

# 2018



## FOURS ET MACHINES PROFESSIONNELLES POUR PÂTISSERIES, BOULANGERIES, ET PIZZERIAS

## HORNOS Y MÁQUINAS PROFESIONALES PARA PASTELERÍAS, PANIFICADORAS Y PIZZERÍAS

MADE IN ITALY

[www.zanolli.it](http://www.zanolli.it)

FRANÇAIS - ESPAÑOL

LISTALOGO



Depuis plus de 65 ans, Zanolli s'occupe de la réalisation de fours et de machines pour la production de pâtisserie, pain et pizza. Écologie, innovation et qualité font de Zanolli l'un des producteurs Européens le plus appréciés du secteur. Zanolli est certifié UNI EN ISO 9001 pour tout le processus de production, conformément à la Mission d'entreprise: **concevoir et produire des technologies fonctionnelles pour une meilleure cuisson des aliments.**

Desde más de 65 años Zanolli se dedica a la fabricación de hornos y máquinas para pastelería, pan y pizza. Ecología, innovación y calidad hacen de Zanolli uno de los más apreciados productores europeos del sector. Zanolli posee la certificación UNI EN ISO 9001 para todo el proceso de producción en línea con la Misión de la Empresa: **concebir y producir tecnología funcional para la mejor cocción de los alimentos.**



*Giovanni Zanolli & C.*



## 1952 est née le premier four électrique signé Zanolli.

- Le fondateur **Giovanni Zanolli** génère le premier d'une série de produits hautement prisés et fiables. **Cela marque le début d'un succès qui se poursuit depuis plus de 65 ans.**
- **Gianfranco Zanolli et Diego Robiglio Senior** introduisent rapidement la société dans les marchés Européens par l'exportation de son **Made in Italy de haute qualité** dans le secteur de la conception et de la production de fours pour pizzerias, pâtisseries et boulangeries.
- **1977 la société Comida** est née, spécialisée dans la réalisation de machines complémentaires au procès de cuisson.
- **1982 Zanolli** dépose un brevet extraordinaire: le premier four modulaire, conçu pour satisfaire des exigences de production en croissance.
- **1987** le multi-breveté **Synthesis** est né: le premier four à tunnel ventilé italien qui continue à être leader en Europe au niveau des ventes et de la variété de la gamme.
- **1991, 2010, 2018** suivant son expansion dans le marché global du secteur, la société **Zanolli** s'élargit et se transfert là où se trouve encore aujourd'hui le siège du bureau des projets et de production de **Caselle di Sommacampagna et de Villafranca de Vérone.**

**1952** nace el primer horno eléctrico firmado **Zanolli**.

- El fundador **Giovanni Zanolli** genera el primero de una serie de productos altamente prestigiosos y seguros. Eso fue el inicio de una historia exitosa que continúa desde hace más de 65 años.
- **Gianfranco Zanolli y Diego Robiglio Senior** llevan rápidamente a Zanolli al mercado de Europa a través la exportación de un Made in Italy de alta calidad en el sector de la concepción y producción de hornos para pizzerías, pastelerías y panaderías.
- **En 1977** nace la **empresa Comida**, especializada en producción de máquinas complementares para el proceso de cocción.
- **En 1982 Zanolli** deposita una patente extraordinaria: el primer horno modular, pensado para satisfacer exigencias de producción cada vez más grandes.
- **En 1987** nace el multi-patentado **Synthesis**: el primer horno a túnel ventilado italiano que todavía es el líder en Europa por ventas y variedad de gamas.
- **1991, 2010, 2018:** siguiendo su expansión en el mercado global del sector, la planta de la empresa **Zanolli** ha sido ampliada y transferida a las actuales sedes de diseño y producción, ubicadas en **Caselle di Sommacampagna y a Villafranca, en provincia de Verona.**

# CERTIFICATIONS

## CERTIFICADOS

### LA SOCIÉTÉ ZANOLLI EST CERTIFIÉE ISO 9001

pour tout le procédé de production pour la conception et la fabrication de fours, appareils et équipement pour les pâtisseries, les pizzéries, les boulangeries et la gastronomie, en garantissant une attention constante aux standards qualitatifs nécessaires.

### ZANOLLI POSEE EL CERTIFICADO ISO 9001

durante todo el proceso productivo para la proyección y fabricación de hornos, aparatos y equipos para pastelería, pizzería, panificadora y gastronomía, garantizando la constante atención a los estándares cualitativos necesarios.



**ENERGY SAVING SYSTEM**  
**La chaleur reste à l'intérieur!**

Voici comment nous construisons nos fours.  
La structure solide, l'épaisseur du matériel isolant et la technologie toujours en évolution garantissent l'optimisation de la chaleur générée, et l'efficacité de la cuisson.

**ENERGY SAVING SYSTEM**  
**¡El calor queda al interior!**

Es así como construimos nuestros hornos.  
La estructura sólida, la capa de material aislante y la tecnología siempre en evolución garantizan la optimización del calor generado y la eficiencia de cocción.

# FORMATION

## FORMACIÓN

*"Nous devons supporter nos clients non seulement avec technique et mécanique"*  
c'est un des *must* de Zanolli.

Depuis plusieurs années nous nous faisons remarquer pour la riche offre de nos parcours de formation.

- Nous organisons dans notre laboratoire opératif des démonstrations de cuisson et des leçons tenues par de grands maîtres
- En qualité de sponsors techniques, nous collaborons avec les meilleures écoles internationales de pizza et pâtisserie
- Grâce à la vaste gamme de services de conseil dans le domaine de la restauration, nous pouvons suivre les phases d'ouverture de nouvelles activités, de la conception au démarrage, dans tous les pays du monde

*"Debemos apoyar a nuestros clientes no solamente por medios técnicos y mecánicos"*  
es uno de los *must* de Zanolli.

Desde hace muchos años nuestra amplia oferta de cursos de formación nos permite de distinguirnos.

- En nuestro taller operativo organizamos demostraciones de cocción y cursos dictados por grandes maestros
- En calidad de patrocinadores técnicos colaboramos con las mejores escuelas internacionales de pastelería y pizzería
- Gracias a la vasta gama de servicios de consultoría en el campo de la restauración, podemos supervisar las fases de apertura de nuevas actividades, desde el proyecto hasta la iniciación de las actividades, en cualquier país del mundo



**SILVIA FEDERICA BOLDETTI**  
**Pastry World Champion at "The Pastry Queen 2016"**



**FEDERICO DE SILVESTRI** World Champion Gluten Free Pizza 2017

RISTOCONSULTING

e  
cucina.  
CENTRE DE CUISINE DU RESTAURANT



# SOMMAIRE

## SUMARIO

<b>TEOREMA POLIS</b>	pag. 08
<b>SYNTHESIS</b>	pag. 12
<b>SYNTHESIS LINE</b>	pag. 15

<b>LILLIPUT</b>	pag. 18
<b>COMBI LILLIPUT</b>	pag. 19
<b>PLANET</b>	pag. 20
<b>COMBI PLANET (PLANET + TEOREMA POLIS)</b>	pag. 22
<b>ROTOR WIND</b>	pag. 24
<b>CELLE ROTOR WIND</b>	pag. 26
<b>EQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES - EQUIPOS Y ACCESORIOS</b>	pag. 27

<b>CITIZEN</b>	pag. 30
<b>CITIZEN PW</b>	pag. 32
<b>CITIZEN GAS</b>	pag. 34
<b>CITIZEN EP 70</b>	pag. 36
<b>ROMEO - TALÍA</b>	pag. 38
<b>ROLLER - DEVIL - GIANO</b>	pag. 39
<b>EQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES - EQUIPOS Y ACCESORIOS</b>	pag. 40
<b>ASADOR</b>	pag. 42

<b>SELENE</b>	pag. 46
<b>GALASSIA PIZZA</b>	pag. 48
<b>GALASSIA PLUS</b>	pag. 50
<b>GALASSIA PANE</b>	pag. 51
<b>DEMETRA</b>	pag. 52
<b>ERACLE</b>	pag. 53
<b>ERCOLINA PLUS</b>	pag. 54
<b>SIRIO</b>	pag. 55
<b>CRONOS</b>	pag. 56

# POLYVALENTS

## POLIVALENTES

POLYVALENTS  
POLIVALENTES

# TEOREMA POLIS

**FOURS MODULAIRES ELECTRIQUES POUR PÂTISSERIE, PIZZA ET PAIN**  
**HORNOS ELÉCTRICOS PARA PASTELERÍA, PAN Y PIZZA A ELEMENTOS MODULARES**



**TEOREMA POLIS PW** peut être appelé, à juste titre, le pionnier des fours modulaires à cuisson multiple. Le premier modèle a été dessiné et breveté en 1982, actuellement la série Teorema cuit avec succès partout dans le monde. Aujourd'hui, Teorema Polis PW représente la synthèse des connaissances acquises dans le domaine des fours statiques modulaires. Ses prestations excellentes ont été rendues possibles grâce à l'utilisation d'un système innovant de contrôle électronique, dont les commandes sont sûres et faciles à gérer. Grâce à sa versatilité naturelle, Teorema Polis PW peut cuire uniformément toutes sortes de produits, et selon les modes de cuisson les plus variés. La ligne est agréable et raffinée, la qualité s'exalte dans la structure. Teorema Polis PW est le fruit de plus de 65 ans d'expérience et d'importants investissements dans la technologie, les hommes et la recherche.

**Teorema Polis PW** puede ser llamado, con justa razón, el pionero de los hornos modulares de cocción múltiple. Proyectado y registrado el primer modelo en el lejano 1982, la serie Teorema cuece con suceso en todo el mundo. Hoy, Teorema Polis PW representa la síntesis de los conocimientos alcanzados en el campo de los hornos estáticos modulares. Excelentes son las prestaciones, gracias al empleo de un innovativo sistema de control electrónico con comandos seguros y de fácil gestión. Gracias a su natural versatilidad, Teorema Polis PW puede cocer uniformemente cualquier producto, ejecutado según los diferentes cánones de cocción. La línea se presenta agradable y refinada, la calidad se exalta en la estructura. Teorema Polis PW es el fruto de más de 65 años de nuestra experiencia y de fuertes inversiones en tecnología, personas e investigación.

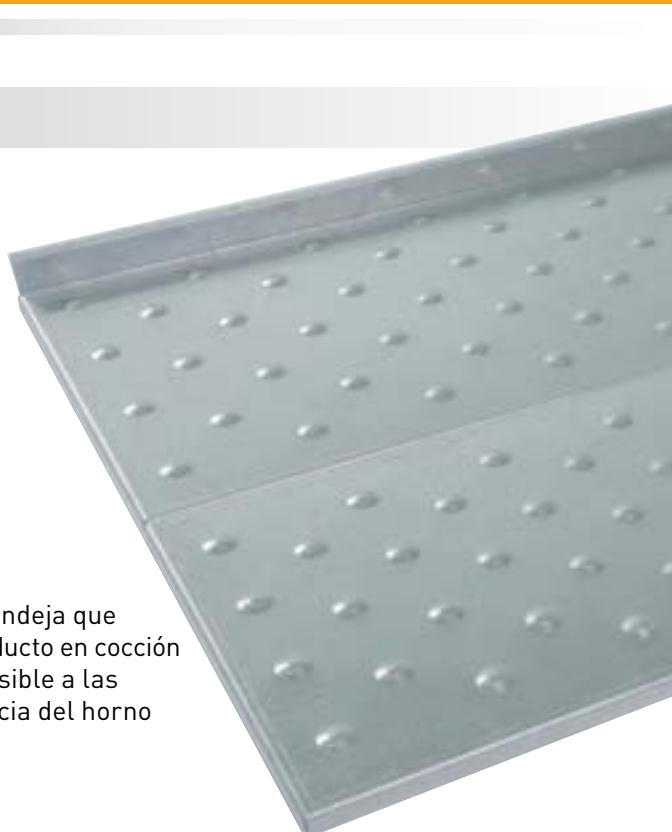
## FOURS MODULAIRES ELECTRIQUES POUR PÂTISSERIE, PIZZA ET PAIN

### HORNOS ELÉCTRICOS PARA PASTELERÍA, PAN Y PIZZA A ELEMENTOS MODULARES

## METAL

### Le plan (ou sole) en tôle gaufrée:

- Cuisson sur plaque
- Permet la formation d'un petit coussin d'air sous la plaque qui permet un transfert de chaleur moins agressif vers le produit durant la cuisson
- Atteint rapidement la température programmée et est sensible à la variation des réglages de la température et puissance du four



### El plano (o platea) de chapa almohadillada:

- Cocción en bandeja
- Consiente la formación de un cojín de aire debajo de la bandeja que permite un intercambio de calor menos agresivo con el producto en cocción
- Alcanza velozmente la temperatura programada y es sensible a las variaciones de las impostaciones de temperatura y potencia del horno

### IDÉAL POUR / PERFECTO PARA:

- PÂTISSERIE ET PAIN / PASTELERÍA Y PAN
- GASTRONOMIE / GASTRONOMÍA
- PIZZA SUR PLAQUE / PIZZA EN BANDEJA

## STONE

### Le plan (ou sole) en réfractaire:

- Cuisson sur plaque ou directement sur le plan de cuisson
- Cède la chaleur au produit dans les zones où elle est directement en contact avec lui.
- Garde la chaleur accumulée en la relâchant lentement



### El plano (o platea) de material refractario:

- Cocción en bandeja o directamente en la platea
- Cede calor al producto en las áreas con las cuales entra en contacto directamente
- Captura el calor acumulado cediéndolo lentamente

### IDÉAL POUR / PERFECTO PARA:

- PIZZA DE TOUS LES TYPES / PIZZA DE CUALQUIER TIPO
- PÂTISSERIE ET PAIN / PASTELERÍA Y PAN
- GASTRONOMIE / GASTRONOMÍA

**FOURS MODULAIRES ELECTRIQUES POUR PÂTISSERIE, PIZZA ET PAIN**  
**HORNOS ELÉCTRICOS PARA PASTELERÍA, PAN Y PIZZA A ELEMENTOS MODULARES**



MOD DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX	N° PLATEAUX BANDEJAS 40X60	N. PIZZAS Ø 33 CM	POIDS PESO Kg	PUISSEANCE/POTENCIA elet./elect kw		PRI PRECIO EURO
	EXT.	INT.					Max	Medio/Moyenne	
T POLIS 2S/MC 18	102x121x36	65x86x18	400°C	2	3	136	6,4	3,2	4.200
T POLIS 2/MC 18	125x101x36	83x66x18	400°C	2	3	136	6	3	4.200
T POLIS 2/MC 30	125x101x48	83x66x30	400°C	2	-	155	6	3	4.300
T POLIS 3/MC 18	166x101x36	124x66x18	400°C	3	5	179	7,8	3,9	4.500
T POLIS 3/MC 30	166x101x48	124x66x30	400°C	3	-	207	7,8	3,9	4.500
T POLIS 4/MC 18	125x161x36	83x126x18	400°C	4	6	200	10	5	4.700
T POLIS 4/MC 30	125x161x48	83x126x30	400°C	4	-	230	10	5	4.900
T POLIS 6/MC 18	166x161x36	124x126x18	400°C	6	9	275	13	6,5	5.100
SUPER							17	8,5	5.100
T POLIS 6/MC 30	166x161x48	124x126x30	400°C	6	-	310	13	6,5	5.300
SUPER							17	8,5	5.300

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

VOLTAJE ESTANDAR

**ACCESOIRES MOD. DE CUISSON • ACCESORIOS MÓD. DE COCCIÓN**

Plans de cuisson réfractaire pour mod. de cuisson T2-T2S / Planos de cocción en material refractario T2- T2S	€ 200
Plans de cuisson réfractaire pour mod. de cuisson T3 / Planos de cocción en material refractario T3	€ 260
Plans de cuisson réfractaire pour mod. de cuisson T4 / Planos de cocción en material refractario T4	€ 340
Plans de cuisson réfractaire pour mod. de cuisson T6 / Planos de cocción en material refractario T6	€ 480
Pelles pour l'enfournement du pain (largeur cm 40) / Telares individuales para enhornar pan (ancho cm. 40)	€ 300
Pelles pour l'enfournement du pain (largeur cm 60) / Telares individuales para enhornar pan (ancho cm. 60)	€ 360
Vaporisateur de 2,8 kw pour mod. de cuisson (T2S-T2-T3-T4) / Vaporizador de 2,8 kw para cada mód.cocc. (T2S-T2-T3-T4)	€ 1.200
Vaporisateur de 3 kw pour mod. de cuisson (T6) / Vaporizador de 3 kw para cada mód.cocc. (T6)	€ 1.400

**Des réhausseurs H30 cm sont disponibles pour une meilleure ergonomie d'utilisation du four de la part de l'utilisateur. Si nécessaire ils sont positionnables entre la cellule et le module de cuisson, ou entre le top et le module de cuisson. 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 utilisant l'étuve à 95 cm de hauteur.**

Disponibles realces H 30 cm para una mejor ergonomía de utilización del horno por parte del usuario. En caso necesario, pueden ser posicionados entre la celda y el módulo de cocción o entre el top y el módulo de cocción. En caso de adquisición de un sólo módulo provisto de cámara ferm., aconsejamos adquirir un soporte de 30 cm de altura, utilizando la cámara ferm. H. 95 cm.

**Support H. 30 cm / Soporte H. 30 cm** € 300

**Les plateaux ne sont pas compris dans le prix / En los precios no están incluídas las bandejas**

**Spécifier, lors de la commande, si vous désirez le plan réfractaire, toujours à considérer en option.**

Especificar, en fase de pedido, si se desea el plano de material refractario, siempre considerado como opcional.

**Il est possible de réaliser (sur demande) des configurations spéciales de TEOREMA POLIS PW. La société se réserve le droit de se mettre d'accord avec la clientèle sur le temps de livraison, après l'approbation du bureau technique.**

Se realizan (sólo a pedido) configuraciones especiales de TEOREMA POLIS PW. La empresa se reserva la posibilidad de concordar con la clientela el plazo de entrega previa aprobación de la división proyectos.

