



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.



— LINEA PIZZA

IT
—
EN

PIZZA IN THE WORLD

FANTASIA, TECNOLOGIA E NATURA

IT Dal 1952 Zanolli progetta e realizza la gamma più completa di forni, macchine e attrezzature per il tuo laboratorio di pizzeria.

Preparazione e formatura dell'impasto, lievitazione e maturazione, farcitura e cottura della pizza: Zanolli ti affianca in ogni fase di lavorazione con lo strumento ideale per ciascuna tua esigenza.

Libera la fantasia e crea il tuo prodotto unico, genuino e riconoscibile. Anticipa e delizia i gusti del tuo cliente.

FANTASY, TECHNOLOGY AND NATURE

EN Since 1952, Zanolli has been designing and manufacturing the most comprehensive range of ovens, machines and equipment for your pizzeria.

From the preparation and shaping of the dough, to the proofing and maturation, up to the filling and baking of the pizza: Zanolli is there to help at every stage with the ideal tool for each of your needs.

Unleash your imagination and create your own unique, genuine and recognizable product. Anticipate and satisfy your customer's needs.





Carmelo Oliveri:

Pluricampione Mondiale e Maestro Pizzaiolo - *World Multi-champion and Master Pizzaiolo*

Forni Elettrici per Pizzeria
ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIAS

AVGVSTO®

IT Innovazione, estetica, potenza e distribuzione uniforme del calore fanno del nuovo AVGVSTO® l'imperatore dei forni. Cupola personalizzabile, granito nero anticato, profili arrotondati, nessun cavo a vista, comandi a scomparsa, esterni in acciaio inox totalmente verniciati e basamento con pianale. Ecco la vera rivoluzione! Un forno boutique dal tradizionale fascino italiano, ma con l'energia pulita dei suoi 500 °C per un consumo medio di meno di 10 kW.

EN Innovation, aesthetics, power and uniform distribution of heat make the new AVGVSTO® the Emperor of the Ovens. Customizable dome, antiqued black granite, rounded form, no cable and electronic control display, no external part in stainless steel, base with chassis and 100% woodfree. Welcome to the true revolution. A boutique oven of traditional Italian appeal but with 500°C clean energy for an average consumption of less than 10 kW.

Lorenzo Collovigh:
Campione Mondiale e Maestro
Pizzaiolo - World Champion
and Master Pizzaiolo



IT Il sistema brevettato che impedisce al calore di uscire dalla bocca del forno.

EN The patented system that prevents the heat from exiting the mouth of the oven.





Bronzo (standard)
Bronze



Rosso
Red



Oro
Gold



Azzurro
Blue



Personalizzabile
Customizable

AVGVSTO®FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA
ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIAS

TECNOLOGIA E DESIGN

TECHNOLOGY AND DESIGN



IT Zanolli si prende cura di te e dell'ambiente. Il sistema brevettato Air Trap System® impedisce al calore di uscire dalla bocca del forno, garantendoti una perfetta omogeneità di cottura e un **risparmio energetico fino al 30% rispetto a un forno a cupola sprovvisto di tale sistema.**

Granito nero anticato, colori cupola personalizzabili, un'elegante cornice in inox brunito a protezione della bocca del forno, tanti accessori opzionali per rendere unico il tuo forno. Provalo con l'imperiale porta-accessori retraibile montato sul lato. Ergonomia ed eleganza fanno di AVGVSTO® un elemento d'arredo per il tuo locale di design.

EN Zanolli cares about you and the environment. The patented Air Trap System® prevents the heat from exiting the mouth of the oven, guaranteeing perfectly even cooking and **30% energy savings compared to an oven not equipped with this system.**

Antiqued black granite, colour customizable dome, an elegant burnished stainless steel frame to protect the oven mouth, many optional accessories to make your oven unique. Try it with the Imperial accessory holder mounted on the side. Ergonomics and elegance make AVGVSTO® an eye-catching addition to your designer venue.

PANNELLO DI CONTROLLO

CONTROL PANEL

IT IL TUO PIÙ GRANDE ALLEATO

- Comandi elettromeccanici a scomparsa mediante sportellino scorrevole
- Visualizzazione elettronica delle temperature
- Autodiagnostica con visualizzazione del messaggio di errore
- Regolazione indipendente della temperatura del cielo e della platea con doppia sonda (temperatura massima 500 °C raggiungibile in soli 90 minuti)
- Regolazione indipendente della potenza del cielo e della platea (scala 0-100%)

EN YOUR GREATEST ALLY

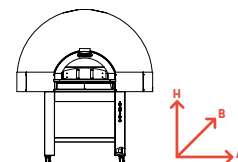
- Electromechanical controls concealed by slide cover
- Electronically displayed temperatures
- Self-diagnostics with error message display
- Independent adjustment of the temperature of the oven top and bottom with dual probe (maximum temperature 500°C reached in just 90 minutes)
- Independent adjustment of the power of the oven top and bottom (scale 0-100%)



AVGVSTO®



 **VOLTAGGIO STANDARD**
STANDARD VOLTAGE
400Vac 3N 50 o/ or 60Hz



FORNO COMPLETE OVEN	DIM. AxBxH cm		PIZZE PIZZAS N°	PESO WEIGHT kg	TEMP. MAX °C	POTENZA POWER kW	
	EXT.	INT.				MAX	MEDIA AVERAGE
AVGVSTO 6 BRONZO	162x180x216	104x70x12,5	6 Ø 33	455	500	14,4	7,2
AVGVSTO 9 BRONZO	191x212x218	104x105x12,5	9 Ø 33	550	500	19,2	9,6

ACCESSORI ACCESSORIES

- Chiusura basamento su tre lati
- Porta-pale retrattile completo di accessori
- Set piedini basamento
- Colore cupola personalizzabile in fase d'ordine: Rosso, Oro, Azzurro
- Calotta bianca da personalizzare
- Base closed on three sides
- Retractable rack for peels with accessories
- Feet
- Dome colour customisable upon order: Red, Blue, Gold
- Unpainted white dome, customisable by the client

NOTE PER IL CLIENTE NOTE FOR THE CUSTOMER

- AVGVSTO® viaggia interamente montato e con uno speciale imballo incluso nella fornitura
- Al momento dell'ordine il cliente può richiedere che AVGVSTO® parta smontato e con due speciali imballi sovrapposti inclusi nella fornitura
- AVGVSTO® is shipped fully assembled and with special packaging. The crate is included in the delivery
- When placing the order, it is possible to request that AVGVSTO® is shipped disassembled in two special packages



AIR TRAP SYSTEM OFF
AIR TRAP SYSTEM OFF

- Per cuocere la PIZZA NAPOLETANA: quando la pizza viene spostata dalla parte anteriore della camera cottura a quella posteriore per sfruttare le differenze di temperatura
- Per cuocere prodotti a temperature più basse nella parte anteriore del forno
- Per consentire una più rapida discesa della temperatura
- To cook NEAPOLITAN PIZZA: when the pizza is moved from the front to the rear of the cooking chamber in order to exploit the temperature differences
- To cook products at lower temperatures by the front of the oven
- To allow a faster decrease of temperature

FORNI ELETTRICI PER PIZZA, PANE E PASTICCERIA A ELEMENTI MODULARI
ELECTRIC PIZZA, BAKERY AND PASTRY DECK OVENS

TEOREMA POLIS

IT TEOREMA è il pioniere dei forni modulari a cottura multipla. Il primo modello della serie è stato disegnato e brevettato nel 1982. Oggi, TEOREMA POLIS cuoce con successo in ogni parte del mondo e rappresenta la sintesi delle conoscenze sviluppate da Zanolli nel campo dei forni statici modulari. Le prestazioni eccellenti sono rese possibili dall'impiego di un sistema innovativo di controllo elettronico con comandi sicuri e di facile gestione. Grazie alla sua naturale versatilità, TEOREMA POLIS è in grado di cuocere uniformemente qualsiasi prodotto secondo i più svariati canoni di cottura. La linea piacevole e raffinata esalta la qualità della struttura.

TEOREMA POLIS è frutto di 70 anni di esperienza investiti in tecnologia, uomini e ricerca.

TEOREMA POLIS sforna i tuoi desideri.

