zanolli 1952 · ITALY

FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.



LINEA

PANE E PASTICCERIA

IT
EN

PANE E PASTICCERIA IN THE WORLD

CURA, TECNOLOGIA E CULTURA



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

Lievitazione bilanciata, trasformazione qualitativa degli ingredienti, misura e valutazione delle temperature, accurata programmazione dei tempi: Zanolli ti affianca in ogni fase di lavorazione con lo strumento ideale per ciascuna tua esigenza.

Affidati all'esperienza Zanolli e crea il tuo prodotto unico, raffinato e riconoscibile. Anticipa e delizia i gusti del tuo cliente.

CARE, TECHNOLOGY AND CULTURE

EN *Since 1952, Zanolli has been designing and manufacturing the most comprehensive range of ovens, machines and equipment for your pastry and bread-making workshops.*

Balanced proofing, qualitative transformation of ingredients, measurement and evaluation of temperatures, accurate programming of times: Zanolli supports you at every stage of the process, with the ideal tool for each of your needs.

Trust the Zanolli experience and create your unique, refined and recognizable product. Anticipate and satisfy your customer's preferences.

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



Silvia Federica Boldetti: Maestro AMPI e Pastry Queen - *AMPI Master and Pastry Queen*

FORNI A CONVEZIONE PER PASTICCERIA E PANIFICAZIONE
CONVECTION OVENS FOR PASTRY AND BREAD

TEOREMA ÀNEMOS

IT L'anima della cottura

La linea di forni a convezione TEOREMA ÀNEMOS, per la grande versatilità e per gli ingombri estremamente ridotti, soddisfa tutte le esigenze dei laboratori di alta pasticceria e panificazione. Ideale per piccole e medie produzioni si presta alla cottura di qualunque tipo di prodotto dal bignè al pan di Spagna, croissants, crostate, macarons, pane di piccola o media pezzatura e molteplici espressioni della gastronomia internazionale. La cottura avviene mediante un flusso d'aria riscaldata inviato nella camera per mezzo di una ventola (TEOREMA ÀNEMOS 6) o di due ventole (TEOREMA ÀNEMOS 10). L'omogeneità del flusso d'aria, grazie anche all'invertitore automatico di rotazione ventola, consente una distribuzione costante del calore, conferendo al prodotto una cottura regolare in ogni suo punto. La convezione consente di ridurre i tempi e abbassare la temperatura di cottura, con un conseguente risparmio di energia.

EN *The soul of cooking*

The TEOREMA ÀNEMOS convection ovens, thanks to their great versatility and extremely small footprint, satisfies all the needs of high-end pastry and bakery kitchens. Ideal for small and medium-sized production, it lends itself to cooking any type of made from profiteroles to sponge cake, croissants, tarts, macaroons, small or medium-sized bread and multiple expressions of international gastronomy. Cooking takes place through a heated air flow blown into the chamber by means of one fan (TEOREMA ÀNEMOS 6) or two fans (TEOREMA ÀNEMOS 10). The even air flow, thanks in part to automatic fan direction reversal, allows constant heat distribution, cooking the product evenly in all parts. Convection enables reduced cooking times and lower cooking temperatures, with consequent energy savings.



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



Silvia Federica Boldetti:
Maestro AMPI e Pastry Queen
AMPI Master and Pastry Queen



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

SONDA AL CUORE (VERSIONE PANNELLO TOUCH)
CORE PROBE (TOUCH PANEL VERSION)

IT La sonda al cuore ti consente di stabilire e controllare la temperatura raggiunta dal prodotto nel suo punto più profondo. Raggiunta la temperatura impostata, la cottura si concluderà in autonomia.

EN *The core probe allows you to set and control the temperature at the very core of the product. When the core reaches the target temperature, the cooking process is completed.*

LE CARATTERISTICHE TECNICHE
TECHNICAL FEATURES

IT CONVEZIONE, IL RESPIRO DEL TUO FORNO
- Cappa aspirante opzionale
- Camera di cottura con sportello dotato di doppio vetro temperato
- Possibilità di apertura cristallo esterno per una completa pulizia
- Vaporizzatore di serie
- Cella con rastrelliera porta-teglie
- Umidificatore opzionale
- La cella di lievitazione è corredata di ruote orientabili provviste di freni

EN *CONVECTION, LET YOUR OVEN BREATHE*
- *Extractor hood optional*
- *Oven chamber with double tempered glass door*
- *Possibility of reaching the outer glass for thorough cleaning*
- *Standard steamer*
- *Proofing chamber with tray holder trolley. Optional humidifier.*
- *The proofing chamber is fitted with casters with brakes*

LAVAGGIO (VERSIONE PANNELLO TOUCH)
CLEANING (TOUCH PANEL VERSION)

IT La funzione di lavaggio da te prescelta ti garantirà un forno sempre impeccabile e pronto a mettersi all'opera. **Standard** per la normale pulizia quotidiana, **Complete** per eliminare i residui anche delle cotture più impegnative.

EN *Any self-cleaning function you chose will ensure a constantly tidy and operative oven.* ***Standard*** *for the ordinary daily cleaning.* ***Complete*** *for removing the most aggressive cooking residue.*

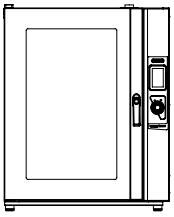
TEOREMA ÀNEMOS

FORNI A CONVEZIONE PER PASTICCERIA E PANIFICAZIONE
CONVECTION OVENS FOR PASTRY AND BREAD

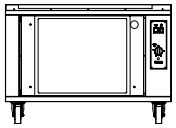
TOP
TOP



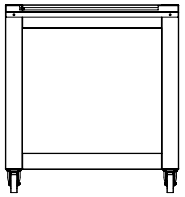
MOD. DI COTTURA
BAKING UNIT



CELLE DI LIEVITAZIONE
PROOFING CABINET



BASE
BASE





TOP *TOP*	**DIM.** AxBxH cm	**PESO**/*WEIGHT* kg	**POTENZA** *POWER* kW
T ÀNEMOS/TP*	97x101x25	23	-
T ÀNEMOS/CA**	97x101x25	27	0,18

* Top dotato di raccordo per camino a tiraggio naturale
** Top equipped with fitting for natural draft-chimney*
** Top con aspirazione forzata (portata 600 m³/h)
*** Top with forced suction (capacity 600 m³/h)*