## FOURS MODULAIRES ELECTRIQUES POUR PÂTISSERIE, PIZZA ET PAIN HORNOS ELÉCTRICOS PARA PASTELERÍA, PAN Y PIZZA A ELEMENTOS MODULARES



TOP	DIM. EXT. AxBxH cm	POIDS PESO Kg	PRIX PRECIO EURO
T POLIS 2S/TP	102x148x23	28	600
T POLIS 2 /TP	125x128x23	29	600
T POLIS 3 /TP	166x128x23	35	620
T POLIS 4 /TP	125x188x23	34	620
T POLIS 6 /TP	166x188x23	40	660

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

### ACCESOIRES TOP • ACCESORIOS TOP

Aspirateur pour top avec aspiration forcée (portée 400 m3/h) / Aspirador para top con tiro forzado (capacidad 400 m3/h) € 250  
Aspirateur pour top avec aspiration forcée (h+37 cm - portée 600 m3/h) / Aspirador para top con tiro forzado (h+37 cm - capacidad 600 m3/h) € 600



ÉTUVE DE FERMENTATION CÁMARA DE FERM.	DIM. AxBxH cm		Nº PLATEAUX BANDEJAS		POIDS PESO Kg		PUISSEANCE POTENCIA Kw	PRIX PRECIO EURO
	2MC	3MC	2MC	3MC	2MC	3MC		
T POLIS 2S/CL	102x107x95	102x107x71	14	8	112	93	1	1.980
T POLIS 2/CL	125x87x95	125x87x71	14	8	112	86	1	1.980
T POLIS 3/CL	166x87x95	166x87x71	28	16	144	114	1,5	2.100
T POLIS 4/CL	125x147x95	125x147x71	21	12	152	123	1,5	2.200
T POLIS 6/CL	166x147x95	166x147x71	42	24	196	160	1,5	2.300

### ACCESOIRES ÉTUVE DE FERMENTATION • ACCESORIOS CÁMARA DE FERM.

Humidificateur pour chaque étuve de fermentation / Humidificador para cámara de fermentación € 500



BASE	DIM. AxBxH cm				POIDS / PESO Kg				PRIX PRECIO EURO
	1MC	2MC	3MC	4MC	1MC	2MC	3MC	4MC	
T POLIS 2S/BM	102x107x125	102x107x95	102x107x71	102x107x40	51	44	39	32	840
T POLIS 2/BM	125x87x125	125x87x95	125x87x71	125x87x40	52	45	40	33	840
T POLIS 3/BM	166x87x125	166x87x95	166x87x71	166x87x40	55	49	43	36	840
T POLIS 4/BM	125x147x125	125x147x95	125x147x71	125x147x40	57	51	45	38	840
T POLIS 6/BM	166x147x125	166x147x95	166x147x71	166x147x40	65	56	51	44	950

### ACCESOIRES BASE • ACCESORIOS BASE

Râtelier porte-plateaux pour base / Estante porta-bandejas para base € 300

Le client déjà en possession d'une base pourra (en l'occurrence) transformer la hauteur avec la simple substitution des pieds (demander devis).  
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 A TUNNEL VENTILÉS POUR PIZZA, PAIN, PÂTISSERIE ET GASTRONOMIE

HORNOS MODULARES A TÚNEL VENTILADOS PARA PIZZA, PAN,  
PASTELERÍA Y GASTRONOMÍA24  
month  
warranty

Economie, productivité, autonomie, versatilité et ergonomie : tout cela pour un seul four. **Synthesis** est la première série de fours à tunnel ventilés, projetés, brevetés et produits en Italie. Il atteint bien bientôt le marché mondial, et aujourd'hui Synthesis est le premier tunnel en Europe pour ventes et gamme de produit.

Ahorro, productividad, autonomía, versatilidad y ergonomía: todo en un único horno. **Synthesis** es la primera serie de hornos a túnel ventilados, proyectados, patentados y producidos en Italia. Alcanzado rápidamente el mercado mundial, Synthesis es hoy el primer tunel en Europa por ventas y gama de producto.



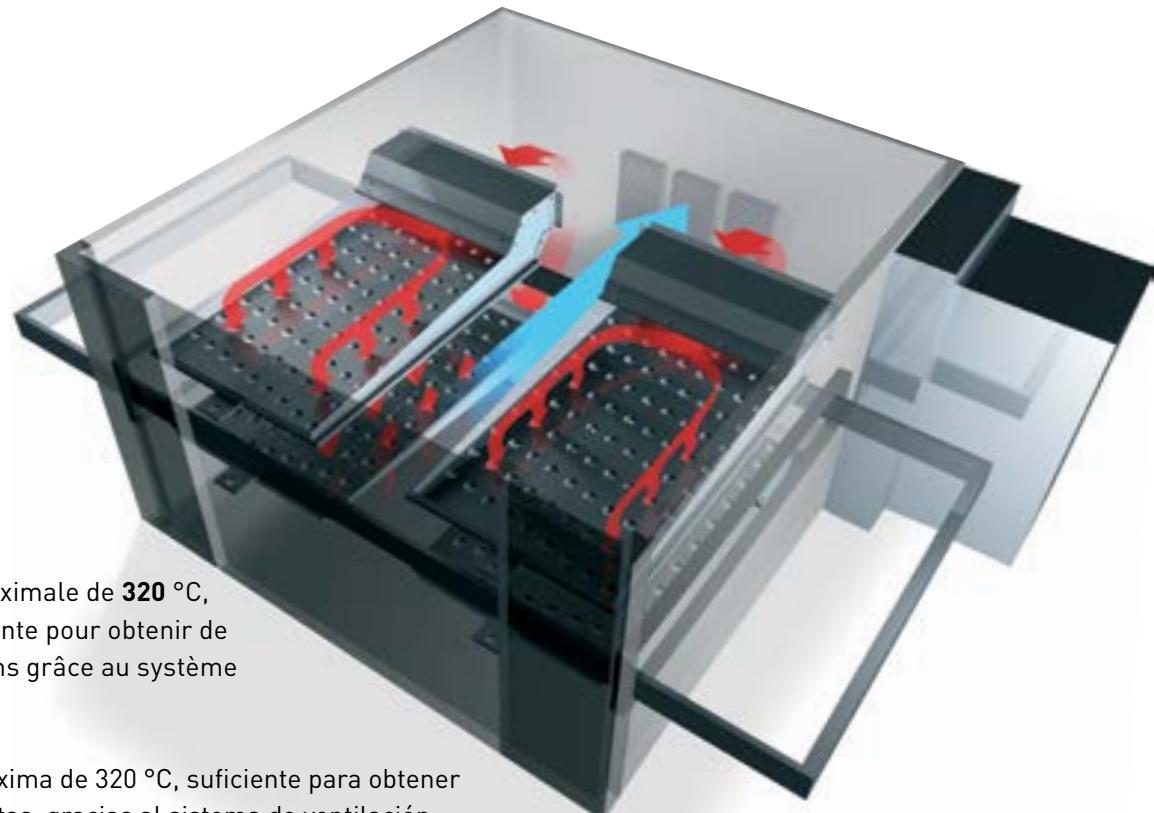
FOURS MODULAIRES A TUNNEL VENTILÉS POUR PIZZA, PAIN, PÂTISSERIE ET GASTRONOMIE  
HORNOS MODULARES A TÚNEL VENTILADOS PARA PIZZA, PAN,  
PASTELERÍA Y GASTRONOMÍA

## Schéma explicatif de cuisson du système à convection

Esquema explicativo de cocción del sistema de convección



Température maximale de **320 °C**, tout à fait suffisante pour obtenir de parfaites cuissons grâce au système de ventilation.



Temperatura máxima de 320 °C, suficiente para obtener cocciones perfectas, gracias al sistema de ventilación.



### Gestion de 6 programmes de cuisson

Pour chaque programme, il est possible de régler: le temps de cuisson, la température, la puissance de la voûte et de la sole.

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.

### Gestión de 6 programas de cocción

Para cada programa es posible impostar: tiempo de cocción, temperatura, potencia del cielo y potencia de la platea.

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.

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

POLYVALENTES  
POLIVALENTESPÂTISSERIE ET PAIN  
PASTELERÍA Y PANPIZZA ET GASTRONOMIE  
PIZZA Y GASTRONOMÍAMACHINES COMIDA  
MÁQUINAS COMIDA

MODELE MODELO	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX	VITESSE CONVOYEUR VELOCIDAD RED MIN. - MAX.	ENTRAXE INTEREJE m	POIDS PESO Kg	PUISSEANCE POTENCIA		PRIX PRECIO EURO
	EXT.	INT.					gas kw - (Kcal/h)	elet./eléct. Kw	
<b>SYNTHESIS 05/40 VE COMPACT *</b>	80x127x39	40x57x9	320 °C	2' - 30'	6,25	77	-	6,3	<b>4.500</b>
<b>SYNTHESIS 06/40 VE</b>	98x130x44	40x58x9,5	320 °C	1':45" - 30'	6,25	105	-	7,9	<b>5.800</b>
<b>SYNTHESIS 06/40 V GAS</b>	103x130x44	40x58x9,5	320 °C	1':45" - 30'	6,25	115	9 (7.700)	0,44	<b>5.900</b>
<b>SYNTHESIS 08/50 V PW E</b>	126x175x49	50x85x10	320 °C	1':45" - 30'	12,5	180	-	14,2	<b>9.800</b>
<b>SYNTHESIS 08/50 V PW GAS</b>	126x175x49	50x85x10	320 °C	1':45" - 30'	12,5	200	13,9 - (12.000)	0,44	<b>9.900</b>
<b>SYNTHESIS 11/65 VE</b>	140x200x55	65x110x10	320 °C	2':20" - 30'	12,5	222	-	18,5	<b>12.600</b>
<b>SYNTHESIS 11/65 V GAS</b>	155x200x55	65x110x10	320 °C	2':20" - 30'	12,5	252	24 - (20.650)	0,44	<b>12.800</b>
<b>SYNTHESIS 12/80 VE</b>	165x218x60	80x120x10	320 °C	1':45" - 30'	12,5	295	-	24,9	<b>13.800</b>
<b>SYNTHESIS 12/80 V GAS</b>	168x218x60	80x120x10	320 °C	1':45" - 30'	12,5	315	30 - (25.800)	0,44	<b>14.000</b>
<b>SYNTHESIS 12/100 VE</b>	182x245x72	100x130x10	320 °C	2':20" - 30'	12,5	450	-	44,9	<b>17.000</b>
<b>SYNTHESIS 12/100 V GAS</b>	198x245x72	100x130x10	320 °C	2':20" - 30'	12,5	490	45 - (38.700)	0,88	<b>18.000</b>

\* Pieds de série / Pies de serie

L'information se réfère à la mise en route et au régime maximal du four. La consommation moyenne réelle, qui dépend des modalités d'utilisation du four, peut correspondre à 50% de la puissance maximale utilisée.  
 El dato se refiere a la aceleración inicial y al máximo régimen del horno. El consumo medio real, que depende de las modalidades de uso del horno, puede corresponder hasta el 50% de la potencia máxima empleada.

Tous les fours SYNTHESIS peuvent être équipés, sur demande, du convoyeur avec entraxe de 6,25 mm.

Todos los hornos SYNTHESIS V pueden ser entregados sólo a pedido con microred con intereje de 6,25 mm.

**Evacuation gaz de combustion: A1**

Descarga humos de gases quemados: A1

VOLTAGE STANDARD fours électriques: VOLTAJE ESTANDAR hornos electricos 400Vac 3N 50Hz	VOLTAGE STANDARD fours à gaz: VOLTAJE ESTANDAR hornos gas: 1 Kw/h (860,5 Kcal = 0,106 m3/h gas metano - natural gas - gas metano) 1 Kw/h (860,5 Kcal = 0,078 Kg/h gpl - lpg - propano/butano) - 230Vac 1N 50 Hz
--	--

BASE BASE	DIM. AxBxH cm		POIDS/PESO Kg		PRIX PRECIO EURO
	1-2MC	3MC	1-2MC	3MC	
<b>SYNTHESIS 05/40 VE COMPACT / BM*</b>	69x53x63,5	69x53x43,5	18,5	16	<b>600</b>
<b>SYNTHESIS 06/40 VE / BM</b>	71,5x58x62	71,5x58x39	28,5	23	<b>600</b>
<b>SYNTHESIS 06/40 V GAS / BM</b>	76,5x58x62	76,5x58x39	30	23,5	<b>600</b>
<b>SYNTHESIS 08/50 V PW E / BM</b>	104x85x58	104x85x17	34,5	15	<b>INCL.</b>
<b>SYNTHESIS 08/50 V PW GAS / BM</b>	104x85x58	104x85x17	34,5	15	<b>INCL.</b>
<b>SYNTHESIS 11/65 VE / BM</b>	120x110x55	120x110x17	38,5	17,5	<b>INCL.</b>
<b>SYNTHESIS 11/65 V GAS / BM</b>	132x110x55	132x110x17	40	18	<b>INCL.</b>
<b>SYNTHESIS 12/80 VE / BM</b>	144x120x53	144x120x17	42	19,5	<b>INCL.</b>
<b>SYNTHESIS 12/80 V GAS / BM</b>	144x120x53	144x120x17	42	19,5	<b>INCL.</b>
<b>SYNTHESIS 12/100 VE / BM</b>	155,5x130x47	-	47,5	-	<b>INCL.</b>
<b>SYNTHESIS 12/100 V GAS / BM</b>	171,5x130x47	-	49	-	<b>INCL.</b>

**ACCESOIRES BASE • ACCESORIOS BASE**

En cas d'achat de deux modules de cuisson sur une unique base, une réduction sera faite de

En el caso de compra de dos módulos de cocción sobre una unica base, serán descontados

€ 150



**Tous les fours Synthesis sont superposables** et donc (dans le même espace) il est possible de multiplier la productivité, en ayant l'avantage de pouvoir utiliser la potentialité maximale uniquement durant les heures de pointe. En cas de productivité réduite, il est possible d'utiliser seulement un module de cuisson en obtenant de cette manière une importante économie d'énergie.

**Todos los hornos Synthesis se pueden sobreponer** y así (en el mismo espacio) se puede multiplicar la productividad, con la ventaja de poder utilizar la potencialidad máxima sólo en las horas de punta. En los momentos de poca productividad, se puede usufructuar un único módulo de cocción, obteniendo así un notable ahorro energético.

## SYNTHESIS LINE

Grâce à la Synthesis Line vous pouvez créer une ligne de production industrielle encore plus efficace.

Gracias a la Synthesis Line puedes realizar una línea de producción industrial aún más eficiente.

MODELE MODELO	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX	VITESSE CONVOYEUR VELOCIDAD RED MIN. - MAX	POIDS PESO Kg	PUISANCE POTENCIA		PRIX PRECIO EURO
	EXT.	INT.				gas kw - (Kcal/h)	elet./eléct. Kw	
2 SYNTHESIS 12/100 VE	4400x1860x1200	3250x1000x100	320° C	40'' - 6.5'	1250	-	90	40.000
3 SYNTHESIS 12/100 VE	6350x1860x1200	5200x1000x100	320° C	1' - 10'	1900	-	135	63.000
2 SYNTHESIS 12/100 GAS	4400x1860x1200	3250x1000x100	320° C	40'' - 6.5'	1300	90 (77.400)	1,8	42.000
3 SYNTHESIS 12/100 GAS	6350x1860x1200	5200x1000x100	320° C	1' - 10'	2000	135 (116.100)	2,7	66.000

## PRODUCTIVITÉ INDICATIVE POUR RÉALISER DES BASES PIZZA PRÉCUITES PRODUCTIVIDAD INDICATIVA PARA REALIZAR BASES PIZZA PRECOCIDAS

MODELE MODELO	PRÉ-CUISSON 80% PIZZA GARNIE PRE-COCIÓN 80% PIZZA CON ADEREZO 500 GR PZ/H - PCS/H	PRÉ-CUISSON 60% BASES PIZZA AVEC TOMATE PRE-COCIÓN 60% BASES PIZZA CON TOMATE 300 GR PZ/H - PCS/H	MACHINES COMIDA MÁQUINAS COMIDA	
			2 SYNTHESIS 12/100 VE	2 SYNTHESIS 12/100 GAS
			500	670
			500	670
			750	1000
			750	1000



POLYVALENTS  
POLIVALENTES

PÂTISSERIE ET PAIN  
PASTELERÍA Y PAN

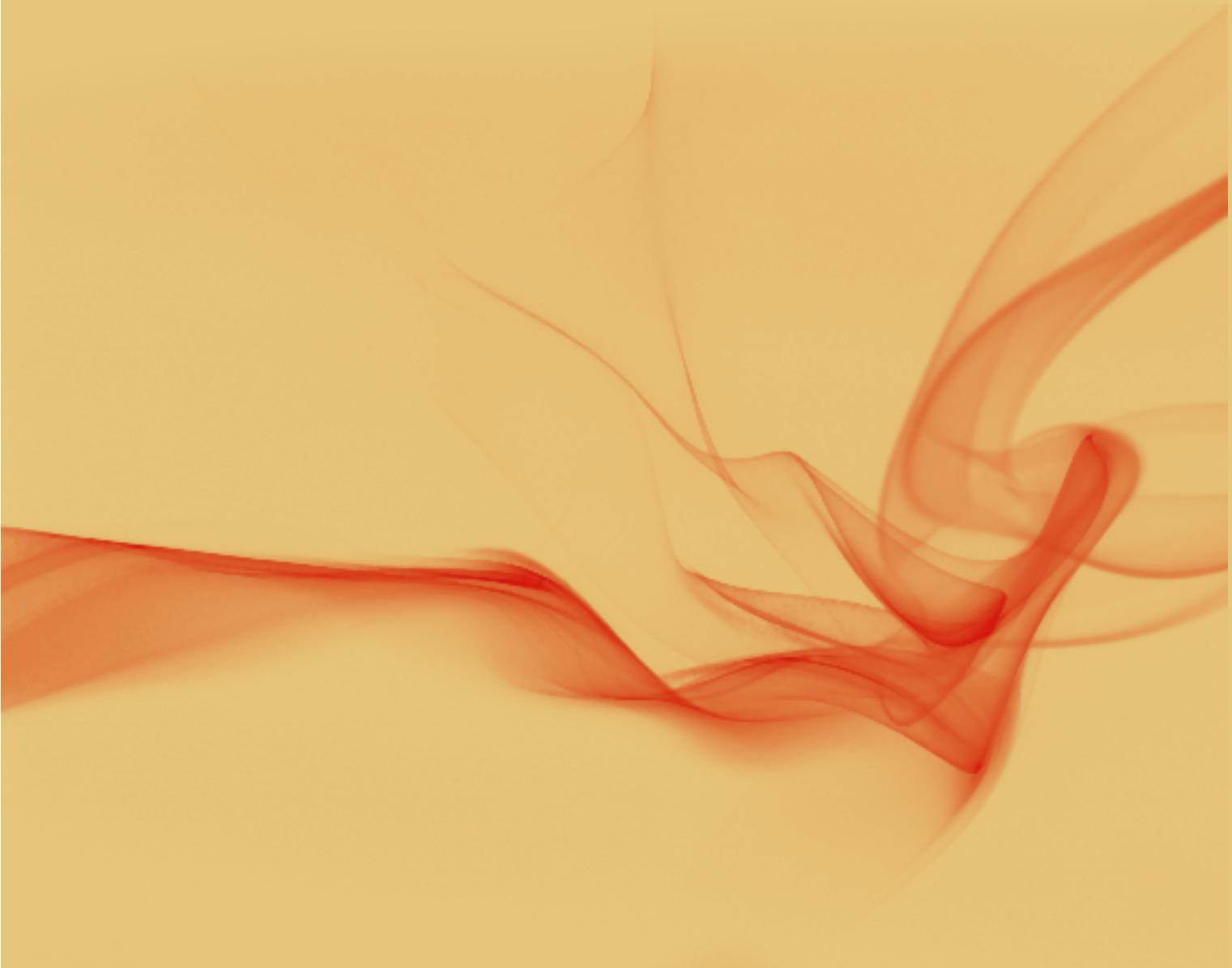
PIZZA ET GASTRONOMIE  
PIZZA Y GASTRONOMÍA

MACHINES COMIDA  
MÁQUINAS COMIDA

# PÂTISSERIE ET PAIN

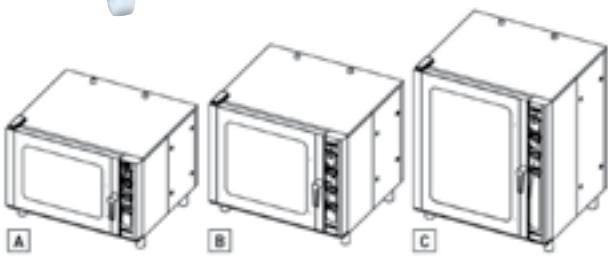
## PASTELERÍA Y PAN

PÂTISSERIE ET PAIN  
PASTELERÍA Y PAN



## FOURS A CONVECTION DE BISTROT/PÂTISSERIE

### HORNOS DE CONVECCIÓN PARA BAR PASTELERÍA Y PUNTOS CALIENTES



**Lilliput est le four à convection qui trouve sa destination idéale dans les bars/pâtisseries, snackbars, supermarchés, sandwicheries et self-services.**

Projeté pour la cuisson d'aliments surgelés ou précuits comme les brioches, les petites pizzas et le pain, il peut aussi cuire parfaitement des quantités limitées de produits frais. Il devient vraiment un allié parfait si on l'utilise comme support pour accompagner les fours plus grands et structurés, spécifiques pour le pain ou la pâtisserie. Grâce au design agréable et à l'encombrement minimum, il peut être intégré à tous les styles de mobilier, et positionné directement sur le plan de travail, visible par la clientèle. Il est opportun, dans tous les cas, de le doter d'une hotte d'aspiration pour l'évacuation des fumées de cuisson.

