

Livro de Receitas







A AQUECER CORAÇÕES

A visão da Solzaima foi sempre a energia limpa, renovável e mais económica. Por essa razão, há mais de 40 anos que nos dedicamos ao fabrico de equipamentos e soluções de aquecimento a biomassa.

Fruto da persistência e do apoio incondicional da sua rede de parceiros, a Solzaima é hoje líder na produção de soluções de aquecimento a biomassa, com soluções para aquecimento doméstico das habitações, que passam pela tradicional salamandra ou inserível de lenha para instalação na sala, mas também soluções mais robustas de aquecimento central a pellets ou lenha, para colocação nas zonas técnicas da habitação.

Equipamos anualmente mais de 20.000 habitações com soluções de aquecimento a biomassa - sinal de que os consumidores estão atentos às soluções mais ecológicas e mais económicas.

A Solzaima é o único fabricante nacional com certificação de qualidade ISO 9001 e certificação Ambiental ISO 14001 – porque acreditamos e queremos dar o exemplo.



Convidamo-lo a encontrar no nosso catálogo o fogão que melhor se adequa à sua habitação.

A NOSSA EMENTA

SÉLZAIMA

$\frac{6}{7}$ CHAMBÃO
DE VITELA



$\frac{8}{9}$ FRANGO DO CAMPO
COM LEGUMES DA ÉPOCA



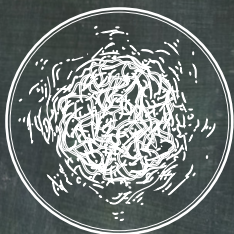
$\frac{10}{11}$ LAGARADA
DE BAGALHAU



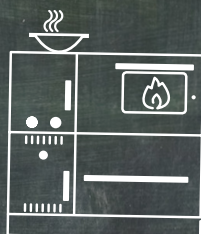
$\frac{12}{13}$ POLVO COM BATATA
DOCE E ALEGRIM



$\frac{14}{15}$ SOPA DE CEBOLA
COM PÃO DA ALDEIA



$\frac{16}{35}$ OS NOSSOS
FOGÕES





CHAMBÃO DE VITELA



Tempo de preparação



Pessoas



Dificuldade: média

Ingredientes

Chambão ou ossobuco
Sal
Pimenta Preta
Azeite
Cebola Picada
Cenoura em Cubos
Alho Picado
Louro
Tomate Concentrado
Massa de Pimentão
Vinho Tinto
Coentros
Cogumelos
Caldo de Carne

Quantidade

600 gr
qb
qb
5 dl
1 uni, média
1 uni, grande
50 gr
2 folhas
100 gr
75 gr
200 dl
1 ramo pequeno
100 gr
200 ml

	TOTAL	POR PORÇÃO
Calorias	1580 Cal	395 Cal
Hidratos de carbono	45 g	11 g
Gorduras	53 g	13 g
Proteínas	185 g	46 g
Sódio	3,5 g	0,78 g
Açúcar	24 g	6 g



SGLZAIMA

Passo 1

Tempere o ossobuco

Tempere o ossobuco com o sal e a pimenta. Reserve.

Passo 2

Leve ao forno

Coloque um tacho de ferro na placa. Adicione o azeite, a cebola, a cenoura, o alho, o tomate concentrado e a massa de pimentão. Refogue lentamente por 5 minutos. Junte a carne e regue com o vinho tinto. Tape e leve ao forno durante 2h, a 180°C.

Passo 3

Polvilhe com coentros

Após duas horas, abra a tampa e polvilhe com os coentros picados. Volte a tapar e aguarde 15min antes de servir.

FRANGO DO CAMPO COM LEGUMES DA ÉPOCA



Tempo de preparação



Pessoas



Dificuldade: fácil

Ingredientes

Frango do campo
Vinho branco
Sal
Tomilho
Alecrim
Cenoura com pele
Batatinhas novas com pele
Nabos com pele
Beterraba com pele
Azeite

Quantidade

1 uni
3 dl
20 gr
1 raminho
1 raminho
1, média
6 uni
2 uni
1 uni
2 dl

TOTAL

POR PORÇÃO

Calorias

2381 Cal

595 Cal

Hidratos de carbono

47 g

12 g

Gorduras

135 g

34 g

Proteínas

222 g

56 g

Sódio

3,2 g

0,8 g

Açúcar

7 g

2 g



Passo 1

Tempere o frango

Tempere o frango com o vinho branco, o sal, o tomilho e o alecrim. Reserve. Corte a cenoura, os nabos, a beterraba e as batatas em gomos médios.

