



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.



— LINEA PIZZA

FR
—
ES

PIZZA IN THE WORLD

FANTASIE, TECHNOLOGIE ET NATURE

FR Depuis 1952 Zanolli projette et réalise la gamme la plus complète de fours, machines et équipements pour le laboratoire de votre pizzeria.

Préparation et façonnage de la pâte, levage et maturation, garniture et cuisson de la pizza : Zanolli vous accompagne durant toutes les phases de travail avec l'instrument idéal en fonction de vos exigences.

Donnez libre cours à votre imagination et créez votre produit unique, authentique et reconnaissable. Anticipez et comblez les goûts de votre client.

FANTASÍA, TECNOLOGÍA Y NATURALEZA

ES Desde 1952 Zanolli proyecta y fabrica la gama más completa de hornos, máquinas y equipos para el laboratorio de tu pizzería.

Preparación y moldeado de la masa, fermentación y maduración, relleno y cocción de la pizza: Zanolli te acompaña en cada fase de elaboración con la herramienta ideal para cada una de tus necesidades.

Libera tu imaginación creando tu producto único, genuino y reconocible. Anticipa y deleita los gustos de tus clientes.





Carmelo Oliveri:

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

FOURS ÉLECTRIQUES POUR PIZZERIAS
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍAS

AVGVSTO® AVGVSTO® PR

FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES A SOLE FIXE OU TOURNANTE
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA CON PLATEA FIJA O GIRATORIA

TECHNOLOGIE ET DESIGN

TECNOLOGÍA Y DISEÑO

FR Zanolli pense à vous et à l'environnement. Le système breveté Air Trap System® empêche à la chaleur de sortir de la bouche du four, en vous garantissant une parfaite homogénéité de la cuisson et une économie d'énergie jusqu'à 30% par rapport à un four à coupole sans ce système. Granit noir vieilli, couleurs de la coupole personnalisables, une élégante bordure en acier inoxydable brossé pour protéger la bouche du four, de nombreux accessoires en option pour rendre votre four unique. Essayez-le avec porte-accessoires impérial rétractable, monté sur le côté. Ergonomie et élégance font d'AVGVSTO® un élément d'ameublement pour votre local de design.

ES Zanolli cuida de ti y del medio ambiente. El sistema patentado Air Trap System® evita que el calor salga por la boca del horno, garantizando una perfecta homogeneidad de cocción y un ahorro de energía del 30% en comparación con un horno a cúpula sin este sistema. Granito negro envejecido, colores de la cúpula personalizables, un elegante borde de acero inoxidable bruñido para proteger la boca del horno, muchos accesorios opcionales para que su horno sea único. Pruébalo con el imperial soporte de accesorios retráctil montado en el lado. La ergonomía y la elegancia hacen de AVGVSTO® un elemento de decoración para su local de design.



FR Le système breveté qui empêche à la chaleur de sortir de la bouche du four.

ES El sistema patentado que evita que el calor salga por la boca del horno.



AVGVSTO®
FOURS A SOLE FIXE
HORNOS CON PLATEA FIJA

AVGVSTO®PR**CARACTÉRISTIQUES | CARACTERÍSTICAS****FR STRUCTURE EXTERNE**

- Structure du four en acier inoxydable, neutre et peint
- Coupole esthétique en fibre peinte
- Plan d'appui en granit noir vieilli
- Système breveté Air Trap System®
- Base avec étagère sur roues avec freins (option pieds)

STRUCTURE INTERNE

- Chambre de cuisson en céramique réfractaire
- Sole tournante en céramique réfractaire
- Hauteur utile de la chambre de cuisson 21,5 cm
- Isolation thermique en laine de roche

ES ESTRUCTURA EXTERNA

- Estructura portante del horno en acero inoxidable, neutro y barnizado
- Cúpula estética de fibra barnizada
- Plano de apoyo en granito negro envejecido
- Sistema patentado Air Trap System®
- Base con estante con ruedas con freno (opción de pies)

ESTRUCTURA INTERNA

- Cámara de cocción de cerámica refractaria
- Platea giratoria de cerámica refractaria
- Altura útil de la cámara de cocción 21,5 cm
- Aislamiento térmico de lana de roca

**AIR TRAP SYSTEM OFF**

- Pour cuire la PIZZA NAPOLITAINA : lorsque la pizza est déplacée de la partie antérieure de la chambre de cuisson vers la partie postérieure pour profiter des différences de température
- Pour cuire des produits à des températures plus basses dans la partie antérieure du four
- Pour permettre une diminution de température plus rapide
- Para cocer la PIZZA NAPOLITANA: cuando se desplaza la pizza desde la parte delantera de la cámara de cocción hacia la parte trasera para aprovechar las diferencias de temperatura
- Para cocer productos a temperaturas más bajas en la parte delantera del horno
- Para permitir una disminución más rápida de la temperatura

AVGVSTO® | AVGVSTO®PRFOURS ÉLECTRIQUES POUR PIZZERIAS
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERIAS

TABLEAU DE COMMANDE

PANEL DE MANDOS

AVGVSTO®

FR VOTRE MEILLEUR ALLIÉ

- Commandes électromécaniques rétractables grâce à la porte coulissante.
- Visualisation électronique des températures.
- Autodiagnostic avec visualisation du message d'erreur.
- Réglage indépendant de la température de la voûte et de la sole avec double sonde (température maximale 500 °C pouvant être atteinte en seulement 80 minutes).
- Réglage indépendant de la puissance de la voûte et de la sole (échelle 0-100%).



ES TU MEJOR ALIADO

- Controles electromecánicos cubiertos con puerta corredera.
- Visualización electrónica de las temperaturas.
- Autodiagnóstico con visualización del mensaje de error.
- Regulación independiente de la temperatura del cielo y de la platea con doble sonda (temperatura máxima 500°C alcanzable en sólo 80 minutos).
- Regulación independiente de la potencia del cielo y de la platea (escala 0-100%).

AVGVSTO®PR

FR TABLEAU TOUCH SCREEN

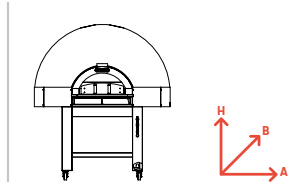
- Gestion de 5 programmes de cuisson. Pour chaque programme, il est possible de régler: temps de cuisson, température, vitesse de la sole pendant la cuisson, vitesse de la sole pendant l'enfournement.
- Fonctionnalité d'interconnexion au réseau, interface de commande de la machine selon le système IoT (nouveau 2025).
- Fonction ECONOMY: permet d'amener le four à une température inférieure à la température de travail lorsqu'il n'est pas nécessaire d'atteindre la pleine efficacité de cuisson, ce qui permet d'économiser de l'énergie et donc de l'argent.
- Contrôle électronique de l'allumage de la sole et de la voûte.
- Possibilité d'atteindre la température de travail maximale en 80 minutes.
- Sole tournante avec vitesse réglable selon deux modes: mode cuisson et mode enfournement.
- Horloge numérique, autodiagnostic avec affichage des messages d'erreur.
- Programmation multilingue.
- Température maximale atteignable 500°C.
- Possibilité d'activer et de désactiver le Air Trap System.



ES PANEL TOUCH SCREEN

- Gestión de 5 programas de cocción. Para cada programa se puede ajustar: el tiempo de cocción, la temperatura, la velocidad de la platea durante la cocción, la velocidad de la platea durante el enhornamiento.
- Funcionalidad de interconexión a la red, interfaz de control de la máquina según el sistema IoT (novedad 2025).
- Función ECONOMY: permite llevar el horno a una temperatura más baja que la de trabajo cuando no se necesita la máxima eficacia de cocción, ahorrando así energía y, en consecuencia, dinero.
- Control electrónico de los encendidos del cielo y de la platea.
- Temperatura máxima de trabajo alcanzable en 80 minutos.
- Platea giratoria con velocidad ajustable con dos modos: modo de cocción y modo de enhornamiento.
- Reloj digital, autodiagnóstico con visualización de mensajes de error.
- Programación multilingüe.
- Temperatura máxima alcanzable 500°C.
- Posibilidad de activar y desactivar el sistema Air Trap System.

MOD DE CUISSON
MÓD. DE COCCIÓN



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

FOUR HORNO	DIM. AxBxH cm		PIZZAS PIZZAS N°	POIDS PESO kg	TEMP. MAX °C	PUISSANCE POTENCIA kW	
	EXT.	INT.				MAX	MOYENNE MEDIA
AVGVSTO 6 E	162x180x216	104x70x12.5	6 Ø 33	455	500	14.4	7.2
AVGVSTO 9 E	191x212x218	104x105x12.5	9 Ø 33	550	500	19.2	19.2
AVGVSTO PR E EM	191x205x220	Ø 130	12 Ø 30	600	500	25.7	13
AVGVSTO PR E TOUCH						25.7	13
AVGVSTO PR G EM	191x205x220	Ø 130	12 Ø 30	650	500	32kW / 27536 kcal/h	
AVGVSTO PR G TOUCH						32 kW / 27536 kcal/h.	