**Lilliput es el horno a convección que encuentra su destinación ideal en bar/pastelería, snack bar, supermercados, sandwichería y self service.**

Proyectado para la cocción de alimentos congelados o precocidos como brioches, pizzetas y pan, también puede cocer perfectamente una limitada cantidad de productos frescos. Llega a ser un perfecto aliado si se lo utiliza como soporte de cocción para los hornos más grandes, estructurados específicamente para pan o pastelería. Gracias a un agradable diseño y a su mínimo estorbo, se lo puede incluir en cualquier mobiliario y apoyarlo directamente al plano de trabajo, a la vista de la clientela. De todos modos, es oportuno dotarlo de una capa aspirante para la evacuación de los humos de cocción.

MOD DE CUISSON MOD. DE COCCIÓN	DIM. EXT. AxBxH cm	TEMP. MAX	n° PLATEAUX BANDEJAS	ESPACE PLAQUES DIST. ENTRE LAS BANDEJAS cm	POIDS PESO Kg	PUISSEANCE/POTENCIA elet./élect kw		PRIX PRECIO EURO
						Max	Medio/Moyenne	
LILLIPUT 4/MC <b>[A]</b>	98x95x74	270 °C	4 (60x40)	8	93	8,3	4,1	3.000
LILLIPUT 6/MC <b>[B]</b>	98x95x88	270 °C	6 (60x40)	8	117	10	5	3.300
LILLIPUT 10/MC <b>[C]</b>	98x95x120	270 °C	10 (60X40)	8	158	15	7,5	4.200

VOLTAGE STANDARD: 400Vac 3N 50Hz  
VOLTAJE ESTANDAR

**Top doté de raccord pour cheminée à tirage naturel. Les plateaux ne sont pas compris dans le prix.**

Campana dotada de unión para el tiro natural de la chimenea. En los precios no están incluidas las bandejas.

**ACCESOIRES MOD. DE CUISSON • ACCESORIOS MÓD. DE COCCIÓN**

Grille en acier chromé 60x40 / Parrilla cromada 60x40 \_\_\_\_\_ € 60

Kit plaques gastronorm / Kit bandejas gastronorm \_\_\_\_\_ LILLIPUT 4: € 240 LILLIPUT 6: € 280 LILLIPUT 10: € 340

## FOURS A CONVECTION DE BISTROT/PÂTISSERIE

### HORNOS DE CONVECCIÓN PARA BAR PASTELERÍA Y PUNTOS CALIENTES

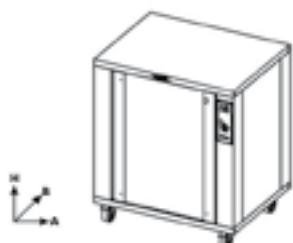


TOP	DIM. EXT. AxBxH cm	POIDS PESO Kg	PRIX PRECIO EURO
LILLIPUT /TP	98x105x23	20	540

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

#### ACCESOIRES TOP • ACCESORIOS TOP

Aspirateur pour top avec aspiration forcée (portée 400 m<sup>3</sup>/h) / Aspirador para top con tiro forzado (capacidad 400 m<sup>3</sup>/h) € 250



ÉTUVE DE FERMENTATION CÁMARA DE FERM.	DIM. EXT. AxBxH cm	Nº PLATEAUX BANDEJAS 40X60	ESPACE PLAQUES DIST. ENTRE LAS BANDEJAS cm	POIDS PESO Kg	PUISSEANCE POTENCIA Kw	PRIX PRECIO EURO
LILLIPUT 4-6/CL	98x95x101	9	7,5	87	1	1.600
LILLIPUT 10/CL	98x95x71	5	7,5	70	1	1.600

#### ACCESOIRES ÉTUVE DE FERMENTATION • ACCESORIOS CÁMARA DE FERM.

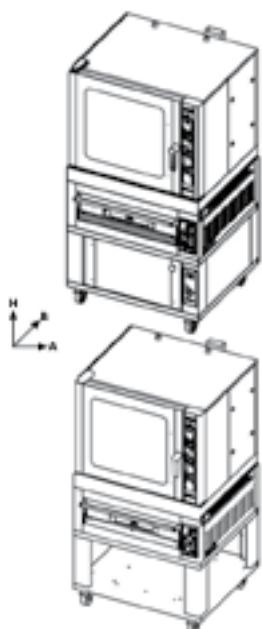
Humidificateur pour chaque étuve de fermentation / Humidificador para cámara de fermentación € 500



BASE BASE	DIM. EXT. AxBxH cm	POIDS PESO Kg	PRIX PRECIO EURO
LILLIPUT 4-6/BM	98x85x101	49	800
LILLIPUT 10/BM	98x85x71	44	800

#### ACCESOIRES BASE • ACCESORIOS BASE

Râtelier porte-plateaux pour base / Estante porta-bandejas para base € 300



## COMBI LILLIPUT

MODELE MODEL	DIM. EXT. AxBxH cm	TEMP. MAX	nº PLATE-AUX BANDEJAS 60X40	POIDS PESO Kg	PUISSEANCE POTENCIA Kw	PRIX PRECIO EURO
LILLIPUT 6 EL /MC +CITIZEN EP 70 4/MC +ÉTUVE/CÁMARA DE FERM. H=60	99x100x181	270°C-400°C	6+1	300	9,4+5,6+1	7.700
LILLIPUT 6 EL /MC +CITIZEN EP 70 4/MC +BASE H=60	99x100x181	270°C-400°C	6+1	300	9,4+5,6	6.900

## FOURS A CONVECTION, POUR PÂTISSERIE ET PAIN

### HORNOS DE CONVECCIÓN, PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA



**La ligne des fours à convection PLANET**, idéale pour les productions moyennes et petites, est indiquée pour la production de la haute pâtisserie, du pain, ainsi que pour la cuisson de tous les produits, comme la pâte à choux, les croissants, les tartes, les pains de petites ou moyennes dimensions, etc. Grâce à leur versatilité de fonctionnement et aux encombrements réduits, les fours Planet sont à même de satisfaire les différentes exigences des laboratoires de pâtisserie et de panification.

**La línea de hornos a convección PLANET**, ideal para producciones medias y pequeñas, es específica para la alta pastelería y panificación y se presta a la cocción de cualquier tipo de producto tales como bigné, bizcochuelo, croissants, tortas, pan de pequeño o medio peso, etc. Debido a la extrema versatilidad de funcionamiento y por su reducido volumen externo, los hornos Planet satisfacen, por lo tanto, las múltiples exigencias de los operadores de pastelería y de panificación.



MOD DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. EXT. AxBxH cm	TEMP. MAX	SUPERFICIE DE CUISSON SUPERFICIE DE COCCIÓN	Nº PLA- TEAUX BAN- DEJAS	ESPACE PLAQUES DIST. ENTRE LAS BANDEJAS cm	POIDS PESO Kg	PUISSEANCE/POTENCIA elet./elect kw		PRI PRECIO EURO		
							Max	Medio/Moyenne			
PLANET 5 E/MC	80x130x80	300°C	1,2 m <sup>2</sup>	5 (40x60)	9,5	150	8,2	4,1	5.600		
PLANET 8 E/MC	80x130x108	300°C	1,92 m <sup>2</sup>	8 (40x60)	9,5	180	12,5	6,2	6.500		
MOD DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. EXT. AxBxH cm	TEMP. MAX	SUPERFICIE DE CUISSON SUPERFICIE DE COCCIÓN	Nº PLA- TEAUX BAN- DEJAS	ESPACE PLAQUES DIST. ENTRE LAS BANDEJAS cm	POIDS PESO Kg	CONSUMM. / CONSUMO Gas kw (Kcal/h)		PRI PRECIO EURO		
							Max	Medio/Average			
PLANET 5 GAS/MC	80x130x83	300°C	1,2 m <sup>2</sup>	5 (40x60)	9,5	205	11,5 - (9.780)	5,7 - (4.890)	0,5	0,2	6.400
PLANET 8 GAS/MC	80x130x111	300°C	1,92 m <sup>2</sup>	8 (40x60)	9,5	235	11,5 - (9.780)	5,7 - (4.890)	0,95	0,5	7.200

**VOLTAGE STANDARD**  
fours électriques:

VOLTAJE ESTANDAR hornos electricos  
400Vac 3N 50Hz

**VOLTAGE STANDARD fours à gaz:**

VOLTAJE ESTANDAR hornos gas:

1 Kw/h (860,5 Kcal = 0,106 m3/h gas metano - natural gas - gas metano)

1 Kw/h (860,5 Kcal = 0,078 Kg/h gpl - lpg - propano/butano) - 230Vac 1N 50 Hz

Les plateaux ne sont pas compris dans le prix / En los precios no están incluidas las bandejas

**ACCESOIRES MOD. DE CUISSON • ACCESORIOS MÓD. DE COCCIÓN**

**Version électronique avec visualisation et gestion digitale de la température, de la puissance, et des programmes de cuisson**

Versión electrónica con visualización y gestión digital de la temperatura, de la potencia y de los programas de cocción \_\_\_\_\_ € 500

**ECHAPPEMENTS DE GAZ DE COMBUSTION: A**  
DESCARGAS HUMOS DE GASES QUEMADOS: A

## FOURS A CONVECTION, POUR PÂTISSERIE ET PAIN HORNOS DE CONVECCIÓN, PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA



TOP	DIM. EXT. AxBxH cm	POIDS PESO Kg	PRIX PRECIO EURO
PLANET/TP	80x149x23	26	740



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

### ACCESOIRES TOP • ACCESORIOS TOP

Aspirateur pour top avec aspiration forcée (portée 400 m<sup>3</sup>/h) / Aspirador para top con tiro forzado (capacidad 400 m<sup>3</sup>/h) € 250

Aspirateur pour top avec aspiration forcée (h +37 cm - portée 600 m<sup>3</sup>/h) / Aspirador para top con tiro forzado (h+37 cm - capacidad 600 m<sup>3</sup>/h) € 600



ÉTUVE DE FERMENTATION CÁMARA DE FERM.	DIM. EXT. AxBxH cm	Nº PLATEAUX BANDEJAS <b>40X60</b>	ESPACE PLAQUES DIST. ENTRE LAS BANDEJAS cm	POIDS PESO Kg	PUISSEANCE POTENCIA kw	PRIX PRECIO EURO
PLANET/CL	80x121x84	10	5,5	76	1	1.600

### ACCESOIRES ÉTUVE DE FERMENTATION • ACCESORIOS CÁMARA DE FERM.

Humidificateur pour chaque étuve de fermentation / Humidificador para cámara de fermentación € 500



BASE BASE	DIM. EXT. AxBxH cm	POIDS PESO Kg	PRIX PRECIO EURO
PLANET/BM	80x121x84	42	800



### ACCESOIRES BASE • ACCESORIOS BASE

Râtelier porte-plateaux pour base / Estante porta-bandejas para base € 300



# COMBI PLANET

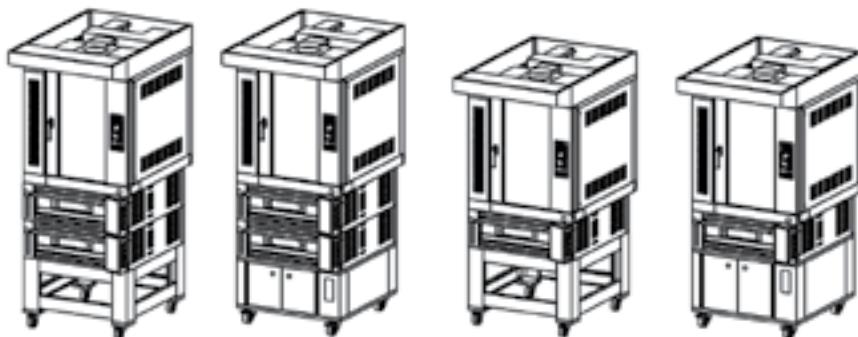
FOURS COMBINES POUR LES PATISSERIES  
HORNOS COMBINADOS PARA PASTELERÍA



Une chambre ventilée à soles sur un ou deux modules statiques garantit un excellent équilibre entre la quantité de production et la qualité de cuisson puisque, selon le produit qui est cuit, il est possible de choisir la meilleure méthode de cuisson pour un résultat maximal. De plus, la possibilité de pouvoir choisir entre différents modèles permet de dimensionner le four en fonction de la propre production en optimisant l'énergie utilisée.

Una cámara ventilada a planos, sobrepuerta a uno o dos módulos estáticos garantiza un óptimo equilibrio entre cantidad de producción y calidad de cocción porque, según el producto que se cuece, se puede elegir el mejor método de cocción para un máximo resultado. Además, la posibilidad de poder elegir entre los diferentes modelos permite poder dimensionar el horno según la propia producción optimizando la energía empleada.





PLANET 5/8 + T POLIS PW	DIM. EXT. AxBxH cm	TEMP. MAX	n° PLATEAUX BANDEJAS 40x60	POIDS PESO Kg	PUISSEANCE POTENCIA		PRIX PRECIO EURO
					gas Kw (Kcal/h)	éket./elect. Kw	
PLANET 5 E /MC + TEOREMA POLIS PW T2S + BASE + TOP	102x151x205	300°C	5+2	378	-	14,9	12.040
PLANET 5 E /MC + TEOREMA POLIS PW T2S + ÉTUVE/CÁMARA DE FERM + TOP	102x151x205	300°C	5+2	428	-	15,9	13.180
PLANET 5 E /MC + 2 TEOREMA POLIS PW T2S + BASE + TOP	102x151x220	300°C	5+4	509	-	21,3	16.240
PLANET 5 E /MC + 2 TEOREMA POLIS PW T2S + ÉTUVE/CÁMARA DE FERM + TOP	102x151x220	300°C	5+4	555	-	22,3	17.380
PLANET 8 E /MC + TEOREMA POLIS PW T2S + BASE + TOP	102x151x215	300°C	8+2	410	-	19	12.940
PLANET 8 E /MC + TEOREMA POLIS PW T2S + ÉTUVE/CÁMARA DE FERM + TOP	102x151x215	300°C	8+2	455	-	20	14.080
PLANET 5 GAS /MC + TEOREMA POLIS PW T2S + BASE + TOP	102x151x205	300°C	5+2	428	11,5-(9780)	7	12.840
PLANET 5 GAS /MC + TEOREMA POLIS PW T2S + ÉTUVE/CÁMARA DE FERM + TOP	102x151x205	300°C	5+2	478	11,5-(9780)	8	13.980
PLANET 5 GAS /MC + 2 TEOREMA POLIS PW T2S + BASE + TOP	102x151x220	300°C	5+4	559	11,5-(9780)	13,3	17.040
PLANET 5 GAS /MC + 2 TEOREMA POLIS PW T2S + ÉTUVE/CÁMARA DE FERM + TOP	102x151x220	300°C	5+4	605	11,5-(9780)	14,3	18.180
PLANET 8 GAS /MC + TEOREMA POLIS PW T2S + BASE + TOP	102x151x215	300°C	8+2	465	11,5-(9780)	7	13.640
PLANET 8 GAS /MC + TEOREMA POLIS PW T2S + ÉTUVE/CÁMARA DE FERM + TOP	102x151x215	300°C	8+2	510	11,5-(9780)	8	14.780

VOLTAGE STANDARD  
fours électriques:

VOLTAJE ESTANDAR hornos electricos  
400Vac 3N 50Hz

VOLTAGE STANDARD fours à gaz:

VOLTAJE ESTANDAR hornos gas:

1 Kw/h (860,5 Kcal = 0,106 m3/h gas metano - natural gas - gas metano)

1 Kw/h (860,5 Kcal = 0,078 Kg/h gpl - lpg - propano/butano) - 230Vac 1N 50 Hz

### ACCESOIRES TOP • ACCESORIOS TOP

Aspirateur pour top avec aspiration forcée (portée 400 m3/h) / Aspirador para top con tiro forzado (capacidad 400 m3/h) \_\_\_\_\_ € 250

Aspirateur pour top avec aspiration forcée (h +37 cm - portée 600 m3/h) / Aspirador para top con tiro forzado (h+37 cm - capacidad 600 m3/h) \_\_\_\_\_ € 600

FOURS A CONVECTION ROTATIFS POUR PÂTISSERIE ET PAIN  
HORNOS A CONVECCIÓN ROTATORIOS PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA

## ROTOR FRONT & LONG

**ROTOR WIND** est un four à convection pourvu d'un chariot rotatif à enfournement et défournement rapide fonctionnant à gaz, gas-oil ou électricité, indiqué pour les boulangeries et pâtisseries ayant une potentialité de production considérable. Ces fours sont disponibles avec un tableau de commandes électromécanique du type traditionnel ou avec un panneau électronique informatisé (optionnel).