Passo 2

Misture numa assadeira

Numa assadeira, coloque o frango já marinado. Adicione a cenoura, os nabos, a beterraba e as batatas. Regue tudo com o azeite e tempere os legumes com o sal.

Passo 3

Leve ao forno

Asse lentamente durante 1 hora, a aproximadamente 180°C, até o frango ficar dourado e os legumes tenros.

LAGARADA DE BACALHAU



30 min
Tempo de preparação



Pessoas



Dificuldade: fácil

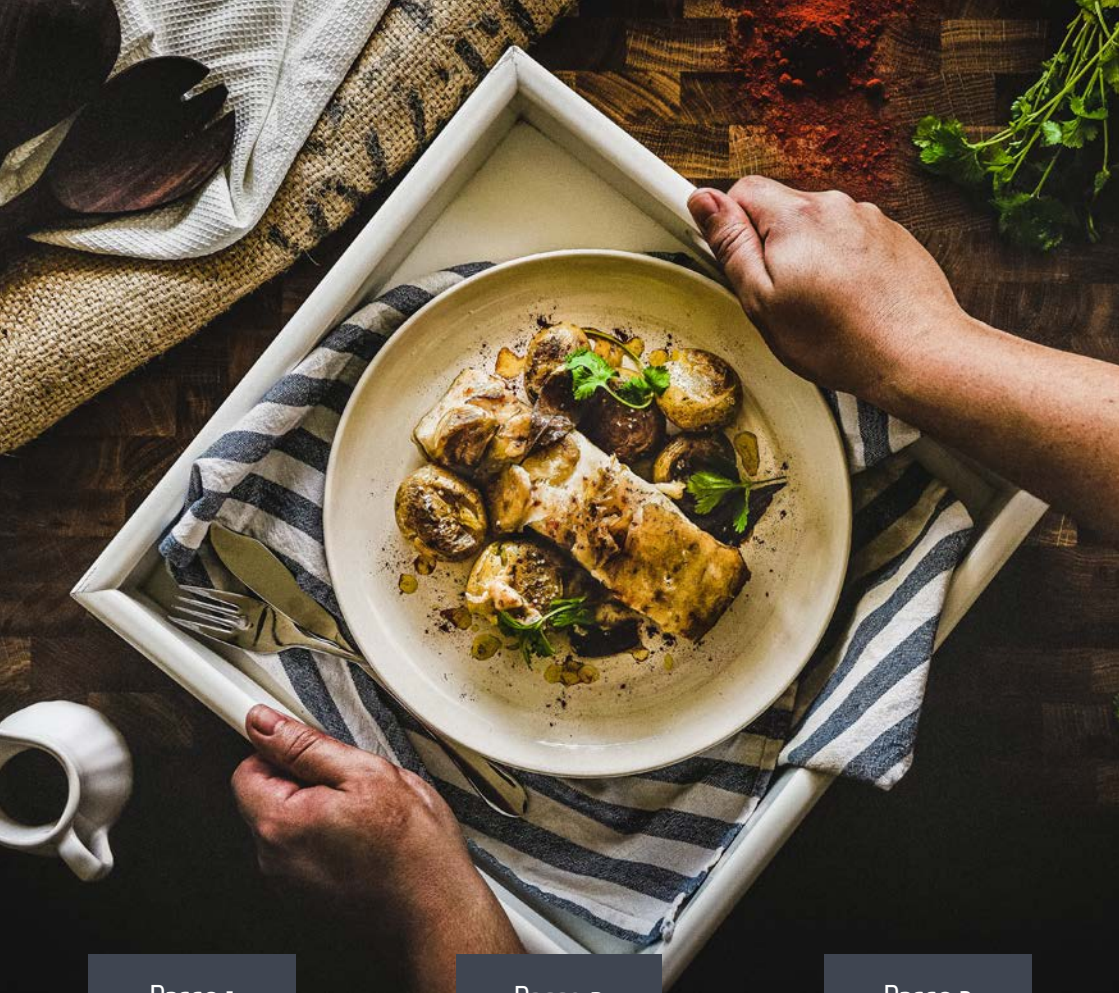
Ingredientes

Lombos de bacalhau
Azeite virgem extra
Batatinhas novas,
assadas ao sal
Cebola em rodela
Alho laminado

Quantidade

2 uni
4 dl
8 uni
2 uni
2 dentes

	TOTAL	POR PORÇÃO
Calorias	951 Cal	238 Cal
Hidratos de carbono	58 g	15 g
Gorduras	40 g	10 g
Proteínas	92 g	23 g
Sódio	3,4 g	0,86 g
Açúcar	7 g	2 g



Passo 1

Coza as batatinhas

Numa assadeira, coloque as cebolas em rodelas, o bacalhau e o alho. Regue com azeite. Deixe repousar cerca de 10 minutos.

Passo 2

Misture numa assadeira

Esmague ligeiramente as batatas e coloque na assadeira juntamente com o bacalhau.

Passo 3

Leve ao forno

Leve ao forno a aproximadamente 200°C até estar bem dourado e de lasca fácil.

POLVO COM BATATA DOCE E ALEGRIM



Tempo de preparação



Pessoas



Dificuldade: média

Ingredientes

Polvo
Batata doce assada
Alho
Colorau
Sal
Pimenta
Espinafres

Quantidade

1,5 kg
3 uni
20 gr
10 gr
qb
qb
100 gr

