



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.

04/2022



LISTE DE PRIX
LISTA DE PRECIOS



FR Depuis 1952 Zanolli se consacre à la réalisation de fours et de machines pour l'utilisation professionnelle dans les pâtisseries, les boulangeries et les pizzerias.

Qualité, innovation, esthétique, attention aux détails et respect de l'environnement font de Zanolli une valeur sûre du Made in Italy dans le monde. Pour garantir ces principes, la société est certifiée UNI EN ISO 9001 tout au long du processus. De la conception à l'attention accordée au client, pour que le mot "Qualité" soit une certitude.

Les femmes et les hommes qui travaillent chez Zanolli s'engagent avec passion et amour pour rester fidèles à la philosophie "Créer et produire une technologie fonctionnelle pour une meilleure cuisson des aliments".

UN SUCCÈS QUI DURE DEPUIS 70 ANS

UN ÉXITO QUE LLEVA 70 AÑOS

ES Desde 1952 Zanolli se ha dedicado a la construcción de hornos y máquinas para el uso profesional en pastelería, panificadora y pizzería.

Calidad, innovación, estética, atención al detalle y respeto por el medio ambiente hacen de Zanolli una certeza del Made in Italy en el mundo. Para garantizar estos principios, la empresa cuenta con la certificación UNI EN ISO 9001 para todo el proceso productivo. Desde la proyectación hasta la atención al cliente, para que el término "Calidad" sea una certeza.

Todos los hombres y las mujeres que trabajan en Zanolli se empeñan con dedicación para mantener la fe en la filosofía rectora de "Proyectar y producir tecnología funcional para la mejor cocción de los alimentos".

FR Le fondateur Giovanni Zanolli perfectionne le **premier four électrique de la maison Zanolli** : le début d'un succès qui perdure depuis 70 ans

ES El fundador Giovanni Zanolli perfecciona el **primer horno eléctrico Zanolli**; el comienzo de un éxito que lleva ya 70 años

19
55

FR naissance de la société **Comida**, spécialisée dans les pétrins, mélangeurs, laminoirs et raffineuses

ES Nace la empresa **Comida** especializada en amasadoras, batidoras, laminadoras y refinadoras

19
82

FR Naissance de **SYNTHESIS**, avec de nombreux brevets : le premier four à tunnel ventilé italien

ES Nace **SYNTHESIS**, con numerosas patentes: el primer horno a túnel ventilado italiano

19
91

FR La ligne **Teorema** évolue avec la gamme Polis, multiplicité des fonctions et modularité réunies autour d'un nouveau concept de cuisson

ES La línea **Teorema** evoluciona hacia la gama Polis, multiplicidad de funciones y modularidad reunidas entorno a un nuevo concepto de cocción

20
19

FR Zanolli s'agrandit avec le siège du bureau des projets et d'exploitation de Villafranca di Verona

ES Zanolli se expande a la nueva sede de proyectos y operativa de Villafranca de Verona

19
52

FR Gianfranco Zanolli et Diego Robiglio Senior étendent l'activité de l'entreprise sur le **marché européen** avec l'exportation d'un Made in Italy de haute qualité

ES Gianfranco Zanolli y Diego Robiglio Senior llevan luego la empresa al **mercado europeo** con la exportación de un un Made in Italy de alta calidad

19
77

FR Zanolli dépose le brevet pour **Teorema**, le premier four modulaire italien

ES Zanolli deposita la patente de **Teorema**, el primer horno modular italiano

19
87

FR Zanolli s'agrandit avec le site du bureau des projets et de production de Caselle di Sommacampagna

ES Zanolli se expande a la sede de proyectos y producción en Caselle de Sommacampagna

20
00

FR Zanolli conçoit **AVGVSTO®**, l'innovant four électrique à coupole. Deux brevets : le design + Air Trap System®, le système qui limite la dispersion de chaleur entraînant donc une économie d'énergie

ES Zanolli proyecta **AVGVSTO®**, el innovador horno eléctrico a cúpola. Dos patentes: el diseño + Air Trap System®, el sistema que limita la dispersión del calor con el consiguiente ahorro energético

20
21

UN SUCCÈS QUI DURE DEPUIS 70 ANS

UN ÉXITO QUE LLEVA 70 AÑOS

QUALITÉ

FR QUALITÉ CERTIFIÉE ISO 9001

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

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

ES CALIDAD CERTIFICADA ISO 9001

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

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

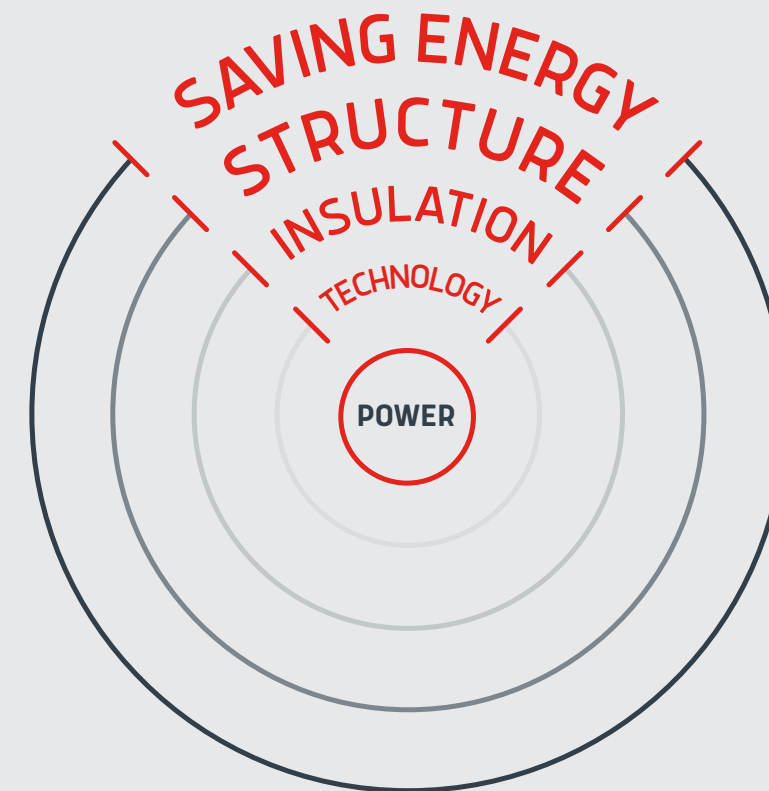


CALIDAD CERTIFICADA

CERTIFIÉE

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

ENERGY SAVING SYSTEM: ¡EL CALOR SE QUEDA ADENTRO!



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

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

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

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



FORMACIÓN

FORMATION



Quand le produit devient un service

CUANDO EL PRODUCTO SE CONVIERTE EN SERVICIO

COURS DE FORMATION

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

CURSOS DE FORMACIÓN

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

SPONSORS TECHNIQUES

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

PATROCINADORES TÉCNICOS

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

MISE EN ROUTE D'ACTIVITÉ

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

INICIO DE ACTIVIDAD

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

VOTRE PAROLE : NOTRE PLUS GRAND SUCCÈS

TU PALABRA:
NUESTRO MAYOR ÉXITO



ALESSANDRO DALMASSO
PRÉSIDENT DE L'ÉQUIPE ITALIENNE,
MÉDAILLE D'OR À LA COUPE DU MONDE DE
LA PÂTISSERIE 2021

FR Zanolli est une société où l'on perçoit l'amour pour ce qui est fait et ce qui est produit. On ressent la passion pour le produit, un produit bien fait. Moi, j'utilise le Rotor Wind électrique qui est parfait pour mes préparations.

ALESSANDRO DALMASSO
PRESIDENTE DEL EQUIPO ITALIANO,
MEDALLA DE ORO EN LA COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE 2021

ES Zanolli es una empresa en la que se puede ver el amor por lo que se hace y se produce. Se nota la pasión por el producto, un producto bien hecho. Utilizo el Rotor Wind que es perfecto para mis preparaciones.



SILVIA FEDERICA BOLDETTI
MAÎTRE AMPI ET PASTRY QUEEN

FR Le rapport avec Zanolli va au-delà de la pure question économique. Zanolli est une famille, une collaboration. On grandit ensemble et la société me le prouve tous les jours dans tous ses nouveaux projets.

SILVIA FEDERICA BOLDETTI
MAESTRO AMPI Y PASTRY QUEEN

ES La relación con Zanolli va más allá de la mera cuestión económica. Zanolli es familia, es colaboración. Crecemos juntos y la empresa me lo demuestra cada día, en cada nuevo proyecto.



FEDERICO DE SILVESTRI
PLUSIEURS FOIS CHAMPION MONDIAL
ET MAÎTRE PIZZAIOLO

FR Je connais Zanolli depuis 2008. J'ai fait chez eux le premier cours et j'ai choisi le CITIZEN pour ma pizzeria en Ligurie. Je l'ai tellement aimé que je l'ai emmené à Vérone avec moi pour la pizza sans gluten. Parfait. Zanolli produit les meilleurs fours électriques sur le marché.

FEDERICO DE SILVESTRI
PLURICAMPÉON MUNDIAL Y MAESTRO
PIZZERO

ES Conozco a Zanolli desde 2008. Hice el primer curso con ellos y elegi CITIZEN para mi pizzería en Liguria, que me gustó tanto que me lo llevé a Verona, para la pizza sin gluten. Perfecto. Zanolli produce los mejores hornos eléctricos del mercado.

IT Remerciements particuliers à **Cast Alimenti** et **Scuola della Pizza Italiana** pour la collaboration lors des séances photo.

ES Un agradecimiento especial a **Cast Alimenti** y **Scuola della Pizza Italiana** por su colaboración durante las sesiones de fotos.


POLYVALENTS
 POLIVALENTES

Teorema Polis	16
Synthesis	20
Synthesis Line	23

PÂTISSERIE ET PAIN
 PASTELERÍA Y PAN

Teorema Anemos	26
Combi Teorema	30
Rotor Wind	32
Celle Rotor Wind	35
Accessoires Accesorios	36

PIZZA ET GASTRONOMIE
 PIZZA Y GASTRONOMÍA

AVGVSTO®	40
Citizen	44
Citizen Pw	46
Citizen Gas	48
Citizen EP 70	50
Romeo - Vulcano	52
Talia	53
Roller - Devil - Giano	54
Accessoires Accesorios	56

MACHINES COMIDA
 MÁQUINAS COMIDA

Selene	60
Galassia Pizza	62
Galassia Pane	64
Demetra	65
Eracle	66
Cronos	67
Ercolina Plus	68
Sirio	69

Conditions de vente Condiciones de venta	70
---	----



POLYVALENTS

POLIVALENTES

Teorema Polis	16
Synthesis	20
Synthesis Line	23

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

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

TEOREMA POLIS

FR TEOREMA est le pionnier des fours modulaires à cuisson multiple. Le premier modèle de la série a été dessiné et breveté en 1982. Aujourd'hui, TEOREMA POLIS cuit avec succès partout dans le monde et représente la synthèse des connaissances développées par Zanolli dans le domaine des fours statiques modulaires.

Les excellentes prestations sont rendues possibles grâce à l'utilisation d'un système innovant de contrôle électronique à commandes fiables et faciles à gérer. Grâce à sa versatilité naturelle, Teorema Polis peut cuire uniformément n'importe quel produit selon les critères de cuisson les plus variés. Sa ligne agréable et raffinée exalte la qualité de la structure. **TEOREMA POLIS** est le fruit de 70 ans d'expérience investis dans la technologie, les hommes et la recherche. **TEOREMA POLIS défoune vos désirs.**

ES TEOREMA es el pionero de los hornos modulares de cocción múltiple. El primer modelo de la serie ha sido diseñado y patentado en 1982. Hoy, TEOREMA POLIS cocina con éxito en todo el mundo y representa la síntesis de los conocimientos desarrollados por Zanolli en el campo de los hornos estáticos modulares.

El rendimiento excelente es posible gracias al uso de un innovador sistema de control electrónico con comandos seguros y fáciles de gestionar. Gracias a su versatilidad natural, Teorema Polis es capaz de cocer cualquier producto de manera uniforme según los más variados estándares de cocción. La línea agradable y refinada exalta la calidad de la estructura. **TEOREMA POLIS** es el resultado de 70 años de experiencia invertidos en tecnología, personas e investigación. **TEOREMA POLIS hornea tus deseos.**



Silvia Federica Boldetti:
Maître AMPI et Pastry Queen -
Maestro AMPI y Pastry Queen

METAL

FR LE PLAN (OU SOLE) EN TÔLE GAUFRÉE:

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

PARFAIT POUR:

- PÂTISSERIE ET PAIN
- GASTRONOMIE
- PIZZA SUR PLAQUE

ES EL PLANO (O PLATEA) EN CHAPA ALMOHADILLADA:

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

PERFECTO PARA:

- PASTELERÍA Y PAN
- GASTRONOMÍA
- PIZZA EN BANDEJA

STONE

FR LE PLAN (OU SOLE) EN MATÉRIEL RÉFRACTAIRE:

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

PARFAIT POUR:

- PIZZAS DE TOUTES SORTES
- PÂTISSERIE ET PAIN
- GASTRONOMIE

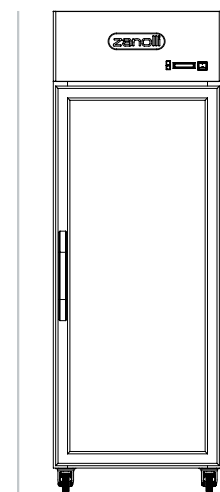
ES EL PLANO (O PLATEA) DE MATERIAL REFRACTARIO:

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

PERFECTO PARA:

- PIZZA DE CUALQUIER TIPO
- PASTELERÍA Y PAN
- GASTRONOMÍA

TEOREMA POLIS

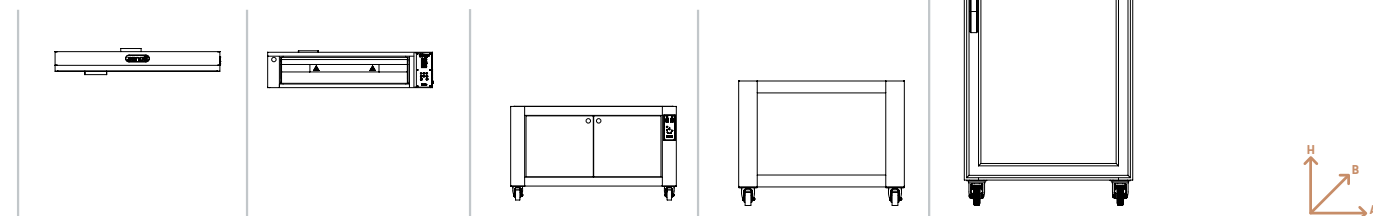
FOURS ÉLECTRIQUES POUR PÂTISSERIE, PAIN ET PIZZA À ÉLÉMENTS MODULAIRES
HORNO ELÉCTRICOS PARA PASTELERÍA, PAN Y PIZZA CON ELEMENTOS MODULARESCHAMBRE DE FERMENTATION VERTICALE
CÁMARA DE FERMENTACIÓN VERTICAL

TOP
TOP

MOD. DE CUISSON
MÓD. DE COCCIÓN

ÉTUVE DE FERMENTATION
CÁMARA DE FERM.

BASE
BASE



MOD. DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW		PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm) N°	PIZZAS (Ø 33 cm) N°	PRIX PRECIO EURO
	EXT	INT			MAX	MOYENNE MEDIA			
T POLIS 2S / MC18	97x121x36	65x86x18	400	131	6.4	3.2	2	3	4.800
T POLIS 2 / MC18	125x101x36	83x66x18	400	136	6	3	2	3	4.800
T POLIS 2 / MC30	125x101x48	83x66x30	400	155	6	3	2	-	4.900
T POLIS 3 / MC18	166x101x36	124x66x18	400	179	7.8	3.9	3	5	5.100
T POLIS 3 / MC30	166x101x48	124x66x30	400	207	7.8	3.9	3	-	5.100
T POLIS 4 / MC18	125x161x36	83x126x18	400	200	10	5	4	6	5.200
T POLIS 4 / MC30	125x161x48	83x126x30	400	230	10	5	4	-	5.400
T POLIS 6 / MC18	166x161x36	124x126x18	400	275	13	6.5	6	9	5.600
SUPER			400		17	8.5			5.600
T POLIS 6 / MC30	166x161x48	124x126x30	400	310	13	6.5	6	-	5.800
SUPER			400		17	8.5			5.800

VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTANDAR
400Vac 3N 50 ou/ o 60HzAUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES
Sur devis / Pedir presupuesto

PLAN DE CUISSON PLANO DE COCCIÓN

- Plans de cuisson réfractaire pour mod. de cuisson T2-T2S / Planos de cocción en material refractario T2- T2S € 210
- Plans de cuisson réfractaire pour mod. de cuisson T3 / Planos de cocción en material refractario T3 € 300
- Plans de cuisson réfractaire pour mod. de cuisson T4 / Planos de cocción en material refractario T4 € 400
- Plans de cuisson réfractaire pour mod. de cuisson T6 / Planos de cocción en material refractario T6 € 500
- Plans de cuisson en tôle gaufrée pour mod. de cuisson T2-T2S / Planos de cocción en chapa almohadillada T2- T2S € 130
- Plans de cuisson en tôle gaufrée pour mod. de cuisson T3 / Planos de cocción en chapa almohadillada T3 € 170
- Plans de cuisson en tôle gaufrée pour mod. de cuisson T4 / Planos de cocción en chapa almohadillada T4 € 250
- Plans de cuisson en tôle gaufrée pour mod. de cuisson T6 / Planos de cocción en chapa almohadillada T6 € 340

Spécifier, lors de la commande, si vous désirez le plan réfractaire ou en tôle gaufrée. / Especificar, en fase de pedido, si se desea el plano de material refractario o en chapa almohadillada.

