

SOLING
INGENIERÍA S.A.S.

2024
CATÁLOGO DE PRODUCTOS

POR QUÉ ELEGIR

SOLING
INGENIERÍA S.A.S.

DISEÑO

COCINAS A LAS MEDIDAS DE TUS NECESIDADES,
PERSONALIZADAS CON TU LOGO.

INNOVACIÓN

EQUIPOS INDUSTRIALES, CON ACABADOS Y FUNCIONES
QUE HACEN TUS RESTAURANTES MÁS EFICIENTES.

GARANTÍA

CONTAMOS CON SERVICIO TÉCNICO, Y GARANTÍAS
POR 1 AÑO EN TODOS NUESTROS EQUIPOS.

COCCIÓN



FREIDORAS



Freidor de 22 a 24 litros MODELO SOFR01

Tanque fabricado en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y mueble en Cal. 20 Ref. 430, todo el acero en acabado satinado para brindar mejor apariencia del equipo. Capacidad mínima de 22 litros y capacidad máxima de 24 litros de aceite, Sistema de gas de alto rendimiento con consumo de 90Mil BTU/Hora, Incluye filtro removible en corte láser, porta canastillas, 2 (Dos) canastillas importadas, accesorio para desagüe y lavado.

DIMENSIONES:
40 cm de frente x 70 cm de fondo x 90 cm de altura.



Freidor de 32 a 35 litros MODELO SOFR02

Tanque fabricado en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y mueble en Cal. 20 Ref. 430, todo el acero en acabado satinado para brindar mejor apariencia del equipo. Capacidad mínima de 32 litros y capacidad máxima de 35 litros de aceite, Sistema de gas de alto rendimiento con consumo de 120Mil BTU/Hora, Incluye filtro removible en corte láser, porta canastillas, 3 (Tres) canastillas importadas, accesorio para desagüe y lavado.

DIMENSIONES:
58,5 cm de frente x 70 cm de fondo x 90 cm de altura.

FREIDORAS

Freidor doble tanque 15 litros cada uno **MODELO SOFR03**



Tanques fabricados en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y mueble en Cal. 20 Ref. 430, todo el acero en acabado satinado para brindar mejor apariencia del equipo. Capacidad mínima de 14 litros y capacidad máxima de 16 litros de aceite en cada tanque, Sistema de gas de alto rendimiento con consumo de 30Mil BTU/Hora (Independiente en cada tanque), Incluye 2 (Dos) filtros removibles en corte láser, porta canastillas, 2 (Dos) canastillas importadas, accesorio para desagüe y lavado

DIMENSIONES:
46 cm de frente x 70 cm de fondo
x 90 cm de altura.

Freidor doble tanque 15 y 24 litros cada uno **MODELO SOFR04**



Tanques fabricados en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y mueble en Cal. 20 Ref. 430, todo el acero en acabado satinado para brindar mejor apariencia del equipo. Capacidad mínima de 14 litros y capacidad máxima de 16 litros de aceite en un tanque. Capacidad mínima de 22 litros y capacidad máxima de 24 litros de aceite en el otro tanque, Sistema de gas de alto rendimiento con consumo de 30Mil BTU/Hora y 90Mil BTU/Hora (Independiente en cada tanque), Incluye 2 (Dos) filtros removibles en corte láser, porta canastillas, 3 (Tres) canastillas importadas, accesorio para desagüe y lavado.

DIMENSIONES:
62 cm de frente x 70 cm de fondo
x 90 cm de altura.

FREIDORAS



Freidor doble tanque 24 litros cada uno **MODELO SOFR05**

Tanques fabricados en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y mueble en Cal. 20 Ref. 430, todo el acero en acabado satinado para brindar mejor apariencia del equipo. Capacidad mínima de 22 litros y capacidad máxima de 24 litros de aceite en cada tanque, Sistema de gas de alto rendimiento con consumo de 90Mil BTU/Hora (Independiente en cada tanque), Incluye 2 (Dos) filtros removibles en corte láser, porta canastillas, 4 (Cuatro) canastillas importadas, accesorio para desagüe y lavado

DIMENSIONES:

80 cm de frente x 70 cm de fondo
x 90 cm de altura.