	TOTAL	POR PORÇÃO
Calorias	842 Cal	421 Cal
Hidratos de carbono	69 g	35 g
Gorduras	25 g	13 g
Proteínas	84 g	42 g
Sódio	0,24 g	0,12 g
Açúcar	12 g	6 g



Passo 1

Tempere o polvo

Esalde o polvo em água durante 15min. Retire da água e tempere com o azeite, o alho e o colorau.

Passo 2

Asse as batatas

Junte as batatas ao polvo, regue com o restante azeite e polvilhe com mais colorau.

Passo 3

Misture e leve ao forno

Leve ao forno durante 30 minutos, a 200°C. Misture as folhas de espinafres e sirva.

SOPA DE CEBOLA



Tempo de preparação



Pessoas



Dificuldade: média

Ingredientes

Cebola
Azeite
Manteiga
Aguardente
Caldo de carne
Tomilho
Sal
Pão torrado no forno
Queijo de cabra

Quantidade

4 uni
1 dl
50 gr
2 dl
1 lt
1 raminho
qb
180°C,
5 min. 2 fatias
100 gr

	TOTAL	POR PORÇÃO
Calorias	1559 Cal	780 Cal
Hidratos de carbono	128 g	64 g
Gorduras	94 g	47 g
Proteínas	46 g	23 g
Sódio	2,4 g	1,2 g
Açúcar	48 g	24 g



Passo 1

Refogue a cebola

Numa frigideira bem quente, cozinhe a cebola no azeite e na manteiga. Quando estiver “transparente”, adicione a aguardente.

Passo 2

Ferva a sopa

Adicione o tomilho, o louro e o caldo de carne e deixar ferver lentamente durante 20min. Transfira para um recipiente de ir ao forno.

Passo 3

Leve ao forno

Junte o pão, polvilhe com o queijo de cabra e leve ao forno forte durante 5min a 250°C.

