
SOL REAL PRESENTA LA LÍNEA DE COCINAS PROFESIONALES MULTI GAS. DISEÑO INNOVADOR, VERSÁTIL, ROBUSTA Y CONFIABLE. ELEGÍ LA OPCIÓN DE TU PREFERENCIA EN 4 Y 5 HORNALLAS, CON PUERTA DE VIDRIO O ACERO, CON PARRILLA SIN HUMO O CON BASE TRADICIONAL: **ESTA ES TU PRÓXIMA COCINA.**



## COCINA PROFESIONAL 516 4 HORNALLAS

CÓD 516MG - 516MGV - 516MGP - 516MGVP

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Aislación térmica con lana mineral.
- Rejas de fundición vitrificadas.
- Puerta de vidrio templado o acero inox (según modelo) e interior enlozado con manija metálica, bisagras embutidas y pirómetro analógico.
- Parrilla inferior deslizable - desmontable, posee bandeja colectora de grasa y manija metálica.
- Interior horno enlozado con piso de tejas refractarias y visor de encendido con fácil acceso.
- Incluye dos rejillas extraíbles de 40 x 40 cm.
- Horno con válvula de seguridad.
- Bandeja anti-derrame fija.
- Peso Neto: 40 kg.
- Kilocalorías/h: 13.300



DIMENSIONES  
GENERALES



**516 MGVP**  
PUERTA DE VIDRIO Y PARRILLA



**516 MG**  
PUERTA DE ACERO



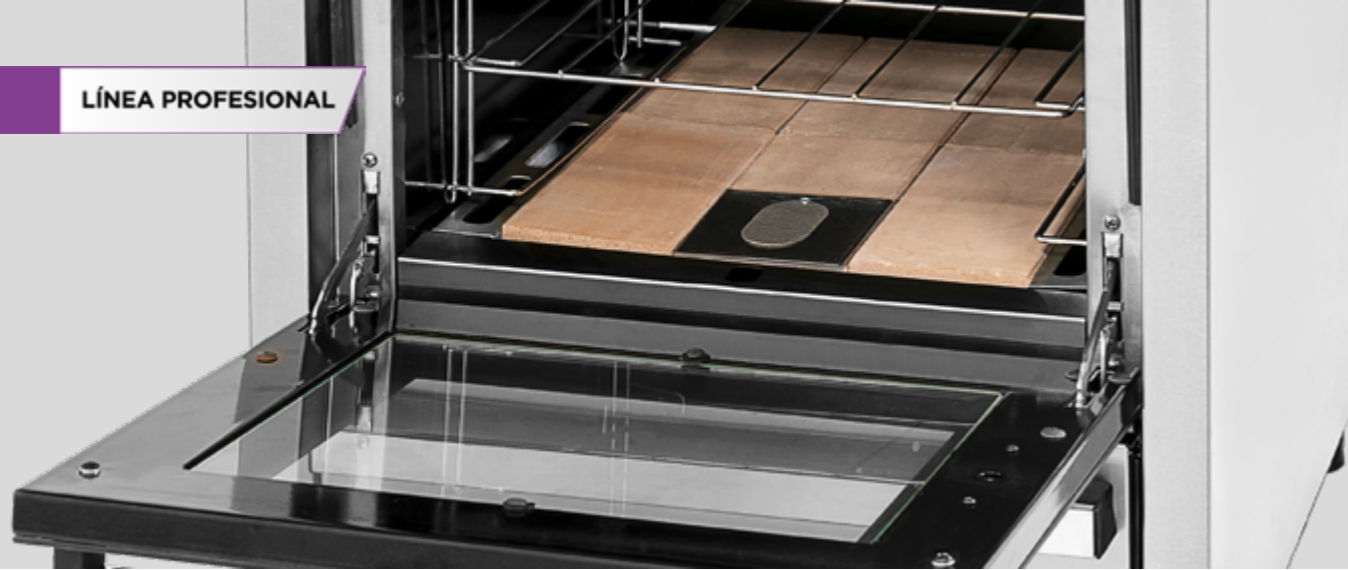
**516 MGP**  
PUERTA DE ACERO Y PARRILLA



**516 MGV**  
PUERTA DE VIDRIO



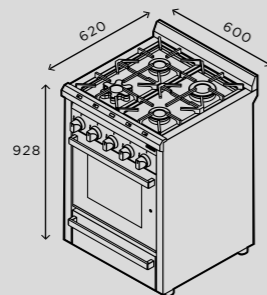
**MULTI GAS:** INCLUYEN KIT DE INYECTORES PARA GAS ENVASADO



### COCINA PROFESIONAL 515 4 HORNALLAS

CÓD 515MG - 515MGV - 515MGP - 515MGVP

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Rejas de fundición vitrificadas.
- Aislación térmica con lana mineral.
- Puerta de vidrio templado o acero inoxidable (según modelo) e interior enlozado con manija metálica, bisagras embutidas y pirómetro analógico.
- Parrilla inferior deslizable - desmontable, posee bandeja colectora de grasa y manija metálica.
- Interior horno enlozado con piso de tejas refractarias y visor de encendido con fácil acceso.
- Incluye dos rejillas extraíbles de 40 x 40 cm.
- Horno con válvula de seguridad.
- Bandeja anti-derrame fija.
- Peso Neto: 40 kg.
- **Kilocalorías/h: 13.300**



DIMENSIONES  
GENERALES



**515 MGVP**  
PUERTA DE VIDRIO Y PARRILLA



HORNO  
**COCCIÓN  
SIMULTÁNEA**  
PARRILLA SIN HUMO

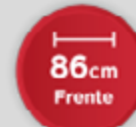
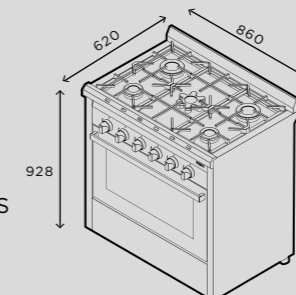


INCLUYE  
**MECHERO  
ESTRELLA**

### COCINA PROFESIONAL 537 5 HORNALLAS

CÓD 537MG - 537MGV

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Aislación térmica con lana mineral.
- Rejas de fundición vitrificadas.
- Puerta de vidrio templado o acero inox (según modelo) e interior enlozado con manija metálica, bisagras embutidas y pirómetro analógico.
- Interior horno enlozado con piso de tejas refractarias y visor de encendido con fácil acceso.
- Incluye dos rejillas extraíbles de 64 x 40 cm.
- Horno con válvula de seguridad.
- Peso Neto: 60 kg.
- **Kilocalorías/h: 19.800**



DIMENSIONES  
GENERALES



**537 MG**  
PUERTA DE ACERO



INCLUYE  
**MECHERO  
ESTRELLA  
CENTRAL**

**515 MG**  
PUERTA DE ACERO



**515 MGP**  
PUERTA DE ACERO Y PARRILLA



**515 MGV**  
PUERTA DE VIDRIO



**537 MGV**  
PUERTA DE VIDRIO

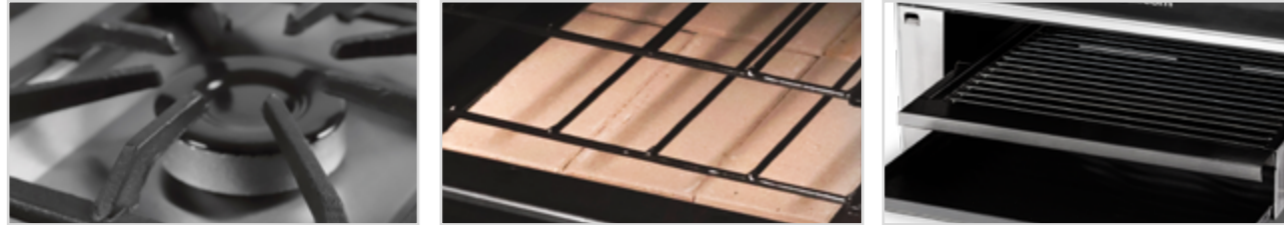


**MULTI GAS: INCLUYEN KIT DE INYECTORES PARA GAS ENVASADO**

**MULTI GAS: INCLUYEN KIT DE INYECTORES PARA GAS ENVASADO**

# COCINAS SEMI INDUSTRIALES

SOL REAL PRESENTA LA NUEVA LÍNEA DE COCINAS MINI SEMI INDUSTRIALES. AHORA USTED PODRÁ COCINAR ASADOS, VEGETALES Y TODO TIPO DE ALIMENTOS EN ESPACIOS INTERIORES Y CON UN MÍNIMO CONSUMO DE GAS, ADEMÁS DE DISFRUTAR DE UNA COCINA CON DISEÑO EXCLUSIVO.



INTERIOR DE HORNO ENLOZADO

INCLUYE 3 REJILLAS EXTRAIBLES DE 43 x 44 cm.

PISO DE TEJUELAS REFRACTARIAS

575  
PUERTA DE ACERO

**NUEVO LANZAMIENTO**

575 P  
PUERTA DE ACERO Y PARRILLA

**NUEVO LANZAMIENTO**

575 V  
PUERTA DE VIDRIO

**NUEVO LANZAMIENTO**

575 VP  
PUERTA DE VIDRIO Y PARRILLA

**NUEVO LANZAMIENTO**



57,5 cm  
FRENTE



57,5 cm  
FRENTE

ÚNICA CON PARRILLA SIN HUMO

HORNO COCCIÓN SIMULTÁNEA PARRILLA

50% AHORRO DE GAS



57,5 cm  
FRENTE



57,5 cm  
FRENTE

ÚNICA CON PARRILLA SIN HUMO

HORNO COCCIÓN SIMULTÁNEA PARRILLA

50% AHORRO DE GAS

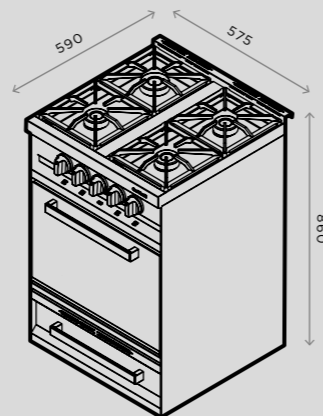
## COCINA MINI 4 HORNALLAS

CÓD 575 - 575P  
PUERTA DE ACERO

- Gabinete totalmente construido de acero inoxidable esmerilado.
- Mecheros de aluminio fundido.
- Interior de horno completamente enlozado, con piso de tejas refractarias.
- Puerta de acero inoxidable con manija metálica, bisagras embutidas y pirómetro analógico.
- Parrilla inferior enlozada, deslizable y desmontable con bandeja recolectora de grasa (según modelo).
- Aislación de lana mineral.
- Válvula de seguridad en el horno.
- Rejas de fundición.

- Kilocalorías/h: 14.400

DIMENSIONES GENERALES



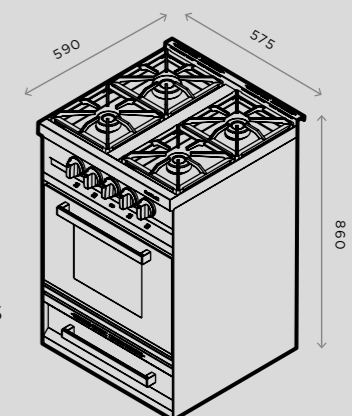
## COCINA MINI 4 HORNALLAS

CÓD 575V - 575VP  
PUERTA DE VIDRIO

- Gabinete totalmente construido de acero inoxidable.
- Mecheros de aluminio fundido.
- Interior de horno completamente enlozado, con piso de tejas refractarias.
- Puerta de vidrio templado con manija metálica bisagras embutidas y pirómetro analógico.
- Parrilla inferior enlozada, deslizable y desmontable con bandeja recolectora de grasa (según modelo).
- Aislación de lana mineral.
- Válvula de seguridad en el horno.
- Rejas de fundición.

