GASTRO ECONOMY

zanolli 1952 · ITALY

FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.



LINEA PIZZA

IT
EN

PIZZA IN THE WORLD

FANTASIA, TECNOLOGIA E NATURA



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

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

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

FANTASY, TECHNOLOGY AND NATURE

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

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

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

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



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

FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA
ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIAS

AVGVSTO®
AVGVSTO®PR

FORNI ELETTRICI PER PIZZA A PLATEA FISSA O ROTANTE
ELECTRIC PIZZA OVENS WITH FIXED OR ROTATING BOTTOM



TECNOLOGIA E DESIGN

TECHNOLOGY AND DESIGN

IT Zanolli si prende cura di te e dell'ambiente. **Il sistema brevettato Air Trap System® impedisce al calore di uscire dalla bocca del forno, garantendoti una perfetta omogeneità di cottura e un risparmio energetico fino al 30% rispetto a un forno a cupola sprovvisto di tale sistema**. Granito nero anticato, colori cupola personalizzabili, un'elegante cornice in inox brunito a protezione della bocca del forno, tanti accessori opzionali per rendere unico il tuo forno. Provalo con l'imperiale porta-accessori retraibile montato sul lato. Ergonomia ed eleganza fanno di AVGVSTO® un elemento d'arredo per il tuo locale di design.

EN *Zanolli cares about you and the environment.* ***The patented Air Trap System® prevents the heat from exiting the mouth of the oven, guaranteeing perfectly even cooking and 30% energy savings compared to an oven not equipped with this system.*** *Antiqued black granite, colour customizable dome, an elegant burnished stainless steel frame to protect the oven mouth, many optional accessories to make your oven unique. Try it with the Imperial accessory holder mounted on the side. Ergonomics and elegance make AVGVSTO® an eye-catching addition to your designer venue.*

AIR® TRAP SYSTEM

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

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

APPROVATO VERA PIZZA Napoletana APPROVED

AVGVSTO®
A PLATEA FISSA
OVENS WITH FIXED BOTTOM

AVGVSTO®PR

CARATTERISTICHE | *FEATURES*

IT STRUTTURA ESTERNA
- Struttura portante del forno in acciaio inox, e verniciato
- Calotta in fibra verniciata
- Piano di appoggio in granito nero anticato
- Sistema brevettato Air Trap System®
- Basamento con ripiano su ruote con freno (opzione piedini)

STRUTTURA INTERNA
- Camera di cottura in ceramica refrattaria
- Platea rotante in ceramica refrattaria
- Utile camera di cottura 21,5 cm
- Isolamento termico in lana di roccia

EN *EXTERNAL STRUCTURE*
- *Oven supporting structure in stainless steel, neutral and painted*
- *Painted fibre dome*
- *Support surface in antiqued granite*
- *Patented Air Trap System®*
- *Base with shelf on castors with brakes (feet option)*

INTERNAL STRUCTURE
- *Cooking chamber with refractory ceramic*
- *Refractory ceramic rotating bottom*
- *Useful height of cooking chamber 21,5 cm*
- *Rock wool heat insulation*



AIR® TRAP SYSTEM

AIR TRAP SYSTEM OFF
- Per cuocere la PIZZA NAPOLETANA: quando la pizza viene spostata dalla parte anteriore della camera cottura a quella posteriore per sfruttare le differenze di temperatura.
- Per cuocere prodotti a temperature più basse nella parte anteriore del forno.
- Per consentire una più rapida discesa della temperatura.

- *To cook NEAPOLITAN PIZZA: when the pizza is moved from the front to the rear of the cooking chamber in order to exploit the temperature differences.*
- *To cook products at lower temperatures by the front of the oven.*
- *To allow a faster decrease of temperature.*

PANNELLO DI CONTROLLO

CONTROL PANEL



AVGVSTO®

IT IL TUO PIÙ GRANDE ALLEATO

- Comandi elettromeccanici a scomparsa mediante sportellino scorrevole
- Visualizzazione elettronica delle temperature
- Autodiagnostica con visualizzazione del messaggio di errore
- Regolazione indipendente della temperatura del cielo e della platea con doppia sonda (temperatura massima 500 °C raggiungibile in soli 80 minuti)
- Regolazione indipendente della potenza del cielo e della platea (scala 0-100%)

EN *YOUR GREATEST ALLY*

- *Electromechanical controls concealed by slide cover*
- *Electronically displayed temperatures*
- *Self-diagnostics with error message display*
- *Independent adjustment of the temperature of the oven top and bottom with dual probe (maximum temperature 500°C reached in just 80 minutes)*
- *Independent adjustment of the power of the oven top and bottom (scale 0-100%)*



AVGVSTO®PR

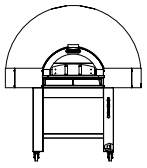
IT VERSIONE TOUCH IoT

- Gestione di 5 programmi di cottura. Per ogni programma è possibile impostare: tempo di cottura, temperatura, potenze cielo e platea, velocità di rotazione della platea.
- Funzionalità di interconnessione alla rete, interfaccia controllo macchina secondo modalità 4.0. **(novità 2025)**
- Funzione ECONOMY: consente di portare il forno, qualora non ne sia richiesta la completa efficienza di cottura, a una temperatura inferiore rispetto a quella di lavoro, così da ricavare un risparmio energetico e di riflesso economico.
- Controllo elettronico delle accensioni del cielo e della platea.
- Temperatura massima di lavoro raggiungibile in 80 minuti.
- Platea rotante con velocità regolabile in due modalità: cottura e infornamento.
- Orologio digitale, auto diagnostica con visualizzazione del messaggio d'errore.
- Programmazione multilingua.
- Temperatura massima raggiungibile 500°C.
- Possibilità di attivare e disattivare il sistema Air Trap System

EN *TOUCH SCREEN PANEL*

- *Management of 5 baking programmes. The following can be set for each programme: cooking time, temperature and power to the top and the bottom of the oven*
- *Network interconnection functionality, machine control interface according to the IoT system **(new 2025).***
- *ECONOMY function: keeps the oven at a lower temperature if the oven doesn't need to be operated at full working temperature. Save money and energy.*
- *Electronic control of top and bottom switch-on.*
- *The working max temperature can be reached in 80 minutes.*
- *Rotating bottom with adjustable speed in two ways: bakingmode and placing the pizzas on the bottom.*
- *Digital clock, self-diagnostic with error message dislpay.*
- *Multi-lingual programming.*
- *Maximum temperature 500°C.*
- *Possibility to activate and deactivate the Air Trap System*

MODULO COTTURA
BAKING UNIT





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

FORNO *COMPLETE OVEN*	**DIM.** AxBxH cm		**PIZZE** *PIZZAS* N°	**PESO** *WEIGHT* kg	**TEMP. MAX** °C	**POTENZA** *POWER* kW	
	EXT.	INT.				MAX	MEDIA *AVERAGE*
AVGVSTO 6 E	162x180x216	104x70x12,5	6 ⌀ 33	455	500	14,4	7,2
AVGVSTO 9 E	191x212x218	104x105x12,5	9 ⌀ 33	550	500	19,2	19,2
AVGVSTO PR E EM	191x205x220	⌀ 130	12 ⌀ 30	600	500	25,7	13
AVGVSTO PR E TOUCH						25,7	13
AVGVSTO PR G EM	191x205x220	⌀ 130	12 ⌀ 30	650	500	32kW/27536 kcal/h	
AVGVSTO PR G TOUCH	191x205x220					32 kW / 27536 kcal/h.	

ACCESSORI | *ACCESSORIES*

AVGVSTO®

- Chiusura basamento con portine.
- Portina a vetro da pane
- Porta-pale retraibile completo di accessori.
- Set piedini basamento.
- Colore cupola personalizzabile in fase d'ordine: Rosso, Oro, Azzurro e Bronzo.
- Platea (da specificare in fase d'ordine):
  in ceramica refrattaria (Cordierite): ideale per cotture sotto i 400 gradi °C con la gestione corretta al suolo dell'accumulo di calore e della temperatura;
  In cotto (tipologia Biscotto di Sorrento): ideale per cotture sopra i 400 gradi °C (cotture tradizionali e Pizza Napoletana) con la gestione corretta al suolo dell'accumulo di calore e della temperatura.

- *Base closure with doors on three sides.*
- *Glass door for bread baking.*
- *Retractable rack for peels with accessories*
- *Feet*
- *Dome colour customisable upon order: Red, Blue, Gold and Bronze*
- *Hearth (to be specified when ordering):*
  refractory ceramic (type: Cordierite) ideal for baking below 400°C with the right ground heat accumulation and temperature management
  terracotta hearth (type: Biscotto Sorrento) ideal for baking above 400°C (traditional baking and Neapolitan pizza) with the right ground heat accumulation and temperature management

AVGVSTO®PR

- Chiusura basamento su tre lati.
- Porta-pale retraibile completo di accessori.
- Set piedini basamento.
- Colore cupola personalizzabile in fase d'ordine: Rosso, Oro, Azzurro e Bronzo.
- Platea in ceramica refrattaria (Cordierite) .

- *Base closed on three sides.*
- *Retractable rack for peels with accessories*
- *Feet*
- *Dome colour customisable upon order: Red, Blue, Gold and Bronze*
- *Refractory ceramic hearth (type: Cordierite)*

IMBALLO | *PACKAGING*

AVGVSTO® | AVGVSTO®PR

- AVGVSTO® viaggia interamente montato e con uno speciale imballo incluso nella fornitura
- Al momento dell'ordine il cliente può richiedere che AVGVSTO® parta smontato e con due speciali imballi sovrapposti.

- *AVGVSTO® is shipped fully assembled and with special packaging. The crate is included in the delivery*
- *When placing the order, it is possible to request that AVGVSTO® is shipped disassembled in two special packages.*

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

TEOREMA POLIS - IoT

IT TEOREMA è il pioniere dei forni modulari a cottura multipla. Il primo modello della serie è stato disegnato e brevettato nel 1982. Oggi, TEOREMA POLIS cuoce con successo in ogni parte del mondo e rappresenta la sintesi delle conoscenze sviluppate da Zanolli nel campo dei forni statici modulari.
Le prestazioni eccellenti sono rese possibili dall'impiego di un sistema innovativo di controllo elettronico con comandi sicuri e di facile gestione. Grazie alla sua naturale versatilità, TEOREMA POLIS è in grado di cuocere uniformemente qualsiasi prodotto secondo i più svariati canoni di cottura.
La linea piacevole e raffinata esalta la qualità della struttura.
TEOREMA POLIS è frutto di 70 anni di esperienza investiti in tecnologia, uomini e ricerca.
TEOREMA POLIS sforna i tuoi desideri.

EN *TEOREMA is the pioneer of modular multifunction ovens. The first model of the series was designed and patented in 1982. Today, TEOREMA POLIS has been baking successfully all over the world and represents the synthesis of the expertise developed by Zanolli in the field of modular static ovens..*
Excellent performance is ensured by an innovative electronic control system with safe and easy-to-manage controls.
Thanks to its natural versatility, TEOREMA POLIS can cook any product evenly according to the broadest range of cooking standards.
The attractive and sophisticated design enhances the quality of the structure.
***TEOREMA POLIS** is the result of 70 years of experience invested in technology, people and research.*
Cook up your dreams with TEOREMA POLIS.



Teorema Polis IoT

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



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



Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



METAL

IT IL PIANO (O PLATEA) IN LAMIERA BUGNATA:

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

PERFETTO PER:

- **PASTICCERIA E PANE**
- **GASTRONOMIA**
- **PIZZA IN TEGLIA**

EN *OVEN FLOOR IN EMBOSSED SHEET METAL:*

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

PERFECT FOR:

- ***PASTRY AND BAKERY***
- ***DELI BAKES***
- ***TRAY BAKE PIZZA***



STONE

IT IL PIANO (O PLATEA) IN MATERIALE REFRATTARIO:

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

PERFETTO PER:

- **PIZZA DI QUALSIASI GENERE**
- **PASTICCERIA E PANE**
- **GASTRONOMIA**

EN *OVEN FLOOR IN REFRACTORY MATERIAL:*

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

PERFECT FOR:

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

TEOREMA POLIS - TEOREMA POLIS IoT

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

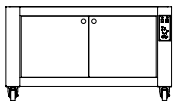
TOP
TOP



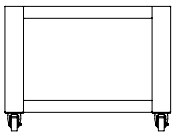
MODULO COTTURA
BAKING UNIT



CELLE DI LIEVITAZIONE
PROOFING CABINET



BASE
BASE





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

MODULO COTTURA *BAKING UNIT*	DIM. AxBxH cm EXT	DIM. AxBxH cm INT	TEMP. MAX °C	PESO *WEIGHT* kg	POTENZA POWER kW MAX	POTENZA POWER kW MEDIA *AVERAGE*	TEGLIE *PANS* (40x60 cm) N°	PIZZE *PIZZAS* (Ø 33 cm) N°
T POLIS 2S / MC18 - IoT	97x121x36	65x86x18	400	136	6,4	3,2	2	3
T POLIS 2 / MC18 - IoT	125x101x36	83x66x18	400	135	6	3	2	3
T POLIS 2 / MC26 - IoT	125x101x44	83x66x26	400	155	6	3	2	-
T POLIS 3 / MC18 - IoT	166x101x36	124x66x18	400	182	7,8	3,9	3	5
T POLIS 3 / MC26 - IoT	166x101x44	124x66x26	400	207	7,8	3,9	3	-
T POLIS 4 / MC18 - IoT	125x161x36	83x126x18	400	201	10	5	4	6
T POLIS 4 / MC26 - IoT	125x161x44	83x126x26	400	223	10	5	4	-
T POLIS 6 / MC18 - IoT	166x161x36	124x126x18	400	275	17	8,5	6	9
T POLIS 6 / MC26 - IoT	166x161x44	124x126x26	400	311	17	8,5	6	-

MODULO PORTAPANE *BREADBOX UNIT*	DIM. AxBxH cm EXT	DIM. AxBxH cm INT	TEMP. MAX °C	PESO *WEIGHT* kg	POTENZA POWER kW MAX	POTENZA POWER kW MEDIA *AVERAGE*	TEGLIE *PANS* (40x60 cm) N°	PIZZE *PIZZAS* (Ø 33 cm) N°
T POLIS 4/MC 15 PN	125X161X36	83X126X15	280	201	10	5	4	6
T POLIS 4/MC 23 PN	125X161X44	83X126X23	280	223	10	5	4	-
T POLIS 6 / MC 15 PN	166X161X36	124X136X15	280	278	17	8,5	6	9
T POLIS 6 / MC 23 PN	166X161X44	124X136X23	280	311	17	8,5	6	-

ACCESSORI MODULO COTTURA
ACCESSORIES BAKING UNIT

- Piani di cott. in refrattario / *baking surface in refractory material*
- Piani di cott. in lamiera bugnata / *baking surface in stone material*
- Telai singoli di infornamento per pane (larghezza cm 40) / *Single bread batch frames (width cm 40)*
- Telai singoli di infornamento per pane (larghezza cm 60) / *Single bread batch frames (width cm 60)*
- Vaporizzatore kW 2,1 per mod. cott. T2-T2S-T3-T4 / *2.1 kW steam generator for baking unit T2-T2S-T3-T4*
- Vaporizzatore kW 3 per mod. cott. (solo POLIS 6) / *3 kW steam generatior for baking unit (only POLIS 6)*
- Sollevatore manuale per telaio d'infornamento/ *Manual Loader for baking frames*

TOP *TOP*	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO *WEIGHT* kg
T POLIS 2S/TP	97x143x25	46
T POLIS 2 /TP	125x123x25	47
T POLIS 3 /TP	166x123x25	53
T POLIS 4 /TP	125x183x25	52
T POLIS 6 /TP	166x183x25	58

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

ACCESSORI TOP
ACCESSORIES TOP

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

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



CELLE DI LIEVITAZIONE *PROOFING CABINET*	DIM. AxBxH cm		TEGLIE *PANS* (40x60 cm) N°		PESO *WEIGHT* kg		POTENZA *POWER* kW
	2MC	3MC	2MC	3MC	2MC	3MC	
T POLIS 2S / CL	97x107x95	97x107x71	16	10	95	80	1
T POLIS 2 / CL	125x87x95	125x87x71	16	10	128	105	1
T POLIS 3/CL	166x87x95	166x87x71	32	20	166	136	1
T POLIS 4/CL	125x147x95	125x147x71	24	15	177	146	1,5
T POLIS 6/CL	166x147x95	166x147x71	48	30	230	189	1,5

ACCESSORI CELLE DI LIEVITAZIONE
ACCESSORIES PROOFING CABINET

- Umidificatore per cella di lievitazione
- *Humidifier for proofer*

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

ACCESSORI BASAMENTO
ACCESSORIES BASE

- Rastrelliera porta-teglie per basamento

N.B. Il cliente, già in possesso di un basamento, potrà trasformarne l'altezza con la sostituzione delle gambe (chiedere preventivo).

- *Pan-holding trolley for base*

The customer who already purchased a base, can modify in the height ordering the relevant legs (ask for a cost estimate).

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

SYNTHESIS

IT SYNTHESIS: il forno per definizione
L'insieme di elementi indispensabili riuniti in una soluzione ideale è chiamato Sintesi. Un forno che riunisce qualità fondamentali quali un nastro trasportatore a rete, un tunnel ad aria ventilata e una gamma modulare di grande versatilità è la Sintesi del forno ideale.
Dal 1952 Zanolli produce una vasta gamma di forni per panifici, pasticcerie e pizzerie. Nel 1987 l'azienda brevetta il primo forno a tunnel ventilato italiano: SYNTHESIS. Raggiunto ben presto il mercato mondiale, oggi SYNTHESIS è il primo tunnel in Europa per vendite e gamma di prodotto.

GARANZIA 24 MESI
24 MONTHS WARRANTY

EN *SYNTHESIS: the oven by definition*
A combination of essential elements gathered in an ideal solution is called Synthesis. An oven that combines fundamental qualities, such as a mesh conveyor belt, an air ventilated tunnel and a highly versatile range of modules is the Synthesis of the ideal oven.
Since 1952, Zanolli has been producing a wide range of ovens for bakeries, pastry shops and pizzerias. In 1987, the company patented the first italian ventilated tunnel oven: SYNTHESIS. Rapidly reaching the global market, today SYNTHESIS is the No 1 tunnel oven in Europe for sales and product range.



Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

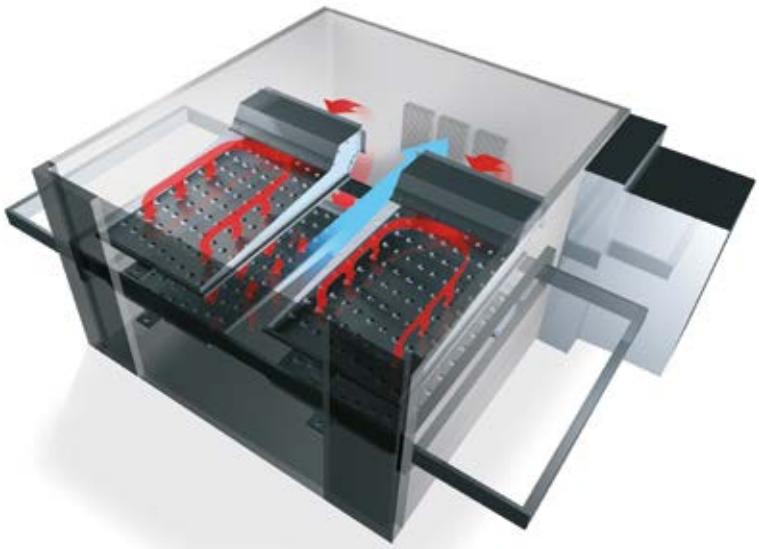


Alessandro Facci:
Imprenditore, innovatore, finalista a Master Pizza Champion
Entrepreneur, innovator, Master Pizza Champion finalist



Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



SCHEMA ESPLICATIVO DI COTTURA DEL SISTEMA A CONVEZIONE

EXPLANATORY SCHEME OF THE CONVECTION BAKING SYSTEM

IT TEMPERATURA MASSIMA DI 320 °C
del tutto sufficiente a ottenere cotture perfette, grazie al sistema di ventilazione.

EN ***THE MAXIMUM TEMPERATURE OF 320 °C***
is more than sufficient to get perfect results,thanks to the ventilation system.

10 PROGRAMMI DI COTTURA MEMORIZZABILI

MANAGEMENT OF 10 COOKING PROGRAMS

IT Per ogni programma è possibile impostare: tempo di cottura, temperatura, potenza del cielo e potenza della platea.
Inoltre, la funzione ECONOMY consente di portare il forno, qualora non ne sia richiesta la completa efficienza di cottura, a una temperatura inferiore rispetto a quella di lavoro, così da ricavare un risparmio energetico ed economico

EN *For each program you can set: cooking time,temperature and power to the top and the bottom of the oven.*
Besides, the ECONOMY function keeps the oven at a lower temperature if the oven doesn't need to be operated at full working temperature. Save money and energy.

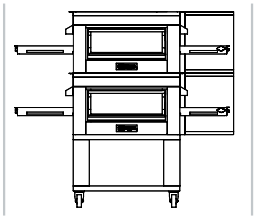
SYNTHESIS

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

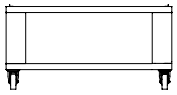
MODELLO *MODEL*	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	VELOCITÁ RETE *CONVEYOR SPEED* min - max	INTERASSE CENTER DISTANCE mm	PESO *WEIGHT* kg	POTENZA *POWER*	
	EXT.	INT.					gas kW (Kcal/h)	elet./elect. (kW)
SYNTHESIS 05/40 E COMPACT/MC DIG*	80x127x39	40x57x9	320	2'' - 30'	6,25	77	-	6,3
SYNTHESIS 06/40 E/MC DIG	98x130x44	40x58x9,5	320	1':45'' - 30'	6,25	105	-	7,9
SYNTHESIS 06/40 GAS/MC DIG	103x130x44	40x58x9,5	320	1':45'' - 30'	6,25	115	9 (7.700)	0,44
SYNTHESIS 08/50 E/MC DIG	126x175x49	50x85x10	320	1':45'' - 30'	12,5	180	-	14,2
SYNTHESIS 08/50 GAS/MC DIG	126x175x49	50x85x10	320	1':45'' - 30'	12,5	200	13,9 - (12.000)	0,44
SYNTHESIS 11/65 E/MC DIG	140x200x55	65x110x10	320	2':20'' - 30'	12,5	222	-	18,5
SYNTHESIS 11/65 GAS/MC DIG	155x200x55	65x110x10	320	2':20'' - 30'	12,5	252	24 - (20.650)	0,44
SYNTHESIS 12/80 E/MC DIG	165x218x60	80x120x10	320	2':20'' - 30'	12,5	295	-	24,9
SYNTHESIS 12/80 GAS/MC DIG	168x218x60	80x120x10	320	2':20'' - 30'	12,5	315	30 - (25.800)	0,44
SYNTHESIS 12/100 E/MC DIG	184,5x243x71	100x130x10	320	2':20'' - 30'	12,5	435	-	44,9
SYNTHESIS 12/100 GAS/MC DIG	200x243x71	100x130x10	320	2':20'' - 30'	12,5	490	45 - (38.700)	0,88

* Piedini compresi nel prezzo
Feet fitted as standard.

MODULO COTTURA
BAKING UNIT



BASAMENTI
BASE





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

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

CONSUMO FORNI A GAS / CONSUMPTION GAS OVENS : 1 kW/h (860,5 Kcal = 0,106 m^3/h gas metano / natural gas). 1 kW/h (860,5 Kcal = 0,078 kg/h gpl / lpg)

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

* Basamento senza ruote
Base without wheels

NOTE PER IL CLIENTE
NOTE FOR THE CUSTOMER

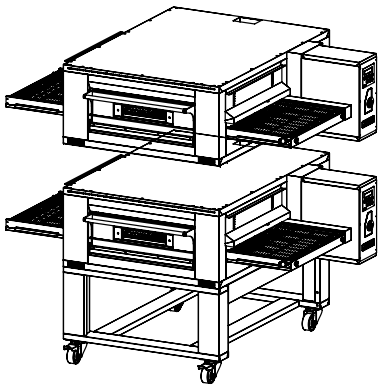
- Il dato della potenza si riferisce allo spunto e al massimo regime del forno. Il consumo medio reale, che dipende dalla modalità di utilizzo del forno, può corrispondere anche al 50% della potenza massima impiegata.
- Tutti i forni SYNTHESIS possono essere equipaggiati a richiesta con la microrete con interasse 6,25 mm.
- Scarichi gas combusti: tipo A1.
- Tutti i forni SYNTHESIS sono sovrapponibili.

- *Data refers to the peak and to the oven at full power. The real average consumption, which depends on the way the o ven is used, can even correspond to 50% of the maximum power used.*
- *All conveyor ovens SYNTHESIS can be equipped on request with wire-mesh with center distance 6,25 mm.*
- *Gas exhaust table: type A1.*
- *All SYNTHESIS ovens are stackable.*

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

SYNTHESIS LINE



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

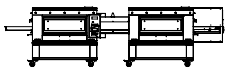
EN *You can align multiple modules with a single mesh conveyor, for the semi-industrial production of pizza, baked goods and cooked vegetables: aubergines, courgettes, peppers, etc. You can complete your system by combining the SYNTHESIS line with grills, blast chillers and packaging machines.*

MODELLO *MODEL*	**DIM.** AxBxH cm		**TEMP. MAX** °C	**VELOCITÁ RETE** *CONVEYOR SPEED* min - max	**PESO** *WEIGHT* kg	**POTENZA** *POWER*	
	EXT.	INT.				gas kW (Kcal/h)	elet./elect. (kW)
2 SYNTHESIS 12/100 E/MC DIG	440x201,5x1200	325x100x100	320	40'' - 6.5'	1250	-	90
2 SYNTHESIS 12/100 E/BM	155,5x130x48	-	-	-	47,5	-	-
3 SYNTHESIS 12/100 E/MC DIG	635x201,5x1200	520x100x100	320	1' - 10'	1900	-	135
3 SYNTHESIS 12/100 E/BM	155,5x130x48	-	-	-	47,5	-	-
2 SYNTHESIS 12/100 GAS/MC DIG	440x201,5x1200	325x100x100	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	635x201,5x120	520x100x100	320	1' - 10	2000	135 (116.100)	2,7
3 SYNTHESIS LINE 12/100 GAS/BM	171,5x130x48	-	-	-	49	-	-

La composizione in linea è realizzabile con tutti i modelli | *The in-line composition can be realised with all models*

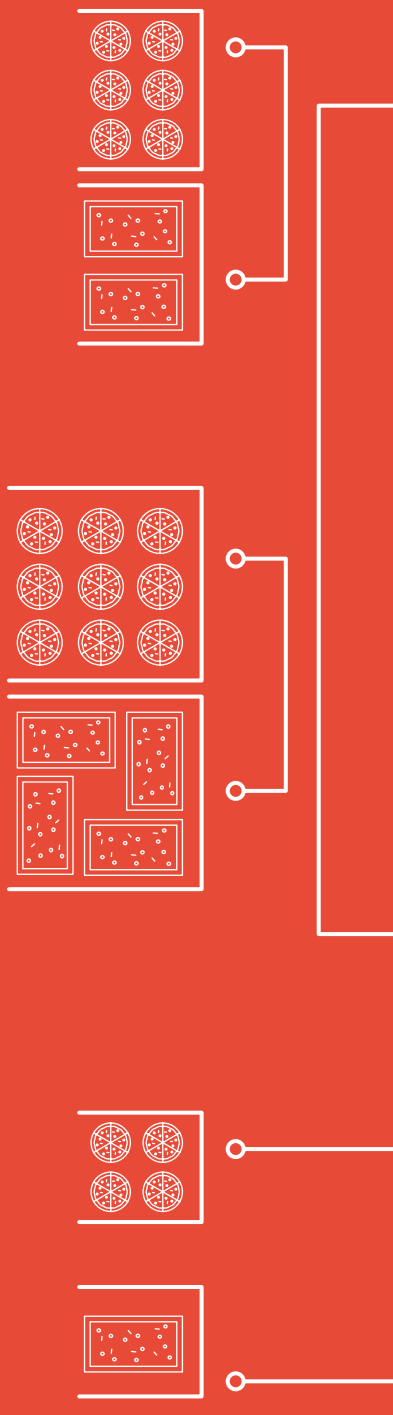
PRODUTTIVITÀ INDICATIVA PER REALIZZARE BASI PIZZA PRECOTTE

INDICATIVE PRODUCTIVITY FOR BAKING PRECOOKED PIZZA BASES

MODELLO *MODEL*		**PRECOTTURA 80% PIZZA FARCITA** *80% PRECOOKING PIZZA WITH TOPPING* 500 GR PZ/H - PCS/H	**PRECOTTURA 60% BASI PIZZA CON POMODORO** *60% PRECOOKING PIZZA BASES WITH TOMATO* 300 GR PZ/H - PCS/H
2 SYNTHESIS 12/100 E/MC DIG		500	670
2 SYNTHESIS 12/100 GAS/MC DIG		500	670
3 SYNTHESIS 12/100 E/MC DIG		750	1000
3 SYNTHESIS 12/100 GAS/MC DIG		750	1000

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

CITIZEN



IT IL FORNO URBANO
Pensato per gli spazi essenziali nei laboratori dei centri urbani, dove le distanze ridotte concentrano le attività per una maggiore efficienza, CITIZEN è il forno cittadino per eccellenza: compatto, ra-zionale, dinamico.
Tonda, in pala o in teglia, una pizza impeccabile grazie al piano in ceramica refrattaria e alla perfetta uniformità di cottura: fai entrare CITIZEN nella tua squadra per ottenere risultati vincenti.

EN *THE URBAN OVEN*
Designed for essential spaces in city kitchens, where short distances intensify work for greater efficiency, CITIZEN is the urban oven par excellence: compact, functional, dynamic.
Round, on a paddle or in a tray, a superb pizza thanks to the refractory ceramic floor and perfectly even cooking: let CITIZEN join your team to achieve winning results.



CITIZEN E

- TOP a tiraggio naturale o cappa aspirante da 600 m³/h
- Maniglia atermica
- Resistenze corazzate in acciaio inossidabile, ottimizzate per compensare la dispersione di calore dovuta all'apertura della portina
- Illuminazione LED indipendente in ogni camera
- Piano cottura in ceramica refrattaria
- Massimo isolamento delle camere di cottura che permette un ottimo rapporto consumo/produzione
- Cella di lievitazione con rastrelliera porta teglie
- Costruito completamente in acciaio inossidabile
- Ruote orientabili provviste di freno

- *TOP with natural draught or extractor hood (capacity 600 m³/h)*
- *Athermic handle*
- *Armoured stainless steel heating elements, optimized to compensate for heat loss due to door opening*
- *Independent LED lighting in each chamber*
- *Refractory ceramic oven floor*
- *Maximum insulation of the oven chambers for excellent consumption / production ratio*
- *Proofing chamber with tray rack*
- *Made entirely of stainless steel*
- *Castors with brakes*



CITIZEN GAS PW

- TOP a tiraggio naturale o cappa aspirante da 600 m³/h
- Maniglia atermica
- Illuminazione LED indipendente in ogni camera
- Materiale refrattario di serie sia al cielo che alla platea
- Bruciatore progettato per la migliore omogeneità di temperatura e ottimizzato per compensare la dispersione di calore dovuta all'apertura della portina
- Cella di lievitazione
- Ruote orientabili provviste di freni
- Costruito completamente in acciaio inossidabile

- *TOP with natural draught or extractor hood (capacity 600 m³/h)*
- *Athermic handle*
- *Independent LED lighting in each chamber*
- *Standard refractory material on the ceiling and the floor*
- *Burner designed for the best temperature distribution and optimized to compensate for heat loss due to door opening*
- *Proofing chamber*
- *Castors with brakes*
- *Made entirely of stainless steel*



CITIZEN EP

- TOP a tiraggio naturale o cappa aspirante (600 m³/h)
- Maniglia atermica
- Piano cottura in materiale refrattario
- Illuminazione LED a gestione indipendente in ciascuna camera
- Resistenze corazzate in acciaio inossidabile
- Basamento con piedini regolabili (ruote disponibili su richiesta)

- *TOP with natural draught or extractor hood (600 m³/h)*
- *Athermic handle*
- *Refractory ceramic oven floor*
- *Independently controlled LED lighting in each chamber*
- *Armoured stainless-steel heating elements*
- *Base with adjustable feet (wheels available on request)*

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

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

CITIZEN E

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

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

GARANZIA 24 MESI
24 MONTHS WARRANTY



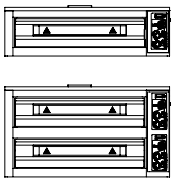
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

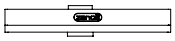
CITIZEN E

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

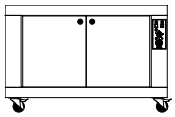
MODULO COTTURA
BAKING UNIT



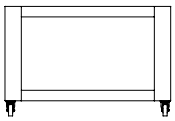
TOP



CELLE DI LIEVITAZIONE
PROOFING CABINET



BASAMENTO
BASE



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

MODELLO *MODEL*	**DIM.** AxBxH cm		**PESO** *WEIGHT* kg	**POTENZA** *POWER* kW		**TEMP. MAX** °C	**PIZZA*** (Ø33)
	EXT.	INT.		MAX	MEDIA *AVERAGE*		
CITIZEN E 6/MC EM	142x109x43	105x70x16	155	8,8	4,6	400	6
CITIZEN E 6+6/MC EM	142x109x78	105x70x16	260	8,8+ 8,8	4,6+4,6	400	6+6
CITIZEN E 9/MC EM	142x144x43	105x105x16	200	11,2	5,7	400	9
CITIZEN E 9+9/MC EM	142x144x78	105x105x16	315	11,2+11,2	5,7+5,7	400	9+9
CITIZEN E 6/MC TOUCH	142x106x43	105x70x16	155	8,8	4,6	400	6
CITIZEN E 6+6/MC TOUCH	142x106x78	105x70x16	260	8,8+ 8,8	4,6+4,6	400	6+6
CITIZEN E 9/MC TOUCH	142x141x43	105x105x16	200	11,2	5,7	400	9
CITIZEN E 9+9/MC TOUCH	142x141x78	105x105x16	315	11,2+11,2	5,7+5,7	400	9+9
CITIZEN E 6/MC EM TR**	142x109x43	105x70x16	155	13,2	6,6	400	6
CITIZEN E 6+6/MC EM TR**	142x109x78	105x70x16	260	13,2+13,2	6,6+6,6	400	6+6
CITIZEN E 9/MC EM TR**	142x144x43	105x105x16	200	16,8	8,4	400	9
CITIZEN E 9+9/MC EM TR**	142x144x78	105x105x16	315	16,8+16,8	8,4+8,4	400	9+9
CITIZEN E 6/MC TOUCH TR**	142x106x43	105x70x16	155	13,2	6,6	400	6
CITIZEN E 6+6/MC TOUCH TR**	142x106x78	105x70x16	260	13,2+13,2	6,6+6,6	400	6+6
CITIZEN E 9/MC TOUCH TR**	142x141x43	105x105x16	200	16,8	8,4	400	9
CITIZEN E 9+9/MC TOUCH TR**	142x141x78	105x105x16	315	16,8+16,8	8,4+8,4	400	9+9
CITIZEN E 6/MC EM 450 °C	142x109x43	105x70x16	155	13,2	6,6	450	6
CITIZEN E 6+6/MC EM 450 °C	142x109x78	105x70x16	260	13,2+13,2	6,6+6,6	450	6+6
CITIZEN E 9/MC EM 450 °C	142x144x43	105x105x16	200	16,8	8,4	450	9
CITIZEN E 9+9/MC EM 450 °C	142x144x78	105x105x16	315	16,8+16,8	8,4+8,4	450	9+9
CITIZEN E 6/MC TOUCH 450 °C	142x106x43	105x70x16	155	13,2	6,6	450	6
CITIZEN E 6+6/MC TOUCH 450 °C	142x106x78	105x70x16	260	13,2+13,2	6,6+6,6	450	6+6
CITIZEN E 9/MC TOUCH 450 °C	142x141x43	105x105x16	200	16,8	8,4	450	9
CITIZEN E 9+9/MC TOUCH 450 °C	142x141x78	105x105x16	315	16,8+16,8	8,4+8,4	450	9+9

TR**: camera cottura interamente rivestita in refrattario | *Full refractory lining*

Nel caso di acquisto di un solo modulo con cella, consigliamo l'acquisto di un rialzo di 30 cm
When only one baking unit is purchased with a proofer, we recommend to also purchase a cm 30 H support

ACCESSORI
ACCESSORIES

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

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

CITIZEN EP

GARANZIA 24 MESI
24 MONTHS WARRANTY



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

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

GASTRO ECONOMY

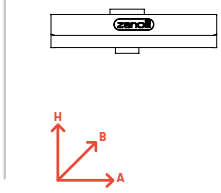
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

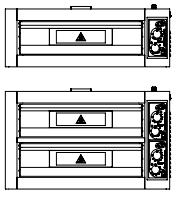


Carmelo Oliveri:
Pluricampione Mondiale e Maestro Pizzaiolo - *World Multi-champion and Master Pizzaiolo*

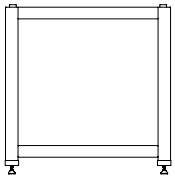
TOP
TOP



MODULO COTTURA
BAKING UNIT



BASE
BASE



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

MOD. DI COTTURA *BAKING UNIT*	**DIM.** AxBxH cm EXT.	INT.	**TEMP. MAX** °C	**PIZZE/TEGLIE** *PIZZAS/ PANS* Ø33 / 40x60 cm N°	**PESO** *WEIGHT* kg	**POTENZA** *POWER* MAX kW	MED. / AVG. kW	**TOP** *TOP* AxBxH cm	**BASE + PIEDI/** *FEET* AxBxH cm	**BASE + RUOTE/** *WHEELS* AxBxH cm
CITIZEN EP 4 / MC	99x106x35	70x70x12	400	4 (Ø33)*	100	5,6	2,9	99x123x25	99x87x101 (1MC) 99x87x101 (2MC) 99x87x86 (3MC)	99x87x101 (1MC) 99x87x101 (2MC) 99x87x86 (3MC)
CITIZEN EP 4+4 / MC	99x106x59	70x70x12	400	4+4 (Ø33)**	150	5,6+5,6	2,9+2,9	99x123x25		
CITIZEN EP 4 / MC TOUCH	99x104x35	70x70x12	400	4 (Ø33)*	100	5,6	2,9	99x123x25		
CITIZEN EP 4+4 / MC TOUCH	99x104x59	70x70x12	400	4+4 (Ø33)**	150	5,6+5,6	2,9+2,9	99x123x25		

* In alternativa 1 teglia 40x60 | *Also suitable for 1 pan 40x60*
** In alternativa 1+1 teglie 40x60 | *Also suitable for 1+1 pans 40x60*

ACCESSORI
ACCESSORIES

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

FORNI A GAS PER PIZZERIA E GASTRONOMIA
GAS OVENS FOR PIZZERIAS AND GASTRONOMY

CITIZEN GAS PW

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

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



Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



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

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

CONSUMO FORNI A GAS /CONSUMPTION GAS OVENS : 1 kW/h (860,5 Kcal = 0,106 m³/h gas metano / natural gas). 1 kW/h (860,5 Kcal = 0,078 kg/h gpl / lpg)

MOD. DI COTTURA *BAKING UNIT*	DIM. AxBxH cm EXT.	DIM. AxBxH cm INT.	TEMP. MAX °C	PIZZE/TEGLIE *PIZZAS/PANS* Ø33 / 40x60 cm N°	PESO *WEIGHT* kg	POTENZA *POWER* gas kW (kcal/h)	POTENZA *POWER* elet./elect. (kW)	TOP *TOP* AxBxH cm	CELLA *CABINET* AxBxH cm	BASE *BASES* AxBxH cm
CITIZEN GAS PW 6 /MC	145x118x56	105x70x16	370	6/2	245	13 (11.300)	0,1	145x145x23	145x92x61	145x92x110 (1MC) 145x92x61 (2MC)
CITIZEN GAS PW 9 /MC	142X180X55	105x105x16	370	9/4	323	20 (17.300)	0,1	145x180x23	145x127x61	145x127x110 (1MC) 145x127x61 (2MC)

ACCESSORI
ACCESSORIES

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

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

FORNETTI ELETTRICI STATICI MULTIUSO
SMALL ELECTRIC STATIC MULTIPURPOSE OVENS

VULCANO



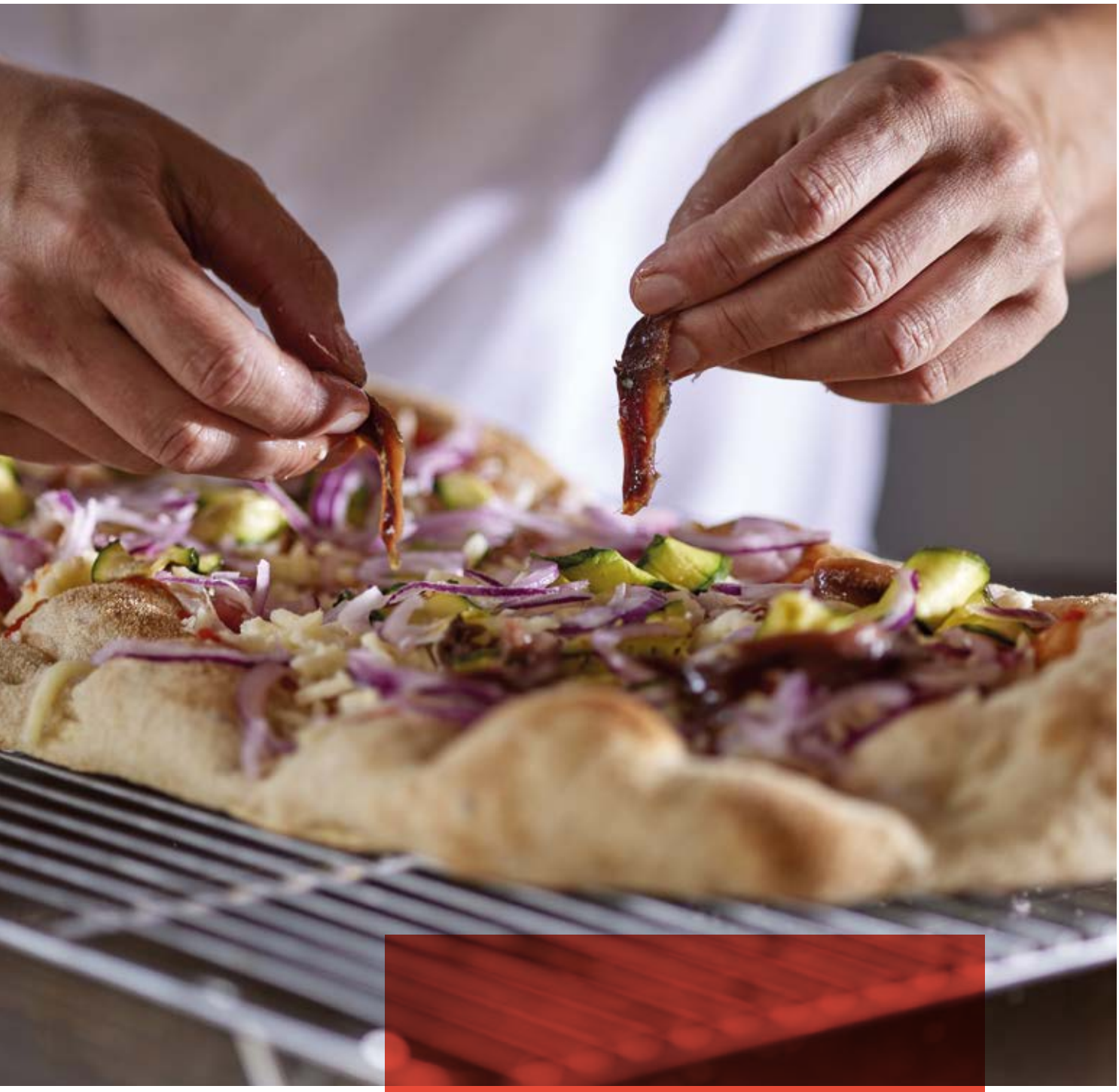
IT I fornetti VULCANO sono forni statici a platea fissa ideati per cuocere la pizza, per riscaldare su teglia pizza e vivande, e per gratinare prodotti gastronomici. Costruiti utilizzando acciaio inox nella parte strutturale e con comandi di facile gestione, i fornetti Vulcano sono progettati in modo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

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

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

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

MODELLO *MODEL*	**DIM.** AxBxH cm		**TEMP. MAX** °C	**PESO** *WEIGHT* kg	**POTENZA** *POWER* kW	
	EXT.	INT.			MAX	MEDIA *AVERAGE*
VULCANO 40	56x46x29	40x40x11	500	26	2.2	1.1
VULCANO 40+40	56x46x54	40x40x11	500	46	4.4	2.2



Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

ROLLER

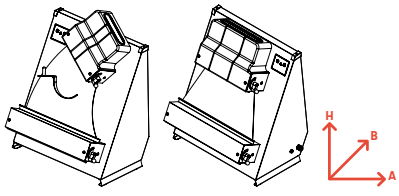


IT Le formatrici ROLLER sono macchine semplici e robuste che lavorano a freddo, progettate per la lavorazione di impasti a base di farina di cereali, con prevalente destinazione d'uso in pizzeria. ROLLER obliqui: ottima per la pizza tonda. ROLLER a rulli paralleli: perfetta per la pizza in teglia.

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



ROLLER O ROLLER P



VOLTAGGIO STANDARD
STANDARD VOLTAGE
230Vac 1N 50Hz

FORMATRICE PER PIZZA CON RULLI OBLIQUI
OBLIQUE ROLLERS PIZZA MOULDING MACHINE

MODELLO *MODEL*	DIM. AxBxH cm	Ø PIZZA cm	PASTA *DOUGH* gr	PESO *WEIGHT* kg	POTENZA *POWER* kW
ROLLER 30 O INOX	42x45x65	14/30	80/210	30	0,38
ROLLER 40 O INOX	55x46x72	14/40	80/400	37	0,38
ROLLER 45 O INOX	64x46x83	14/45	80/500	40	0,38

FORMATRICE PER PIZZA A RULLI PARALLELI
PARALLEL ROLLERS PIZZA MOULDING MACHINE

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

FORMATRICI PER PIZZA A DISCHI RISCALDATI
HEATED DISKS PIZZA MOULDERS

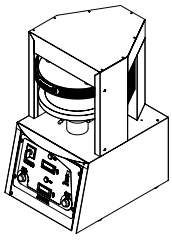
DEVIL



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

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

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





MODELLO *MODEL*	**DIM. EXT.** AxBxH cm	**Ø PIZZA** cm	**PASTA** *DOUGH* gr	**PESO** *WEIGHT* kg	**POTENZA** *POWER* kW
DEVIL 33	43x56x78	33	100/270	97	3,6
DEVIL 45	58x67x78	45	100/500	133	5,6

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

GIANO

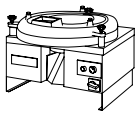


IT L'arrotondatrice a lumaca viene fornita con una testata della grammatura desiderata e scelta dal cliente in base al peso desiderato delle palline. Una lumaca inclusa (precisare grammatura).

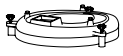
EN *The spiral rounding machine is provided with a cylinder head of the desired weight chosen by the customer based on the desired weight of the dough balls. One screw included (type to be specified).*

VOLTAGGIO STANDARD:
STANDARD VOLTAGE:
400Vac 3 50Hz

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







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

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

IMPASTATRICI A SPIRALE
SPIRAL DOUGH MIXERS

GALASSIA PIZZA

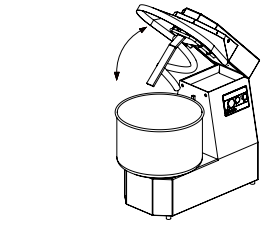


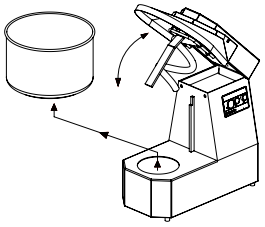
IT Le impastatrici a spirale della linea GALASSIA PIZZA sono macchine affidabili studiate per soddisfare le numerose esigenze delle moderne pizzerie. L'elevato numero di giri vasca al minuto consente di lavorare impasti a partire dal 55% di acqua fino ad alte idratazioni.

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

IMPASTATRICI A SPIRALE
SPIRAL KNEADERS

MODELLO *MODEL*	DIM. AxBxH cm	DIM. VASCA *BOWL DIM.* Ø cm	VELOCITÀ *SPEEDS*	PESO *WEIGHT* kg	POTENZA *POWER* kW
GALASSIA 18 S	38,5x73x66	36,5x24 (23 l)	2	69	0,75
GALASSIA 18 VAR	38,5x73x73	36,5x24 (23 l)	VAR	69	1.1
GALASSIA 25 S	42x76x66	40x26 (32 l)	2	73	1,1
GALASSIA 25 VAR	42x76x73	40x26 (32 l)	VAR	73	1.5
GALASSIA 35 S	48x84x76	45x26 (41 l)	2	118	1,5
GALASSIA 35 VAR	48x84x83	45x26 (41 l)	VAR	118	1.8
GALASSIA 45 S	52x89x87	50x34 (64 l)	2	148	1,8
GALASSIA 45 VAR	52x89x94	50x34 (64 l)	VAR	148	2.2
GALASSIA 60 S	57x95x92	55x34 (82 l)	2	158	1,8
GALASSIA 60 VAR	57x95x99	55x34 (82 l)	VAR	158	2.2





IMPASTATRICI A SPIRALE CON TESTA RIBALTABILE
SPIRAL KNEADERS WITH TILTING HEAD

MODELLO *MODEL*	DIM. AxBxH cm	DIM. VASCA *BOWL DIM.* Ø cm	VELOCITÀ *SPEEDS*	PESO *WEIGHT* kg	POTENZA *POWER* kW
GALASSIA 18 S SPECIAL	38,5x73x66	36,5x24 (23l)	2	69	0.75
GALASSIA 25 S SPECIAL	42x76x66	40x26 (32 l)	2	73	1,1
GALASSIA 35 S SPECIAL	48x84x76	45x26 (41l)	2	118	1.5

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

MODELLO *MODEL*	DIM. AxBxH cm	DIM. VASCA *BOWL DIM.* Ø cm	VELOCITÀ *SPEEDS*	PESO *WEIGHT* kg	POTENZA *POWER* kW
GALASSIA 18 S SUPER	38,5x73x66	28x19,5 (12 l)	2	44	0.75
GALASSIA 25 S SUPER	42x76x66	40x26 (32 l)	2	73	1,1

ACCESSORI
ACCESSORIES

- Kit ruote Galassia
- *Kit of wheels Galassia*

VOLTAGGIO STANDARD:
STANDARD VOLTAGE:
400Vac 3 50Hz

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

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



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

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

ERCOLINA PLUS



ERCOLINA PLUS A

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

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

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

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

MODELLO *MODEL*	**FORMA** *SIZE*	**DIM. EXT.** AxBxH cm	**DIAMETRO DELLA TESTA** *HEAD DIAMETER* Ø cm	**PESO** *WEIGHT* kg	**POTENZA** *POWER* kW
ERCOLINA PLUS		61x68x205	40	175	1,1
ERCOLINA PLUS SA		75x70x145	40	230	1,5
ERCOLINA PLUS A		66x70x145	40	230	1,5

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

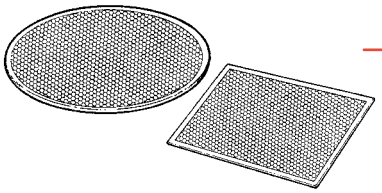
DIVISIONI* *DIVISIONS*	**GRAMMATURA** *GRAMMAGE*	**CAPACITÀ DI CARICO** *LOADING CAPACITY* kg	**CAPACITÀ ORARIA** *CAPACITY PER HOUR*
11	180/500	2/5,5	1300
15	150/360	2,2/5,4	1800
22	60/220	1,3/4,8	2600
30	40/135	1,2/4	3600

* Numero di divisioni non modificabile/ *The number of divisions can not be modified*



ACCESSORI

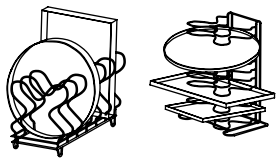
ACCESSORIES



FONDO PER PIZZA
WIRE NET PIZZA

- Fondo per pizza in rete d'alluminio Ø cm 30
- Fondo per pizza in rete d'alluminio Ø cm 33
- Fondo per pizza in rete d'alluminio Ø cm 36
- Fondo per pizza in rete d'alluminio Ø cm 40
- Fondo per pizza in rete d'alluminio Ø cm 45
- Fondo per pizza in rete d'alluminio Ø cm 50
- Fondo per pizza in rete d'alluminio rettangolare cm 40x60

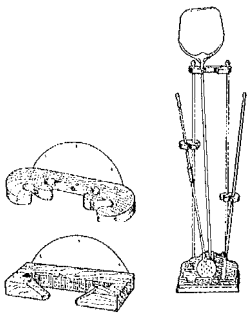
- *30 cm Ø aluminium wire net pizza bottom*
- *33 cm Ø aluminium wire net pizza bottom*
- *36 cm Ø aluminium wire net pizza bottom*
- *40 cm Ø aluminium wire net pizza bottom*
- *45 cm Ø aluminium wire net pizza bottom*
- *50 cm Ø aluminium wire net pizza bottom*
- *40x60 cm rectangular aluminium wire net pizza bottom*



PORTADISCHI
DISK CARRIER

- Portadischi orizzontale per fondi
- Portadischi verticale per fondi

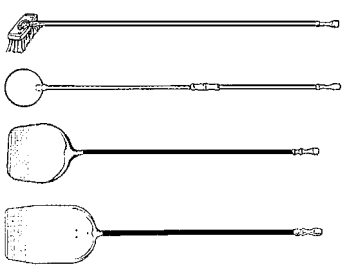
- *Horizontal disk carrier*
- *Vertical disk carrier*



SUPPORTI
SUPPORT

- Poggia pale in legno
- Supporto universale h. cm 150 completo di poggia pale
- Supporto a parete in legno
- Supporto universale a parete tre posti

- *Wooden paddle rest support*
- *150 cm universal support rack complete with paddle rest*
- *Wooden wall support*
- *Universal support for 3 tools*



SPAZZOLE E PALE
BRUSH AND PADDLES

- Spazzolone in ottone girevole ideale per la pulizia di forni modulari e a tunnel
- Pale per cuocere diametro cm 20 INOX con corsoio
- Pale per cuocere diametro cm 30 INOX con corsoio
- Pala infornamento cm 33 in lega con manico rosso-bordeaux
- Pala infornamento cm 45 in lega con manico rosso-bordeaux
- Pala infornamento cm 45x60 in lega con manico rosso-bordeaux (ideale per pizza metro)
- Pala alluminio forato per pizza al metro cm 40x60 senza manico
- Pala alluminio forato per pizza al metro cm 40x80 senza manico
- Pala alluminio forato per pizza al metro cm 40x100 senza manico

- *Swiveling brass brush, ideal for cleaning modular and tunnel ovens*
- *Baking paddles, diameter 20 cm, STAINLESS STEEL with slider*
- *Baking paddles, diameter 30 cm, STAINLESS STEEL with slider*
- *Oven loading paddle, 33 cm, alloy with bordeaux red handle*
- *Oven loading paddle, 45 cm, alloy with bordeaux red handle*
- *Oven loading paddle, 45x60 cm, alloy with bordeaux red handle (ideal for pizza by the meter)*
- *Perforated aluminium board for pizza by the meter 40x60 cm without handle*
- *Perforated aluminium board for pizza by the meter 40x80 cm without handle*
- *Perforated aluminium board for pizza by the meter 40x100 cm without handle*

GASTRO ECONOMY

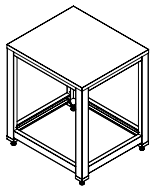
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



BASAMENTO
BASE

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

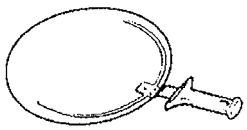


ACCESSORI PIZZA
PIZZA TOOLS

- Rotella taglia pizza in INOX diametro cm 10
- Pinza prendi teglie in inox
- Bucasfoglia
- Raschietto da banco in inox
- Spatola da banco in inox
- Caccia pizza diametro cm 30 in inox ideale per forno a tunnel
- Caccia pizza diametro cm 33 in inox ideale per forno a tunnel
- Caccia pizza diametro cm 36 in inox ideale per forno a tunnel
- Caccia pizza diametro cm 40 in inox ideale per forno a tunnel
- Caccia pizza diametro cm 45 in inox ideale per forno a tunnel
- Caccia pizza diametro cm 50 in inox ideale per forno a tunnel

- *Stainless steel pizza-cutting wheel 10 cm diameter*
- *Stainless steel baking pans gripper*
- *Dough punch roller*
- *Stainless steel scraper*
- *Spatula for dough in stainless steel*
- *Pizza placer, diameter 30 cm, stainless steel, ideal for tunnel ovens*
- *Pizza placer, diameter 33 cm, stainless steel, ideal for tunnel ovens*
- *Pizza placer, diameter 36 cm, stainless steel, ideal for tunnel ovens*
- *Pizza placer, diameter 40 cm, stainless steel, ideal for tunnel ovens*
- *Pizza placer, diameter 45 cm, stainless steel, ideal for tunnel ovens*
- *Pizza placer, diameter 50 cm, stainless steel, ideal for tunnel ovens*



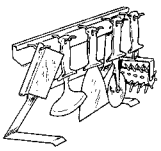




SET ACCESSORI
TOOLS SET

- Set banco con cinque attrezzi con supporto
- Set murale con cinque attrezzi con supporto

- *Countertop set with five tools and support*
- *Wall set with five tools and support*

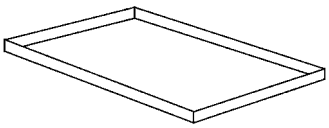




TEGLIE
PANS

- Teglia in lamiera alluminata cm 40x60x2 (rif. POLIS - CITIZEN - ÀNEMOS - ROTOR)
- Teglia in lamiera alluminata cm 40x60x4 (rif. POLIS - CITIZEN - ÀNEMOS - ROTOR)

- *Aluminized sheet metal pan, 40x60x2 cm (ref.POLIS - CITIZEN - ÀNEMOS - ROTOR)*
- *Aluminized sheet metal pan, 40x60x4 cm (ref. POLIS - CITIZEN - ÀNEMOS - ROTOR)*



I nostri forni vengono consegnati tutti senza teglie.
Oltre alle suddette attrezzature standard, si realizzano su richiesta molte altre configurazioni: teglie in acciaio, in alluminio pieno, con rivestimento in teflon (SBS11), in eslastomero, siliconate e con misure speciali.
All our ovens are delivered without pans.
On request we can supply other articles in addition to the above-indicated standard equipment: stainless steel pans, not-perforated aluminium pans, with teflon (SBS 11) coating, with red rubber coating, silicone glazed and with different sizes.

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

QUALITÀ

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

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

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

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

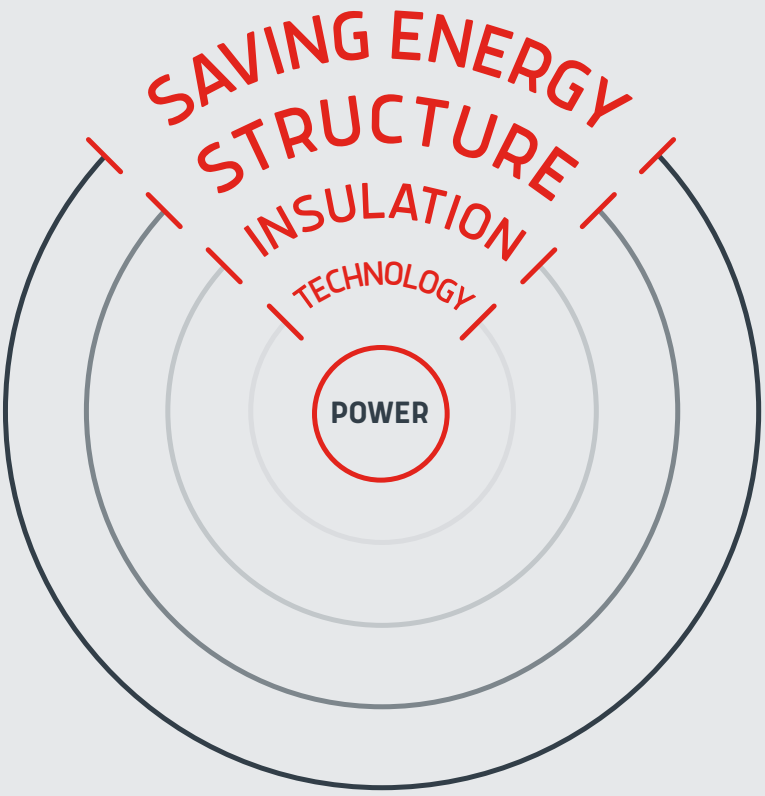


CERTIFIED QUALITY

CERTIFICATA

ENERGY SAVING SYSTEM:
IL CALORE RESTA ALL'INTERNO

ENERGY SAVING SYSTEM: RETAINS HEAT



IT **"La più grande delle ricchezze è il risparmio" (Giovanni Zanolli, fondatore)**
Il massimo risparmio energetico si esprime nel rispetto dell'ambiente.
Progettazione d'avanguardia, realizzazione accurata nel dettaglio, formazione all'uso corretto.
Forni e macchine pensati per risparmiare energia si ripagano nel tempo. Un altro impegno di Zanolli per un vero rispetto ambientale.

EN ***"The greatest wealth is in savings" (Giovanni Zanolli, founder)***
Maximum energy saving is delivered out of respect for the environment.
State-of-the-art design, detailed implementation, training in proper use.
Ovens and machines designed to save energy pay for themselves over time. Another Zanolli commitment to true respect for the environment.



TRAINING

FORMAZIONE

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



Quando il prodotto diventa servizio

WHEN THE PRODUCT BECOMES A SERVICE

CORSI FORMATIVI

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

OPERATIVE LAB

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

SPONSOR TECNICI

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

TECHNICAL SPONSORS

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

AVVIO ATTIVITÀ

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

NEW BUSINESS

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

IT-EN 01/2025

zanolli
1952 · ITALY

MADE IN ITALY, LOVED IN THE WORLD.

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. komandytowa
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

www.gastroeconomy.pl/