EN *TEOREMA is the pioneer of modular multifunction ovens. The first model of the series was designed and patented in 1982. Today, TEOREMA POLIS has been baking successfully all over the world and represents the synthesis of the expertise developed by Zanolli in the field of modular static ovens.. Excellent performance is ensured by an innovative electronic control system with safe and easy-to-manage controls. Thanks to its natural versatility, TEOREMA POLIS can cook any product evenly according to the broadest range of cooking standards.*

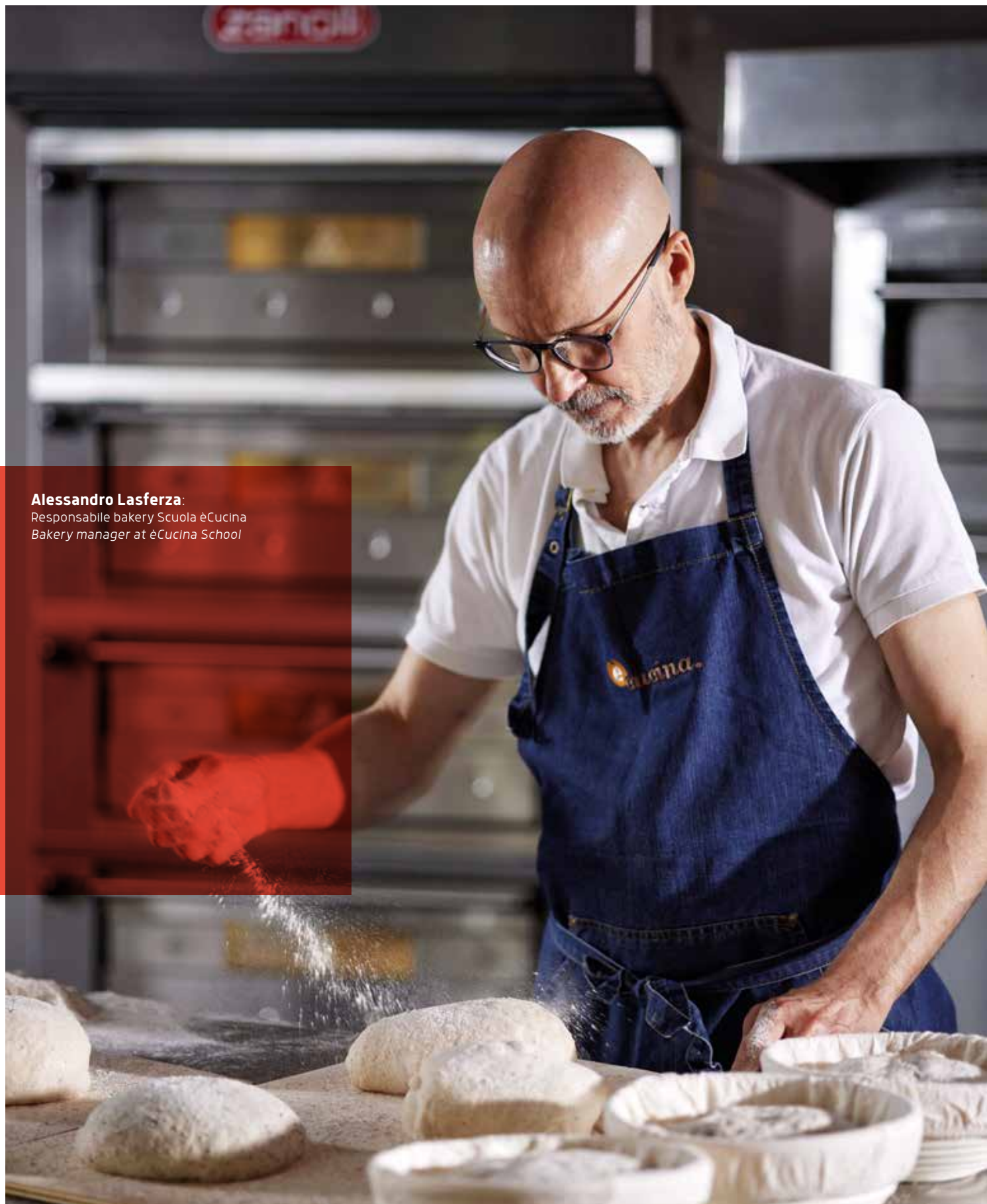
The attractive and sophisticated design enhances the quality of the structure.

***TEOREMA POLIS** is the result of 70 years of experience invested in technology, people and research.*

Cook up your dreams with TEOREMA POLIS.



Alessandro Lasferza:
Responsabile bakery Scuola èCucina
Bakery manager at èCucina School





METAL

IT IL PIANO (O PLATEA) IN LAMIERA BUGNATA:

- È adatto per cotture in teglia
- Consente la formazione di un cuscinetto d'aria al di sotto della teglia che permette uno scambio di calore non aggressivo verso il prodotto in cottura
- Raggiunge velocemente la temperatura impostata ed è sensibile alla variazione delle impostazioni di temperatura e potenza del forno

PERFETTO PER:

- PASTICCERIA E PANE
- GASTRONOMIA
- PIZZA IN TEGLIA

EN OVEN FLOOR IN EMBOSSED SHEET METAL:

- Suitable for baking in trays
- It allows an air cushion to form under the tray, which means the heat exchange towards the product being baked is non-aggressive
- It reaches the set temperature rapidly and is sensitive to changes in the oven temperature and power settings

PERFECT FOR:

- PASTRY AND BAKERY
- DELI BAKES
- TRAY BAKE PIZZA

STONE

IT IL PIANO (O PLATEA) IN MATERIALE REFRATTARIO:

- È adatto per cotture in teglia o direttamente sul piano
- Cede calore al prodotto nelle aree in cui viene direttamente a contatto con esso
- Trattiene il calore accumulato rilasciandolo lentamente

PERFETTO PER:

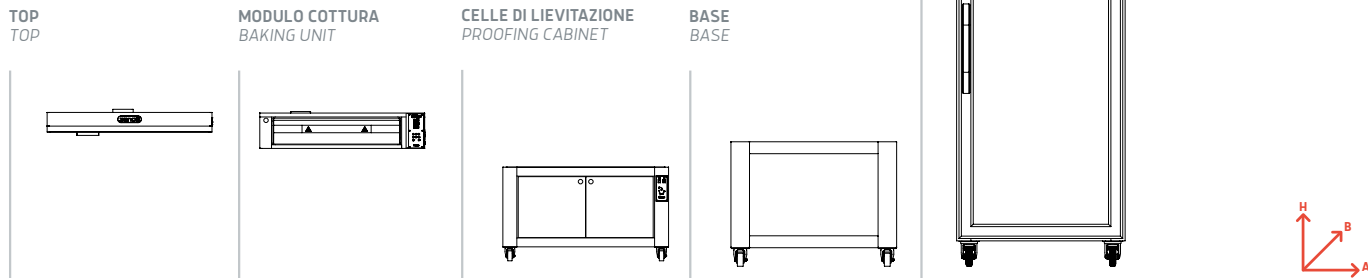
- PIZZA DI QUALSIASI GENERE
- PASTICCERIA E PANE
- GASTRONOMIA

EN OVEN FLOOR IN REFRACTORY MATERIAL:

- Suitable for baking in trays or directly on the floor surface
- It transfers heat to the product in areas where there is direct contact
- It retains the accumulated heat, releasing it slowly

PERFECT FOR:

- ANY KIND OF PIZZA
- PASTRY AND BREAD
- DELI BAKES

TEOREMA POLISFORNI ELETTRICI PER PASTICCERIA, PANE E PIZZA A ELEMENTI MODULARI
ELECTRIC PASTRY, BAKERY AND PIZZA DECK OVENS

MODULO COTTURA BAKING UNIT	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER kW		TOP	TEGLIE PANS (40x60 cm) N°	PIZZE PIZZAS (Ø 33 cm) N°
	EXT	INT			MAX	MEDIA AVERAGE			
T POLIS 2S / MC18	97x121x36	65x86x18	400	136	6,4	3,2	102x148x23	2	3
T POLIS 2 / MC18	125x101x36	83x66x18	400	136	6	3	125x128x23	2	3
T POLIS 2 / MC30	125x101x48	83x66x30	400	155	6	3	125x128x23	2	-
T POLIS 3 / MC18	166x101x36	124x66x18	400	179	7,8	3,9	166x128x23	3	5
T POLIS 3 / MC30	166x101x48	124x66x30	400	207	7,8	3,9	166x128x23	3	-
T POLIS 4 / MC18	125x161x36	83x126x18	400	200	10	5	125x188x23	4	6
T POLIS 4 / MC30	125x161x48	83x126x30	400	230	10	5	125x188x23	4	-
T POLIS 6 / MC18	166x161x36	124x126x18	400	275	13	6,5	166x188x23	6	9
SUPER			400		17	8,5			
T POLIS 6 / MC30	166x161x48	124x126x30	400	310	13	6,5	166x188x23	6	-
SUPER			400		17	8,5			

**VOLTAGGIO STANDARD**
STANDARD VOLTAGE
400Vac 3N 50 o/ or 60Hz**ACCESSORI MODULO COTTURA**
ACCESSORIES BAKING UNIT

- Piani di cott. in refrattario / baking surface in refractory material
- Piani di cott. in lamiera bugnata / baking surface in stone material
- Telai singoli di infornamento per pane (larghezza cm 40) / Single bread batch frames (width cm 40)
- Telai singoli di infornamento per pane (larghezza cm 60) / Single bread batch frames (width cm 60)
- Vaporizzatore kW 2.8 per mod. cott. T2-T2S-T3-T4 / 2.8 kW steam generator for baking unit T2-T2S-T3-T4
- Vaporizzatore kW 3 per mod. cott. (solo POLIS 6) / 3 kW steam generator for baking unit (only POLIS 6)

TOP TOP	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT kg
T POLIS 2S/TP	97x148x23	28
T POLIS 2/TP	125x128x23	29
T POLIS 3/TP	166x128x23	35
T POLIS 4/TP	125x188x23	34
T POLIS 6/TP	166x188x23	40

Top dotato di raccordo per camino a tiraggio naturale
Top equipped with fitting for natural draft-chimney**ACCESSORI TOP**
ACCESSORIES TOP

- Aspiratore per top con aspirazione forzata (portata 400 m³/h)
Suction fan for top with forced suction (capacity 400 m³/h)
- Aspiratore per top con aspirazione forzata (h+32 cm - portata 600 m³/h)
Suction fan for top with forced suction (h+32 cm - capacity 600 m³/h)