OS NOSSOS FOGÕES





OS NOSSOS FOGÕES



Económicos



Câmara de combustão
forrada com placas
resistentes ao calor



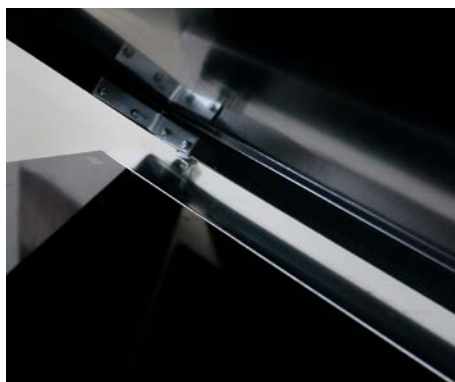
Porta em vidro que
permite visualizar
a queima



Placa opcional em
vitrocerâmica



Tampo de proteção removível
O tampo deve estar levantado
sempre que o fogão estiver em
funcionamento



Abertura própria para
limpeza do fogão



Elevado
rendimento



Elevada
qualidade



Facilidade
de limpeza



Regulação da entrada
de ar: primário,
secundário e terciário



Porta do forno com vidro duplo
e termostato embutido



Gaveta para armazenamento





AQUECIMENTO CENTRAL

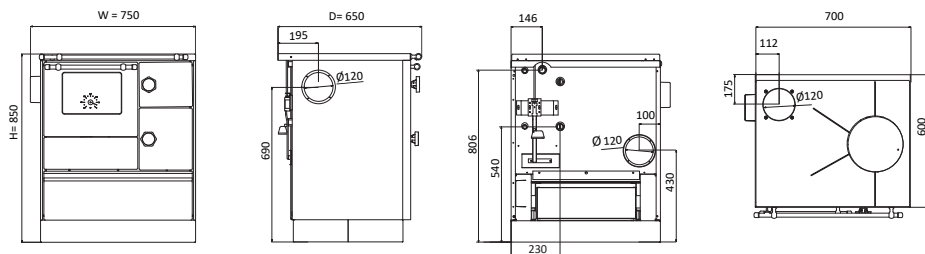


Os fogões a lenha para aquecimento central para além de permitirem cozinhar com o inconfundível sabor tradicional, permitem aquecer a divisão onde se encontra instalado e também outras divisões da sua habitação.

PAPRIKA 70



Vistas Técnicas



Cores



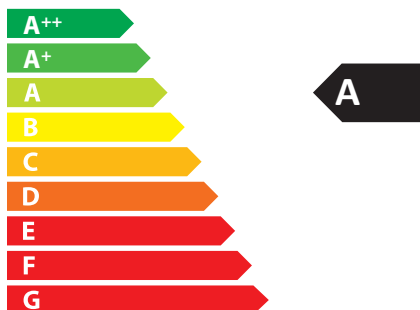
Branco

Opcionais



Placa Vitrocerâmica

Características



WxHxD (mm)	750 x 850 x 650
DIMENSÕES COM TAMPO	750 x 885 x 650
DIMENSÃO FORNO (LxAxP)	330 x 260 x 440
POTÊNCIA NOMINAL (kW)	12,05
POTÊNCIA ÁGUA (kW)	7,55
RENDIMENTO P.NOMINAL (%)	69,01
VOL. AQUECIMENTO (m³)	145
VOL. ÁGUA (L)	5,5
CONSUMO (kg/h)	4
DIÂMETRO DA CHAMINÉ (mm)	120
COMPRIMENTO MÁX. LENHA (mm)	250
PESO (kg)	130



A Placa

- Placa em chapa com vidro cerâmica opcional;
- Pode cozinhar em toda a superfície;
- Pode remover a tampa da placa, para cozinhar em contacto direto com a chama ou para abastecer o fogão.

O Fogão

- Regulador automático de combustão;
- Porta do forno com vidro duplo e termostato embutido;
- Possibilidade de regular a altura da grelha de cinzas para colocar mais ou menos lenha, de acordo com a estação.