ACCESSOIRES | ACCESORIOS

AVGVSTO®

- Base fermée avec portes
- Petite porte en verre pour pain
- Pose-pelles rétractables avec accessoires
- Pleds pour base
- Couleur coupole personnalisable au moment de la commande : Rouge, Bleu, Or, Bronze.
- Sole:
en ceramique refractaire (Cordierite)
Idéale pour les cuissons en dessous de 400 degrés °C avec la gestion correcte au sol de l'accumulation de la chaleur et de la température:
Sole en terre cuite. Typologie: Biscuit de Sorrente
Idéale pour les cuissons au-dessus de 400 degrés °C (cuissons traditionnelles et Pizza Napolitaine) avec la gestion correcte au sol de l'accumulation de la chaleur et de la température
- Base cerrada con puertas
- Puerta de cristal para cocción de pan
- Apoyo para palas retráctil con accesorios.
- Set pies para base
- Dome colour customisable upon order: Red, Blue, Gold and Bronze
- Platea:
cerámica refractaria (Cordierite)
Ideal para cocciones por debajo de los 400 grados °C con una correcta gestión de la acumulación de calor y la temperatura:
Platea cotto. Tipo: Galletas de Sorrento
Ideal para cocciones sobre los 400 grados °C (cocciones tradicionales y Pizza Napoletana) con una correcta gestión de la acumulación de calor y de la temperatura en la plate

AVGVSTO®PR

- Base fermée sur trois côtés
- Pose-pelles rétractables avec accessoires.
- Pleds pour base
- Couleur coupole personnalisable au moment de la commande : Rouge, Bleu, Or, Bronze.
- Sole en ceramique refractaire (typologie: Cordierite)
- Base cerrada por tres lados.
- Apoyo para palas retráctil con accesorios.
- Set pies para base
- Color de la cúpula personalizable en el pedido: Rojo, Oro, Bronce, Azul
- Platea cerámica refractaria. Tipología: Cordierite

EMBALLAGE | EMBALAJE

AVGVSTO® | AVGVSTO®PR

- AVGVSTO® est envoyé entièrement assemblé avec un emballage spécifique
- Au moment de la commande, le client peut demander que AVGVSTO® soit envoyé démonté et emballé en deux cages superposées, incluses dans la livraison
- AVGVSTO® se despacha completamente ensamblado y con un embalaje especial incluido en el suministro
- En el momento del pedido, el cliente puede solicitar que AVGVSTO® se despache desmontado y embalado en dos jaulas superpuestas.

FOURS ÉLECTRIQUES POUR PÂTISSERIE, PAIN ET PIZZA À ÉLÉMENTS MODULAIRES
 HORNOS ELÉCTRICOS PARA PASTELERÍA, PAN Y PIZZA CON ELEMENTOS MODULARES

TEOREMA POLIS - IoT

FR TEOREMA est le pionnier des fours modulaires à cuisson multiple. Le premier modèle de la série a été dessiné et breveté en 1982. Aujourd'hui, TEOREMA POLIS cuit avec succès partout dans le monde et représente la synthèse des connaissances développées par Zanolli dans le domaine des fours statiques modulaires. Les excellentes prestations sont rendues possibles grâce à l'utilisation d'un système innovant de contrôle électronique à commandes fiables et faciles à gérer. Grâce à sa versatilité naturelle, TEOREMA POLIS peut cuire uniformément n'importe quel produit selon les critères de cuisson les plus variés. Sa ligne agréable et raffinée exalte la qualité de la structure.

TEOREMA POLIS est le fruit de 70 ans d'expérience investis dans la technologie, les hommes et la recherche.

TEOREMA POLIS défoune vos désirs.

ES TEOREMA es el pionero de los hornos modulares de cocción múltiple. El primer modelo de la serie ha sido diseñado y patentado en 1982. Hoy, TEOREMA POLIS cocina con éxito en todo el mundo y representa la síntesis de los conocimientos desarrollados por Zanolli en el campo de los hornos estáticos modulares. El rendimiento excelente es posible gracias al uso de un innovador sistema de control electrónico con comandos seguros y fáciles de gestionar. Gracias a su versatilidad natural, TEOREMA POLIS es capaz de cocer cualquier producto de manera uniforme según los más variados estándares de cocción. La línea agradable y refinada exalta la calidad de la estructura.

TEOREMA POLIS es el resultado de 70 años de experiencia invertidos en tecnología, personas e investigación.

TEOREMA POLIS hornea tus deseos.



Teorema Polis IoT



Alessandro Lasferza:
Responsable bakery de l'École
èCucina - Responsable bakery
de la Escuela èCucina



METAL

FR LE PLAN (OU SOLE) EN TÔLE GAUFRÉE:

- Est adapté pour les cuissons sur plaque
- Permet la formation d'un coussin d'air en dessous de la plaque qui permet un transfert de chaleur non agressif vers le produit qui cuit
- Atteint rapidement la température programmée et est sensible à la variation des réglages de température et de puissance du four

PARFAIT POUR:

- PÂTISSERIE ET PAIN
- GASTRONOMIE
- PIZZA SUR PLAQUE

ES EL PLANO (O PLATEA) EN CHAPA

ALMOHADILLADA:

- Es apto para hornear en bandejas
- Permite la formación de un cojín de aire debajo de la bandeja que contribuye a un intercambio de calor no agresivo hacia el producto en cocción
- Alcanza rápidamente la temperatura establecida y es sensible a la variación de las configuraciones de temperatura y potencia del horno

PERFECTO PARA:

- PASTELERÍA Y PAN
- GASTRONOMÍA
- PIZZA EN BANDEJA

STONE

FR LE PLAN (OU SOLE) EN MATÉRIEL

RÉFRACTAIRE:

- Est adapté aux cuissons sur plaques ou directement sur le plan
- Cède la chaleur au produit dans les zones où il est directement en contact avec lui
- Retient la chaleur accumulée et la relâche lentement

PARFAIT POUR:

- PIZZAS DE TOUTES SORTES
- PÂTISSERIE ET PAIN
- GASTRONOMIE

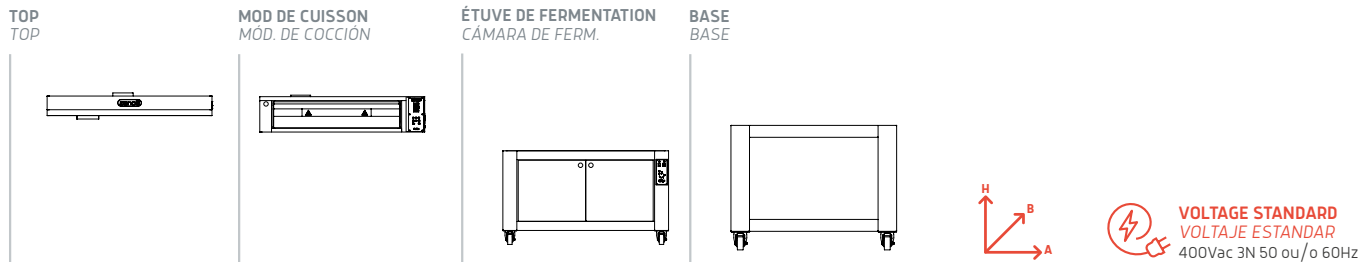
ES EL PLANO (O PLATEA) DE MATERIAL

REFRACTARIO:

- Es apto para hornear en bandejas o directamente encima del plano
- Cede calor al producto en las zonas donde entra en contacto directo con él
- Retiene el calor acumulado liberándolo lentamente

PERFECTO PARA:

- PIZZA DE CUALQUIER TIPO
- PASTELERÍA Y PAN
- GASTRONOMÍA

TEOREMA POLIS - TEOREMA POLIS IoTFOURS ÉLECTRIQUES POUR PÂTISSERIE, PAIN ET PIZZA À ÉLÉMENTS MODULAIRES
HORNO ELÉCTRICOS PARA PASTELERÍA, PAN Y PIZZA CON ELEMENTOS MODULARES

MOD DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW		PLATEAUX BANDEJAS (40x60 cm) N°	PIZZAS PIZZAS (Ø 33 cm) N°
	EXT	INT			MAX	MEDIA AVERAGE		
T POLIS 2S / MC18 - IoT	97x121x36	65x86x18	400	136	6,4	3,2	2	3
T POLIS 2 / MC18 - IoT	125x101x36	83x66x18	400	135	6	3	2	3
T POLIS 2 / MC26 - IoT	125x101x44	83x66x26	400	155	6	3	2	-
T POLIS 3 / MC18 - IoT	166x101x36	124x66x18	400	182	7,8	3,9	3	5
T POLIS 3 / MC26 - IoT	166x101x44	124x66x26	400	207	7,8	3,9	3	-
T POLIS 4 / MC18 - IoT	125x161x36	83x126x18	400	201	10	5	4	6
T POLIS 4 / MC26 - IoT	125x161x44	83x126x26	400	223	10	5	4	-
T POLIS 6 / MC18 - IoT	166x161x36	124x126x18	400	275	17	8,5	6	9
T POLIS 6 / MC26 - IoT	166x161x44	124x126x26	400	311	17	8,5	6	-