CELLE DI LIEVITAZIONE PROOFING CABINET	DIM. AxBxH cm		TEGLIE PANS [40x60 cm] N°		PESO WEIGHT kg		POTENZA POWER kW
	2MC	3MC	2MC	3MC	2MC	3MC	
T POLIS 2S / CL	97x107x95	97x107x71	14	8	112	93	1
T POLIS 2 / CL	125x87x95	125x87x71	14	8	112	86	1
T POLIS 3/CL	166x87x95	166x87x71	28	16	144	114	1.5
T POLIS 4/CL	125x147x95	125x147x71	21	12	152	123	1.5
T POLIS 6/CL	166x147x95	166x147x71	42	24	196	160	1.5

ACCESSORI CELLE DI LIEVITAZIONE ACCESSORIES PROOFING CABINET

- Umidificatore per cella di lievitazione
- Humidifier for proofer

CELLA DI LIEVITAZIONE VERTICALE VERTICAL PROOFING CABINET	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT kg	DIMENSIONE TEGLIE TRAYS SIZE	TEGLIE PANS N°	TEMP. MAX °C	POTENZA POWER kW
	EXT.					
TEOREMA / CL	71x81x203	130	40x60 / 45x65	18	45	2.5

BASAMENTO BASE	DIM. AxBxH cm				PESO WEIGHT 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

ACCESSORI BASAMENTO ACCESSORIES BASE

- Rastrelliera porta-teglie per basamento
N.B. Il cliente, già in possesso di un basamento, potrà trasformarne l'altezza con la sostituzione delle gambe (chiedere preventivo).
- Pan-holding trolley for base
The customer who already purchased a base, can modify in the height ordering the relevant legs (ask for a cost estimate).

FORNI MODULARI A TUNNEL AD ARIA VENTILATA PER PIZZA, PANE, PASTICCERIA E GASTRONOMIA
MODULAR VENTILATED TUNNEL OVENS FOR PIZZA, BREAD, PASTRY AND GASTRONOMY

SYNTHESIS

IT SYNTHESIS: il forno per definizione

L'insieme di elementi indispensabili riuniti in una soluzione ideale è chiamato Sintesi. Un forno che riunisce qualità fondamentali quali un nastro trasportatore a rete, un tunnel ad aria ventilata e una gamma modulare di grande versatilità è la Sintesi del forno ideale.

Dal 1952 Zanolli produce una vasta gamma di forni per panifici, pasticcerie e pizzerie. Nel 1987 l'azienda brevetta il primo forno a tunnel ventilato italiano: SYNTHESIS. Raggiunto ben presto il mercato mondiale, oggi SYNTHESIS è il primo tunnel in Europa per vendite e gamma di prodotto.

EN SYNTHESIS: the oven by definition

A combination of essential elements gathered in an ideal solution is called Synthesis. An oven that combines fundamental qualities, such as a mesh conveyor belt, an air ventilated tunnel and a highly versatile range of modules is the Synthesis of the Ideal oven.

Since 1952, Zanolli has been producing a wide range of ovens for bakeries, pastry shops and pizzerias. In 1987, the company patented the first Italian ventilated tunnel oven: SYNTHESIS. Rapidly reaching the global market, today SYNTHESIS is the No 1 tunnel oven in Europe for sales and product range.

GARANZIA 24 MESI
24 MONTHS WARRANTY

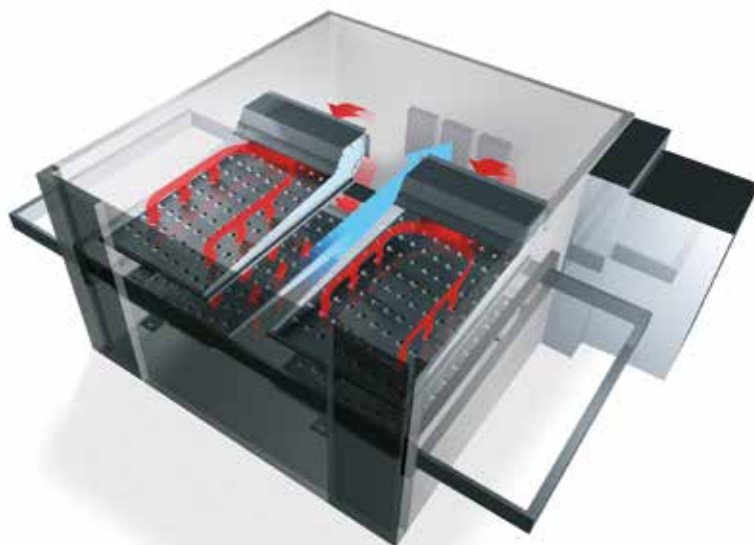


**NEW
2022**

Alessandro Facci:
Imprenditore, Innovatore,
finalista a Master Pizza Champion
*Entrepreneur, Innovator, Master
Pizza Champion finalist*







SCHEMA ESPLICATIVO DI COTTURA DEL SISTEMA A CONVEZIONE

EXPLANATORY SCHEME OF THE CONVECTION BAKING SYSTEM

IT TEMPERATURA MASSIMA DI 320 °C

del tutto sufficiente a ottenere cotture perfette, grazie al sistema di ventilazione.

EN THE MAXIMUM TEMPERATURE OF 320 °C

is more than sufficient to get perfect results, thanks to the ventilation system.

NEW 2022

10 PROGRAMMI DI COTTURA MEMORIZZABILI

MANAGEMENT OF 10 COOKING PROGRAMS

IT Per ogni programma è possibile impostare: tempo di cottura, temperatura, potenza del cielo e potenza della platea.

Inoltre, la funzione ECONOMY consente di portare il forno, qualora non ne sia richiesta la completa efficienza di cottura, a una temperatura inferiore rispetto a quella di lavoro, così da ricavare un risparmio energetico ed economico

EN For each program you can set: cooking time, temperature and power to the top and the bottom of the oven.

Besides, the ECONOMY function keeps the oven at a lower temperature if the oven doesn't need to be operated at full working temperature. Save money and energy.

SYNTHESIS

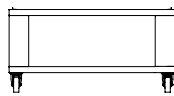
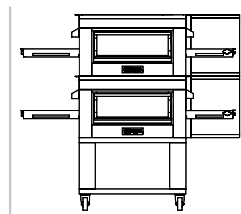
FORNI MODULARI A TUNNEL AD ARIA VENTILATA PER PIZZA, PANE, PASTICCERIA E GASTRONOMIA
MODULAR VENTILATED TUNNEL OVENS FOR PIZZA, BREAD, PASTRY AND GASTRONOMY

MODELLO MODEL	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	VELOCITÀ RETE CONVEYOR SPEED min - max	INTERASSE CENTER DISTANCE mm	PESO WEIGHT 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	1':45'' - 30'	12,5	295	-	24,9
SYNTHESIS 12/80 GAS/MC DIG	168x218x60	80x120x10	320	1':45'' - 30'	12,5	315	30 - (25.800)	0,44
SYNTHESIS 12/100 E/MC DIG	182x245x72	100x130x10	320	2':20'' - 30'	12,5	450	-	44,9
SYNTHESIS 12/100 GAS/MC DIG	198x245x72	100x130x10	320	2':20'' - 30'	12,5	490	45 - (38.700)	0,88

* Piedini compresi nel prezzo
Feet fitted as standard.

MODULO COTTURA
BAKING UNIT

BASAMENTI
BASE



BASAMENTO BASE	DIM. AxBxH cm		PESO WEIGHT 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 E/BM	104x85x59	104x85x18	34,5	15
SYNTHESIS 08/50 GAS/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 E/BM	144x120x54	144x120x18	42	19,5
SYNTHESIS 12/80 GAS/BM	144x120x54	144x120x18	42	19,5
SYNTHESIS 12/100 E/BM	155,5x130x48	-	47,5	-
SYNTHESIS 12/100 GAS/BM	171,5x130x48	-	49	-

* Basamento senza ruote
Base without wheels

NOTE PER IL CLIENTE NOTE FOR THE CUSTOMER

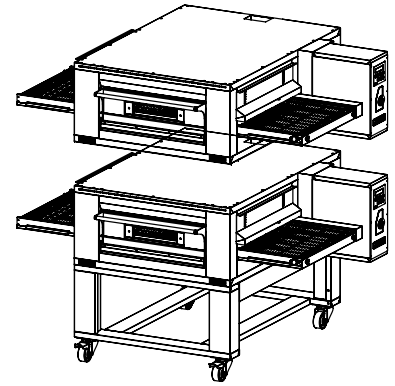
- Il dato della potenza si riferisce allo spunto e al massimo regime del forno. Il consumo medio reale, che dipende dalla modalità di utilizzo del forno, può corrispondere anche al 50% della potenza massima impiegata.
- Tutti i forni SYNTHESIS possono essere equipaggiati a richiesta con la microrrete con interasse 6,25 mm.
- Scarichi gas combust: tipo A1.
- Data refers to the peak and to the oven at full power. The real average consumption, which depends on the way the oven is used, can even correspond to 50% of the maximum power used.
- All conveyor ovens SYNTHESIS can be equipped on request with wire-mesh with center distance 6.25 mm.
- Gas exhaust table: type A1.