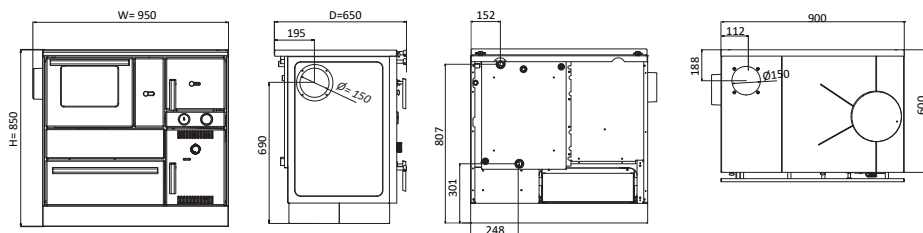
A Limpeza

- Abertura própria para limpeza do fogão;
- A placa em chapa pode ser removida completamente, para uma melhor limpeza;
- Três conexões à chaminé para escolha: lateral esquerda, topo superior ou parte traseira.

PAPRIKA 90



Vistas Técnicas



Cores



Branco



Antracite



Placa Vitrocerâmica

Opcionais

Características



A

WxHxD (mm)	950 x 850 x 650
DIMENSÕES COM TAMPO	945 x 885 x 647
DIMENSÃO FORNO (LXAXP)	330 x 260 x 440
POTÊNCIA NOMINAL (kW)	27,56
POTÊNCIA ÁGUA (kW)	20,12
RENDIMENTO P.NOMINAL (%)	76,92
VOL. AQUECIMENTO (m³)	387
VOL. ÁGUA (L)	25
CONSUMO (kg/h)	8,23
DIÂMETRO DA CHAMINÉ (mm)	150
COMPRIMENTO MÁX. LENHA (mm)	300
PESO (kg)	195



A Placa

- Placa em chapa com vidro cerâmica opcional;
- Pode cozinhar em toda a superfície;
- Pode remover a tampa da placa, para cozinhar em contacto direto com a chama ou para abastecer o fogão.

O Fogão

- Regulador automático de combustão;
- Porta do forno com vidro duplo e termostato embutido;
- Possibilidade de regular a altura da grelha de cinzas para colocar mais ou menos lenha, de acordo com a estação.

A Limpeza

- Abertura própria para limpeza do fogão;
- A placa em chapa pode ser removida completamente, para uma melhor limpeza;
- Duas conexões à chaminé para escolha: lateral esquerda ou topo superior.

PAPRIKA 70



1

Porta da câmara
de combustão

3

Porta da gaveta
de cinzas

5

Porta de acesso
para limpeza

2

Placa de
aquecimento

4

Porta do forno

6

Gaveta para
arrumação

PAPRIKA 90



- 7 Saída de fumos lateral
- 8 Saída de fumos superior

- 9 Tampa do fogão de cozinha
- 10 Manípulo regulador de ar primário

- 11 Manípulo regulador de ar secundário
- 12 Manípulo regulador de ar terciário





AQUECIMENTO LOCAL

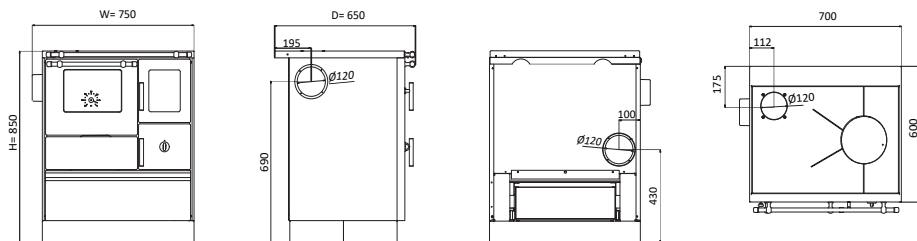


Os fogões a lenha para aquecimento local para além de permitirem cozinhar com o inconfundível sabor tradicional, também permitem aquecer o ambiente da divisão onde se encontra instalado.

PEPPER 70



Vistas Técnicas



Cores



Branco



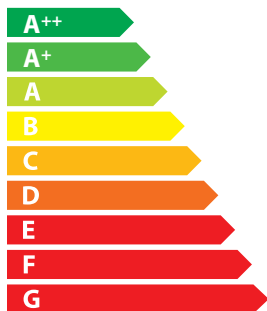
Antracite



Placa Vitrocerâmica

Opcionais

Características



A

WxHxD (mm)	750 x 850 x 650
DIMENSÕES COM TAMPO	750 x 885 x 650
DIMENSÃO FORNO (LXAXP)	330 x 260 x 440
POTÊNCIA NOMINAL (kW)	6,3
RENDIMENTO P. NOMINAL (%)	76,4
VOL. AQUECIMENTO (m³)	150
CONSUMO (kg/h)	1,9
DIÂMETRO DA CHAMINÉ (mm)	120
COMPRIMENTO MÁX. LENHA (mm)	250
PESO (kg)	110



