

Libro de Recetas







La visión de Solzaima fué siempre la energía limpia, renovable y más económica. Por esa razón, hace más de 40 años que nos dedicamos a la fabricación de equipos y soluciones de calefacción a biomasa.

Fruto de la persistencia y el apoyo incondicional de su red de socios, Solzaima es hoy líder en la producción de soluciones de calefacción a biomasa, con soluciones para calefacción doméstica de las viviendas, que pasan por la tradicional estufa o insertable de leña para instalación en la sala, pero también soluciones más robustas de calefacción central a pellets o leña, para colocación en las zonas técnicas de la vivienda.

Equipamos anualmente más de 20.000 viviendas con soluciones de calefacción a biomasa - señal de que los consumidores están atentos a las soluciones más ecológicas y más económicas.

Solzaima es el único fabricante nacional con certificación de calidad ISO 9001 y certificación ambiental ISO 14001 - porque creemos y queremos dar el ejemplo.



Le invitamos a encontrar en nuestro catálogo la cocina que mejor se adapte a su vivienda.

NUESTRA CARTA

SÚLZAIMA

$\frac{6}{7}$ TERNERA



$\frac{8}{9}$ POLLO DE CORRAL CON
VERDURAS DE LA ÉPOCA



$\frac{10}{11}$ LAGARADA DE
BAGALAO



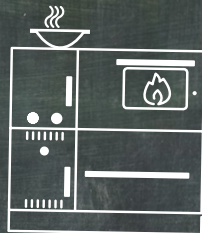
$\frac{12}{13}$ PULPO CON PATATAS
DULCES Y ROMERO



$\frac{14}{15}$ SOPA DE CEBOLLA
CON PAN DE LA ALDEA



$\frac{16}{35}$ NUESTRAS
COGINAS





CUNA DE TERNERA



Tiempo de preparación



Personas



Dificultad: media

Ingredientes

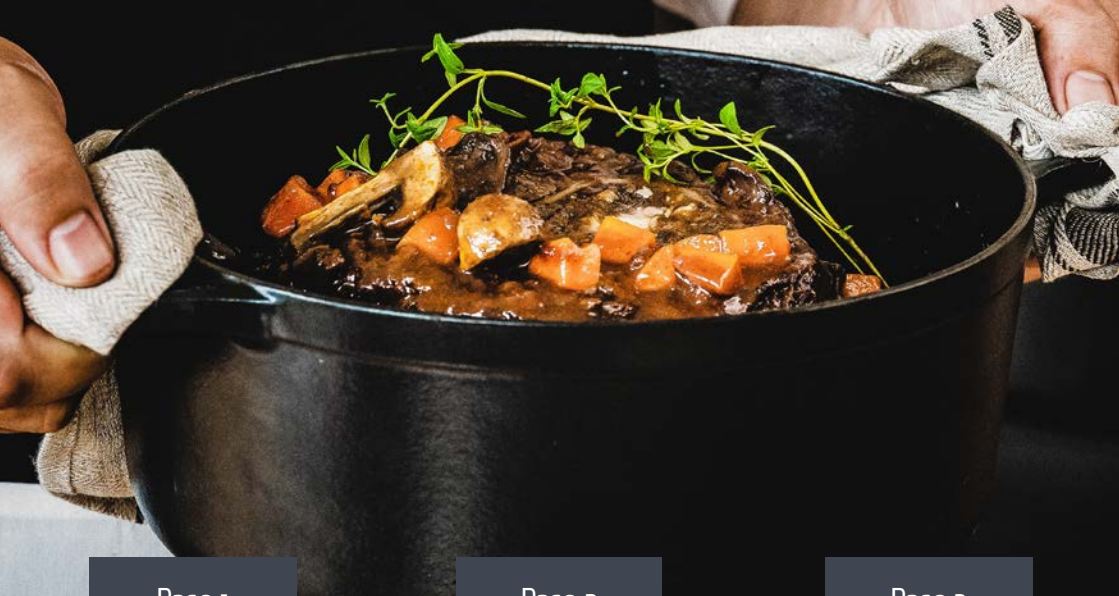
Cuna de ternera
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva
Cebolla picada
Zanahoria en Cubos
Ajo Picado
Laurel
Tomate Concentrado
Masa de pimienta
Vino tinto
Cilantro
Hongos
Caldo de carne

Cantidad

600 gr
qb
qb
5 dl
1 ud., media
1 ud., grande
50 gr
2 hojas
100 gr
75 gr
200 dl
1 ramo pequeño
100 gr
200 ml

	TOTAL	POR PORCIÓN
Calorías	1580 Kcal	395 Kcal
Hidratos de carbono	45 g	11 g
Grasas	1,1 g	13 g
Proteínas	77,5 g	46 g
Sodio	9,2 g	789 g
Azúcar	5,3 g	6 g

ΣΟΛΖΑΙΜΑ



Paso 1

Sazonar el Osobuco

Sazone el osobuco con la sal y la pimienta. Reserve.

Paso 2

Llevar al horno

Lleve al horno.

Paso 3

Espolvorear con cilantro

Después de dos horas, abrir la tapa y espolvorear con los cilantro picados. Vuelva a tapar y espere 15 minutos antes de servir.

POLLO DE CORRAL CON VERDURAS DE LA ÉPOCA



Tiempo de preparación



Personas



Dificultad: fácil

Ingredientes	Cantidad
Pollo de corral	1 ud.
Vino blanco	3 dl
Sal	20gr
Tomillo	1 ramillete
Romero	1 ramillete
Zanahoria con piel	1, medio
Patatas nuevas con piel	6 ud.
Nabos con piel	6 ud.
Nabos	2 ud.
Beterraba con piel	1 ud.
Aceite de oliva	2 dl

	TOTAL	POR PORCIÓN
Calorías	2381 Kcal	595 Kcal
Hidratos de carbono	47 g	12 g
Grasas	135 g	34 g
Proteínas	222 g	56 g
Sodio	3283 g	821 g
Azúcar	7 g	2 g



Paso 1

Sazone el pollo

Sazone el pollo con el vino blanco, la sal, el tomillo y el romero. Reserve. Corte la zanahoria, los nabos, la remolacha y las patatas en trozos medianos.

Paso 2

Mezcle en una cacerola

En una bandeja de horno, coloque el pollo ya marinado. Agregue la zanahoria, los nabos, la remolacha y las patatas. Regar todo con el aceite y condimentar las verduras con la sal.

Paso 3

Lleve al horno

Ase lentamente durante 1 hora, aproximadamente a 180°C, hasta que el pollo se dore y las verduras estén tiernas.

LAGARADA DE BACALAO



30 min

Tiempo de preparación



Personas



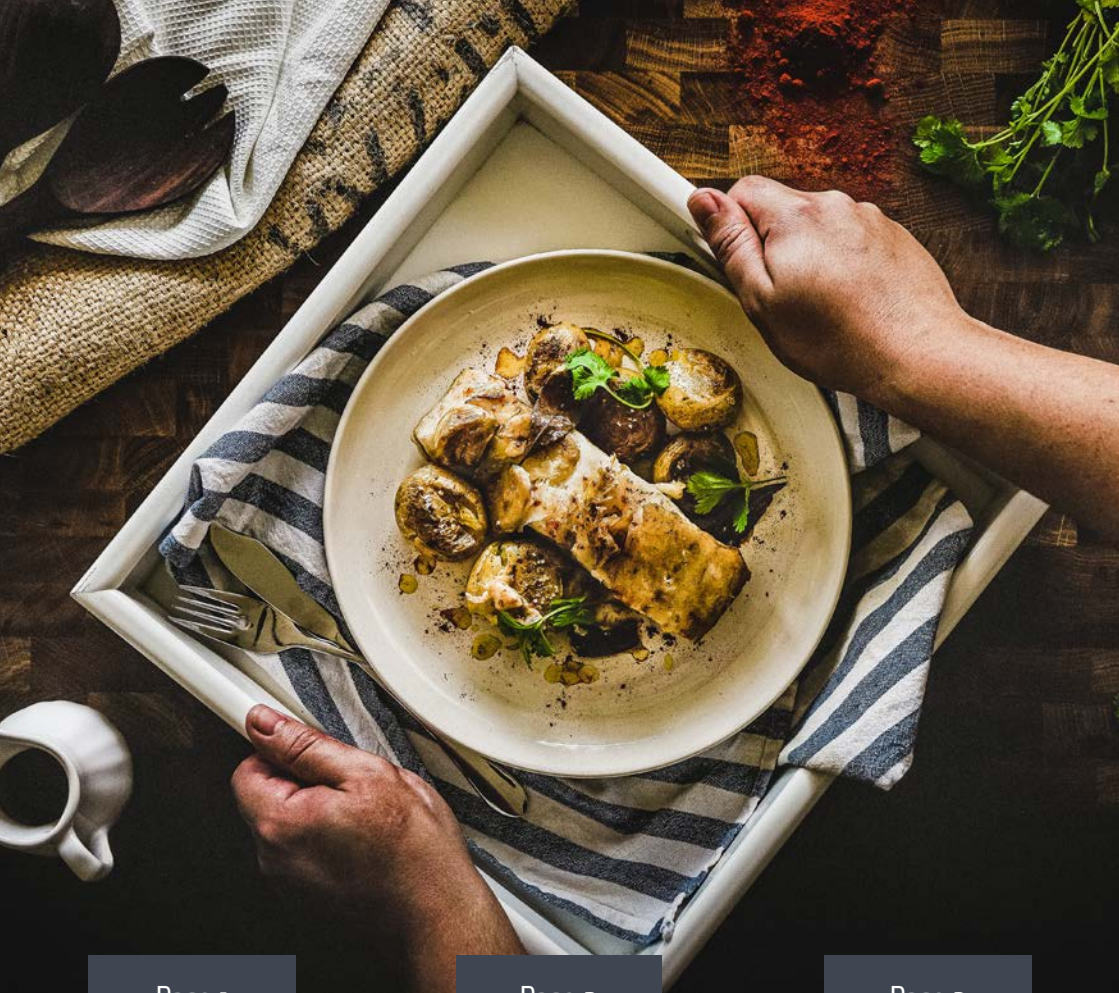
Dificultad: fácil

Ingredientes

Lomos de bacalao	4 ud.
Aceite de oliva virgen extra	4 dl
Patatas nuevas, asadas a la sal	16 ud.
Cebolla en rodajas	2 ud.
Ajo laminado	3 dientes

Cantidad

	TOTAL	POR PORCIÓN
Calorías	951 Kcal	238 Kcal
Hidratos de carbono	58 g	15 g
Grasas	40 g	10 g
Proteínas	92 g	23 g
Sodio	3439 g	860 g
Azúcar	7 g	2 g



Paso 1

Cueza las patatas

En una fuente para hornear, coloque las cebollas en rodajas, el bacalao y el ajo. Regar con aceite. Deje reposar unos 10 minutos.

Paso 2

Mezcle en una cacerola

Aplaste ligeramente las patatas y colóquelas en la fuente con el bacalao.

Paso 3

Lleve al horno

Lleve al horno a aproximadamente 200°C hasta que esté bien dorado y de astilla fácil.

PULPO CON PATATAS DULCES Y ROMERO



Tiempo de preparación



Personas



Dificultad: media

Ingredientes

Pulpo
Batata dulce asada
Ajo
Pimentón
Sal
Pimienta
Espinacas

Cantidad

1,5 kg
3 ud.
20 gr
10 gr
qb
qb
100 gr

	TOTAL	POR PORCIÓN
Calorías	842 Kcal	421 Kcal
Hidratos de carbono	69 g	35 g
Grasas	25 g	13 g
Proteínas	84 g	42 g
Sodio	244 g	122 g
Azúcar	12 g	6 g



Paso 1

Sazone el pulpo

Escalde el pulpo en agua durante 15 minutos. Retirar del agua y condimentar con el aceite, el ajo y el pimentón.

Paso 2

Ase las patatas

Añadir las patatas al pulpo, regar con el resto de aceite y espolvorear con más pimentón.

Paso 3

Mezcle y lleve al horno

Lleve al horno durante 30 minutos, a 200°C. Mezcle las hojas de espinacas y sirva.

SOPA DE CEBOLLA



20 min
Tiempo de preparación



Personas



Dificultad: media

Ingredientes

Cantidad

Cebolla	4 ud.
Aceite de oliva	1 dl
Mantequilla	50 gr
Brandy	50gr
Caldo de carne	2 dl
Tomillo	1lt
Bahía	1 ramillete
Sal	qb
Pan tostado en el horno	180 ° C, 5 min. 2 rebanadas
Queso de cabra	100 gr

	TOTAL	POR PORCIÓN
Calorías	1559 Kcal	7800 Kcal
Hidratos de carbono	128 g	64 g
Grasas	94 g	47 g
Proteínas	46 g	23 g
Sodio	2390 g	1195 g
Azúcar	48 g	24 g



Paso 1

Rehogue la cebolla

En una sartén bien caliente, cocine la cebolla en el aceite y la mantequilla. Cuando esté "transparente", agregue el aguardiente.

Paso 2

Hierba la sopa

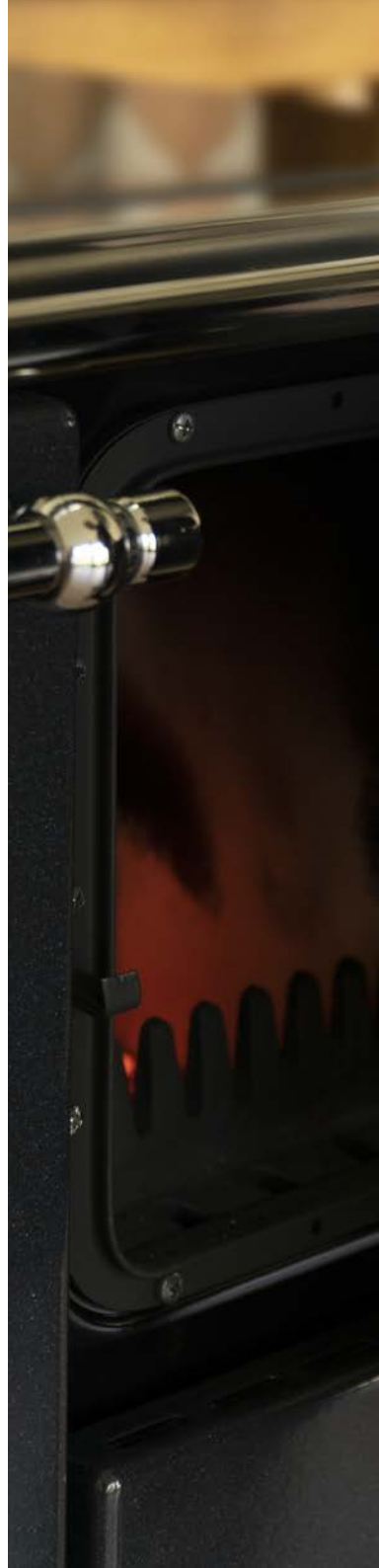
Agregue el tomillo, laurel y el caldo de carne y dejar hervir lentamente durante 20 min. Transfiera a un recipiente de ir al horno.

Paso 3

Lleve al horno

Añada el pan, espolvoree con el queso de cabra y lleve al horno fuerte durante 5 minutos a 250°C.

NUESTRAS COCINAS





NUESTRAS COCINAS



Económicos



Cámara de combustión
revestida con placas
resistentes al calor



Puerta de cristal que
permite visualizar
la quema



Placa opcional en
vitrocerámica



Tapa de protección extraíble
La tapa debe estar levantada
siempre que la estufa esté en
funcionamiento



Apertura propia para
limpieza de la cocina



Alto
rendimiento



Alta
calidad



Facilidad
de limpieza



Regulación de la
entrada de aire:
primario,
secundario y terciario



Puerta del horno con doble
cristal y termostato embutido



Cajón para almacenamiento







GALEFAGGIÓN CENTRAL

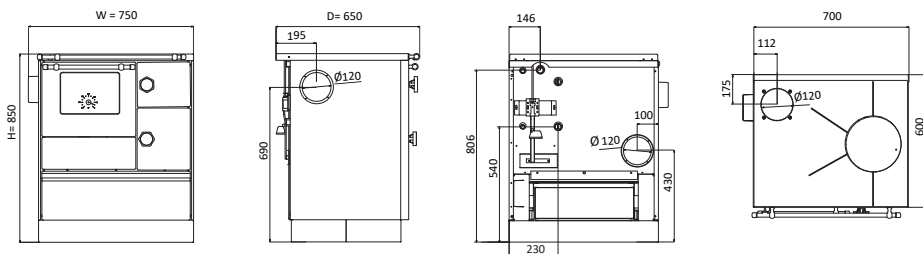


Las estufas a leña para calefacción central además de permitir cocinar con el inconfundible sabor tradicional, permiten calentar la división donde se encuentra instalado y también otras divisiones de su vivienda.

PAPRIKA 70



Vistas Técnicas



Colores



Blanco

Opcionales



Placa Vitrocerámica

Características



A

WxHxD (mm)	750 x 850 x 650
DIMENSIONES CON TAPA	750 x 885 x 650
DIMENSIONES HORNO (LxAxP)	330 x 260 x 440
POTENCIA NOMINAL (kW)	12,05
POTENCIA AGUA (kW)	7,55
RENDIMIENTO P.NOMINAL (%)	69,01
VOL. CALEFACCIÓN (m³)	145
VOL. AGUA (L)	5,5
CONSUMO (kg/h)	4
DIÁMETRO DE LA CHIMENEA (mm)	120
COMPRIENTO MÁX. LEÑA (mm)	250
PESO (kg)	130



La Placa

- Placa en chapa con vitro cerámica opcional;
- Puede cocinar en toda la superficie.
- Puede quitar la tapa de la placa, para cocinar en contacto directo con la llama o para abastecer la cocina.

La Cocina

- Regulador automático de la combustión;
- Puerta del horno con vidrio doble y termostato embutido;
- Posibilidad de regular la altura de la rejilla de ceniza para colocar más o menos leña, de acuerdo con la estación.o.

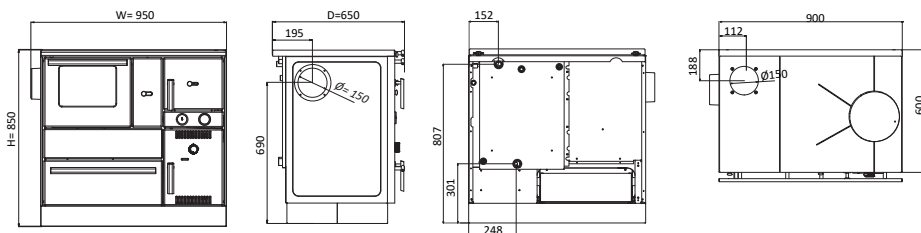
La Limpieza

- Apertura propia para limpieza de la cocina;
- La placa en chapa puede ser removida completamente, para una mejor limpieza;
- Tres conexiones a la chimenea para elegir: lateral izquierdo, superior o parte posterior.

PAPRIKA 90



Vistas Técnicas



Colores



Blanco



Antracita



Placa Vitrocerámica

Opcionales

Características



A

WxHxD (mm)	950 x 850 x 650
DIMENSIONES CON TAPA	945 x 885 x 647
DIMENSIONES HORNO (LXAXP)	330 x 260 x 440
POTENCIA NOMINAL (kW)	27,56
POTENCIA AGUA (kW)	20,12
RENDIMIENTO P.NOMINAL (%)	76,92
VOL. CALEFACCIÓN (m ³)	387
VOL. AGUA (L)	25
CONSUMO (kg/h)	8,23
DIÁMETRO DE LA CHIMENEA (mm)	150
COMPRESIÓN MÁX. LEÑA (mm)	300
PESO (kg)	195



La Placa

- Placa en chapa con vitro cerámica opcional;
- Puede cocinar en toda la superficie.
- Puede quitar la tapa de la placa, para cocinar en contacto directo con la llama o para abastecer la cocina.

La Cocina

- Regulador automático de la combustión;
- Puerta del horno con vidrio doble y termostato embutido;
- Posibilidad de regular la altura de la rejilla de ceniza para colocar más o menos leña, de acuerdo con la estación.

La Limpieza

- Apertura propia para limpieza de la cocina;
- La placa en chapa puede ser removida completamente, para una mejor limpieza;
- Dos conexiones a la chimenea para elegir: lateral izquierdo o superior superior.

PAPRIKA 70



1 Puerta de la cámara de combustión

2 Placa de calefacción

3 Puerta del cajón de cenizas

4 Puerta del horno

5 Puerta de acceso para limpieza

6 Gaveta para arreglo

PAPRIKA 90



- 7 Salida de humos lateral
- 8 Salida de humos superior

- 9 Cubierta de la cocina
- 10 Manilla reguladora de aire primario

- 11 Manilla reguladora de aire secundario
- 12 Manilla reguladora de aire terciario





GALEFAGCIÓN LOCAL

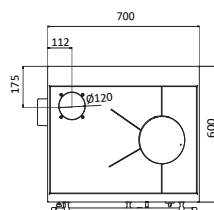
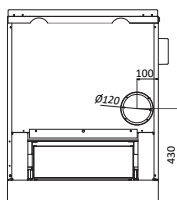
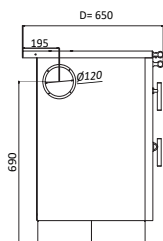
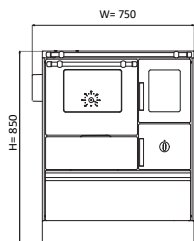


Las estufas a leña para calefacción local además de permitir cocinar con el inconfundible sabor tradicional, también permiten calentar el ambiente de la división donde se encuentra instalado.

PEPPER 70



Vistas Técnicas



Colores



Blanco



Antracita



Placa Vitrocerámica

Opcionales

Características



A

WxHxD (mm)	750 x 850 x 650
DIMENSIONES CON TAPA	750 x 885 x 650
DIMENSIONES HORNO (LXAXP)	330 x 260 x 440
POTENCIA NOMINAL (kW)	6,3
RENDIMIENTO P. NOMINAL (%)	76,4
VOL. CALEFACCIÓN (m³)	150
CONSUMO (kg/h)	1,9
DIÁMETRO DE LA CHIMENEA (mm)	120
COMPROMIENTO MÁX. LEÑA (mm)	250
PESO (kg)	110



La Placa

- Placa en chapa con vitro cerámica opcional;
- Posibilidad de cocinar en toda la superficie;
- Posibilidad de quitar la tapa de la placa, para cocinar en contacto directo con la llama o para abastecer la cocina.

La Cocina

- Quemador con puerta de cristal que permite ver la llama;
- Cámara de combustión forrada con placas refractarias;
- Regulador del aire primario en el cajón de ceniza;
- Puerta del horno con vidrio doble y termostato embutido.

La Limpieza

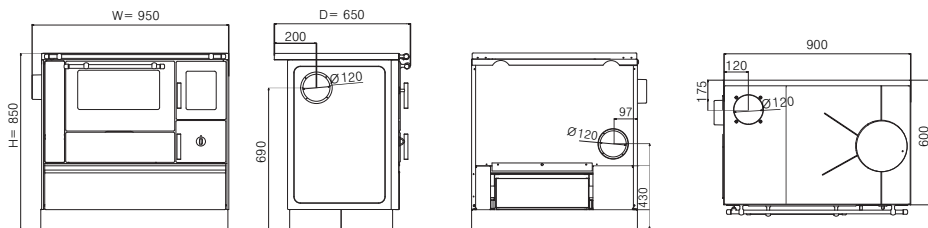
- Apertura propia para limpieza periódica;
- La placa en chapa puede ser removida completamente, para una mejor limpieza;
- Tres conexiones a la chimenea para elegir: lateral izquierdo, superior o parte posterior.



PEPPER 90



Vistas Técnicas



Colores



Blanco



Antracita



Placa Vitrocerámica

Opcionales

Características



WxHxD (mm)	950 x 850 x 650
DIMENSIONES CON TAPA	950 x 885 x 650
DIMENSIONES HORNO (LXAXP)	460 x 260 x 440
POTENCIA NOMINAL (kW)	6,8
RENDIMIENTO P. NOMINAL (%)	76,92
VOL. CALEFACCIÓN (m ³)	175
CONSUMO (kg/h)	2,05
DIÁMETRO DE LA CHIMENEA (mm)	120
COMPRIENTO MÁX. LEÑA (mm)	250
PESO (kg)	125



La Placa

- Placa en chapa con vitro cerámica opcional;
- Posibilidad de cocinar en toda la superficie;
- Posibilidad de quitar la tapa de la placa, para cocinar en contacto directo con la llama o para abastecer la cocina.

La Cocina

- Quemador con puerta de cristal que permite ver la llama;
- Cámara de combustión forrada con placas refractarias;
- Regulador del aire primario en el cajón de ceniza;
- Puerta del horno con vidrio doble y termostato embutido.

La Limpieza

- Apertura propia para limpieza periódica;
- La placa en chapa puede ser removida completamente, para una mejor limpieza;
- Tres conexiones a la chimenea para elegir: lateral izquierdo, superior o parte posterior.

PEPPER 70



1 Puerta de la cámara de combustión

2 Placa de calefacción

3 Puerta del cajón de cenizas

4 Puerta del horno

5 Puerta de acceso para limpieza

6 Gaveta para arreglo

PEPPER 90



7 Salida de humos lateral

8 Salida de humos superior

9 Cubierta de la cocina



www.solzaima.es

Cofinanciado por:

