



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 PW:

Cámara de cocción completamente revestida en material refractario.

MÊME FAMILLE, PLUSIEURS OPTIONS

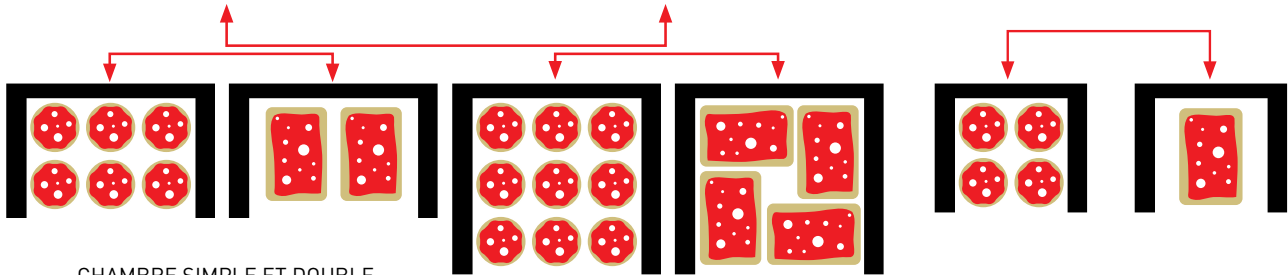
MISMA FAMILIA, MUCHAS OPCIONES



CITIZEN PW

CITIZEN GAS

CITIZEN EP 70



CHAMBRE SIMPLE ET DOUBLE

JUSQU'À 3 MODULES SUPERPOSABLES

VANNE DE SÉRIE

SOLE RÉFRACTAIRE + KIT RÉFRACTAIRE COMPLET **(OPTIONNEL)**

[OPTIONNEL] VERSION DIGITALE AVEC ALLUMAGE PROGRAMMÉ

ÉTUVE DE FERMENTATION ET BASE

CHAMBRE SIMPLE

JUSQU'À 2 MODULES SUPERPOSABLES

SANS VANNE

RÉFRACTAIRE SOLE/VOÛTE

VERSION ELECTROMÉCANIQUE

ÉTUVE DE FERMENTATION ET BASE

CHAMBRE SIMPLE ET DOUBLE

JUSQU'À 3 MODULES SUPERPOSABLES

SANS VANNE

REFRATTARIO PLATEA

VERSION ELECTROMÉCANIQUE

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

CÁMARA SIMPLE

HASTA 2 MÓDULOS SUPERPONIBLES

NO VÁLVULA

REFRACTARIO CIELO/PLATEA

VERSION ELECTROMECAÁNICA

CÁMARA DE FERMENTACIÓN Y BASE

CÁMARA SIMPLE Y BICÁMARA

HASTA 3 MÓDULOS SUPERPONIBLES

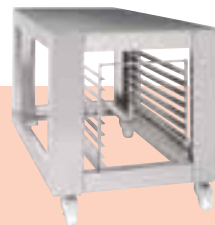
NO VÁLVULA

REFRACTORY BOTTOM

VERSION ELECTROMECAÁNICA

BASE

BASES SPÉCIALES DISPONIBLES SUR DEMANDE
BASES ESPECIALES DISPONIBLES A PEDIDO



FOURS ÉLECTRIQUE POUR PIZZERIA ET GASTRONOMIE
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA Y GASTRONOMÍA24
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	N° PIZZAS PIZZAS	POIDS PESO Kg	PUISSANCE/POTENCIA elet./elect kw	
	EXT.	INT.				Max	Medio/ Average
CITIZEN PW 6 /MC	142x103x43	105x70x16	400°C	6 (Ø 33)*	155	8,8	4,6
CITIZEN PW 6+6 /MC	142x103x78	105x70x16	400°C	6+6 (Ø 33)**	260	8,8+8,8	4,6+4,6
CITIZEN PW 9 /MC	142x138x43	105x105x16	400°C	9 (Ø 33)°	200	11,2	5,7
CITIZEN PW 9+9 /MC	142x138x78	105x105x16	400°C	9+9 (Ø 33)°°	315	11,2+11,2	5,7+5,7

* 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

ACCESSOIRES MOD. DE CUISSON • ACCESORIOS MÓD. DE COCCIÓN

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

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

Versión électronique avec fonction economy et timer d'allumage programmée (module de cuisson)

Versión electrónica con función economy y timer de encendido programado (módulo de cocción)

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

Kit de resistencias potenciadas para un módulo de cocción

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 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

CITIZEN PW 9

CITIZEN PW

zanolli
SINCE 1942

2018 - www.zanolli.it

FOURS ÉLECTRIQUE POUR PIZZERIA ET GASTRONOMIE

HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA Y GASTRONOMÍA



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

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)

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)



ÉTUVE DE FERMENTATION CAMARA DE FERM.	DIM. EXT. AxBxH cm	N° PLATEAUX BANDEJAS 40X60	POIDS PESO Kg	PUISSANCE POTENCIA Kw
CITIZEN PW 6 / CL	142x91x95	14	130	1
CITIZEN PW 9 / CL	142x126x95	14	145	1,5



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

En cas de demande de deux chambres avec l'ajout d'un module, il est possible d'utiliser seulement la base de 71 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 71 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).

ACCESSOIRES BASE • ACCESORIOS BASE

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

Plan pour base / Estante para base



POLYVALENTS
POLIVALENTES

PÂTISSERIE ET PAIN
PASTELERÍA Y PAN

PIZZA ET GASTRONOMIE
PIZZA Y GASTRONOMÍA

MACHINES COMIDA
MÁQUINAS COMIDA