**ROTOR WIND** es un horno de convección con solera sobre ruedas giratorias, enhornado y deshornado rápido, funciona a gas, gasóleo o electricidad; adecuado para panaderías y pastelerías con elevadas producciones. Disponibles en dos versiones con cuadro de mandos electromecánico tradicional o con panel electrónico computerizado (opcional).



**LONG:** Chambre de combustion postérieure.

Cámara de combustión posterior.

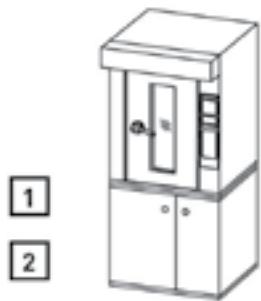
**FRONT:** Chambre de combustion latérale.

Cámara de combustión lateral.

Il est possible de réaliser (sur demande) des configurations spéciales de ROTOR WIND. La société se réserve le droit de se mettre d'accord avec la clientèle sur le temps de livraison, après l'approbation du bureau technique.

Se realizan (solo a pedido) configuraciones especiales de ROTOR WIND. La empresa se reserva la posibilidad de concordar con la clientela el plazo de entrega previa aprobación de la división proyectos.

## FOURS A CONVECTION ROTATIFS POUR PÂTISSERIE ET PAIN HORNOS A CONVECCIÓN ROTATORIOS PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA

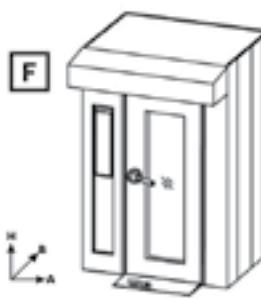


1

2



L



F

MODELE MODEL	DIM. EXT. AxBxH cm	TEMP. MAX	SUPERFICIE DE CUISSON SUPERFICIE DE COCCIÓN	n° PLATEAUX BANDEJAS	POIDS PESO Kg	PUISSEANCE POTENCIA Kw	PRIX PRECIO EURO
<b>ROTOR WIND 1E</b>	92x124x226	300°C	1,9 m <sup>2</sup>	8 (40x60 cm)	350	13	<b>13.600</b>
<b>ROTOR WIND 2E</b>	107x144x226	300°C	2,3 m <sup>2</sup>	8 (45x65 cm) (50x70 cm)	410	13	<b>15.000</b>
<b>ROTOR WIND 3E</b>	98x175x236	300°C	3,6-4,3 m <sup>2</sup>	15/18 (40x60 cm)	650	23,5	<b>17.000</b>
<b>ROTOR WIND 4E L</b>	112x193x236	300°C	4,35-5,25 m <sup>2</sup>	15/18 (45x65cm) (50x70 cm)	800	28	<b>18.000</b>
<b>ROTOR WIND 4E F</b>	150x148x236	300°C	5,25-6,3 m <sup>2</sup>	15/18 (45x65cm) (50x70 cm)	700	28	<b>19.000</b>
<b>ROTOR WIND 5E L</b>	133x245x270	300°C	8,6 m <sup>2</sup>	18 (60x80cm) 36 (40x60cm)	1.100	47	<b>23.000</b>
<b>ROTOR WIND 5E F</b>	184x185x270	300°C	8,6 m <sup>2</sup>	18 (60x80cm) 36 (40x60cm)	1.380	47	<b>24.000</b>

Les modèles 1 et 2 sont équipés d'étuve de fermentation.

Los modelos 1 y 2 son equipados con cámara de fermentación.

MODELE MODEL	DIM. EXT. AxBxH cm	TEMP. MAX	SUPERFICIE DE CUISSON SUPERFICIE DE COCCIÓN	n° PLATEAUX BANDEJAS	POIDS PESO Kg	PUISSEANCE POTENCIA		PRIX PRECIO EURO
						gas Kw [Kcal/h]	eket./elect. Kw	
<b>ROTOR WIND 1G</b>	92x124x234	300°C	1,9 m <sup>2</sup>	8 (40x60 cm)	470	20,9 - (18.000)	2	<b>14.600</b>
<b>ROTOR WIND 2G</b>	107x144x234	300°C	2,3 m <sup>2</sup>	8 (45x65 cm) (50x70 cm)	470	23,3 - (20.000)	2	<b>16.000</b>
<b>ROTOR WIND 3G L</b>	98x175x236	300°C	3,6-4,3 m <sup>2</sup>	15/18 (40x60 cm)	650	33,7 - (29.000)	1	<b>17.000</b>
<b>ROTOR WIND 3G F</b>	137x135x236	300°C	3,6-4,3 m <sup>2</sup>	15/18 (40x60cm)	650	33,7 - (29.000)	1	<b>18.000</b>
<b>ROTOR WIND 4G L</b>	112x193x236	300°C	4,35-5,25 m <sup>2</sup>	15/18 (45x65cm) (50x70cm)	800	40,7 - (35.000)	1	<b>18.000</b>
<b>ROTOR WIND 4G F</b>	150x148x236	300°C	5,25-6,3 m <sup>2</sup>	15/18 (45x65cm) (50x70cm)	700	40,7 - (35.000)	1	<b>19.000</b>
<b>ROTOR WIND 5G L</b>	133x245x270	300°C	8,6 m <sup>2</sup>	18 (60x80cm) 36 (40x60cm)	1.100	58,1 - (50.000)	2	<b>23.000</b>
<b>ROTOR WIND 5G F</b>	184x185x270	300°C	8,6 m <sup>2</sup>	18 (60x80cm) 36 (40x60cm)	1.380	58,1 - (50.000)	2	<b>24.000</b>

Les plateaux ne sont pas compris dans le prix. Le chariot et le brûleur ne sont pas compris dans le prix.

En los precios no están incluidas las bandejas. El carro y el quemador no están incluidos en el precio.

<b>VOLTAGE STANDARD</b> fours électriques: VOLTAJE ESTANDAR hornos electricos 400Vac 3N 50Hz
---

<b>VOLTAGE STANDARD fours à gaz:</b> VOLTAJE ESTANDAR hornos gas: 1 Kw/h (860,5 Kcal = 0,106 m3/h gas metano - natural gas - gas metano) 1 Kw/h (860,5 Kcal = 0,078 Kg/h gpl - lpg - propano/butano) - 400Vac 3N 50Hz
--

### ACCESSOIRES • ACCESORIOS

Panneau électronique informatisé avec 49 programmes à 3 températures / Panel electrónico computerizado con 49 programas a 3 temperaturas	€ 1.400
Variateur vitesse ventilation - Inverter Rotor 1/2/3/4 / Cambiador velocidad ventilación - Inverter Rotor 1/2/3/4	€ 1.500
Variateur vitesse ventilation - Inverter Rotor 5 / Cambiador velocidad ventilación - Inverter Rotor 5	€ 1.700
Chariot en inox Rotor 3/4 / Carro acero inox Rotor 3/4	€ 600
Chariot en inox Rotor 5 / Carro acero inox Rotor 5	€ 700
Brûleur RIELLO fioul 1G - 2G / Quemador RIELLO de gasóleo 1G - 2G	€ 1.000
Brûleur RIELLO fioul 3G - 4G / Quemador RIELLO de gasóleo 3G - 4G	€ 1.400
Brûleur RIELLO fioul 5G / Quemador RIELLO de gasóleo 5G	€ 1.500
Brûleur RIELLO méthane GPL 1G - 2G / Quemador RIELLO de gas metano / GPL 1G - 2G	€ 1.600
Brûleur RIELLO méthane GPL 3G - 4G / Quemador RIELLO de gas metano / GPL 3G - 4G	€ 1.800
Brûleur RIELLO méthane GPL 5G / Quemador RIELLO de gas metano / GPL 5G	€ 2.200

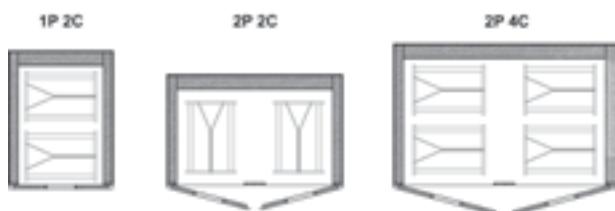
### ECHAPPEMENTS DE GAZ DE COMBUSTION: B23

DESCARGAS HUMOS DE GASES QUEMADOS: B23

# CELLE ROTOR WIND

ETUVES DE FERMENTATION

CELDAS DE LEUDADO



**Les etuves de fermentation permettent de placer les produits à cuire dans un espace où la température et l'humidité sont contrôlées de manière à garantir une parfaite fermentation.**

Les chambres sont compatibles avec les chariots des fours rotatifs Rotor Wind de manière à pouvoir déplacer tout le chariot à l'intérieur du four et de procéder à la cuisson, avec une évidente économie de temps et de travail. Il est possible à partir du panneau de commandes de programmer la température désirée à l'intérieur de la chambre (temp. Max 50 °C) et de choisir le degré d'humidité (Max 90%).

**Las celdas de leudado permiten de poner los productos para cocinar en un ambiente con temperatura y humedad controladas, a fin de asegurar una fermentación perfecta.**

Las celdas de leudado son compatibles con los carros de los hornos rotativos Rotor Wind. Éste permite desplazar el carro con el producto fermentado directamente dentro del horno y efectuar la cocción, con ahorro de tiempo y trabajo. En el panel de mandos es posible programar la temperatura deseada en la celda de leudado (temperatura máxima 50°C) y elegir el grado de humedad (max. 90%).

Des chambres pouvant contenir jusqu'à 4 chariots sont disponibles en cas de surcharge de travail. Spécifier, lors de la commande, le côté de l'ouverture de la porte que vous désirez, et la mesure des plaques qui seront utilisées.

La gama incluye celdas de leudado con capacidad máxima hasta 4 carros, para grandes cargas de trabajo. En caso de pedido especificar el lado deseado de abertura de la puerta y la medida de las bandejas que se quieren utilizar.

POUR/ PARA ROTOR WIND	MODELLO MODEL	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. INT. AxBxH cm	TEMP. MAX.	Nº PORTES Nº PUERTAS	Nº CHARIOTS Nº CARROS	PORT. ASPIRATION VAPEURS CAP. ASPIRADOR VAPORES M3/min	HUMIDITÉ HUMEDAD MAX%	POIDS PESO Kg	PUISSEANCE POTENCIA Kw	PREZZO PRICE EURO
3E 3GL 3GF	ROTOR WIND/CL 1P 2C - 40X60	99X128X200	82X104X169	50°C	1	2	1-6	90	120	3	7.500
	ROTOR WIND/CL 2P 2C - 40X60	160X110X200	139X87X169	50°C	2	2	1-6	90	140	3	8.800
	ROTOR WIND/CL 2P 4C - 40X60	202X128X200	184X104X169	50°C	2	4	1-6	90	140	4	9.900
4EL 4EF 4GL 4GF	ROTOR WIND/CL 1P 2C - 50X70	99X138X200	82X114X169	50°C	1	2	1-6	90	130	3	7.500
	ROTOR WIND/CL 2P 2C - 50X70	160X110X200	139X87X169	50°C	2	2	1-6	90	150	3	8.800
	ROTOR WIND/CL 2P 4C - 50X70	202X138X200	184X114X169	50°C	2	4	1-6	90	200	4	9.900
5EL 5EF 5GL 5GF	ROTOR WIND/CL 1P 2C - 60X80	107X174X230	90X150X196	50°C	1	2	1-6	90	180	4	8.300
	ROTOR WIND/CL 2P 2C - 60X80	218X114X230	197X90X196	50°C	2	2	1-6	90	220	4	9.600
	ROTOR WIND/CL 2P 4C - 60X80	218X174X230	200X150X196	50°C	2	4	1-6	90	320	5	11.300

VOLTAGE STANDARD: 400Vac 3N 50Hz  
VOLTAJE ESTANDAR

# EQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES

## EQUIPOS Y ACCESORIOS

27

2018 - www.zanolli.it

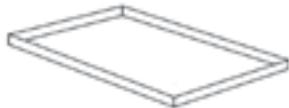
POLYVALENTS  
POLIVALENTES

PÂTISSERIE ET PAIN  
PASTELERÍA Y PAN

PIZZA ET GASTRONOMIE  
PIZZA Y GASTRONOMÍA

MACHINES COMIDA  
MÁQUINAS COMIDA

### PLATEAUX POUR PAIN • BANDEJAS PARA PAN



Plateau en aluminium perforé cm 60x40x2 / Bandeja cm 60x40x2 en aluminio forado	€ 22
Plateau en aluminium perforé cm 50x70x2 / Bandeja cm 50x70x2 en aluminio forado	€ 30
Plateau en aluminium perforé cm 60x80x2 / Bandeja cm 60x80x2 en aluminio forado	€ 36

### PLAQUES A BAGUETTES • BANDEJAS PARA BAGUETTE



Plateau en aluminium perforé cm 60x40, ondulé longitudinal, pour 5 portions Bandeja cm 60x40 en aluminio forado, ondulación longitudinal, para 5 porciones	€ 32
Plateau en aluminium perforé cm 50x70, ondulé longitudinal, pour 5 portions Bandeja cm 50x70 en aluminio forado, ondulación longitudinal, para 5 porciones	€ 40
Plateau en aluminium perforé cm 60x80, ondulé longitudinal, pour 8 portions Bandeja cm 60x80 en aluminio forado, ondulación trasversal, para 8 porciones	€ 46

### CHARIOTS • CARROS



#### Chariot porte-plateaux zingué simple à 19 places fixes

Carro portabandejas zincado sencillo para 19 bandejas fijas € 370

#### Chariot porte-plateaux zingué simple à 38 places fixes

Carro portabandejas zincado sencillo para 38 bandejas fijas € 470

### PLATEAUX POUR PATISSERIES • BANDEJAS PARA PASTELERIA



#### Plateau en acier laminé cm 40x60x2 (rif. POLIS - PLANET - ROTOR)

Bandeja en chapa revestida de aluminio, 40x60x2 cm (ref. POLIS - PLANET - ROTOR) € 12

#### Plateau en acier laminé cm 40x60x4 (rif. POLIS - PLANET - ROTOR)

Bandeja en chapa revestida de aluminio, 40x60x4 cm (ref. POLIS - PLANET - ROTOR) € 20

#### Plateau en acier laminé cm 45x65x2 (rif. ROTOR)

Bandeja en chapa revestida de aluminio, 45x65x2cm (ref. ROTOR) € 18

#### Plateau en acier laminé cm 50x70x2 (rif. ROTOR)

Bandeja en chapa revestida de aluminio, 50x70x2 cm (ref. ROTOR) € 22

#### Plateau en acier laminé cm 60x80x2 (rif. ROTOR)

Bandeja en chapa revestida de aluminio, 60x80x2 cm (ref. ROTOR) € 22

Nos fours sont tous livrés sans plateau / Todos nuestros hornos se entregan sin bandejas

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. 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.



POLYVALENTS  
POLIVALENTES

PÂTISSERIE ET PAIN  
PASTELERIA Y PAN

PIZZA ET GASTRONOMIE  
PIZZA Y GASTRONOMÍA

MACHINES COMIDA  
MÁQUINAS COMIDA

# PIZZA ET GASTRONOMIE

## PIZZA Y GASTRONOMÍA



PIZZA ET GASTRONOMIE  
PIZZA Y GASTRONOMÍA



## CHOISISSEZ LE FOUR LE PLUS ADAPTÉ A VOS EXIGENCES

MODULAIRE OU AVEC DOUBLE CHAMBRE, CHAQUE CHAMBRE TOUJOURS GÉRABLE DE FAÇON INDÉPENDANTE. POSSIBILITÉ DE L'ÉQUIPER AVEC ÉTUVE DE FERMENTATION OU DE BASE.

## ESCOGE EL HORNO MÁS ADECUADO A TUS EXIGENCIAS

MODULAR O BICÁMARA, CADA CÁMARA SIEMPRE CONTROLABLE DE MANERA INDEPENDIENTE.  
POSIBILIDAD DE EQUIPARLO CON CELDA DE FERMENTACIÓN O CON BASE.

## OPTIONAL

### POUR CITIZEN PW:

Chambre de cuisson complètement recouverte de matériel réfractaire.



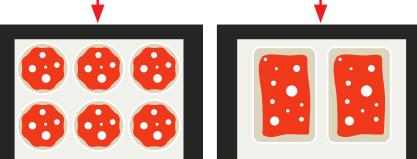
### PARA CITIZEN:

Cámara de cocción completamente revestida en material refractario.

## MÊME FAMILLE, PLUSIEURS OPTIONS MISMA FAMILIA, MUCHAS OPCIONES



**CITIZEN PW**

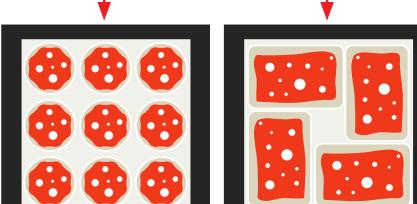


CHAMBRE SIMPLE ET DOUBLE  
JUSQU'A 3 MODULES SUPERPOSABLES  
VANNE DE SÉRIE  
SOLE RÉFRACTAIRE + KIT RÉFRACTAIRE  
COMPLET (**OPTIONNEL**)  
[**OPTIONNEL**] VERSION DIGITALE  
AVEC ALLUMAGE PROGRAMMÉ  
ÉTUVE DE FERMENTATION ET BASE

CÁMARA SIMPLE Y BICÁMARA  
HASTA 3 MÓDULOS SUPERPONIBLES  
VÁLVULA DE SERIE  
PLATEA EN REFRACTARIO+KIT REFRACTARIO  
COMPLETO (**OPCIONAL**)  
(**OPCIONAL**) VERSION DIGITAL  
CON ENCENDIDO PROGRAMADO  
CÁMARA DE FERMENTACIÓN Y BASE

**BASES SPÉCIALES DISPONIBLES  
SUR DEMANDE**  
**BASES ESPECIALES DISPONIBLES A PEDIDO**

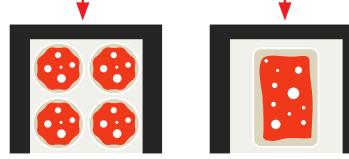
**CITIZEN GAS**



CHAMBRE SIMPLE  
JUSQU'A 2 MODULES SUPERPOSABLES  
SANS VANNE  
RÉFRACTAIRE SOLE/VOÛTE  
VERSION ELECTROMÉCANIQUE  
ÉTUVE DE FERMENTATION ET BASE

CÁMARA SIMPLE  
HASTA 2 MÓDULOS SUPERPONIBLES  
NO VÁLVULA  
REFRACTARIO CIELO/PLATEA  
VERSION ELECTROMECÁNICA  
CÁMARA DE FERMENTACIÓN Y BASE

**CITIZEN EP 70**



CHAMBRE SIMPLE ET DOUBLE  
JUSQU'A 3 MODULES SUPERPOSABLES  
SANS VANNE  
REFRATTARIO PLATEA  
VERSION ELECTROMÉCANIQUE  
BASE

CÁMARA SIMPLE Y BICÁMARA  
HASTA 3 MÓDULOS SUPERPONIBLES  
NO VÁLVULA  
REFRACTORY BOTTOM  
VERSION ELECTROMECÁNICA  
BASE



## FOURS ÉLECTRIQUE POUR PIZZERIA ET GASTRONOMIE

### HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA Y GASTRONOMÍA

**24**  
month  
warranty



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.