MODULE BOÎTE À PAIN MÓDULO PANERA	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW		PLATEAUX BANDEJAS (40x60 cm) N°	PIZZAS PIZZAS (Ø 33 cm) N°
	EXT	INT			MAX	MEDIA AVERAGE		
T POLIS 4/MC 15 PN	125x161x36	83x126x15	280	201	10	5	4	6
T POLIS 4/MC 23 PN	125x161x44	83x126x23	280	223	10	5	4	-
T POLIS 6 / MC 15 PN	166x161x36	124x136x15	280	278	17	8,5	6	9
T POLIS 6 / MC 23 PN	166x161x44	124x136x23	280	311	17	8,5	6	-

ACCESSOIRES MOD DE CUISSON
ACCESORIOS MÓD. DE COCCIÓN

- Plans de cuisson en tôle gauffrée / Planos de cocción en chapa almohadillada
- Plans de cuisson réfractaire / Planos de cocción en material refractario
- Pelles pour l'enfournement du pain (largeur cm 40) / Telares individuales para hornar pan (ancho cm 40)
- Pelles pour l'enfournement du pain (largeur cm 60) / Telares individuales para hornar pan (ancho cm 60)
- Vaporisateur de 2,1 kW pour mod. cuisson T2-T2S-T3-T4 / Vaporizador de 2,8 kW para mod. cocción T2-T2S-T3-T4
- Vaporisateur de 3 kW (seulement POLIS 6) / Vaporizador de 3 kW (solo POLIS 6)
- Élévateur manuel pour tapis d'enfournement / Elevador manual de marcos para hornear

TOP TOP	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT kg
T POLIS 2S/TP	97x143x25	46
T POLIS 2 /TP	125x123x25	47
T POLIS 3 /TP	166x123x25	53
T POLIS 4 /TP	125x183x25	52
T POLIS 6 /TP	166x183x25	58

ACCESSOIRES TOP
ACCESORIOS TOP

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

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



ÉTUVE DE FERMENTATION CÁMARA DE FERM.	DIM. AxBxH cm		PLATEAUX BANDEJAS [40x60 cm] N°		POIDS PESO kg		PUISSANCE POTENCIA kW
	2MC	3MC	2MC	3MC	2MC	3MC	
T POLIS 2S / CL	97x107x95	97x107x71	16	10	95	80	1
T POLIS 2 / CL	125x87x95	125x87x71	16	10	128	105	1
T POLIS 3/CL	166x87x95	166x87x71	32	20	166	136	1
T POLIS 4/CL	125x147x95	125x147x71	24	15	177	146	1,5
T POLIS 6/CL	166x147x95	166x147x71	48	30	230	189	1,5

ACCESSOIRES ÉTUVE DE FERMENTATION ACCESORIOS CÁMARA DE FERM.

- Humidificateur pour étuve de fermentation
- Humidificador para cámara de fermentación

BASE BASE	DIM. AxBxH cm				POIDS PESO kg			
	1MC	2MC	3MC	4MC	1MC	2MC	3MC	4MC
T POLIS 2S / BM	97x107x125	97x107x95	97x107x71	97x107x40	51	44	39	32
T POLIS 2 / BM	125x87x125	125x87x95	125x87x71	125x87x40	52	45	40	33
T POLIS 3 / BM	166x87x125	166x87x95	166x87x71	166x87x40	55	49	43	36
T POLIS 4 / BM	125x147x125	125x147x95	125x147x71	125x147x40	57	51	45	38
T POLIS 6 / BM	166x147x125	166x147x95	166x147x71	166x147x40	65	56	51	44

ACCESSOIRES BASE ACCESORIOS BASE

- Râtelier porte-plateaux pour base
Le client déjà en possession d'une base pourra (en l'occurrence) transformer la hauteur avec la simple substitution des pieds (demander devis)
- Estante porta-bandejas para base
El cliente, ya propietario de una base, podrá transformar la altura de la base misma con la substitución de los pies (pedir presupuesto).

FOURS MODULAIRES À TUNNEL À AIR VENTILÉ POUR PIZZA, PAIN PÂTISSERIE ET GASTRONOMIE
 HORNOS MODULARES A TÚNEL VENTILADOS PARA PIZZA, PAN, PASTELERÍA Y GASTRONOMÍA

SYNTHESIS

FR SYNTHESIS, le four par définition

L'ensemble des éléments indispensables réunis dans une solution idéale est appelé Synthèse.

Un four qui réunit les qualités fondamentales comme un convoyeur grillagé, un tunnel à air ventilé et une gamme modulaire d'une grande versatilité est la Synthèse du four idéal. Depuis 1952 Zanolli produit une vaste gamme de fours pour boulangeries, pâtisseries et pizzerias.

En 1987 l'entreprise brevète le premier four à tunnel ventilé italien : SYNTHESIS. Bientôt atteint le marché mondial, SYNTHESIS est aujourd'hui le premier tunnel en Europe pour ventes et gamme de produit.

ES SYNTHESIS, el horno por definición

El conjunto de elementos indispensables reunidos en una solución ideal se llama Síntesis.

Un horno que combina cualidades fundamentales como una cinta transportadora de red, un túnel de aire ventilado y una gama modular de gran versatilidad es la Síntesis del horno ideal.

Desde 1952 Zanolli produce una amplia gama de hornos para panaderías, pastelerías y pizzerias. En 1987 la empresa patenta el primer horno a túnel a ventilación italiano: SYNTHESIS. Alcanzado rápidamente el mercado mundial, SYNTHESIS es hoy el primer túnel en Europa para ventas y gama de producto.

GARANTIE 24 MOIS
GARANTÍA 24 MESES





Alessandro Facci:

Entrepreneur. Innovateur,
finaliste de Master Pizza
Champion - *Empresario*,
Innovador, finalista de Master
Pizza Champion



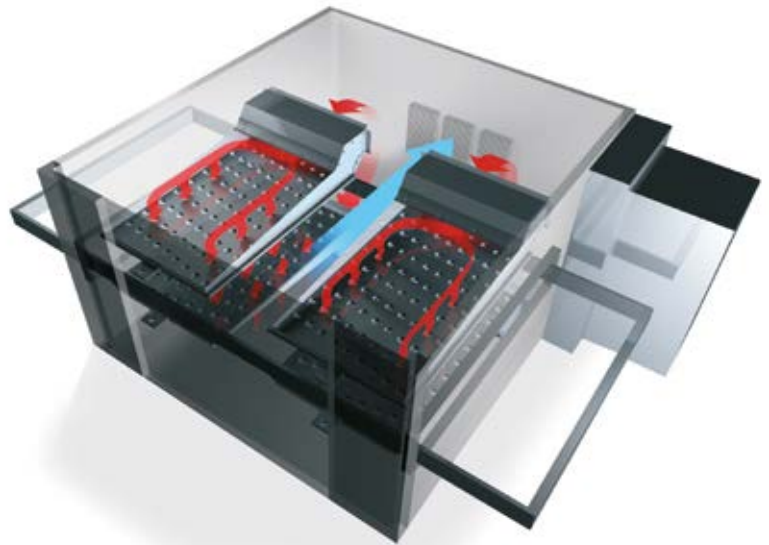


SCHÉMA EXPLICATIF DE CUISSON DU SYSTÈME À CONVECTION

ESQUEMA EXPLICATIVO DE COCCIÓN DEL SISTEMA DE CONVECCIÓN

FR TEMPÉRATURE MAXIMALE DE 320°C

pour des cuissons parfaites grâce au système de ventilation.

ES Temperatura máxima de 320°C

para cocciones perfectas, gracias al sistema de ventilación.

GESTION DE 10 PROGRAMMES DE CUISSON

GESTIÓN DE 10 PROGRAMAS DE COCCIÓN

FR Pour chaque programme, il est possible de régler : le temps de cuisson, la température, la puissance de la voûte et de la sole. De plus, la fonction ECONOMY permet de porter le four, si toute la puissance de cuisson n'est pas demandée, à une température inférieure à celle de travail, afin d'obtenir une économie d'énergie et d'argent.

ES Para cada programa es posible impostar: tiempo de cocción, temperatura, potencia del cielo y potencia de la platea. Además, la función ECONOMY consiente de llevar el horno, en el caso de que no sea necesaria una completa eficiencia de cocción, a una temperatura inferior respecto a la de trabajo; de este modo se obtiene un ahorro energético y económico.