ACCESSOIRES MODULE DE CUISSON ACCESORIOS MÓDULO DE COCCIÓN

- Pelles pour l'enfournement du pain (largeur cm 40) / Telares individuales para enhornar pan (ancho cm 40) € 360
- Pelles pour l'enfournement du pain (largeur cm 60) / Telares individuales para enhornar pan (ancho cm 60) € 400
- Vaporisateur de 2,8 kW pour mod. cuisson T2-T2S-T3-T4 / Vaporizador de 2.8 kW para mod. cocción T2-T2S-T3-T4 € 1.400
- Vaporisateur de 3 kW (seulement POLIS 6) / Vaporizador de 3 kW (solo POLIS 6) € 1.640

NOTES POUR LE CLIENT NOTAS PARA EL CLIENTE

- Des rehausseurs H. 15 cm ou H. 30 cm sont disponibles pour une meilleure ergonomie d'utilisation du four de la part de l'utilisateur. Si nécessaire, les supports H. 15 cm sont positionnables entre l'étuve de fermentation et le module de cuisson, ou entre le top et le module de cuisson. Les supports H. 30 cm sont positionnables entre l'étuve 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. 15 cm o H. 30 cm para una mejor ergonomía de utilización del horno por parte del usuario. En caso necesario, los realces de 15 cm pueden ser posicionados entre la celda de fermentación y el módulo de cocción o entre el top y el módulo de cocción. Los realces de 30 cm pueden ser posicionados entre la celda 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.

TOP TOP	DIM. EXT. AxBxH cm	POIDS PESO kg	PRIX PRECIO EURO
T POLIS 2S / TP	97x148x23	27	700
T POLIS 2 / TP	125x128x23	29	700
T POLIS 3 / TP	166x128x23	35	720
T POLIS 4 / TP	125x188x23	34	720
T POLIS 6 / TP	166x188x23	40	760

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) € 300
- Aspirateur pour top avec aspiration forcée (h+32 cm - portée 600 m³/h) / Aspirador para top con tiro forzado (h+32 cm - capacidad 600 m³/h) € 700

ÉTUVE DE FERMENTATION CÁMARA DE FERM.	DIM. AxBxH cm		PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm) N°		POIDS PESO kg		PUISSANCE POTENCIA kW	PRIX PRECIO EURO
	2MC	3MC	2MC	3MC	2MC	3MC		
T POLIS 2S / CL	97x107x95	97x107x71	14	8	107	90	1	2.300
T POLIS 2 / CL	125x87x95	125x87x71	14	8	112	86	1	2.300
T POLIS 3 / CL	166x87x95	166x87x71	28	16	144	114	1.5	2.440
T POLIS 4 / CL	125x147x95	125x147x71	21	12	152	123	1.5	2.580
T POLIS 6 / CL	166x147x95	166x147x71	42	24	196	160	1.5	2.660

ACCESSOIRES ÉTUVE DE FERMENTATION ACCESORIOS CÁMARA DE FERMENTACIÓN

- Humidificateur pour étuve de fermentation / Humidificador para cámara de fermentación € 580

CHAMBRE DE FERMENTATION VERTICALE CÁMARA DE FERMENTACIÓN VERTICAL	DIM. EXT. AxBxH cm	POIDS PESO kg	DIMENSIONS PLAQUES DIMENSIONES BANDEJAS	PLAQUES BANDEJAS N°	TEMP. MAX °C	PUISSANCE POTENCIA kW	PRIX PRECIO EURO
TEOREMA / CL	71x81x203	130	40x60 / 45x65	18	45	2.5	5.600

BASE BASE	DIM. AxBxH cm				POIDS PESO kg				PRIX PRECIO EURO
	1MC	2MC	3MC	4MC	1MC	2MC	3MC	4MC	
T POLIS 2S / BM	97x107x125	97x107x95	97x107x71	97x107x40	50	44	39	32	980
T POLIS 2 / BM	125x87x125	125x87x95	125x87x71	125x87x40	52	45	40	33	980
T POLIS 3 / BM	166x87x125	166x87x95	166x87x71	166x87x40	55	49	43	36	980
T POLIS 4 / BM	125x147x125	125x147x95	125x147x71	125x147x40	57	51	45	38	980
T POLIS 6 / BM	166x147x125	166x147x95	166x147x71	166x147x40	65	56	51	44	1.100

ACCESSOIRES BASE ACCESORIOS BASE

- Râtelier porte-plateaux pour base / Estante porta-bandejas para base € 380
- 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).

- Support H. 15 cm ou 30 cm / Soporte H. 15 cm o 30 cm € 360
- Les plateaux ne sont pas compris dans le prix / En los precios no están incluidas las bandejas
- Il est possible de réaliser (sur demande) des configurations spéciales de TEOREMA POLIS. 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. La empresa se reserva la posibilidad de concordar con la clientela el plazo de entrega previa aprobación de la división proyectos.

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

SYNTHESIS

FR SYNTHESIS, le four par définition

L'ensemble des éléments indispensables réunis dans une solution idéale est appelé Synthèse. Un four qui réunit les qualités fondamentales comme un convoyeur grillagé, un tunnel à air ventilé et une gamme modulaire d'une grande versatilité est la Synthèse du four idéal. Depuis 1952 Zanolli produit une vaste gamme de fours pour boulangeries, pâtisseries et pizzerias. En 1987 l'entreprise brevète le premier four à tunnel ventilé italien: SYNTHESIS. Bientôt atteint le marché mondial, SYNTHESIS est aujourd'hui le premier tunnel en Europe pour ventes et gamme de produit.

ES SYNTHESIS, el horno por definición

El conjunto de elementos indispensables reunidos en una solución ideal se llama Síntesis. Un horno que combina cualidades fundamentales como una cinta transportadora de red, un túnel de aire ventilado y una gama modular de gran versatilidad es la Síntesis del horno ideal. Desde 1952 Zanolli produce una amplia gama de hornos para panaderías, pastelerías y pizzerías. En 1987 la empresa patenta el primer horno a túnel a ventilación italiano: SYNTHESIS. Alcanzado rápidamente el mercado mundial, SYNTHESIS es hoy el primer túnel en Europa para ventas y gama de producto.



GARANTIE 24 MOIS
GARANTÍA 24 MESES



NEW
2022 /
2023



Alessandro Facci:

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

SCHÉMA EXPLICATIF DE CUISSON DU SYSTÈME À CONVECTION

ESQUEMA EXPLICATIVO DE COCCIÓN DEL SISTEMA
DE CONVECCIÓN

FR TEMPÉRATURE MAXIMALE DE 320°C

pour des cuissons parfaites grâce au système de ventilation.

ES TEMPERATURA MÁXIMA DE 320°C

para cocciones perfectas, gracias al sistema de ventilación.



NEW 2022

GESTION DE 10 PROGRAMMES DE CUISSON

GESTIÓN DE 10 PROGRAMAS DE COCCIÓN

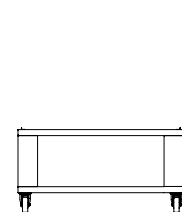
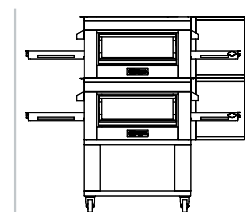
FR Pour chaque programme, il est possible de régler : le temps de cuisson, la température, la puissance de la voûte et de la sole. De plus, la fonction ECONOMY permet de porter le four, si toute la puissance de cuisson n'est pas demandée, à une température inférieure à celle de travail, afin d'obtenir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

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

SYNTHESIS

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

MOD. DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	VITESSE CONVOYEUR VELOCIDAD RED min - max	ENTRAXE INTEREJE mm	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA		PRIX PRECIO EURO
	EXT.	INT.					gas kW (Kcal/h)	elect./eléct. (kW)	
SYNTHESIS 05/40 VE COMPACT/MC DIG*	80x127x39	40x57x9	320	2'' - 30'	6.25	77	-	6.3	5.200
SYNTHESIS 06/40 VE/ MC DIG	98x130x44	40x58x9.5	320	1':45'' - 30'	6.25	105	-	7.9	6.700
SYNTHESIS 06/40 V GAS/MC DIG	103x130x44	40x58x9.5	320	1':45'' - 30'	6.25	115	9 (7.700)	0.44	6.900
SYNTHESIS 08/50 V PW E/MC DIG	126x175x49	50x85x10	320	1':45'' - 30'	12.5	180	-	14.2	10.800
SYNTHESIS 08/50 V PW GAS/MC DIG	126x175x49	50x85x10	320	1':45'' - 30'	12.5	200	13.9 - (12.000)	0.44	10.900
SYNTHESIS 11/65 VE/ MC DIG	140x200x55	65x110x10	320	2':20'' - 30'	12.5	222	-	18.5	14.080
SYNTHESIS 11/65 V GAS/MC DIG	155x200x55	65x110x10	320	2':20'' - 30'	12.5	252	24 - (20.650)	0.44	14.200
SYNTHESIS 12/80 VE/ MC DIG	165x218x60	80x120x10	320	1':45'' - 30'	12.5	295	-	24.9	15.500
SYNTHESIS 12/80 V GAS/MC DIG	168x218x60	80x120x10	320	1':45'' - 30'	12.5	315	30 - (25.800)	0.44	15.700
SYNTHESIS 12/100 VE/ MC DIG	182x245x72	100x130x10	320	2':20'' - 30'	12.5	450	-	44.9	19.100
SYNTHESIS 12/100 V GAS/MC DIG	198x245x72	100x130x10	320	2':20'' - 30'	12.5	490	45 - (38.700)	0.88	20.200

* Pieds de série
Pies de serieMOD. DE CUISSON
MÓD. DE COCCIÓNBASE
BASE

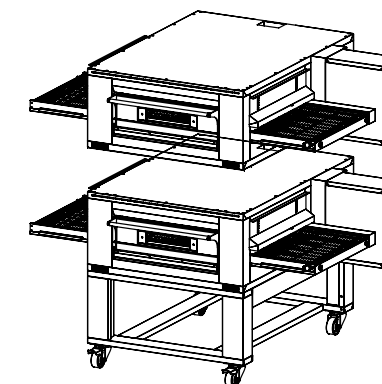
BASE BASE	DIM. AxBxH cm		POIDS PESO kg		PRIX PRECIO EURO
	1-2MC	3MC	1-2MC	3MC	
SYNTHESIS 05/40 E COMPACT/BM*	69x53x64,5	69x53x44,5	18,5	16	630
SYNTHESIS 06/40 E/BM	71,5x58x63	71,5x58x40	28,5	23	630
SYNTHESIS 06/40 GAS/BM	76,5x58x63	76,5x58x40	30	23,5	630
SYNTHESIS 08/50 E/BM	104x85x59	104x85x18	34,5	15	630
SYNTHESIS 11/65 E/BM	120x110x56	120x110x17	38,5	17,5	630
SYNTHESIS 11/65 GAS/BM	132x110x56	132x110x17	40	18	630
SYNTHESIS 12/80 E/BM	144x120x54	144x120x18	42	19,5	630
SYNTHESIS 12/100 E/BM	155,5x130x48	-	47,5	-	630
SYNTHESIS 12/100 GAS/BM	171,5x130x48	-	49	-	630

* Base sans roues
Base sin ruedasNOTES POUR LE CLIENT
NOTAS PARA EL CLIENTE

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

VOLTAGE STANDARD FOURS ÉLECTRIQUES:
VOLTAJE ESTÁNDAR HORNOS ELÉCTRICOS:
400Vac 3N 50 ou/ó 60HzVOLTAGE STANDARD FOURS À GAZ:
VOLTAJE ESTÁNDAR HORNOS A GAS:
230Vac 1N 50 ou/ó 60Hz - G20CONSOMMATION FOURS À GAZ / CONSUMO HORNOS A GAS:
1 kW/h (860,5 Kcal - 0,106 m³/h gas metano / natural gas). 1 kW/h (860,5 Kcal - 0,078 kg/h gpl / lpg)AUTRES VOLTAGES / OTROS VOLTAJES
Sur devis / Pedir presupuesto

SYNTHESIS LINE



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

Tous les fours SYNTHESIS sont superposables.

Vous pouvez multiplier la productivité en utilisant le potentiel maximum uniquement durant les heures de pointe, et utiliser seulement un module de cuisson, donc avec une économie d'énergie, durant les moments de faible affluence.

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

Todos los hornos SYNTHESIS son superponibles.

Se puede multiplicar la productividad utilizando su máximo potencial sólo en las horas pico y aprovechar un solo módulo de cocción, con el consiguiente ahorro energético, en los momentos de menor afluencia.

MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	VITESSE CONVOYEUR VELOCIDAD RED min - max	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA		PRIX PRECIO EURO
	EXT.	INT.				gas kW - (Kcal/h)	elect./eléct. (kW)	
2 SYNTHESIS 12/100 VE/MC DIG	4400x1860x1200	3250x1000x100	320	40'' - 6.5'	1250	-	90	44.400
2 SYNTHESIS 12/100 E/BM	155,5x130x48	-	-	-	47,5	-	-	1.260
3 SYNTHESIS 12/100 VE/MC DIG	6350x1860x1200	5200x1000x100	320	1' - 10'	1900	-	135	66.600
3 SYNTHESIS 12/100 E/BM	155,5x130x48	-	-	-	47,5	-	-	1.890
2 SYNTHESIS 12/100 V GAS/MC DIG	4400x1860x1200	3250x1000x100	320	40'' - 6.5'	1300	90 (77.400)	1.8	46.600
2 SYNTHESIS LINE 12/100 GAS/BM	171,5x130x48	-	-	-	49	-	-	1.260
3 SYNTHESIS 12/100 V GAS/MC DIG	6350x1860x1200	5200x1000x100	320	1' - 10'	2000	135 (116.100)	2.7	69.900
3 SYNTHESIS LINE 12/100 GAS/BM	171,5x130x48	-	-	-	49	-	-	1.890

PRODUCTIVITÉ INDICATIVE POUR RÉALISER DES BASES PIZZA PRÉCUITES

PRODUCTIVIDAD INDICATIVA PARA REALIZAR BASES PIZZA PRECOCIDAS

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



PÂTISSERIE ET PAIN

PASTELERÍA Y PAN

Teorema Ànemos	26
Combi Teorema	30
Rotor Wind	32
Celle Rotor Wind	35
Accessoires Accesorios	36

Silvia Federica Boldetti:
Maître AMPI et Pastry Queen - Maestro AMPI y Pastry Queen

FOURS À CONVECTION POUR PÂTISSERIE ET PAIN
HORNOS DE CONVECCIÓN PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA

TEOREMA ÀNEMOS

FR L'âme de la cuisson

La ligne des fours à convection TEOREMA ÀNEMOS, pour la grande versatilité et pour les encombrements extrêmement réduits, satisfait toutes les exigences des laboratoires de la haute pâtisserie et boulangerie. Idéale pour les petites et moyennes productions, elle se prête à la cuisson de tous les types de produits du beignet à la génoise, croissants, tartes, macarons, pains de petite et moyenne taille, et de multiples expressions de la gastronomie internationale. La cuisson se fait grâce à un flux d'air chaud envoyé dans la chambre par un ventilateur (TEOREMA ÀNEMOS 6) ou par deux ventilateurs (TEOREMA ÀNEMOS 10). L'homogénéité du flux d'air, grâce aussi à l'inverseur automatique de rotation du ventilateur, permet une distribution constante de la chaleur, en donnant au produit une cuisson régulière et uniforme. La convection permet de réduire les délais et de baisser la température de cuisson, en obtenant donc une économie d'énergie.

ES El alma de la cocción

La línea de hornos de convección TEOREMA ÀNEMOS, gracias a su gran versatilidad y dimensiones extremadamente reducidas, satisface todas las necesidades de los laboratorios de pastelería y panadería de alta calidad. Ideal para producciones pequeñas y medianas, se presta para cocinar cualquier tipo de producto: pasta choux, bizcochos, croissants, tartas, macarones, pan de tamaño pequeño o mediano y múltiples expresiones de la gastronomía internacional. La cocción se realiza mediante un flujo de aire caliente enviado a la cámara a través de un ventilador (TEOREMA ÀNEMOS 6) o de dos ventiladores (TEOREMA ÀNEMOS 10). La homogeneidad del flujo de aire, gracias también al inversor automático de rotación del ventilador, permite una distribución constante del calor, dando al producto una cocción regular en todos los puntos. La convección permite reducir los tiempos y bajar la temperatura de cocción, con un consiguiente ahorro de energía.



Silvia Federica Boldetti:
Maitre AMPI et Pastry Queen -
Maestro AMPI y Pastry Queen

SONDE DE CUISSON (VERSION TABLEAU TOUCH) SONDA AL CORAZÓN (VERSIÓN PANEL TOUCH)

FR La sonde de cuisson vous permet d'établir et contrôler la température atteinte dans la partie la plus interne du produit. Une fois atteinte la température programmée, la cuisson terminera en autonomie.

ES La sonda al corazón le permite establecer y controlar la temperatura alcanzada en el punto más interno del producto. Una vez alcanzada la temperatura interno determinada, el proceso de cocción terminará en autonomía.

LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FR CONVECTION, LE SOUFFLE DE VOTRE FOUR

- Hotte aspirante optionnelle
- Chambre de cuisson avec porte double vitrage en verre trempé
- Possibilité d'ouverture de la vitre externe pour un nettoyage complet
- Vaporisateur de série
- Cellule avec chariot porte plaques. Humidificateur en option
- La chambre de pousse est équipée de roues orientables avec freins

ES CONVECCIÓN, LA RESPIRACIÓN DE TU HORNO

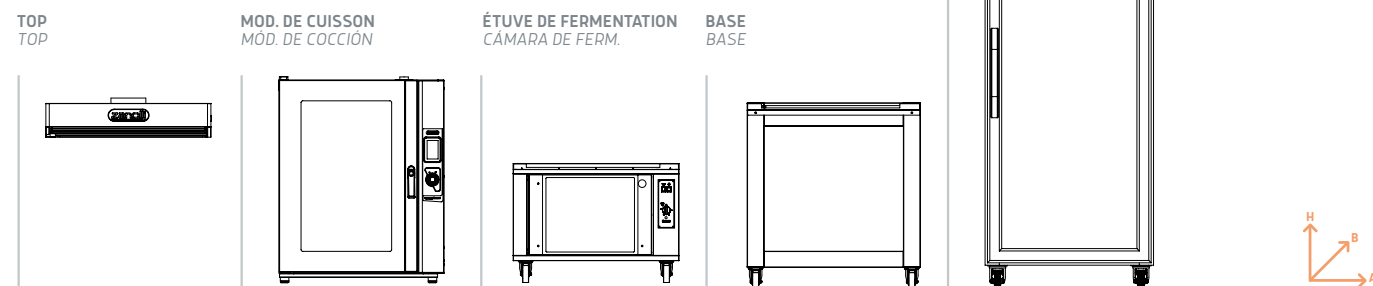
- Campana con aspiración opcional
- Puerta cámara de cocción equipada con doble vidrio templado
- Posibilidad de abrir el cristal exterior para una limpieza completa
- Vaporizador de serie
- Celda con carro porta bandejas. Humidificador opcional
- Celda de fermentación equipada con ruedas giratorias con freno

LAVAGE (VERSION TABLEAU TOUCH) LAVADO (VERSIÓN PANEL TOUCH)

FR Quelle que soit la fonction de lavage que vous choisirez, vous aurez un four impeccable et opératif à tout moment. **Standard** pour le nettoyage quotidien ordinaire. **Complete** pour éliminer même les résidus de cuisson les plus agressifs.

ES La función de lavado que has elegido te garantizará un horno siempre impecable y listo para trabajar. **Standard** para el lavado diario ordinario. **Complete** para eliminar los residuos de cocción más agresivos.

TEOREMA ÀNEMOS

FOURS À CONVECTION POUR PÂTISSERIE ET PAIN
HORNO DE CONVECCIÓN PARA PASTELERÍA Y PANADERÍACHAMBRE DE FERMENTATION VERTICALE
CÁMARA DE FERMENTACIÓN VERTICAL

TOP TOP	DIM. AxBxH cm	POIDS/ PESO kg	PRIX PRECIO EURO
T ÀNEMOS/TP*	97x106x23	23.5	660
T ÀNEMOS/CA 400 m ³ /h**	97x106x23	28	960
T ÀNEMOS/CA 600 m ³ /h***	97x106x55	38	1.360
T ÀNEMOS GAS/TP*	97X104X23	23	****
T ÀNEMOS GAS/CA 400m ³ /h**	97X104X23	28	****
T ÀNEMOS GAS/CA 600m ³ /h***	97X104X51.5	38	****

* Top doté de raccord pour cheminée à tirage naturel

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

** 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 (portée 600 m³/h)*** Aspirador para top con tiro forzado (capacidad 600 m³/h)VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTÁNDAR
400Vac 3N 50 ou/o 60HzAUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES
Sur devis / Pedir presupuesto

MOD. DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. EXT. AxBxH cm	POIDS PESO kg	PAS PLAQUES DISTANCIA ENTRE BANDEJAS	PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm) N°	TEMP. MAX °C	PUISSANCE POTENCIA kW		PRIX PRECIO EURO
						MAX	MOYENNE MEDIA	
T ÀNEMOS COMPACT E/MC EM						3.3	1.7	1.300
SUPER	73x73x56	50	8	4	260	6.1	3.1	1.500
T ÀNEMOS 6 E/MC EM	97x92x88	111	8	6	260	10.5	5	3.800
T ÀNEMOS 6 E/MC TOUCH	97x92x88	114	8	6	260	10.5	5	5.900
T ÀNEMOS 10 E/MC EM	97x92x121	141	8	10	260	15.7	7.8	5.000
T ÀNEMOS 10 E/MC TOUCH	97x92x121	145	8	10	260	15.7	7.8	7.500
T ÀNEMOS 6 G/MC EM	97X96X99	129	8	6	260	15/12900 (kW/Kcal)		****
T ÀNEMOS 10 G/MC EM	97X96X132	164	8	10	260	20/17200 (kW/Kcal)		****

ACCESSOIRES MOD. DE CUISSON ACCESORIOS MÓD. DE COCCIÓN

- Kit porte-plaques Gastronorm GN 1/1 T ÀNEMOS 6 / Kit porta-bandejas Gastronorm GN 1/1 T ÀNEMOS 6 € 350
- Kit porte-plaques Gastronorm GN 1/1 T ÀNEMOS 10 / Kit porta-bandejas Gastronorm GN 1/1 T ÀNEMOS 10 € 420

ÉTUVE DE FERMENTATION CÁMARA DE FERM.	DIM. EXT. AxBxH cm	POIDS PESO kg	PAS PLAQUES DISTANCIA ENTRE BANDEJAS	PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm) N°	PUISSANCE POTENCIA kW		PRIX PRECIO EURO
					MAX	MOYENNE MEDIA	
T ÀNEMOS 6/CL	97x88x106	85	5.5	10	1	0.5	1.960
T ÀNEMOS 10/CL	97x88x71	68	5.5	5	1	0.5	1.960
T ÀNEMOS 6 GAS/CL	97X83X106	78	5.5	10	1	0.5	****
T ÀNEMOS 10 GAS/CL	97X83X71	60	5.5	5	1	0.5	****

ACCESSOIRES ÉTUVE DE FERMENTATION ACCESORIOS CÁMARA DE FERMENTACIÓN

- Humidificateur pour étuve de fermentation / Humidificador para cámara de fermentación € 580

CHAMBRE DE FERMENTATION VERTICALE CÁMARA DE FERMENTACIÓN VERTICAL	DIM. EXT. AxBxH cm	POIDS PESO kg	DIMENSIONS PLAQUES DIMENSIONES BANDEJAS	PLAQUES BANDEJAS N°	TEMP. MAX °C	PUISSANCE POTENCIA kW	PRIX PRECIO EURO
TEOREMA / CL	71x81x203	130	40x60 / 45x65	18	45	2.5	5.600

BASE BASE	DIM. AxBxH cm	POIDS PESO kg	PRIX PRECIO EURO
T ÀNEMOS 6/BM	97x71x106	36	960
T ÀNEMOS 10/BM	97x71x71	30	960
T ÀNEMOS 6 GAS/BM	97X74X106	37	****
T ÀNEMOS 10 GAS/BM	97x74x71	30	****

- Râtelier porte-plateaux pour base / Estante porta-bandejas para base € 380
- Les plateaux ne sont pas compris dans le prix / En los precios no están incluidas las bandejas

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ABATIDOR DE TEMPERATURA	DIM. EXT. AxBxH cm	POIDS PESO kg	PLAQUES BANDEJAS N°	PUISSANCE POTENCIA kW	CAPACITÉ PAR CYCLE CAPACIDAD PAR CICLO	ΔT °C	DÉGIVRAGE RAPIDE DESCONGELA- CIÓN RÁPIDA	SONDE DE CUISSON SONDA AL CORAZÓN	PRIX PRECIO EURO
TEOREMA/AB	76x67x90	82	6 (40x60)	1.9	20	+90° → +3°	-	-	3.900
TEOREMA/AB SUPER	84x83x90	110	6 (40x60 - 45x65)	1.9	13	+90° → -18°	-	-	5.600
					20	+90° → +3°	✓	✓	
					13	+90° → -18°	✓	✓	

ACCESSOIRES CELLULE DE REFROIDISSEMENT ACCESORIOS ABATIDOR DE TEMPERATURA

- Kit porte-plaques gastronorm GN 1/1 (capacité 5 plaques) / Kit porta-bandejas gastronorm GN 1/1 (capacidad 5 bandejas) € 350
- Kit superposition T ÀNEMOS / MC + TEOREMA / AB / Kit superposición T ÀNEMOS / MC + TEOREMA / AB € 630

**** Sur devis

**** Pedir presupuesto

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

COMBI TEOREMA

Alessandro Dalmaso:

Président de l'Équipe Italienne, médaille d'or à la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021 - Presidente del Equipo Italiano, medalla de oro en la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021



FR COMBI TEOREMA, deux fours en un.

En grec le terme Teorema signifie "recherche, méditation". Il représente le processus idéatif d'une série de fours ayant des caractéristiques combinables ainsi que de nombreuses potentialités.

La combinaison de TEOREMA ÀNEMOS et TEOREMA POLIS est la synthèse parfaite entre qualité, versatilité et productivité. Vous pouvez choisir la meilleure méthode de cuisson pour le meilleur résultat grâce à une chambre ventilée à plans superposés avec un ou deux modules statiques, pour un parfait équilibre entre la quantité de production et la qualité de la cuisson.

Vous pouvez choisir aussi entre les différents modèles pour dimensionner le four selon votre production en optimisant l'énergie utilisée.

ES COMBI TEOREMA, dos hornos en uno.

En griego, el término Teorema significa "investigación, meditación". Representa el proceso de diseño de una serie de hornos con características combinables y múltiples potencialidades.

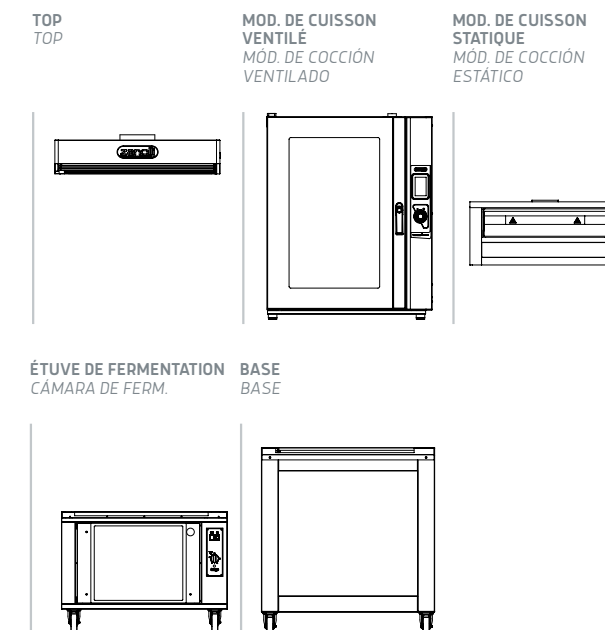
La combinación de TEOREMA ÀNEMOS y TEOREMA POLIS es la perfecta síntesis entre calidad, versatilidad y productividad. Se puede elegir el mejor método de cocción para obtener máximos resultados gracias a la superposición de una cámara de convección y uno o dos módulos estáticos, para un excelente equilibrio entre cantidad de producción y calidad de cocción.

Y se puede elegir entre diferentes modelos para dimensionar el horno según la propia producción, optimizando la energía utilizada.

NEW
2022

IT Combi Teorema disponibile également avec Teorema Anemos Gas. Contactez-nous.

EN Combi Teorema disponible también con Teorema Anemos Gas. Contáctanos.



COMBI TEOREMA

	DIM. EXT Ax BxH cm	POIDS PESO kg	PLAQUES MOD. CUISSON BANDEJAS MOD. COCCIÓN (40x60 cm) N°	PLAQUES ÉTUVE BANDEJAS CÂM. FERM. (40x60 cm) N°	TEMP. MAX °C	PUISSANCE POTENCIA kW	PRIX PRECIO EURO
COMBI T /KIT 6E+ T ÀNEMOS 6E/MC TOUCH + T POLIS 2S/MC 18 + COMBI T/CL 73	97x121x200	360	6+2	10	260°C-400°C	17,9	13.840
COMBI T /KIT 6E+ T ÀNEMOS 6E/MC TOUCH + n.2 T POLIS 2S/MC 18 + COMBI T/CL 53	97x121x215	490	6+2+2	6	260°C-400°C	24,3	18.640
COMBI T KIT 10E+ T ÀNEMOS 10E/MC TOUCH + T POLIS 2S/MC 18 + COMBI T/CL 53	97x121x220	385	10+2	6	260°C-400°C	23,1	15.440
COMBI T /KIT 6E+ T ÀNEMOS 6E/MC TOUCH + T POLIS 2S/MC 18 + COMBI T/BM 73	97x121x200	319	6+2	-	260°C-400°C	16,9	12.530
COMBI T /KIT 6E+ T ÀNEMOS 6E/MC TOUCH + n.2 T POLIS 2S/MC 18 + COMBI T/BM 53	97x121x215	455	6+2+2	-	260°C-400°C	23,3	17.330
COMBI T /KIT 10E+ T ÀNEMOS 10E/MC TOUCH + T POLIS 2S/MC 18 + COMBI T/BM 53	97x121x220	350	10+2	-	260°C-400°C	22,1	14.130



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

AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES
Sur devis / Pedir presupuesto

PLAN DE CUISSON / PLANO DE COCCIÓN

- Plans de cuisson réfractaire pour mod. de cuisson T2S / Planos de cocción en material refractario T2S € 210
- Plans de cuisson en tôle gauffrée pour mod. de cuisson T2S / Planos de cocción en chapa almohadillada T2S € 130

ACCESSOIRES / ACCESORIOS

- Vaporisateur de 2.8 kW T POLIS / Vaporizador de 2.8 kW T POLIS € 1.400
- Humidificateur pour étuve de fermentation / Humidificador para cámara de fermentación € 580
- Râtelier porte-plateaux pour base / Estante porta-bandejas para base € 380

TOP TOP	DIM. EXT Ax BxH cm	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW	PRIX PRECIO EURO
COMBI T/TP	97x141x23	30	-	670
COMBI T/CA 400 m³/h	97x141x23	35	1	970
COMBI T/CA 600 m³/h	97x141x55	45	1	1.370

FOURS ROTATIFS À CONVECTION POUR PÂTISSERIE ET BOULANGERIE
HORNOS ROTATIVOS DE CONVECCIÓN PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA

ROTOR WIND

FR ROTOR WIND est un four à convection à chariot rotatif, à enfournement et défournement rapide, projeté pour les boulangeries et les pâtisseries ayant d'importantes productions. Disponible avec le tableau de commande électromécanique traditionnel ou dans la version avec tableau Touch (en option), il fonctionne au gaz ou électricité.

PUISSANCE UNIFORME

La ventilation combinée à la distribution uniforme de la chaleur, grâce à la rotation du produit durant la cuisson, garantit une excellente qualité de chaque produit enfourné.

ES ROTOR WIND es un horno de convección con carro giratorio de carga y descarga rápida, diseñado para panaderías y pastelerías con elevadas producciones. Disponible con panel de mandos electromecánico tradicional o en la versión con panel Touch (opcional), funciona a gas o electricidad.

POTENCIA UNIFORME

La ventilación combinada con la distribución uniforme del calor gracias a la rotación del producto en el curso de la cocción garantiza calidad excelente a cada enhornada.



Alessandro Dalmasco:

Président de l'Équipe Italienne, médaille d'or à la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021 - Presidente del Equipo Italiano, medalla de oro en la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021

DOUBLE VERSION / DOBLE VERSIÓN

FR VERSIONS GAZ

L'échangeur de chaleur est réalisé en acier spécial et permet un rendement important avec une sensible économie d'énergie. Outre à la version traditionnelle avec brûleur antérieur, il est produit également dans des versions avec brûleur postérieur (adapté aux pièces longues et étroites).

ES VERSIONES GAS

El intercambiador de calor es realizado en acero especial y permite una notable eficiencia con importantes ahorros de energía. Además de la versión tradicional con quemador anterior, también se produce en versiones con quemador posterior (aptas para locales largos y estrechos).

VERSIONS ÉLECTRIQUES

Le flux d'air traverse un ensemble de résistances blindées disposées pour obtenir le rendement maximum.

VERSIONES ELÉCTRICAS

El flujo de aire atraviesa un haz de resistencias acorazadas dispuestas para obtener la máxima eficiencia.

TABLEAU ÉLECTROMÉCANIQUE / PANEL ELECTROMECAÁNICO

FR LES COMMANDES PERMETTENT:

- de régler la température grâce au thermostat numérique
- d'actionner la ventilation
- d'actionner la rotation du chariot
- d'activer l'aspiration de la vapeur de régler la vaporisation
- d'activer la minuterie de fin de cuisson (forte sonnerie active jusqu'à l'extinction manuelle)
- d'allumer l'illumination interne

ES LOS COMANDOS PERMITEN:

- configurar la temperatura mediante termostato digital
- accionar la ventilación
- activar la rotación del carro
- activar el extractor de los vapores configurar la vaporización
- activar el timer de fin de cocción (buzzer a volumen alto, activo hasta el apagado manual)
- encender la iluminación interna

TABLEAU TOUCH (EN OPTION) / PANEL TOUCH (OPCIONAL)

- Production personnalisable en mémorisant jusqu'à 49 programmes différents avec 8 cycles de cuisson pour chaque programme
- Allumage différé journalier et/ou hebdomadaire
- Autodiagnostic
- Vanne d'évacuation vapeurs automatique
- Producción personalizable almacenando hasta 49 programas diferentes con 8 ciclos de cocción por cada programa
- Encendido diferido diario y/o semanal
- Autodiagnóstico
- Válvula de descarga vapores automática

Pour les modèles avec 15/18/36 plaques, le charriot est extractible avec accrochage supérieur / En los modelos con 15/18/36 bandejas, el carro se puede extraer con enganche superior

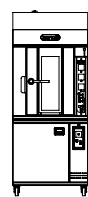
ATTENTION : des configurations spéciales de ROTOR WIND sont réalisées sur demande. La société se réserve le droit de déterminer avec la clientèle les délais de livraison, après approbation du bureau d'étude. / ATENCIÓN: Las configuraciones especiales de ROTOR WIND se realizan bajo pedido. La empresa se reserva el derecho de acordar con el cliente el tiempo de entrega, sujeto a la aprobación de la oficina de proyectación.

ROTOR WIND

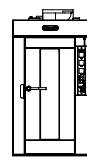
FOURS ROTATIFS À CONVECTION POUR PÂTISSERIE ET BOULANGERIE
HORNOS ROTATIVOS DE CONVECCIÓN PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA



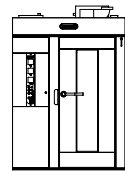
ROTOR WIND 1E



ROTOR WIND 4-5 L



ROTOR 4-5 F



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



VOLTAGE STANDARD FOURS À GAZ:
VOLTAJE ESTANDAR HORNOS A GAS:
400Vac 3N 50 ou/ o 60Hz - G20

CONSUMMATION FOURS A GAZ / CONSUMO HORNOS A GAS:
1 kW/h (860.5 Kcal = 0.106 m³/h gas metano / natural gas),
1 kW/h (860.5 Kcal = 0.078 kg/h gpl / lpg)

AUTRES VOLTAGES / OTROS VOLTAJES
Sur devis / Pedir presupuesto

MODÈLE MODELO	DIM. EXT AxBxH cm	TEMP. MAX °C	SURFACE DE CUISSON SUPERFICIE DE COCCIÓN m²	PLAQUES BANDEJAS N° (cm)	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW	PRIX PRECIO EURO
ROTOR WIND 1E	92x124x227	300	1.9	8 (40x60)	350	13	15.700
ROTOR WIND 2E	107x140x227	300	2.3-2.8	8 (45x65 - 50x70)	410	13	17.700
ROTOR WIND 3E	98x175x224	300	3.6-4.3	15/18 (40x60)	650	23.5	18.700
ROTOR WIND 4E L	112x193x224	300	4.4-6.3	15/18 (45x65 - 50x70)	800	28	19.800
ROTOR WIND 4E F	155x152x224	300	4.4-6.3	15/18 (45x65 - 50x70)	700	28	20.600
ROTOR WIND 5E L	133x245x252	300	8.6	18/36 (60x80 - 40x60)	1.100	47	26.000
ROTOR WIND 5E F	183x186x252	300	8.6	18/36 (60x80 - 40x60)	1.380	47	27.100

Les modèles 1 et 2 sont équipés d'étuve de fermentation.
Los modelos 1 y 2 son dotados de cámara de fermentación.

MODÈLE MODELO	DIM. EXT AxBxH cm	TEMP. MAX °C	SURFACE DE CUISSON SUPERFICIE DE COCCIÓN m²	PLAQUES BANDEJAS N° (cm)	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA		PRIX PRECIO EURO
						gas kW (Kcal/h)	élect./eléct. (kW)	
ROTOR WIND 1G	92x124x242	300	1.9	8 (40x60)	400	20.9 - 18000	2	15.700
ROTOR WIND 2G	107x140x242	300	2.3-2.8	8 (45x65 - 50x70)	470	23.3 - 20000	2	17.700
ROTOR WIND 3G L	98x175x224	300	3.6-4.3	15/18 (40x60)	650	33.7 - 29000	1	18.700
ROTOR WIND 3G F	140x139x224	300	3.6-4.3	15/18 (40x60)	650	33.7 - 29000	1	19.800
ROTOR WIND 4G L	112x193x224	300	4.4-6.3	15/18 (45x65 - 50x70)	800	40.7 - 35000	1	19.800
ROTOR WIND 4G F	155x152x224	300	4.4-6.3	15/18 (45x65 - 50x70)	700	40.7 - 35000	1	20.600
ROTOR WIND 5G L	133x245x252	300	8.6	18/36 (60x80 - 40x60)	1100	64 - 55000	2	26.000
ROTOR WIND 5G F	183x186x252	300	8.6	18/36 (60x80 - 40x60)	1380	64 - 55000	2	27.100

ACCESSOIRES ACCESORIOS

• Tableau Touch avec vanne d'évacuation vapeurs automatique / Panel Touch con válvula de descarga vapores automática	€ 3.300
• Variateur vitesse ventilation - Inverter Rotor 1/2/3/4 / Cambiador velocidad ventilación - Inverter Rotor 1/2/3/4	€ 1.800
• Variateur vitesse ventilation - Inverter Rotor 5 / Cambiador velocidad ventilación - Inverter Rotor 5	€ 2.100
• Chariot en Inox Rotor 3/4 / Carro Acero Inox Rotor 3/4	€ 700
• Chariot en Inox Rotor 5 / Carro Acero Inox Rotor 5	€ 800
• Brûleur 1G / 2G méthane ou GPL / Quemador de gas metano o GLP 1G / 2G	€ 1.900
• Brûleur 1G / 2G fioul / Quemador de gasóleo 1G / 2G	€ 1.200
• Brûleur 3G méthane ou GPL / Quemador de gas metano o GLP 3G	€ 2.900
• Brûleur 3G fioul / Quemador de gasóleo 3G	€ 1.800
• Brûleur 4G méthane ou GPL / Quemador de gas metano o GLP 4G	€ 2.900
• Brûleur 4G fioul / Quemador de gasóleo 4G	€ 1.800
• Brûleur 5G méthane ou GPL / Quemador de gas metano o GLP 5G	€ 3.500
• Brûleur 5G fioul / Quemador de gasóleo 5G	€ 2.000

ÉTUVES ROTOR WIND

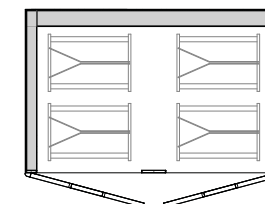
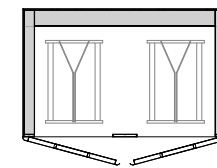
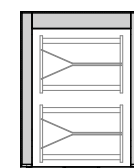
CELDAS ROTOR WIND

FR Les chambres de pousse permettent de disposer les produits à cuire dans un espace avec une température et une humidité contrôlées en garantissant un parfait levage. A partir du tableau de commande, il est possible de régler la température désirée à l'intérieur de la chambre (temp. max. 50°C) et de choisir le degré d'humidité (max. 90%). La compatibilité des chambres avec les chariots des fours rotatifs Rotor Wind permet d'économiser le temps et le travail en mettant tout le chariot à l'intérieur du four pour procéder à la cuisson.

ES Las celdas de fermentación permiten almacenar los productos a cocinar en un ambiente con temperatura y humedad controladas, garantizando una fermentación perfecta.

Desde el panel de mandos es posible configurar la temperatura deseada dentro de la celda (temp. máx. 50° C) y elegir el grado de humedad (máx. 90%). La compatibilidad de las celdas con los carros de los hornos rotativos Rotor Wind permite ahorrar tiempo y trabajo al mover todo el carro dentro del horno para continuar con la cocción.

ROTOR WIND	MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PORTES PUERTAS N°	CHARIOTS CARROS N°	PORT. ASPIRATION VAPEURS CAP. ASPIRADOR VAPORES M³/min	HUMIDITÉ HUMEDAD % MAX	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW	PRIX PRECIO EURO
		EXT.	INT.								
3E 3GL 3GF	ROTOR WIND/CL 1P 2C-40x60	98x128x219	83x102x169	50	1	2	1-6	90	120	3	8.200
	ROTOR WIND/CL 2P 2C-40x60	160x110x219	139x85x169	50	2	2	1-6	90	150	3	9.700
	ROTOR WIND/CL 2P 4C-40x60	202x138x219	185x108x169	50	2	4	1-6	90	200	3	10.900
4EL 4EF 4GL 4GF	ROTOR WIND/CL 1P 2C-50x70	98x138x219	83x112x169	50	1	2	1-6	90	130	3	8.200
	ROTOR WIND/CL 2P 2C-50x70	160x110x219	139x85x169	50	2	2	1-6	90	150	3	9.700
	ROTOR WIND/CL 2P 4C-50x70	202x138x219	185x108x169	50	2	4	1-6	90	200	4	10.900
5EL 5EF 5GL 5GF	ROTOR WIND/CL 1P 2C-60x80	108x175x246	91x175x196	50	1	2	1-6	90	180	4	9.100
	ROTOR WIND/CL 2P 2C-60x80	218x114x246	197x88x196	50	2	2	1-6	90	250	4	10.800
	ROTOR WIND/CL 2P 4C-60x80	218x175x246	201x148x196	50	2	4	1-6	90	300	5	12.400



CHAMBRES JUSQU'À 4 CHARIOTS CELDAS HASTA 4 CARROS

Des chambres pouvant contenir jusqu'à 4 chariots sont disponibles en cas de grandes quantités de travail. Spécifier au moment de la commande le côté de l'ouverture de la porte désiré et la mesure des plaques choisie.

Hay celdas disponibles en grado de contener hasta 4 carros, en caso de grandes cargas de trabajo. En el momento de realizar el pedido, especificar el lado deseado de apertura de la puerta y la medida de las bandejas que se desea utilizar.

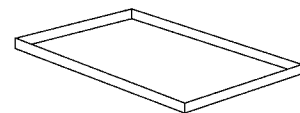
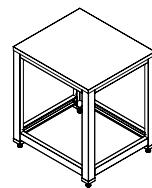
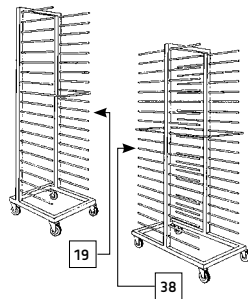
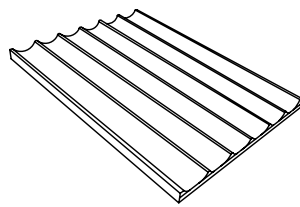
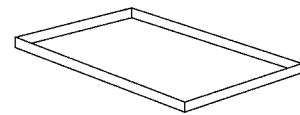


VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTANDAR
400Vac 3N 50 ou/ o 60Hz

AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES
Sur devis / Pedir presupuesto

ACCESSOIRES

ACCESORIOS



PLATEAUX POUR PAIN BANDEJAS PARA PAN

- Plateau en aluminium perforé cm 40x60x2
/Bandeja cm 40x60x2 en aluminio forado € 29
- Plateau en aluminium perforé cm 50x70x2
/Bandeja cm 50x70x2 en aluminio forado € 38
- Plateau en aluminium perforé cm 60x80x2
/Bandeja cm 60x80x2 en aluminio forado € 44

PLAQUES À 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 € 40
- Plateau en aluminium perforé cm 50x70, ondulé longitudinal, pour 5 portions
/Bandeja cm 50x70 en aluminio forado, ondulación longitudinal, para 5 porciones € 49
- Plateau en aluminium perforé cm 60x80, ondulé transversal, pour 8 portions
/Bandeja cm 60x80 en aluminio forado, ondulación trasversal, para 8 porciones € 55

CHARIOTS CARROS

- Chariot porte-plateaux zingué simple à 19 places fixes
/Carro portabandejas zincado sencillo para 19 bandejas fijas € 450
- Chariot porte-plateaux zingué simple à 38 places fixes
/Carro portabandejas zincado sencillo para 38 bandejas fijas € 520

BASE BASE

- Base avec pieds et surface d'appui, cm 88x78x100
(réf. T ÀNEMOS COMPACT, DEVIL, ROLLER, VULCANO, ROMEO, TALIA) € 630
/ Base con pies y sobremesa, 88x78x100 cm
(ref. T ÀNEMOS COMPACT, DEVIL, ROLLER, VULCANO, ROMEO, TALIA)

PLATEAUX POUR PÂTISSERIE BANDEJAS PARA PASTELERIA

- Plateau en acier laminé cm 40x60x2 (réf. POLIS - ÀNEMOS - ROTOR) € 18
/Bandeja en chapa revestida de aluminio, 40x60x2 cm (ref. POLIS - ÀNEMOS - ROTOR)
- Plateau en acier laminé cm 40x60x4 (réf. POLIS - ÀNEMOS - ROTOR) € 20
/Bandeja en chapa revestida de aluminio, 40x60x4 cm (ref. POLIS - ÀNEMOS - ROTOR)
- Plateau en acier laminé cm 45x65x2 (réf. ROTOR) € 22
/Bandeja en chapa revestida de aluminio, 45x65x2cm (ref. ROTOR)
- Plateau en acier laminé cm 50x70x2 (réf. ROTOR) € 32
/Bandeja en chapa revestida de aluminio, 50x70x2 cm (ref. ROTOR)
- Plateau en acier laminé cm 60x80x2 (réf. ROTOR) € 38
/Bandeja en chapa revestida de aluminio, 60x80x2 cm (ref. ROTOR)





PIZZA ET GASTRONOMIE

PIZZA Y GASTRONOMÍA

AVGVSTO®	40	Romeo - Vulcano	52
Citizen	44	Talia	53
Citizen Pw	46	Roller, Devil & Giano	54
Citizen Gas	48	Accessoires Accesorios	56
Citizen EP 70	50		

Federico De Silvestri:

Plusieurs fois Champion Mondial et Maître Pizzalolo - Pluricampéon Mondial y Maestro Pizzero

FOURS ÉLECTRIQUES POUR PIZZERIAS
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍAS

AVGVSTO®

AIR®
TRAP
SYSTEM

FR Innovation, esthétique, puissance et distribution uniforme de la chaleur font du nouvel AVGVSTO® l'empereur des fours. Coupole, granit vieilli, profils arrondis, aucun câble visible, commandes rétractables, parties externes en acier inox toutes peintes, base avec plan d'appui et 100% wood-free. Voici la vraie révolution ! Un four boutique au charme traditionnel italien, mais avec l'énergie propre de ses 500 C° pour une consommation moyenne de moins de 10 kW.

ES Innovación, estética, potencia y distribución uniforme del calor hacen del nuevo AVGVSTO® el emperador de los hornos. Cúpula, granito envejecido, perfiles redondeados, sin cable a vista, panel de comandos retráctil, piezas exteriores en acero inoxidable totalmente barnizadas, base con plano y 100% wood-free. Un horno boutique con la tradicional fascinación italiana, pero con la energía limpia de sus 500°C por un consumo medio de menos de 10 kW.



Lorenzo Collovigh:
Champion Mondial et Maître
Pizzaiolo - Campéon Mundial y
Maestro Pizzero

AIR®
TRAP
SYSTEM

TECHNOLOGIE ET DESIGN / TECNOLOGÍA Y DISEÑO

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

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

TABLEAU DE COMMANDE / PANEL DE MANDOS

FR VOTRE PLUS GRAND ALLIÉ

- Commandes électromécaniques rétractables grâce à la porte coulissante
- Visualisation électronique des températures
- Autodiagnostic avec visualisation du message d'erreur
- Réglage indépendant de la température de la voûte et de la sole avec double sonde (température maximale 500 °C pouvant être atteinte en seulement 90 minutes)
- Réglage indépendant de la puissance de la voûte et de la sole (échelle 0-100%)

AIR TRAP SYSTEM OFF AIR TRAP SYSTEM OFF

- Pour cuire la PIZZA NAPOLITAINA : lorsque la pizza est déplacée de la partie antérieure de la chambre de cuisson vers la partie postérieure pour profiter des différences de température
- Pour cuire des produits à des températures plus basses dans la partie antérieure du four
- Pour permettre une diminution de température plus rapide

ES TU ALIADO MÁS GRANDE

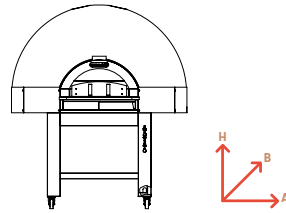
- Controles electromecánicos cubiertos con puerta corredera
- Visualización electrónica de las temperaturas
- Autodiagnóstico con visualización del mensaje de error
- Regulación independiente de la temperatura del cielo y de la platea con doble sonda (temperatura máxima 500°C alcanzable en sólo 90 minutos)
- Regulación independiente de la potencia del cielo y de la platea (escala 0-100%)

- Para cocer la PIZZA NAPOLITANA: cuando se desplaza la pizza desde la parte delantera de la cámara de cocción hacia la parte trasera para aprovechar las diferencias de temperatura
- Para cocer productos a temperaturas más bajas en la parte delantera del horno
- Para permitir una disminución más rápida de la temperatura

AVGVSTO®

FOURS ÉLECTRIQUES POUR PIZZERIAS
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERIAS

MOD. DI COTTURA
MÓD. DE COCCIÓN



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

AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES
Sur devis / Pedir presupuesto

FOUR HORNO	DIM. AxBxH cm		PIZZAS N°	POIDS PESO kg	TEMP. MAX °C	PUISSANCE POTENCIA kW		PRIX PRECIO EURO
	EXT.	INT.				MAX	MOYENNE MEDIA	
AVGVSTO 6 BRONZO	162x180x216	104x70x12,5	6 Ø 33	455	500	14,4	7,2	13.600
AVGVSTO 9 BRONZO	191x212x218	104x105x12,5	9 Ø 33	550	500	19,2	9,6	16.800

ACCESSOIRES ACCESORIOS

- Base fermée sur trois côtés / Base cerrada por tres lados AVGVSTO 6 € 820 / AVGVSTO 9 € 1.000
- Pose-pelles rétractables avec accessoires / Apoyo para palas retráctil con accesorios € 1.020
- Pieds pour base / Set pies para base € 300
- Couleur coupole personnalisable au moment de la commande : Rouge, Bleu, Or / Color cúpula personalizable bajo pedido: Rojo, Azul, Oro € 600
- Coupole neutre personnalisable par l'acheteur (Réduction sur prix net) / Cúpula neutra personalizable por el cliente (Descuento desde precio neto) - € 100

NOTES POUR LE CLIENT NOTAS PARA EL CLIENTE

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



Bronze (standard)
Bronce

Rouge
Rojo

Or
Oro

Bleu
Azul

Personnalisable
Personalizable



Lorenzo Collovigh:
Champion Mondial et Maître
Pizzaiolo - Campeón Mundial y
Maestro Pizzero

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

CITIZEN

FR LE FOUR URBAIN

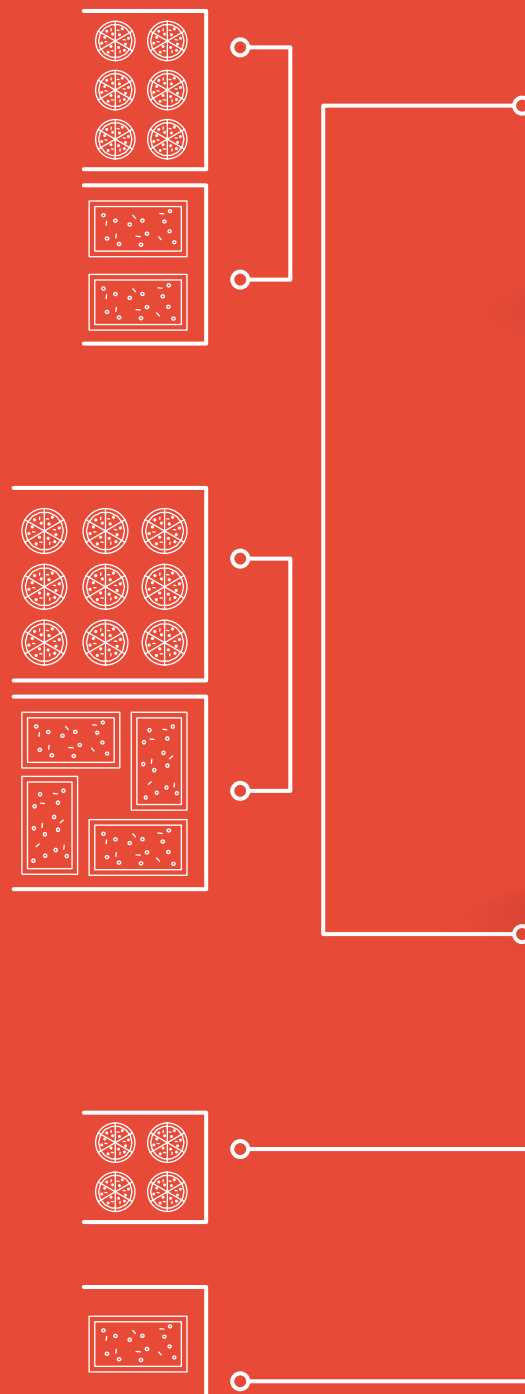
Conçu pour les espaces essentiels dans les laboratoires des centres urbains où les distances réduites concentrent les activités pour une plus grande efficacité, CITIZEN est le four citoyen par excellence : compact, rationnel, dynamique.

Ronde, romaine, ou sur plaque, une pizza impeccable grâce au plan en céramique réfractaire et à la parfaite uniformité de cuisson : faites entrer CITIZEN dans votre équipe pour obtenir les meilleurs résultats.

ES EL HORNO URBANO

Diseñado para espacios reducidos en los talleres de los centros urbanos, donde las distancias breves concentran actividades para una mayor eficiencia, CITIZEN es el horno de ciudad por excelencia: compacto, racional, dinámico.

Redonda, en pala o bandeja, una pizza impecable gracias al plano de cerámica refractaria y a la perfecta uniformidad de cocción: deja que CITIZEN se una a tu equipo para obtener resultados insuperables.



CITIZEN PW



- TOP à tirage naturel ou hotte d'aspiration (400 m³/h ou 600 m³/h)
- Poignée athermique
- Résistances cuirassées en acier inoxydable, optimisées pour compenser la dispersion de chaleur due à l'ouverture de la porte
- Illumination indépendante dans chaque chambre
- Plan de cuisson en céramique réfractaire
- Isolation maximale des chambres de cuisson qui permet un excellent rapport consommation/production
- Étuve de fermentation avec râtelier porte-plaques
- Construit entièrement en acier inoxydable
- Roues orientables avec freins
- TOP a tiraje natural o campana de aspiración (400 m³/h o 600 m³/h)
- Manija atérmica
- Resistencias acorazadas en acero inoxidable, optimizadas para compensar la dispersión de calor debida a la apertura de la puerta
- Iluminación independiente en cada cámara
- Plano de cocción en material refractario
- Máxima aislación de las cámaras de cocción que permite una óptima relación consumo/producción
- Cámara de fermentación con estante portabandejas
- Construido enteramente en acero inoxidable
- Ruedas giratorias con freno

CITIZEN GAS PW



- TOP à tirage naturel ou hotte d'aspiration (400 m³/h ou 600 m³/h)
- Poignée athermique
- Illumination indépendante dans chaque chambre
- Matériel réfractaire de série aussi bien sur la voûte que sur la sole
- Brûleur projeté pour la meilleure homogénéité de la température et optimisé pour compenser la dispersion de chaleur due à l'ouverture de la porte
- Étuve de fermentation
- Roues orientables avec freins
- Construit entièrement en acier inoxydable
- TOP a tiraje natural o campana de aspiración (400 m³/h o 600 m³/h)
- Manija atérmica
- Iluminación independiente en cada cámara
- Material refractario de serie para cielo y platea
- Quemador proyectado para la mejor homogeneidad de temperatura y optimizado para compensar la dispersión de calor debida a la apertura de la puerta
- Cámara de fermentación
- Ruedas giratorias con freno
- Construido enteramente en acero inoxidable

CITIZEN EP



- TOP à tirage naturel ou hotte d'aspiration (400 m³/h)
- Poignée athermique
- Plan de cuisson en réfractaire
- Éclairage et gestion indépendante dans chaque chambre
- Résistances blindées en acier inoxydable
- Base avec pieds réglables (roues disponibles sur demande)
- TOP a tiraje natural o campana de aspiración (400 m³/h)
- Manija atérmica
- Plano de cocción en material refractario
- Iluminación y gestión independiente de cada cámara
- Resistencias blindadas en acero inoxidable
- Base con pies ajustables (ruedas disponibles bajo pedido)

CITIZEN PWFOURS ÉLECTRIQUES POUR PIZZERIA ET GASTRONOMIE
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERIA Y GASTRONOMÍA

CITIZEN PW

FR Quelle que soit votre spécialité, vous pouvez cuire non seulement les différents types de pizza (ronde, sur planche ou sur plaque), mais aussi une variété de plats de gastronomie. Vous pouvez choisir entre la version à chambre simple ou double et construire le four selon vos exigences de production. Vous aurez également la possibilité de recouvrir entièrement la chambre de cuisson en matériel réfractaire.

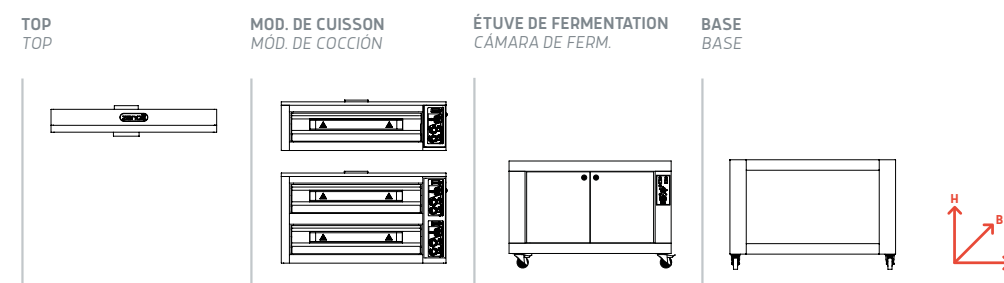
ES Siguiendo tu especialización, puedes cocer no solamente los diferentes tipos de pizza (redonda, en pala o en bandeja) sino también una variedad de platos de gastronomía. Puedes escoger la versión con cámara simple o bicámara y construir el horno según tus exigencias de producción. Tendrás igualmente la posibilidad de revestir enteramente la cámara de cocción en material refractario.



GARANTIE 24 MOIS
GARANTÍA 24 MESES

**Federico De Silvestri:**

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



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

AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES
Sur devis / Pedir presupuesto

TOP TOP	DIM. EXT AxBxH cm	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW	PRIX PRECIO EURO
CITIZEN PW 6 / TP*	142x132x23	30	-	600
CITIZEN PW 9 / TP*	142x167x23	34	-	720
CITIZEN PW 6 / CA 400 m ³ /h**	142x132x23	34	1	900
CITIZEN PW 9 / CA 400 m ³ /h**	142x167x23	38	1	1.020
CITIZEN PW 6 / CA 600 m ³ /h***	142x132x55	45	1	1.300
CITIZEN PW 9 / CA 600 m ³ /h***	142x167x55	49	1	1.420

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

** 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 (portée 600 m³/h) / Aspirador para top con tiro forzado (capacidad 600 m³/h)

ACCESSOIRES MODULE DE CUISSON
ACCESORIOS MÓDULO DE COCCIÓN

- Version électromécanique renforcée temp. max. 450°C. Idéale pour pizza napolitaine (CITIZEN 6: 13.2 kW / chambre; CITIZEN 9: 16.8 kW / chambre) / Versión electromecánica potenciada temp. max. 450°C. Ideal para pizza napolitana (CITIZEN 6: 13.2 kW / cámara; CITIZEN 9: 16.8 kW / cámara)
- Version modulaire / Versión modular
Version double chambre / Versión bicámara € 490 / € 980
- Kit revêtement voûte et côtés internes en matériel réfractaire* (1 chambre) / Kit revestimiento cielo y lados internos en material refractario* (1 cámara) / Kit revestimiento cielo y lados internos en material refractario* (1 cámara) / (la superficie de cocción no cambia) / (la superficie de cocción no cambia) CITIZEN 6 € 630 / CITIZEN 9 € 740
- *Kit résistances renforcées conseillé, contactez-nous / *Kit resistencias potenciadas aconsejado, contactanos
- Kit de résistances renforcées pour une chambre de cuisson (temp. max. 400°C. Citizen 6: 13.2 kW. Citizen 9: 16.8 kW) / Kit de resistencias potenciadas para una cámara de cocción (temp. max. 400°C. CITIZEN 6: 13.2 kW. CITIZEN 9: 16.8 kW)
- Version modulaire / Versión modular € 490 / € 980
Version double chambre / Versión bicámara
- Version électronique avec fonction economy et timer d'allumage programmée / Versión electrónica con función economy y timer de encendido programado
- Version modulaire / Versión modular € 480 / € 960
Version double chambre / Versión bicámara
- 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 6 € 360 / CITIZEN 9 € 400

MOD. DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PIZZAS N°	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA élect./élect. (kW)		PRIX PRECIO EURO
	EXT.	INT.				MAX	MOYENNE MEDIA	
CITIZEN PW 6 / MC	142x103x43	105x70x16	400	6 (Ø33)*	155	8.8	4.6	3.400
CITIZEN PW 6+6 / MC	142x103x78	105x70x16	400	6+6 (Ø33)**	260	8.8+ 8.8	4.6+4.6	5.600
CITIZEN PW 9 / MC	142x138x43	105x105x16	400	9 (Ø33)°	200	11.2	5.7	3.640
CITIZEN PW 9+9 / MC	142x138x78	105x105x16	400	9+9 (Ø33)°°	315	11.2+11.2	5.7+5.7	6.200

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

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

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

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

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

ÉTUVE DE FERMENTATION CÁMARA DE FERM.	DIM. EXT AxBxH cm	PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm) N°	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW	PRIX PRECIO EURO
CITIZEN PW 6 / CL	142x91x95	14	130	1	1.990
CITIZEN PW 9 / CL	142x126x95	14	145	1.5	2.200

ACCESSOIRES BASE
ACCESORIOS BASE

- Râtelier porte-plateaux pour base / Estante porta-bandejas para base € 380
- Plan pour base / Estante para base € contactez-nous / contactanos
- Base ouverte / Base abierta € contactez-nous / contactanos

BASE BASE	DIM. AxBxH cm			POIDS PESO kg			PRIX PRECIO EURO
	1MC	2MC	3MC	1MC	2MC	3MC	
CITIZEN PW 6 / BM	142x91x125	142x91x95	142x91x71	50	43	37	860
CITIZEN PW 9 / BM	142x126x125	142x126x95	142x126x71	53	46	40	940

- 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)

CITIZEN GAS PWFOURS À GAZ POUR PIZZA ET GASTRONOMIE
HORNOS A GAS PARA PIZZA Y GASTRONOMÍA

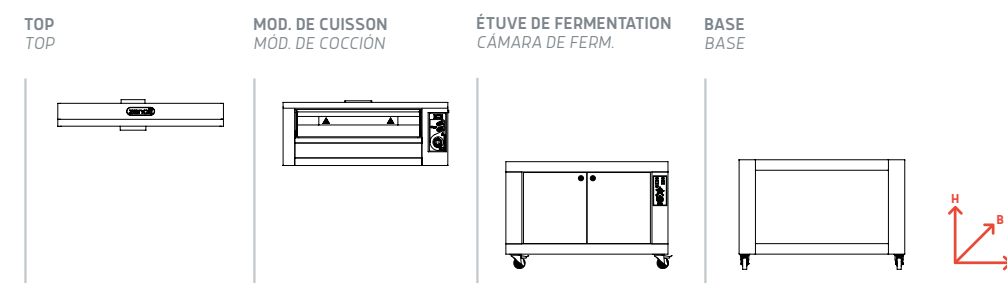
CITIZEN GAS PW

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

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

**Federico De Silvestri:**

Plusieurs fois Champion Mondial et Maître Pizzalolo - Pluricampéon Mondial y Maestro Pizzero



TOP TOP	DIM. EXT AxBxH cm	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW	PRIX PRECIO EURO
CITIZEN GAS PW 6 / TP*	145x145x23	26.5	-	600
CITIZEN GAS PW 9 / TP*	145x180x23	28	-	720
CITIZEN GAS PW 6 / CA 400 m ³ /h**	145x145x23	30.5	1	900
CITIZEN GAS PW 9 / CA 400 m ³ /h**	145x180x23	32	1	1.020
CITIZEN GAS PW 6 / CA 600 m ³ /h***	145x145x55	41.5	1	1.300
CITIZEN GAS PW 9 / CA 600 m ³ /h***	142x180x55	43	1	1.420

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

** 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 (portée 600 m³/h) / Aspirador para top con tiro forzado (capacidad 600 m³/h)**VOLTAGE STANDARD FOURS À GAZ**
VOLTAJE ESTANDAR HORNOS A GAS
230Vac 1N 50 ou/o 60Hz - G20CONSOMMATION FOURS À GAZ / CONSUMO HORNOS A GAS:
1 kW/h (860.5 Kcal = 0.106 m³/h gas metano / natural gas),
1 kW/h (860.5 Kcal = 0.078 kg/h gpl / lpg)**AUTRES VOLTAGES / OTROS VOLTAJES**
Sur devis / Pedir presupuesto

MOD. DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PIZZAS N°	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA		PRIX PRECIO EURO
	EXT.	INT.				gas kW (kcal/h)	élect./eléct. (kW)	
CITIZEN GAS PW 6 / MC	145x118x56	105x70x16	370	6 (Ø33)*	245	13 (11.300)	0.1	4.900
CITIZEN GAS PW 9 / MC	145x153x56	105x105x16	370	9 (Ø33)*	320	20 (17.300)	0.1	5.500

* 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

ÉTUVE FERM. CÁMARA DE FERM.	DIM. EXT AxBxH cm	PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm) N°	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW	PRIX PRECIO EURO
CITIZEN GAS PW 9 / CL	145x127x61	6	120	1.5	2.200

BASE BASE	DIM. AxBxH cm		POIDS PESO kg		PRIX PRECIO EURO
	1MC	2MC	1MC	2MC	
CITIZEN GAS PW 6 / BM	145x92x111	145x92x61	47	36	860
CITIZEN GAS PW 9 / BM	145x127x111	145x127x61	50	39	940

ACCESSOIRES BASE
ACCESORIOS BASE

- Râtelier porte-plateaux pour base / Estante porta-bandejas para base € 380
- Plan pour base / Estante para base € contactez-nous / contactanos
- Base ouverte / Base abierta € contactez-nous / contactanos

CITIZEN EPFOURS ÉLECTRIQUES POUR PIZZERIA ET GASTRONOMIE
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERIA Y GASTRONOMÍA

CITIZEN EP

FR Les fours électriques CITIZEN EP sont parfaits pour la cuisson de la pizza sur plaque ou directement sur le plan réfractaire. Un encombrement minimum externe les rend idéals pour les laboratoires aux espaces réduits qui ne veulent pas renoncer à une productivité constante. La chambre de cuisson contient jusqu'à 4 pizzas de 33 cm de diamètre.

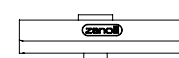
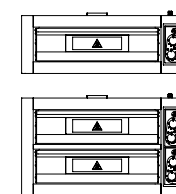
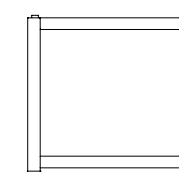
ES Los hornos eléctricos CITIZEN EP son ideales para la cocción de la pizza en bandeja o directamente en el plano de material refractario. El mínimo espacio que ocupa los hace perfectos para locales con superficies reducidas para no renunciar a una productividad constante. La cámara de cocción tiene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

**Carmelo Oliveri:**

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



GARANTIE 24 MOIS
GARANTÍA 24 MESES

TOP
TOPMOD. DE CUISSON
MÓD. DE COCCIÓNBASE
BASE

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

AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES
Sur devis / Pedir presupuesto

TOP
TOPDIM. EXT
AxBxH cmPOIDS
PESO
kgPUISSANCE
POTENCIA
kWPRIX
PRECIO
EURO

CITIZEN EP 70/TP

99x121x23

22

-

600

CITIZEN EP 70/CA 400 m³/h

99x121x23

26

1

900

MOD. DE CUISSON
MÓD. DE COCCIÓNDIM.
AxBxH cmTEMP.
MAX
°CPIZZAS
N°POIDS
PESO
kgPUISSANCE
POTENCIA
kWPRIX
PRECIO
EURO

EXT.

INT.

CITIZEN EP 70 4/MC

99x99x35

70x70x12

400

4 (Ø 33)*

100

5.6

2.200

CITIZEN EP 70 4+4 / MC

99x99x59

70x70x12

400

4+4 (Ø 33)**

150

5.6+5.6

3.240

* En alternative 1 plateau 40x60 / Como alternativa 1 bandeja 40x60

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

MOD. DE CUISSON AVEC
THERMOMÈTRE DIGITAL
MÓD. COCCIÓN CON
TERMÓMETRO DIGITALDIM.
AxBxH cmTEMP.
MAX
°CPIZZAS
N°POIDS
PESO
kgPUISSANCE
POTENCIA
kWPRIX
PRECIO
EURO

EXT.

INT.

CITIZEN EP 70 4 / MC
TERM DIG

99x99x35

70x70x12

400

4 (Ø 33)*

100

5.6

2.400

CITIZEN EP 70 4+4 / MC
TERM DIG

99x99x59

70x70x12

400

4+4 (Ø 33)**

150

5.6+5.6

3.660

* En alternative 1 plateau 40x60 / Como alternativa 1 bandeja 40x60

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

BASE
BASEDIM.
AxBxH cmPOIDS PESO
kgPRIX
PRECIO
EURO

1-2MC

3MC

1-2MC

3MC

CITIZEN EP 70 / BM
BASE AVEC PIEDS
BASE CON PIES

99x87x101

99x87x86

29

27

540

CITIZEN EP 70 / BM
BASE AVEC ROUES
BASE CON RUEDAS

99x87x101

99x87x86

40

37

730

ACCESSOIRES BASE
ACCESORIOS BASE

- Râtelier porte-plateaux pour base / Estante porta-bandejas para base € 380
- Plan pour base / Estante para base € contactez-nous / contactanos
- Base ouverte / Base abierta € contactez-nous / contactanos

PETITS FOURS ÉLECTRIQUES STATIQUES MULTIFONCTIONS HORNITOS ELÉCTRICOS ESTÁTICOS MULTIUSO

ROMEO



FR 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.

ES 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 éxito en restaurantes y hoteles.

MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	LARGEUR GRILLE ANCHO RED cm	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW	PRIX PRECIO EURO
	EXT.	INT.					
ROMEO 76	75x31x32	50x22x9,5	310	21	18	3	1.900



VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTANDAR
230Vac 1N 50 ou / o 60Hz

AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES
Sur devis / Pedir presupuesto

VULCANO



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

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

MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW		PRIX PRECIO EURO
	EXT.	INT.			MAX	MOYENNE MEDIA	
VULCANO 40	56x46x29	40x40x11	400	26	2.2	1.1	800
VULCANO 40+40	56x46x54	40x40x11	400	46	4.4	2.2	1.300



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

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

AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES
Sur devis / Pedir presupuesto

COUPE MOZZARELLA/COUPE LÉGUMES CORTADORA DE MOZZARELLA/CORTADORA DE VERDURAS

TALÍA

FR TALÍA, grâce à sa vaste gamme d'accessoires, coupe, émince, coupe en tranche et râpe d'innombrables produits. Avec une seule machine vous aurez la possibilité de préparer votre ligne de travail chaque jour en utilisant toujours des produits frais et de première qualité.

ES TALÍA, gracias a la amplia gama de accesorios, corta, tritura, rebana y deshilacha una infinidad de productos. Con una sola máquina se tendrá la oportunidad de preparar la línea de trabajo diario, utilizando siempre productos frescos y de primera calidad.

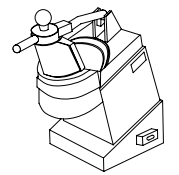


MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW	PRIX PRECIO EURO
TALÍA	28x51x51	18,5	0,52	€ 1.400



VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTANDAR
230Vac 1N 50Hz

AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES
Prix de vente + 3% / Precio de venta + 3%



DISQUES POUR COUPE MOZZARELLA/COUPE-LÉGUMES · DISCOS PARA CORTADORA DE MOZZARELLA /CORTADORA DE VERDURAS

• Disque DF2 pour couper les oignons (2 mm) / Disco DF2 para rebajar cebollas (2 mm)	€ 100
• Disque DF3 pour couper les carottes (3 mm) / Disco DF3 para rebajar zanahorias (3 mm)	€ 100
• Disque DF5 pour couper les tomates et les poivrons (5 mm) / Disco DF5 para rebajar tomates y pimientos (5 mm)	€ 100
• Disque DT2 pour râper / Disco DT2 para rallar	€ 100
• Disque DT3 pour carottes râpées Julienne / Disco DT3 para zanahorias cortadas a Julienne	€ 100
• Disque DT7 pour effiler / Disco DT7 para deshilar	€ 100
• Pelle d'expulsion / Paleta de expulsión	€ 60

FAÇONNEUSES - BOULEUSES
MOLDEADORAS - REDONDEADORAS

ROLLER, DEVIL & GIANO



FR ROLLER, DEVIL et GIANO sont trois instruments indispensables pour réduire considérablement le temps de travail, facilement utilisables aussi par des personnes non spécialisées. Roller travaille à froid et Devil à chaud : deux solutions différentes qui vous permettent d'obtenir, selon le modèle choisi, des bases de pizza rectangulaires ou rondes, avec ou sans bord. La bouleuse Giano forme jusqu'à 1.200 pâtons à l'heure. Vous pourrez choisir l'escargot le mieux adapté à vos exigences en fonction du grammage de vos pâtons.

ES ROLLER, DEVIL y GIANO son tres herramientas indispensables para acortar significativamente los tiempos de trabajo, fácilmente utilizables incluso por operadores no calificados. Roller trabaja en frio y Devil trabaja en caliente: dos soluciones diferentes que permiten obtener, según el modelo elegido, bases de pizza rectangulares o redondas, con o sin borde. La boleadora Giano forma hasta 1.200 bolas de masa/hora. Se puede elegir el caracol que más se adapte a las propias exigencias en función del peso requerido para las mismas.

ROLLER O ROLLER P



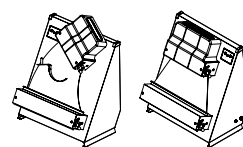
VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTANDAR
230Vac 1N 50Hz

AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES
Prix de vente + 3% / Precio de venta + 3%

ACCESSOIRES ACCESORIOS

- Pédale pour façonneuse avec rouleaux obliques € 90 / Pedal para moldeadora a rodillos oblicuos
- Pédale pour façonneuse avec rouleaux parallèles € 90 / Pedal para moldeadora a rodillos paralelos

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



MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm	Ø PIZZA cm	PÂTE PASTA gr	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW	PRIX PRECIO EURO
Roller 30 O	42x45x65	14/30	80/210	30	0,38	1.300
Roller 40 O	55x46x72	14/40	80/400	37	0,38	1.400
Roller 45 O	61x46x83	26/45	80/500	40	0,38	1.600

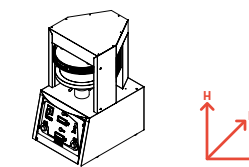
FAÇONNEUSE POUR PIZZA AVEC ROULEAUX PARALLÈLES
MOLDEADORA A RODILLOS PARALELOS PARA PIZZA

MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm	Ø PIZZA cm	PÂTE PASTA gr	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW	PRIX PRECIO EURO
Roller 40 P	55x46x75	14/40	100/700	37	0,38	1.500
Roller 45 P	61x46x72	30/45	100/800	40	0,38	1.700

FAÇONNEUSES - BOULEUSES
MOLDEADORAS - REDONDEADORAS



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



MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm	Ø PIZZA cm	PÂTE PASTA gr	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW	PRIX PRECIO EURO
DEVIL 33	43x56x78	33	100/270	97	3,6	4.300
DEVIL 45	58x67x78	45	100/500	133	5,6	5.000



VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTANDAR
400Vac 3N 50Hz

AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES
Prix de vente + 3% / Precio de venta + 3%



BOULEUSE À ESCARGOT POUR PIZZA
REDONDEADORA A CARACOL PARA PIZZA



MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW	PRIX PRECIO EURO
GIANO DA BANCO	61x56x45	45	0,25	4.700

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

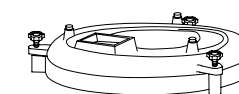
ACCESSOIRES · ACCESORIOS

Chariot pour GIANO (H55 cm) / Carro para GIANO (H 55 cm) € 360



VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTANDAR
400Vac 3 50Hz

AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES
Prix de vente + 3% / Precio de venta + 3%

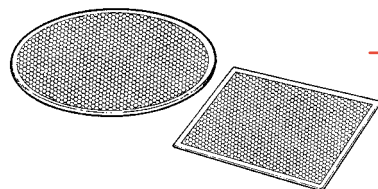


ESCARGOTS INTERCHANGEABLES, SUR DEMANDE
CABEZALES A CARACOL INTERCAMBIABLES, A PEDIDO

TIPE ESCARGOT TIPO CABEZAL	POIDS BOULEUSE MIN. PESO REDONDEADO MIN.	POIDS BOULEUSE MAX. PESO REDONDEADO MAX	PRIX PRECIO EURO
A	20	35	1.200
B	30	50	1.200
C	50	75	1.200
D	70	90	1.200
E/1	85	115	1.200
E/2	110	140	1.200
F	130	170	1.200
G	170	210	1.200
H	220	270	1.200
I	270	310	1.200

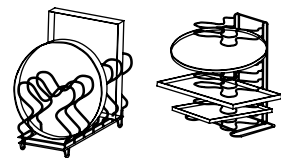
ACCESSOIRES

ACCESORIOS



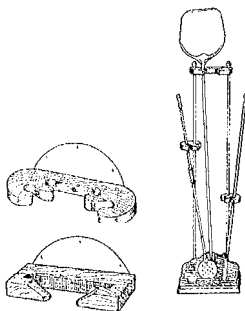
FOND POUR PIZZA FONDO PARA PIZZA

- Fond pour pizza en grille d'aluminium, Ø cm 30 / Fondo para pizza en red de aluminio, Ø cm 30 € 14
- Fond pour pizza en grille d'aluminium, Ø cm 33 / Fondo para pizza en red de aluminio, Ø cm 33 € 16
- Fond pour pizza en grille d'aluminium, Ø cm 36 / Fondo para pizza en red de aluminio, Ø cm 36 € 18
- Fond pour pizza en grille d'aluminium, Ø cm 40 / Fondo para pizza en red de aluminio, Ø cm 40 € 19
- Fond pour pizza en grille d'aluminium, Ø cm 45 / Fondo para pizza en red de aluminio, Ø cm 45 € 26
- Fond pour pizza en grille d'aluminium, Ø cm 50 / Fondo para pizza en red de aluminio, Ø cm 50 € 26
- Fond pour pizza en grille d'aluminium rectangulaire cm 40x60 / Fondo para pizza en red de aluminio, rectangular, cm 40x60 € 36



PORTE-DISQUES PORTADISCOS

- Porte-disques horizontal pour fonds / Portadiscos horizontal para fondos € 140
- Porte-disques vertical pour fonds / Portadiscos vertical para fondos € 180

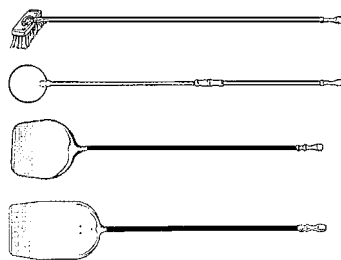


SUPPORTS SOPORTES

- Support pour pelles en bois / Soporte para palas de madera € 90
- Support universel, hauteur cm 150 avec pose-pelles / Soporte universal, altura cm 150, con apoyo para palas € 280
- Support mural en bois / Soporte a empotrar de madera € 65
- Support universel mural trois places / Soporte universal a empotrar para tres utensillos € 70

BROSSES ET PELLER CEPILLOS Y PALAS

- Brosse en cuivre tournante idéale pour le nettoyage de fours modulaires et à tunnel / Cepillo grande, en latón, giratorio, ideal para limpiar hornos modulares y a túnel € 120
- Pelles à cuire, diamètre 20 cm, en inox coulissante / Palas para cocer, diámetro 20 cm, en acero inox, con cursor € 100
- Pelles à cuire, diamètre 30 cm, en inox coulissante / Palas para cocer, diámetro 30 cm, en acero inox, con cursor € 110
- Pelle d'enfournement cm 33, en alliage avec manche rouge bordeaux / Pala de enhornamiento, cm.33, en aleación, con mango de color rojo bordeaux € 150
- Pelle d'enfournement cm 45, en alliage avec manche rouge bordeaux / Pala de enhornamiento, cm.45, en aleación, con mango de color rojo bordeaux € 180
- 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 de color rojo bordeaux (es ideal para pizza a vender por metros) € 200
- Pelle en aluminium perforé pour pizza au mètre cm 40x60 sans manche / Pala en aluminio forado para pizza a vender por metros cm 40x60 sin mango € 100
- Pelle en aluminium perforé pour pizza au mètre cm 40x80 sans manche / Pala en aluminio forado para pizza a vender por metros cm 40x80 sin mango € 120
- Pelle en aluminium perforé pour pizza au mètre cm 40x100 sans manche / Pala en aluminio forado para pizza a vender por metros cm 40x100 sin mango € 120



BASE BASE

- Base avec pieds et surface d'appui, cm 88x78x100 (réf. T ÀNEMOS COMPACT, DEVIL, ROLLER, VULCANO, ROMEO, TALÍA) / Base con pies y sobremesa, 88x78x100 cm (ref. T ÀNEMOS COMPACT, DEVIL, ROLLER, VULCANO, ROMEO, TALÍA) € 630

ACCESSOIRES POUR PIZZA ACCESORIOS PARA PIZZA

- Roulette coupe-pizza en inox diamètre cm 10 / Ruedecilla corta pizza en acero inox diámetro cm.10 € 70
- Pince en inox pour plateaux / Tenaza saca-bandejas en acero inox € 50
- Pique-pâte / Pinchador para masa € 60
- Grattoir pour banc en inox / Raspador para banco en acero inox € 20
- Spatule pour banc en inox / Espátula para banco en acero inox € 20
- Plateau à pizza, diamètre cm 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 cm 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 cm 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 cm 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 cm 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 cm 50 en inox, idéal pour le four à tunnel / Saca-pizza, diámetro cm 50 en acero inox, ideal para horno a túnel € 70

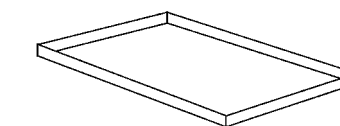
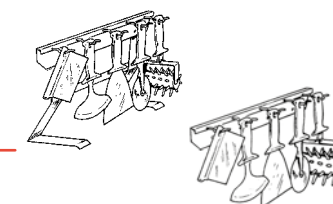
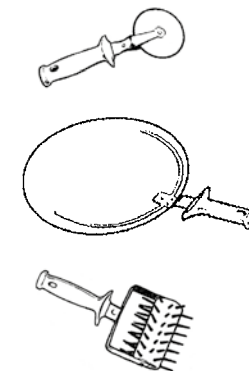
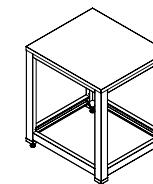
SET ACCESSOIRES SET ACCESORIOS

- Set comptoir avec cinq ustensiles avec support / Juego para banco con cinco utensillos, provisto de soporte € 310
- Set mural avec cinq ustensiles avec support / Juego a empotrar con cinco utensillos, provisto de soporte € 250

PLATEAUX BANDEJAS

- Plateau en tôle laminée cm 40x60x2 (réf. POLIS - CITIZEN - ÀNEMOS - ROTOR) / Bandeja en chapa revestida de aluminio, 40x60x2 cm (ref. POLIS - CITIZEN - ÀNEMOS - ROTOR) € 18
- Plateau en tôle laminée cm 40x60x4 (réf. POLIS - CITIZEN - ÀNEMOS - ROTOR) / Bandeja en chapa revestida de aluminio, 40x60x4 cm (ref. POLIS - CITIZEN - ÀNEMOS - ROTOR) € 20

Nos fours sont tous livrés sans plateau.
Outre aux équipements standards cités ci-dessus, la réalisation de beaucoup d'autres configurations est possible sur demande: plaques en acier ou en aluminium plein, avec revêtement en teflon (SBS11), en élastomère, avec silicone et avec des mesures spéciales.
Todos nuestros hornos se entregan sin bandejas.
Además de los equipos estándar, a petición se construyen muchas más configuraciones: bandejas en acero, aluminio robusto, con revestimiento en teflon (SBS 11) en elastómero, siliconadas y con medidas especiales.





MACHINES COMIDA

MÁQUINAS COMIDA

Selene	60	Eracle	66
Galassia Pizza	62	Cronos	67
Galassia Pane	64	Ercolina Plus	68
Demetra	65	Sirio	69

MÉLANGEURS PLANÉTAIRES BATIDORAS PLANETARIAS

SELENE

FR Le mélangeur planétaire SELENE est l'instrument polyvalent qui vous permet d'obtenir de multiples préparations, des blancs en neige mousseux et ferme, une pâte brisée compacte et friable, des pâtes lisses et homogènes, tout cela grâce au mouvement planétaire de l'ustensile choisi.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- Le panneau de contrôle, situé sur la partie frontale de la machine, est doté de commandes intuitives et faciles à gérer
- Les arbres tournent sur des roulements à billes résistants à toutes sortes de sollicitations
- En soulevant le couvercle, la protection de la cuve, conformément aux standards de sécurité les plus élevés, actionne un micro-interrupteur qui arrête automatiquement la machine
- La machine, solide et robuste, repose sur quatre pieds antivibratoires en caoutchouc qui garantissent la stabilité et un fonctionnement silencieux

ES La batidora planetaria SELENE es la herramienta polivalente que permite obtener múltiples preparaciones; claras de huevo espumosas batidas hasta picos rígidos, masa quebrada compacta y desmenuzable, masas suaves y homogéneas gracias al movimiento planetario del utensillo elegido.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- El panel de control, ubicado en cabezal de la máquina, está equipado con controles intuitivos y de fácil manejo
- Los ejes giran sobre rodamientos esféricos resistentes a cualquier tipo de tensión
- Alzando la tapa de protección del recipiente, cumpliendo con los más altos estándares de seguridad, se activa un microinterruptor que hace que la máquina se detenga automáticamente
- La máquina, sólida y robusta, se apoya sobre cuatro pies de goma antivibración que garantizan estabilidad y silencio



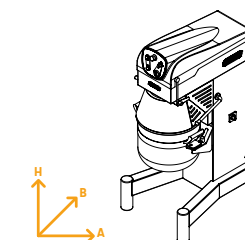
MODÈLE MODELO	DIM. AxHxP cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE Ø cm	VITESSE VELOCIDADES	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW	VOLTAGE STANDARD VOLTAJE ESTANDAR*	PRIX PRECIO EURO
SELENE 10 VAR Banco	48x38x57	23x27 (10 l)	VAR	34	0,37	230Vac 1N 50Hz	2.300
SELENE 20 Banco	56x73x92	31x30 (20 l)	2	90	0,80	400Vac 3 50Hz	3.900
SELENE 20 VAR Banco	56x73x92	31x30 (20 l)	VAR	90	1,1	230Vac 1N 50Hz	4.300
SELENE 20	56x73x132	31x30 (20 l)	2	100	0,80	400Vac 3 50Hz	4.100
SELENE 20 VAR	56x73x132	31x30 (20 l)	VAR	100	1,1	230Vac 1N 50Hz	4.500
SELENE 40	69x93x148	41x39 (40 l)	3	210	1,5	400Vac 3 50Hz	6.500
SELENE 40 VAR	69x93x148	41x39 (40 l)	VAR	210	2,2	400Vac 3 50Hz	7.700
SELENE 60	69x95x156	46x41 (60 l)	3	230	2,2	400Vac 3 50Hz	7.500
SELENE 60 VAR	69x95x156	46x41 (60 l)	VAR	230	3	400Vac 3 50Hz	8.700
SELENE 80 AUT	85x102x168	48x49 (80 l)	3	380	3,9	400Vac 3 50Hz	11.500
SELENE 80 AUT VAR	85x102x168	48x49 (80 l)	VAR	380	4,8	400Vac 3 50Hz	13.400

* AUTRES VOLTAGES / OTROS VOLTAJES Prix de vente + 3% / Precio de venta + 3%

ACCESSOIRES EN DOTATION ACCESORIOS EN DOTACIÓN

	PL 10	PL 20	PL 40	PL 60	PL 80
CUVE D'ACIER INOX Recipiente en acero inoxidable	●	●	●	●	●
FOUET AUX FILS FINS Batidor con alambres finos	●	●	●	●	●
SPATULE Batidor Plano	●	●	●	●	●
BRAS MÉLANGEUR Brazo amasador		●	●	●	
SPIRALE Espiral	●	○	○	○	●
FOUET AUX FILS GROS Batidor con alambres gruesos		○	○	○	○

● Standard ○ Optional



ACCESSOIRES ACCESORIOS

	SELENE 10	SELENE 20	SELENE 40	SELENE 60	SELENE 80
CUVE D'ACIER INOX RECIPIENTE EN ACERO INOXIDABLE	€ 500	€ 540	€ 850	€ 1.130	€ 1.500
FOUET AUX FILS FINS BATIDOR CON ALAMBRES FINOS	€ 280	€ 390	€ 500	€ 550	€ 750
SPATULE BATIDOR PLANO	€ 250	€ 290	€ 330	€ 380	€ 500
BRAS MÉLANGEUR BRAZO AMASADOR	-	€ 290	€ 330	€ 380	-
SPIRALE ESPIRAL	€ 250	€ 310	€ 360	€ 400	€ 540
FOUET AUX FILS GROS BATIDOR CON ALAMBRES GRUESOS	-	€ 390	€ 500	€ 550	€ 740
RÂCLEUR RASPADOR	-	-	€ 980	€ 1.100	€ 1.200
CHARIOT PORTE-CUVE CARRITO PORTA-RECIPIENTE	-	-	€ 580	€ 580	€ 580
SOULEVEMENT AUTOMATIQUE DE LA CUVE LEVANTAMIENTO AUTOMÁTICO RECIPIENTE	-	-	€ 1.210	€ 1.210	-

ACCESSOIRES ACCESORIOS

	DE SELENE 40 À SELENE 20 SELENE 40 HACIA SELENE 20	DE SELENE 60 À SELENE 20 SELENE 60 HACIA SELENE 20	DE SELENE 60 À SELENE 40 SELENE 60 HACIA SELENE 40	DE SELENE 80 À SELENE 40 SELENE 80 HACIA SELENE 40	DE SELENE 80 À SELENE 60 SELENE 80 HACIA SELENE 60
KIT DE REDUCTION CUVE + ACCESSOIRES KIT DE REDUCCIÓN RECIPIENTE + ACCESORIOS	€ 1.800	€ 2.200	€ 1.900	€ 1.950	€ 2.200

PÉTRINS À SPIRALE
AMASADORAS A ESPIRAL

GALASSIA PIZZA

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- Spirale en acier inoxydable, résistante à une utilisation professionnelle
- La chaîne de transmission permet une durée et une résistance plus longue de la transmission
- Les modèles de 18 et 25 kg peuvent avoir la tête renversable dans la version Special, et sont équipés d'une tête renversable et d'une cuve extractible dans la version Super
- Kit roues Galassia (en option)

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Espiral en acero inoxidable, resistente al uso profesional
- La transmisión por cadena permite una mayor vida útil y resistencia de la transmisión
- Los modelos de 18 y 25 kg pueden tener un cabezal abatible en la versión Special; mientras que en la versión Super, tienen un cabezal abatible y recipiente extraíble
- Kit ruedas Galassia (opcional)



PÉTRINS À SPIRALE AMASADORAS A ESPIRAL

MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE Ø cm	VITESSE VELOCIDADES	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW	PRIX PRECIO EURO
GALASSIA 12	34x63x57	31,7x21 (16 l)	1	48	0,55	1.600
GALASSIA 12 S	34x63x57	31,7x21 (16 l)	2	48	0,75	1.800
GALASSIA 12 VAR	34x63x57	31,7x21 (16 l)	VAR	48	0,75	2.200
GALASSIA 18	38,5x73x66	36,5x24 (23 l)	1	69	0,75	1.800
GALASSIA 18 S	38,5x73x66	36,5x24 (23 l)	2	69	0,75	2.000
GALASSIA 18 VAR	38,5x73x66	36,5x24 (23 l)	VAR	69	0,75	2.600
GALASSIA 25	42x76x66	40x26 (32 l)	1	73	1,1	2.000
GALASSIA 25 S	42x76x66	40x26 (32 l)	2	73	1,1	2.300
GALASSIA 25 VAR	42x76x66	40x26 (32 l)	VAR	73	1,1	2.900
GALASSIA 35	48x84x76	45x26 (41 l)	1	118	1,5	2.600
GALASSIA 35 S	48x84x76	45x26 (41 l)	2	118	1,5	2.800
GALASSIA 35 VAR	48x84x76	45x26 (41 l)	VAR	118	1,5	3.600
GALASSIA 45 S	52x89x87	50x34 (64 l)	2	148	1,8	3.200
GALASSIA 45 VAR	52x89x87	50x34 (64 l)	VAR	148	1,8	4.000
GALASSIA 60 S	57x95x92	55x34 (82 l)	2	158	1,8	3.900
GALASSIA 60 VAR	57x95x92	55x34 (82 l)	VAR	158	1,8	4.700

PÉTRINS À SPIRALE RELEVABLE AMASADORAS CON CABEZA VOLCABLE

MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE Ø cm	VITESSE VELOCIDADES	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW	PRIX PRECIO EURO
GALASSIA 18 S SPECIAL	38,5x73x66	36,5x24(23 l)	2	44	0,37	2.200
GALASSIA 25 S SPECIAL	42x76x66	40x26 (32 l)	2	73	1,1	2.400
GALASSIA 35 S SPECIAL	48x84x76	45x26 (41 l)	2	118	1,1	3.000

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

MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE Ø cm	VITESSE VELOCIDADES	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW	PRIX PRECIO EURO
GALASSIA 18 S SUPER	30x59x57	28x19,5 (12 l)	2	44	0,37	2.400
GALASSIA 25 S SUPER	42x76x66	40x26 (32 l)	2	73	1,1	2.600

QUANTITÉ DE PÂTE MAX. CANTIDAD DE AMASADO MAXIMA

GALASSIA 12 - 12S	12 kg
GALASSIA 18 - 18S - 18S SPECIAL - 18S SUPER	18 kg
GALASSIA 25 - 25S - 25S SPECIAL - 25S SUPER	25 kg
GALASSIA 35 - 35S	35 kg
GALASSIA 45S	45 kg
GALASSIA 60S	60 kg

Q.TÉ DE FARINE MAX. (Q.TÉ D'EAU MIN. 55%) CANTIDAD DE HARINA MAX (AGUA 55% COMO MINIMO)

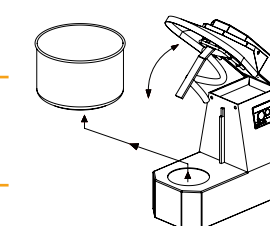
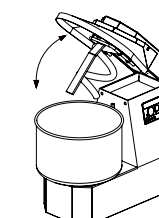
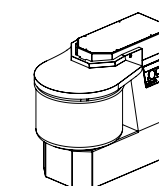
GALASSIA 12 - 12S	7 kg
GALASSIA 18 - 18S - 18S SPECIAL - 18S SUPER	11 kg
GALASSIA 25 - 25S - 25S SPECIAL - 25S SUPER	16 kg
GALASSIA 35 - 35S	22 kg
GALASSIA 45S	29 kg
GALASSIA 60S	38 kg



VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTANDAR
400Vac 3 50Hz

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

AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES
Prix de vente + 3% / Precio de
venta + 3%



ACCESSOIRES ACCESORIOS

- Kit roues Galassia
- Kit ruedas Galassia

€ 120

PÉTRINS À SPIRALE À CUVE FIXE
AMASADORAS A ESPIRAL CON RECIPIENTE FIJO

GALASSIA PANE



FR La ligne de pétrins GALASSIA PANE est projetée pour travailler des pâtes qui utilisent comme ingrédients primaires la farine et l'eau avec un taux d'hydratation d'au moins 55%. Les fonctions du tableau de commandes permettent de gérer la phase délicate du pétrissage en obtenant le résultat désiré.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- L'action du micro-interrupteur, situé sur la protection amovible de la machine, permet l'arrêt du pétrin chaque fois que le couvercle est ouvert durant le cycle de travail
- Les deux moteurs indépendants de l'arbre spirale et de l'arbre cuve permettent un nombre de tours par minute plus élevé et la gestion séparée de leurs respectives vitesses
- Les rotations opposées de la spirale et de la cuve mélangent la pâte en permettant l'oxygénation et la formation correcte de la maille glutinique

ES La línea de amasadoras GALASSIA PANE está proyectada para trabajar masas que utilizan harina y agua como ingredientes principales, con al menos un 55% de humedad. Las funciones del panel de control permiten gestionar la fase delicada de la masa, obteniendo el resultado deseado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- La acción del microinterruptor, ubicado en la protección móvil de la máquina, permite que la amasadora se detenga cada vez que se abra la tapa durante el ciclo de trabajo
- Los dos motores independientes del eje espiral y el del eje del recipiente permiten un mayor número de revoluciones por minuto y la gestión separada de las respectivas velocidades
- Las rotaciones opuestas de la espiral y del recipiente mezclan la masa mientras se procesa, lo que permite la oxigenación y la correcta formación de la malla del gluten

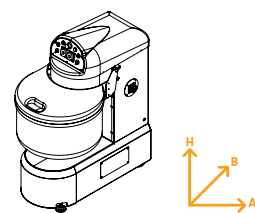
MODÈLE MODELO	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE Ø cm	VITESSE VELOCIDADES	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW	PRIX PRECIO EURO
GALASSIA PN 40	55x103x105	50x34 (67 l)	2	295	3,55	8.700
GALASSIA PN 60	69x112x140	67x34 (117 l)	2	345	4,25	9.600
GALASSIA PN 80	69x112x140	67x38 (131 l)	2	350	5,35	9.900
GALASSIA PN 120	77x125x150	75x48 (188 l)	2	505	5,75	11.500

QUANTITÉ DE PÂTE MAX. CANTIDAD DE AMASADO MAXIMA

GALASSIA PN 40	40 kg
GALASSIA PN 60	60 kg
GALASSIA PN 80	80 kg
GALASSIA PN 120	120 kg

Q.TÉ DE FARINE MAX. (Q.TÉ D'EAU MIN. 55%) CANTIDAD DE HARINA MAX (AGUA 55% COMO MINIMO)

GALASSIA PN 40	25 kg
GALASSIA PN 60	38 kg
GALASSIA PN 80	51 kg
GALASSIA PN 120	77 kg



VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTANDAR
400Vac 3 50Hz

AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES
Prix de vente + 3% / Precio de
venta + 3%

DEMETRA

PÉTRINS À FOURCHE
AMASADORAS A HORQUILLA



FR Disponibles dans la version pour Pizza ou pour Pain, ils ont un mécanisme de rotation de la fourche qui permet à la pâte de recevoir une grande quantité d'oxygène, ce qui la rend élastique et moelleuse.

ES Disponibles en la versión Pizza o Pan, las amasadoras Demetra tienen un mecanismo de rotación de la horquilla que permite que la masa reciba grandes cantidades de oxígeno, garantizando su elasticidad y suavidad.

DEMETRA PIZZA

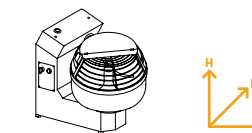
MODÈLE MODELO	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE Ø cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE L	VITESSE VELOCIDADES	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW	PRIX PRECIO EURO
DEMETRA PIZZA 25	56x80x55	52 x 17,5 h	30	1	100	0,8	5.800
DEMETRA PIZZA 25 S	56x80x55	52 x 17,5 h	30	2	120	1,1	6.300

QUANTITÉ DE PÂTE MAX. CANTIDAD DE AMASADO MAXIMA

DEMETRA PIZZA 25	25 kg
DEMETRA PIZZA 25 S	25 kg

Q.TÉ DE FARINE MAX. (Q.TÉ D'EAU MIN. 55%) CANTIDAD DE HARINA MAX (AGUA 55% COMO MINIMO)

DEMETRA PIZZA 25	16 kg
DEMETRA PIZZA 25 S	16 kg



ACCESSOIRES ACCESORIOS

- Kit roues Demetra /Kit ruedas Demetra € 120
- Chariot haut (h 40 cm) avec roues /Carro alto (h 40 cm) con ruedas € 520

DEMETRA PANE

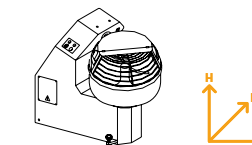
MODÈLE MODELO	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE Ø cm	VITESSE VELOCIDADES	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW	PRIX PRECIO EURO
DEMETRA PANE 35	65x110x135	57x22 (52 l)	2	240	2	9.400
DEMETRA PANE 60	70x120x140	63x23 (65 l)	2	260	2	11.400

QUANTITÉ DE PÂTE MAX. CANTIDAD DE AMASADO MAXIMA

DEMETRA PANE 35	35 kg
DEMETRA PANE 60	20 kg

Q.TÉ DE FARINE MAX. (Q.TÉ D'EAU MIN. 55%) CANTIDAD DE HARINA MAX (AGUA 55% COMO MINIMO)

DEMETRA PANE 35	22 kg
DEMETRA PANE 60	38 kg



VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTANDAR
400Vac 3 50Hz

AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES
Prix de vente + 3% / Precio de
venta + 3%

PÉTRINS À BRAS PLONGEANTS
AMASADORAS A DOBLE BRAZO



ERACLE

FR Machines indispensables dans les boulangeries, les pâtisseries, l'industrie de la confiserie et dans les pizzerias. Le système à bras plongeurs favorise l'oxygénation du produit, limite son réchauffement et facilite la distribution régulière des ingrédients en suspension comme les fruits confits et les fruits secs.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- La cuve et les bras plongeurs sont en acier inoxydable. La machine est équipée de roues afin de faciliter son déplacement
- Le travail synchronisé des deux bras plongeurs reproduit exactement le travail des bras de l'homme en favorisant l'oxygénation de la pâte sans la réchauffer
- L'ajout d'ingrédients durant le pétrissage est facilité grâce au passage incliné approprié situé sur la protection en plexiglass transparent. La grille d'aération supérieure garantit une température constante durant le pétrissage
- Les bras se mettent en mouvement grâce à des engrenages hélicoïdaux à bain d'huile qui tournent dans le sens des aiguilles d'une montre

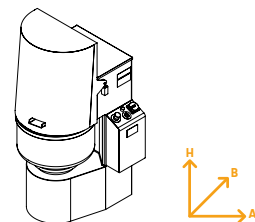
ES Máquinas indispensables en panificadoras y pastelerías, en la industria de la confitería y en pizzerías.

El sistema amasador de brazos a inmersión, promueve la oxigenación del producto limitando su calentamiento y facilitando la distribución regular de ingredientes en suspensión como frutas confitadas y frutos secos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- El recipiente y los brazos a inmersión son de acero inoxidable. La máquina está equipada con ruedas para facilitar su movimiento
- El trabajo sincronizado de los dos brazos a inmersión simula plenamente el trabajo de los brazos humanos, favoreciendo la oxigenación de la masa sin sobrecalentarla
- La adición de ingredientes durante el procesamiento se ve facilitada por la ranura especial con corredera colocada en la protección de plexiglás transparente. La rejilla de ventilación superior garantiza una temperatura constante durante el procesamiento
- Los brazos se mueven mediante engranajes helicoidales en baño de aceite que giran en sentido horario

MODÈLE MODELO	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE Ø cm	VITESSE VELOCIDADES	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW	PRIX PRECIO EURO
ERACLE 50	65x77x145	54x33 (68 l)	2	400	1,5	12.700
ERACLE 60	65x77x145	56,7x34 (80 l)	2	415	2,2	13.700
ERACLE 80	75x90x166	65,5x41 (140 l)	2	625	3,1	17.200
ERACLE 100	76x92x167	68,5x42 (175 l)	2	630	3,1	18.100



QUANTITÉ DE PÂTE MAX. CANTIDAD DE AMASADO MAXIMA

ERACLE 50	50 kg
ERACLE 60	60 kg
ERACLE 80	80 kg
ERACLE 100	100 kg

Q.TÉ DE FARINE MAX. (Q.TÉ D'EAU MIN. 55%) CANTIDAD DE HARINA MAX (AGUA 55% COMO MINIMO)

ERACLE 50	32 kg
ERACLE 60	38 kg
ERACLE 80	51 kg
ERACLE 100	64 kg



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

**AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES**
Prix de vente + 3% / Precio de venta + 3%

CRONOS

RAFFINEUSE À DEUX CYLINDRES
REFINADORA DE DOS RODILLOS

FR Les raffineuses CRONOS se prêtent à de nombreuses transformations comme raffiner le sucre ou hacher les amandes ou d'autres fruits secs. Le mouvement de rotation et l'oscillation des deux cylindres en granit vous permettent d'obtenir le résultat final désiré.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- Cylindres en porphyre rectifiés d'un diamètre de 15 cm et d'une longueur de 30 cm
- Engrenages à bain d'huile et toujours en prise même quand les cylindres sont réglés sur l'ouverture maximale
- Le mouvement de rotation des deux cylindres ainsi que l'oscillation du cylindre postérieur facilitent le processus de raffinage du produit travaillé
- La machine est montée sur roues pour faciliter son déplacement

ES Las refinadoras CRONOS son adecuadas para múltiples procesos tales como refinar azúcar o picar almendras y otros frutos secos. El movimiento de rotación y oscilación de los dos rodillos de granito permite obtener el resultado final deseado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

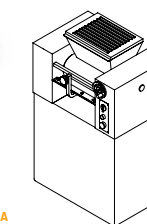
- Cilindros en granito de pórfido rectificado con un diámetro de 15 cm y 30 cm de largo
- Engranajes en baño de aceite y siempre enganchados. Incluso cuando los rodillos están ajustados a máxima apertura
- El movimiento giratorio de los dos cilindros, combinado con la oscilación del cilindro trasero, sólo facilita el proceso de refinado del producto que se procesa
- La máquina está montada sobre ruedas para facilitar el desplazamiento

MODÈLE MODELO	DIM. EXT. AxBxH cm	LARGEUR ROULEAUX ANCHO RODILLOS cm	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW	PRIX PRECIO EURO
CRONOS 2/C	70x55x115	32	220	1,5	7.900



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

**AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES**
Prix de vente + 3% / Precio de venta + 3%



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

ERCOLINA PLUS



ERCOLINA PLUS A

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

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

ES La gama ERCOLINA PLUS le ayuda en la delicada fase de porcionado de la masa. Con una sola máquina, se puede obtener de una masa entera bolas perfectamente redondeadas del mismo tamaño y peso que se ha decidido precedentemente. Las máquinas están disponibles en la versión de manipulación manual (ERCOLINA PLUS), Semi Automática (ERCOLINA PLUS SA), y Automática (ERCOLINA PLUS A).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

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

MODÈLE MODELO	FORME FORMA	DIM. EXT. AxBxH cm	CAPACITÉ CUVE UTENSILIO RECIPIENTE		POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW	PRIX PRECIO EURO
			Ø cm	H cm			
ERCOLINA PLUS		61x68x205	40	65	175	1,1	9.400
ERCOLINA PLUS SA		75x70x145	40	65	230	1,5	12.800
ERCOLINA PLUS A		66x70x145	40	65	230	1,5	15.800



VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTANDAR
400Vac 3 50Hz

AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES
Prix de vente + 3% / Precio de venta + 3%

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



SIRIO



LAMINOIRS
LAMINADORAS

FR Les laminoirs de la gamme SIRIO peuvent travailler la pâte jusqu'à l'obtention d'une épaisseur très fine grâce aux tapis transporteurs synchronisés qui évitent les plis dans la pâte feuilletée.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- Écran digital pour la visualisation de l'épaisseur de laminage, pour un réglage plus précis. Inversion du sens de laminage grâce au joystick et à la pédale
- Vitesse des tapis synchronisée fixe (machine standard) ou variable (VAR)
- Plateau porte-farine extractible pour faciliter le nettoyage
- Les bandes sont relevables de manière à contenir l'encombrement quand la machine est au repos (sauf pour le modèle Sirio 600/1600)
- Les machines sont montées sur roues pour faciliter le déplacement

ES Las laminadoras de la gama SIRIO pueden trabajar la masa hasta espesores muy finos gracias a las cintas transportadoras sincronizadas que evitan pliegues en la lámina de masa.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Display digital para la visualización del espesor de laminación para un ajuste más preciso. Inversión de la dirección de laminación mediante joystick y pedal
- Velocidad fija sincronizada de los tapetes (máquina estándar) o variable (VAR)
- Bandeja porta harina removible para facilitar la limpieza.
- Los planos se pueden cerrar para contener las dimensiones totales con la máquina en reposo (excluyendo el modelo Sirio 600/1600)
- Las máquinas están montadas sobre ruedas para facilitar el desplazamiento

MODÈLE MODELO	DIM. EXT. AxBxH cm	LARGEUR TAPIS ANCHO CINTAS cm	LONGUEUR TAPIS LONGITUD CINTAS cm	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW	PRIX PRECIO EURO
SIRIO 500/850 BANCO · TABLE	212x94x64	50	85x2	126	0,50	5.000
SIRIO 500/1000 BANCO · TABLE	242x94x64	50	100x2	128	0,50	5.000
SIRIO 500/850	212x94x136	50	85x2	173	0,50	5.400
SIRIO 500/1000	242x94x136	50	100x2	175	0,50	5.400
SIRIO 500/1200	282x94x136	50	120x2	181	0,50	5.800
SIRIO 600/1000	249x109x130	60	100x2	229	0,75	6.400
SIRIO 600/1200	279x109x130	60	120x2	239	0,75	6.400
SIRIO 600/1400	324x109x130	60	140x2	247	0,75	6.800
SIRIO 600/1600	381x109x130	60	160x2	266	0,75	7.200

ACCESSOIRES SIRIO 600 L / XL ACCESORIOS SIRIO 600 L / XL

- VAR: Variateur de vitesse / Variador de velocidad / Voltage standard / Voltaje estandar 230Vac 1N 50Hz) € 400,00
- Dispositif coupe-croissant, complet de rouleau avec triangles mm 140 x 170 et prédisposition spécifique de la machine. Disponible uniquement pour les modèles SIRIO 600/1400 et 600/1600 avec variateur de vitesse / Dispositivo para corte de croissant, completo de rodillo con triángulos mm 140 x 170 y predisposición específica de la máquina. Disponible sólo para los modelos SIRIO 600/1400 y 600/1600 con variador de velocidad € 2.800 + € VAR



VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTANDAR
400Vac 3 50Hz

AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES
Prix de vente + 3% / Precio de venta + 3%