VOLTAGGIO STANDARD FORNI ELETTRICI:
STANDARD VOLTAGE ELECTRIC OVENS:
400Vac 3N 50 o/ or 60Hz

VOLTAGGIO STANDARD FORNI A GAS:
STANDARD VOLTAGE GAS OVENS:
230Vac 1N 50 o/ or 60Hz - G20

CONSUMO FORNI A GAS / CONSUMPTION GAS OVENS : 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)



SYNTHESIS LINE

IT Puoi allineare più moduli con rete di trascinamento unica, per una produzione semi-industriale di pizza, prodotti da forno e cottura di verdure: melanzane, zucchine, peperoni, etc. Puoi completare il tuo impianto abbinando la linea SYNTHESIS con grigliatori, abbattitori di temperatura e macchine confezionatrici.

Tutti i forni SYNTHESIS sono sovrapponibili.

Puoi moltiplicare la produttività utilizzandone la potenzialità massima solo nelle ore di punta e sfruttare un solo modulo di cottura, con conseguente risparmio energetico, nei momenti di minore affluenza.

EN You can align multiple modules with a single mesh conveyor, for the semi-industrial production of pizza, baked goods and cooked vegetables: aubergines, courgettes, peppers, etc. You can complete your system by combining the SYNTHESIS line with grills, blast chillers and packaging machines.

All SYNTHESIS ovens are stackable.

You can step up productivity by using its maximum potential at peak times and use just one cooking module, with consequent energy savings, at times of lower output.

MODELLO MODEL	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	VELOCITÀ RETE CONVEYOR SPEED min - max	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER	
	EXT.	INT.				gas kW (Kcal/h)	elet./elect. (kW)
2 SYNTHESIS 12/100 E/MC DIG	4400x1860x1200	3250x1000x100	320	40'' - 6.5'	1250	-	90
2 SYNTHESIS 12/100 E/BM	155,5x130x48	-	-	-	47,5	-	-
3 SYNTHESIS 12/100 E/MC DIG	6350x1860x1200	5200x1000x100	320	1' - 10'	1900	-	135
3 SYNTHESIS 12/100 E/BM	155,5x130x48	-	-	-	47,5	-	-
2 SYNTHESIS 12/100 GAS/MC DIG	4400x1860x1200	3250x1000x100	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	6350x1860x1200	5200x1000x100	320	1' - 10'	2000	135 (116.100)	2.7
3 SYNTHESIS LINE 12/100 GAS/BM	171,5x130x48	-	-	-	49	-	-

PRODUTTIVITÀ INDICATIVA PER REALIZZARE BASI PIZZA PRECOTTE

INDICATIVE PRODUCTIVITY FOR BAKING PRECOOKED PIZZA BASES

MODELLO MODEL		PRECOTTURA 80% PIZZA FARCITA 80% PRECOOKING PIZZA WITH TOPPING 500 GR PZ/H - PCS/H	PRECOTTURA 60% BASI PIZZA CON POMODORO 60% PRECOOKING PIZZA BASES WITH TOMATO 300 GR PZ/H - PCS/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

FORNI ELETTRICI E A GAS PER PIZZA E GASTRONOMIA
ELECTRIC AND GAS OVENS FOR PIZZA AND GASTRONOMY

CITIZEN

IT IL FORNO URBANO

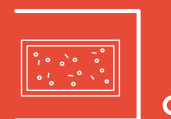
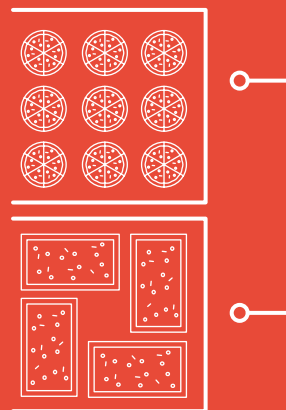
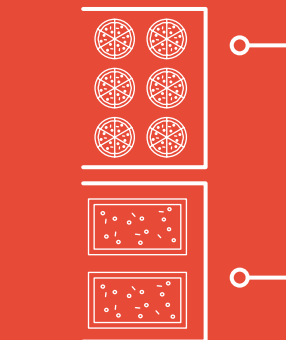
Pensato per gli spazi essenziali nei laboratori dei centri urbani, dove le distanze ridotte concentrano le attività per una maggiore efficienza, CITIZEN è il forno cittadino per eccellenza: compatto, razionale, dinamico.

Tonda, in pala o in teglia, una pizza impeccabile grazie al piano in ceramica refrattaria e alla perfetta uniformità di cottura: fai entrare CITIZEN nella tua squadra per ottenere risultati vincenti.

EN THE URBAN OVEN

Designed for essential spaces in city kitchens, where short distances intensify work for greater efficiency, CITIZEN is the urban oven par excellence: compact, functional, dynamic.

Round, on a paddle or in a tray, a superb pizza thanks to the refractory ceramic floor and perfectly even cooking: let CITIZEN join your team to achieve winning results.





CITIZEN PW



- TOP a tiraggio naturale o cappa aspirante (400 m³/h oppure 600 m³/h)
 - Maniglia atermica
 - Resistenze corazzate in acciaio inossidabile, ottimizzate per compensare la dispersione di calore dovuta all'apertura della portina
 - Illuminazione indipendente in ogni camera
 - Piano cottura in ceramica refrattaria
 - Massimo isolamento delle camere di cottura che permette un ottimo rapporto consumo/produzione
 - Cella di lievitazione con rastrelliera porta teglie
 - Costruito completamente in acciaio inossidabile
 - Ruote orientabili provviste di freno
- TOP with natural draught or extractor hood (400 m³/h or 600 m³/h)
 - Athermic handle
 - Armoured stainless steel heating elements, optimized to compensate for heat loss due to door opening
 - Independent lighting in each chamber
 - Refractory ceramic oven floor
 - Maximum insulation of the oven chambers for excellent consumption / production ratio
 - Proofing chamber with tray rack
 - Made entirely of stainless steel
 - Castors with brakes



CITIZEN GAS PW



- TOP a tiraggio naturale o cappa aspirante (400 m³/h oppure 600 m³/h)
 - Maniglia atermica
 - Illuminazione indipendente in ogni camera
 - Materiale refrattario di serie sia al cielo che alla platea
 - Bruciatore progettato per la migliore omogeneità di temperatura e ottimizzato per compensare la dispersione di calore dovuta all'apertura della portina
 - Cella di lievitazione
 - Ruote orientabili provviste di freni
 - Costruito completamente in acciaio inossidabile
- TOP with natural draught or extractor hood (400 m³/h or 600 m³/h)
 - Athermic handle
 - Independent lighting in each chamber
 - Standard refractory material on the ceiling and the floor
 - Burner designed for the best temperature distribution and optimized to compensate for heat loss due to door opening
 - Proofing chamber
 - Castors with brakes
 - Made entirely of stainless steel



CITIZEN EP



- TOP a tiraggio naturale o cappa aspirante (400 m³/h)
 - Maniglia atermica
 - Piano cottura in materiale refrattario
 - Illuminazione e gestione indipendente in ciascuna camera
 - Resistenze corazzate in acciaio inossidabile
 - Basamento con piedini regolabili (ruote disponibili su richiesta)
- TOP with natural draught or extractor hood (400 m³/h)
 - Athermic handle
 - Refractory ceramic oven floor
 - Independently controlled lighting in each chamber
 - Armoured stainless-steel heating elements
 - Base with adjustable feet (wheels available on request)

FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA E GASTRONOMIA
ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIAS AND GASTRONOMY

CITIZEN PW



IT A seconda della tua specialità, puoi cuocere non solo pizza tonda, in pala o in teglia, ma anche molte altre ricette di gastronomia. Puoi scegliere la versione mono o bicamera e costruire il forno secondo le tue esigenze di produzione. È possibile scegliere di rivestire l'intera camera di cottura in materiale refrattario.

EN Based on your specialization, you can cook not only different kinds of pizza (round, on the shovel or in pan) but also a wide range of gastronomy dishes. You can choose between the modular and double deck version, and build up your oven according to your production needs. You also have the possibility of fully lining the chamber with refractory material.

