



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.



SYNTHESIS

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




FR 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.

LE FOUR PAR DEFINITION

EL HORNO POR DEFINICIÓN

ES 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.



Synthesis est le four que je cherchais pour donner une qualité constante à mon produit. Je le configure, et tout le monde peut l'utiliser. Je l'utilise pour tout, du pain aux légumes. Il m'a simplifié la vie et aidé à croire en la possibilité de développer mon entreprise.

Synthesis es el horno que buscaba para darle una calidad constante a mi producto. Lo configuro y todos lo usan. Hago de todo con él, desde pan hasta verduras. Me hizo la vida más fácil y me ayudó a creer en el posible desarrollo de mi negocio.

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

5

BONNES RAISONS POUR CHOISIR SYNTHESIS

5 BUENOS MOTIVOS PARA ELEGIR
SYNTHESIS



FR Même le personnel moins spécialisé sera capable de l'utiliser facilement grâce à la carte commandes simplifiée.

ES Incluso el personal menos especializado podrá utilizarlo fácilmente gracias al panel de mandos simplificado.



FR L'entraînement automatique du produit réduit le temps de travail.

ES El arrastre automático del producto mejora los tiempos de trabajo.



FR Cuisson parfaite sans contrôle supplémentaire grâce au réglage exact de la température et du temps au début de chaque cycle de production.

ES Cocción perfecta sin más controles gracias a la configuración exacta de la temperatura y del tiempo al inicio de cada ciclo de producción.



FR Les fours SYNTHESIS sont parfaits pour la cuisson de nombreux produits.

ES Los hornos SYNTHESIS son excelentes para la cocción de múltiples productos.



FR L'opérateur peut facilement prélever les produits prêts sur le convoyeur.

ES El operador puede recoger cómodamente los productos listos de la red transportadora.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

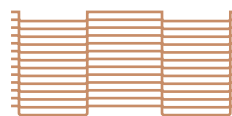
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



LA SÍNTESIS PERFECTA

LA SYNTHÈSE PARFAITE

- 1 — **FR** Chambre de cuisson d'une hauteur de 10 cm
ES Cámara de cocción alta 10 cm.
- 2 — **FR** Température de travail atteinte en 20 minutes grâce au système BRP (bande de réglage de puissance).
ES Temperatura de trabajo alcanzable en 20 minutos a través del sistema BRP (bandas de regulación de potencia).
- 3 — **FR** Construit entièrement en acier inoxydable.
ES Construido enteramente en acero inoxidable.
- 4 — **FR** Porte d'inspection à double vitrage.
ES Puerta de inspección equipada con doble cristal.
- 5 — **FR** Accès facile pour un nettoyage complet.
ES Fácil acceso para una limpieza completa.
- 6 — **FR** Système de refroidissement des parties externes pouvant être touchées.
ES Sistema de enfriamiento de las partes externas sujetas al tacto.
- 7 — **FR** Roues orientables avec freins.
ES Ruedas dirigibles con freno.
- 8 — **FR** Niveau sonore du système d'entraînement de la bande et des moteurs de ventilation réduit au minimum.
ES Máximo silencio del sistema de arrastre de la red y de los motores de ventilación.
- 9 — **FR** Convoyeur à vitesse réglable et blocage de la bande.
ES Cinta transportadora con velocidad regulable y detención red.
- 10 — **FR** Micro-tapis sur demande (entraxe 5mmx50/60 mm) pour cuire directement sur la bande des pâtes à faible teneur en eau.
ES Micro-red a pedido (distancia entre ejes 5mm x 50/60mm) para cocinar masas con bajo contenido de agua directamente sobre la red.





DIGITAL ÉLECTRIQUE DIGITAL ELÉCTRICO

FR Réglage indépendant de la puissance de la voûte et de la sole.

ES Regulación potencia independiente para cielo y platea.

DIGITAL À GAZ DIGITAL GAS

FR Contrôle électronique de la flamme avec réglage automatique du minimum/maximum.

ES Control electrónico de la llama, con regulación automática mínimo máximo.

TABLEAU DE COMMANDE

PANEL DE MANDOS

FR Avec SYNTHESIS vous avez un suivi constant de votre production. Après avoir programmé la température et décidé la vitesse de mouvement du convoyeur, après avoir préparé votre recette et l'avoir posée sur le convoyeur, vous pouvez penser à tout autre chose!

SYNTHESIS vous permet de surveiller :

- Température (relevé de la température équilibrée par 2 sondes)
- Numéro du programme de cuisson
- Temps de cuisson
- Allumage des résistances (SYNTHESIS électrique) ou allumage de la flamme min/max (SYNTHESIS gaz)
- Fonction ECONOMY (si active)

ES Con Synthesis tienes un control continuo de tu producción. Después de haber impostado la temperatura adecuada, decidido la velocidad de movimiento de la cinta, preparado tu receta y haberla apoyado sobre la cinta, puedes pensar en otras cosas.

SYNTHESIS te permite controlar:

- Temperatura (detección de la temperatura media a través de 2 sondas)
- Número del programa de cocción
- Tiempos de cocción
- Encendido resistencias (SYNTHESIS eléctrico) o encendido llama mín/máx (SYNTHESIS gas)
- Función ECONOMY (si está activa)

SUIVI
CONTINU

CONTROL
CONTINUO



DÉTECTION DE LA
TEMPÉRATURE
ÉQUILBRÉE

RELEVACIÓN DE
LA TEMPERATURA
BALANCEADA



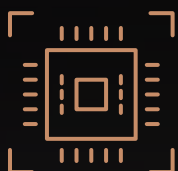
FONCTION
ECONOMY

FUNCIÓN
ECONOMY



CONTROL TOTAL

CONTRÔL



NOUVELLE CARTE ÉLECTRONIQUE

FR Conçue pour permettre la gestion optimale de la température et la réduction de la consommation, la nouvelle carte SYNTHESIS gère l'intensité de la cuisson en garantissant de hautes prestations dès la plus basse température d'utilisation.

NUEVA CÉDULA ELECTRÓNICA

ES Diseñada para permitir una gestión óptima de la temperatura y un consumo reducido, la nueva cédula SYNTHESIS gestiona la intensidad de cocción asegurando un alto rendimiento desde las temperaturas de uso más bajas.



TEMPÉRATURE DE CUISSON

FR Température maximale de cuisson 320°C. Cuissons parfaites grâce au système de ventilation.

TEMPERATURA DE COCCIÓN

ES Temperatura máxima de cocción 320°C. Cocciones perfectas gracias al sistema de ventilación.



TEMPS DE CUISSON

FR Quand le convoyeur est en mouvement, sur l'écran des tirets défilent les uns au-dessus des autres en simulant le mouvement.

TIEMPO DE COCCIÓN

ES Con la red en acción, en la pantalla los guiones se mueven hacia arriba y hacia abajo simulando su movimiento.

LE TOTAL



PUISSANCES

FR Gestion différenciée voûte / sole.

POTENCIAS

ES Gestión diferenciada de cielo y platea.



10 PROGRAMMES

FR Personnalisable jusqu'à 10 programmes en mémorisant :

- Temps de cuisson
- Température
- Puissances voûte / sole (vers. EL)

10 PROGRAMAS

ES Personalizable hasta 10 programas almacenando:

- Tiempos de cocción
- Temperatura
- Potencias cielo/platea (vers. EL)



ALLUMAGE PROGRAMMÉ

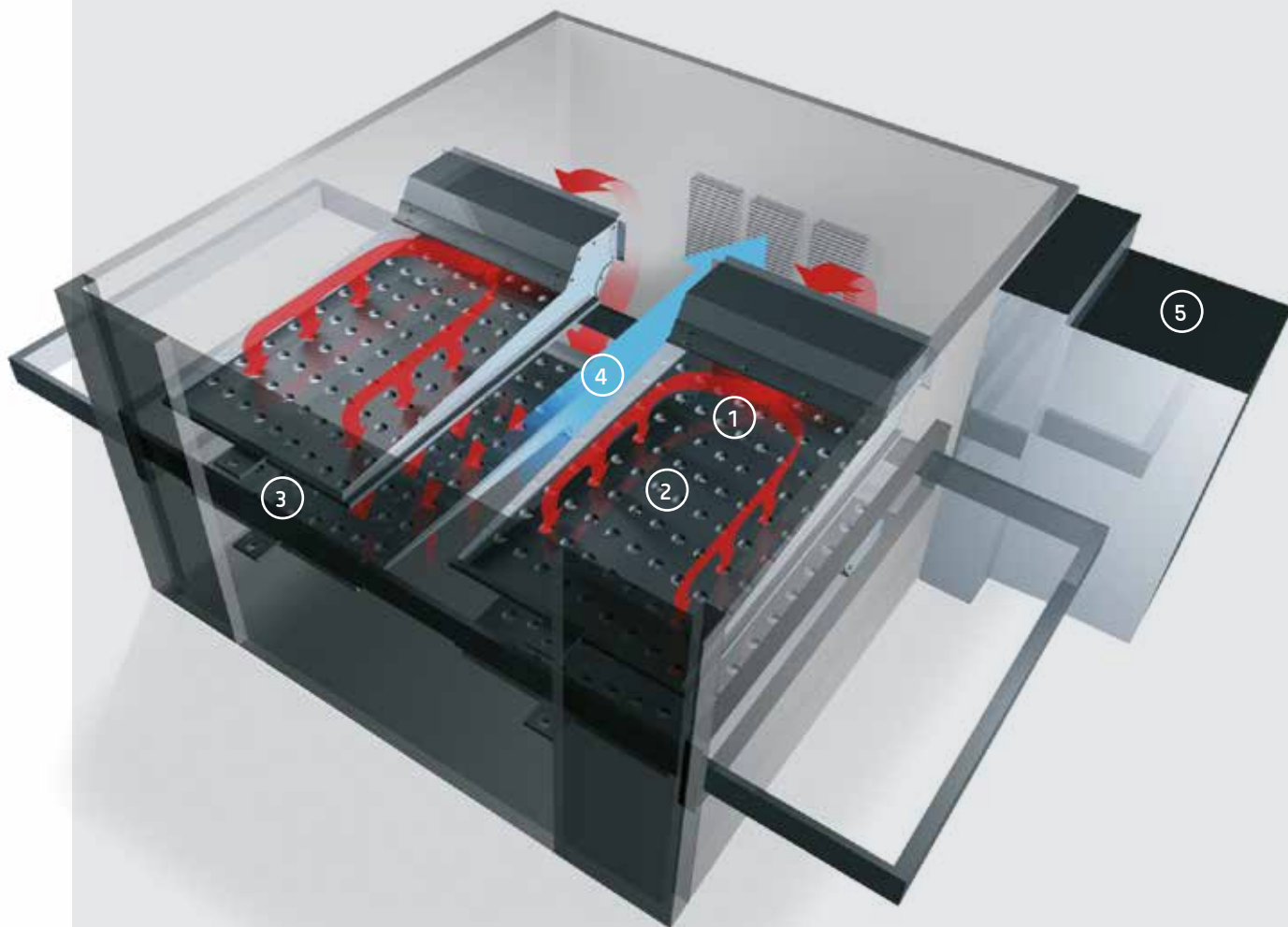
FR Allumage programmé hebdomadaire jusqu'à deux allumages journaliers.

ENCENDIDO PROGRAMADO

ES Encendido programado semanal hasta dos encendidos diarios.

SCHÉMA EXPLICATIF DE CUISSON DU SYSTEME À CONVECTION

ESQUEMA EXPLICATIVO DE COCCIÓN DEL SISTEMA DE CONVECCIÓN



TU ALIADO

VOTRE ALLIÉ

- ① — **FR** Optimisation des flux de ventilation.
ES Optimización de los flujos de ventilación.
- ② — **FR** Le produit, mis sur la grille qui se déplace à une vitesse constante, est complètement enveloppé par de petits jets d'air chaud.
ES El producto, puesto sobre una red que se mueve a velocidad constante, está completamente envuelto en pequeños chorros de aire caliente.
- ③ — **FR** Cuisson toujours homogène et constante.
ES Cocción siempre homogénea y constante.
- ④ — **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.
- ⑤ — **FR** Composants fiables et durables.
ES Componentes fiables y duraderos.



SANS

AVEC SYNTHESIS VOUS POUVEZ SERVIR À TABLE L'ORDINAIRE ET MÊME L'EXTRAORDINAIRE. ESSAYEZ-LE AVEC D'AUTRES RECETTES.

CON SYNTHESIS LLEVARÁS A LA MESA LO DE COSTUMBRE Y TAMBIÉN LO EXTRAORDINARIO. EXPERIMENTA CON OTRAS RECETAS.

IT Apportez vos ingrédients dans notre laboratoire. Nous serons heureux de cuire votre recette avec vous, en vous démontrant que les fours SYNTHESIS n'ont pas de limites de cuisson.

EN Traigan sus propios ingredientes a nuestro taller. Estaremos contentos de cocer juntos vuestra receta, demostrándoles que los hornos SYNTHESIS no tienen limites de cocción.



CONVOYEUR
GRILLAGÉ

CINTA
TRANSPORTADORA



TUNNEL À AIR
VENTILÉ

TÚNEL DE AIRE
VENTILADO



CUISSON
INTELLIGENTE

COCCIÓN
INTELIGENTE



GAMME
MODULAIRE

GAMA
MODULAR

SIN LÍMITES

LIMITES

NOS CONSEILS DE CUISSON

NUESTRAS SUGERENCIAS DE COCCIÓN

PRODUIT PRODUCTO		TEMP. °C	TIME	
Petits pains au lait	<i>Bocaditos de pan de leche</i>	170	14'	
Loup de mer	<i>Róbalo al horno</i>	220	15'	
Croissants Surgelé (décongelé pour 2 h)	<i>Croissant Congelado (descongelar por 2 h)</i>	150	11'	
Blanc de poulet au vin	<i>Pechuga de pollo al vino blanco</i>	190	15'	
Tranche pizza (pré-cuisson)	<i>Pizza al metro (Precocción)</i>	250	5'	Plaque Bandeja
Tranche pizza (Cuisson finale)	<i>Pizza al metro (Cocción final)</i>	250	3'	
Petites pizzas de pâte feuilletée	<i>Pizzetas masa hojaldre</i>	200	15'	
Brochettes de viande et légumes	<i>Broquetas de carne y verdura</i>	190	25'	
Strudel		200	18'	
Gâteau au chocolat	<i>Torta de chocolate</i>	180	25'	
Baguettes pré-cuites sous vide	<i>Baguettes envasadas</i>	180	7'	Plaque trouée Bandeja horadada
Pizza ronde américaine	<i>Pizza redonda tipo americano</i>	275	6'	Tapis métallique grillagé Redecilla
Pizza ronde italienne	<i>Pizza redonda tipo Italiano</i>	320	3.5' - 4.5'	
Aillettes de poulet	<i>Alas de pollo</i>	205	25'	Casserole Cacerola
Bruschette		270	2'15''	
Aubergines grillées	<i>Berenjenas asadas</i>	320	6'30''	Directement sur tapis métallique grillagé Directamente sobre red
Poivrons grillés	<i>Pimientos asados</i>	320	6'30''	
Courgettes grillées	<i>Zapallitos asados</i>	320	6'30''	
Bretzel	<i>Roscas</i>	280	4'20''	
Cannelloni avec ricotta et épinards	<i>Canelones con requesón y espinacas</i>	170	25'	
Hamburger au fromage	<i>Hamburguesas con queso</i>	190	15'	
Lasagne	<i>Timbal de lasañas</i>	170	20'	
Pommes de terre au four	<i>Patatas al horno</i>	170	30'	
Poivrons au four	<i>Pimientos al horno</i>	170	13'	Cuvette en aluminium Fuente de aluminio
Boulettes	<i>Albóndigas</i>	190	12'	
Tomates grillées	<i>Tomates asados</i>	170	12'	
Roast Beef		190	15'	
Tortillas avec poivrons	<i>Tortillas con pimientos</i>	200	20'	
Tartellette aux pommes	<i>Tartinas con manzanas</i>	190	16'	Moules en acier Molde en acero Inox
Paella (cuisson finale)	<i>Paella (cocción final)</i>	290	12' - 15'	Paellera

LA GAMME SYNTHESIS

LA GAMA SYNTHESIS

CRÉEZ VOTRE FOUR, AVEC LES MULTIPLES COMBINAISONS DE SYNTHESIS

*CREA TU HORNO CON LAS MÚLTIPLES
COMBINACIONES DE SYNTHESIS*

FR 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 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.





Alessandro Facci:

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

LA GAMME SYNTHESIS

LA GAMA SYNTHESIS

SYNTHESIS LINE

FR Vous pouvez aligner plusieurs modules avec une bande d'entraînement unique pour une production semi-industrielle de pizzas, produits de boulangerie et cuisson de légumes : aubergines, courgettes, poivrons, etc.

Vous pouvez compléter votre installation en associant à la ligne SYNTHESIS des grills, des cellules de refroidissement et des machines pour l'emballage.

ES Se pueden alinear más módulos con una sola red de arrastre, para una producción semi-industrial de pizza, productos de repostería y panadería y cocción de verduras: berenjenas, calabacines, pimientos, etc.

También para completar el sistema, se puede combinar la línea SYNTHESIS con parrillas, abatidores de temperatura y máquinas de envasado.



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 E/MC DIG		500	670
2 SYNTHESIS 12/100 GAS/MC DIG		500	670
3 SYNTHESIS 12/100 E/MC DIG		750	1000
3 SYNTHESIS 12/100 GAS/MC DIG		750	1000



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

LA GAMME SYNTHESIS

LA GAMA SYNTHESIS



SYNTHESIS 06/40

	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	VITESSE CONVOYEUR VELOCIDAD RED min - max	ENTRAXE INTEREJE mm	POIDS PESO kg	PUISSANCE** POTENCIA**	
	EXT.	INT.					gas kW (Kcal/h)	élect./ eléct.(kW)
EL.	98x130x44	40x58x9,5	320	1':45" - 30'	6,25	105	-	7,9
Gas	103x130x44	40x58x9,5	320	1':45" - 30'	6,25	115	9 (7.700)	0,44

INFO PIZZA

PIZZA ITALIENNE* PIZZA ITALIANA*	TEMPS DE CUISSON TIEMPO DE COCCIÓN	N° PIZZAS/HEURE N° PIZZAS/HORA
∅ cm 15 (80 gr.)	3,5 - 4	145 - 115
∅ cm 20 (145 gr.)	3,5 - 4	80 - 75
∅ cm 25 (230 gr.)	3,5 - 4	45 - 40
∅ cm 30 (330 gr.)	3,5 - 4,5	35 - 25
∅ cm 35 (450 gr.)	4 - 4,5	27 - 21
∅ cm 40 (585 gr.)	4 - 5	21 - 18

BASE BASE

	DIM. AxBxH cm		POIDS PESO kg	
	1-2MC	3MC	1-2MC	3MC
EL.	71,5x58x63	71,5x58x40	28,5	23
Gas	76,5x58x63	76,5x58x40	30	23,5

SYNTHESIS 08/50



	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	VITESSE CONVOYEUR VELOCIDAD RED min - max	ENTRAXE INTEREJE mm	POIDS PESO kg	PUISSANCE** POTENCIA**	
	EXT.	INT.					gas kW (Kcal/h)	élect./eléct. (kW)
EL.	126x175x49	50x85x10	320	1':45" - 30'	12,5	180	-	14,2
Gas	126x175x49	50x85x10	320	1':45" - 30'	12,5	200	13,9 - (12.000)	0,44

INFO PIZZA

PIZZA ITALIENNE* PIZZA ITALIANA*	TEMPS DE CUISSON TIEMPO DE COCCIÓN	N° PIZZAS/HEURE N° PIZZAS/HORA
∅ cm 20 (145 gr.)	3,5 - 4	135 - 120
∅ cm 25 (230 gr.)	3,5 - 4	90 - 80
∅ cm 30 (330 gr.)	3,5 - 4,5	60 - 50
∅ cm 35 (450 gr.)	3,5 - 4,5	45 - 35
∅ cm 40 (585 gr.)	4 - 5	30 - 25
∅ cm 45 (740 gr.)	4,5 - 5,5	25 - 20

BASE BASE

	DIM. AxBxH cm		POIDS PESO kg	
	1-2MC	3MC	1-2MC	3MC
EL.	104x85x59	104x85x18	34,5	15
Gas	104x85x59	104x85x18	34,5	15

SYNTHESIS 11/65



BASE BASE

	DIM. AxBxH cm		POIDS PESO kg	
	1-2MC	3MC	1-2MC	3MC
EL.	120x110x56	120x110x17	38,5	17,5
Gas	132x110x56	132x110x17	40	18

	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	VITESSE CONVOYEUR VELOCIDAD RED min - max	ENTRAXE INTEREJE mm	POIDS PESO kg	PUISSANCE** POTENCIA**	
	EXT.	INT.					gas kW (Kcal/h)	élect./eléct. (kW)
EL.	140x200x55	65x110x10	320	2':20" - 30'	12,5	222	-	18,5
Gas	155x200x55	65x110x10	320	2':20" - 30'	12,5	252	24 - (20.650)	0,44



INFO PIZZA

PIZZA ITALIENNE* PIZZA ITALIANA*	TEMPS DE CUISSON TIEMPO DE COCCIÓN	N° PIZZAS/HEURE N° PIZZAS/HORA
∅ cm 25 (230 gr.)	3,5 - 4	155 - 135
∅ cm 30 (330 gr.)	3,5 - 4,5	120 - 90
∅ cm 35 (450 gr.)	3,5 - 4,5	90 - 70
∅ cm 40 (585 gr.)	4 - 5	50 - 40
∅ cm 45 (740 gr.)	4,5 - 5,5	35 - 30
∅ cm 50 (915 gr.)	5 - 6	25 - 20

SYNTHESIS 12/80



BASE BASE

	DIM. AxBxH cm		POIDS PESO kg	
	1-2MC	3MC	1-2MC	3MC
EL.	144x120x54	144x120x18	42	19,5
Gas	144x120x54	144x120x18	42	19,5

	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	VITESSE CONVOYEUR VELOCIDAD RED min - max	ENTRAXE INTEREJE mm	POIDS PESO kg	PUISSANCE** POTENCIA**	
	EXT.	INT.					gas kW (Kcal/h)	élect./eléct. (kW)
EL.	165x218x60	80x120x10	320	1':45" - 30'	12,5	295	-	24,9
Gas	168x218x60	80x120x10	320	1':45" - 30'	12,5	315	30 - (25.800)	0,44



INFO PIZZA

PIZZA ITALIENNE* PIZZA ITALIANA*	TEMPS DE CUISSON TIEMPO DE COCCIÓN	N° PIZZAS/HEURE N° PIZZAS/HORA
∅ cm 25 (230 gr.)	3,5 - 4	220 - 200
∅ cm 30 (330 gr.)	3,5 - 4,5	155 - 120
∅ cm 35 (450 gr.)	3,5 - 4,5	110 - 90
∅ cm 40 (585 gr.)	4 - 5	90 - 70
∅ cm 45 (740 gr.)	4,5 - 5,5	50 - 40
∅ cm 50 (915 gr.)	5 - 6	35 - 30

* Évacuation gaz de combustion: A1

* Descarga humos de gases quemados: A1

LA GAMME SYNTHESIS

LA GAMA SYNTHESIS

SYNTHESIS 12/100

	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	VITESSE CONVOYEUR VELOCIDAD RED min - max	ENTRAXE INTEREJE mm	POIDS PESO kg	PUISSANCE** POTENCIA**	
	EXT.	INT.					gas kW (Kcal/h)	elect./elect (kW)
EL.	182x245x72	100x130x10	320	2':20" - 30'	12,5	450	-	44,9
Gas	198x245x72	100x130x10	320	2':20" - 30'	12,5	490	45 - (38.700)	0,88

BASAMENTO BASE

	DIM. AxBxH cm		PESO WEIGHT kg	
	1-2MC	3MC	1-2MC	3MC
EL.	155,5x130x48	-	47,5	-
Gas	171,5x130x48	-	49	-

INFO PIZZA

PIZZA ITALIENNE* PIZZA ITALIANA*	TEMPS DE CUISSON TIEMPO DE COCCIÓN	N° PIZZAS/HEURE N° PIZZAS/HORA
Ø cm 25 (230 gr.)	3,5 - 4	330 - 290
Ø cm 30 (330 gr.)	3,5 - 4,5	200 - 170
Ø cm 35 (450 gr.)	3,5 - 4,5	150 - 120
Ø cm 40 (585 gr.)	4 - 5	105 - 85
Ø cm 45 (740 gr.)	4,5 - 5,5	75 - 85
Ø cm 50 (915 gr.)	5 - 6	60 - 50

* Les informations indiquées sont relatives aux pizzas de type MARGHERITA (pizza fine avec tomate et mozzarella), dont le poids total (cru) est indiqué entre parenthèses. Les données peuvent varier sensiblement selon la composition de la pâte et des ingrédients.

* Las informaciones referidas son relativas a pizzas del tipo MARGHERITA (pizza delgada con mozzarella y tomate) del peso total (a crudo) especificado entre paréntesis. Los datos pueden variar sensiblemente en función de la composición del empaste y del relleno

** 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.

** 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.



SYNTHESIS 05/40 COMPACT

DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	VITESSE CONVOYEUR VELOCIDAD RED min - max	ENTRAXE INTEREJE mm	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA	
EXT.	INT.					gas kW (kcal/h)	élect./élect. (kW)
80x127x39	40x57x9	320	2" - 30'	6,25	77	-	6,3

BASAMENTO BASE

	DIM. AxBxH cm		PESO WEIGHT kg
	1-2MC	3MC	1-2MC
EL.	69x53x64,5	69x53x44,5	18,5

INFO PIZZA

PIZZA ITALIENNE* PIZZA ITALIANA*	TEMPS DE CUISSON TIEMPO DE COCCIÓN	N° PIZZAS/HEURE N° PIZZAS/HORA
Ø cm 15 (80 gr.)	3,5 - 4	145 - 115
Ø cm 20 (145 gr.)	3,5 - 4	80 - 75
Ø cm 25 (230 gr.)	3,5 - 4	45 - 40
Ø cm 30 (330 gr.)	3,5 - 4,5	35 - 25
Ø cm 35 (450 gr.)	3,5 - 4,5	27 - 21
Ø cm 40 (585 gr.)	4 - 5	21 - 18



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

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

CONSOMMATION 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)





MADE IN ITALY, LOVED IN THE WORLD.



DR. ZANOLLI SRL

Via Casa Quindici, 22
Caselle di Sommacampagna
37066 Verona - Italy

T. +39 045 8581500

zanolli@zanolli.it

www.zanolli.it