SOLING
INGENIERÍA S.A.S.

ESTUFAS



Mantenedor de calor estándar MODELO SOMAN01

Tanque fabricado en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y mueble en Cal. 20 Ref. 430, filtro en corte láser para eliminar excesos de aceite y poder mantener las papas crujientes y calientes por medio de sistema de calor eléctrico dependiente de bombillos refractarios, los cuales encienden desde un star stop para proteger el circuito. Todo el acero en acabado satinado para brindar mejor apariencia del equipo,

DIMENSIONES:
40 cm de frente x 70 cm de fondo x 150 cm de altura.



ESTUFA ENANA MODELO SOES01

Cubierta superior fabricada en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y mueble en Cal. 20 Ref. 430. 1 (Una) Parrilla en hierro fundido de 50x50 cm, 2 (Dos) válvulas de paso hincar de 1/4", Botones cromados, quemador doble sellado en aluminio con consumo de 65Mil BTU/hora, todo el acero en acabado satinado para brindar mejor apariencia del equipo.

DIMENSIONES:
60 cm de frente x 60 cm de fondo x 90 cm de altura.

ESTUFAS

ESTUFA DE 2 PUESTOS A PISO Y/O SOBREPONER MODELO SOES02 / SOES11



Cubierta superior fabricada en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y mueble en Cal. 20 Ref. 430. 2 (Dos) Parrillas en hierro fundido de 30x30 cm, 2 (Dos) válvulas de paso huncar de 1/4", Botones cromados, quemadores tipo hongo sellados en aluminio con consumo de 30Mil BTU/hora c/u, todo el acero en acabado satinado para brindar mejor apariencia del equipo.

DIMENSIONES:

31 cm de frente x 70 cm de fondo x (90 cm de altura a piso) y (35 cm de altura de sobreponer).

ESTUFA DE 4 PUESTOS A PISO Y/O SOBREPONER MODELO SOES03 / SOES12



Cubierta superior fabricada en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y mueble en Cal. 20 Ref. 430. 4 (Cuatro) Parrillas en hierro fundido de 30x30 cm, 4 (Cuatro) válvulas de paso huncar de 1/4", Botones cromados, quemadores tipo hongo sellados en aluminio con consumo de 30Mil BTU/hora c/u, todo el acero en acabado satinado para brindar mejor apariencia del equipo.

DIMENSIONES:

61 cm de frente x 70 cm de fondo x (90 cm de altura a piso) y (35 cm de altura de sobreponer)

ESTUFAS

ESTUFA DE 6 PUESTOS A PISO Y/O SOBREPONER MODELO SOES04 / SOES13



Cubierta superior fabricada en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y mueble en Cal. 20 Ref. 430. 6 (Seis) Parrillas en hierro fundido de 30x30 cm, 6 (Seis) válvulas de paso huncar de 1/4", Botones cromados, quemadores tipo hongo sellados en aluminio con consumo de 30Mil BTU/hora c/u, todo el acero en acabado satinado para brindar mejor apariencia del equipo.

DIMENSIONES:
91 cm de frente x 70 cm de fondo x (90 cm de altura a piso) y (35 cm de altura de sobreponer)

ESTUFA DE 8 PUESTOS A PISO Y/O SOBREPONER MODELO SOES05 / SOES21



Cubierta superior fabricada en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y mueble en Cal. 20 Ref. 430. 8 (Ocho) Parrillas en hierro fundido de 30x30 cm, 8 (Ocho) válvulas de paso huncar de 1/4", Botones cromados, quemadores tipo hongo sellados en aluminio con consumo de 30Mil BTU/hora c/u, todo el acero en acabado satinado para brindar mejor apariencia del equipo.