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.

MOD DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX	Nº PIZZAS PIZZAS	POIDS PESO Kg	PUISSEANCE/POTENCIA elet./elect kw		PRI PRECIO EURO
	EXT.	INT.				Max	Medio/ Average	
CITIZEN PW 6 /MC	142x103x43	105x70x16	400°C	6 (Ø 33)*	155	8,8	4,6	<b>2.900</b>
CITIZEN PW 6+6 /MC	142x103x78	105x70x16	400°C	6+6 (Ø 33)**	260	8,8+8,8	4,6+4,6	<b>4.800</b>
CITIZEN PW 9 /MC	142x138x43	105x105x16	400°C	9 (Ø 33)°	200	11,2	5,7	<b>3.100</b>
CITIZEN PW 9+9 /MC	142x138x78	105x105x16	400°C	9+9 (Ø 33)°°	315	11,2+11,2	5,7+5,7	<b>5.300</b>

\* En alternative 2 plateaux 40x60 / Como alternativa 2 bandejas 40x60

\*\* En alternative 2+2 plateaux 40x60 / Como alternativa 2+2 bandejas 40x60

° En alternative 4 plateaux 40x60 / Como alternativa 4 bandejas 40x60

°° En alternative 4+4 plateaux 40x60 / Como alternativa 4+4 bandejas 40x60

Les plateaux ne sont pas compris dans le prix / En los precios no están incluidas las bandejas

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

#### ACCESOIRES MOD. DE CUISSON • ACCESORIOS MÓD. DE COCCIÓN

**Kit revêtement voûte et côtés internes en matériel réfractaire (1mc) (la superficie de cuisson ne change pas)**

Kit revestimiento cielo y lados internos en material refractario (1 mc) (la superficie de cocción no cambia) **CITIZEN PW 6 € 540 / CITIZEN PW 9 € 640**

**Version électronique avec fonction economy et timer d'allumage programmée (1mc)**

Versión electronica con función economy y timer de encendido programado (1 mc) **€ 400**

**Kit de résistances renforcées pour un module de caisson (temp. max. 400°C, Citizen 6: 13,2 kw, Citizen 9: 16,8 kw)**

Kit de resistencias potenciadas para un módulo de cocción **€ 400**

**En cas d'achat d'un seul module de cuissón avec étuve, il est conseillé d'acheter un support de 30 cm de hauteur, en utilisant l'étuve à 94 cm de hauteur**

En caso de adquisición de un sólo módulo provisto de cámara ferm., aconsejamos adquirir un soporte de 30 cm de altura, utilizando la cámara ferm. H. 94 cm

**CITIZEN PW 6**

**€ 300**

**CITIZEN PW 9**

**€ 330**

## FOURS ÉLECTRIQUE POUR PIZZERIA ET GASTRONOMIE

### HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA Y GASTRONOMÍA



TOP	DIM. EXT. AxBxH cm	POIDS PESO Kg	PRIX PRECIO EURO
CITIZEN PW 6 / TP	142x132x23	30	520
CITIZEN PW 9 / TP	142x167x23	34	560



**Top doté de raccord pour cheminée à tirage naturel.**

Campana dotada de unión para el tiro natural de la chimenea.

#### ACCESSOIRES TOP • ACCESORIOS TOP

Aspirateur pour top avec aspiration forcée (portée 400 m3/h) / Aspirador para top con tiro forzado (capacidad 400 m3/h) € 240  
 Aspirateur pour top avec aspiration forcée (h +37 cm - portée 600 m3/h) / Aspirador para top con tiro forzado (h+37 cm - capacidad 600 m3/h) € 600



ÉTUVE DE FERMENTATION CAMARA DE FERM.	DIM. EXT. AxBxH cm	N° PLATEAUX BANDEJAS <b>40X60</b>	POIDS PESO Kg	PUISSEANCE POTENCIA Kw	PRIX PRECIO EURO
CITIZEN PW 6 / CL	142x91x95	14	130	1	1.700
CITIZEN PW 9 / CL	142x126x95	14	145	1,5	1.900



BASE BASE	DIM. EXT. AxBxH cm			POIDS / PESO Kg			PRIX PRECIO EURO
	1MC	2MC	3MC	1MC	2MC	3MC	
CITIZEN PW 6/BM	142x91x125	142x91x95	142x91x71	50	43	37	740
CITIZEN PW 9/BM	142x126x125	142x126x95	142x126x71	53	46	40	800

**En cas de demande de deux chambres avec l'ajout d'un module, il est possible d'utiliser seulement la base de 70 cm. Cette combinaison n'est pas possible avec l'étuve.**

En el caso que sea pedido un bicámara con el agregado de un modular, se puede utilizar solamente la base de 70 cm, dicha combinación no es posible con la celda

**Le client déjà en possession d'une base, pourra (en l'occurrence) transformer la hauteur avec la simple substitution des pieds (demander devis).**

El cliente, ya propietario de una base, podrá (en caso necesario) transformar la altura de la base misma con la sencilla substitución de los pies (pedir el presupuesto correspondiente).

#### ACCESOIRES BASE • ACCESORIOS BASE

Râtelier porte-plateaux pour base / Estante porta-bandejas para base € 300  
 Plan pour base / Estante para base contactez-nous / contáctanos





**Les fours Citizen gaz** 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.

**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.



MOD DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX	Nº PIZZAS PIZZAS	PUISSEANCE/ POTENCIA		POIDS PESO Kg	PRIX PRECIO EURO
	EXT.	INT.			gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. Kw		
CITIZEN GAS PW 6/MC	145x118x56	105x70x16	370°C	6 (Ø33)*	13 (11.300)	0,1	245	4.200
CITIZEN GAS PW 9/MC	145x153x56	105x105x16	370°C	9 (Ø33)**	20 (17.300)	0,1	323	4.700

\* En alternative 2 plateaux 40x60 / Como alternativa 2 bandejas 40x60

\*\* En alternative 4 plateaux 40x60 / Como alternativa 4 bandejas 40x60

Les plateaux ne sont pas compris dans le prix / En los precios no están incluidas las bandejas

Echappements de gaz de combustion: A1

Descargas humos de gases quemados: A1

#### VOLTAGE STANDARD:

VOLTAJE ESTANDAR:

1 Kw/h (860,5 Kcal = 0,106 m3/h gas metano - natural gas - gas metano)

1 Kw/h (860,5 Kcal = 0,078 Kg/h gpl - lpg - propano/butano) - 230Vac 1N 50 Hz





TOP	DIM. EXT. AxBxH cm	POIDS PESO Kg	PRIX PRECIO EURO
CITIZEN GAS PW 6/TP	145x145x23	30	520
CITIZEN GAS PW 9/TP	145x180x23	32	560

**Top doté de raccord pour cheminée à tirage naturel.**

Campana dotada de unión para el tiro natural de la chimenea.

**ACCESOIRES TOP • ACCESORIOS TOP**

Aspirateur pour top avec aspiration forcée (portée 400 m3/h) / Aspirador para top con tiro forzado (capacidad 400 m3/h) \_\_\_\_\_ € 250  
 Aspirateur pour top avec aspiration forcée (h+37 cm - portée 600 m3/h) / Aspirador para top con tiro forzado (h+37 cm - capacidad 600 m3/h) € 600



ÉTUVE DE FERMENTATION CAMARA DE FERM.	DIM. EXT. AxBxH cm	Nº PLATEAUX BANDEJAS 40X60	POIDS PESO Kg	PUISSEANCE POTENCIA Kw	PRIX PRECIO EURO
CITIZEN GAS PW 6/CL	145x92x61	6	103	1	1.700
CITIZEN GAS PW 9/CL	145x127x61	6	120	1,5	1.900



BASE BASE	DIM. EXT. AxBxH cm			POIDS / PESO Kg			PRIX PRECIO EURO
	1MC	2MC	3MC	1MC	2MC	3MC	
CITIZEN GAS PW 6/BM	145x92x111	145x92x61	-	65	49	-	740
CITIZEN GAS PW 9/BM	145x127x111	145x127x61	-	75	59	-	800

Le client déjà en possession d'une base, pourra (en l'occurrence) transformer la hauteur avec la simple substitution des pieds (demander devis) / El cliente, ya propietario de una base, podrá (en caso necesario) transformar la altura de la base misma con la sencilla substitución de los pies (pedir el presupuesto correspondiente).

**ACCESOIRES BASE • ACCESORIOS BASE**

Râtelier porte-plateaux pour base / Estante porta-bandejas para base \_\_\_\_\_ € 320  
 Plan pour base / Estante para base \_\_\_\_\_ contactez-nous / contáctanos



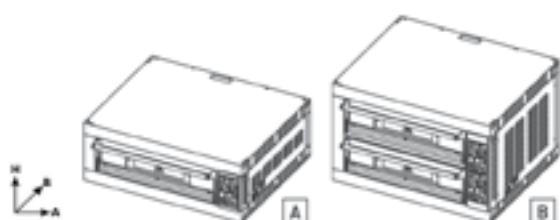
# CITIZEN EP 70

FOURS POUR PIZZERIA ET GASTRONOMIE  
HORNOS PARA PIZZERÍA Y GASTRONOMÍA



**Les fours électriques Citizen EP 70** sont idéaux pour la cuisson de la pizza, que ce soit sur plaque ou directement sur le plan en matériel réfractaire. La chambre de cuisson peut contenir jusqu'à 4 pizzas avec diamètre de 33 cm.

**Los hornos eléctricos Citizen EP 70** son ideales para la cocción de la pizza, que sea en bandeja o directamente en el plano en material refractario. La cámara de cocción puede contener hasta 4 pizzas con diámetro de 33 cm.



MOD DE CUISSON MOD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX	N° PIZZAS PIZZAS	POIDS PESO Kg	PUISSEANCE/POTENCIA elet./elect kw		PRIX PRECIO EURO
	EXT.	INT.				Max	Medio/ Moyenne	
CITIZEN EP 70 4 / MC <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">A</span>	99x99x35	70x70x12	400°C	4 (Ø 33)**	100	5,6	2,9	<b>1.900</b>
CITIZEN EP 70 4+4 / MC <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">B</span>	99x99x59	70x70x12	400°C	4+4 (Ø 33)*	150	5,6+5,6	2,9+2,9	<b>2.800</b>

\* En alternative 1+1 plateaux 40x60 / Como alternativa 1+1 bandejas 40x60

\*\* En alternative 1 plateaux 40x60 / Como alternativa 1 bandeja 40x60

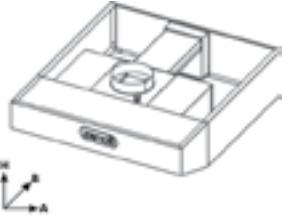
Es plateaux ne sont pas compris dans le prix / En los precios no están incluidas las bandejas

VOLTAGE STANDARD: 400Vac 3N 50Hz  
VOLTAJE ESTANDAR

ACCESOIRES MOD. DE CUISSON • ACCESORIOS MÓD. DE COCCIÓN

Kit thermomètre digital (1mc) / Kit termómetro digital (1mc) \_\_\_\_\_ € 300





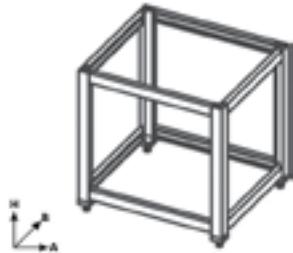
TOP	DIM. EXT. AxBxH cm	POIDS PESO Kg	PRIX PRECIO EURO
CITIZEN EP 70/ TP	99x121x23	22	500

Top doté de raccord pour cheminée à tirage naturel.

Campana dotada de unión para el tiro natural de la chimenea.

## ACCESOIRES TOP • ACCESORIOS TOP

Aspirateur pour top avec aspiration forcée (portée 400 m3/h) / Aspirador para top con tiro forzado (capacidad 400 m3/h) \_\_\_\_\_ € 250



BASE BASE	DIM. EXT. AxBxH cm			POIDS / PESO Kg			PRIX PRECIO EURO
	1MC	2MC	3MC	1MC	2MC	3MC	
CITIZEN EP 70/BM AVEC PIEDS	99x87x101	99x87x101	99x87x86	29	29	27	460

## ACCESOIRES BASE • ACCESORIOS BASE

Râtelier porte-plateaux pour base / Estante porta-bandejas para base \_\_\_\_\_ € 320

Plan pour base / Estante para base \_\_\_\_\_ contactez-nous / contáctanos

Kit roues / Kit ruedas \_\_\_\_\_ € 160



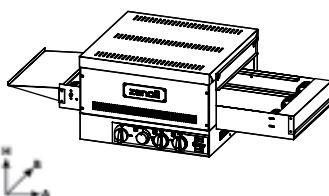
## PETITS FOIRS A TUNNEL ÉLECTRIQUES STATIQUES MULTIFONCTIONS

## HORNITOS A TÚNEL ELÉCTRICOS ESTÁTICOS MULTIUSO



Romeo est un petit four à tunnel statique électrique adapté pour la cuisson des produits surgelés, pour griller le pain, et pour réchauffer les snacks farcis comme les toasts et les sandwiches. Destiné surtout aux sandwicheries et aux snack-bars, il est utilisé avec succès aussi dans les restaurants et les hôtels.

Romeo es un pequeño horno a túnel estático eléctrico útil para la cocción de productos congelados, para tostar el pan y calentar snack embutidos como panecillos y sandwiches. Destinado sobre todo a locales de venta de emparedados e invitantes bocadillos, utilizado también con suceso en restaurantes y hoteles.



MODELE MODEL	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX	LARGEUR GRILLE ANCHO RED cm	POIDS PESO Kg	PUISSEANCE POTENCIA Kw	PRIX PRECIO EURO
	EXT.	INT.					
ROMEO 76	75x31x32	50x22x9,5	310°C	21	18	3	1.740
ROMEO 86	85x37x32	50x28x9,5	310°C	27,5	22	4,4	2.500

### ACCESOIRES • ACCESORIOS

Porte d'inspection avec vitre sur le côté opposé à celui des commandes / Puerta de inspección con vidrio ubicada en el lateral opuesto al panel comandos € 120

Chauffe-plat / Calientaplatos € 120

Kit de superposition / Kit superposición demander devis /pedir presupuesto

## TALÍA

### COUPE MOZZARELLA/COUPE LEGUMES

CORTADORA DE QUESO "MOZZARELLA"/CORTADORA DE VERDURAS



Simple mais indispensable, Talía coupe et émince d'innombrables produits, de la mozzarella aux poivrons.

Simple pero indispensable, Talía corta y desmenuza muchísimos productos diversos, de la mozzarella a los pimientos.

MODELE MODEL	DIM. AxBxH cm	POIDS PESO Kg	PUISSEANCE POTENCIA Kw	PRIX PRECIO EURO
TALÍA	28x51x51	18,5	0,52	1.050

VOLTAGE STANDARD: 230Vac 1N 50Hz  
VOLTAJE ESTANDAR

### DISQUES POUR COUPE MOZZARELLA/COUPE LEGUMES • DISCOS PARA CORTADORA DE QUESO "MOZZARELLA"/CORTADORA DE VERDURAS

Disque DF2 pour couper les oignons / Disco DF2 para rebanar cebollas € 60

Disque DF3 pour couper les carottes / Disco DF3 para rebanar zanahorias € 60

Disque DF5 pour couper les tomates et les poivrons / Disco DF5 para rebanar tomates y pimientos € 60

Disque DT2 pour râper / Disco DT2 para rallar € 70

Disque DT3 pour carottes râpées julienne / Disco DT3 para zanahorias cortadas a Julienne € 70

Disque DT7 pour effiler / Disco DT7 para deshilachar € 70

Pelle d'expulsion / Paleta de expulsión € 20

## FAÇONNEUSE - BOULEUSE MOLDEADORA - REDONDEADORA



ROLLER, DEVIL, GIANO trois instruments indispensables pour optimiser les temps de travail ou pour substituer la main d'œuvre spécialisée. Roller travaille à froid et Devil travaille à chaud, mais les deux solutions offrent une grande économie de temps en fournissant une pâte rectangulaire ou ronde (avec ou sans bord). Giano forme jusqu'à 2000 pâtons de pâte/heure.

ROLLER, DEVIL, GIANO tres instrumentos indispensables para optimizar tiempo de trabajo o para sustituir mano de obra especializada. Roller trabaja en frío y Devil trabaja en caliente, pero ambas soluciones ofrecen gran economía de tiempo, dando pasta rectangular o redonda (con o sin borde). Giano modela hasta 2.000 esferas de pasta/hora.