GARANZIA 24 MESI
24 MONTHS WARRANTY





Federico De Silvestri:
Pluricampione Mondiale e Maestro
Pizzaiolo - World Multi-champion
and Master Pizzaiolo

 **VOLTAGGIO STANDARD**
STANDARD VOLTAGE
400Vac 3N 50 o/ or 60Hz

MOD. DI COTTURA BAKING UNIT	DIM. Ax Bx H cm		TEMP. MAX °C	PIZZE/TEGLIE PIZZAS/ PANS Ø33 / 40x60 cm N°	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER		TOP TOP Ax Bx H cm	CELLA CABINET Ax Bx H cm	BASE BASES Ax Bx H cm
	EXT.	INT.				MAX kw	MED. / AVG. kw			
CITIZEN PW 6 /MC	142x103x43	105x70x16	400	6/2	155	8,8	4,6	142x132x23	142x91x94	142x91x124 (1MC) 142x91x94 (2MC) 142x91x70 (3MC)
CITIZEN PW 6+6 /MC	142x103x78	105x70x16	400	6+6/2+2	260	8,8+8,8	4,6+4,6	142x132x23	142x91x94	
CITIZEN PW 9 /MC	142x138x43	105x105x16	400	9/4	200	11,2	5,7	142x167x23	142x126x94	142x126x124 (1MC) 142x126x94 (2MC) 142x126x70 (3MC)
CITIZEN PW 9+9 /MC	142x138x78	105x105x16	400	9+9 /4+4	315	11,2+11,2	5,7+5,7	142x167x23	142x126x94	

ACCESSORI ACCESSORIES

- Aspiratore per top con aspirazione forzata (portata 400 m³/h) / Suction fan for top with forced suction (capacity 400 m³/h)
- Aspiratore per top con aspirazione forzata (h+32 cm - portata 600 m³/h) / Suction fan for top with forced suction (h+32 cm - capacity 600 m³/h)
- Kit tutto refrattario / Full refractory lining
- Versione elettromeccanica potenziata temp. max. 450°C. Ideale per pizza napoletana / Enhanced electromechanical version max. temp. 450°C. Ideal for neapolitan pizza
- Kit resistenze potenziate (temp. Max 400°) / Kit of enhanced heating elements (max. temp. 400°C)
- Versione elettronica con economy e timer di accensione programmata / Electronic version with economy and automatic start function
- Rastrelliera porta-tegole per basamento / Pan-holding trolley for base
- Basamento aperto. Chiedere Info / Open base. Ask us

FORNI ELETTRICI PER PIZZA E GASTRONOMIA
ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIAS AND GASTRONOMY

CITIZEN EP

GARANZIA 24 MESI
24 MONTHS WARRANTY



IT I forni elettrici CITIZEN EP sono ideali per la cottura della pizza in teglia o direttamente sul piano in materiale refrattario. Il minimo ingombro esterno li rende perfetti per locali con spazi ridotti che non vogliono rinunciare a una produttività costante. La camera di cottura ospita fino a 4 pizze da 33 cm di diametro.

EN Electric CITIZEN EP ovens are ideal for cooking pizza in a tray or directly on the refractory material floor. The small external footprint makes it perfect for venues where, even with reduced space, there is no intention of foregoing continuous production. The oven chamber holds up to 4 pizzas of 33 cm in diameter.



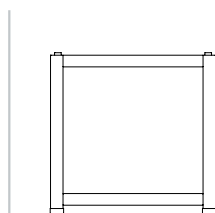
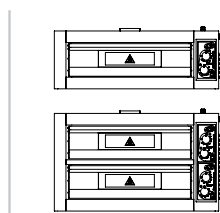
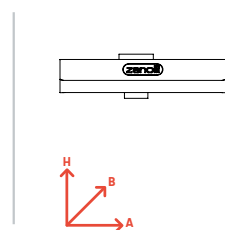


Carmelo Oliveri:
Pluricampione Mondiale e Maestro
Pizzaiolo - World Multi-champion
and Master Pizzaiolo

TOP
TOP

MODULO COTTURA
BAKING UNIT

BASE
BASE



VOLTAGGIO STANDARD
STANDARD VOLTAGE
400Vac 3N 50 o/ or 60Hz

MOD. DI COTTURA BAKING UNIT	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PIZZE/TEGLIE PIZZAS/ PANS Ø33 / 40x60 cm N°	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER		TOP TOP AxBxH cm	BASE + PIEDI/ FEET AxBxH cm	BASE + RUOTE/ WHEELS AxBxH cm
	EXT.	INT.				MAX kW	MED. / AVG. kW			
CITIZEN EP 70 4 / MC	99x99x35	70x70x12	400	4 / 1	100	5,6	2,9	99x121x23	99x87x101 (1MC) 99x87x101 (2MC) 99x87x86 (3MC)	99x87x101 (1MC) 99x87x101 (2MC) 99x87x86 (3MC)
CITIZEN EP 70 4+4 / MC	99x99x59	70x70x12	400	4+4 / 1+1	150	5,6+5,6	2,9+2,9	99x121x23		

MODULO DI COTTURA CON TERMOMETRO DIGITALE BAKING UNIT WITH DIGITAL THERMOMETER	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PIZZE/TEGLIE PIZZAS/ PANS Ø33 / 40x60 cm N°	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER	
	EXT.	INT.				MAX kW	MED. / AVG. kW
CITIZEN EP 70 4 / MC TERM DIG	99x99x35	70x70x12	400	4 / 1	100	5,6	2,9
CITIZEN EP 70 4+4 / MC TERM DIG	99x99x59	70x70x12	400	4+4 / 1+1	150	5,6+5,6	2,9+2,9

ACCESSORI ACCESSORIES

- Aspiratore per top con aspirazione forzata (portata 400 m³/h) / Suction fan for top with forced suction (capacity 400 m³/h)
- Rastrelliera porta teglie per basamento / Pan-holding trolley for base
- Basamento aperto. Chiedere info / Open base. Ask us

Forni a gas per pizzeria e gastronomia
GAS OVENS FOR PIZZERIAS AND GASTRONOMY

CITIZEN GAS PW

IT I forni a gas CITIZEN sono perfetti per tutti i tipi di pizza, ma anche per la gastronomia. Il rivestimento in refrattario, standard sia al cielo che alla platea e il bruciatore, posizionato nella parte sottostante, permettono una circolazione del calore ottimale e quindi una cottura omogenea.

EN The CITIZEN GAS ovens are ideal for all kinds of pizza, but also for gastronomy. The refractory lining, fitted as standard on both top and bottom, as well as the burner placed underneath the chamber ensure the heat circulation needed to achieve homogeneous cooking results.




Federico De Silvestri:

Pluricampione Mondiale e Maestro
Pizzaiolo - World Multi-champion
and Master Pizzaiolo



VOLTAGGIO STANDARD FORNI A GAS:
STANDARD VOLTAGE GAS OVENS:
230Vac 1N 50 o/ or 60Hz - G20

CONSUMO FORNI A GAS / CONSUMPTION GAS OVENS : 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. DI COTTURA BAKING UNIT	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PIZZE/TEGLIE PIZZAS/ PANS Ø33 / 40x60 cm N°	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER		TOP TOP AxBxH cm	CELLA CABINET AxBxH cm	BASE BASES 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	145x145x23	145x92x61	145x92x110 (1MC) 145x92x61 (2MC)
CITIZEN GAS PW 9 /MC	142x180x55	105x105x16	370	9/4	323	20 (17.300)	0.1	145x180x23	145x127x61	145x127x110 (1MC) 145x127x61 (2MC)

ACCESSORI
ACCESSORIES

- Aspiratore per top con aspirazione forzata (portata 400 m³/h) / Suction fan for top with forced suction (capacity 400 m³/h)
- Aspiratore per top con aspirazione forzata (h+32 cm - portata 600 m³/h) / Suction fan for top with forced suction (h+32 cm - capacity 600 m³/h)
- Rastrelliera porta-teglie per basamento / Pan-holding trolley for base
- Basamento aperto. Chiedere info / Open base. Ask us

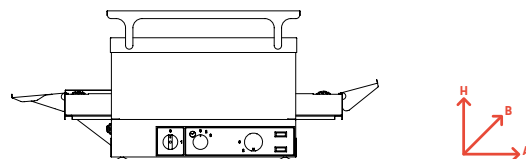
FORNETTI ELETTRICI STATICI MULTIUSO
SMALL ELECTRIC STATIC MULTIPURPOSE OVENS

ROMEO



IT ROMEO è un piccolo forno a tunnel statico elettrico pensato per la cottura di prodotti surgelati, per tostare il pane e scaldare snack farciti come panini e sandwiches. Destinato principalmente a paninoteche e stuzzicherie, viene impiegato con successo anche in ristoranti e alberghi.

EN ROMEO is a small static electric tunnel oven designed for cooking frozen products, toasting bread and heating up filled snacks such as paninis and sandwiches. Mainly intended for sandwich bars and snack bars, it is also successfully employed in restaurants and hotels.



MODELLO MODEL	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	LARGH. RETE WIDTH CONVEYOR cm	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER kW
	EXT.	INT.				
ROMEO 76	75x31x32	50x22x9,5	310	21	18	3

FORNETTI ELETTRICI STATICI MULTIUSO
SMALL ELECTRIC STATIC MULTIPURPOSE OVENS

VULCANO



IT I fornetti VULCANO sono forni statici a platea fissa ideati per cuocere la pizza, per riscaldare su teglia pizza e vivande, e per gratinare prodotti gastronomici. Costruiti utilizzando acciaio inox nella parte strutturale e con comandi di facile gestione, i fornetti Vulcano sono progettati in modo da garantire semplicità di manutenzione e lunga durata nel tempo.

EN VULCANO pizza ovens are static ovens with a fixed bedplate designed for baking pizzas, heating pizzas and food on a baking tray and for cooking food products au gratin. With a structure made of stainless steel and easy-to-operate controls, Vulcano ovens are designed for easy maintenance and long life.



VOLTAGE STANDARD VULCANO 40
STANDARD VOLTAGE VULCANO 40
230V 1N 50 o / or 60Hz

VOLTAGE STANDARD VULCANO 40 + 40
STANDARD VOLTAGE VULCANO 40 + 40
400V 3N 50 o / or 60Hz

MODELLO MODEL	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER kW	
	EXT.	INT.			MAX	MEDIA AVERAGE
VULCANO 40	56x46x29	40x40x11	400	26	2.2	1.1
VULCANO 40+40	56x46x54	40x40x11	400	46	4.4	2.2

TAGLIAMOZZARELLA / TAGLIAVERDURE
MOZZARELLA CUTTER / VEGETABLE CUTTER

TALÍA

IT TALÍA, grazie alla vasta gamma di accessori, taglia, sminuzza, affetta e sfilaccia innumerevoli prodotti. Con un'unica macchina avrai la possibilità di preparare la tua linea di lavoro ogni giorno, utilizzando sempre prodotti freschi e di prima qualità.