SYNTHESIS

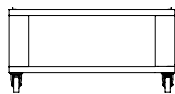
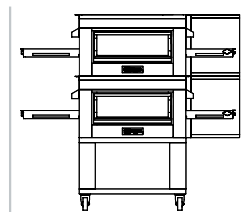
FOURS MODULAIRES À TUNNEL À AIR VENTILÉ POUR PIZZA, PAIN PÂTISSERIE ET GASTRONOMIE
 HORNO MODULARES A TUNEL VENTILADOS PARA PIZZA, PAN, PASTELERIA Y GASTRONOMIA

MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	VELOCITÄ RETE CONVEYOR SPEED min - max	INTERASSE CENTER DISTANCE mm	POIDS PESO kg	POTENZA POWER	
	EXT.	INT.					gas kW [kcal/h]	elet./elect. (kW)
SYNTHESIS 05/40 E COMPACT/MC DIG*	80x127x39	40x57x9	320	2'' - 30'	6,25	77	-	6,3
SYNTHESIS 06/40 E/MC DIG	98x130x44	40x58x9,5	320	1':45'' - 30'	6,25	105	-	7,9
SYNTHESIS 06/40 GAS/MC DIG	103x130x44	40x58x9,5	320	1':45'' - 30'	6,25	115	9 [7.700]	0,44
SYNTHESIS 08/50 E/MC DIG	126x175x49	50x85x10	320	1':45'' - 30'	12,5	180	-	14,2
SYNTHESIS 08/50 GAS/MC DIG	126x175x49	50x85x10	320	1':45'' - 30'	12,5	200	13,9 - [12.000]	0,44
SYNTHESIS 11/65 E/MC DIG	140x200x55	65x110x10	320	2':20'' - 30'	12,5	222	-	18,5
SYNTHESIS 11/65 GAS/MC DIG	155x200x55	65x110x10	320	2':20'' - 30'	12,5	252	24 - [20.650]	0,44
SYNTHESIS 12/80 E/MC DIG	165x218x60	80x120x10	320	2':20'' - 30'	12,5	295	-	24,9
SYNTHESIS 12/80 GAS/MC DIG	168x218x60	80x120x10	320	2':20'' - 30'	12,5	315	30 - [25.800]	0,44
SYNTHESIS 12/100 E/MC DIG	184,5x243x71	100x130x10	320	2':20'' - 30'	12,5	435	-	44,9
SYNTHESIS 12/100 GAS/MC DIG	200x243x71	100x130x10	320	2':20'' - 30'	12,5	490	45 - [38.700]	0,88

* Pleds de série
 Ples de serie

MOD DE CUISSON
 MOD. DE COCCIÓN

BASE
 BASE



VOLTAGE STANDARD FOURS ÉLECTRIQUES:
VOLTAJE ESTANDAR HORNO ELÉCTRICOS:
 400Vac 3N 50 ou/o 60Hz

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

CONSUMPTION FOURS À GAZ / CONSUMO HORNO A 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]

BASE
 BASE

DIM.
 AxBxH cm

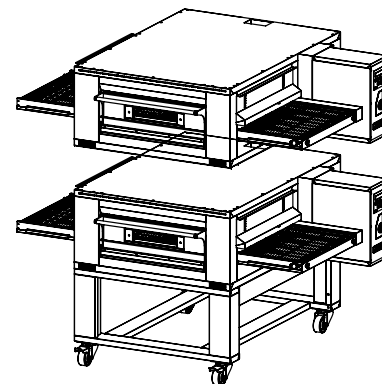
POIDS PESO
 kg

	DIM. AxBxH cm		POIDS PESO kg	
	1-2MC	3MC	1-2MC	3MC
SYNTHESIS 05/40 E COMPACT/BM*	69x53x64,5	69x53x44,5	18,5	16
SYNTHESIS 06/40 E/BM	71,5x58x63	71,5x58x40	28,5	23
SYNTHESIS 06/40 GAS/BM	76,5x58x63	76,5x58x40	30	23,5
SYNTHESIS 08/50/BM	104x85x59	104x85x18	34,5	15
SYNTHESIS 11/65 E/BM	120x110x56	120x110x17	38,5	17,5
SYNTHESIS 11/65 GAS/BM	132x110x56	132x110x17	40	18
SYNTHESIS 12/80/BM	144x120x54	144x120x18	42	19,5
SYNTHESIS 12/100 E/BM	155,5x130x48	-	47,5	-
SYNTHESIS 12/100 GAS/BM	171,5x130x48	-	49	-

NOTE PER IL CLIENTE
NOTE FOR THE CUSTOMER

- L'information se réfère à l'allumage et au régime maximum du four. La consommation moyenne réelle, qui dépend de la modalité d'utilisation du four, peut aussi correspondre à 50% de la puissance maximale utilisée
- Tous les fours SYNTHESIS peuvent être équipés, sur demande, du convoyeur avec entraxe de 6,25 mm
- Évacuation gaz de combustion: A1
- Tous les fours SYNTHESIS sont superposables.
- Los datos se refieren a la aceleración inicial y al régimen máximo del horno. El consumo medio real, que depende del modo en el cual se utiliza el horno, puede corresponder hasta el 50% de la potencia máxima empleada
- Todos los hornos SYNTHESIS pueden ser entregados sólo a pedido con microred con intereje de 6,25 mm
- Descarga humos de gases quemados: A1
- Todos los hornos SYNTHESIS son superponibles.

* Base sans roues
 Base sin ruedas



SYNTHESIS LINE

FR Vous pouvez aligner plusieurs modules avec une bande d'entraînement unique pour une production semi-industrielle de pizzas, produits de boulangerie et cuisson de légumes : aubergines, courgettes, poivrons, etc. Vous pouvez compléter votre installation en associant à la ligne SYNTHESIS des grills, des cellules de refroidissement et des machines pour l'emballage.

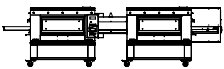
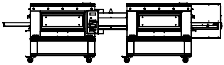


ES Se pueden alinear más módulos con una sola red de arrastre, para una producción semi-industrial de pizza, productos de repostería y panadería y cocción de verduras: berenjenas, calabacines, pimientos, etc. También para completar el sistema, se puede combinar la línea SYNTHESIS con parrillas, abatidores de temperatura y máquinas de envasado.

MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	VITESSE CONVOYEUR VELOCIDAD RED min - max	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA	
	EXT.	INT.				gas kW (Kcal/h)	élect./eléct. (kW)
2 SYNTHESIS 12/100 E/MC DIG	440x201,5x120	325x100x100	320	40'' - 6.5'	1250	-	90
2 SYNTHESIS 12/100 E/BM	155,5x130x48	-	-	-	47,5	-	-
3 SYNTHESIS 12/100 E/MC DIG	635x201,5x1200	520x100x100	320	1' - 10'	1900	-	135
3 SYNTHESIS 12/100 E/BM	155,5x130x48	-	-	-	47,5	-	-
2 SYNTHESIS 12/100 GAS/MC DIG	440x201,5x1200	325x100x100	320	40'' - 6.5'	1300	90 (77.400)	1.8
2 SYNTHESIS LINE 12/100 GAS/BM	171,5x130x48	-	-	-	49	-	-
3 SYNTHESIS 12/100 GAS/MC DIG	635x201,5x1200	520x100x100	320	1' - 10'	2000	135 (116.100)	2.7
3 SYNTHESIS LINE 12/100 GAS/BM	171,5x130x48	-	-	-	49	-	-

La composition en ligne peut être réalisée avec tous les modèles | La composición en línea puede realizarse con todos los modelos

PRODUCTIVITÉ INDICATIVE POUR RÉALISER DES BASES PIZZA PRÉCUISES

PRODUCTIVIDAD INDICATIVA PARA REALIZAR BASES PIZZA PRECOCIDAS

MODÈLE MODELO		PRÉ-CUISSON 80% PIZZA GARNIE PRE-COCCIÓN 80% PIZZA CON ADEREZO 500 GR PCS/H - PZ/H	PRÉ-CUISSON 60% BASES PIZZA AVEC TOMATE PRE-COCCIÓN 60% BASES PIZZA CON TOMATE 300 GR PCS/H - PZ/H
2 SYNTHESIS 12/100 E/MC DIG		500	670
2 SYNTHESIS 12/100 GAS/MC DIG		500	670
3 SYNTHESIS 12/100 E/MC DIG		750	1000
3 SYNTHESIS 12/100 GAS/MC DIG		750	1000

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

CITIZEN

FR LE FOUR URBAIN

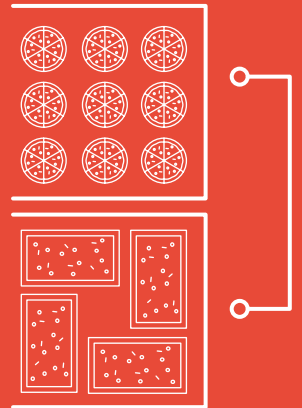
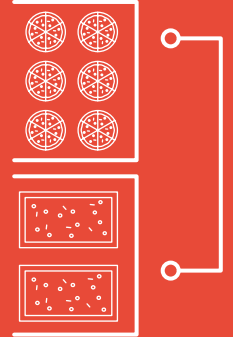
Conçu pour les espaces essentiels dans les laboratoires des centres urbains où les distances réduites concentrent les activités pour une plus grande efficacité, CITIZEN est le four citoyen par excellence : compact, rationnel, dynamique.