### FAÇONNEUSE POUR PIZZA AVEC ROULEAU OBLIQUE / MOLDEADORA A RODILLOS OBICUOS PARA PIZZA

MODELE MODELO	DIM. AxBxH cm	Ø PIZZA cm	PATE PASTA gr.	POIDS PESO Kg	PUISSEANCE POTENCIA Kw	PRIX PRECIO EURO
ROLLER 30 O INOX	42x45x65	14/30	80/210	35	0,38	1.100
ROLLER 40 O INOX	52x45x71	14/40	80/400	38	0,38	1.300
ROLLER 45 O INOX	57x55x77	26/43	210/700	38	0,37	1.500

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

MODELE MODELO	DIM. AxBxH cm	Ø PIZZA cm	PATE PASTA gr.	POIDS PESO Kg	PUISSEANCE POTENCIA Kw	PRIX PRECIO EURO
ROLLER 40 P INOX	52x45x75	14/40	100/700	38	0,38	1.400
ROLLER 45 P INOX	59x55x67	30/43	210/700	38	0,37	1.600

VOLTAGE STANDARD: 230Vac 1N 50Hz  
VOLTAJE ESTANDAR

### ACCESOIRES • ACCESORIOS



### ACCESOIRES • ACCESORIOS

Chariot pour GIANO (H 55 cm) / Carro para GIANO (H 55 cm) € 300

Pédale pour façonneuse avec rouleau oblique / Pedal para moldeadora a rodillos oblicuos € 80

Pédale pour façonneuse avec rouleaux parallèles / Pedal para moldeadora a rodillos paralelos € 80

### FAÇONNEUSE POUR PIZZA À DISQUES RÉCHAUFFÉS / MOLDEADORA A DISCOS TEMPERADOS PARA PIZZA

MODELE MODELO	DIM. AxBxH cm	Ø ASSIETTE Ø PLATO cm	PATE PASTA gr.	POIDS PESO Kg	PUISSEANCE POTENCIA Kw	PRIX PRECIO EURO
DEVIL 33	42x56x77	33	100/270	97	3,6	3.900
DEVIL 45	57x67x77	45	100/500	127	5,6	4.700

VOLTAGE STANDARD: 400Vac 3N 50Hz  
VOLTAJE ESTANDAR

### BOULEUSE À ESCARGOT POUR PIZZA / REDONDEADORA A CARACOL PARA PIZZA

MODELE MODELO	DIM. AxBxH cm	POIDS PESO Kg	PUISSEANCE POTENCIA Kw	PRIX PRECIO EURO
GIANO DA BANCO	61x56x45	45	0,25	4.200

Un escargot inclus (préciser le grammage désiré) / Un cabezal a caracol incluido (precisar gramaje deseado)

VOLTAGE STANDARD: 400Vac 3 50Hz  
VOLTAJE ESTANDAR

### ESCARGOTS INTERCHANGEABLES, SUR DEMANDE / CABEZALES A CARACOL INTERCAMBIABLES, A PEDIDO

TIPE ESCARGOT TIPO CABEZAL	POIDS BOULEU- SE MIN. PESO REDON- DEADO MIN.	POIDS BOU- LEUSE MAX. PESO REDON- DEADO MAX	PRIX PRECIO EURO	TIPE ESCARGOT TIPO CABEZAL	POIDS BOULEU- SE MIN. PESO REDON- DEADO MIN.	POIDS BOU- LEUSE MAX. PESO REDON- DEADO MAX	PRIX PRECIO EURO
B	30	50	1.000	F	130	170	1.000
C	50	75	1.000	G	170	210	1.000
D	70	90	1.000	H	220	270	1.000
E/1	85	115	1.000	I	270	310	1.000
E/2	110	140	1.000				

# EQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES

EQUIPOS Y ACCESORIOS

## ACCESOIRES POUR PIZZA • ACCESSORIOS PARA PIZZA

**Fond pour pizza en grille d'aluminium, diamètre cm 28**

Fondo para pizza en red de aluminio, diámetro cm 28 \_\_\_\_\_ € 8

**Fond pour pizza en grille d'aluminium, diamètre cm 30**

Fondo para pizza en red de aluminio, diámetro cm 30 \_\_\_\_\_ € 10

**Fond pour pizza en grille d'aluminium, diamètre cm 33**

Fondo para pizza en red de aluminio, diámetro cm 33 \_\_\_\_\_ € 10

**Fond pour pizza en grille d'aluminium, diamètre cm 36**

Fondo para pizza en red de aluminio, diámetro cm 36 \_\_\_\_\_ € 12

**Fond pour pizza en grille d'aluminium, diamètre cm 40**

Fondo para pizza en red de aluminio, diámetro cm 40 \_\_\_\_\_ € 12

**Fond pour pizza en grille d'aluminium, diamètre cm 45**

Fondo para pizza en red de aluminio, diámetro cm 45 \_\_\_\_\_ € 14

**Fond pour pizza en grille d'aluminium, diamètre cm 50**

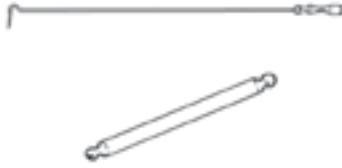
Fondo para pizza en red de aluminio, diámetro cm 50 \_\_\_\_\_ € 16

**Fond pour pizza en grille d'aluminium rectangulaire cm 40x60**

Fondo para pizza en red de aluminio, rectangular, cm 40x60 cm \_\_\_\_\_ € 26

**Porte-disques vertical pour fonds / Portadiscos vertical para fondos** \_\_\_\_\_ € 160**Porte-disques horizontal pour fonds / Portadiscos horizontal para fondos** \_\_\_\_\_ € 130**Support universel, hauteur cm 150 avec pose-pelles**

Soporte universal, altura cm 150, con apoyo para palas \_\_\_\_\_ € 270

**Support mural en bois / Soporte a empotrar de madera** \_\_\_\_\_ € 50**Support universel mural trois places / Soporte universal a empotrar para tres utensilios** \_\_\_\_\_ € 60**Pelles à cuire, diamètre 30 cm, en inox coulissante**

Palas para cocer, diámetro 30 cm, en acero inox, con cursor \_\_\_\_\_ € 100

**Pelles à cuire, diamètre 20 cm, en inox coulissante**

Palas para cocer, diámetro 20 cm, en acero inox, con cursor \_\_\_\_\_ € 90

**Brosse en cuivre tournante idéale pour le nettoyage de fours modulaires à tunnel**

Cepillo grande, en latón, giratorio, ideal para limpiar hornos modulares y de túnel \_\_\_\_\_ € 100

**Grattoir INOX / Raspador de acero INOX** \_\_\_\_\_ € 80**Crochet attrape-plateaux et pique-pâte hauteur cm 75/135**

Gancho para enganchar las bandejas y para agujerear las pizzas en el horno, altura 75/135 cm \_\_\_\_\_ € 50

**Rouleau en teflon cm 35 diamètre cm 3 / Rodillo en teflón, 3 cm diámetro, 35 cm** \_\_\_\_\_ € 20**Rouleau en teflon cm 50 diamètre cm 5 / Rodillo en teflón, 5 cm diámetro, 50 cm** \_\_\_\_\_ € 40

# EQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES

## EQUIPOS Y ACCESORIOS

41

2018 - www.zanolli.it

POLYVALENTS  
POLIVALENTES

PÂTISSERIE ET PAIN  
PASTELERÍA Y PAN

PIZZA ET GASTRONOMIE  
PIZZA Y GASTRONOMÍA

MACHINES COMIDA  
MÁQUINAS COMIDA



### Roulette coupe-pizza en INOX diamètre cm 10

Ruedecilla corta pizza en acero INOX diámetro cm.10 \_\_\_\_\_ € 60



### Plateau à pizza, diamètre 30 en Inox, idéal pour le four à tunnel

Saca-pizza, diámetro cm.30 en acero INOX, ideal para horno a túnel \_\_\_\_\_ € 50

### Plateau à pizza, diamètre 33 en Inox, idéal pour le four à tunnel

Saca-pizza, diámetro cm.33 en acero INOX, ideal para horno a túnel \_\_\_\_\_ € 50

### Plateau à pizza, diamètre 36 en Inox, idéal pour le four à tunnel

Saca-pizza, diámetro cm.36 en acero INOX, ideal para horno a túnel \_\_\_\_\_ € 60

### Plateau à pizza, diamètre 40 en Inox, idéal pour le four à tunnel

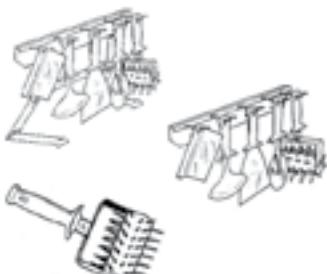
Saca-pizza, diámetro cm.40 en acero INOX, ideal para horno a túnel \_\_\_\_\_ € 60

### Plateau à pizza, diamètre 45 en Inox, idéal pour le four à tunnel

Saca-pizza, diámetro cm.45 en acero INOX, ideal para horno a túnel \_\_\_\_\_ € 70

### Plateau à pizza, diamètre 50 en Inox, idéal pour le four à tunnel

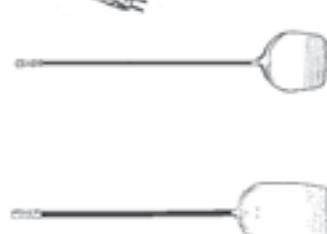
Saca-pizza, diámetro cm.50 en acero INOX, ideal para horno a túnel \_\_\_\_\_ € 70



**Set comptoir avec cinq ustensiles avec support / Juego para banco con cinco utensilios, provisto de soporte** \_\_\_\_\_ € 270

**Set mural avec cinq ustensiles avec support / Juego a empotrar con cinco utensilios, provisto de soporte** \_\_\_\_\_ € 230

**Pique-pâte / Pinchador para masa** \_\_\_\_\_ € 60



### Pelle d'enfournement cm 33, en alliage avec manche rouge Bordeaux

Pala de enhornamiento, cm.33, en aleación, con mango en aleación de color rojo "Bordeaux" \_\_\_\_\_ € 140

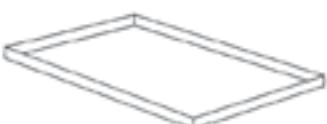
### Pelle d'enfournement cm 45, en alliage avec manche rouge Bordeaux

Pala de enhornamiento, cm.45, en aleación, con mango en aleación de color rojo "Bordeaux" \_\_\_\_\_ € 170



**Pelle d'enfournement cm 45x60, en alliage avec manche rouge Bordeaux (idéal pour pizza au mètre) / Pala de enhornamiento, cm.45x60, en aleación, con mango en aleación de color rojo "Bordeaux" (es ideal para pizza a vender por metros)** \_\_\_\_\_ € 190

## TEGLIE PER PIZZERIA • PASTRY AND PIZZA PANS



### Plateau en tôle laminée cm 40x60x2 (rif. POLIS - CITIZEN)

Bandeja en chapa revestida de aluminio, 40x60x2 cm (ref.POLIS - CITIZEN) \_\_\_\_\_ € 12

### Plateau en tôle laminée cm 40x60x4 (rif. POLIS - CITIZEN)

Bandeja en chapa revestida de aluminio, 40x60x4 cm (ref. POLIS - CITIZEN) \_\_\_\_\_ € 20

**Nos fours sont tous livrés sans plateaux / Todos nuestros hornos se entregan sin bandejas**

**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.**

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.

## ASADOR

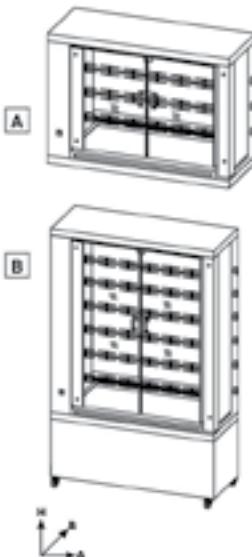
ROTISSOIRES ÉLECTRIQUES ET GAS  
ASADORES ELÉCTRICOS Y GAS



Avec les rôtissoires Asador la fantaisie en cuisine est à découvrir et à goûter. La gamme des rôtissoires unit une cuisson croquante et savoureuse à une exposition qui ouvre l'appétit.

Con los asadores Asador la fantasía en cocina se ve y se paladea verdaderamente; la amplia gama de asadores une la cocción crujiente y sabrosa a una exposición que abre el apetito.

## ROTISSOIRES VERTICALES A GAZ / ASADORES VERTICALES A GAS



MODELE MODELO	DIM. EXT. AxBxH cm	BROCHES ESPETONES n°	POULETS POLLOS n°	Poids PESO Kg	PUISSEANCE POTENCIA Kw gas kw (kcal/h)	PRIX PRECIO EURO
ASADOR 5 F GAS/ MC [A]	119x48x46	1	5/6	50	5,90 (5.074)	2.200
ASADOR 10 F GAS/ MC [A]	119x48x64	2	10/12	66	11,80 (10.148)	2.600
ASADOR 15 F GAS/ MC [A]	119x48x82	3	15/18	86	17,70 (15.222)	3.100
ASADOR 20 F GAS/ MC [A]	119x48x100	4	20/24	103	23,60 (20.296)	3.600
ASADOR 30 F GAS/ MC [B]	119x48x186	6	30/35	170	35,40 (30.444)	4.700
ASADOR 40 F GAS/ MC [B]	119x48x192	8	40/48	193	47,20 (40.592)	5.700

Nos rôtissoires sont livrées avec les broches de base pour la cuisson.

Nuestros asadores se entregan completas con los espetones de base para la cocción.

## Evacuation gaz d'échappement Asador Gas: type A1

Descarga humos de gas Asador Gas: tipo A1

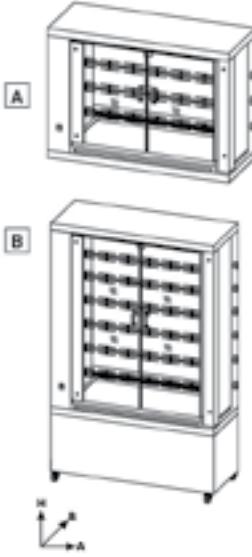
## VOLTAGE STANDARD:

VOLTAJE ESTANDAR:

1 Kw/h (860,5 Kcal = 0,106 m<sup>3</sup>/h gas metano - natural gas - gas metano)

1 Kw/h (860,5 Kcal = 0,078 Kg/h gpl - lpg - propano/butano) - 230Vac 1N 50 Hz

## ROTISSOIRES VERTICALES ELECTRIQUES / ASADORES VERTICALES ELECTRICOS



MODELE MODELO	DIM. EXT. AxBxH cm	BROCHES ESPETONES n°	POULETS POLLOS n°	Poids PESO Kg	PUISSEANCE POTENCIA Kw	PRIX PRECIO EURO
ASADOR 5 F EL/ MC [A]	119x48x46	1	5/6	48	4,8	2.200
ASADOR 10 F EL/ MC [A]	119x48x64	2	10/12	63	6,6	2.600
ASADOR 15F EL/ MC [A]	119x48x82	3	15/18	80	9,9	3.200
ASADOR 20 F EL/ MC [A]	119x48x100	4	20/24	95	13,2	3.700
ASADOR 30 F EL/ MC [B]	119x48x136	6	30/35	160	19,8	4.800
ASADOR 40 F EL/ MC [B]	119x48x172	8	40/48	183	26,4	5.800

Nos rôtissoires sont livrées avec les broches de base pour la cuisson.

Nuestros asadores se entregan completas con los espetones de base para la cocción.

## VOLTAGE STANDARD: 400Vac 3N 50Hz

VOLTAJE ESTANDAR

# ASADOR

ACCESSOIRES POUR ROTISSOIRES

ACCESORIOS PARA ASADORES

43

2018 - www.zanolli.it



**CHAMBRE CHAude**  
CÁMARA TÉRMICA

ASADOR 5 F - 10 F - 15 F - 20 F / CL

**DIM. EXT.**  
AxBxH cm

119x48x84

**Poids**  
PESO Kg

73

**puissance**  
POTENCIA Kw

2,0

**Prix**  
PRECIO EURO

2.100



**BASES**  
BASES

ASADOR 5 F - 10 F - 15 F - 20 F / BM

**DIM. EXT.**  
AxBxH cm

119x48x88

**puissance**  
POTENCIA Kg

15

**Prix**  
PRECIO EURO

900

MODELE MODEL	BROCHE COMPLÈTE ESPETÓN COMPLETO	GRILLE EN PORTEFEUILLE PARRILLA CERRADA PARA ASADO Y POLLOS	BROCHE À FOURCHETTE LONGUE ESPETONE CON TENEDOR LARGO	FOURCHETTE DE DÉBROCHAGE GANCHO TOMA ASADOR LARGO	FOURCHE HORQUILLA PARA EXTREMO	FOURCHE DOUBLE HORQUILLA DOBLE
ASADOR F / PL	€ 190	€ 350	€ 190	€ 80	€ 14	€ 14



POLYVALENTS  
POLIVALENTES

PÂTISSERIE ET PAIN  
PASTELERÍA Y PAN

PIZZA ET GASTRONOMIE  
PIZZA Y GASTRONOMÍA

MACHINES COMIDA  
MÁQUINAS COMIDA

POLYVALENTS  
POLIVALENTES

PÂTISSERIE ET PAIN  
PASTELERÍA Y PAN

PIZZA ET GASTRONOMIE  
PIZZA Y GASTRONOMÍA



# MACHINES COMIDA

## MÁQUINAS MACHINES

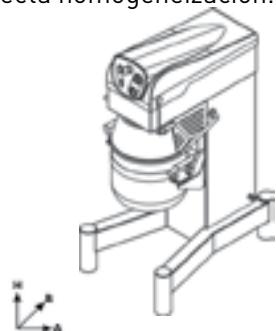


MACHINES COMIDA  
MÁQUINAS COMIDA



**Obtenir des crèmes moelleuses et délicieuses est vraiment très simple avec les batteurs planétaires SELENE.** Les pâtes plus liquides deviennent de douces émulsions, grâce à l'air englobé lors du mouvement de l'ustensile, alors que les composants plus consistants sont pressés contre les parois de la cuve, et deviennent parfaitement homogènes.

**Con las batidoras planetarias SELENE es muy simple obtener cremas mórbidas y deliciosas.** Las masas más líquidas se convierten en esponjosas emulsiones gracias al aire englobado por el movimiento del batidor, mientras los compuestos más consistentes son comprimidos en las paredes del recipiente para una perfecta homogeneización.