EN Thanks to the wide range of accessories, the TALÍA can cut, chop, slice and shred countless ingredients. With just one machine you will be able to prepare your work line every day, always using fresh, top quality ingredients.



MODELLO MODEL

DIM.
AxBxH cm

PESO
WEIGHT
kg

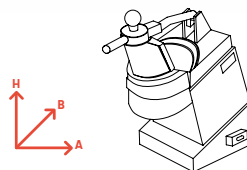
POTENZA
POWER
kW

TALÍA

28x51x51

18,5

0,52



DISCHI PER TAGLIAMOZZARELLA / TAGLIAVERDURE · DISKS FOR MOZZARELLA CUTTER / VEGETABLE CUTTER

- Disco DF2 per affettare cipolle
- Disco DF3 per affettare carote
- Disco DF5 per affettare pomodori e peperoni
- Disco DT2 per grattugiare
- Disco DT3 per carote Julienne
- Disco DT7 per sfilacciare
- Paletta di espulsione

- Disk DF2 for slicing onions
- Disk DF3 for slicing carrots
- Disk DF5 for slicing tomatoes and peppers
- Grater Disk DT2
- Disk DT3 for julienne carrots
- Shredding Disk DT7
- Ejection pallet



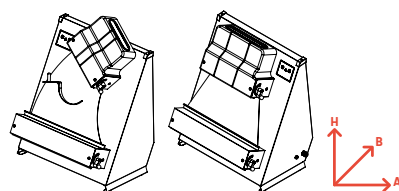
VOLTAGGIO STANDARD
STANDARD VOLTAGE
230Vac 1N 50Hz

FORMATRICI PER PIZZA A RULLI ROLLER PIZZA MOULDING MACHINES

ROLLER

IT Le formatrici ROLLER sono macchine semplici e robuste che lavorano a freddo, progettate per la lavorazione di impasti a base di farina di cereali, con prevalente destinazione d'uso in pizzeria. ROLLER obliqui: ottima per la pizza tonda. ROLLER a rulli paralleli: perfetta per la pizza in teglia.

EN Dough rollers are simple and robust machines that work without heat, designed for processing cereal flour based doughs, mainly intended for use in pizzerias. Oblique Rollers: excellent for round pizzas. Parallel Rollers: perfect for baking tray pizzas.



ROLLER O

ROLLER P



VOLTAGGIO STANDARD
STANDARD VOLTAGE
230Vac 1N 50Hz

FORMATRICE PER PIZZA CON RULLI OBLIQUI OBLIQUE ROLLERS PIZZA MOULDING MACHINE

MODELLO MODEL	DIM. AxBxH cm	Ø PIZZA cm	PASTA DOUGH gr	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER kW
ROLLER 30 O INOX	42x45x65	14/30	80/210	35	0,38
ROLLER 40 O INOX	52x45x71	14/40	80/400	37	0,38
ROLLER 45 O INOX	57x55x77	26/43	210/700	40	0,38

FORMATRICE PER PIZZA A RULLI PARALLELI PARALLEL ROLLERS PIZZA MOULDING MACHINE

MODELLO MODEL	DIM. AxBxH cm	Ø PIZZA cm	PASTA DOUGH gr	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER kW
ROLLER 40 P INOX	55x46x75	14/40	100/700	37	0,38
ROLLER 45 P INOX	61x46x72	14/43	100/800	40	0,38

FORMATRICI PER PIZZA A DISCHI RISCALDATI HEATED DISKS PIZZA MOULDERS

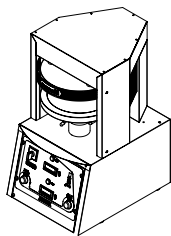
DEVIL

IT La formatrice a caldo DEVIL comprime le palline di pasta lievitata e le preme fino a creare la forma arrotondata della pizza. Lo spessore della pasta può essere regolato in base all'altezza del disco inferiore.

EN The DEVIL heated pizza moulder compresses the balls of leavened dough and presses them to create a round pizza shape. The thickness of the dough can be adjusted based on the height of the lower disk.



VOLTAGGIO STANDARD:
STANDARD VOLTAGE:
400Vac 3N 50Hz



MODELLO MODEL	DIM. EXT. AxBxH cm	Ø PIZZA cm	PASTA DOUGH gr	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER kW
DEVIL 33	42x56x77	33	100/270	97	3.6
DEVIL 45	57x67x77	45	100/500	127	5.6

ARROTONDATRICE A LUMACA SCREW MOULDER

GIANO

IT L'arrotondatrice a lumaca viene fornita con una testata della grammatura desiderata e scelta dal cliente in base al peso desiderato delle palline. Una lumaca inclusa (precisare grammatura).

EN The spiral rounding machine is provided with a cylinder head of the desired weight chosen by the customer based on the desired weight of the dough balls. One screw included (type to be specified).



VOLTAGGIO STANDARD:
STANDARD VOLTAGE:
400Vac 3 50Hz

MODELLO MODEL

	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER kW
GIANO DA BANCO	61x56x45	45	0,25



TIPO DI LUMACA SCREW TYPE	PESO ARROT. MINIMO DOUGH TO BE ROLLED MIN.	PESO ARROT. MASSIMO DOUGH TO BE ROLLED MAX.
B	20	35
B	30	50
C	50	75
D	70	90
E/1	85	115

TIPO DI LUMACA SCREW TYPE	PESO ARROT. MINIMO DOUGH TO BE ROLLED MIN.	PESO ARROT. MASSIMO DOUGH TO BE ROLLED MAX.
E/2	110	140
F	130	170
G	170	210
H	220	270
I	270	310



IMPASTATRICI A SPIRALE SPIRAL DOUGH MIXERS

GALASSIA PIZZA



IT Le impastatrici a spirale della linea GALASSIA PIZZA sono macchine affidabili studiate per soddisfare le numerose esigenze delle moderne pizzerie. L'elevato numero di giri vasca al minuto consente di lavorare impasti a partire dal 55% di acqua fino ad alte idratazioni.

EN The spiral kneading machines in the GALASSIA PIZZA range are reliable units designed to meet the numerous requirements of modern pizzerias. The high number of tank revolutions per minute allows dough to be processed starting from 55% of water up to higher levels of hydration.

IMPASTATRICI A SPIRALE SPIRAL KNEADERS

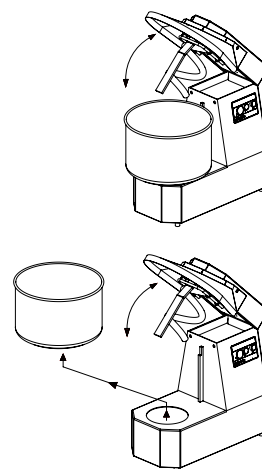
MODELLO MODEL	DIM. AxBxH cm	DIM. VASCA BOWL DIM. Ø cm	VELOCITÀ SPEEDS	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER kW
GALASSIA 12	34x63x57	31,7x21 (16 l)	1	48	0,55
GALASSIA 12 S	34x63x57	31,7x21 (16 l)	2	48	0,75
GALASSIA 12 VAR	34x63x57	31,7x21 (16 l)	VAR	48	0,75
GALASSIA 18	38,5x73x66	36,5x24 (23 l)	1	69	0,75
GALASSIA 18 S	38,5x73x66	36,5x24 (23 l)	2	69	0,75
GALASSIA 18 VAR	38,5x73x66	36,5x24 (23 l)	VAR	69	0,75
GALASSIA 25	42x76x66	40x26 (32 l)	1	73	1,1
GALASSIA 25 S	42x76x66	40x26 (32 l)	2	73	1,1
GALASSIA 25 VAR	42x76x66	40x26 (32 l)	VAR	73	1,1
GALASSIA 35	48x84x76	45x26 (41 l)	1	118	1,5
GALASSIA 35 S	48x84x76	45x26 (41 l)	2	118	1,5
GALASSIA 35 VAR	48x84x76	45x26 (41 l)	VAR	118	1,5
GALASSIA 45 S	52x89x87	50x34 (64 l)	2	148	1,8
GALASSIA 45 VAR	52x89x87	50x34 (64 l)	VAR	148	1,8
GALASSIA 60 S	57x95x92	55x34 (82 l)	2	158	1,8
GALASSIA 60 VAR	57x95x92	55x34 (82 l)	VAR	158	1,8

IMPASTATRICI A SPIRALE CON TESTA RIBALTABILE SPIRAL KNEADERS WITH TILTING HEAD

MODELLO MODEL	DIM. AxBxH cm	DIM. VASCA BOWL DIM. Ø cm	VELOCITÀ SPEEDS	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER kW
GALASSIA 18 S SPECIAL	38,5x73x66	36,5x24 (23 l)	2	44	0,37
GALASSIA 25 S SPECIAL	42x76x66	40x26 (32 l)	2	73	1,1
GALASSIA 35 S SPECIAL	48x84x76	45x26 (41 l)	2	118	1,1

IMPASTATRICI A SPIRALE CON TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE SPIRAL KNEADERS WITH TILTING HEAD AND REMOVABLE BOWL

MODELLO MODEL	DIM. AxBxH cm	DIM. VASCA BOWL DIM. Ø cm	VELOCITÀ SPEEDS	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER kW
GALASSIA 18 S SUPER	30x59x57	28x19,5 (12 l)	2	44	0,37
GALASSIA 25 S SUPER	42x76x66	40x26 (32 l)	2	73	1,1



ACCESSORI ACCESSORIES

- Kit ruote Galassia
- Kit of wheels Galassia



VOLTAGGIO STANDARD:
STANDARD VOLTAGE:
400Vac 3 50Hz

VOLTAGGIO STANDARD VAR:
STANDARD VOLTAGE VAR:
230Vac 1N 50Hz

IMPASTATRICI A FORCELLA FORK KNEADING MACHINES



DEMETRA

IT Disponibili nella versione da Pizza o da Pane, sono indicate per lavorare impasti che necessitano di buona ossigenazione. Il meccanismo di rotazione della forcella consente all'impasto di ricevere grandi quantità d'ossigeno garantendo elasticità e morbidezza

EN Available in the Pizza or Bread versions, they are suitable for working dough that require good oxygenation. The fork rotation mechanism allows the dough to receive large quantities of oxygen, ensuring elasticity and softness.

DEMETRA PIZZA

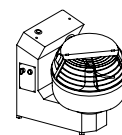
MODELLO MODEL	DIM. EXT. Ax B x H cm	DIM. VASCA BOWL DIM. Ø x h cm	DIM. VASCA BOWL DIM. L	VELOCITÀ SPEEDS	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER kW
DEMETRA PIZZA 25	56x80x55	52 x 17,5 h	30	1	100	0,8
DEMETRA PIZZA 25 S	56x80x55	52 x 17,5 h	30	2	120	1,1

QUANTITÀ IMPASTO MASSIMA MAXIMUM MIXTURE

DEMETRA PIZZA 25	25 kg
DEMETRA PIZZA 25 S	25 kg

QUANTITÀ FARINA MASSIMA (ACQUA MIN. 55%) MAXIMUM FLOUR (MIN. WATER 55%)

DEMETRA PIZZA 25	16 kg
DEMETRA PIZZA 25 S	16 kg



ACCESSORI ACCESSORIES

- Kit ruote Demetra / Kit of wheels Demetra
- Carrello alto (h 40 cm) con ruote / Trolley, tall version (h 40 cm) with castors

DEMETRA PANE

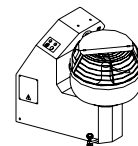
MODELLO MODEL	DIM. EXT. Ax B x H cm	DIM. VASCA BOWL DIM. Ø cm	VELOCITÀ SPEEDS	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER kW
DEMETRA PANE 35	65x110x135	57x22 (52 l)	2	240	2
DEMETRA PANE 60	70x120x140	63x23 (65 l)	2	260	2

QUANTITÀ IMPASTO MASSIMA MAXIMUM MIXTURE

DEMETRA PANE 35	35 kg
DEMETRA PANE 60	20 kg

QUANTITÀ FARINA MASSIMA (ACQUA MIN. 55%) MAXIMUM FLOUR (MIN. WATER 55%)

DEMETRA PANE 35	22 kg
DEMETRA PANE 60	38 kg



VOLTAGGIO STANDARD:
STANDARD VOLTAGE:
400Vac 3 50Hz

SPEZZATRICI E ARROTONDATRICI PER PIZZA E PANE
DIVIDERS AND ROUNDERS FOR PIZZA AND BREAD

ERCOLINA PLUS



ERCOLINA PLUS A

IT La gamma ERCOLINA PLUS ti affianca nella delicata fase di porzionatura dell'impasto. Con un unico macchinario, puoi ricavare da un impasto intero palline perfettamente arrotondate dell'identica pezzatura da te decisa. Le macchine sono disponibili nella versione a movimentazione manuale (Ercolina Plus), Semi Automatica (Ercolina Plus SA), e Automatica (Ercolina Plus A).

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Il piatto di pressatura e le lame di taglio sono costruite interamente in acciaio inox
- Nella versione manuale le 3 fasi di lavoro (PRESSATURA, TAGLIO, FORMATURA) vengono interamente gestite da te tramite l'azionamento di leve
- Nella versione Semi Automatica il pannello di controllo elettronico permette di memorizzare 10 diversi programmi di PRESSATURA e TAGLIO mentre la fase di ARROTONDAMENTO è gestita manualmente tramite una leva
- Nella versione Automatica tutte le fasi di lavoro sono completamente programmabili

EN The ERCOLINA PLUS range supports you in the sensitive dough-portioning phase. With a single machine, you can make perfectly rounded balls at the exact size you want from a dough mixture. The machines are available in manual (Ercolina Plus), semi-automatic (Ercolina Plus SA), and Automatic (Ercolina Plus A) versions.

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- The pressing plate and the cutting blades are made entirely of stainless steel
- In the Manual version, the 3 working phases (PRESSING, CUTTING, FORMING) are entirely controlled by you through the use of levers
- In the Semi-Automatic version, the electronic control panel allows 10 different PRESSING and CUTTING programs to be stored, while the ROUNDING phase is managed manually by using a lever
- In the Automatic version all the working phases are completely programmable

MODELLO MODEL	FORMA SIZE	DIM. EXT. AxBxH cm	UTILE VASCA BOWL DIM.		PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER kW
			Ø cm	H cm		
ERCOLINA PLUS		61x68x205	40	65	175	1,1
ERCOLINA PLUS SA		75x70x145	40	65	230	1,5
ERCOLINA PLUS A		66x70x145	40	65	230	1,5



**VOLTAGGIO
STANDARD:
STANDARD
VOLTAGE:**
400Vac 3 50Hz

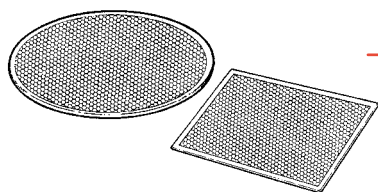
DIVISIONI* DIVISIONS	GRAMMATURA GRAMMAGE	CAPACITÀ DI CARICO LOADING CAPACITY kg	CAPACITÀ ORARIA CAPACITY PER HOUR
11	180/500	2/5,5	1300
15	150/360	2,2/5,4	1800
22	60/220	1,3/4,8	2600
30	40/135	1,2/4	3600





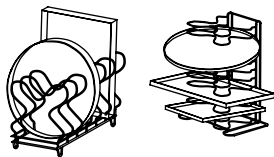
ACCESSORI

ACCESSORIES



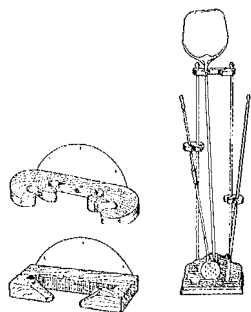
FONDO PER PIZZA WIRE NET PIZZA

- Fondo per pizza in rete d'alluminio Ø cm 30
- Fondo per pizza in rete d'alluminio Ø cm 33
- Fondo per pizza in rete d'alluminio Ø cm 36
- Fondo per pizza in rete d'alluminio Ø cm 40
- Fondo per pizza in rete d'alluminio Ø cm 45
- Fondo per pizza in rete d'alluminio Ø cm 50
- Fondo per pizza in rete d'alluminio rettangolare cm 40x60
- 30 cm Ø aluminium wire net pizza bottom
- 33 cm Ø aluminium wire net pizza bottom
- 36 cm Ø aluminium wire net pizza bottom
- 40 cm Ø aluminium wire net pizza bottom
- 45 cm Ø aluminium wire net pizza bottom
- 50 cm Ø aluminium wire net pizza bottom
- 40x60 cm rectangular aluminium wire net pizza bottom



PORTADISCHI DISK CARRIER

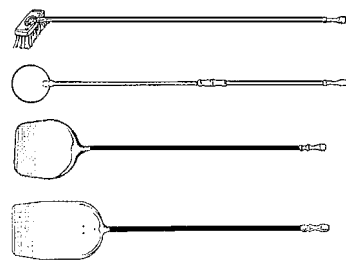
- Portadischi orizzontale per fondi
- Portadischi verticale per fondi
- Horizontal disk carrier
- Vertical disk carrier



SUPPORTI SUPPORT

- Poggia pale in legno
- Supporto universale h. cm 150 completo di poggia pale
- Supporto a parete in legno
- Supporto universale a parete tre posti
- Wooden paddle rest support
- 150 cm universal support rack complete with paddle rest
- Wooden wall support
- Universal support for 3 tools