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

MODULO COTTURA *BAKING UNIT*	**DIM. EXT.** AxBxH cm	**PESO** *WEIGHT* kg	**PASSO TEGLIE** *DISTANCE BETWEEN TRAYS*	**TEGLIE** *PANS* (40x60 cm) N°	**TEMP. MAX** °C	**POTENZA** *POWER* kW	
	EXT.					MAX	MEDIA *AVERAGE*
T ÀNEMOS COMPACT E/MC EM	75x72x56	45	7,5	4	280	3,3	1,7
SUPER						6,1	3,1
T ÀNEMOS 6 E/MC EM	97x92x88	110	8	6	260	10,5	5
T ÀNEMOS 6 E/MC TOUCH	97x92x88	106	8	6	260	10,5	5
T ÀNEMOS 10 E/MC EM	97x92x121	143	8	10	260	15,7	7,8
T ÀNEMOS 10 E/MC TOUCH	97x92x121	142	8	10	260	15,7	7,8

ACCESSORI MODULO COTTURA *ACCESSORIES BAKING UNIT*

- Kit portateglie Gastronorm GN 1/1 T ÀNEMOS 6
- Kit portateglie Gastronorm GN 1/1 T ÀNEMOS 10
- *Gastronorm GN 1/1 pan-holding kit T ÀNEMOS 6*
- *Gastronorm GN 1/1 pan-holding kit T ÀNEMOS 10*

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

CELLA DI LIEVITAZIONE *PROOFING CABINET*	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO *WEIGHT* kg	PASSO TEGLIE *DISTANCE BETWEEN TRAYS*	TEGLIE *PANS* (40x60 cm) N°	POTENZA *POWER* kW	
	EXT.				MAX	MEDIA *AVERAGE*
T ÀNEMOS 6/CL	97x87x106	80	5,5	10	1	0,5
T ÀNEMOS 10/CL	97x87x71	61	5,5	5	1	0,5

ACCESSORI CELLE DI LIEVITAZIONE *ACCESSORIES PROOFING CABINET*

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

BASE *BASE*	DIM. AxBxH cm	PESO *WEIGHT* kg
T ÀNEMOS 6/BM	97x71x106	38
T ÀNEMOS 10/BM	97X71X71	32

- Rastrelliera porta-teglie per basamento
- *Pan-holding trolley for base*

ABBATTITORE DI TEMPERATURA *BLAST CHILLER*	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO *WEIGHT* kg	TEGLIE *PANS* N°	POTENZA *POWER* kW		MASSA PER CICLO *CAPACITY PER CYCLE*	ΔT °C	SBRINAMENTO RAPIDO *HOT GAS DEFROST*	SONDA AL CUORE *CORE PROBE*
TEOREMA/AB	76x67x90	82	6 (60x40)	1,9	Evap. -10°	20	+90° → +3°	-	-
					Cond. 45°	13	+90° → -18°	-	-
TEOREMA/AB SUPER	84x83x90	110	6 (40x60 - 45x65)	1,9	Evap. -10°	20	+90° → +3°	√	√
					Cond. 45°	13	+90° → -18°	√	√

ACCESSORI ABBATTITORE DI TEMPERATURA *ACCECCORIES BLAST CHILLER*

- Kit portateglie gastronorm GN 1/1 (capacità 5 teglie)
- Kit sovrapposizione T ÀNEMOS / MC + TEOREMA / AB
- *Pan-holding kit gastronorm GN 1/1 (capacity 5 pans)*
- *Stacking kit T ÀNEMOS / MC + TEOREMA / AB*

FORNI COMBINATI PER PASTICCERIA, PANE E PIZZA A ELEMENTI MODULARI
COMBINED OVENS FOR PASTRY, BREAD AND PIZZA WITH MODULAR ELEMENTS

COMBI TEOREMA

IT COMBI TEOREMA, due forni in uno.
In greco il termine Teorema significa "ricerca, meditazione". Rappresenta il processo ideativo di una serie di forni con caratteristiche combinabili e molteplici potenzialità.
La combinazione di TEOREMA ÀNEMOS e TEOREMA POLIS è la perfetta sintesi tra qualità, versatilità e produttività.
Puoi scegliere il migliore metodo di cottura per il massimo risultato grazie a una camera ventilata a piani sovrapposta a uno o due moduli statici per un ottimo equilibrio tra quantità di produzione e qualità di cottura.
E puoi scegliere tra i diversi modelli per dimensionare il forno secondo la tua produzione ottimizzando l'energia impiegata.

EN COMBI TEOREMA, two ovens in one.
In Greek, the term Theorem means "research, meditation". It represents the design process of a series of ovens with combinable characteristics and multiple potentials.
The combination of TEOREMA ÀNEMOS and TEOREMA POLIS is the perfect synthesis of quality, versatility and productivity.
You can choose the best cooking method for the best results thanks to a ventilated chamber with floors stacked in one or two static oven modules, for an excellent balance between quantity of production and quality of cooking. And you can choose between the different models to size the oven according to your production, optimizing the energy used.



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 Dalmasso: Presidente della Squadra Italiana, medaglia d'oro alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021 - *President of the Italian Team, gold medal at the Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021*



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

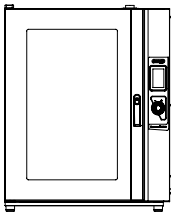
COMBI TEOREMA

FORNI COMBINATI PER PASTICCERIA, PANE E PIZZA A ELEMENTI MODULARI
COMBINED OVENS FOR PASTRY, BREAD AND PIZZA WITH MODULAR ELEMENTS

TOP
TOP



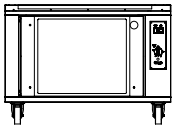
MODULO COTTURA VENTILATO
VENTILATED BAKING UNIT



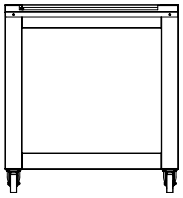
MODULO COTTURA STATICO
STATIC BAKING UNIT



CELLE DI LIEVITAZIONE
PROOFING CABINET



BASE
BASE



COMBI TEOREMA	DIM. EXT AxBxH cm	PESO *WEIGHT* kg	TEGLIE MC *OVENS PANS CAPACITY* (40x60 cm) N°	TEGLIE CL *PROOFER PANS CAPACITY* (40x60 cm) N°	TEMP. MAX °C	POTENZA *POWER* kW
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
COMBI T /KIT 6E+ T ÀNEMOS 6E/ MC TOUCH + n.2 T POLIS 2S/ MC 18 + COMBI T/CL 53	97x121x216	490	6+2+2	6	260°C-400°C	24,3
COMBI T KIT 10E+ T ÀNEMOS 10E/ MC TOUCH + T POLIS 2S/ MC 18 + COMBI T/CL 53	97x121x214	385	10+2	6	260°C-400°C	23,1
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
COMBI T /KIT 6E+ T ÀNEMOS 6E/ MC TOUCH + n.2 T POLIS 2S/ MC 18 + COMBI T/BM 53	97x121x216	455	6+2+2	-	260°C-400°C	23,3
COMBI T/KIT 10E+ T ÀNEMOS 10E/ MC TOUCH + T POLIS 2S/ MC 18 + COMBI T/BM 53	97x121x214	350	10+2	-	260°C-400°C	22,1

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

PIANO COTTURA
BAKING SURFACE

- Piani di cott. in refrattario per mod. cott. T2S
- Piani di cott. in lamiera bugnata per mod. cott. T2S
- *T2S baking surface in refractory material*
- *T2S baking surface in embossed metal sheet*

ACCESSORI
ACCESSORIES

- Vaporizzatore 2,1 kW T POLIS
- Umidificatore per cella di lievitazione
- Rastrelliera porta-teglie per basamento
- *T POLIS 2,1 kW steam generator*
- *Humidifier for proofer*
- *Pan-holding trolley for base*

TOP *TOP*	DIM. EXT AxBxH cm	PESO *WEIGHT* kg	POTENZA *POWER* kW
COMBI T/TP	97x136x25	28,5	-
COMBI T/CA	97x136x25	32,5	0,18

FORNI ROTATIVI A CONVEZIONE PER PASTICCERIA E PANIFICAZIONE
ROTOR CONVECTION OVENS FOR BREAD AND PASTRY

ROTOR WIND

IT **ROTOR WIND** è un forno a convezione con carrello rotante a infornamento e sfornamento rapido progettato per panifici e pasticcerie con elevate produzioni. Disponibile con pannello comandi elettromeccanico tradizionale o nella versione con pannello Touch (opzionale), funziona a gas o elettricità.

POTENZA UNIFORME
La ventilazione combinata con la distribuzione uniforme del calore grazie alla rotazione del prodotto nel corso della cottura garantisce qualità eccellente ad ogni infornata.

EN ***ROTOR WIND*** *is a convection oven with rotating trolley for rapid loading and unloading, designed for high production bakeries and pastry shops.*
Available with traditional electromechanical control panel or in the version with Touch panel (optional), it runs on gas or electricity.

UNIFORM POWER
The ventilation combined with the even heat distribution, thanks to the rotation of the product during cooking, guarantees excellent quality in every batch.



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 Dalmasso:
Presidente della Squadra Italiana, medaglia d'oro alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021 - *President of the Italian Team, gold medal at the Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021*



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

DOPPIA VERSIONE
DOUBLE VERSION

IT VERSIONE GAS
Lo scambiatore di calore è realizzato in acciaio speciale e consente un notevole rendimento con sensibile risparmio di energia. Oltre alla versione tradizionale con bruciatore anteriore, viene prodotto anche nelle versioni con bruciatore posteriore (adatto a locali lunghi e stretti).

VERSIONI ELETTRICHE
Il flusso di aria attraversa un fascio di resistenze corazzate disposte per ottenere il massimo rendimento.

EN *GAS VERSIONS*
The heat exchanger is made of special steel and achieves remarkable efficiency with significant energy savings.
In addition to the traditional version with front burner, it is also produced in versions with rear burner (suitable for long and narrow rooms).

ELECTRIC VERSIONS
The flow of air passes through a bundle of armoured heating elements arranged to achieve maximum efficiency.

PANNELLO ELETTROMECCANICO
ELECTROMECHANICAL PANEL

IT I COMANDI CONSENTONO DI:
- impostare la temperatura mediante termoregolatore digitale
- azionare la ventilazione
- azionare la rotazione del carrello
- attivare l'aspiratore dei vapori
- impostare la vaporizzazione
- attivare il timer di fine cottura (buzzer a volume alto, attivo fino a spegnimento manuale)
- accendere l'illuminazione interna

EN *THE COMMANDS ALLOW YOU TO:*
- *set the temperature using a digital thermoregulator*
- *activate the ventilation*
- *activate the carriage rotation*
- *activate the steam extractor*
- *set the steaming*
- *activate the end of cooking timer (high volume buzzer, active until manual switch-off)*
- *switch on the interior lighting*

PANNELLO TOUCH (OPZIONALE)
TOUCH PANEL (OPTIONAL)



- Produzione personalizzabile memorizzando fino a 49 programmi distinti con 8 cicli di cottura per ciascun programma
- Accensione differita giornaliera e/o settimanale
- Auto-diagnostica
- Valvola di scarico vapori automatica

- *Customizable production by saving up to 49 separate programmes with 8 cooking cycles for each programme*
- *Daily and/or weekly delayed start-up*
- *Self-diagnostics*
- *Automatic steam exhaust valve*

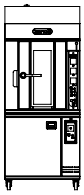
Nei modelli con 15/18/36 teglie il carrello è estraibile con aggancio superiore / *In models with 15/18/36 trays, the trolley can be removed with an upper hook*

ATTENZIONE: Si realizzano su richiesta configurazioni speciali di ROTOR WIND. L'azienda si riserva di concordare con la clientela il tempo di consegna, previa approvazione dell'ufficio progettazione./*ATTENTION: Special configurations of ROTOR WIND can be created on request. The company reserves the right to agree the delivery time with customers, subject to approval by the design department.*

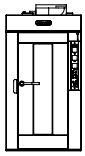
ROTOR WIND

FORNI ROTATIVI A CONVEZIONE PER PASTICCERIA E PANIFICAZIONE
ROTOR CONVECTION OVENS FOR BREAD AND PASTRY

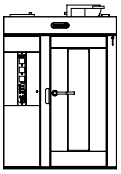
ROTOR WIND 1E



ROTOR WIND 4-5 L



ROTOR 4-5 F





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

VOLTAGGIO STANDARD FORNI A GAS:
STANDARD VOLTAGE GAS OVENS:
400Vac 3N 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)

MODELLO *MODEL*	DIM. EXT AxBxH cm	TEMP. MAX °C	SUPERFICIE DI COTTURA *BAKING SURFACE* m^2	TEGLIE *PANS* N° (cm)	PESO *WEIGHT* kg	POTENZA *POWER* kW
ROTOR WIND 1E	92x124x227	300	1,9	8 (40x60)	350	13
ROTOR WIND 2E	107x144x227	300	2,3	8 (45x65 - 50x70)	410	13
ROTOR WIND 3E	98x175x224	300	3,6-4,3	15/18 (40x60)	650	23,5
ROTOR WIND 4E L	112x193x224	300	4,35-5,25	15/18 (45x65 - 50x70)	800	28
ROTOR WIND 4E F	150x148x224	300	5,25-6,3	15/18 (45x65 - 50x70)	700	28
ROTOR WIND 5E L	133x245x252	300	8,6	18/36 (60x80 - 40x60)	1.100	47
ROTOR WIND 5E F	184x186x252	300	8,6	18/36 (60x80 - 40x60)	1.380	47

I modelli 1 e 2 sono dotati di cella di lievitazione.
Models 1 and 2 are equipped with proofing cabinet.

MODELLO *MODEL*	DIM. EXT AxBxH cm	TEMP. MAX °C	SUPERFICIE DI COTTURA *BAKING SURFACE* m^2	TEGLIE *PANS* N° (cm)	PESO *WEIGHT* kg	POTENZA *POWER*	
						gas kW (Kcal/h)	elet./elect. (kW)
ROTOR WIND 1G	92x124x242	300	1,9	8 (40x60)	470	20,9 (18.000)	2
ROTOR WIND 2G	107x144x242	300	2,3	8 (45x65 - 50x70)	470	23,3 (20.000	2
ROTOR WIND 3G L	98x175x224	300	3,6-4,3	15/18 (40x60)	650	33,7 (29.000)	1
ROTOR WIND 3G F	140x139x224	300	3,6-4,3	15/18 (40x60)	650	33,7 (29.000)	1
ROTOR WIND 4G L	112x193x224	300	4,35-5,25	15/18 (45x65 - 50x70)	800	40,7 (35.000)	1
ROTOR WIND 4G F	155x152x224	300	5,25-6,3	15/18 (45x65 - 50x70)	700	40,7 (35.000)	1
ROTOR WIND 5G L	133x245x252	300	8,6	18/36 (60x80 - 40x60)	1.100	58,1 (50.000)	2
ROTOR WIND 5G F	183x186x252	300	8,6	18/36 (60x80 - 40x60)	1.380	58,1 (50.000)	2

ACCESSORI
ACCESSORIES

- Pannello Touch con valvola di scarico vapori automatica
- Variatore velocità ventilazione - Inverter Rotor 1/2/3/4
- Variatore velocità ventilazione - Inverter Rotor 5
- Carrello Inox Rotor 3/4
- Carrello Inox Rotor 5
- Bruciatore 1G / 2G per gas metano o GPL
- Bruciatore 1G / 2G per gasolio
- Bruciatore 3G per gas metano o GPL
- Bruciatore 3G per gasolio
- Bruciatore 4G per gas metano o GPL
- Bruciatore 4G per gasolio
- Bruciatore 5G per gas metano o GPL
- Bruciatore 5G per gasolio

- *Touch panel with automatic steam exhaust valve*
- *Variable speed system for ventilation - Inverter Rotor 1/2/3/4*
- *Variable speed system for ventilation - Inverter Rotor 5*
- *Stainless steel rack Rotor 3/4*
- *Stainless steel rack Rotor 5*
- *Methane or LPG burner 1G / 2G*
- *Fuel oil burner 1G / 2G*
- *Methane or LPG burner 3G*
- *Fuel oil burner 3G*
- *Methane or LPG burner 4G*
- *Fuel oil burner 4G*
- *Methane or LPG burner 5G*
- *Fuel oil burner 5G*

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

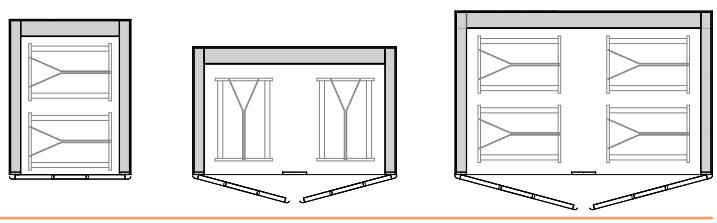
CELLE ROTOR WIND

ROTOR WIND PROOFERS

IT Le celle di lievitazione permettono di riporre i prodotti da cuocere in un ambiente con temperatura e umidità controllate garantendo una lievitazione perfetta. Dal pannello comandi è possibile impostare la temperatura desiderata all'interno della cella (temp. max. 50°C) e scegliere il grado di umidità (max. 90%). La compatibilità delle celle con i carrelli dei forni rotativi Rotor Wind consente di risparmiare tempo e lavoro spostando l'intero carrello all'interno del forno per procedere con la cottura.

EN *The proofing chambers allow you to store the products to be cooked in an environment with controlled temperature and humidity, guaranteeing perfect leavening. You can set the desired temperature inside the chamber (max. Temp. 50 °C) and choose the degree of humidity (max. 90%) from the control panel. The compatibility of the chambers with the trolleys of the Rotor Wind rotary ovens saves time and work by moving the entire trolley inside the oven for baking.*

ROTOR WIND	MODELLO *MODEL*	DIM. AxBxH cm EXT.	DIM. AxBxH cm INT.	TEMP. MAX °C	PORTE *DOOR* N°	CARRELLI *RACK* N°	PORT. ASPIRATORE VAPORI *STEAM EXTRACTOR FLOW RATE* M^3/min	UMIDITÀ *HUMIDITY* % MAX	PESO *WEIGHT* kg	POTENZA *POWER* kW
3E 3GL 3GF	ROTOR WIND/CL 1P 2C-40x60	98x128X219	83x102x169	50	1	2	1-6	90	120	3
	ROTOR WIND/CL 2P 2C-40x60	160x110x219	139x85x169	50	2	2	1-6	90	150	3
	ROTOR WIND/CL 2P 4C-40x60	202x138x219	185x108x169	50	2	4	1-6	90	200	3
4EL 4EF 4GL 4GF	ROTOR WIND/CL 1P 2C-50x70	98x138X219	83x112x169	50	1	2	1-6	90	130	3
	ROTOR WIND/CL 2P 2C-50x70	160x110x219	139x85x169	50	2	2	1-6	90	150	3
	ROTOR WIND/CL 2P 4C-50x70	202x138x219	185x108x169	50	2	4	1-6	90	200	3
5EL 5EF 5GL 5GF	ROTOR WIND/CL 1P 2C-60x80	108x175x246	91x145x196	50	1	2	1-6	90	180	4
	ROTOR WIND/CL 2P 2C-60x80	218x114x246	197x88x196	50	2	2	1-6	90	250	4
	ROTOR WIND/CL 2P 4C-60x80	218x175x246	201x148x196	502	2	4	1-6	90	300	6



CELLE FINO A 4 CARRELLI
CHAMBERS FOR UP TO 4 RACKS

Sono disponibili celle in grado di contenere fino a 4 carrelli, in caso di grandi carichi di lavoro. Specificare, in fase di ordine, il lato desiderato di apertura della porta e la misura delle teglie che si vogliono utilizzare.

Chambers able to hold up to 4 racks are available. In case of large work loads. When ordering, specify the desired side for the door opening and the measurements of the baking trays to be used.

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

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

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

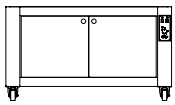
TOP
TOP



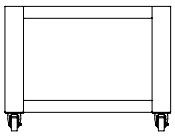
MODULO COTTURA
BAKING UNIT



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 generator for baking unit (only POLIS 6)*
- Sollevatore manuale per telai 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).

MESCOLATRICI PLANETARIE
PLANETARY MIXERS

SELENE



IT La mescolatrice planetaria SELENE è lo strumento polivalente che ti permette di ottenere molteplici preparazioni, spumosi albumi montati a neve ferma, pasta frolla compatta e friabile, impasti lisci e omogenei grazie al movimento planetario dell'utensile scelto.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Il pannello di controllo, posto sulla testata della macchina, è dotato di comandi intuitivi e di semplice gestione
- Gli alberi ruotano su cuscinetti a sfere resistenti a qualsiasi tipo di sollecitazione
- Sollevando il coperchio la protezione vasca, in conformità ai più elevati standard di sicurezza, aziona un microinterruttore che provoca l'arresto automatico della macchina
- La macchina, solida e robusta, poggia su quattro piedini antivibranti in gomma che garantiscono stabilità e silenziosità

EN *The SELENE planetary mixer is a multi-purpose tool that allows you to obtain many different preparations: frothy egg whites whipped into stiff peaks, compact and crumbly shortcrust pastry, smooth and homogeneous doughs, all thanks to the planetary motion of the chosen utensil.*

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

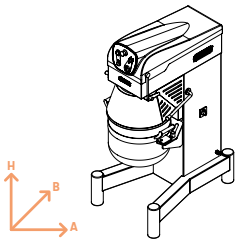
- *The control panel, located on the head of the machine, is equipped with intuitive and easy-to-use controls*
- *The shafts rotate on ball bearings which are resistant to any type of stress*
- *When the cover is lifted, the bowl guard, in compliance with the highest safety standards, activates a microswitch that causes the machine to stop automatically*
- *The machine is solid and robust and rests on four anti-vibration rubber feet that guarantee stability and silence*



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



MODELLO *MODEL*	DIM. AxBxH cm	DIM. VASCA *BOWL DIM.* Ø cm	VELOCITÀ *SPEEDS*	PESO *WEIGHT* kg	POTENZA *POWER* kW	VOLTAGGIO STANDARD *STANDARD VOLTAGE*
SELENE 10 VAR Banco	48x38x57	23x27 (10 l)	VAR	34	0,37	230Vac 1N 50Hz
SELENE 20 Banco	56x73x92	31x30 (20 l)	2	90	0,80	400Vac 3 50Hz
SELENE 20 VAR Banco	56x73x92	31x30 (20 l)	VAR	90	1,1	230Vac 1N 50Hz
SELENE 20	56x73x132	31x30 (20 l)	2	100	0,80	400Vac 3 50Hz
SELENE 20 VAR	56x73x132	31x30 (20 l)	VAR	100	1,1	230Vac 1N 50Hz
SELENE 40	69x93x148	41x39 (40 l)	3	210	1,5	400Vac 3 50Hz
SELENE 40 VAR	69x93x148	41x39 (40 l)	VAR	210	2,2	400Vac 3 50Hz
SELENE 60	69x95x156	46x41 (60 l)	3	230	2,2	400Vac 3 50Hz
SELENE 60 VAR	69x95x156	46x41 (60 l)	VAR	230	3	400Vac 3 50Hz
SELENE 80 AUT	85x102x168	48x49 (80 l)	3	380	3,1	400Vac 3 50Hz
SELENE 80 AUT VAR	85x102x168	48x49 (80 l)	VAR	380	4,0	400Vac 3 50Hz

ACCESSORI IN DOTAZIONE *STANDARD EQUIPMENT*	PL 10	PL 20	PL 40	PL 60	PL 80
Vasca in acciaio inossidabile *Stainless steel bowl*	●	●	●	●	●
Frusta a fili fini *Thin wire whisk*	●	●	●	●	●
Spatola *Flat beater*	●	●	●	●	●
Gancio *Kneading hook*		●	●	●	
Spirale *Spiral*	●	○	○	○	●
Frusta a fili grossi *Thick wire whisk*		○	○	○	○

● Standard ○ Optional

IMPASTATRICI A SPIRALE CON VASCA FISSA
SPIRAL DOUGH MIXERS WITH FIXED BOWL

GALASSIA PANE



IT La linea di impastatrici GALASSIA PANE è progettata per lavorare impasti che utilizzano come ingredienti primari farina e acqua, con almeno il 55% di umidità. Le funzionalità del pannello comandi permettono di gestire la delicata fase dell'impasto ottenendo il risultato desiderato.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

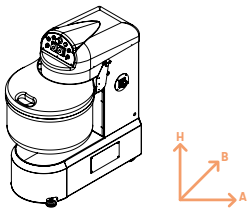
- L'azione del microinterruttore, posto sulla protezione mobile della macchina, permette il fermo dell'impastatrice ogni qual volta il coperchio viene aperto durante il ciclo di lavoro
- I due motori indipendenti dell'albero spirale e dell'albero vasca consentono un maggior numero di giri al minuto e la gestione separata delle rispettive velocità
- Le rotazioni opposte della spirale e della vasca mescolano l'impasto in lavorazione permettendo l'ossigenazione e la corretta formazione della maglia glutinica

EN *The GALASSIA PANE range of mixers is designed to process dough using flour and water as the primary ingredients, with at least 55% moisture content. The functions of the control panel allow you to control the crucial kneading phase to achieve the desired result.*

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- *Using the microswitch, located on the mobile protection of the machine, allows the mixer to stop whenever the cover is opened during the work cycle*
- *The two independent motors on the spiral shaft and the bowl shaft allow a higher number of revolutions per minute and for separate control of their respective speeds*
- *The opposing rotations of the spiral and the bowl mix the dough being processed, allowing oxygenation and the proper formation of the gluten mesh*

MODELLO *MODEL*	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. VASCA *BOWL DIM.* Ø cm	VELOCITÀ *SPEEDS*	PESO *WEIGHT* kg	POTENZA *POWER* kW
GALASSIA PN 40	55x103x105	50x34 (67 l)	2	295	3,55
GALASSIA PN 60	69x112x140	67x34 (117 l)	2	345	4,25
GALASSIA PN 80	69x112x140	67x38 (131 l)	2	350	5,35
GALASSIA PN 120	77x125x150	75x48 (188 l)	2	505	5,75



QUANTITÀ IMPASTO MASSIMA
MAXIMUM MIXTURE

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

QUANTITÀ FARINA MASSIMA (ACQUA MIN. 55%)
MAXIMUM FLOUR (MIN. WATER 55%)

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

VOLTAGGIO STANDARD:
STANDARD VOLTAGE:
400Vac 3 50Hz

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

IMPASTATRICI A BRACCI TUFFANTI
KNEADING MACHINES WITH DIPPING ARMS

ERACLE



IT Macchine indispensabili nei panifici e nelle pasticcerie, nelle industrie dolciarie e nelle pizzerie. Il sistema di impasto a bracci tuffanti favorisce l'ossigenazione del prodotto limitandone il riscaldamento e facilitando la regolare distribuzione degli ingredienti in sospensione come canditi e frutta secca.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

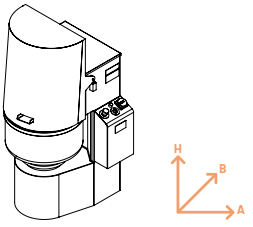
- La vasca e i bracci tuffanti sono in acciaio inox. La macchina è dotata di ruote per facilitarne lo spostamento
- Il lavoro sincronizzato dei due bracci tuffanti simula in tutto e per tutto il lavoro delle braccia umane favorendo l'ossigenazione dell'impasto senza surriscaldarlo
- L'aggiunta di ingredienti in fase di lavorazione è agevolata dall'apposita feritoia con scivolo posta sulla protezione in plexiglass trasparente. La griglia di areazione superiore garantisce una temperatura costante durante la lavorazione
- I bracci sono mossi da ingranaggi elicoidali in bagno d'olio che ruotano in senso orario

EN *Machines that are essential for bakeries and pastry shops, confectionery factories and pizzerias.*
The dipping arm kneading helps oxygenate the product by limiting its heating and facilitating the regular distribution of suspended ingredients such as candied fruit and dried fruit.

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- *The bowl and the dipping arms are in stainless steel. The machine is equipped with wheels for easy movement*
- *The synchronized work of the two dipping arms simulates the work of human arms in all respects, helping to oxygenate the dough without overheating it*
- *The addition of ingredients during processing is facilitated by the special slot with slide on the transparent plexiglass protection. The upper ventilation grille ensures a constant temperature during processing*
- *The arms are driven by helical gears in an oil bath that rotate clockwise*

MODELLO *MODEL*	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. VASCA *BOWL DIM.* Ø cm	VELOCITÀ *SPEEDS*	PESO *WEIGHT* kg	POTENZA *POWER* kW
ERACLE 50	65x77x145	54x33 (68 l)	2	400	1,5
ERACLE 60	65x77x145	56,7x34 (80 l)	2	415	2,2
ERACLE 80	75x90x166	65,5x41 (140 l)	2	625	3,1
ERACLE 100	76x92x167	68,5x42 (175 l	2	630	3,1



QUANTITÀ IMPASTO MASSIMA *MAXIMUM MIXTURE*	
ERACLE 50	50 kg
ERACLE 60	60 kg
ERACLE 80	80 kg
ERACLE 100	100 kg

QUANTITÀ FARINA MASSIMA (ACQUA MIN. 55%) *MAXIMUM FLOUR (MIN. WATER 55%)*	
ERACLE 50	32 kg
ERACLE 60	38 kg
ERACLE 80	51 kg
ERACLE 100	64 Kg

VOLTAGGIO STANDARD:
STANDARD VOLTAGE:
400Vac 3 50Hz

SFOGLIATRICI
ROLLING MACHINES FOR PASTRY

SIRIO



IT Le sfogliatrici della gamma SIRIO, possono lavorare l'impasto fino a spessori sottilissimi grazie ai tappeti trasportatori sincronizzati che evitano grinze nella sfoglia.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Display digitale per la visualizzazione dello spessore di laminazione per una regolazione più precisa. Inversione del senso di laminazione tramite joystick e pedale
- Velocità dei tappeti sincronizzata fissa (macchina standard) o variabile (VAR)
- Vaschetta porta farina rimovibile per una facile pulizia.
- I piani sono richiudibili così da contenere gli ingombri con macchina a riposo (escluso il modello SIRIO 600/1600)
- Le macchine sono montate su ruote per facilitarne lo spostamento

EN *The SIRIO range of dough sheeters can process dough up to very thin thicknesses thanks to synchronised conveyor belts that prevent wrinkles in the sheet.*

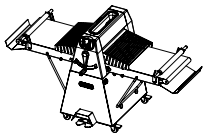
TECHNICAL CHARACTERISTICS:

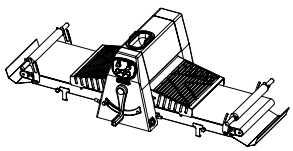
- *Digital display for the visualization of the lamination thickness for more precise adjustment. Reversing the rolling direction via joystick and foot pedal*
- *Fixed (standard machine) or variable (VAR) synchronized belt speed*
- *Removable flour tray for easy cleaning*
- *The shelves can be folded to reduce the overall dimensions when the machine is at rest (excluding the SIRIO 600/1600 model)*
- *The machines are mounted on wheels for easy movement*

MODELLO *MODEL*	DIM. EXT. AxBxH cm	LARGHEZZA TAPPETI *BELTS-WIDTH* cm	LUNGHEZZA TAPPETI *BELTS-LENGHT* cm	PESO *WEIGHT* kg	POTENZA *POWER* kW
SIRIO 500/850 BANCO · TABLE	212x94x64	50	85x2	126	0,50
SIRIO 500/1000 BANCO · TABLE	242x94x64	50	100x2	128	0,50
SIRIO 500/850	212x94x136	50	85x2	173	0,50
SIRIO 500/1000	242x94x136	50	100x2	175	0,50
SIRIO 500/1200	282x94x136	50	120x2	181	0,50
SIRIO 600/1000	249x109x130	60	100x2	229	0,75
SIRIO 600/1200	279x109x130	60	120x2	239	0,75
SIRIO 600/1400	324x109x130	60	140x2	247	0,75
SIRIO 600/1600	381x109x130	60	160x2	266	0,75

VOLTAGGIO STANDARD:
STANDARD VOLTAGE:
400Vac 3 50Hz







ACCESSORI SIRIO
ACCESSORIES SIRIO

- VAR: Variatore/*Inverter (Voltaggio Standard / Standard voltage 230Vac 1N 50Hz)*
- Dispositivo per taglia-croissant, completo di rullo con triangoli mm. 140x170 e predisposizione macchina. Solo per SIRIO 600/1400 e 600/1600 con variatore di velocità/*Croissant cutter device, completed with roller with triangles mm 140 x 170 and specific machine fitting. Available only for SIRIO 600/1400 e 600/1600 with inverter*

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

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.

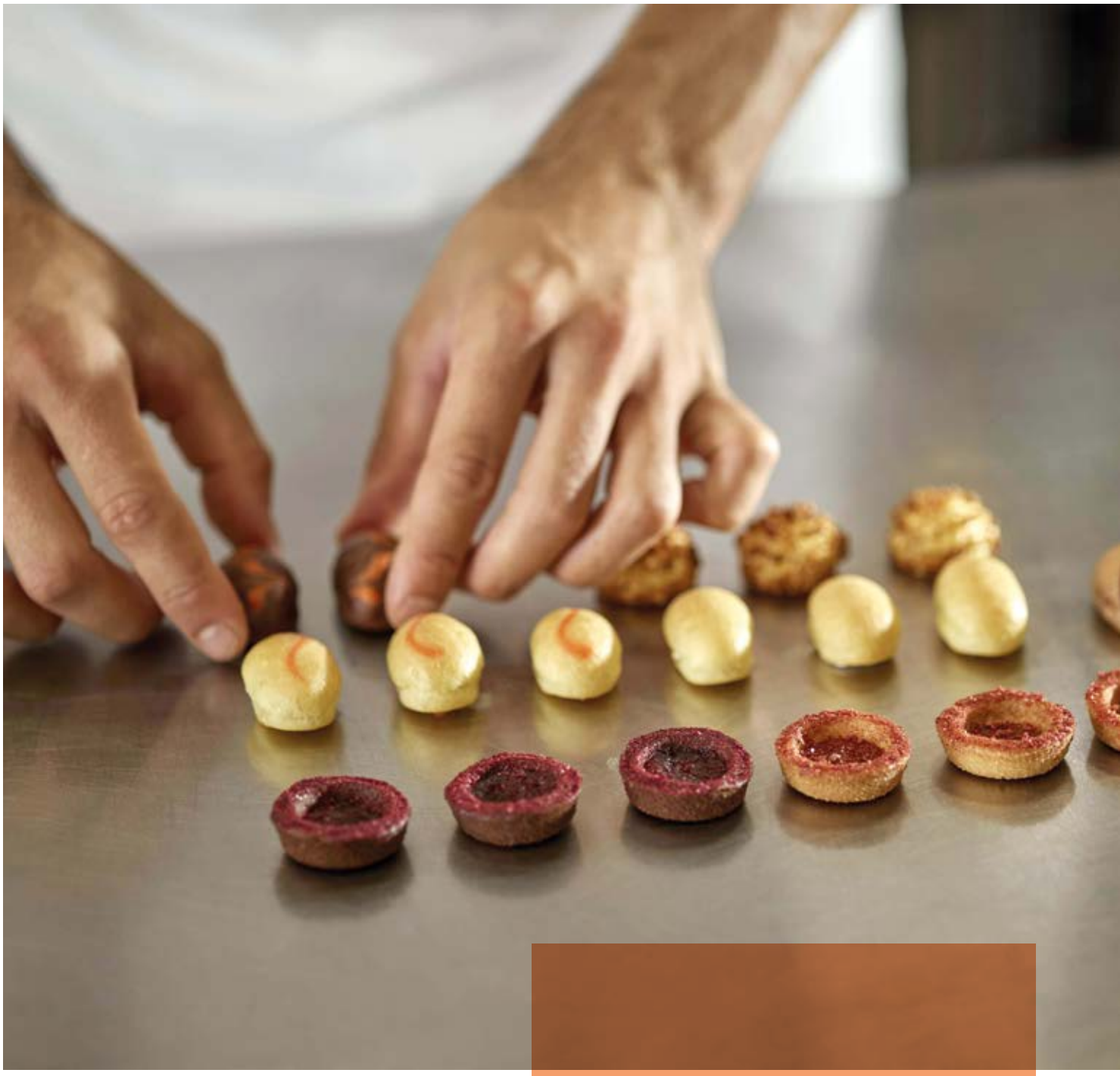
CARATTERISTICHE TECNICHE:
- Il piatto di pressatura e le lame di taglio sono costruite interamente in acciaio inox
- Nella versione manuale le 3 fasi di lavoro (PRESSATURA, TAGLIO, FORMATURA) vengono interamente gestite da te tramite l'azionamento di leve
- Nella versione Semi Automatica il pannello 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 completamente 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 completely 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

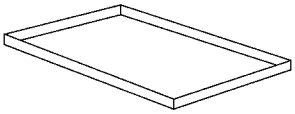


Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

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

ACCESSORI

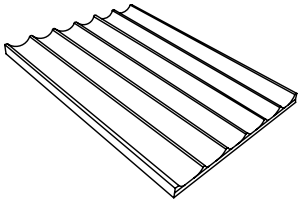
ACCESSORIES



TEGLIE PER PANE
BREAD TRAYS

- Teglia 40x60x2 cm in alluminio forato
- Teglia 50x70x2 cm in alluminio forato
- Teglia 60x80x2 cm in alluminio forato

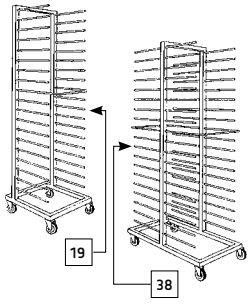
- *Perforated aluminium baking tray dim. 40x60x2 cm*
- *Perforated aluminium baking tray dim. 50x70x2 cm*
- *Perforated aluminium baking tray dim. 60x80x2 cm*



TEGLIE PER BAGUETTE
TRAYS FOR BAGUETTE

- Teglia 40x60 cm in alluminio forato, ondulata longitudinale, a 5 posti
- Teglia 50x70 cm in alluminio forato, ondulata longitudinale, a 5 posti
- Teglia 60x80 cm in alluminio forato, ondulata trasversale, a 8 posti

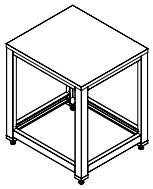
- *Perforated aluminium baking tray dim. 40x60 cm, longitudinally corrugated, with 5 channels*
- *Perforated aluminium baking tray dim. 50x70 cm, longitudinally corrugated, with 5 channels*
- *Perforated aluminium baking tray dim. 60x80 cm, transversally corrugated, with 8 channels*



CARRELLI
RACKS

- Carrello portateglie zincato semplice a 19 posti fissi
- Carrello portateglie zincato semplice a 38 posti fissi

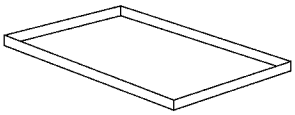
- *Galvanized one-side pan rack with 19 fixed positions*
- *Galvanized two-sides pan rack with 38 fixed positions*



BASAMENTO
BASE

- Basamento con piedini e piano d'appoggio, cm 88x78x100 (rif. T ÀNEMOS COMPACT, DEVIL, ROLLER, VULCANO)

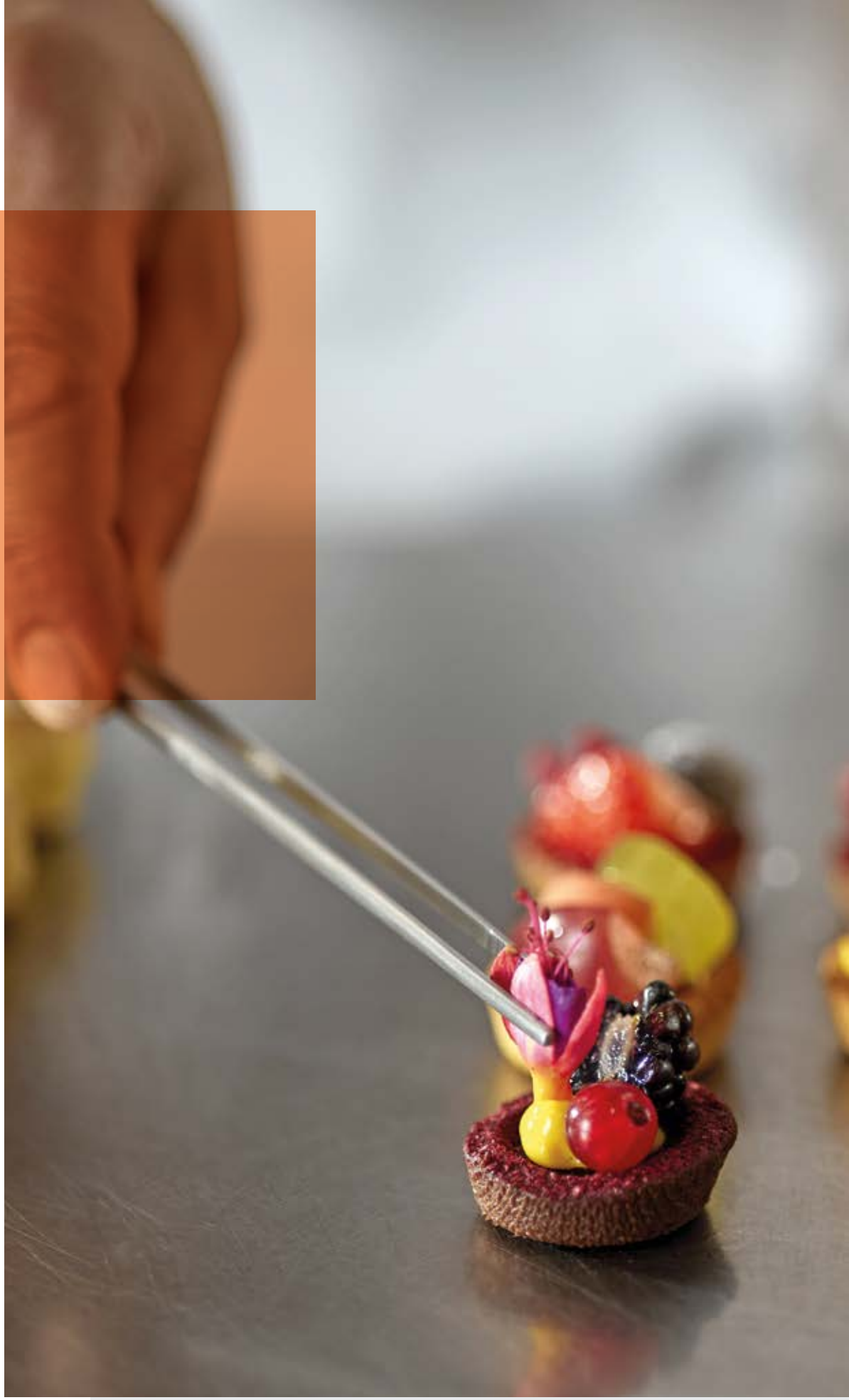
- *Base with feet and table top, 88x78x100 cm (ref. T ÀNEMOS COMPACT, DEVIL, ROLLER, VULCANO)*



TEGLIE PER PASTICCERIA
PASTRY TRAYS

- Teglia in lamiera alluminata cm 40x60x2 (rif. POLIS - ÀNEMOS - ROTOR)
- Teglia in lamiera alluminata cm 40x60x4 (rif. POLIS - ÀNEMOS - ROTOR)
- Teglia in lamiera alluminata cm 45x65x2 (rif. ROTOR)
- Teglia in lamiera alluminata cm 50x70x2 (rif. ROTOR)
- Teglia in lamiera alluminata cm 60x80x2 (rif. ROTOR)

- *Aluminized sheet metal pan, 40x60x2 cm (ref.POLIS - ÀNEMOS - ROTOR)*
- *Aluminized sheet metal pan, 40x60x4 cm (ref. POLIS - ÀNEMOS - ROTOR)*
- *Aluminized sheet metal pan, 45x65x2cm (ref. ROTOR)*
- *Aluminized sheet metal pan, 50x70x2 cm (ref. ROTOR)*
- *Aluminized sheet metal pan, 60x80x2 cm (ref. ROTOR)*



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.

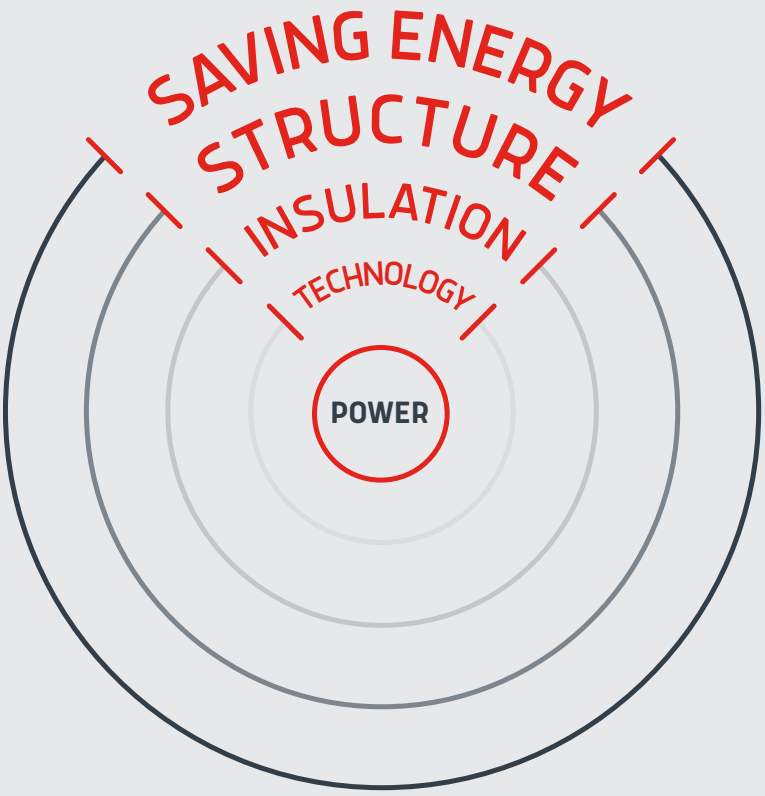


CERTIFIED QUALITY

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/