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.

ES EL HORNO URBANO

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.





CITIZEN E



- TOP à tirage naturel ou hotte d'aspiration (capacité 600 m³/h)
- Poignée athermique
- Résistances cuirassées en acier inoxydable, optimisées pour compenser la dispersion de chaleur due à l'ouverture de la porte
- Illumination LED indépendante dans chaque chambre
- Plan de cuisson en céramique réfractaire
- Isolation maximale des chambres de cuisson qui permet un excellent rapport consommation/production
- Étuve de fermentation avec râtelier porte-plaques
- Construit entièrement en acier inoxydable
- Roues orientables avec freins
- TOP a tiraje natural o campana de aspiració (capacidad 600 m³/h)
- Manija atérmica
- Resistencias acorazadas en acero inoxidable, optimizadas para compensar la dispersión de calor debida a la apertura de la puerta
- Iluminación LED independiente en cada cámara
- Plano de cocción en material refractario
- Máxima aislación de las cámaras de cocción que permite una óptima relación consumo/producción
- Cámara de fermentación con estante portabandejas
- Construido enteramente en acero inoxidable
- Ruedas giratorias con freno



CITIZEN GAS PW



- TOP à tirage naturel ou hotte d'aspiration (capacité 600 m³/h)
- Poignée athermique
- Illumination LED indépendante dans chaque chambre
- Matériel réfractaire de série aussi bien sur la voûte que sur la sole
- Brûleur projeté pour la meilleure homogénéité de la température et optimisé pour compenser la dispersion de chaleur due à l'ouverture de la porte
- Étuve de fermentation
- Roues orientables avec freins
- Construit entièrement en acier inoxydable
- TOP a tiraje natural o campana de aspiració (capacidad 600 m³/h)
- Manija atérmica
- Iluminación LED independiente en cada cámara
- Material refractario de serie para cielo y platea
- Quemador proyectado para la mejor homogeneidad de temperatura y optimizado para compensar la dispersión de calor debida a la apertura de la puerta
- Cámara de fermentación
- Ruedas giratorias con freno
- Construido enteramente en acero inoxidable



CITIZEN EP



- TOP à tirage naturel ou hotte d'aspiration (600 m³/h)
- Poignée athermique
- Plan de cuisson en réfractaire
- Éclairage LED et gestion indépendante dans chaque chambre
- Résistances blindées en acier inoxydable
- Base avec pieds réglables (roues disponibles sur demande)
- TOP a tiraje natural o campana de aspiración (600 m³/h)
- Manija atérmica
- Plano de cocción en material refractario
- Iluminación LED y gestión independiente de cada cámara
- Resistencias blindadas en acero inoxidable
- Base con pies ajustables (ruedas disponibles bajo pedido)

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

CITIZEN E

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.

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.

GARANTIE 24 MOIS
GARANTÍA 24 MESES



CITIZEN E

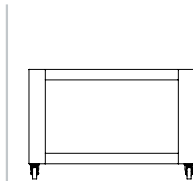
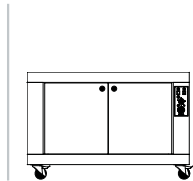
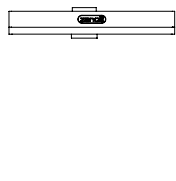
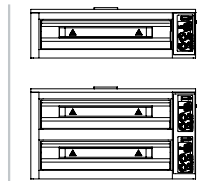
FOURS ÉLECTRIQUES POUR PIZZERIA ET GASTRONOMIE HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA Y GASTRONOMÍA

MOD DE CUISSON
MÓD. DE COCCIÓN

TOP

ÉTUVE DE FERMENTATION
CÁMARA DE FERM.

BASE
BASE



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

MOD DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW		TEMP. MAX °C	PIZZAS* (Ø33)
	EXT.	INT.		MAX	MOYENNE MEDIA KW		
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**: Revêtement voûte et côtés internes en matériel réfractaire | Revestimiento cielo y lados internos en material refractario

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 cas d'achat d'un seul module de cuisson avec étuve, il est conseillé d'acheter un support de 30 cm de hauteur

En caso de adquisición de un sólo módulo provisto de cámara ferm. aconsejamos adquirir un soporte de 30 cm de altura

ACCESSOIRES ACCESORIOS

- Aspirateur pour top avec aspiration forcée [portée 600 m³/h] / Aspirador para top con tiro forzado [capacidad 600 m³/h]
- Râtelier porte-plateaux pour base / Estante portabandejas para base
- Base ouverte. Contactez-nous / Base abierta. Contáctanos

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

CITIZEN EP

GARANTIE 24 MOIS
GARANTÍA 24 MESES



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.

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 ocupa 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.



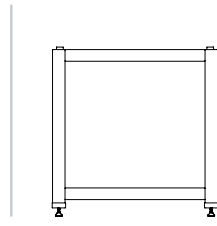
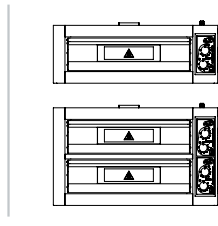
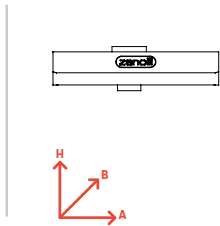

Carmelo Oliveri:

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

TOP
TOP

MOD DE CUISSON
MÓD. DE COCCIÓN

BASE
BASE



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

MOD DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PIZZAS/ PLATEAUX PIZZAS/ BANDEJAS 033 / 40x60 cm N°	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA		TOP TOP AxBxH cm	BASE + PIEDS / PIES AxBxH cm	BASE + ROUES / RUEDAS AxBxH cm
	EXT.	INT.				MAX kW	MOY./ MED. kW			
CITIZEN EP 4 / MC	99x106x35	70x70x12	400	4 (033)*	100	5.6	2.9	99x123x25	99x87x101 (1MC) 99x87x101 (2MC) 99x87x86 (3MC)	99x87x101 (1MC) 99x87x101 (2MC) 99x87x86 (3MC)
CITIZEN EP 4+4 / MC	99x106x59	70x70x12	400	4+4 (033)**	150	5.6+5.6	2.9+2.9	99x123x25		
CITIZEN EP 4 / MC TOUCH	99x104x35	70x70x12	400	4 (033)*	100	5.6	2.9	99x123x25		
CITIZEN EP 4+4 / MC TOUCH	99x104x59	70x70x12	400	4+4 (033)**	150	5.6+5.6	2.9+2.9	99x123x25		

* En alternative 1 plateauux 40x60 | Como alternativa 1 bandeja 40x60

** En alternative 1 + 1 plateauux | Como alternativa 1 + 1 bandeja 40x60

ACCESSORI
ACCESSORIES

- Aspirateur pour top avec aspiration forcée (portée 600 m³/h) / Aspirador para top con tiro forzado (capacidad 600 m³/h)
- Râtelier porte-plateaux pour base / Estante portabandejas para base
- Base ouverte. Contactez-nous / Base abierta. Contáctanos

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

CITIZEN GAS PW

FR Les fours CITIZEN GAS sont parfaits non seulement pour tout type de pizza, mais également pour la gastronomie. Le revêtement en matériel réfractaire de série pour la voûte et la sole, ainsi que le positionnement du brûleur en dessous de la chambre permettent une circulation optimale de la chaleur et par conséquent une cuisson homogène.

ES Los hornos CITIZEN GAS son perfectos no solamente para todos tipos de pizza, sino también para la gastronomía. El revestimiento en material refractario de serie para cielo y platea, junto a la posición del quemador debajo de la cámara de cocción, permite una circulación ideal del calor y por consecuencia una cocción homogénea.