SPAZZOLE E PALE BRUSH AND PADDLES

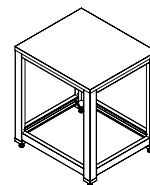


- Spazzolone in ottone girevole Ideale per la pulizia di forni modulari e a tunnel
- Pale per cuocere diametro cm 20 INOX con corsolo
- Pale per cuocere diametro cm 30 INOX con corsolo
- Pala infornamento cm 33 in lega con manico rosso-bordeaux
- Pala infornamento cm 45 in lega con manico rosso-bordeaux
- Pala infornamento cm 45x60 in lega con manico rosso-bordeaux (ideale per pizza metro)
- Pala alluminio forato per pizza al metro cm 40x60 senza manico
- Pala alluminio forato per pizza al metro cm 40x80 senza manico
- Pala alluminio forato per pizza al metro cm 40x100 senza manico
- Swiveling brass brush. Ideal for cleaning modular and tunnel ovens
- Baking paddles, diameter 20 cm, STAINLESS STEEL with slider
- Baking paddles, diameter 30 cm, STAINLESS STEEL with slider
- Oven loading paddle, 33 cm, alloy with bordeaux red handle
- Oven loading paddle, 45 cm, alloy with bordeaux red handle
- Oven loading paddle, 45x60 cm, alloy with bordeaux red handle (ideal for pizza by the meter)
- Perforated aluminium board for pizza by the meter 40x60 cm without handle
- Perforated aluminium board for pizza by the meter 40x80 cm without handle
- Perforated aluminium board for pizza by the meter 40x100 cm without handle



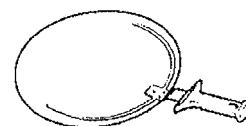
BASAMENTO BASE

- Basamento con piedini e piano d'appoggio, cm 88x78x100 (rif. T ANEMOS COMPACT, DEVIL, ROLLER, VULCANO, ROMEO, TALIA)
- Base with feet and table top, 88x78x100 cm (ref. T ANEMOS COMPACT, DEVIL, ROLLER, VULCANO, ROMEO, TALIA)



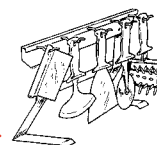
ACCESSORI PIZZA PIZZA TOOLS

- Rotella taglia pizza in INOX diametro cm 10
- Pinza prendi teglie in Inox
- Bucasfoglia
- Raschietto da banco in Inox
- Spatola da banco in Inox
- Caccia pizza diametro cm 30 in Inox Ideale per forno a tunnel
- Caccia pizza diametro cm 33 in Inox Ideale per forno a tunnel
- Caccia pizza diametro cm 36 in Inox Ideale per forno a tunnel
- Caccia pizza diametro cm 40 in Inox Ideale per forno a tunnel
- Caccia pizza diametro cm 45 in Inox Ideale per forno a tunnel
- Caccia pizza diametro cm 50 in Inox Ideale per forno a tunnel
- Stainless steel pizza-cutting wheel 10 cm diameter
- Stainless steel baking pans gripper
- Dough punch roller
- Stainless steel scraper
- Spatula for dough in stainless steel
- Pizza placer, diameter 30 cm, stainless steel, Ideal for tunnel ovens
- Pizza placer, diameter 33 cm, stainless steel, Ideal for tunnel ovens
- Pizza placer, diameter 36 cm, stainless steel, Ideal for tunnel ovens
- Pizza placer, diameter 40 cm, stainless steel, Ideal for tunnel ovens
- Pizza placer, diameter 45 cm, stainless steel, Ideal for tunnel ovens
- Pizza placer, diameter 50 cm, stainless steel, Ideal for tunnel ovens



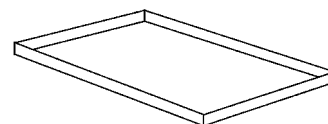
SET ACCESSORI TOOLS SET

- Set banco con cinque attrezzi con supporto
- Set murale con cinque attrezzi con supporto
- Countertop set with five tools and support
- Wall set with five tools and support



TEGLIE PANS

- Teglia in lamiera alluminata cm 40x60x2 (rif. POLIS - CITIZEN - ANEMOS - ROTOR)
- Teglia in lamiera alluminata cm 40x60x4 (rif. POLIS - CITIZEN - ANEMOS - ROTOR)
- Aluminized sheet metal pan, 40x60x2 cm (ref. POLIS - CITIZEN - ANEMOS - ROTOR)
- Aluminized sheet metal pan, 40x60x4 cm (ref. POLIS - CITIZEN - ANEMOS - ROTOR)



I nostri forni vengono consegnati tutti senza teglie.

Oltre alle suddette attrezzature standard, si realizzano su richiesta molte altre configurazioni: teglie in acciaio, in alluminio pieno, con rivestimento in teflon (SBS11), in elastomero, siliconate e con misure speciali.

All our ovens are delivered without pans.

On request we can supply other articles in addition to the above-indicated standard equipment: stainless steel pans, not-perforated aluminium pans, with teflon (SBS 11) coating, with red rubber coating, silicone glazed and with different sizes.

QUALITÀ

IT QUALITÀ CERTIFICATA ISO 9001

La severa normativa internazionale UNI EN ISO 9001 attesta la costanza dell'eccellenza qualitativa ottenuta attraverso il miglioramento continuo delle capacità professionali e umane.

Tra i primi in Italia e nel mondo Zanolli costruisce forni con componenti e materiali riciclabili al 100%.

EN ISO 9001 CERTIFIED QUALITY

The stringent international UNI EN ISO 9001 standard attests to the consistency of quality excellence achieved through the continuous improvement of professional and human skills.

Zanolli builds ovens with 100% recyclable components and materials and is among the first in Italy and in the world to do so.

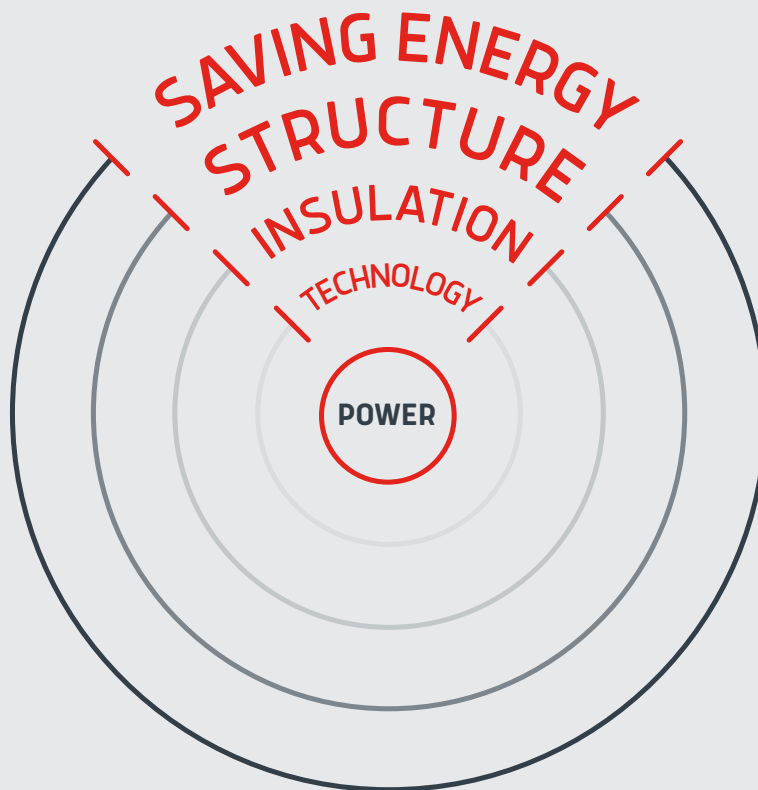


CERTIFIED QUALITY

CERTIFICATA

ENERGY SAVING SYSTEM: IL CALORE RESTA ALL'INTERNO

ENERGY SAVING SYSTEM: RETAINS HEAT



IT "La più grande delle ricchezze è il risparmio" (Giovanni Zanolli, fondatore)

Il massimo risparmio energetico si esprime nel rispetto dell'ambiente.
Progettazione d'avanguardia, realizzazione accurata nel dettaglio, formazione all'uso corretto.
Forni e macchine pensati per risparmiare energia si ripagano nel tempo. Un altro impegno di Zanolli per un vero rispetto ambientale.

EN "The greatest wealth is in savings" (Giovanni Zanolli, founder)

Maximum energy saving is delivered out of respect for the environment.
State-of-the-art design, detailed implementation, training in proper use.
Ovens and machines designed to save energy pay for themselves over time. Another Zanolli commitment to true respect for the environment.



TRAINING

FORMAZIONE



Quando il prodotto diventa servizio

WHEN THE PRODUCT BECOMES A SERVICE



CORSI FORMATIVI

IT In Zanolli la formazione è considerata come un pezzo strutturale di ogni forno. Progettare e realizzare. Due azioni che si esaltano nei corsi pratici. Maestri di fama mondiale creano capolavori e insegnano a usare al meglio i forni Zanolli: cotture perfette in tempi precisi.

OPERATIVE LAB

EN In Zanolli, training it self is seen as a structural component of each oven. Design and Implementation. Two activities that are enhanced in the practical courses. World-famous maestros create masterpieces and teach you how to make the best use of Zanolli ovens: perfect cooking in precise times.



SPONSOR TECNICI

IT Zanolli collabora come sponsor tecnico con le migliori scuole internazionali di pasticceria e pizzeria.

TECHNICAL SPONSORS

EN Zanolli collaborates with the best international pastry and pizzeria schools as a technical sponsor.



AVVIO ATTIVITÀ

IT Zanolli segue le fasi di apertura di nuove attività in ogni parte del mondo: dalla consulenza iniziale all'avviamento.

NEW BUSINESS

EN Zanolli assists in the opening phases of new businesses all around the world: from initial consultancy to setting up.



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