MODELE MODEL	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE cm	VITESSE VELOCIDADES	POIDS PESO Kg	PUISSEANCE POTENCIA Kw	VOLTAGE STANDARD VOLTAJE ESTANDAR	PRIX PRECIO EURO
<b>SELENE 10 VAR Banco</b>	48x38x57	Ø 23x27 (10 l)	VAR	34	0,37	230Vac 1N 50Hz	<b>2.000</b>
<b>SELENE 20 Banco</b>	56x73x92	Ø 31x30 (20 l)	2	90	0,80	400Vac 3 50Hz	<b>3.400</b>
<b>SELENE 20 VAR Banco</b>	56x73x92	Ø 31x30 (20 l)	VAR	90	1,1	230Vac 1N 50Hz	<b>3.700</b>
<b>SELENE 20</b>	56x73x132	Ø 31x30 (20 l)	2	100	0,80	400Vac 3 50Hz	<b>3.600</b>
<b>SELENE 20 VAR</b>	56x73x132	Ø 31x30 (20 l)	VAR	100	1,1	230Vac 1N 50Hz	<b>3.900</b>
<b>SELENE 40</b>	69x93x148	Ø 41x39 (40 l)	3	210	1,5	400Vac 3 50Hz	<b>5.600</b>
<b>SELENE 40 VAR</b>	69x93x148	Ø 41x39 (40 l)	VAR	210	2,2	400Vac 3 50Hz	<b>6.700</b>
<b>SELENE 60</b>	69x95x156	Ø 46x41 (60 l)	3	230	2,2	400Vac 3 50Hz	<b>6.600</b>
<b>SELENE 60 VAR</b>	69x95x156	Ø 46x41 (60 l)	VAR	230	3	400Vac 3 50Hz	<b>7.600</b>
<b>SELENE 80 AUT</b>	85x102x168	Ø 48x49 (80 l)	3	380	3,9	400Vac 3 50Hz	<b>10.000</b>
<b>SELENE 80 AUT VAR</b>	85x102x168	Ø 48x49 (80 l)	VAR	380	4,8	400Vac 3 50Hz	<b>11.700</b>

**VOLTAGE STANDARD:** dans le tableau

**VOLTAJE ESTANDAR:** en el cuadro



ACCESOIRES EN DOTATION ACCESORIOS EN DOTACIÓN	PL 10	PL 20	PL 40	PL 60	PL 80
<b>Cuve d'acier inox</b> Recipient en acero inoxidable	●	●	●	●	●
<b>Fouet aux fils fins</b> Batidor con alambres finos	●	●	●	●	●
<b>Spatule</b> Batidor Plano	●	●	●	●	●
<b>Bras mélangeur</b> Brazo amasador		●	●	●	
<b>Spirale</b> Espiral	●	○	○	○	●
<b>Fouet aux fils gros</b> Batidor con alambres gruesos		○	○	○	○

● Standard ○ Optional

ACCESOIRES ACCESORIOS	SELENE 10	SELENE 20	SELENE 40	SELENE 60	SELENE 80
<b>CUVE D'ACIER INOX</b> RECIPIENTE EN ACERO INOXIDABLE	€ 260	€ 440	€ 750	€ 920	€ 1.500
<b>FOUET AUX FILS FINS</b> BATIDOR CON ALAMBRES FINOS	€ 240	€ 360	€ 400	€ 440	€ 570
<b>SPATULE</b> BATIDOR PLANO	€ 200	€ 280	€ 310	€ 350	€ 420
<b>BRAS MÉLANGEUR</b> BRAZO AMASADOR	-	€ 260	€ 290	€ 330	-
<b>SPIRALE</b> ESPIRAL	€ 200	€ 280	€ 300	€ 350	€ 460
<b>FOUET AUX FILS GROS</b> BATIDOR CON ALAMBRES GRUESOS	-	€ 360	€ 400	€ 440	€ 570
<b>RÂCLEUR</b> RASPADOR	-	-	€ 800	€ 880	-
<b>CHARIOT PORTE-CUVE</b> CARRITO PORTA-RECIPiente	-	-	€ 480	€ 520	€ 570
<b>SOULEVEMENT AUTOMATIQUE DE LA CUVE</b> LEVANTAMIENTO AUTOMÁTICO RECIPiente	-	-	€ 1.150	€ 1.150	-

ACCESOIRES ACCESORIOS	DE SELENE 40 A SELENE 20	DE SELENE 60 A SELENE 20	DE SELENE 60 A SELENE 40	DE SELENE 80 A SELENE 40	DE SELENE 80 A SELENE 60
<b>KIT DE REDUCTION CUVE + ACCESOIRES</b> KIT DE REDUCCIÓN RECIPiente + ACCESORIOS	€ 1.800	€ 1.800	€ 1.900	€ 1.900	€ 2.100

# GALASSIA PIZZA

PÉTRINS A SPIRALE

AMASADORAS A ESPIRAL



Les pétrins Galassia sont des machines robustes, simples et fiables. Ils sont parfaits dans les pizzéries grâce à la vaste gamme disponible, de 8 à 60 kg de pâte avec au moins 55% d'humidité.

Las amasadoras Galassia son máquinas robustas, simples y seguras. Son perfectas en pizzería gracias a la vasta gama disponible, de 8 a 60 kg de masa con al menos un 55% de humedad.

**PETRINS SPIRALES • AMASADORAS ESPIRALES**



MODELE MODELO	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. CUVE DIM. RÉCIPIENTE cm	VITESSE VELOCIDADES	POIDS PESO Kg	PUISSEANCE POTENCIA Kw	PRIX PRECIO EURO
<b>GALASSIA 8</b>	30x59x57	Ø 28x19,5 (12 l)	1	44	0,37	<b>1.300</b>
<b>GALASSIA 8 S</b>	30x59x57	Ø 28x19,5 (12 l)	2	44	0,75	<b>1.500</b>
<b>GALASSIA 12</b>	34x63x57	Ø 31,7x21 (16 l)	1	48	0,55	<b>1.400</b>
<b>GALASSIA 12 S</b>	34x63x57	Ø 31,7x21 (16 l)	2	48	0,75	<b>1.600</b>
<b>GALASSIA 18</b>	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l)	1	69	0,75	<b>1.500</b>
<b>GALASSIA 18 S</b>	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l)	2	69	0,75	<b>1.700</b>
<b>GALASSIA 25</b>	42x76x66	Ø 40x26 (32 l)	1	73	1,1	<b>1.700</b>
<b>GALASSIA 25 S</b>	42x76x66	Ø 40x26 (32 l)	2	73	1,1	<b>1.900</b>
<b>GALASSIA 35</b>	48x84x76	Ø 45x26 (41 l)	1	118	1,5	<b>2.300</b>
<b>GALASSIA 35 S</b>	48x84x76	Ø 45x26 (41 l)	2	118	1,5	<b>2.500</b>
<b>GALASSIA 45 S</b>	52x89x87	Ø 50x34 (64 l)	2	148	1,8	<b>2.700</b>
<b>GALASSIA 60 S</b>	57x95x92	Ø 55x34 (82 l)	2	158	1,8	<b>3.400</b>

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



# GALASSIA PIZZA

PÉTRINS A SPIRALE  
AMASADORAS A ESPIRAL

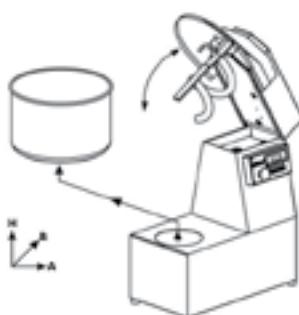
49

2018 - www.zanolli.it



**PETRINS A SPIRALE RELEVABLE**  
AMASADORAS CON CABEZA VOLCABLE

MODELE MODELO	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE cm	VITESSE VELOCIDADES	POIDS PESO Kg	PUISSEANCE POTENCIA Kw	PRIX PRECIO EURO
<b>GALASSIA 18 S SPECIAL</b>	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l)	2	69	0,75	<b>1.900</b>
<b>GALASSIA 25 S SPECIAL</b>	42x76x66	Ø 40x26 (32 l)	2	73	1,1	<b>2.100</b>



**PETRINS A SPIRALE A TETE RELEVABLE ET A CUVE EXTRACTIBLE**  
AMASADORAS CON CABEZA VOLCABLE Y RECIPIENTE EXTRAIBILE

MODELE MODELO	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE cm	VITESSE VELOCIDADES	POIDS PESO Kg	PUISSEANCE POTENCIA Kw	PRIX PRECIO EURO
<b>GALASSIA 18 S SUPER</b>	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l)	2	69	0,75	<b>2.000</b>
<b>GALASSIA 25 S SUPER</b>	42x76x66	Ø 40x26 (32 l)	2	73	1,1	<b>2.200</b>

	GALASSIA 8 - 8 S	GALASSIA 12 - 12 S	GALASSIA 18 - 18 S 18 S SPECIAL 18 S SUPER	GALASSIA 25 - 25 S 25 S SPECIAL 25 S SUPER	GALASSIA 35 - 35 S	GALASSIA 45 S	GALASSIA 60 S
<b>QUANTITÉ DE PÂTE MAXI</b> CANTIDAD DE AMASIVO MAXIMA	Kg 8	Kg 12	Kg 18	Kg 25	Kg 35	Kg 45	Kg 60
<b>Q.TÉ DE FARINE MAXI (Q.TÉ D'EAU MINI 50%)</b> CANTIDAD DE HARINA MAX (AGUA 50% COMO MINIMO)	Kg 5	Kg 8	Kg 12	Kg 16	Kg 23	Kg 30	Kg 40

## ACCESOIRES • ACCESORIOS

Kit roues Galassia / Kit ruedas Galassia

€ 100

POLYVALENTS  
POLIVALENTES

PÂTISSERIE ET PAIN  
PASTELERÍA Y PAN

PIZZA ET GASTRONOMIE  
PIZZA Y GASTRONOMÍA

MACHINES COMIDA  
MÁQUINAS COMIDA

# GALASSIA PLUS

PÉTRIN A SPIRALE A CUVE FIXE

AMASADORA A ESPIRAL CON RECIPIENTE FIJO



Les pétrins Galassia sont disponibles dès maintenant avec une version plus puissante. Projetés pour pétrir des pâtes très dures, ils sont parfaits soit pour les pizzerias que pour des petits ateliers de boulangerie. Grâce à sa forme, la spirale arrive à racler efficacement la pâte des parois de la cuve.

Las amasadoras Galassia son ahora disponibles con una versión más poderosa. Proyectadas para amalgamar masas muy duras, son ideales para pizzerías y para pequeños talleres de panadería. Debido a su forma, la espiral logra rascar perfectamente la masa de la pared del recipiente.



MODELE MODELO	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE cm	VITESSE VELOCIDADES	POIDS PESO Kg	PUISANCE POTENCIA Kw	PRIX PRECIO EURO
GALASSIA PLUS 25 S	44x75x79	lt. 32 (diam. 40)	2	100	0,95 / 1,3	2.460
GALASSIA PLUS 35 S	48x81x79	lt. 41 (diam. 44)	2	115	0,95 / 1,3	2.900

VOLTAGE STANDARD: 400Vac 3 50Hz  
VOLTAJE ESTANDAR

	GALASSIA PLUS 25 S	GALASSIA PLUS 35 S
QUANTITÉ DE PÂTE MAXI CANTIDAD DE AMASIVO MAXIMA	Kg 20/25	Kg 30/35
Q.TÉ DE FARINE MAXI (Q.TÉ D'EAU MINI 50%) CANTIDAD DE HARINA MAX (AGUA 50% COMO MINIMO)	Kg 13	Kg 16



# GALASSIA PANE

## PÉTRIN A SPIRALE A CUVE FIXE

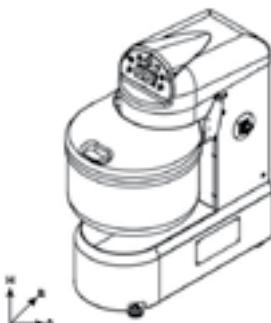
AMASADORA A ESPIRAL CON RECIPIENTE FIJO

51

2018 - www.zanolli.it

La ligne des pétrins Galassia Pain est projetée pour amalgamer des pâtes qui utilisent comme ingrédients primaires la farine et l'eau avec au moins 55% d'humidité.

La Línea de amasadoras Galassia Pane está proyectada para amalgamar masas que utilizan como ingredientes primarios harina y agua, con al menos un 55% de humedad.



MODELE MODELLO	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE cm	VITESSE VELOCIDADES	POIDS PESO Kg	PUISSEANCE POTENCIA Kw	PRIX PRECIO EURO
<b>GALASSIA PN60</b>	69x112x140	Ø 67x34 (117 l)	2	345	4,25	<b>8.600</b>
<b>GALASSIA PN80</b>	69x112x140	Ø 67x38 (131 l)	2	350	5,35	<b>9.200</b>
<b>GALASSIA PN120</b>	77x125x150	Ø 75x48 (188 l)	2	505	5,75	<b>10.400</b>

VOLTAGE STANDARD: 400Vac 3 50Hz  
VOLTAJE ESTANDAR

	GALASSIA PN60	GALASSIA PN80	GALASSIA PN 120
<b>QUANTITÉ DE PÂTE MAXI</b> CANTIDAD DE AMASIVO MAXIMA	Kg 60	Kg 80	Kg 120
<b>Q.TÉ DE FARINE MAXI (Q.TÉ D'EAU MINI 50%)</b> CANTIDAD DE HARINA MAX (AGUA 50% COMO MINIMO)	Kg 37	Kg 50	Kg 75



POLYVALENTS  
POLIVALENTES

PÂTISSERIE ET PAIN  
PASTELERÍA Y PAN

PIZZA ET GASTRONOMIE  
PIZZA Y GASTRONOMÍA

MACHINES COMIDA  
MÁQUINAS COMIDA

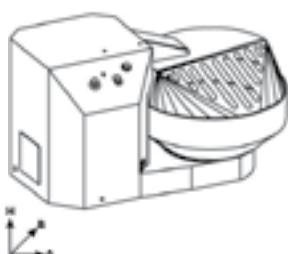
**Demetra  
Pane****Demetra  
Pizza**

Machines idéales pour pizzerias,  
pâtisseries et boulangeries.

Elles permettent de bien amalgamer de petites et grandes quantité de n'importe quel type de pâte en peu de temps, en réduisant au minimum le chauffage de la pâte et garantissant une oxygénation parfaite.

Máquinas particularmente indicadas para pizzerías,  
pastelerías y panificadoras.

Permiten amalgamar homogéneamente y en breve tiempo pequeños y grandes volúmenes de pasta de diferentes tipos, reduciendo a lo mínimo el calentamiento de la masa y garantizando una oxigenación perfecta.

**Demetra Pizza**

MODELE MODELO	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE cm	VITESSE VELOCIDADES	Poids PESO Kg	PUISSEANCE POTENCIA Kw	PRIX PRECIO EURO
DEMETRA PIZZA 30 AVEC TIMER DEMETRA PIZZA 30 CON TIMER	64x100x65	Ø 53x23 (35 l)	1	95	0,75	3.700
DEMETRA PIZZA 30S AVEC TIMER DEMETRA PIZZA 30S CON TIMER	64x100x65	Ø 53x23 (35 l)	2	95	1,1	4.000

## DEMETRA 30 PIZZA

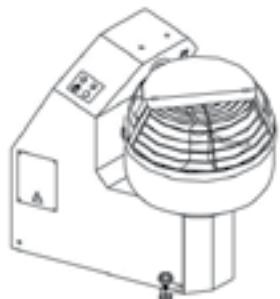
## DEMETRA 30 S PIZZA

QUANTITÉ DE PÂTE MAXI CANTIDAD DE AMASIVO MAXIMA	Kg 30	Kg 30
Q.TÉ DE FARINE MAXI (Q.TÉ D'EAU MINI 50%) CANTIDAD DE HARINA MAX (AGUA 50% COMO MINIMO)	Kg 20	Kg 20

VOLTAGE STANDARD: 400Vac 3 50Hz  
VOLTAJE ESTANDAR

## ACCESSORI • ACCESSORIES

Chariot bas (h 10 cm) avec roues / Carro bajo (h 10 cm) con ruedas \_\_\_\_\_ € 200  
Chariot haut (h 40 cm) avec roues / Carro alto (h 40 cm) con ruedas \_\_\_\_\_ € 240

**Demetra Pane**

MODELE MODELO	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE cm	VITESSE VELOCIDADES	Poids PESO Kg	PUISSEANCE POTENCIA Kw	PRIX PRECIO EURO
DEMETRA PANE 35	65x110x135	Ø 57x22 (52 l)	2	240	2	7.900
DEMETRA PANE 60	70x120x140	Ø 63x23 (65 l)	2	260	2	9.600

## DEMETRA 35 PANE

## DEMETRA 60 PANE

QUANTITÉ DE PÂTE MAXI CANTIDAD DE AMASIVO MAXIMA	Kg 35	Kg 60
Q.TÉ DE FARINE MAXI (Q.TÉ D'EAU MINI 50%) CANTIDAD DE HARINA MAX (AGUA 50% COMO MINIMO)	Kg 20	Kg 36

VOLTAGE STANDARD: 400Vac 3 50Hz  
VOLTAJE ESTANDAR



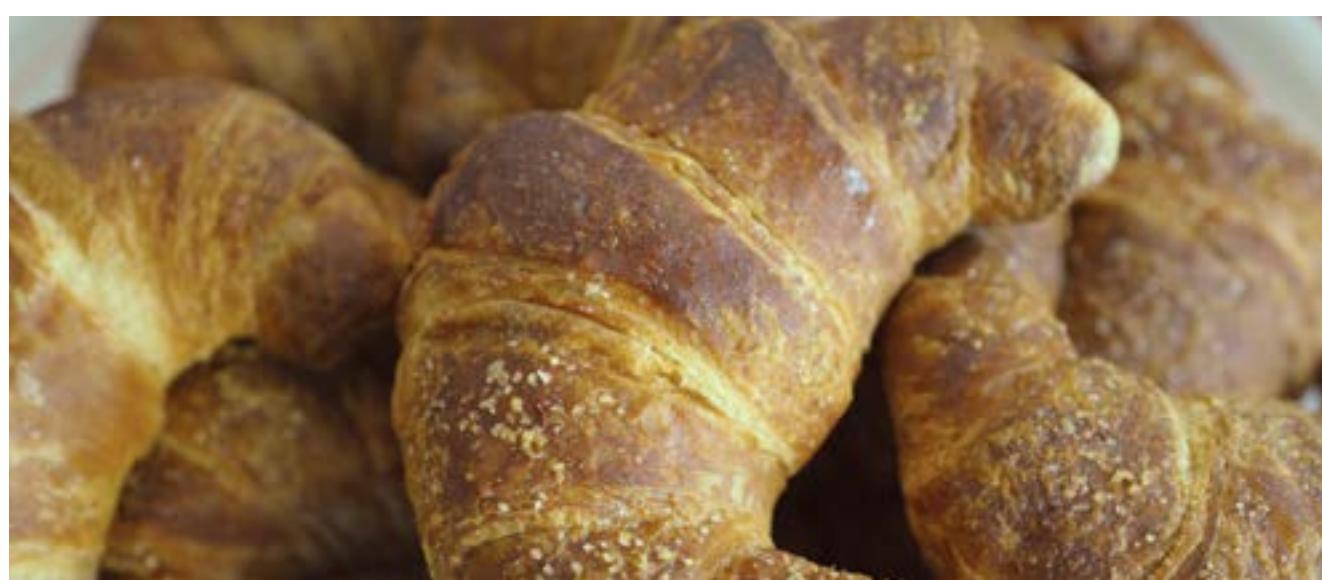
Machines indispensables dans les boulangeries, les pâtisseries, les industries de la confiserie, et dans les pizzéries. Elles sont indiquées pour travailler aussi bien les pâtes consistantes que molles. Le système à bras plongeants favorise l'oxygénation de la pâte, en limite le réchauffement, et permet une distribution régulière des éléments en suspension.

Máquinas indispensables en panaderías, pastelerías, industrias de confites y pizzerías. Son ideales para trabajar tanto la pasta consistente como la pasta blanda. El sistema a brazos sumergidos favorece la oxigenación de la masa, limita el calentamiento y permite una distribución regular de los elementos en suspensión.