DIMENSIONES:
121 cm de frente x 70 cm de fondo x (90 cm de altura a piso) y (35 cm de altura de sobreponer)

ESTUFAS

ESTUFA DE 6 PUESTOS CON HORNO MODELO SOES06



Cubierta superior fabricada en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y mueble en Cal. 20 Ref. 430. 6 (Seis) Parrillas en hierro fundido de 30x30 cm, 6 (Seis) válvulas de paso huncar de 1/4", Botones cromados, quemadores tipo hongo sellados en aluminio con consumo de 30Mil BTU/hora c/u, Incluye horno inferior con termostato para controlar temperatura, Inyectado con fibra de vidrio con espesor de 4 cm para aislar de manera mas eficiente el calor, todo el acero en acabado satinado para brindar mejor apariencia del equipo.

DIMENSIONES:

91 cm de frente x 70 cm de fondo x 90 cm de altura.

ESTUFA DE 8 PUESTOS CON HORNO MODELO SOES07



Cubierta superior fabricada en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y mueble en Cal. 20 Ref. 430. 8 (Ocho) Parrillas en hierro fundido de 30x30 cm, 8 (Ocho) válvulas de paso huncar de 1/4", Botones cromados, quemadores tipo hongo sellados en aluminio con consumo de 30Mil BTU/hora c/u, Incluye horno inferior con termostato para controlar temperatura, Inyectado con fibra de vidrio con espesor de 4 cm para aislar de manera mas eficiente el calor, todo el acero en acabado satinado para brindar mejor apariencia del equipo.

DIMENSIONES:

121 cm de frente x 70 cm de fondo x 90 cm de altura.

ESTUFA DE 4 PUESTOS + WOK A PISO MODELO SOES20



Cubierta superior fabricada en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y mueble en Cal. 20 Ref. 430. 4 (Cuatro) Parrillas en hierro fundido de 30x30 cm y 1 (una) Parrilla en hierro fundido de 40x40 cm wok , 4 (Cuatro) válvulas de paso huncar de 1/4", Botones cromados, quemadores tipo hongo sellados en aluminio con consumo de 30Mil BTU/hora c/u, quemador de corona con fistos de soplete para wok, todo el acero en acabado satinado para brindar mejor apariencia del equipo.

DIMENSIONES:

101 cm de frente x 70 cm de fondo x 90 cm de altura.

SOLING
INGENIERÍA S.A.S.

PLANCHAS

PLANCHA DE 60 CM A PISO Y/O SOBREPONER MODELO SOPL02 / SOPL11



Cubierta superior fabricada en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y mueble en Cal. 20 Ref. 430. La plancha se compone de una placa de 3/8" en hierro pulido, y salpicaderos por 3 lados en acero inoxidable Cal. 14 Ref. 430 de 10 cm de altura y una canal recolectora de fluidos sobrantes, sistema de gas con 4 (Cuatro) quemadores tipo flauta y venturis de 30Mil BTU/Hora c/u, 2 (Dos) válvulas de paso hincar de 1/4", Botones cromados.

DIMENSIONES:

60 cm de frente x 70 cm de fondo x (90 cm de altura a piso) y (35 cm de altura de sobreponer)

PLANCHA DE 80 CM A PISO Y/O SOBREPONER MODELO SOPL04 / SOPL13



Cubierta superior fabricada en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y mueble en Cal. 20 Ref. 430. La plancha se compone de una placa de 1/2" en hierro pulido, y salpicaderos por 3 lados en acero inoxidable Cal. 14 Ref. 430 de 10 cm de altura y una canal recolectora de fluidos sobrantes, sistema de gas con 5 (Cinco) quemadores tipo flauta y venturis de 30Mil BTU/Hora c/u, 3 (Tres) válvulas de paso hincar de 1/4", Botones cromados.