Federico De Silvestri:

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



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

CONSUMMATION FOURS À GAZ / CONSUMO HORNOS A 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 PLATEAUX PIZZAS / BANDEJA 033 / 40x60 cm N°	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA		TOP TOP AxBxH cm	ÉTUVE FERM. CÁMARA FERM. AxBxH cm	BASE BASE AxBxH cm
	EXT.	INT.				gas kW (kcal/h)	elet./ elect. (kW)			
CITIZEN GAS PW 6 /MC	145x118x56	105x70x16	370	6/2	245	13 (11.300)	0.1	145x146.5x25	145x92x61	145x92x110 (1MC) 145x92x61 (2MC)
CITIZEN GAS PW 9 /MC	142x180x55	105x105x16	370	9/4	323	20 (17.300)	0.1	145x181.5x25	145x127x61	145x127x110 (1MC) 145x127x61 (2MC)

ACCESSORI ACCESSORIES

- Aspirateur pour top avec aspiration forcée (portée 600 m³/h) / Aspirador para top con tiro forzado (capacidad 600 m³/h)
- Râtelier porte-plateaux pour base / Estante portabandejas para base
- Base ouverte. Contactez-nous / Base abierta. Contáctanos



PETITS FOURS ÉLECTRIQUES STATIQUES MULTIFONCTIONS
HORNITOS ELÉCTRICOS ESTÁTICOS MULTIUSO

VULCANO



FR Les petits fours VULCANO sont des fours statiques à sole fixe créés pour cuire la pizza, pour réchauffer sur plaque les pizzas et les plats, et pour gratiner les produits gastronomiques. Avec une structure en acier inoxydable et des commandes faciles à utiliser, les fours VULCANO sont conçus de manière à garantir une manutention simple et de longue durée.

ES Los hornitos VULCANO son hornos estáticos de solera fija proyectados para cocer la pizza, para calentar en bandeja pizza y viandas, y para gratinar productos de gastronomía. Construidos utilizando acero inox en la carrocería y con mandos de fácil gestión, los hornitos VULCANO son diseñados en modo de necesitar poca manutención y para durar mucho tiempo.



VOLTAGE STANDARD VULCANO 40
VOLTAJE ESTANDAR VULCANO 40
230V 1N 50 ou / o 60Hz

VOLTAGE STANDARD VULCANO 40 + 40
VOLTAJE ESTANDAR VULCANO 40 + 40
400V 3N 50 ou / o 60Hz

MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW	
	EXT.	INT.			MAX	MOYENNE MEDIA
VULCANO 40	56x46x29	40x40x11	500	26	2.2	1.1
VULCANO 40+40	56x46x54	40x40x11	500	46	4.4	2.2



FAÇONNEUSES À PIZZA AVEC ROULEAUX
MOLDEADORAS PARA PIZZA A RODILLOS

ROLLER



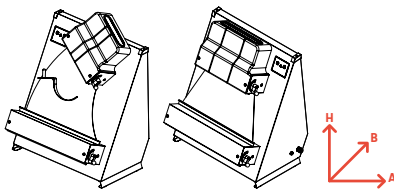
FR Les façonneuses ROLLER sont des machines simples et robustes qui travaillent à froid, projetées pour la transformation de pâtes à base de farine de céréales, avec une utilisation principale en pizzeria. ROLLER obliques : parfaite pour la pizza ronde. ROLLER à rouleaux parallèles : Parfaite pour la pizza sur plaque.

ES Las moldeadoras ROLLER son máquinas simples y sólidas que trabajan en frío, proyectadas para la elaboración de masas a base de harina de cereales, con prevalente destinación de uso en pizzería. ROLLER a rulos oblicuos: óptima para la pizza redonda. ROLLER a rulos paralelos: perfecta para la pizza en bandeja.



ROLLER O

ROLLER P



VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTANDAR
230Vac 1N 50Hz

FAÇONNEUSE POUR PIZZA AVEC ROULEAUX OBLIQUES MOLDEADORA A RODILLOS OBLICUOS PARA PIZZA

MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm	Ø PIZZA cm	PÂTE PASTA gr	POIDS PESO kg	PUISANCE POTENCIA kW
ROLLER 30 O INOX	42x45x65	14/30	80/210	30	0.38
ROLLER 40 O INOX	55x46x72	14/40	80/400	37	0.38
ROLLER 45 O INOX	64x46x83	14/45	80/500	40	0.38

FAÇONNEUSE POUR PIZZA AVEC ROULEAUX PARALLÈLES MOLDEADORA A RODILLOS PARALELOS PARA PIZZA

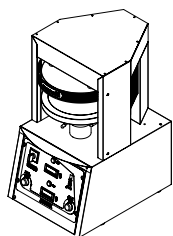
MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm	Ø PIZZA cm	PÂTE PASTA gr	POIDS PESO kg	PUISANCE POTENCIA kW
ROLLER 40 P INOX	55x46x75	14/40	100/700	37	0.38
ROLLER 45 P INOX	61x46x72	14/45	100/800	40	0.38

FAÇONNEUSES POUR PIZZA À DISQUES RECHAUFFÉS
MOLDEADORAS A DISCOS TEMPERADOS PARA PIZZA

DEVIL

FR La façonneuse à chaud DEVIL comprime les pâtons de pâte levée, et les presse pour créer la forme arrondie de la pizza. L'épaisseur de la pâte peut être réglée selon la hauteur du disque inférieur.

ES La moldeadora a calor DEVIL comprime las esferas de masa fermentada y las apreta hasta crear la forma redondeada de la pizza. El espesor de la masa puede ser regulado en base a la altitud del disco inferior.



VOLTAGE STANDARD:
VOLTAJE ESTANDAR:
400Vac 3N 50Hz



MODÈLE MODELO	DIM. EXT. AxBxH cm	Ø PIZZA cm	PÂTE PASTA gr	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW
DEVIL 33	43x56x78	33	100/270	97	3.6
DEVIL 45	58x67x78	45	100/500	133	5.6

BOULEUSE À ESCARGOT
REDONDEADORA A CARACOL

GIANO

FR La bouleuse à escargot est fournie avec une tête du grammage désiré et choisie par le client selon le poids désiré des pâtons.

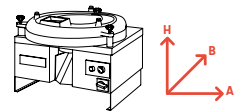
ES La redondeadora a caracol es suministrada con un cabezal del gramaje deseado y a elección del cliente en base al peso deseado de las esferas.



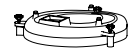
VOLTAGE STANDARD:
VOLTAJE ESTANDAR:
400Vac 3 50Hz

MODÈLE
MODELO

	DIM. AxBxH cm	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW
GIANO DA BANCO	61x56x45	45	0,25



TYPE ESCARGOT TIPO CABEZAL	POIDS BOULEUSE MIN. PESO REDONDEADO MIN.	POIDS BOULEUSE MAX. PESO REDONDEADO MAX.	TYPE ESCARGOT TIPO CABEZAL	POIDS BOULEUSE MIN. PESO REDONDEADO MIN.	POIDS BOULEUSE MAX. PESO REDONDEADO MAX.
B	20	35	E/2	110	140
B	30	50	F	130	170
C	50	75	G	170	210
D	70	90	H	220	270
E/1	85	115	I	270	310



PÉTRINS À SPIRALE
AMASADORAS A ESPIRAL

GALASSIA PIZZA

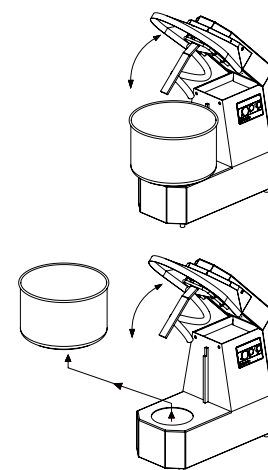


FR Les pétrins à spirale de la ligne GALASSIA PIZZA sont des machines fiables étudiées pour satisfaire les nombreuses exigences des pizzerias modernes. Le nombre élevé de tours par minute permet de travailler des pâtes d'une hydratation allant de 55% jusqu'à des taux élevés.

ES Las amasadoras a espiral de la línea GALASSIA PIZZA son máquinas fiables, estudiadas para satisfacer las numerosas exigencias de las pizzerías modernas. El elevado número de revoluciones por minuto del recipiente, le permite trabajar masas desde el 55% de agua hasta altas hidrataciones.

PÉTRINS À SPIRALE AMASADORAS A ESPIRAL

MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE Ø cm	VITESSE VELOCIDADES	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW
GALASSIA 18 S	38,5x73x66	36,5x24 (23 l)	2	69	0,75
GALASSIA 18 VAR	38,5x73x73	36,5x24 (23 l)	VAR	69	1,1
GALASSIA 25 S	42x76x66	40x26 (32 l)	2	73	1,1
GALASSIA 25 VAR	42x76x73	40x26 (32 l)	VAR	73	1,5
GALASSIA 35 S	48x84x76	45x26 (41 l)	2	118	1,5
GALASSIA 35 VAR	48x84x83	45x26 (41 l)	VAR	118	1,8
GALASSIA 45 S	52x89x87	50x34 (64 l)	2	148	1,8
GALASSIA 45 VAR	52x89x94	50x34 (64 l)	VAR	148	2,2
GALASSIA 60 S	57x95x92	55x34 (82 l)	2	158	1,8
GALASSIA 60 VAR	57x95x99	55x34 (82 l)	VAR	158	2,2



PÉTRINS À SPIRALE RELEVABLE AMASADORAS CON CABEZA VOLCABLE

MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE Ø cm	VITESSE VELOCIDADES	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW
GALASSIA 18 S SPECIAL	38,5x73x66	36,5x24 (23 l)	2	69	0,75
GALASSIA 25 S SPECIAL	42x76x66	40x26 (32 l)	2	73	1,1
GALASSIA 35 S SPECIAL	48x84x76	45x26 (41 l)	2	118	1,5