MODELE MODELLO	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE cm	VITESSE VELOCIDADES	POIDS PESO Kg	PUISANCE POTENCIA Kw	PRIX PRECIO EURO
ERACLE 50	65x77x145	Ø 54x33 (68 l)	2	400	1,5	11.700
ERACLE 60	65x77x145	Ø 56,7x34 (80 l)	2	415	2,2	12.500
ERACLE 80	75x90x166	Ø 65,5x41 (140 l)	2	625	3,1	15.900
ERACLE 100	76x92x167	Ø 68,5x42 (175 l)	2	630	3,1	16.800

VOLTAGE STANDARD: 400Vac 3 50Hz  
VOLTAJE ESTANDAR

	ERACLE 50	ERACLE 60	ERACLE 80	ERACLE 100
QUANTITÉ DE PÂTE MAXI CANTIDAD DE AMASIVO MAXIMA	Kg 50	Kg 60	Kg 80	Kg 100
Q.TÉ DE FARINE MAXI (Q.TÉ D'EAU MINI 50%) CANTIDAD DE HARINA MAX (AGUA 50% COMO MINIMO)	Kg 25	Kg 30	Kg 40	Kg 50



# ERCOLINA PLUS

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

POLYVALENTS  
POLIVALENTES

PÂTISSERIE ET PAIN  
PASTELERIA Y PAN

PIZZA ET GASTRONOMIE  
PIZZA Y GASTRONOMIA

MACHINES COMIDA  
MÁQUINAS COMIDA

**ERCOLINA  
PLUS**



**ERCOLINA  
PLUS SA**



Les machines sont disponibles dans la version à mouvement manuel (**Ercolina Plus**) ou Semi-automatique (**Ercolina Plus SA**). Dans la version manuelle, les phases de travail sont actionnées grâce à des leviers. Dans la version Semi- Automatique les délais de pressage et d'ouverture de la chambre de formage sont réglés grâce au tableau de commande, et seul l'arrondissement est effectué grâce à un levier; avec ce modèle, il est possible de mémoriser jusqu'à 10 programmes différents. Les deux versions sont fournies avec 3 plateaux.

Las máquinas se encuentran disponibles en la versión a movimiento manual (**Ercolina Plus**) y Semi Automática (**Ercolina Plus SA**). En la versión manual las fases de trabajo son accionadas mediante palancas. En la versión Semi Automática, los tiempos de prensadura y de apertura de la cámara de moldeado están regulados por el panel de control y sólo el redondeamiento se hace con una palanca; en este modelo es posible memorizar hasta 10 programas diferentes. Ambas versiones se suministran con 3 platos.



MODÈLE MODELO	FORME FORMA	DIM. EXT. AxBxH cm	CAPACITE CUVE UTENSILIO RECIPIENTE		POIDS PESO Kg	PUISSEANCE POTENCIA Kw	PRIX PRECIO EURO
			Ø cm	h cm			
ERCOLINA PLUS		61x68x150	40	6,5	173	0,55	8.500
ERCOLINA PLUS SA		66x70x145	40	6,5	230	1,3	11.600

VOLTAGE STANDARD: 400Vac 3 50Hz  
VOLTAJE ESTANDAR

DIVISIONS DIVISIONES	GRAMMAGE GRAMAJE	CAPACITE DE CHARGEMENT CAPACIDAD DE CARGA Kg	CAPACITE HORAIRE CAPACIDAD HORARIA pz		
			ERCOLINA PLUS	ERCOLINA PLUS SA	
11	180/500	2/5,5	1300	1980	
15	150/360	2,2/5,4	1800	1800	
22	60/220	1,3/4,8	2600	2600	
30	40/135	1,2/4	3600		

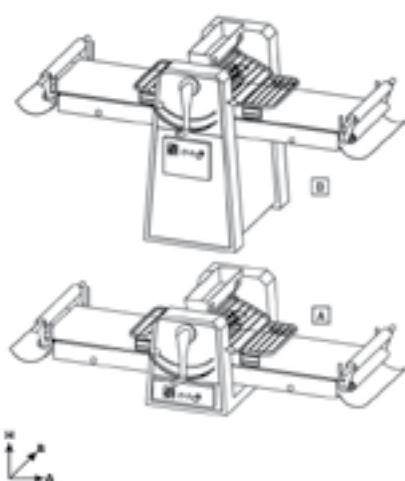
## LAMINOIRS A BANDES POUR PATISSERIE

### LAMINADORAS PARA PASTELERIA



Ces machines ont été étudiées et réalisées avec des critères de rationalité et de fonctionnalité modernes. Elles peuvent travailler la pâte, même d'une épaisseur très fine, grâce aux tapis transporteurs synchronisés qui évitent les plis dans la pâte feuilletée.

Estas máquinas han sido estudiadas y realizadas con modernos criterios de racionalidad y funcionalidad. Pueden trabajar la masa a espesores finísimos, gracias a los tapetes transportadores sincronizados, que evitan los pliegues en la lámina de pasta.



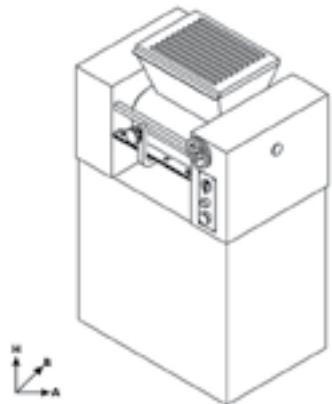
MODELE MODELLO	DIM. EXT. AxBxH cm	LARGEUR ROULEAUX ANCHO RODILLOS cm	TAPIS CINTAS cm	POIDS PESO Kg	PUISSEANCE POTENCIA Kw	PRIX PRECIO EURO
SIRIO 500 BANCO • TABLE	[A] 88x180x65	50	70x2	120	0,75	4.500
SIRIO 500 L BANCO • TABLE	[A] 88x232x65	50	100x2	126	0,75	4.500
SIRIO 500	[B] 88x180x110	50	70x2	148	0,75	4.800
SIRIO 500 L	[B] 88x232x110	50	100x2	155	0,75	4.800
SIRIO 500 XL	[B] 88x280x110	50	120x2	162	0,75	5.000
SIRIO 600	[B] 101x228x116	60	95x2	205	0,75	5.600
SIRIO 600 L	[B] 101x278x116	60	120x2	215	0,75	5.600
SIRIO 600 XL	[B] 101x338x116	60	150x2	230	0,75	5.900

VOLTAGE STANDARD: 400Vac 3 50Hz  
VOLTAJE ESTANDAR

#### ACCESOIRES SIRIO 600 L/XL • ACCESORIOS SIRIO 600 L/XL

Disponibles seulement pour SIRIO 600 L/XL, le dispositif coupe-croissants avec moule triangulaire 140x180 mm et moteur à deux vitesses (indispensable pour l'utilisation de ce dispositif) / Se suministran, sólo para el tipo SIRIO 600 L/XL, el dispositivo para corte de croissant con molde triangular de 140x180 mm. y el motor a dos velocidades (que es indispensable para utilizar el citado dispositivo) \_\_\_\_ € 2.360 + 340 motore/motor

MACHINE RAFFINEUSE A DEUX CYLINDRES  
REFINADORA DE DOS CILINDROS



Machine très robuste et qui dure dans le temps, adaptée pour raffiner le sucre, amalgamer les pâtes, broyer les amandes, etc.

Máquina bastante resistente y duradera apta para refinar azúcar, amalgamar masas, triturar almendras, etc.

MODELE MODELO	DIM. EXT. AxBxH cm	LARGEUR ROULEAUX ANCHO RODILLOS cm	POIDS PESO Kg	PUISSEANCE POTENCIA Kw	PRIX PRECIO EURO
CRONOS 2/C	70x55x115	32	220	1,5	6.300

VOLTAGE STANDARD: 400Vac 3 50Hz  
VOLTAJE ESTANDAR



**L'OFFRE D'ACHAT TRANSMISE PAR LE CLIENT IMPLIQUE  
L'ACCEPTATION DES PRESENTES CONDITIONS GENERALES  
DE VENTE POUR LESQUELLES AUCUNE DEROGATION N'EST  
ADMISE SI NON EXPRESSEMENT CONVENUE PAR ECRIT.**

### 1) VALIDITE DU CATALOGUE

Le présent catalogue est valable à compter du **03/04/2018**, annule et substitute toutes les éditions précédentes, et pourra être modifié à tout moment à la seule discréction du fournisseur.

### 2) PRIX

Les prix ne comprennent pas la TVA, le transport, et l'installation. L'emballage est standard: l'emballage en carton sur palettes ou caisses est compris dans le prix. Pour tout autre type d'emballage, merci de demander un devis.

### 3) LIVRAISON

Le délai de livraison, sauf pour les produits en stock, est normalement de deux/trois semaines à compter de la réception de la confirmation de la commande acceptée, sauf communication différente de la part du fournisseur.

Le délai de livraison pourra être prolongé en cas de réponse tardive de la part du fournisseur au client à toutes sortes de demandes d'informations techniques, en cas d'inobservation des conditions de paiement, en cas d'imprévus, outre à ceux de force majeure, y compris les calamités naturelles, les grèves, les interruptions de la production, les retards dans les transports, les dispositions gouvernementales, le manque de matières premières et /ou de produits semi-finis, etc. Le fournisseur ne sera en aucun cas tenu responsable du retard dû aux motifs indiqués ci-dessus, et ce retard ne pourra donc être considéré comme cause de résolution du contrat de la part du client, et n'autorisera pas ce dernier à faire demande de dédommagement ou d'indemnisation et/ou pénalités quelle qu'elle soit. Le produit est à considérer livré franco notre dépôt logistique de Villafranca (Vérone).

### 4) PAIEMENT

Les délais et les modalités de paiement sont ceux indiqués dans la confirmation de la commande acceptée, et sur le prix indiqué aucune réduction, remise, ou arrondissement ne sera concédé, sauf si déjà convenu précédemment par écrit. Si le montant de la fourniture résultait inférieur à 60 euros, la somme de 25 euros sera débitée à titre de frais de gestion qui rendent antiéconomique l'émission des factures de valeur réduite. Le fournisseur se réserve la faculté de retarder la livraison, de suspendre ou d'interrompre la réalisation du bien objet de la commande, ou d'interrompre l'assistance au montage ou au test final, si le client n'est pas en règle avec les paiements convenus.

### 5) GARANTIE

Tous les appareils sont testés avec l'expédition et sont garantis un an à partir de la date d'expédition pour les défauts de fabrication. Notre société prévoit de remplacer, gratuitement, durant la période de garantie, toute pièce défectueuse qui devrait être restituée. Le coût du transport sera à la charge du vendeur, ainsi que tout le travail nécessaire pour effectuer ce service. Les parties en verre, les ampoules et les plaques réfractaires, les dommages dus à une usure normale et la détérioration de l'appareil et de ses accessoires ne sont pas couverts par la garantie. La garantie ne couvre pas les dommages dus à la mauvaise installation de l'appareil, l'entretien insuffisant et/ou une mauvaise utilisation. La garantie n'est pas valable si l'acheteur n'a pas soldé l'appareil. Nous ne sommes pas responsables: des gains ou pertes dérivant de l'impossibilité d'utilisation de l'appareil, des coûts directs ou indirects, des dépenses et des dommages soutenus par le client.

### 8) RESTITUTION

Toute restitution de matériels devra être précédemment requise et autorisée par écrit par le fournisseur. Le matériel devra être parfaitement emballé et rendu franco usine du fournisseur. Du prix convenu pour l'accréditation, une somme égale à la couverture des frais soutenus par le fournisseur sera déduite.

### 10) INTERVENTIONS TECHNIQUES

Toute intervention technique réalisée par les techniciens du fournisseur, aussi bien durant la période de garantie qu'une fois cette dernière expirée, sera effectuée selon nos tarifs.

### 11) MODIFICATIONS DES PRODUITS

Le fournisseur se réserve le droit de modifier, à sa discréction et sans obligation de préavis, les caractéristiques techniques et esthétiques des appareils du présent catalogue, à condition que les dessins reportés ne soient pas contraignants.

### 12) VIOLATION DE LA MARQUE

Le détaillant reconnaît la pleine et exclusive propriété de la Marque par Dr. Zanolli SRL. Sans l'autorisation écrite préalable de Dr. Zanolli SRL, le détaillant s'engage expressément à ne pas enregistrer et / ou déposer, à ne pas utiliser la Marque et / ou toute autre marque, forme, image qui puisse être confondue avec elle ; à ne pas utiliser et / ou enregistrer un nom de domaine coïncident ou similaire à la Marque.

### 13) TRIBUNAL COMPETENT

Pour toute controverse inhérente à l'interprétation, l'exécution, ou la résolution du présent contrat, le seul tribunal compétent sera celui de Vérone.

# CONDICIONES DE VENTA

A LA VENTA SE APLICARÁ LA LEGISLACIÓN ITALIANA

**LA PROPUESTA DE COMPRA PRESENTADA POR EL COMITENTE IMPLICA LA ACEPTACIÓN DE LAS PRESENTES CONDICIONES GENERALES DE VENTA RESPECTO A LAS CUALES NO SE ADMITE ABROGACIÓN SI ÉSTA NO ES EXPRESAMENTE ESTIPULADA EN FORMA ESCRITA.**

## 1) VALIDEZ DE LA LISTA DE PRECIOS

La presente lista de precios es válida a partir del **03/04/2018**, anula y sustituye todas las precedentes ediciones y podrá ser modificada en cualquier momento, sin preaviso, prerrogativa del proveedor.

## 2) PRECIO

Los precios no incluyen: Iva, transporte, instalación, etc. Embalaje standard: El embalaje en caja de cartón o jaula de madera está comprendido en el precio. Para otros tipos de embalajes, por favor pedir el presupuesto correspondiente.

## 3) ENTREGA

El plazo de entrega, salvo productos en stock, es normalmente de dos/tres semanas a partir de la recepción de la confirmación de la orden aceptada, excepto diferente comunicación del proveedor. El plazo de entrega podrá ser prorrogado en caso de tardía respuesta del comitente al pedido de datos técnicos en general, en caso de inobservancia de las condiciones de pago, en caso de imprevistos, además de los de fuerza mayor, comprendidos los de calamidad natural, huelgas, interrupciones de la producción, atrasos en los transportes, disposiciones gubernativas, falta de materias primas y/o de semielaborados, ecc. El retraso debido a motivos previamente expuestos no dará lugar en ningún caso a la falta de cumplimiento por parte del proveedor y por lo tanto, derecho a la abrogación del contrato de parte del comitente y no autorizará al mismo a la solicitud de resarcimientos o indemnizaciones y/o penales de cualquier especie. El producto se entrega franco de nuestro depósito logístico en Villafranca (Verona).

## 4) PAGO

Los plazos y formas de pago son los citados en la confirmación aceptada del pedido y sobre el precio indicado no se conceden descuentos, abonos o redondeos si no han sido pactados precedentemente y en forma escrita. Si la suma del suministro resultase inferior a euro 60 se recargará un monto de euro 25 a título de concurso gastos en relación a los costos de gestión que hacen antieconómica la emisión de facturas de modesto valor. El proveedor se reserva la facultad de retardar la entrega así como de suspender o interrumpir la realización del bien objeto del pedido o bien de interrumpir la asistencia al montaje o habilitación en el caso de que el comitente no fuese en perfecta regla con los pagos acordados.

## 5) GARANTÍA

Antes de ser enviados, todos los aparatos son sometidos a rigurosos controles y están garantizados contra eventuales defectos de fabricación por un año a partir de la fecha de envío. Nuestra empresa procederá gratuitamente a la sustitución, dentro del período de garantía, de los componentes que resultasen defectuosos contra la restitución de éstos. Serán a cargo del vendedor los gastos de transporte y mano de obra necesarios para el cumplimiento de este servicio. Quedan excluidos de la garantía los vidrios, la bombilla, los planos de refractario y todas las piezas sujetas al desgaste normal, deterioro de la instalación y de todos sus accesorios. La garantía no cubre los daños derivados de incorrecta instalación, manutención y/o uso inadecuado. No respondemos por costos o lucro cesante derivados de la imposibilidad de uso del aparato, otros costos accidentales o derivados, gastos o daño sufridos por el cliente.

## 8) RESTITUCIÓN

Cualquier restitución de materiales deberá ser previamente pedida y autorizada por el proveedor en forma escrita. El material deberá ser perfectamente embalado y puesto franco establecimiento del proveedor mismo. Del precio pactado para el abono se descontará un importe igual a la copertura de los gastos sostenidos por el proveedor.

## 10) INTERVENTOS TÉCNICOS

Cualquier intervento técnico efectuado por los encargados del proveedor, sea en período de garantía o fuera garantía, será efectuado según nuestro tarifario.

## 11) MODIFICACIONES DE PRODUCTOS

El proveedor se reserva de modificar según su criterio y sin obligación de preaviso, las características técnicas y estéticas de los aparatos que figuran en la presente lista de precios, quedando en claro que los dibujos técnicos no deben ser considerados vinculantes.

## 12) VIOLACIÓN DE LA MARCA

El minorista reconoce la propiedad plena y exclusiva de la Marca por parte de Dr. Zanolli SRL. Sin la autorización previa por escrito de Dr. Zanolli SRL, el minorista acepta expresamente no registrar y / o depositar, no usar la Marca registrada y / o cualquier otro signo, figura o imagen que pueda confundirse con ella; no utilizar y / o registrar ningún nombre de dominio coincidente o similar a la Marca.

## 13) TRIBUNAL COMPETENTE

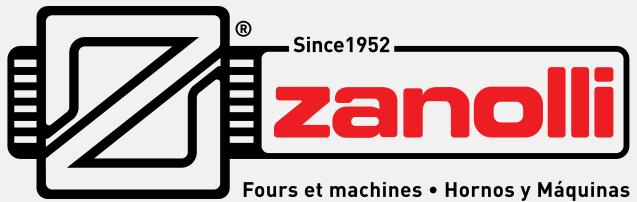
Para cualquier controversia inherente a la interpretación, ejecución o resolución del presente contrato será competente exclusivamente el Tribunal de Verona.

# NOTES

## NOTAS

59

2018 - www.zanolli.it



COMIDA



**Dr. ZANOLLI Srl** • 37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy • Via Casa Quindici, 22  
Tel. +39 045 8581500 (r.a.) Fax +39 045 8581455 • [www.zanolli.it](http://www.zanolli.it) • [zanolli@zanolli.it](mailto:zanolli@zanolli.it)

L'AZIENDA SI RISERVA DI APPORTARE LE MODIFICHE CHE RITERRÀ UTILI IN BASE AD AGGIORNAMENTI COSTRUTTIVI SENZA OBBLIGO DI PREAVVISO. - The specifications and appearance may be changed without prior notice. - Les données indiquées sont indicatives sous réserve d'y apporter des modifications éventuelles sans préavis. - Aenderungen in Technik und Ausfuehrung vorbehalten ohne vorherige Benachrichtigung. - Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas sin obligación de preaviso.