DIMENSIONES:

80 cm de frente x 70 cm de fondo x (90 cm de altura a piso) y (35 cm de altura de sobreponer)

PLANCHAS

PLANCHA DE 100 CM A PISO Y/O SOBREPONER MODELO SOPL06 / SOPL15



Cubierta superior fabricada en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y mueble en Cal. 20 Ref. 430. La plancha se compone de una placa de 1/2" en hierro pulido, y salpicaderos por 3 lados en acero inoxidable Cal. 14 Ref. 430 de 10 cm de altura y una canal recolectora de fluidos sobrantes, sistema de gas con 6 (Seis) quemadores tipo flauta y venturis de 30Mil BTU/Hora c/u, 3 (Tres) válvulas de paso huncar de 1/4", Botones cromados.

DIMENSIONES:

100 cm de frente x 70 cm de fondo x (90 cm de altura a piso) y (35 cm de altura de sobreponer)

PLANCHA DE 120 CM A PISO Y/O SOBREPONER MODELO SOPL07 / SOPL16



Cubierta superior fabricada en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y mueble en Cal. 20 Ref. 430. La plancha se compone de una placa de 1/2" en hierro pulido, y salpicaderos por 3 lados en acero inoxidable Cal. 14 Ref. 430 de 10 cm de altura y una canal recolectora de fluidos sobrantes, sistema de gas con 8 (Ocho) quemadores tipo flauta y venturis de 30Mil BTU/Hora c/u, 4 (Cuatro) válvulas de paso huncar de 1/4", Botones cromados.

DIMENSIONES:

120 cm de frente x 70 cm de fondo x (90 cm de altura a piso) y (35 cm de altura de sobreponer)

PLANCHAS

PLANCHA DE 150 CM A PISO Y/O SOBREPONER MODELO SOPL08 / SOPL17



Cubierta superior fabricada en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y mueble en Cal. 20 Ref. 430. La plancha se compone de una placa de 5/8" en hierro pulido, y salpicaderos por 3 lados en acero inoxidable Cal. 14 Ref. 430 de 10 cm de altura y una canal recolectora de fluidos sobrantes, sistema de gas con 10 (Diez) quemadores tipo flauta y venturis de 30Mil BTU/Hora c/u, 5 (Cinco) válvulas de paso hincar de 1/4", Botones cromados.

DIMENSIONES:

150 cm de frente x 70 cm de fondo x (90 cm de altura a piso) y (35 cm de altura de sobreponer)

SOLING
INGENIERÍA S.A.S.

PARRILLAS

PARRILLA CON PIEDRAS REFRACTARIAS DE 60 CM A PISO Y/O SOBREPONER MODELO SOPAR02 / SOPAR11



Cubierta superior fabricada en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y mueble en Cal. 20 Ref. 430. La parrilla se compone de ángulos de 1" y de 3/4" en hierro pulido salpicaderos por 3 lados en acero inoxidable Cal. 14 Ref. 430 de 10 cm de altura y una canal recolectora de fluidos sobrantes, incluye piedras refractarias para mejor cocción dando sabores únicos a los cortes, sistema de gas con 4 (Cuatro) quemadores tipo flauta y venturis de 30Mil BTU/Hora c/u, 2 (Dos) válvulas de paso huncar de 1/4", Botones cromados.

DIMENSIONES:

60 cm de frente x 70 cm de fondo x (90 cm de altura a piso) y (35 cm de altura de sobreponer)

PARRILLA CON PIEDRAS REFRACTARIAS DE 80 CM A PISO Y/O SOBREPONER MODELO SOPAR04 / SOPAR13



Cubierta superior fabricada en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y mueble en Cal. 20 Ref. 430. La parrilla se compone de ángulos de 1" y de 3/4" en hierro pulido salpicaderos por 3 lados en acero inoxidable Cal. 14 Ref. 430 de 10 cm de altura y una canal recolectora de fluidos sobrantes, incluye piedras refractarias para mejor cocción dando sabores únicos a los cortes, sistema de gas con 5 (Cinco) quemadores tipo flauta y venturis de 30Mil BTU/Hora c/u, 3 (Tres) válvulas de paso huncar de 1/4", Botones cromados.