ACCESSOIRES ACCESORIOS

- Kit roues Galassia
- Kit ruedas Galassia

PÉTRINS À SPIRALE À TÊTE RELEVABLE ET À CUVE EXTRACTIBLE AMASADORAS CON CABEZA VOLCABLE Y RECIPIENTE EXTRAIBILE

MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE Ø cm	VITESSE VELOCIDADES	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW
GALASSIA 18 S SUPER	38,5x73x66	28x19,5 (12 l)	2	44	0,75
GALASSIA 25 S SUPER	42x76x66	40x26 (32 l)	2	73	1,1



**VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTANDAR**
400Vac 3 50Hz

**VOLTAGE STANDARD VAR:
VOLTAJE ESTANDAR VAR:**
230Vac 1N 50Hz



Federico De Silvestri:
Plusieurs fois Champion Mondial
et Maître Pizzaiolo - Pluricampéon
Mundial y Maestro Pizzero

DIVISEUSES BOULEUSES POUR PIZZA ET PAIN
CORTADORAS Y REDONDEADORAS PARA PIZZA Y PAN

ERCOLINA PLUS



ERCOLINA PLUS A

FR La gamme ERCOLINA PLUS vous accompagne durant la phase délicate de découpage en portion de la pâte. Avec une seule machine, il est possible de réaliser avec une pâte entière des pâtons parfaitement arrondis de la taille que vous désirez. Les machines sont disponibles dans la version à mouvement manuel (ERCOLINA PLUS), Semi-Automatique (ERCOLINA PLUS SA), et Automatique (ERCOLINA PLUS A).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- Le plateau de pressage et les lames de coupe sont entièrement en acier inoxydable
- Dans la version manuelle gérez entièrement les 3 phases de travail (PRESSAGE, COUPE, BOULAGE) grâce à l'actionnement des leviers
- Dans la version Semi-Automatique, le tableau de commande électronique permet de mémoriser 10 programmes différents de PRESSAGE et de COUPE alors que la phase de BOULAGE est gérée manuellement par un levier
- Dans la version Automatique, toutes les phases de travail sont entièrement programmables

ES La gama ERCOLINA PLUS le ayuda en la delicada fase de porcionamiento de la masa. Con una sola máquina, se puede obtener de una masa entera bolas perfectamente redondeadas del mismo tamaño y peso que se ha decidido precedentemente.

Las máquinas están disponibles en la versión de manipulación manual (ERCOLINA PLUS), Semi Automática (ERCOLINA PLUS SA), y Automática (ERCOLINA PLUS A).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- La placa de prensado y las cuchillas de corte están fabricadas íntegramente en acero inoxidable
- En la versión manual, las 3 fases de trabajo (PRENSADO, CORTE, FORMADO) son gestionadas manualmente por el operador mediante una palanca
- En la versión Semi Automática, el panel de control electrónico permite memorizar 10 diferentes programas de PRENSADO y CORTE mientras la fase de REDONDEO se gestiona manualmente mediante una palanca
- En la versión Automática, todas las fases de trabajo son enteramente programables

MODÈLE MODELO	FORME FORMA	DIM. EXT. AxBxH cm	DIAMÈTRE DE LA TÊTE DIÁMETRO DE LA CABEZA Ø cm	POIDS PESO kg	PUISANCE POTENCIA kW
ERCOLINA PLUS		61x68x205	40	175	1,1
ERCOLINA PLUS SA		75x70x145	40	230	1,5
ERCOLINA PLUS A		66x70x145	40	230	1,5



**VOLTAGE
STANDARD :**
VOLTAJE
ESTANDAR:
400Vac 3 50Hz

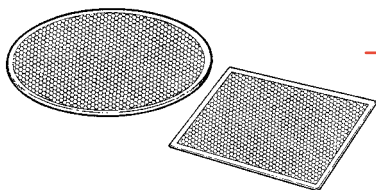
DIVISIONS DIVISIONES	GRAMMAGE GRAMAJE	CAPACITÉ DE CHARGEMENT CAPACIDAD DE CARGA kg	CAPACITÉ HORAIRE CAPACIDAD HORARIA
11	180/500	2/5,5	1300
15	150/360	2,2/5,4	1800
22	60/220	1,3/4,8	2600
30	40/135	1,2/4	3600





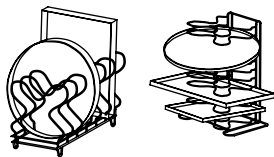
ACCESSOIRES

ACCESORIOS



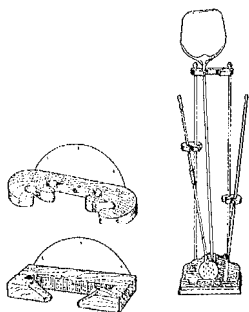
FOND POUR PIZZA FONDO PARA PIZZA

- Fond pour pizza en grille d'aluminium, Ø cm 30
- Fond pour pizza en grille d'aluminium, Ø cm 33
- Fond pour pizza en grille d'aluminium, Ø cm 36
- Fond pour pizza en grille d'aluminium, Ø cm 40
- Fond pour pizza en grille d'aluminium, Ø cm 45
- Fond pour pizza en grille d'aluminium, Ø cm 50
- Fond pour pizza en grille d'aluminium rectangulaire cm 40x60
- Fondo para pizza en red de aluminio, Ø cm 30
- Fondo para pizza en red de aluminio, Ø cm 33
- Fondo para pizza en red de aluminio, Ø cm 36
- Fondo para pizza en red de aluminio, Ø cm 40
- Fondo para pizza en red de aluminio, Ø cm 45
- Fondo para pizza en red de aluminio, Ø cm 50
- Fondo para pizza en red de aluminio, rectangular, cm 40x60 cm



PORTE-DISQUES PORTADISCOS

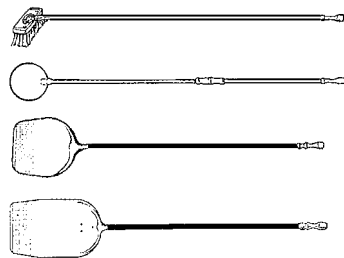
- Porte-disques horizontal pour fonds
- Porte-disques vertical pour fonds
- Portadiscos horizontal para fondos
- Portadiscos vertical para fondos



SUPPORTS SOPORTES

- Support pour pelles en bois
- Support universel, hauteur cm 150 avec pose-pelles
- Support mural en bois
- Support universel mural trois places
- Soporte para palas de madera
- Soporte universal, altura cm150, con apoyo para palas
- Soporte a empotrar de madera
- Soporte universal a empotrar para tres utensilios

BROSSES ET PELLEES CEPILLOS Y PALAS

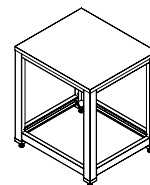


- Brosse en cuivre tournante idéale pour le nettoyage de fours modulaires à tunnel
- Pelles à cuire, diamètre 20 cm, en inox coulissante
- Pelles à cuire, diamètre 30 cm, en inox coulissante
- Pelle d'enfournement cm 33, en alliage avec manche rouge bordeaux
- Pelle d'enfournement cm 45, en alliage avec manche rouge bordeaux
- Pelle d'enfournement cm 45x60, en alliage avec manche rouge Bordeaux (Idéal pour pizza au mètre)
- Pelle en aluminium perforé pour pizza au mètre cm 40x60 sans manche
- Pelle en aluminium perforé pour pizza au mètre cm 40x80 sans manche /Pala en aluminio forado para pizza a vender por metros cm 40x80 sin mango
- Pelle en aluminium perforé pour pizza au mètre cm 40x100 sans manche
- Cepillo grande, en latón, giratorio. Ideal para limpiar hornos modulares y de túnel
- Palas para cocer, diámetro 20 cm, en acero Inox, con cursor
- Palas para cocer, diámetro 30 cm, en acero Inox, con cursor
- Pala de enhornamiento, cm.33, en aleación, con mango de color rojo bordeaux
- Pala de enhornamiento, cm.45, en aleación, con mango de color rojo bordeaux
- Pala de enhornamiento, cm.45x60, en aleación, con mango de color rojo bordeaux (es Ideal para pizza a vender por metros)
- Pala en aluminio forado para pizza a vender por metros cm 40x60 sin mango
- Pala en aluminio forado para pizza a vender por metros cm 40x100 sin mango



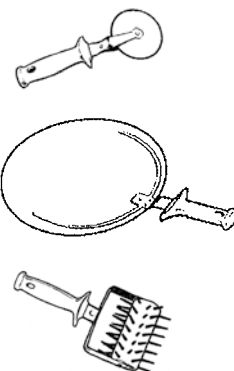
BASAMENTO BASE

- Base avec pieds et surface d'appui, cm 88x78x100 (réf. T ANEMOS COMPACT, DEVIL, ROLLER, VULCANO)
- Base con pies y sobremesa, 88x78x100 cm (réf. T ANEMOS COMPACT, DEVIL, ROLLER, VULCANO)



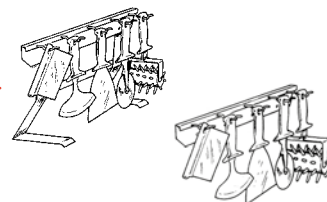
ACCESSOIRES POUR PIZZA ACCESORIOS PARA PIZZA

- Roulette coupe-pizza en inox diamètre cm 10
- Pince en inox pour plateaux
- Pique-pâte
- Grattoir pour banc en inox
- Spatule pour banc en inox
- Plateau à pizza, diamètre cm 30 en inox, idéal pour le four à tunnel
- Plateau à pizza, diamètre cm 33 en inox, idéal pour le four à tunnel
- Plateau à pizza, diamètre cm 36 en inox, idéal pour le four à tunnel
- Plateau à pizza, diamètre cm 40 en inox, idéal pour le four à tunnel
- Plateau à pizza, diamètre cm 45 en inox, idéal pour le four à tunnel
- Plateau à pizza, diamètre cm 50 en inox, idéal pour le four à tunnel
- Ruedecilla corta pizza en acero inox diámetro cm.10
- Tenaza saca-bandejas en acero inox
- Pinchador para masa
- Raspador para banco en acero inox
- Espátula para banco en acero inox
- Saca-pizza, diámetro cm 30 en acero inox, Ideal para horno a túnel
- Saca-pizza, diámetro cm 33 en acero inox, Ideal para horno a túnel
- Saca-pizza, diámetro cm 36 en acero inox, Ideal para horno a túnel
- Saca-pizza, diámetro cm 40 en acero inox, Ideal para horno a túnel
- Saca-pizza, diámetro cm 45 en acero inox, Ideal para horno a túnel
- Saca-pizza, diámetro cm 50 en acero inox, Ideal para horno a túnel



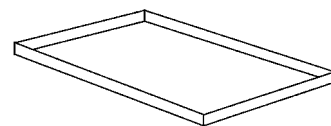
SET ACCESSOIRES SET ACCESORIOS

- Set comptoir avec cinq ustensiles avec support
- Set mural avec cinq ustensiles avec support
- Juego para banco con cinco utensillos, provisto de soporte
- Juego a empotrar con cinco utensillos, provisto de soporte



PLATEAUX BANDEJAS

- Plateau en tôle laminée cm 40x60x2 (réf. POLIS - CITIZEN - ANEMOS - ROTOR)
- Plateau en tôle laminée cm 40x60x4 (réf. POLIS - CITIZEN - ANEMOS - ROTOR)
- Bandeja en chapa revestida de aluminio, 40x60x2 cm (ref. POLIS - CITIZEN - ANEMOS - ROTOR)
- Bandeja en chapa revestida de aluminio, 40x60x4 cm (ref. POLIS - CITIZEN - ANEMOS - ROTOR)



Nos fours sont tous livrés sans plateaux.

Outre aux équipements standards cités ci-dessus, la réalisation de beaucoup d'autres configurations est possible sur demande: plaques en acier ou en aluminium plein, avec revêtement en teflon [SBS11], en élastomère, avec silicone et avec des mesures spéciales.

Todos nuestros hornos se entregan sin bandejas.

Además de los equipos standard, a petición se construyen muchas más configuraciones: bandejas en acero, aluminio robusto, con revestimiento en teflón [SBS 11] en elastómero, siliconadas y con medidas especiales.

QUALITÉ

FR QUALITÉ CERTIFIÉE ISO 9001

La sévère norme internationale UNI EN ISO 9001 atteste la constance de l'excellence qualitative obtenue à travers l'amélioration continue des capacités professionnelles et humaines.

Parmi les premiers en Italie et dans le monde, Zanolli construit des fours avec des composants et des matériaux recyclables à 100%.

ES CALIDAD CERTIFICADA ISO 9001

La estricta norma internacional UNI EN ISO 9001 certifica la constancia de la excelencia cualitativa obtenida a través del perfeccionamiento continuo de las competencias profesionales y humanas.

Entre los primeros en Italia y en el mundo, Zanolli construye hornos con componentes y materiales 100% reciclables.

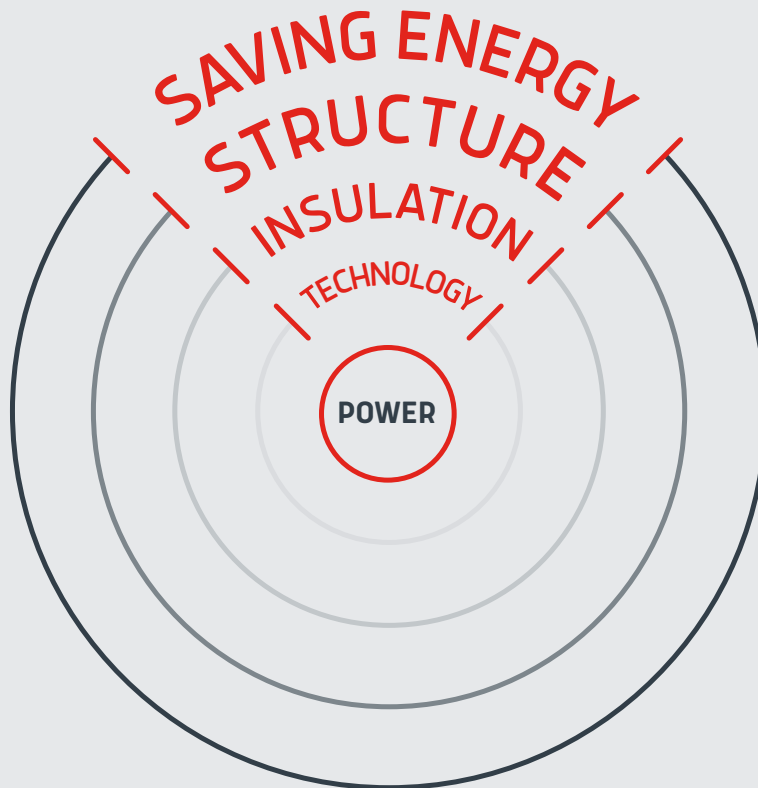


CALIDAD CERTIFICADA

CERTIFIÉE

ENERGY SAVING SYSTEM: LA CHALEUR RESTE À L'INTÉRIEUR !

ENERGY SAVING SYSTEM: ¡EL CALOR SE QUEDA ADENTRO!



FR "La plus grande richesse est l'économie" (Giovanni Zanolli, fondateur)

La plus grande économie d'énergie s'exprime dans le respect de l'environnement. Conception à l'avant-garde, réalisation soignée dans les moindres détails, formation pour une utilisation correcte. Des fours et des machines conçus pour économiser l'énergie sont payants dans le temps. Un autre engagement de Zanolli pour le réel respect de l'environnement.

ES "La más grande de las riquezas es el ahorro" (Giovanni Zanolli, fundador)

El máximo ahorro energético se expresa en el respeto al medio ambiente. Diseño de vanguardia, construcción precisa en el detalle, formación en el uso correcto. Hornos y máquinas proyectadas para ahorrar energía se amortizan con el tiempo. Otro compromiso de Zanolli con un verdadero respeto medioambiental.



FORMACIÓN

FORMATION



Quand le produit devient un service

CUANDO EL PRODUCTO SE CONVIERTE EN SERVICIO



COURS DE FORMATION

FR Chez Zanolli la formation est considérée une pièce de chaque four. Concevoir et réaliser. Deux actions mises en valeur durant les cours pratiques. Des maîtres de renommée mondiale créent des chefs-d'œuvre et enseignent à utiliser au mieux les fours Zanolli : cuissons parfaites dans des délais précis.

CURSOS DE FORMACIÓN

ES En Zanolli la formación se considera una pieza estructural de cada horno. Proyectar y construir. Dos acciones que se exaltan en los cursos prácticos. Maestros de fama mundial crean obras maestras y enseñan cómo usar los hornos Zanolli de la mejor manera posible: cocción perfecta en tiempos precisos.



SPONSORS TECHNIQUES

FR Zanolli collabore comme sponsor technique avec les meilleures écoles internationales de pâtisserie et de pizzeria.

PATROCINADORES TÉCNICOS

ES Zanolli colabora como patrocinador técnico con las mejores escuelas internacionales de pastelería y pizzería.



MISE EN ROUTE D'ACTIVITÉ

FR Zanolli suit les phases d'ouverture de nouvelles activités dans le monde entier : de la consultation initiale à la mise en route.

INICIO DE ACTIVIDAD

ES Zanolli sigue las fases de apertura de nuevos negocios en todas las partes del mundo: desde la consultoría inicial hasta la puesta en marcha.



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

