



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.




CITIZEN

FOURS ÉLECTRIQUES ET À GAZ POUR PIZZA ET GASTRONOMIE
HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS PARA PIZZA Y GASTRONOMÍA

zanolli





FR Conçu pour les espaces essentiels dans les laboratoires des centres urbains où les distances réduites concentrent les activités pour une plus grande efficacité, CITIZEN est le four citoyen par excellence : compact, rationnel, dynamique.
Ronde, romaine, ou sur plaque, une pizza impeccable grâce au plan en céramique réfractaire et à la parfaite uniformité de cuisson : faites entrer CITIZEN dans votre équipe pour obtenir les meilleurs résultats.

LE FOUR URBAIN

EL HORNO URBANO

ES Diseñado para espacios reducidos en los talleres de los centros urbanos, donde las distancias breves concentran actividades para una mayor eficiencia, CITIZEN es el horno de ciudad por excelencia: compacto, racional, dinámico.
Redonda, en pala o bandeja, una pizza impecable gracias al plano de cerámica refractaria y a la perfecta uniformidad de cocción: deja que CITIZEN se una a tu equipo para obtener resultados insuperables.



J'utilise Zanolli depuis 2008 et le Citizen est le four idéal pour ma pizza sans gluten, même s'il m'a beaucoup surpris pour la pizza in pala.

Utilizo Zanolli desde 2008 y el Citizen es el horno ideal para mi pizza sin gluten, aunque luego me sorprendió particularmente para la pizza en pala.

Federico De Silvestri:

Plusieurs fois Champion Mondial et Maître Pizzaiolo - Pluricampéon Mundial y Maestro Pizzero

5

BONNES RAISONS POUR CHOISIR CITIZEN

5 BUENOS MOTIVOS PARA ELEGIR CITIZEN



FR Grande puissance en peu d'espace.
ES Mucha potencia en un espacio reducido.



FR Le four se développe en fonction de vos affaires, en passant de un à trois modules de cuisson.
ES El horno crece con el incremento de los negocios, de uno a tres módulos de cocción.



FR Le plan en céramique réfractaire, avec la possibilité de recouvrir toute la chambre (vers. ÉL.), favorise la transformation idéale du produit durant la cuisson et un excellent rapport consommation/production.
ES El plano de cerámica refractaria, con la posibilidad de cubrir toda la cámara (vers. EL), favorece el desarrollo ideal del producto durante la cocción y una excelente relación consumo/producción.



FR Vous pouvez multiplier la productivité en utilisant la puissance maximale durant les heures de pointe et en économisant l'énergie durant les moments de faible affluence grâce à la gestion indépendante des chambres de cuisson.
ES Puede multiplicar la productividad utilizando la máxima potencia en las horas pico y ahorrando energía en los momentos de menor concurrencia gracias a la gestión independiente de las cámaras de cocción.



FR Fiable et durable grâce à la qualité des matériaux et des composants.
ES Fiable y duradero debido a la calidad de materiales y componentes.



COMPACT

COMPACTO

RATIONNEL

RACIONAL

MÊME FAMILLE, PLUSIEURS OPPORTUNITÉS

MISMA FAMILIA, MUCHAS OPORTUNIDADES

CITIZEN E - PW: qualité, polyvalence et productivité

FR Quelle que soit votre spécialité, vous pouvez cuire non seulement les différents types de pizza (ronde, sur planche ou sur plaque), mais aussi une variété de plats de gastronomie. Vous pouvez choisir entre la version à chambre simple ou double et construire le four selon vos exigences de production.

Vous aurez également la possibilité de recouvrir entièrement la chambre de cuisson en matériel réfractaire.

CITIZEN E - PW: calidad, versatilidad y productividad

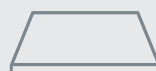
ES Siguiendo tu especialización, puedes cocer no solamente los diferentes tipos de pizza (redonda, en pala o en bandeja) sino también una variedad de platos de gastronomía.

Puedes escoger la versión con cámara simple o bicámara y construir el horno según tus exigencias de producción. Tendrás igualmente la posibilidad de revestir enteramente la cámara de cocción en material refractario.



TEMPÉRATURE MAXIMALE : 450°

TEMPERATURA MÁXIMA 450°



SOLE EN TERRE CUIE. TYPOLOGIE : BISCUIT DE SORRENTE (SUR DEMANDE)

PLATEA COTTO. TIPO: GALLETAS DE SORRENTO (A SOLICITUD DE)



CHAMBRE REVÊTUE EN MATÉRIEL RÉFRACTAIRE

CÁMARA REVESTIDA EN MATERIAL REFRACTARIO

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES CITIZEN E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS CITIZEN E



SIEMPRE A TU LADO

TOUJOURS À VOTRE CÔTÉ

- ① — **FR** TOP à tirage naturel ou hotte aspirante (portée 600 m³/h).
ES Campana con tiraje natural o con motor de aspiración (capacidad 600 m³/h).
- ② — **FR** Poignée athermique.
ES Manija atérmica.
- ③ — **FR** Résistances blindées en acier inoxydable, renforcées à proximité de la porte afin de compenser la dispersion de chaleur.
ES Resistencias acorazadas en acero inoxidable, potenciadas cerca de la puerta para compensar la dispersión del calor.
- ④ — **FR** Éclairage LED et gestion indépendante dans chaque chambre.
ES Iluminación LED y gestión independiente de cada cámara.
- ⑤ — **FR** Plan de cuisson en céramique réfractaire.
ES Plano de cocción de cerámica refractaria.
- ⑥ — **FR** Isolation maximale des chambres de cuisson permettant un excellent rapport consommation / production.
ES Máximo aislamiento de las cámaras de cocción que permite una excelente relación consumo/producción.
- ⑦ — **FR** Chambre de pousse avec râtelier porte-plaques.
ES Cámara de fermentación con estante porta bandejas.
- ⑧ — **FR** Construit entièrement en acier inoxydable.
ES Construido completamente en acero inoxidable.
- ⑨ — **FR** Roues orientables avec freins.
ES Ruedas dirigibles con freno.





**TABLEAU DE
CONTRÔLE TOUCH
SCREEN**
PANEL DE MANDOS
TOUCH SCREEN



La nouvelle fonction ZANOLLI ENERGY BOOSTER™ permet d'activer les résistances à la puissance maximale de la sole pendant une durée déterminée (de 1 à 10 Minutes). Conçu pour faire face à des augmentations soudaines de la charge de travail, facilement activable par un bouton dédié.

La nuova función ZANOLLI ENERGY BOOSTER™ permite activar las resistencias a máxima potencia de la platea durante un tiempo preestablecido (de 1 a 10 minutos). Diseñado para hacer frente a aumentos repentinos de la carga de trabajo, se activa fácilmente mediante un botón específico.

**TABLEAU DE COMMANDE
ÉLECTROMÉCANIQUE**
PANEL DE MANDOS
ELECTROMECAÁNICO

TABLEAU DE COMMANDE CITIZEN E

PANEL DE MANDOS CITIZEN PW ELÉCTRICO

TABLEAU DE CONTRÔLE TOUCH SCREEN PANEL DE MANDOS TOUCH SCREEN

- FR** • Allumage programmé hebdomadaire jusqu'à deux allumages journaliers.
• Extinction programmable, horaire unique réglable pour toute la semaine.
• 20 programmes de cuisson mémorisables: logique de programmation simplifiée, réglage facilité et personnalisée des programmes.
• Fonction ECONOMY: Lorsqu'il n'est pas utilisé, il maintient la chambre à une température constante de 250° et gère la puissance du plafond et du sommier afin de garantir des économies d'énergie et, par conséquent, des économies d'argent.
• Touche spécifique pour l'allumage de la hotte aspirante.
• Sonnerie avec volume élevé et actif jusqu'à l'extinction manuelle.
• Nouvelle fonction ZANOLLI ENERGY BOOSTER.

- ES** • Encendido programado semanal hasta dos encendidos diarios.
• Apagado programable, horario único que se puede configurar para toda la semana.
• 20 programas de cocción almacenables: lógica de programación simplificada, configuración facilitada y personalizada de los programas.
• Función ECONOMY: Cuando no se utiliza, mantiene la cámara a una temperatura constante de 250° y gestiona la potencia del techo y de la bancada para garantizar un ahorro energético y, en consecuencia, económico.
• Botón específico para el encendido de la capa aspirante.
• Buzzer con volumen alto y activo hasta apagado manual.
• Nueva función ZANOLLI ENERGY BOOSTER.

TABLEAU ÉLECTROMÉCANIQUE PANEL ELECTROMECAÁNICO

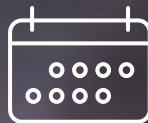
- FR** • Autodiagnostic avec visualisation du message d'erreur
• Réglage indépendant de la puissance de la voûte et de la sole (échelle 0-100%)
• Visualisation constante de la température (maximum 400° C)

- ES** • Autodiagnóstico con visualización de mensajes de error
• Regulación independiente de la potencia del cielo y de la platea (escala 0-100%)
• Visualización constante de la temperatura (máxima 400° C)



20 PROGRAMMES
MÉMORISABLES

20 PROGRAMAS
DE COCCIÓN
ALMACENABLES



ALLUMAGE
PROGRAMMÉ
HEBDOMADAIRE

ENCENDIDO
PROGRAMADO
SEMANAL



MODALITÉ
ECONOMY

MODULO
ECONOMY

LA GAMME CITIZEN E

LA GAMA CITIZEN E

CITIZEN E

TOP TOP	DIM. EXT AxBxH cm	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW
CITIZEN E 6 / TP*	142x127x25	30	-
CITIZEN E 9 / TP*	142x162x25	32	-
CITIZEN E 6 / CA**	142x127x25	33	0,26
CITIZEN E 9 / CA**	142x162x25	36	0,26



VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTANDAR
400Vac 3N 50 ou/ó 60Hz

* Top doté de raccord pour cheminée à tirage naturel
Campana dotada de unión para el tiro natural de la chimenea

** Aspirateur pour top avec aspiration forcée
(portée 600 m³/h)
Aspirador para top con tiro forzado (capacidad 600 m³/h)

MOD. DE COUSSION MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW		TEMP. MAX °C	PIZZAS* (Ø33)
	EXT.	INT.		MAX	MEDIA/AVER.		
CITIZEN E 6/MC EM	142x109x43	105x70x16	155	8,8	4,6	400	6
CITIZEN E 6+6/MC EM	142x109x78	105x70x16	260	8,8+ 8,8	4,6+4,6	400	6+6
CITIZEN E 9/MC EM	142x144x43	105x105x16	200	11,2	5,7	400	9
CITIZEN E 9+9/MC EM	142x144x78	105x105x16	315	11,2+11,2	5,7+5,7	400	9+9
CITIZEN E 6/MC TOUCH	142x106x43	105x70x16	155	8,8	4,6	400	6
CITIZEN E 6+6/MC TOUCH	142x106x78	105x70x16	260	8,8+ 8,8	4,6+4,6	400	6+6
CITIZEN E 9/MC TOUCH	142x141x43	105x105x16	200	11,2	5,7	400	9
CITIZEN E 9+9/MC TOUCH	142x141x78	105x105x16	315	11,2+11,2	5,7+5,7	400	9+9
CITIZEN E 6/MC EM TR*	142x109x43	105x70x16	155	13,2	6,6	400	6
CITIZEN E 6+6/MC EM TR*	142x109x78	105x70x16	260	13,2+13,2	6,6+6,6	400	6+6
CITIZEN E 9/MC EM TR*	142x144x43	105x105x16	200	16,8	8,4	400	9
CITIZEN E 9+9/MC EM TR*	142x144x78	105x105x16	315	16,8+16,8	8,4+8,4	400	9+9
CITIZEN E 6/MC TOUCH TR*	142x106x43	105x70x16	155	13,2	6,6	400	6
CITIZEN E 6+6/MC TOUCH TR*	142x106x78	105x70x16	260	13,2+13,2	6,6+6,6	400	6+6
CITIZEN E 9/MC TOUCH TR*	142x141x43	105x105x16	200	16,8	8,4	400	9
CITIZEN E 9+9/MC TOUCH TR*	142x141x78	105x105x16	315	16,8+16,8	8,4+8,4	400	9+9

TR*: Evêtement voûte et côtés internes en matériel réfractaire | *Revestimiento cielo y lados internos en material refractario bandejas*

CITIZEN E 6/MC EM 450 °C	142x109x43	105x70x16	155	13,2	6,6	450	6
CITIZEN E 6+6/MC EM 450 °C	142x109x78	105x70x16	260	13,2+13,2	6,6+6,6	450	6+6
CITIZEN E 9/MC EM 450 °C	142x144x43	105x105x16	200	16,8	8,4	450	9
CITIZEN E 9+9/MC EM 450 °C	142x144x78	105x105x16	315	16,8+16,8	8,4+8,4	450	9+9
CITIZEN E 6/MC TOUCH 450 °C	142x106x43	105x70x16	155	13,2	6,6	450	6
CITIZEN E 6+6/MC TOUCH 450 °C	142x106x78	105x70x16	260	13,2+13,2	6,6+6,6	450	6+6
CITIZEN E 9/MC TOUCH 450 °C	142x141x43	105x105x16	200	16,8	8,4	450	9
CITIZEN E 9+9/MC TOUCH 450 °C	142x141x78	105x105x16	315	16,8+16,8	8,4+8,4	450	9+9

* En alternative | Como alternative
CITIZEN E 6 (1mc): 2 Plaques | 2 Bandejas > cm 40x60 • CITIZEN E 9 (1mc): 4 Plaques | 4 Bandejas > cm 40x60

Sur demande: Sole en terre cuite. Typologie: Biscuit de Sorrente | *(a solicitud de) Platea cotto. Tipo: Galletas de Sorrento*


Federico De Silvestri:

Plusieurs fois Champion Mondial
et Maître Pizzaiolo - *Pluricampéon
Mundial y Maestro Pizzero*

**ÉTUVE DE
FERMENTATION
CÁMARA DE FERM.**

	DIM. EXT AxBxH cm	PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm) N°	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW
CITIZEN E 6 /CL	142x91x95	14	130	1
CITIZEN E 9 /CL	142x126x95	14	145	1,5

**ACCESSOIRES BASE
ACCESORIOS BASE**

- Râtelier porte-plateaux pour base / Estante portabandejas para base
- Plan pour base / Estante para base
- Base ouverte. Contactez-nous / Base abierta. Contáctanos

**BASE
BASE**

	DIM. AxBxH cm			POIDS PESO kg		
	1MC	2MC	3MC	1MC	2MC	3MC
CITIZEN PW 6 /BM	142x91x125	142x91x95	142x91x71	50	43	37
CITIZEN PW 9 /BM	142x126x125	142x126x95	142x126x71	53	46	40


CITIZEN E 6

CITIZEN E 9

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES CITIZEN GAS PW

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS CITIZEN GAS PW



SIEMPRE A TU LADO

TOUJOURS À VOTRE CÔTÉ

- ① — **FR** TOP à tirage naturel ou hotte aspirante (portée 600 m³/h).
EN Campana con tiraje natural o con motor de aspiración (capacidad 600 m³/h).
- ② — **FR** Poignée athermique.
ES Manija atérmica.
- ③ — **FR** Illumination LED indépendante dans chaque chambre.
ES Iluminación LED independiente en cada cámara.
- ④ — **FR** Matériel réfractaire de série aussi bien pour la voûte que pour la sole.
ES Material refractario de serie tanto en el cielo como en la platea.
- ⑤ — **FR** Brûleur projeté pour une meilleure homogénéité de chaleur et renforcé à proximité de la porte pour compenser la plus grande dispersion de chaleur.
ES Quemador diseñado para la mejor homogeneidad del calor y potenciado cerca de la puerta para compensar la dispersión del calor.
- ⑥ — **FR** Chambre de pousse.
ES Cámara de fermentación.
- ⑦ — **FR** Construit entièrement en acier inoxydable.
ES Construido completamente en acero inoxidable.
- ⑧ — **FR** Roues orientables avec freins.
ES Ruedas dirigibles con frenos.





180°
zanussi
CITIZEN GAS

TABLEAU DE COMMANDE CITIZEN GAS PW

PANEL DE MANDOS CITIZEN GAS PW

TABLEAU ÉLECTROMÉCANIQUE PANEL ELETROMECAÁNICO

- FR** • Autodiagnostic avec visualisation du message d'erreur
- Réglage de la puissance grâce au bouton sélecteur maximum/minimum
 - Visualisation constante de la température (maximum 370° C)

- ES** • Autodiagnóstico con visualización del mensaje de error
- Regulación de la potencia mediante selector máximo/mínimo
 - Visualización constante de la temperatura (máxima 370° C)



LA GAMME CITIZEN GAS PW

LA GAMA CITIZEN GAS PW

CITIZEN GAS PW

TOP TOP	DIM. EXT AxBxH cm	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW
CITIZEN GAS PW 6 / TP*	145x146.5x25	28,5	-
CITIZEN GAS PW 9 / TP*	145x181.5x25	30	-
CITIZEN GAS PW 6 / CA**	145x146.5x25	32,5	0,25
CITIZEN GAS PW 9 / CA**	142x181.5x25	34	0,25

- * Top doté de raccord pour cheminée à tirage naturel
Campana dotada de unión para el tiro natural de la chimenea
- ** Aspirateur pour top avec aspiration forcée (portée 600 m³/h)
Aspirador para top con tiro forzado (capacidad 600 m³/h)

ÉTUVE FERM. CÁMARA DE FERM.	DIM. EXT AxBxH cm	PLAQUES BANDEJAS [40x60 cm] N°	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW
CITIZEN GAS PW 6 / CL	145x92x61	6	100	1
CITIZEN GAS PW 9 / CL	145x127x61	6	120	1,5



VOLTAGE STANDARD FOURS À GAZ
VOLTAJE ESTANDAR HORNO A GAS
230Vac 1N 50 ou/o 60Hz - G20

CONSOMMATION FOURS À GAZ / CONSUMO HORNO A GAS:
GAS: 1 kW/h [860,5 Kcal = 0,106 m³/h gas metano / natural gas], 1 kW/h [860,5 Kcal = 0,078 kg/h gpl / lpg]

MOD. DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PIZZAS N°	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA	
	EXT.	INT.				gas kW (kcal/h)	élect./eléct. (kW)
CITIZEN GAS PW 6 / MC	145x118x56	105x70x16	370	6 (Ø33)*	245	13 (11.300)	0,1
CITIZEN GAS PW 9 / MC	145x153x56	105x105x16	370	9 (Ø33)*	320	20 (17.300)	0,1

- * En alternative 2 plateaux 40x60 / Como alternativa 2 bandejas 40x60
° En alternative 4 plateaux 40x60 / Como alternativa 4 bandejas 40x60

BASE BASE	DIM. AxBxH cm		POIDS PESO kg	
	1MC	2MC	1MC	2MC
CITIZEN GAS PW 6 / BM	145x92x111	145x92x61	47	36
CITIZEN GAS PW 9 / BM	145x127x111	145x127x61	50	39

ACCESSOIRES BASE ACCESORIOS BASE

- Râtelier porte-plateaux pour base / Estante portabandejas para base
- Plan pour base / Estante para base
- Base ouverte. Contactez-nous / Base abierta. Contáctanos

Federico De Silvestri:

Plusieurs fois Champion Mondial
et Maître Pizzaiolo - Pluricampéon
Mundial y Maestro Pizzero

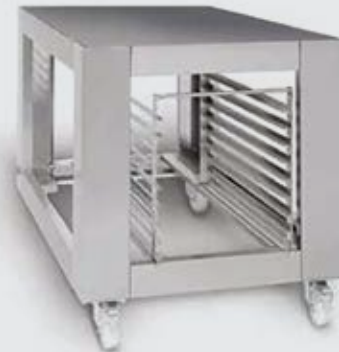
ACCESSOIRES SUR DEMANDE

ACCESORIOS A PEDIDO



FR Base ouverte. Contactez-nous.

ES Base abierta. Contáctanos.



FR Râtelier porte-plateaux pour base.

ES Estante portabandejas para base.



FR Plan pour base.

ES Estante para base.



MADE IN ITALY, LOVED IN THE WORLD.



DR. ZANOLLI SRL

Via Casa Quindici, 22
Caselle di Sommacampagna
37066 Verona - Italy

T. +39 045 8581500

zanolli@zanolli.it

www.zanolli.it