A Placa

- Placa em chapa com vidro cerâmica opcional;
- Possibilidade de cozinhar em toda a superfície;
- Possibilidade de remover a tampa da placa, para cozinhar em contacto direto com a chama ou para abastecer o fogão.

O Fogão

- Queimador com porta em vidro que permite ver a chama;
- Câmara de combustão forrada com placas refratárias;
- Regulador do ar primário na gaveta de cinzas;
- Porta do forno com vidro duplo e termostato embutido.

A Limpeza

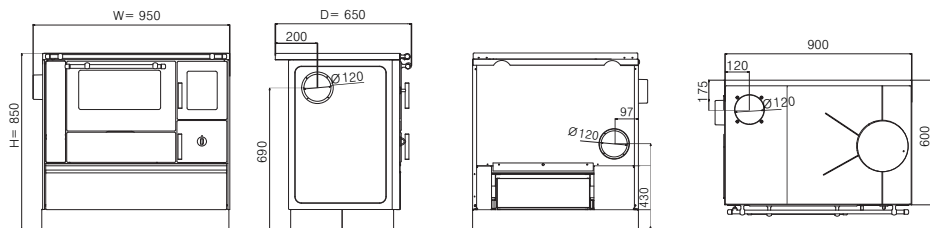
- Abertura própria para limpeza periódica;
- A placa em chapa pode ser removida completamente, para uma melhor limpeza;
- Três conexões à chaminé para escolha: lateral esquerda, topo superior ou parte traseira.



PEPPER 90



Vistas Técnicas



Cores



Branco



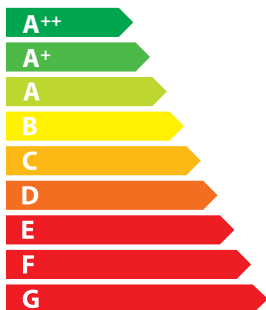
Antracite



Placa Vitrocerâmica

Opcionais

Características



A

WxHxD (mm)	950 x 850 x 650
DIMENSÕES COM TAMPO	950 x 885 x 650
DIMENSÃO FORNO (LXAXP)	460 x 260 x 440
POTÊNCIA NOMINAL (kW)	6,8
RENDIMENTO P. NOMINAL (%)	76,92
VOL. AQUECIMENTO (m³)	175
CONSUMO (kg/h)	2,05
DIÂMETRO DA CHAMINÉ (mm)	120
COMPRIMENTO MÁX. LENHA (mm)	250
PESO (kg)	125



A Placa

- Placa em chapa com vidro cerâmica opcional;
- Possibilidade de cozinhar em toda a superfície;
- Possibilidade de remover a tampa da placa, para cozinhar em contacto direto com a chama ou para abastecer o fogão.

O Fogão

- Queimador com porta em vidro que permite ver a chama;
- Câmara de combustão forrada com placas refratárias;
- Regulador do ar primário na gaveta de cinzas;
- Porta do forno com vidro duplo e termostato embutido.

A Limpeza

- Abertura própria para limpeza periódica;
- A placa em chapa pode ser removida completamente, para uma melhor limpeza;
- Três conexões à chaminé para escolha: lateral esquerda, topo superior ou parte traseira.

PEPPER 70



1

Porta da câmara de combustão

2

Placa de aquecimento

3

Porta da gaveta de cinzas

4

Porta do forno

5

Porta de acesso para limpeza

6

Gaveta para arrumação

PEPPER 90



- 7 Saída de fumos lateral
- 8 Saída de fumos superior

- 9 Tampa do fogão de cozinha



A AQUECER CORAÇÕES

www.solzaima.pt

Cofinanciado por:

CENTRO2020

PORTUGAL
2020



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional