



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.



CITIZEN EP

FOURS ÉLECTRIQUES POUR PIZZÉRIA ET GASTRONOMIE
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA Y GASTRONOMÍA



zanussi

PIZZA
1000W
120V
60Hz
1500W
120V
60Hz



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.

COMPACT

COMPACTO

+

RATIONNEL

RACIONAL

+

DYNAMIQUE

DINÁMICO

MÊME FAMILLE, PLUSIEURS OPPORTUNITÉS

MISMA FAMILIA, MUCHAS OPORTUNIDADES

CITIZEN EP: qualité, versatilité et productivité

FR Les fours électriques CITIZEN EP sont parfaits pour la cuisson de la pizza sur plaque ou directement sur le plan réfractaire.

Un encombrement minimum externe les rend idéals pour les laboratoires aux espaces réduits qui ne veulent pas renoncer à une productivité constante. La chambre de cuisson contient jusqu'à 4 pizzas de 33 cm de diamètre.

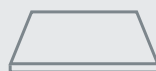
CITIZEN EP: calidad, versatilidad y productividad

ES Los hornos eléctricos CITIZEN EP son ideales para la cocción de la pizza en bandeja o directamente en el plano de material refractario. El mínimo espacio que ocupan los hace perfectos para locales con superficies reducidas para no renunciar a una productividad constante. La cámara de cocción tiene capacidad para 4 pizzas de 33 cm de diámetro.



CUISSON DE LA PIZZA SUR PLAQUE

COCCIÓN DE LA PIZZA EN BANDEJA



CUISSON DE LA PIZZA SUR LE PLAN RÉFRACTAIRE

COCCIÓN DE LA PIZZA ENCIMA DEL PLANO REFRACTARIO



ESPACES RÉDUITS

SUPERFICIES REDUCIDAS



CAPACITÉ: 4 PIZZAS DE 33 CM

CAPACIDAD: 4 PIZZAS DE 33 CM

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



SIEMPRE A TU LADO

TOUJOURS À VOTRE CÔTÉ

- ① — **FR** Top à tirage naturel ou hotte d'aspiration (600 m³/h).
ES Capa aspirante o capa de tiro natural (600 m³/h).
- ② — **FR** Poignée athermique.
ES Manija atérmica.
- ③ — **FR** Plan de cuisson en réfractaire.
ES Plano de cocción en material refractario.
- ④ — **FR** Éclairage LED et gestion indépendante dans chaque chambre.
ES Iluminación LED y gestión independiente de cada cámara.
- ⑤ — **FR** Résistances blindées en acier inoxydable.
ES Resistencias blindadas en acero inoxidable.
- ⑥ — **FR** Base avec pieds réglables (roues disponibles sur demande).
ES Base con pies ajustables (ruedas disponibles bajo pedido).

J'ai utilisé différents fours Zanolli et j'ai toujours apprécié leur simplicité et la réponse à ce que je recherchais est : une pizza précise, équilibrée, qui reflète la pâte que j'ai créée dans les règles de l'art. De celle à la pelle à celle traditionnelle.

He utilizado varios hornos Zanolli y de éstos aprecio la sencillez y la respuesta a lo que busco: una pizza precisa, equilibrada, que refleje la masa que he creado con arte. A partir de la pizza en pala a la tradicional.

Carmelo Oliveri:

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





**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.

**PANNELLO
DI CONTROLLO
ELETTROMECCANICO**
ELECTROMECHANICAL
PANEL

TABLEAU DE COMMANDE CITIZEN EP

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 personnalisé 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** • Température maximale 400°C.
- Réglage indépendant de la température de la voûte et de la sole grâce à des thermostats séparés.

- ES** • Temperatura máxima 400°C.
- Regulación independiente de la temperatura del cielo y de la platea mediante termostatos separados.

400°C



VISUALISATION
CONSTANTE DE LA
TEMPÉRATURE

VISUALIZACIÓN
CONSTANTE DE
LA TEMPERATURA

MODALITÉ
ECONOMY

MODO
ECONOMY

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



LA GAMME CITIZEN EP

LA GAMA CITIZEN EP

CITIZEN EP

TOP TOP	DIM. EXT AxBxH cm	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW
CITIZEN EP/TP	99x123x25	22	-
CITIZEN EP/CA	99x123x25	26	0,23

MOD. DE CUISSON AVEC TABLEAU ÉLECTROMÉCANIQUE MOD. COCCIÓN CON PANEL ELECTROMECÁNICO	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PIZZE/PLAQUES PIZZAS/BANDEJAS Ø33 / 40x60 cm N°	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA	
	EXT.	INT.				MAX kW	MOYENNE/ MEDIA kW
CITIZEN EP 4/MC	99x106x35	70x70x12	400	4 / 1	100	5,6	2,9
CITIZEN EP 4+4 / MC	99x106x59	70x70x12	400	4+4 / 1+1	150	5,6+5,6	2,9+2,9

MOD. DE CUISSON AVEC TABLEAU TOUCH MOD. COCCIÓN CON PANEL TOUCH	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PIZZE/PLAQUES PIZZAS/BANDEJAS Ø33 / 40x60 cm N°	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA	
	EXT.	INT.				MAX kW	MOYENNE/ MEDIA kW
CITIZEN EP 4/MC TOUCH	99x104x35	70x70x12	400	4 / 1	100	5,6	2,9
CITIZEN EP 4+4/MC TOUCH	99x104x59	70x70x12	400	4+4 / 1+1	150	5,6+5,6	2,9+2,9

BASAMENTO BASE	DIM. AxBxH cm		PESO WEIGHT kg	
	1-2MC	3MC	1-2MC	3MC
CITIZEN EP / BM BASE AVEC PIEDS BASE CON PIES	99x87x101	99x87x86	29	27
CITIZEN EP / BM BASE AVEC ROUES BASE CON RUEDAS	99x87x101	99x87x86	40	37

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



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





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