- Kilocalorías/h: 14.400

DIMENSIONES GENERALES



MINI 6 HORNALLAS



INTERIOR DE HORNO ENLOZADO



INCLUYE 3 REJILLAS EXTRAIBLES



PISO DE TEJUELAS REFRACTARIAS



81,5cm  
FRENTE



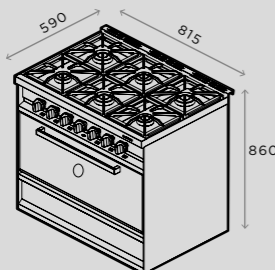
81,5cm  
FRENTE

**COCINA MINI 6 HORNALLAS**

**CÓD 517**  
PUERTA DE ACERO

- Gabinete totalmente construido de acero inoxidable.
- Mecheros de aluminio fundido.
- Interior de horno completamente enlozado, con piso de ladrillos refractarios y rejillas extraibles de 66 x 44 cm.
- Puerta de acero inoxidable con manija metálica, bisagras embutidas y pirómetro analógico.
- Aislación de lana mineral.
- Válvula de seguridad en el horno.
- Rejas de fundición.
- Peso Neto: 55 Kg.
- **Kilocalorías/h: 22.400**

DIMENSIONES GENERALES

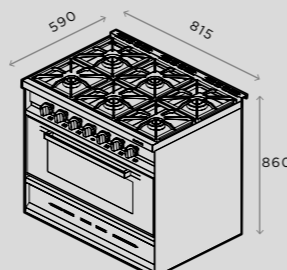


**COCINA MINI 6 HORNALLAS**

**CÓD 517V**  
PUERTA DE VIDRIO

- Gabinete totalmente construido de acero inoxidable.
- Mecheros de aluminio fundido.
- Interior de horno completamente enlozado, con piso de ladrillos refractarios y rejillas extraibles de 66 x 44 cm.
- Puerta de vidrio templado con manija metálica, bisagras embutidas y pirómetro analógico.
- Aislación de lana mineral.
- Válvula de seguridad en el horno.
- Rejas de fundición.
- Peso Neto: 55 Kg.
- **Kilocalorías/h: 22.400**

DIMENSIONES GENERALES



HORNO **COCCIÓN SIMULTÁNEA** / **PARRILLA SIN HUMO**



81,5cm  
FRENTE



**ÚNICA**  
CON PARRILLA  
**SIN HUMO**

↑↑ HORNO  
**COCCIÓN**  
**SIMULTÁNEA**  
PARRILLA ↓↓

**50%**  
**AHORRO**  
DE GAS

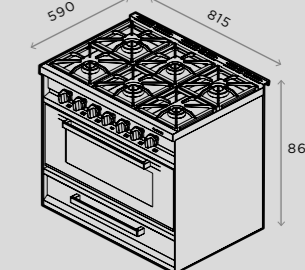


**COCINA MINI 6 HORNALLAS**

**CÓD 517VP**  
PUERTA DE VIDRIO Y PARRILLA

- Gabinete totalmente construido de acero inoxidable.
- Mecheros de aluminio fundido.
- Parrilla inferior enlozada, deslizable y desmontable con bandeja recolectora de grasa.
- Interior de horno completamente enlozado, con piso de ladrillos refractarios y rejillas extraibles de 66 x 44 cm.
- Puerta de vidrio templado con manija metálica, bisagras embutidas y pirómetro analógico.
- Aislación térmica con lana mineral.
- Válvula de seguridad en el horno.
- Rejas de fundición.
- Peso Neto: 65 Kg.
- **Kilocalorías/h: 22.400**

DIMENSIONES GENERALES



# HORNOS PIZZEROS

CON PARRILLA SIN HUMO



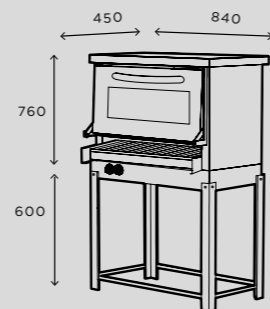
**50% DE AHORRO DE GAS:**  
MECHERO ÚNICO PARA  
HORNO Y PARRILLA

## HORNO 6 PIZZAS

**CÓD 667V**

CON PARRILLA SIN HUMO Y PUERTA DE VIDRIO

- Parrilla inferior deslizante y desmontable, con bandeja colectora de grasa.
- Puerta desmontable de vidrio templado con manija metálica, bisagras irrompibles y pirómetro analógico.
- Gabinete 100% acero inoxidable esmerilado.
- Cámara de cocción enlozada con piso de tejas refractarias.
- Mechero de 6 velas - 2 robinetes.
- Aislación térmica con lana mineral.
- 3 rejillas extraíbles de 70 x 37 cm.
- Patas soportes atornillables.
- Horno con válvula de seguridad.
- Peso Neto: 54,2 Kg
- **Kilocalorías/h 6.600**



DIMENSIONES  
GENERALES



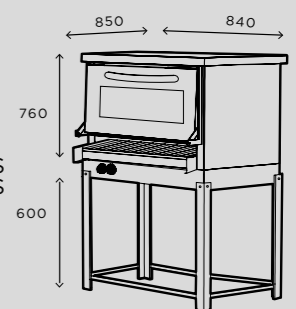
HACÉ TU ASADO **SIN HUMO**

## HORNO 12 PIZZAS

**CÓD 668V**

CON PARRILLA SIN HUMO Y PUERTA DE VIDRIO

- Parrilla inferior deslizante y desmontable, con bandeja colectora de grasa.
- Puerta desmontable de vidrio templado con manija metálica, bisagras irrompibles y pirómetro analógico.
- Gabinete 100% acero inoxidable esmerilado.
- Cámara de cocción enlozada con piso de tejas refractarias.
- Mechero de 6 velas - 2 robinetes.
- Aislación térmica con lana mineral.
- 3 rejillas extraíbles de 70 x 71 cm.
- Patas soportes atornillables.
- Horno con válvula de seguridad.
- Peso Neto: 73,5 Kg
- **Kilocalorías/h 11.400**



DIMENSIONES  
GENERALES



HACÉ TU ASADO **SIN HUMO**

# HORNOS PIZZEROS

CON GRATINADOR



**50% DE AHORRO DE GAS:**  
MECHERO ÚNICO PARA  
HORNO Y GRATINADOR



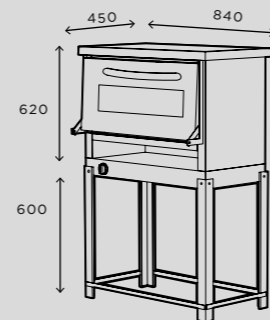
## HORNO 6 PIZZAS

**CÓD 067V**

PUERTA DE VIDRIO

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Interior de horno enlozado.
- Piso de tejas refractarias, conserva e irradia el calor.
- Calienta platos gratinador, de gran utilidad, aprovechando el calor del horno.
- Puerta desmontable de vidrio templado.
- Aislación térmica con lana mineral.
- Pirómetro indicador de temperatura.
- Incluye 3 rejillas-estante de 70 x 37 cm.
- Mechero de 4 velas - 1 robinete.
- Patas soportes atornillables.
- Peso Neto: 41,8 Kg.
- **Kilocalorías/h 4.400**

DIMENSIONES  
GENERALES



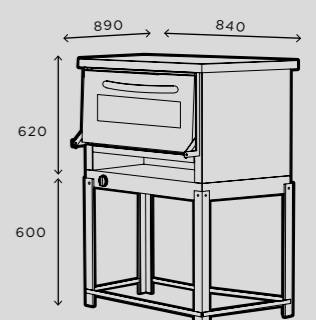
## HORNO 12 PIZZAS

**CÓD 068V**

PUERTA DE VIDRIO

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Cámara de cocción enlozada de gran durabilidad.
- Piso de tejas refractarias, conserva e irradia el calor.
- Calienta platos gratinador, de gran utilidad, aprovechando el calor del horno.
- Puerta desmontable de vidrio templado con manija metálica, bisagras irrompibles y pirómetro analógico.
- Aislación térmica con lana mineral.
- Incluye 3 rejillas-estante de 70 x 70 cm.
- Mechero de 4 velas - 1 Robinete
- Patas soportes atornillables.
- Peso neto: 61,3 Kg.
- **Kilocalorías/h 7.600**

DIMENSIONES  
GENERALES





# PARRILLAS SIN HUMO

IDEAL PARA INTERIORES



# ASADOR CRIOLLO

IDEAL PARA INTERIORES

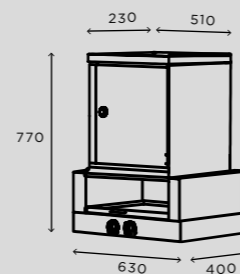


## ASADOR CRIOLLO MINI CÓD ACM SISTEMA DE COCCIÓN LATERAL

CAPACIDAD  
**5 kg**  
ASADO Y  
CARNES  
VARIAS

- Puerta simple de acceso frontal de vidrio templado fondo de acero inoxidable.
- Gabinete de acero inoxidable esmerilado con techo desmontable.
- Cocción sin humo - ideal interiores.
- Incluye rejilla porta asado con accesorios.
- Bandeja recolectora de grasa.
- Doble mechero lateral con comandos independientes y válvula de seguridad.
- Modelo de mesa, sin pata soporte.
- Peso Neto: 18 Kg.
- **1.200 Kilocalorías/h.**

DIMENSIONES  
GENERALES



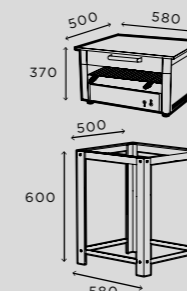
## PARRILLA ELÉCTRICA 220V - SIN HUMO

CAPACIDAD  
**5 kg**  
ASADO Y  
CARNES  
VARIAS

### CÓD 198 SISTEMA DE COCCIÓN SUPERIOR

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Tapa superior abatible.
- Mango de madera.
- Cocción sin humo, ideal interiores.
- Accesorios incluidos:
  - Base soporte reforzada desarmable.
  - Parrilla interna con doble mango.
  - Bandeja recolectora de grasa.
- Peso Neto: 18 Kg.
- **Consumo: 2.400 W**

DIMENSIONES  
GENERALES



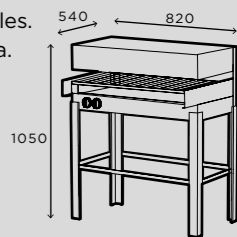
## PARRILLA MEDIANA SIN HUMO

CAPACIDAD  
**7 kg**  
ASADO Y  
CARNES  
VARIAS

### CÓD 047S BAJO CONSUMO - GRAN CAPACIDAD. SISTEMA DE COCCIÓN SUPERIOR

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Parrilla inferior deslizante y desmontable, con bandeja colectora de grasa.
- Cocción sin humo, ideal interiores.
- 2 robinetes.
- Doble mechero con comandos independientes y válvula de seguridad.
- Accesorios incluidos:
  - Base soporte reforzada desarmable.
  - Parrillas internas desmontables.
  - Bandeja recolectora de grasa.
- Peso Neto: 31,25 kg.
- **Kilocalorías/h: 6.600**

DIMENSIONES  
GENERALES



TODOS LOS MODELOS DE PARRILLAS INCLUYEN BASE SOPORTE

# ANAFES MODULARES

100% ACERO INOXIDABLE ESMERILADO



**NUEVO LANZAMIENTO**



MECHERO ESTRELLA

## ANAFE 2 HORNALLAS

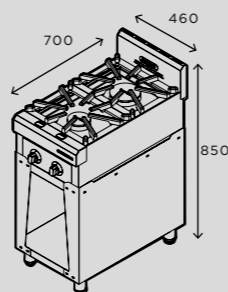
**CÓD 730**

ACERO INOXIDABLE

- Posee laterales, refuerzos superiores y estante inferior.
- Bandeja antiderrame desmontable.
- Rejas de fundición enlozadas.
- Respaldo desmontable.
- Patas regulables.

- **Kilocalorías/h 12.000**

DIMENSIONES GENERALES



**NUEVO LANZAMIENTO**



MECHERO ESTRELLA

## ANAFE 4 HORNALLAS

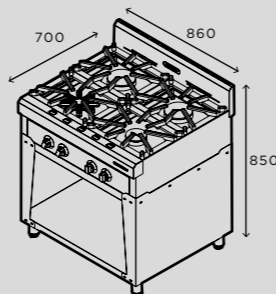
**CÓD 731**

ACERO INOXIDABLE

- Posee laterales, refuerzos superiores y estante inferior.
- Bandeja antiderrame desmontable.
- Rejas de fundición enlozadas.
- Respaldo desmontable.
- Patas regulables.

- **Kilocalorías/h 23.800**

DIMENSIONES GENERALES



**NUEVO LANZAMIENTO**



MECHERO ESTRELLA

## ANAFE 6 HORNALLAS

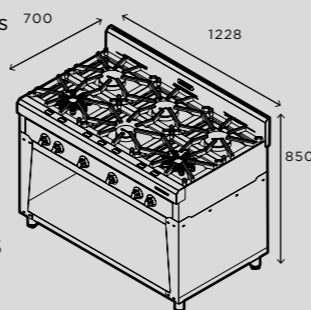
**CÓD 732**

ACERO INOXIDABLE

- Posee laterales, refuerzos superiores y estante inferior.
- Bandeja antiderrame desmontable.
- Rejas de fundición enlozadas.
- Respaldo desmontable.
- Patas regulables.

- **Kilocalorías/h 36.000**

DIMENSIONES GENERALES



LÍNEA COMERCIAL



CATÁLOGO 2024



# COCINAS MODULARES

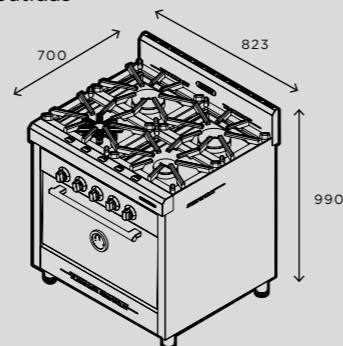
NUEVO LANZAMIENTO



## COCINA 4 HORNALLAS

CÓD 716  
ACERO INOXIDABLE

- Gabinete 100% acero inoxidable esmerilado.
- Aislación térmica con lana mineral.
- Interior horno enlozado con piso de tejas refractarias.
- Incluye dos rejillas extraíbles de 65 x 60 cm.
- Horno con válvula de seguridad.
- Rejas de fundición enlozadas.
- Bandejas antiderrame desmontables.
- Puerta de acero inoxidable e interior enlozado.
- Patas regulables.
- Manija cromada, bisagras embutidas y pirómetro analógico.
- **Kilocalorías/h: 31.000**



DIMENSIONES GENERALES



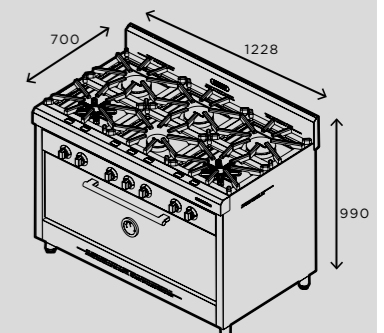
NUEVO LANZAMIENTO



## COCINA 6 HORNALLAS

CÓD 717  
ACERO INOXIDABLE

- Gabinete 100% acero inoxidable esmerilado.
- Aislación térmica con lana mineral.
- Interior horno enlozado con piso de tejas refractarias.
- Incluye dos rejillas extraíbles de 104,5 x 60 cm.
- Horno con válvula de seguridad.
- Rejas de fundición enlozadas.
- Bandejas antiderrame desmontables.
- Puerta de acero inoxidable e interior enlozado.
- Patas regulables.
- Manija cromada, bisagras embutidas y pirómetro analógico.
- **Kilocalorías/h: 46.000**



DIMENSIONES GENERALES



# FREIDORAS AUTOMÁTICAS

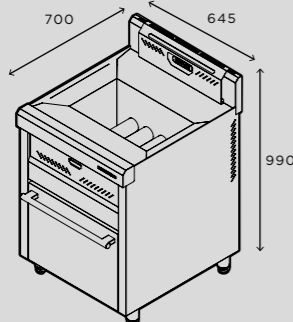
# PRÓXIMOS LANZAMIENTOS



## FREIDORA 33 Lts

**CÓD 745**  
ACERO INOXIDABLE

- Gabinete 100% de acero inoxidable esmerilado.
- Desagote con llave esférica de bronce
- Llave de paso de gas interior
- Válvula de seguridad
- 2 Canastos de acero inoxidable: (1 de 24 x 24 x 12 cm. + 1 de 24 x 18 x 12 cm.)
- Incluye base soporte reforzada desarmable.
- Puerta inferior desmontable
- Tacho de acero inoxidable
- 4 Tubos quemadores
- 16 Inyectores + Piloto
- Peso Neto: 27 kg.
- **Kilocalorías/h 23.400**



DIMENSIONES GENERALES

## FREIDORA 42 Lts

**CÓD 757**  
ACERO INOXIDABLE

- Gabinete 100% de acero inoxidable esmerilado.
- Desagote con llave esférica de bronce
- 24 Inyectores + Piloto. Con control automático de temperatura.
- Llave de paso de gas interior.
- Válvula de seguridad
- 3 Canastos de acero inoxidable de 24 x 18 x 12 cm.
- Puerta inferior desmontable
- Tacho de acero inoxidable
- 6 Tubos quemadores
- Peso Neto: 32,4 kg.
- **Kilocalorías/h 23.400**

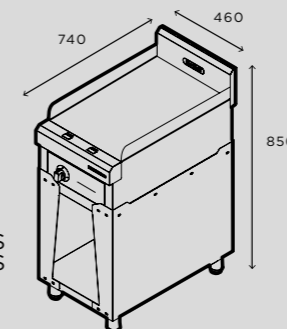


DIMENSIONES GENERALES

## LOMITERA CHICA

**CÓD 775**  
ACERO INOXIDABLE

PROXIMAMENTE

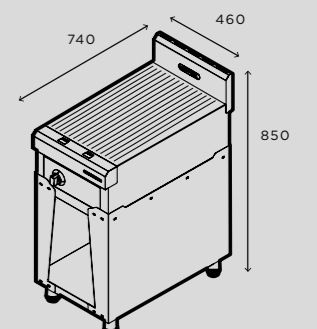


DIMENSIONES GENERALES

## PARRILLA CHICA

**CÓD 748**  
ACERO INOXIDABLE

PROXIMAMENTE



DIMENSIONES GENERALES

# HORNOS PIZZEROS

HORNOS 6 Y 12 PIZZAS

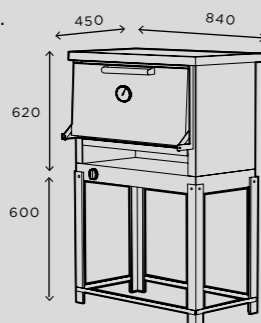


## HORNO 6 PIZZAS

CÓD 067

PUERTA DE ACERO

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Interior de horno enlozado.
- Piso de tejas refractarias, conserva e irradia el calor.
- Calienta platos gratinador, de gran utilidad, aprovechando el calor del horno.
- Puerta desmontable de acero.
- Aislación térmica con lana mineral.
- Pirómetro indicador de temperatura.
- Incluye 3 rejillas-estante de 70 x 37 cm.
- Mechero de 4 velas - 1 robinete.
- Patas soportes atornillables.
- Peso Neto: 40,2 Kg.
- **Kilocalorías/h 4.400**



DIMENSIONES GENERALES

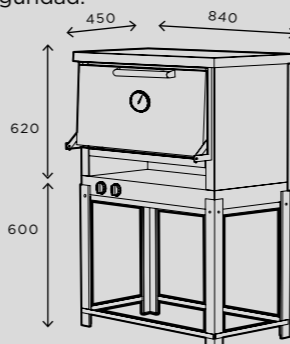
## HORNO 6 PIZZAS FULL PASTELERO

CÓD 367

PUERTA DE ACERO

- Puerta desmontable de acero inoxidable con manija de madera, bisagras irrompibles y pirómetro analógico.
- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Techo, piso, laterales y fondo revestidos de tejas refractarias.
- Mechero de 5 velas - 2 Robinetes.
- Aislación térmica con lana mineral.
- 3 rejillas internas extraíbles de 70 x 37 cm.
- Horno con válvula de seguridad.
- Peso Neto 65,5 Kg.
- **Kilocalorías/h 5.500**

**FULL PASTELERO**  
TECHO, PISO, LATERALES Y FONDO REVESTIDOS DE TEJUELAS REFRACTARIAS



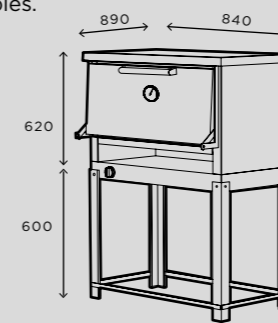
DIMENSIONES GENERALES

## HORNO 12 PIZZAS

CÓD 068

PUERTA DE ACERO

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Cámara de cocción enlozada de gran durabilidad.
- Piso de tejas refractarias, conserva e irradia el calor.
- Calienta platos gratinador, de gran utilidad, aprovechando el calor del horno.
- Puerta desmontable de acero con manija de madera, bisagras irrompibles y pirómetro analógico.
- Aislación térmica con lana mineral.
- Incluye 3 rejillas-estante de 70 x 70 cm.
- Mechero de 4 velas - 1 Robinete
- Patas soportes atornillables.
- Peso Neto: 59,7 Kg.
- **Kilocalorías/h 7.600**



DIMENSIONES GENERALES

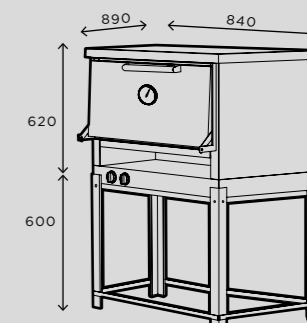
## HORNO 12 PIZZAS FULL PASTELERO

CÓD 368

PUERTA DE ACERO

- Puerta desmontable de acero inoxidable con manija de madera, bisagras irrompibles y pirómetro analógico.
- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Techo, piso, laterales y fondo revestidos de tejas refractarias.
- Mechero de 5 velas - 2 Robinetes.
- Aislación térmica con lana mineral.
- 3 rejillas internas extraíbles de 70 X 71 cm.
- Horno con válvula de seguridad.
- Base soporte reforzada desarmable.
- Peso Neto 96,3 Kg.
- **Kilocalorías/h 9.500**

**FULL PASTELERO**  
TECHO, PISO, LATERALES Y FONDO REVESTIDOS DE TEJUELAS REFRACTARIAS



DIMENSIONES GENERALES

✓ INCLUYE CALIENTA PLATOS GRATINADOR - ÚNICO EN EL MERCADO

✓ INCLUYE CALIENTA PLATOS GRATINADOR - ÚNICO EN EL MERCADO

# GRANDES HORNOS



**Horno de alta temperatura para cocción directa sobre piso de baldosas refractarias**

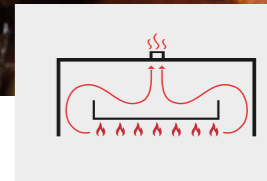


**PERMITE COCINAR TODO TIPO DE ALIMENTOS**  
EMPANADAS, POLLOS, PATAS DE TERNERA, LASAGNA, ETC.

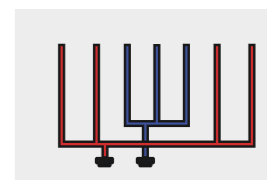
**AMPLIA CÁMARA DE COCCIÓN**  
INCLUYE TRES REJILLAS EXTRAIBLES DE 106 x 72 cm. ES EL HORNO IDEAL PARA DELIVERIES DE PIZZAS, ROTISERÍAS Y CASAS DE COMIDA.



**DE REGALO!**  
PALA PIZZERA DE ACERO INOXIDABLE



**CIRCULACIÓN EFICIENTE**



**7 VELAS / 2 ROBINETES**  
13.300 K/CAL



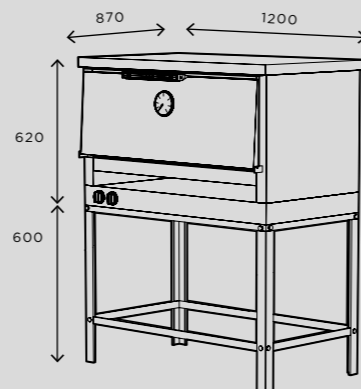
**COCINA TODO**

## HORNO 18 PIZZAS

**CÓD 179**  
CON CALIENTA PLATOS Y GRATINADOR

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Mechero de 8 velas - 2 robinetes.
- 3 rejillas interiores extraíbles de 106 x 72 cm.
- Base soporte reforzada desarmable.
- Puerta desmontable con manija de madera, bisagras irrompibles y pirómetro analógico.
- Interior, base y techo enlozados.
- Aislación térmica de lana mineral.
- Piso de tejas refractarias.
- Base soporte reforzada desarmable.
- Válvula de seguridad.
- Peso Neto: 47,5 kg.
- **Kilocalorías/h 15.200**

DIMENSIONES GENERALES

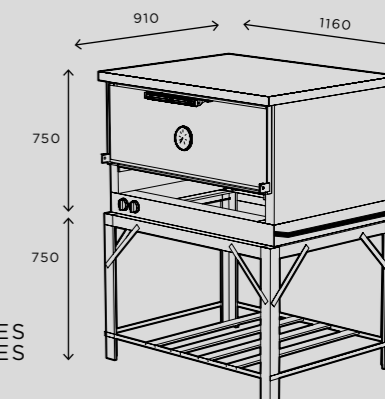


## HORNO ACERO ULTRA RÁPIDO

**CÓD 968**  
PIZZA A LA PIEDRA

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Piso de baldosas refractarias.
- Cámara de cocción revestida en tejas refractarias.
- Aislación térmica con lana mineral.
- Incluye chimenea.
- Robusta base soporte con estante inferior.
- Puerta desmontable con bisagras irrompibles, mango de madera y pirómetro analógico.
- Barrales laterales para fácil traslado.
- Incluye 1 parrilla interna porta bandejas de 70 x 70 cm.
- Horno con válvula de seguridad.
- Peso Neto: 155 kg.
- **Kilocalorías/h: 13.300**

DIMENSIONES GENERALES



**4 PIZZAS**  
A LA PIEDRA EN  
4 MINUTOS

# HORNO 24 PIZZAS FULL PASTELERO



✓ MENOR CONSUMO DE GAS ✓ COCCIÓN MÁS PAREJA ✓ FÁCIL ACCESO A CÁMARA DE COCCIÓN



**MANGOS DE MADERA**  
Aisla la gran temperatura de la puerta.



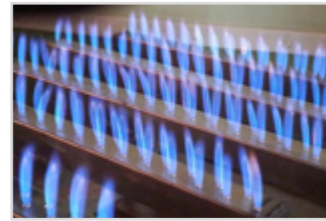
**CHIMENEA FIJA**  
Evacúa gases emanados durante la cocción.



**ESTANTE INFERIOR DESARMABLE**  
Soporte para bandejas muy práctico!



**PUERTAS BATIENTES**



**MECHERO 8 VELAS DOBLE COMANDO**



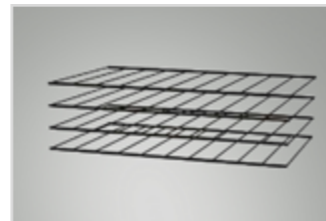
**HUMECTADOR MANUAL**  
Ideal para panificados



**APERTURA INDIVIDUAL DE PUERTAS**



**CALIENTA PLATOS GRATINADOR**

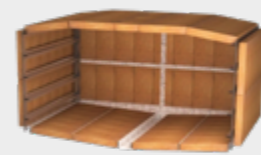


**INCLUYE 4 REJILLAS DE 70 x 104 cm.**

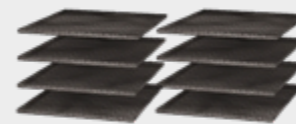


INCLUYE BARRALES LATERALES PARA SU TRASLADO

INCLUYE VÁLVULA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL



✓ CÁMARA DE COCCIÓN REVESTIDA DE TEJUELAS REFRACTARIAS



✓ CAPACIDAD PARA 8 BANDEJAS DE 40 x 60 O DE 45 x 70 cm.



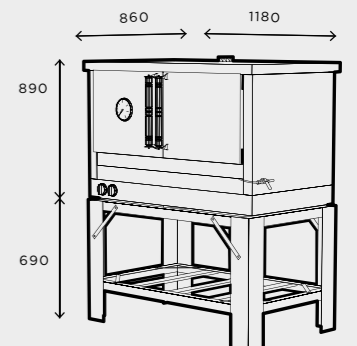
✓ CAPACIDAD PARA 24 MOLDES DE PIZZAS DE 32 O 34 cm.

## HORNO 24 PIZZAS FULL PASTELERO

**CÓD 470**  
CON HUMECTADOR

- Mechero de 8 velas - 2 robinetes.
- Techo abovedado.
- Piso, laterales, fondo y techo revestidos de tejas refractarias.
- 4 rejillas interiores extraíbles de 70 x 104 cm.
- Gabinete de acero inoxidable.
- Quemador de doble comando.
- Incluye calienta platos gratinador.
- Base soporte reforzada desarmable.
- Incluye válvula de seguridad industrial.
- Interior, base y techo enlazados.
- Aislación térmica de lana mineral.
- Peso Neto: 206 Kg.
- **Kilocalorías/h 15.200**

DIMENSIONES GENERALES





**NUEVO  
LANZAMIENTO**



**ÚNICO CON  
AHUMADOR  
INCORPORADO**

LOGRE EL AUTÉNTICO SABOR DEL HORNO DE BARRO CON ASTILLAS DE LEÑA COLOCADAS EN LA CAJA AHUMADORA.



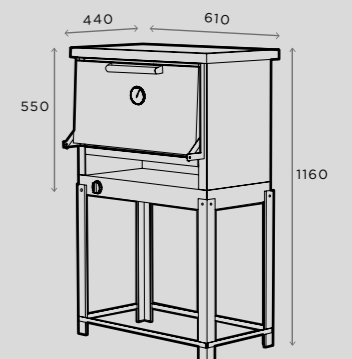
**POR SU DISEÑO Y ALTA TEMPERATURA** LAS TEJUELAS REFRACTARIAS EN PISO Y TECHO PERMITEN EL TOSTADO TÍPICO DE LAS **EMPANADAS NORTEÑAS**, PRESERVANDO LOS JUGOS Y EL DORADO EXTERIOR.

## HORNO PARA EMPANADAS Y MEDIALUNAS

**CÓD 062**  
ACERO INOXIDABLE

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Cámara de cocción enlozada de gran durabilidad.
- Piso de tejas refractarias.
- Puerta desmontable con manija de madera y bisagras irrompibles.
- Pirómetro indicador de temperatura.
- Patas soporte enlozadas atornillables.
- 2 rejillas extraíbles enlozadas de 40 x 50 cm.
- 2 bandejas enlozadas de 50 x 36 x 2 cm.
- **Kilocalorías/h: 4.400**

INCLUYE  
**2**  
BANDEJAS  
y REJILLAS  
ENLOZADAS



DIMENSIONES GENERALES

✓ **ÚNICO EN EL MERCADO**



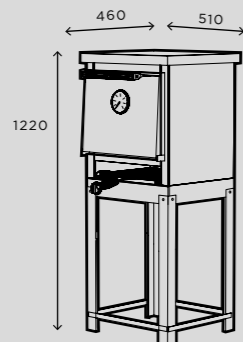
# HORNOS MÚLTIPLES



## HORNO 4 PIZZAS CON CARLITERO

**CÓD 002**  
ACERO INOXIDABLE

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Puerta desmontable con manijas de madera, bisagras irrompibles y pirómetro analógico.
- Mechero de 4 velas - 1 robinete.
- 3 rejillas internas extraíbles de 38 x 37 cm y 1 de 38 x 29 cm.
- Carlitero simple inferior (incluye 1 pinza).
- Incluye base soporte reforzada desarmable.
- Aislación térmica con lana mineral.
- Incluye válvula de seguridad en el horno.
- Patas soportes atornillables.
- Peso Neto: 38,5 Kg.
- **Kilocalorías/h 4.400**

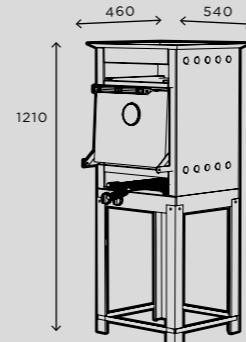


DIMENSIONES GENERALES

## HORNO 4 PIZZAS CON 2 CARLITEROS Y PLANCHA

**CÓD 001**  
ACERO INOXIDABLE

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Carlitero superior e inferior (Incluye 1 pinza)
- Puerta desmontable con manija de madera, bisagras irrompibles y pirómetro analógico.
- Horno con válvula de seguridad.
- Cámara de cocción enlozada con piso de tejas refractarias.
- 2 mecheros, 4 velas, 2 robinetes.
- Incluye 3 rejillas de 38 x 37 cm. y una de 38 x 29 cm.
- Patas soportes atornillables.
- Peso Neto: 28,4 Kg.
- **Kilocalorías/h 7.700**

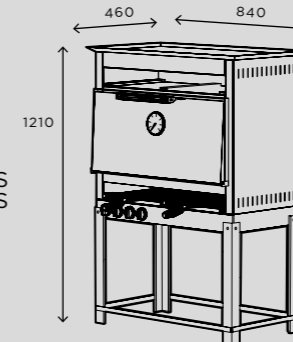


DIMENSIONES GENERALES

## HORNO 8 PIZZAS CON CARLITERO Y PLANCHA DOBLE

**CÓD 003**  
ACERO INOXIDABLE

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Carlitero superior e inferior (Incluye 1 pinza)
- Puerta desmontable con manija de madera, bisagras irrompibles y pirómetro analógico.
- Horno con válvula de seguridad y piso de tejas refractarias.
- 2 mecheros, 4 velas, 2 robinetes.
- Base soporte reforzada desarmable.
- Incluye 3 rejillas de 38 x 37 cm. y una de 38 x 29 cm.
- Patas soportes atornillables.
- Peso Neto: 28,4 Kg.
- **Kilocalorías/h 7.700**

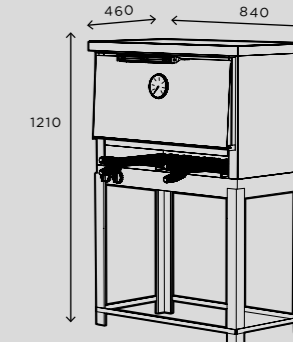


DIMENSIONES GENERALES

## HORNO 8 PIZZAS CON CARLITERO DOBLE

**CÓD 004**  
ACERO INOXIDABLE

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- 2 mecheros de 3 velas c/u - 2 robinetes.
- 3 rejillas internas extraíbles de 70 x 37 cm. y 1 de 70 x 29 cm.
- Carlitero doble inferior (incluye 2 pinzas).
- Incluye base soporte reforzada desarmable.
- Aislación térmica con lana mineral.
- Incluye válvula de seguridad en el horno.
- Patas soportes atornillables.
- Peso Neto: 43,6 Kg.
- **Kilocalorías/h 6.600**



DIMENSIONES GENERALES

✓ INCLUYE CALIENTA PLATOS GRATINADOR - ÚNICO EN EL MERCADO.

# ASADORES CRIOLLOS

SOL REAL PRESENTA SUS EXCLUSIVAS VERSIONES DE ASADORES CRIOLLOS ESPECIALMENTE DISEÑADOS PARA LOGRAR LA COCCIÓN PERFECTA "TIPO ESTACA" EN UNA AMPLIA VARIEDAD DE CARNES. IDEALES PARA ESPACIOS REDUCIDOS, DE FÁCIL LIMPIEZA Y BAJO COSTO DE MANTENIMIENTO. **REVOLUCIONÁ TU NEGOCIO!**

✓ PUERTA DE VIDRIO  
TEMPLADO

✓ COCCIÓN A LA VISTA  
Y LIBRE DE HUMO

✓ VÁLVULA DE  
SEGURIDAD

✓  
**HORNOS  
MÚLTIFUNCIÓN**  
IDEAL PARA  
ESPACIOS  
REDUCIDOS.



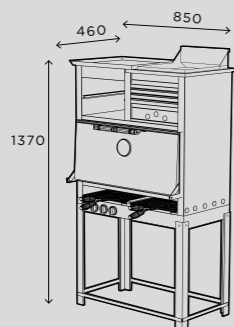
◀◀ **COCCIÓN  
LATERAL** ▶▶  
◀◀ **EXCLUSIVO  
SOL REAL** ▶▶



## HORNO 8 PIZZAS ACERO CON CARLITERO DOBLE Y PLANCHA SIMPLE

**CÓD 037**  
GRATINADOR Y FREIDORA

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- 4 mecheros (11 velas) - 4 robinetes
- 3 rejillas internas extraíbles de 70 x 37 cm. y 1 de 70 x 29 cm.
- Aislación térmica con lana mineral.
- Carlitero triple (incluye 2 pinzas) gratinador y plancha.
- Incluye un canasto freidor. Medidas: 24 x 24 x 12 cm.
- Incluye válvula de seguridad en el horno.
- Tacho freidor enlozado.
- Capacidad de aceite 7 Lts.
- Piso de tejas refractarias.
- Patas soportes atornillables.
- Peso Neto: 61,3 Kg.
- **Kilocalorías/h 13.200**

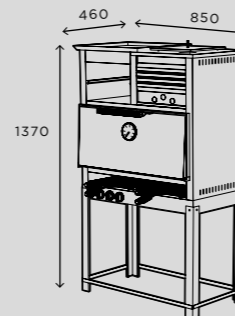


DIMENSIONES  
GENERALES

## HORNO 8 PIZZAS ACERO CON CARLITERO DOBLE Y PLANCHA SIMPLE

**CÓD 019**  
GRATINADOR Y PANCHERA

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- 4 mecheros (11 velas) - 4 robinetes
- 3 rejillas internas extraíbles de 70 x 37 cm. y 1 de 70 x 29 cm.
- Carlitero triple (incluye 2 pinzas) gratinador y plancha.
- Piso de tejas refractarias.
- Tacho panchera enlozado.
- Aislación térmica con lana mineral.
- Incluye válvula de seguridad en el horno.
- Patas soportes atornillables.
- Peso Neto: 60,2 Kg.
- **Kilocalorías/h 12.100**



DIMENSIONES  
GENERALES

**NUEVO  
LANZAMIENTO**

## ASADOR CRIOLLO CHICO

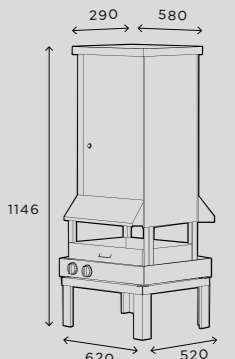
**CÓD AC6P**  
PUERTA SIMPLE DE VIDRIO TEMPLADO

CAPACIDAD:  
**6** POLLOS

- Puerta simple de acceso frontal.
- Gabinete de acero inoxidable esmerilado con techo desmontable.
- Cocción sin humo - ideal interiores.
- Incluye patas soporte desarmables y kit de pinzas chica y grande.
- Bandeja recolectora de grasa.
- Doble mechero lateral con comandos independientes y válvula de seguridad.
- Peso Neto: 87,9 Kg.
- **4.400 Kilocalorías/h.**



DIMENSIONES  
GENERALES





HACÉ TU ASADO

**SIN HUMO**

**PERMITE COCINAR DISTINTOS TIPOS DE CORTES**

CARNES, POLLOS, LECHONES, CHIVITOS, CORDEROS, COSTILLARES, ACHURAS, ETC.



CON NUEVO DISPOSITIVO AHUMADOR CENTRAL



**ASADOR CRIOLLO MEDIANO**

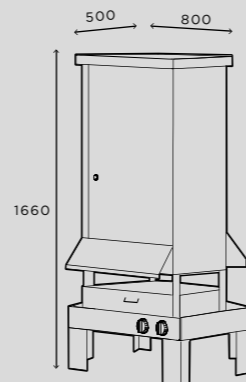
**CÓD AC12**

PUERTA SIMPLE DE VIDRIO TEMPLADO

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Techo desmontable.
- Incluye sistema de rejillas portapollos y mango sujetador.
- Bandeja inferior recolectora de grasa.
- Doble mechero lateral con comandos independientes de regulación de temperatura.
- Válvulas de seguridad.
- Capacidad: 12 Pollos
- Peso Neto: 50 Kg
- **Kilocalorías/h 2.200**



DIMENSIONES GENERALES



CAPACIDAD **12** POLLOS Y CARNES VARIAS



**ASADOR CRIOLLO GRANDE**

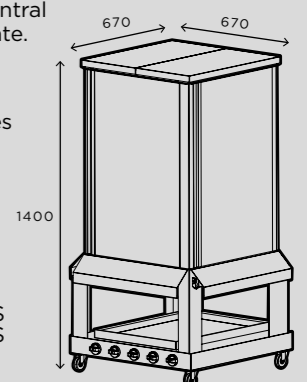
**CÓD AC4M**

4 PUERTAS CON AHUMADOR - 24 POLLOS

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado con techo desmontable y 4 puertas de vidrio templado.
- Sistema de cocción a gas natural o envasado a través de mecheros laterales y hornalla central con regulación de temperatura independiente.
- Válvulas de seguridad.
- Bandeja inferior recolectora de grasa.
- Sistema de ganchos portapollos individuales para facilitar carga y extracción.
- Peso Neto: 120 Kg
- **Kilocalorías/h: 14.000**



DIMENSIONES GENERALES



CAPACIDAD **24** POLLOS Y CARNES VARIAS

✓ SIN ELECTRICIDAD, SIN MOTORES, SIN PIEZAS MÓVILES, SIN MANTENIMIENTO.

✓ SIN ELECTRICIDAD, SIN MOTORES, SIN PIEZAS MÓVILES, SIN MANTENIMIENTO.

# FREIDORAS TRIPLE INYECCIÓN

Única del mercado  
**INYECTORES  
ENLOZADOS**  
4 veces mayor durabilidad

EXCLUSIVO SISTEMA DE ALTA RECUPERACIÓN **MANUAL**.



**CANASTOS DE  
ACERO INOXIDABLE  
Y MANGO PLÁSTICO  
PROTECTOR**



**CANASTOS DE  
ACERO INOXIDABLE  
Y MANGO PLÁSTICO  
PROTECTOR**



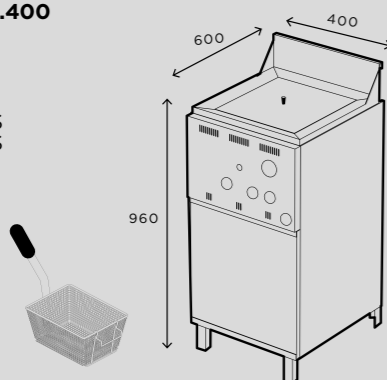
## FREIDORA 10 Lts. CÓD 043

CAPACIDAD  
**10** Lts  
AGUA Y  
ACEITE

TACHO ENLOZADO - GABINETE EXTERIOR DE ACERO INOXIDABLE - ALTA RECUPERACIÓN

- Gabinete 100% de acero inoxidable esmerilado.
- Puerta inferior desmontable.
- Tacho enlozado con tapa de acero inoxidable.
- 1 Canasto - Medidas: 24 x 18 x 12 cm
- 6 inyectores + piloto, con comandos individuales.
- Incluye válvula de seguridad.
- Desagote con llave esférica de bronce.
- Peso Neto: 18,2 Kg.
- **Kilocalorías/h: 9.400**

DIMENSIONES  
GENERALES



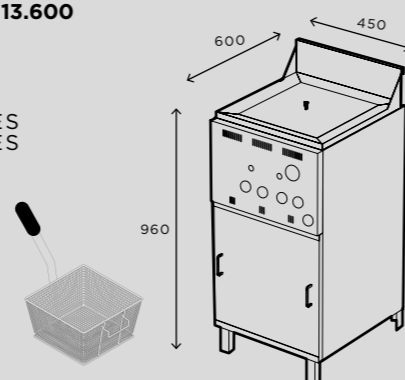
## FREIDORA 18 Lts. CÓD 044

CAPACIDAD  
**18** Lts  
AGUA Y  
ACEITE

TACHO ENLOZADO - GABINETE EXTERIOR DE ACERO INOXIDABLE - ALTA RECUPERACIÓN

- Gabinete 100% de acero inoxidable esmerilado.
- Puerta inferior desmontable
- Tacho enlozado con tapa de acero inoxidable.
- 1 Canasto - Medidas: 24 x 24 x 12 cm
- 9 inyectores + piloto con comandos individuales.
- Incluye válvula de seguridad.
- Desagote con llave esférica de bronce.
- Peso Neto: 21 Kg.
- **Kilocalorías/h: 13.600**

DIMENSIONES  
GENERALES



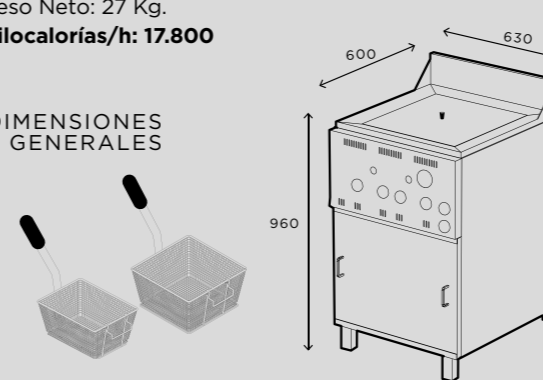
## FREIDORA 33 Lts. CÓD 045

CAPACIDAD  
**33** Lts  
AGUA Y  
ACEITE

TACHO DE ACERO INOXIDABLE  
SISTEMA DE ALTA RECUPERACIÓN

- Gabinete 100% de acero inoxidable esmerilado.
- Puerta inferior desmontable.
- Tacho enlozado con tapa de acero.
- 12 inyectores + piloto con comandos individuales.
- Incluye válvula de seguridad.
- 2 Canastos - Medidas: 1 de 24 x 24 x 12 cm. y 1 de 24 x 18 x 12 cm.
- Desagote con llave esférica de bronce.
- Peso Neto: 27 Kg.
- **Kilocalorías/h: 17.800**

DIMENSIONES  
GENERALES



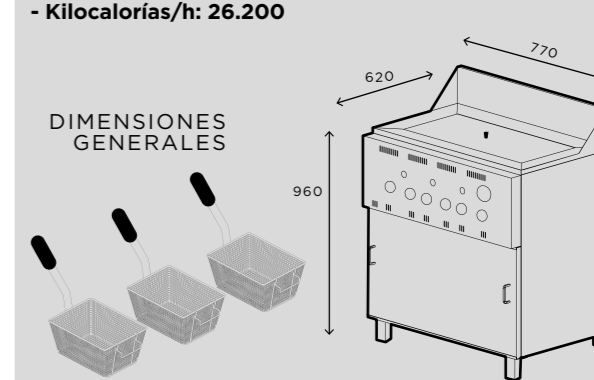
## FREIDORA 42 Lts. CÓD 057

CAPACIDAD  
**42** Lts  
AGUA Y  
ACEITE

TACHO DE ACERO INOXIDABLE  
SISTEMA DE ALTA RECUPERACIÓN

- Gabinete 100% acero inoxidable esmerilado.
- Puerta inferior desmontable.
- Tacho enlozado con tapa de acero inoxidable.
- 18 inyectores + piloto con comandos individuales.
- Incluye válvula de seguridad.
- 3 Canastos - Medidas: 24 x 18 x 12 cm.
- Desagote con llave esférica de bronce.
- Peso Neto: 32,4 Kg.
- **Kilocalorías/h: 26.200**

DIMENSIONES  
GENERALES



# FREIDORAS ESPECIALES

SÓLO ACEITE - A GAS



Única del mercado  
**INYECTORES ENLOZADOS**  
4 veces mayor durabilidad



✓ **CHURROS Y BERLINESAS**

# FREIDORAS AUTOMÁTICAS

**SISTEMA DE CUÁDRUPLE INYECCIÓN**

MAYOR POTENCIA Y TEMPERATURA CONSTANTE: CON VÁLVULA DE **CONTROL AUTOMÁTICO**.

Única del mercado  
**INYECTORES ENLOZADOS**  
4 veces mayor durabilidad



## FREIDORA RÁPIDA DE MESA

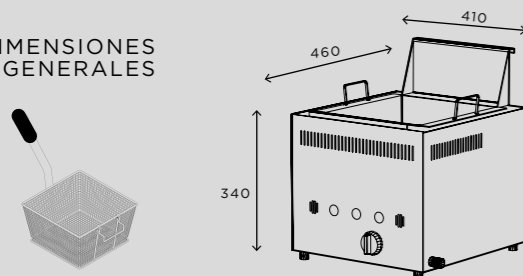
**CÓD 053**

TAPA DE ACERO INOXIDABLE  
CANASTO CON MANGO PLÁSTICO AISLANTE

- Gabinete 100% de acero inoxidable.
- Tacho enlozado con tapa de acero.
- 1 canasto de acero. Medidas 24 x 24 x 12 cm.
- Sistema de tres inyectores verticales directos, 1 comando + piloto.
- 1 robinete.
- Incluye válvula de seguridad.
- Capacidad cúbica: 7 litros.
- **Kilocalorías/h: 4.800**

CAPACIDAD  
**7** Lts  
SÓLO ACEITE

DIMENSIONES GENERALES



## FREIDORA DE CHURROS

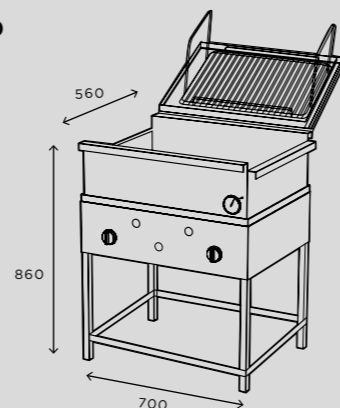
**CÓD 069**

GABINETE Y TAPA DE ACERO INOXIDABLE

- Gabinete y tapa de acero inoxidable
- Tacho enlozado.
- Válvula de seguridad y pirómetro.
- 1 juego de 3 rejillas de 39 x 56 cm. para churros y berlinesas.
- 2 Robinetes.
- Capacidad: 36 churros.
- Peso Neto: 25,5 kg.
- **Kilocalorías/h: 15.000**

CAPACIDAD  
**30** Lts  
SÓLO ACEITE

DIMENSIONES GENERALES



## FREIDORA 33 Lts. FULL INOX

**CÓD 245A**

GABINETE EXTERIOR Y TACHO DE ACERO INOXIDABLE ESMERILADO  
CUÁDRUPLE INYECCIÓN AUTOMÁTICA

- Gabinete 100% acero inoxidable esmerilado.
- Desagote con llave esférica de bronce.
- Llave de paso de gas interior.
- Válvula de seguridad.
- 2 Canastos de acero inoxidable: (1 de 24 x 24 x 12 cm. + 1 de 24 x 18 x 12 cm.)
- Puerta inferior desmontable.
- Tacho de acero inoxidable.
- Tubos quemadores: 4
- 16 Inyectores + Piloto.
- Peso Neto: 27 kg.
- **Kilocalorías/h: 23.400**

AGUA Y ACEITE

DIMENSIONES GENERALES



## FREIDORA 42 Lts. FULL INOX

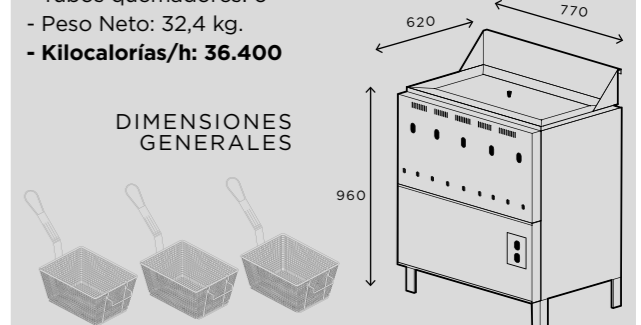
**CÓD 257A**

GABINETE EXTERIOR Y TACHO DE ACERO INOXIDABLE ESMERILADO  
CUÁDRUPLE INYECCIÓN AUTOMÁTICA

- Gabinete 100% acero inoxidable esmerilado.
- Desagote con llave esférica de bronce.
- 24 Inyectores + Piloto. Con control automático de temperatura.
- Llave de paso de gas interior.
- Válvula de seguridad.
- 3 Canastos de acero inoxidable de 24 x 18 x 12 cm.
- Puerta inferior desmontable.
- Tacho de acero inoxidable.
- Tubos quemadores: 6
- Peso Neto: 32,4 kg.
- **Kilocalorías/h: 36.400**

AGUA Y ACEITE

DIMENSIONES GENERALES



✓ MÁS PRODUCCIÓN ✓ MENOS TIEMPO ✓ MEJOR CALIDAD DE COCCIÓN ✓ MEJOR RENTABILIDAD

# PANCHERAS



**SISTEMA DE COCCIÓN COMBINADO:**  
POR INMERSIÓN  
O VAPOR DE AGUA



**MEDIDAS KING SIZE!**  
LA MÁS GRANDE  
DEL MERCADO



**CANTIDAD DE SALCHICHAS**  
PANCHO COMÚN | PANCHO SÚPER  
12 | 6



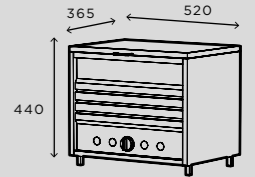
## PANCHERA CHICA

**CÓD 054**

A GAS - 52 cm. ANCHO

- Sistema de cocción combinado: Por inmersión o por vapor de agua.
- Gabinete exterior acero inoxidable.
- Tacho enlozado.
- Calienta pan y soporte salchichas de acero inoxidable.
- Tapa de fácil acceso.
- Incluye válvula de seguridad.
- Peso Neto: 9,9 Kg.
- **Kilocalorías/h: 1.000**

DIMENSIONES GENERALES



**52cm**  
ANCHO

**CANTIDAD DE SALCHICHAS**  
PANCHO COMÚN | PANCHO SÚPER  
24 | 12



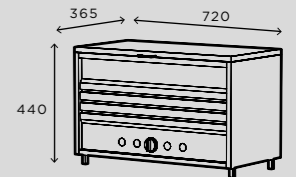
## PANCHERA MEDIANA

**CÓD 066**

A GAS - 72 cm. ANCHO

- Sistema de cocción combinado: Por inmersión o por vapor de agua.
- Gabinete exterior acero inoxidable.
- Tacho enlozado.
- Calienta pan y soporte salchichas de acero inoxidable.
- Tapa de fácil acceso.
- 1 Mechero - 1 Robinete.
- Incluye válvula de seguridad.
- Peso Neto: 13,2 Kg.
- **Kilocalorías/h: 1.500**

DIMENSIONES GENERALES



**72cm**  
ANCHO

**CANTIDAD DE SALCHICHAS**  
PANCHO COMÚN | PANCHO SÚPER  
36 | 18



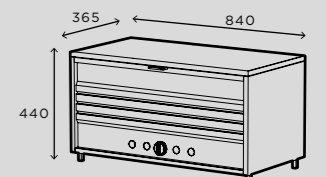
## PANCHERA GRANDE

**CÓD 055**

A GAS - 84 cm. ANCHO

- Sistema de cocción combinado: Por inmersión o por vapor de agua.
- Gabinete exterior acero inoxidable.
- Tacho enlozado.
- Calienta pan y soporte salchichas de acero inoxidable.
- Tapa de fácil acceso.
- 1 Mechero - 1 Robinete.
- Incluye válvula de seguridad.
- Peso Neto: 13,2 Kg.
- **Kilocalorías/h: 1.500**

DIMENSIONES GENERALES



**84cm**  
ANCHO



# LOMITERAS

PRESENTAMOS LA VERSIÓN COMPACTA DE NUESTRA CLÁSICA LOMITERA CON PINZA CARLITERA INFERIOR. **MÁS OPCIONES Y MÁS POSIBILIDADES!**



**INCLUYEN PATAS SOPORTE DESATORNILLABLES**

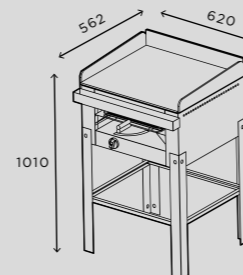


**INCLUYEN PINZAS CARLITERAS**



## LOMITERA SIMPLE CON CARLITERA CÓD 077

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Mechero de 4 quemadores - 1 robinete.
- Plancha de 61 x 57 cm. y 0,8 mm. de espesor.
- Incluye 1 pinza carlitera de 36 x 50 cm.
- Incluye bandeja gratinadora.
- Borde antiderrame.
- Colector de grasa incorporado.
- Patas soporte desatornillable.
- Peso Neto: 43 Kg.
- **4.400 Kilocalorías/h.**

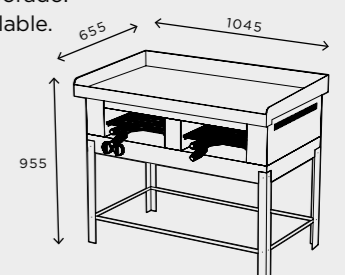


DIMENSIONES  
GENERALES



## LOMITERA SÚPER CON CARLITERA DOBLE CÓD 075

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- 2 mecheros de 4 quemadores c/u
- 2 robinetes.
- Plancha de 60 x 100 cm. y 10 mm. de espesor.
- Incluye 2 pinzas carliteras de 36 x 36 cm.
- Incluye 2 bandejas gratinadoras.
- Borde antiderrame.
- Colector de grasa incorporado.
- Patas soporte desatornillable.
- Peso Neto: 85 Kg.
- **8.800 Kilocalorías/h.**



DIMENSIONES  
GENERALES

✓ PERMITE MANTENER ENCENDIDA MEDIA PLANCHA O LA PLANCHA COMPLETA.



# LOMITERAS MÚLTIPLES

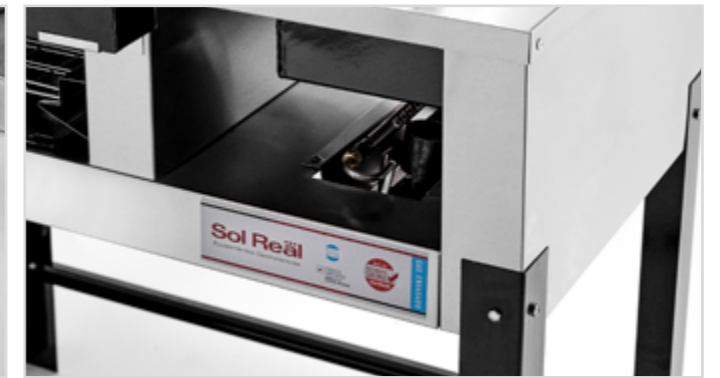
SOL REAL PRESENTA LA NUEVA LÍNEA DE LOMITERAS MÚLTIPLES, LA MEJOR Y MÁS VERSÁTIL HERRAMIENTA PARA SU EMPRENDIMIENTO.



**INCLUYEN PATAS SOPORTE DESATORNILLABLES**

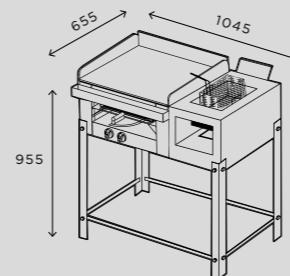


**INCLUYEN PINZAS CARLITERAS**



## LOMITERA CON FREIDORA CÓD 177

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Mechero de 4 quemadores - 2 robinetes.
- Plancha de 61 x 57 cm. y 0,8 mm. de espesor.
- Incluye bandeja gratinadora.
- Borde antiderrame.
- Colector de grasa incorporado.
- Doble comando independiente.
- 1 Canasto Medidas: 24 x 24 x 12 cm.
- Desagote con llave esférica de bronce.
- Incluye 2 válvulas de seguridad.
- Tacho de freidora enlozado.
- Peso Neto: 58 Kg.
- **4.400 Kilocalorías/h. (Lomitera)**
- **4.800 Kilocalorías/h. (Freidora)**

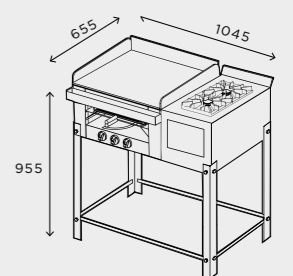


DIMENSIONES GENERALES



## LOMITERA CON ANAFE 2 HORNALLAS CÓD 277

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Mechero de 4 quemadores.
- Triple comando independiente.
- Plancha de 61 x 57 cm. y 0,8 mm. de espesor.
- Anafe 2 hornallas con rejas de fundición.
- Incluye bandeja gratinadora.
- Borde antiderrame.
- Colector de grasa incorporado.
- Válvula de seguridad.
- Peso Neto: 58 Kg.
- **4.400 Kilocalorías/h. (Lomitera)**
- **6.000 Kilocalorías/h. (Anafe)**



DIMENSIONES GENERALES





# CARLITEROS MÚLTIPLES

IDEAL PARA EMPRENDEDORES. ELEGÍ TU OPCION: CON FREIDORA O PANCHERA.



✓ **3 ARTEFACTOS EN 1**  
IDEAL PARA EMPRENDEDORES  
CARLITERO - PLANCHA BIFERA - FREIDORA

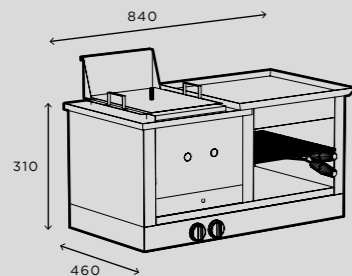


✓ **3 ARTEFACTOS EN 1**  
IDEAL PARA EMPRENDEDORES  
CARLITERO - PLANCHA BIFERA - PANCHERA

## CARLITERO MÚLTIPLE

**CÓD 051**  
CON FREIDORA

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- 1 canasto freidor de acero de 24 x 24 x 12 cm.
- Plancha bifera
- Cocción sin humo, ideal interiores.
- Incluye 1 pinza carlitera de 32 x 38 cm.
- 2 robinetes.
- Peso Neto: 20,8 kg.
- **Kilocalorías 8.800**

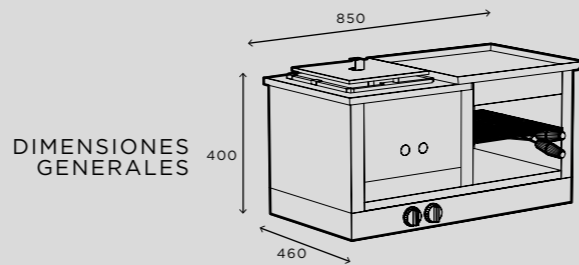


DIMENSIONES GENERALES

## CARLITERO MÚLTIPLE

**CÓD 254**  
CON PANCHERA

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Tacho enlozado extraíble para cocción a vapor o por inmersión.
- Plancha bifera.
- Incluye 1 pinza carlitera de 32 x 38 cm.
- 2 mecheros - 4 velas - robinetes.
- Peso Neto: 20 kg.
- **Kilocalorías/h: 8.800**



DIMENSIONES GENERALES

# CARLITEROS TOSTADORES

IDEAL PARA MAXIKIOSCOS, BARES Y ESTACIONES DE SERVICIO!

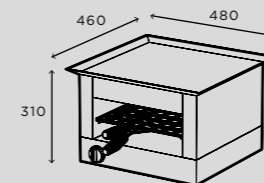


## CARLITERO SIMPLE

**CÓD 061**  
ACERO INOXIDABLE

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Plancha bifera.
- Incluye 1 pinza carlitera de 32 x 38 cm.
- Mechero 4 velas - 1 robinete.
- Peso Neto: 10,2 kg.
- **Kilocalorías/h: 4.400**

DIMENSIONES GENERALES

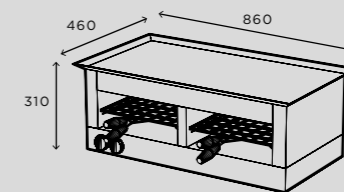


## CARLITERO DOBLE

**CÓD 038**  
ACERO INOXIDABLE

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Plancha bifera.
- Incluye 2 pinzas carliteras de 32 x 38 cm.
- 2 mecheros - 4 velas - 2 robinetes.
- Peso Neto: 20,6 kg.
- **Kilocalorías/h: 8.800**

DIMENSIONES GENERALES

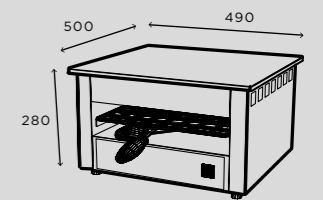


## CARLITERO ELÉCTRICO

**CÓD 196**  
TOSTADOR ELÉCTRICO

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Incluye 1 pinza carlitera de 36 x 36 cm.
- Peso Neto: 4,3 kg.
- **Consumo: 2.400 W**

DIMENSIONES GENERALES



# PARRILLAS



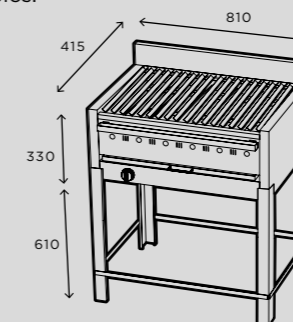
## PARRILLA MEDIANA

**CÓD 047**

INCLUYE BASE SOPORTE Y COLECTOR DE GRASA

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Parrilla superior desmontable enlozada para fácil limpieza.
- 1 Mechero 6 velas - 1 robinete.
- Bandeja recolectora de grasa.
- Grasera desmontable.
- Patas soportes atornillables.
- Peso Neto: 29,3 kg.
- **Kilocalorías/h: 6.600**

DIMENSIONES  
GENERALES



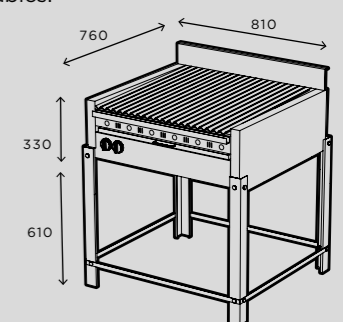
## PARRILLA GRANDE

**CÓD 048**

INCLUYE BASE SOPORTE Y COLECTOR DE GRASA

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Parrilla superior desmontable enlozada para fácil limpieza.
- 2 Mechero 3 velas - 2 robinetes.
- Bandeja recolectora de grasa.
- Grasera desmontable.
- Patas soportes atornillables.
- Peso Neto: 45,9 kg.
- **Kilocalorías/h: 11.400**

DIMENSIONES  
GENERALES





# LUNCHONETTES

EQUIPAMIENTO IDEAL PARA EXHIBICIÓN, AUTOSERVICIO O DESPACHO DE ALIMENTOS, A TEMPERATURA NATURAL O CALIENTE.



Todos los modelos de LUNCHONETTES **Sol Real** están equipados con bandejas **Gastronorm** de acero 304 tipo quirúrgico, cumplimentando los más altos estándares internacionales.

## VENTAJAS DE LA NORMA GASTRONORM

- Optimización y racionalización de circuitos de trabajo.
- Simplificación de la organización interna.
- Óptima utilización de los equipos de cocina.
- Utilización universal de los equipos de transporte y almacenaje.

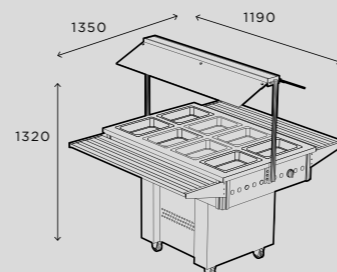


## LUNCHONETTE 8 BANDEJAS

**CÓD 024**  
MODELO ISLA

- Totalmente construido en acero inoxidable esmerilado.
- 8 bandejas Gastronorm, de acero inoxidable 304 tipo quirúrgico de 325 x 265 x 65 mm.
- Bacha con exclusiva de desagote.
- Ruedas giratorias para fácil deslizamiento.
- Deslizador de bandejas en ambos lados.
- Cúpula de vidrio templado.
- Cocción por baño maría.
- Peso Neto: 70,8 kg.
- **Kilocalorías/h: 5.500**

DIMENSIONES  
GENERALES

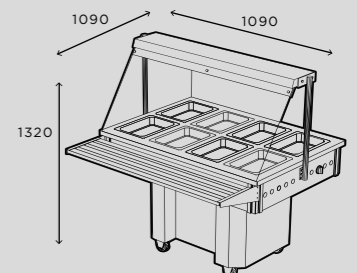


## LUNCHONETTE 8 BANDEJAS

**CÓD 026**  
MODELO SERVICE

- Totalmente construido en acero inoxidable esmerilado.
- 8 bandejas Gastronorm, de acero inoxidable 304 tipo quirúrgico de 325 x 265 x 65 mm.
- Bacha con exclusiva de desagote.
- Ruedas giratorias para fácil deslizamiento.
- Frente de vidrio templado.
- Deslizador de bandejas.
- Cocción por baño maría.
- Peso Neto: 70,8 kg.
- **Kilocalorías/h: 5.500**

DIMENSIONES  
GENERALES



# ESTACIONES DE TRABAJO

MESAS DE TRABAJO, ESTANTE, CARRO DE SERVICIO Y BASE PARA HORNOS

EXIGIDAS POR BROMATOLOGÍA PARA USO INDUSTRIAL Y COMERCIAL.

ADMITE LAVADO CON HIDROLAVADORAS. SOPORTA AMBIENTES SATURADOS DE HUMEDAD.

IDEAL PARA RESTAURANTES, FRIGORÍFICOS, POLLERÍAS, CARNICERÍAS, PESCADERÍAS, CASAS DE COMIDA, ETC.

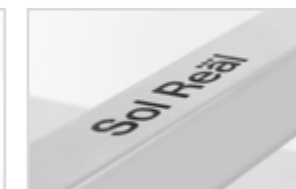


## CARRO DE SERVICIO

CÓD CS3B

MEDIDAS: 0,97 x 0,80 x 0,40 mts  
ACERO INOXIDABLE

- 3 Niveles con bandejas de acero inoxidable esmerilado.
- Ruedas giratorias 360° de alta resistencia 100 x 27 mm.
- Freno en rueda.
- Manijas de agarre en extremos.
- Construido en acero inoxidable esmerilado.

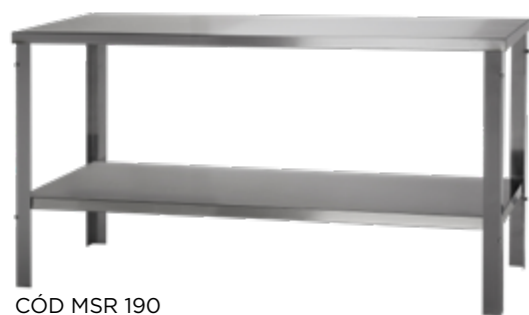


CÓD MSR 100

NUEVO LANZAMIENTO



CÓD MSR 150



CÓD MSR 190



CÓD MSR 240

## MESAS DE TRABAJO

ACERO INOXIDABLE

CÓD MSR 100

MEDIDAS: 100 x 0,70 x 0,85 mts

CÓD MSR 150

MEDIDAS: 150 x 0,70 x 0,85 mts

CÓD MSR 190

MEDIDAS: 190 x 0,70 x 0,85 mts

CÓD MSR 240

MEDIDAS: 240 x 0,70 x 0,85 mts

- Totalmente construídas en acero inoxidable esmerilado.
- Desarmables (menor costo de flete)
- Exclusivo estante inferior de acero inoxidable.
- No contienen madera fenólica ni piezas oxidables.

MODELO	LARGO	ALTO	PROF.
MSR 100	100 cm	85 cm	70 cm
MSR 150	150 cm	85 cm	70 cm
MSR 190	190 cm	85 cm	70 cm
MSR 240	240 cm	85 cm	70 cm

IDEAL PARA GASTRONOMÍA, CASAS DE COMIDA, MEDICINA, LABORATORIOS Y HOGARES.



NUEVO LANZAMIENTO

SOPORTA 30Kg.

## ESTANTE DE ACERO

CÓD ESR 120

ACERO INOXIDABLE

- Totalmente construído en acero inoxidable esmerilado.
- No contiene madera fenólica ni piezas oxidables.
- Desarmable.



NUEVO LANZAMIENTO

## BASE PARA HORNOS CONVECTORES

CÓD BS 600

MEDIDAS: 0,56 X 0,60 X 0,81 mts.

CÓD BS 840

MEDIDAS: 0,73 x 0,85 x 0,81 mts.

ACERO INOXIDABLE

- Admite 8 bandejas de 44 x 32 cm. (BS 600)\*
- Admite 8 bandejas de 60 x 40 cm. (BS 840)\*
- Terminación con pintura epoxi horneada.
- Desarmable.

\* Bandejas no incluidas



COMPATIBLES CON LÍNEA

**SANTINI**  
RESTAURANT EQUIPMENT

# LÍNEA EMPRENDEDOR

SOL REAL PRESENTA UNA LÍNEA COMPLETA DE EQUIPAMIENTOS DESTINADOS A LOS NUEVOS EMPRENDIMIENTOS.

## COCINAS



53cm  
FRENTE

GRATINADOR INFERIOR CON BANDEJA EXTRAÍBLE



### COCINA 520 PUERTA DE ACERO

**CÓD 520PI**  
**MEDIDAS: 0,53 x 0,86 x 0,55 mts**  
4 HORNALLAS - PUERTA DE ACERO

- Rejas de fundición.
- Puerta de acero inoxidable con manija metálica, bisagras embutidas y pirómetro analógico.
- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Interior enlozado con piso de tejas refractarias.
- Aislación térmica con lana mineral.
- Incluye 2 rejillas interiores de 41,5 x 36 cm.
- Horno con válvula de seguridad.
- Gratinador inferior con bandeja extraíble.

**- Kilocalorías/h: 10.200**

DIMENSIONES GENERALES

53cm  
FRENTE

GRATINADOR INFERIOR CON BANDEJA EXTRAÍBLE



### COCINA 520 PUERTA DE VIDRIO

**CÓD 520 PVN**  
**MEDIDAS: 0,53 x 0,86 x 0,55 mts**  
4 HORNALLAS - PUERTA DE VIDRIO

- Rejas de fundición.
- Puerta de vidrio templado con manija metálica, bisagras embutidas y pirómetro analógico.
- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Interior enlozado con piso de tejas refractarias.
- Incluye 2 rejillas interior de 41,5 x 36 cm.
- Horno con válvula de seguridad.
- Gratinador inferior con bandeja extraíble.

**- Kilocalorías/h: 10.200**

DIMENSIONES GENERALES

## COCINAS MULTIFUNCIÓN



59cm  
FRENTE



### COCINA MULTIFUNCIÓN 600

**CÓD 600 PNVP** (Puerta de vidrio Negra)  
**CÓD 600 PVRP** (Puerta de vidrio Roja)

**MEDIDAS: 0,59 x 0,86 x 0,64 mts**

2 HORNALLAS - PLANCHA Y CARLITERO.  
CON PARRILLA

- Rejas de fundición.
- Puerta de vidrio templado con manija metálica, bisagras embutidas y pirómetro analógico.
- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Exterior Full Inoxidable.
- Interior enlozado con piso de tejas refractarias.
- Incluye 2 rejillas interiores de 41,5 x 36 cm.
- Horno con válvula de seguridad.

**- Kilocalorías/h: 11.500**

DIMENSIONES GENERALES



CON PARRILLA  
SIN HUMO



87cm  
FRENTE

### COCINA MULTIFUNCIÓN 900

**CÓD 900 PVNP** (Puerta de vidrio Negra)  
**CÓD 900 PVRP** (Puerta de vidrio Roja)

**MEDIDAS: 0,87 x 0,86 x 0,64 mts**

4 HORNALLAS - PLANCHA Y CARLITERO  
CON PARRILLA

- Rejas de fundición.
- Puerta de vidrio templado con manija metálica, bisagras embutidas y pirómetro analógico.
- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Interior enlozado con piso de tejas refractarias.
- Incluye 2 rejillas interiores de 69 x 36 cm.
- Horno con válvula de seguridad.

**- Kilocalorías/h: 18.600**

DIMENSIONES GENERALES





## HORNOS 6 Y 12 PIZZAS

3 rejillas de 70x37cm

Calienta platos gratinador

Base soporte desarmable



3 rejillas de 70x70cm

Calienta platos gratinador

Base soporte desarmable



## COCINA INDUSTRIAL

55cm FRENTE

4 HORNALLAS

2 REJILLAS EXTRAÍBLES DE 44,5 x 35,5cm



### COCINA INDUSTRIAL COMPACTA

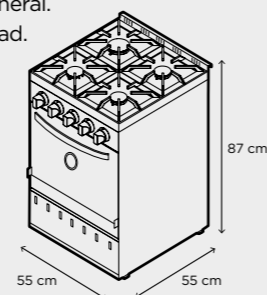
CÓD 550

MEDIDAS: 0,55 x 0,55 x 0,87 mts  
4 HORNALLAS - PUERTA DE ACERO

- Gabinete totalmente construido de acero inoxidable.
- 4 Hornallas con rejillas de fundición.
- Horno con piso de tejas refractarias.
- 2 Rejillas desmontables.
- Puerta de acero inoxidable desmontable con pirómetro, manija metálica y bisagras irrompibles.
- Aislación térmica con lana mineral.
- Horno con válvula de seguridad.

- Kilocalorías/h: 10.200

DIMENSIONES GENERALES



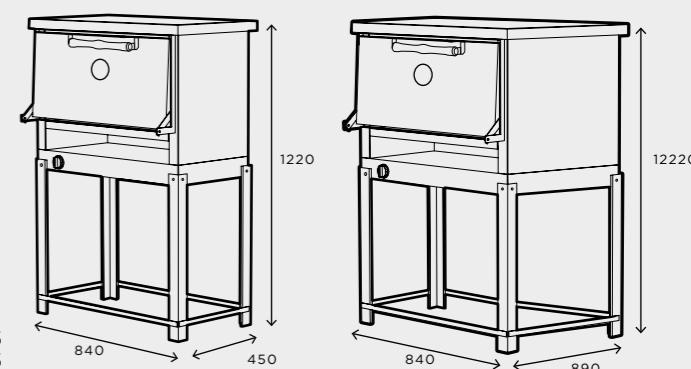
### HORNOS PIZZEROS

CÓD 607i (6 pizzas)  
CÓD 608i (12 pizzas)

- Gabinete totalmente construido de acero inoxidable brillante.
- Cámara de cocción de chapa doble decapada.
- Piso de tejas refractarias.
- Puerta desmontable con manija de madera y bisagras irrompibles.
- Aislación térmica con lana mineral.
- Pirómetro indicador de temperatura.
- Perilla de baquelita.
- Mechero de 4 velas - 1 Robinete.

- Kilocalorías /h 4.400 (607i)  
- kilocalorías /h 7.600 (608i)

DIMENSIONES GENERALES





## FREIDORAS

AGUA Y ACEITE

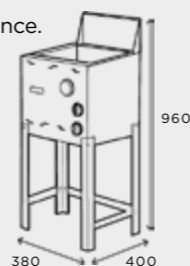
10 Lts.



### FREIDORA ULTRA RÁPIDA

**CÓD 443**  
10 LITROS - ACEITE Y AGUA

- Cuerpo de acero inoxidable brillante
- Triple inyección compacta.
- Tacho enlozado.
- Tapa de acero inoxidable.
- Sistema de 6 inyectores enlozados de mayor durabilidad + piloto.
- Incluye válvula de seguridad.
- Desagote con llave esférica de bronce.
- **Kilocalorías/h: 9.400**



AGUA Y ACEITE

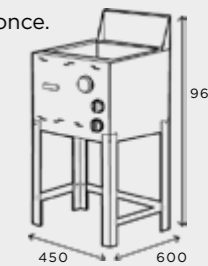
18 Lts.



### FREIDORA ULTRA RÁPIDA

**CÓD 444**  
18 LITROS - ACEITE Y AGUA

- Cuerpo de acero inoxidable brillante
- Triple inyección compacta.
- Tacho enlozado.
- Tapa de acero inoxidable.
- Sistema de 9 inyectores enlozados de mayor durabilidad + piloto.
- Incluye válvula de seguridad.
- Desagote con llave esférica de bronce.
- **Kilocalorías/h: 13.600**



SÓLO ACEITE

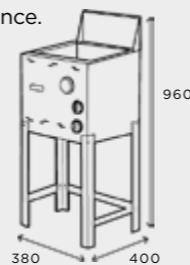
10 Lts.



### FREIDORA ULTRA RÁPIDA

**CÓD 543**  
10 LITROS - SOLO ACEITE

- Cuerpo de acero inoxidable brillante
- Triple inyección compacta.
- Tacho enlozado.
- Tapa de acero inoxidable.
- Sistema de 6 inyectores enlozados de mayor durabilidad + piloto.
- Incluye válvula de seguridad.
- Desagote con llave esférica de bronce.
- **Kilocalorías/h: 9.400**



SÓLO ACEITE

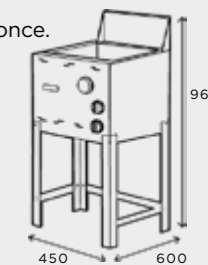
18 Lts.



### FREIDORA ULTRA RÁPIDA

**CÓD 544**  
18 LITROS - SOLO ACEITE

- Cuerpo de acero inoxidable brillante
- Triple inyección compacta.
- Tacho enlozado.
- Tapa de acero inoxidable.
- Sistema de 9 inyectores enlozados de mayor durabilidad + piloto.
- Incluye válvula de seguridad.
- Desagote con llave esférica de bronce.
- **Kilocalorías/h: 13.600**





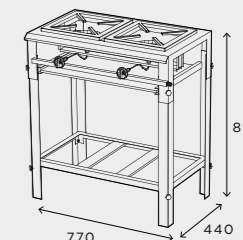
## ANAFES ESTRUCTURALES



### ANAFE 2 HORNALLAS CÓD 082

- Rejas de fundición.
- Bandeja entiderrame extraíble.
- Base soporte reforzada desarmable.
- **Kilocalorías/h: 6.000**

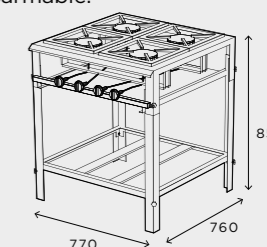
DIMENSIONES  
GENERALES



### ANAFE 4 HORNALLAS CÓD 088

- Rejas de fundición.
- Bandeja entiderrame extraíble.
- Base soporte reforzada desarmable.
- **Kilocalorías/h: 16.000**

DIMENSIONES  
GENERALES

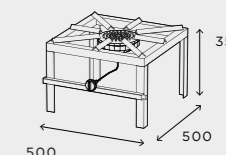


MECHERO  
DRAGÓN  
POWER  
21,5 cm Ø

### ANAFE DRAGON POWER CÓD 091

- Mechero Dragon Power
- Estructura reforzada, soporta gran peso.
- **Kilocalorías/h: 24.000**

DIMENSIONES  
GENERALES



## CARLITEROS



VÁLVULA DE  
SEGURIDAD



2 PINZAS  
CARLITERAS  
de 32 x 38 cm



VÁLVULA DE  
SEGURIDAD

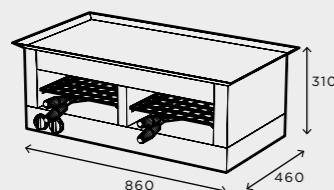


1 PINZA  
CARLITERA  
de 32 x 38 cm

### CARLITERO DOBLE CON PLANCHA BIFERA CÓD 138

- Gabinete de acero inoxidable.
- Plancha bifera.
- 2 mecheros de 3 velas, 2 Robinetes.
- **Kilocalorías/h: 6.600**

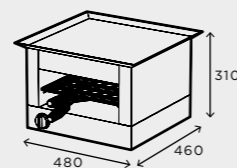
DIMENSIONES  
GENERALES



### CARLITERO SIMPLE CON PLANCHA BIFERA CÓD 261

- Gabinete de acero inoxidable.
- Plancha bifera.
- 2 mecheros de 3 velas, 2 Robinetes.
- **Kilocalorías/h: 6.600**

DIMENSIONES  
GENERALES







# Sol Reäl

**CRECIMIENTO CONTINUO**

[www.solreal.com](http://www.solreal.com)



Las imágenes y descripciones técnicas de este catálogo son de carácter ilustrativo e informativo, no contractuales.  
Todos los artefactos a gas deben ser instalados y regulada su gasificación por un gasista matriculado, en el lugar de trabajo.  
La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones en el diseño de los productos sin previo aviso.  
ARTEFACTOS PARA USO COMERCIAL SOLAMENTE.