DIMENSIONES:

80 cm de frente x 70 cm de fondo x (90 cm de altura a piso) y (35 cm de altura de sobreponer)

PARRILLAS

PARRILLA CON PIEDRAS REFRACTARIAS DE 100CM A PISO Y/O SOBREPONER MODELO SOPAR06 / SOPAR15



Cubierta superior fabricada en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y mueble en Cal. 20 Ref. 430. La parrilla se compone de ángulos de 1" y de 3/4" en hierro pulido salpicaderos por 3 lados en acero inoxidable Cal. 14 Ref. 430 de 10 cm de altura y una canal recolectora de fluidos sobrantes, incluye piedras refractarias para mejor cocción dando sabores únicos a los cortes, sistema de gas con 6 (Seis) quemadores tipo flauta y venturis de 30Mil BTU/Hora c/u, 3 (Tres) válvulas de paso huncar de 1/4", Botones cromados.

DIMENSIONES:

100 cm de frente x 70 cm de fondo x (90 cm de altura a piso) y (35 cm de altura de sobreponer)

PARRILLA CON PIEDRAS REFRACTARIAS DE 120CM A PISO Y/O SOBREPONER MODELO SOPAR07 / SOPAR16



Cubierta superior fabricada en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y mueble en Cal. 20 Ref. 430. La parrilla se compone de ángulos de 1" y de 3/4" en hierro pulido salpicaderos por 3 lados en acero inoxidable Cal. 14 Ref. 430 de 10 cm de altura y una canal recolectora de fluidos sobrantes, incluye piedras refractarias para mejor cocción dando sabores únicos a los cortes, sistema de gas con 8 (Ocho) quemadores tipo flauta y venturis de 30Mil BTU/Hora c/u, 4 (Cuatro) válvulas de paso huncar de 1/4", Botones cromados.

DIMENSIONES:

120 cm de frente x 70 cm de fondo x (90 cm de altura a piso) y (35 cm de altura de sobreponer)

PARRILLAS

PARRILLA CON PIEDRAS REFRACTARIAS DE 150CM A PISO Y/O SOBREPONER MODELO SOPAR08 / SOPAR17



Cubierta superior fabricada en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y mueble en Cal. 20 Ref. 430. La parrilla se compone de ángulos de 1" y de 3/4" en hierro pulido salpicaderos por 3 lados en acero inoxidable Cal. 14 Ref. 430 de 10 cm de altura y una canal recolectora de fluidos sobrantes, incluye piedras refractarias para mejor cocción dando sabores únicos a los cortes, sistema de gas con 10 (Diez) quemadores tipo flauta y venturis de 30Mil BTU/Hora c/u, 5 (Cinco) válvulas de paso hincar de 1/4", Botones cromados.

DIMENSIONES:

150 cm de frente x 70 cm de fondo x (90 cm de altura a piso) y (35 cm de altura de sobreponer)

SOLING
INGENIERÍA S.A.S.

PLANCHAS - PARRILLAS

PLANCHA-PARRILLA CON PIEDRAS REFRACTARIAS DE 100 CM A PISO Y/O SOBREPONER MODELO SOPPR05 / SOPPR14



Cubierta superior fabricada en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y mueble en Cal. 20 Ref. 430. La plancha se compone de una placa de 3/8" en hierro pulido de 50 cm, la parrilla se compone de ángulos de 1" y de 3/4" en hierro pulido de 50 cm, salpicaderos por 3 lados en acero inoxidable Cal. 14 Ref. 430 de 10 cm de altura y una canal recolectora de fluidos sobrantes, incluye piedras refractarias para mejor cocción dando sabores únicos a los cortes, sistema de gas con 6 (Seis) quemadores tipo flauta y venturis de 30Mil BTU/Hora c/u, 3 (Tres) válvulas de paso huncar de 1/4", Botones cromados.

DIMENSIONES:
100 cm de frente x 70 cm de fondo x (90 cm de altura a piso y (35 cm de altura de sobreponer)

PLANCHA-PARRILLA CON PIEDRAS REFRACTARIAS DE 120 CM A PISO Y/O SOBREPONER MODELO SOPPR06 / SOPPR15



Cubierta superior fabricada en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y mueble en Cal. 20 Ref. 430. La plancha se compone de una placa de 3/8" en hierro pulido de 60 cm, la parrilla se compone de ángulos de 1" y de 3/4" en hierro pulido de 60 cm, salpicaderos por 3 lados en acero inoxidable Cal. 14 Ref. 430 de 10 cm de altura y una canal recolectora de fluidos sobrantes, incluye piedras refractarias para mejor cocción dando sabores únicos a los cortes, sistema de gas con 8 (Ocho) quemadores tipo flauta y venturis de 30Mil BTU/Hora c/u, 4 (Cuatro) válvulas de paso huncar de 1/4", Botones cromados.

DIMENSIONES:
120 cm de frente x 70 cm de fondo x (90 cm de altura a piso y (35 cm de altura de sobreponer)

ASADORES

BBQ ASADOR A GAS DE SOBREPONER DE 60 CM MODELO SOBBQ01



Cubierta superior fabricada en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y mueble en Cal. 20 Ref. 430. La parrilla se compone de ángulo de 1" y eje redondo de 3/8" en acero inoxidable, incluye difusores en acero inoxidable para distribuir el calor, sistema de gas con 3 (Tres) quemadores tipo flauta y venturis de 30Mil BTU/Hora c/u, 3 (Tres) válvulas de paso hincar de 1/4", Botones en acero de lujo.

DIMENSIONES:

60 cm de frente x 60 cm de fondo x 55 cm de altura.

BAÑO DE MARÍA A PISO CON VIDRIO SUPERIOR MODELO SOBA01

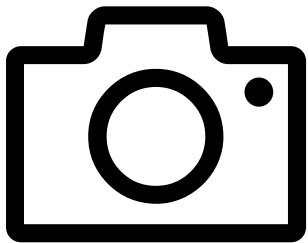


CCubierta superior y tanque fabricados en lamian de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304, mueble en Cal. 20 Ref. 430. Vidrio templado de 8 mm en parte superior con dilatadores en acero inoxidable, sistema de gas por medio de quemador tipo flauta y venturis de 1", válvula de paso hincar de 1/4", botones cromados. (Incluye azafates de acuerdo a lo solicitado), todo el acero en acabado satinado para brindar mejor apariencia del equipo.

DIMENSIONES:

Frente solicitado x 70 cm de fondo x 150 cm de altura incluyendo los vidrios.

ASADORES



GRATINADOR A GAS MODELO SOGRAT01

Mueble fabricado en lámina de acero inoxidable Cal. 20 y 18 Ref. 430, parrilla en eje redondo de 5/16 inoxidable, sistema de gas por medio de quemador infrarrojo para generar mayor calor y gratinar de manera uniforme, controlado por válvula de paso para controlar de manera gradual la cantidad de calor que ejerce el quemado. Bandeja recolectora de residuos, todo el acero en acabado satinado para brindar una mejor apariencia del equipo.

DIMENSIONES:

70 cm de frente x 55 cm de fondo x 50 cm de altura.



SHAWARMAN PARA CARNES AL PASTOR MODELO SOSHA01

Equipo fabricado en lamina de acero inoxidable Cal. 20 Ref. 304, cuenta con caja recolectora de residuos, funcionamiento de gas manual con 4 quemadores infrarrojos independientes controlados con válvulas de paso c/u. Espada en eje cuadrado Ref. 304, motor para giro de espada de baja, Capacidad de 15 KG.

DIMENSIONES:

50 cm de frente x 50 cm de fondo x 70 cm de altura.

HORNOS



HORNO PARRILLA AL CARBÓN MODELO SOHOPA01

Horno asador alimentado con carbón. Fabricado en acero inoxidable tipo 304 y 430 refractario, con detalles en acero al carbón. Aislamiento de la cavidad en cerámica. ACCESORIOS DISPONIBLES: Color de puerta, Logotipo personalizado, Parrilla tipo argentina. INCLUYE: Termómetro integrado en puerta, Parrilla de grill redondo en acero inoxidable, Tiro inferior desmontable de fácil limpieza, Colector de grasa, Tiro superior con regulación por pasos, Gabinete base con puertas, entrepaño, ruedas y bandeja de cenizas fabricado en acero inoxidable, Soporte para temperar con rejilla porta-bandejas en acero inoxidable. Todo el acero con acabado satinado haciendo notar una muy buena apariencia del equipo, lo anterior sobre 4 ruedas giratorias de 3" para trabajo pesado brindando una mejor movilidad.

DIMENSIONES:

80 cm de frente x 70 cm de fondo x 190 cm de altura.



HORNO PIZZERO DOBLE CÁMARA CON SISTEMA DE GAS AUTOMÁTICO MODELO SOHOPI01

Horno fabricado en acero inoxidable con doble revestimiento de fibra de vidrio en los paneles para mayor aislamiento del calor. Parte interior fabricado en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y parte exterior en Cal. 20 Ref. 430, Equipado con dos cámaras independientes y cuenta con: placas en piedra refractaria de material importado para mayor transferencia de calor. El horno cuenta con dos paneles de control ubicados en la parte delantera con las siguientes características: Los 2 paneles que controlan la cámara superior e inferior cuentan con un botón de seguridad, que se acciona en caso de emergencia y genera el apagado total del equipo. Estos paneles son pirómetros digitales marca Autonics con ajuste de temperatura automático; Ambas cámaras cuentan con temperatura superior e inferior, una alarma que se enciende cuando falla el equipo; y un botón de encendido de la luz interior de la cámara, lo anterior sobre 6 ruedas giratorias de 3" para trabajo pesado brindando una mejor movilidad.

DIMENSIONES:

Frente solicitado x 75 cm de fondo x 50cm de altura por cada cámara + base.

EQUIPOS MIXTOS

EQUIPO MIXTO DE ACUERDO A SERVICIOS SOLICITADOS MODELO SOMX01



Cubierta superior fabricada en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304. La plancha se compone de una placa de 3/8" en hierro pulido de 50 cm, la parrilla se compone de ángulos de 1" y de 3/4" en hierro pulido de 50 cm, salpicaderos por 3 lados en acero inoxidable Cal. 14 Ref. 430 de 10 cm de altura y una canal recolectora de fluidos sobrantes, incluye piedras refractarias para mejor cocción dando sabores únicos a los cortes. El sistema de gas se compone de quemadores tipo flauta en acero al carbón de 30 Mil BTU c/u. Puede incluir estufa con fogones tipo hongo en aluminio sellados y parrillas de hierro fundido de 30x30, Freidores con tanques fabricados en lámina de acero inoxidable Cal. 18 Ref. 304 y capacidad de 5 a 6 litros, medidas del tanque en zona de uso 39 cm x 18 cm, el sistema de gas se compone de quemadores Q25 y la temperatura de controla por medio de válvulas de paso con la cantidad de flama. Mueble diseñado con laterales, espaldar bajo y piso, fabricado en lámina de acero inoxidable Cal. 20 Ref. 430.

DIMENSIONES:

Frente solicitado x 70 cm de fondo x 90 cm de altura.

SOLING
INGENIERÍA S.A.S.

SOLING
INGENIERÍA S.A.S.