zanolli 1952 · ITALY

FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.

GASTRO ECONOMY



LINIA

PIZZA

PL

EN

PIZZA NA ŚWIECIE

FANTAZJA, TECHNOLOGIA I NATURA



PL Od 1952 roku Zanolli projektuje i tworzy najbardziej kompletną gamę pieców, maszyn i urządzeń dla Twojej pizzerii. Przygotowanie i formowanie ciasta, wyrastanie i dojrzewanie, nakładanie składników oraz wypiek: Zanolli towarzyszy Ci na każdym etapie procesu, oferując idealne narzędzie dla każdej potrzeby.

Uwolnij swoją wyobraźnię i stwórz własny, unikalny, autentyczny i rozpoznawalny produkt. Przewiduj i zadowalaj gusta swoich klientów.

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:
Carmelo Oliveri: Wielokrotny Mistrz Świata i Mistrz Pizzaiolo - *World Multi-champion and Master Pizzaiolo*

AVGVSTO®
AVGVSTO®PR

PIECE ELEKTRYCZNE DO PIZZY ZE STAŁYM LUB OBROTOWYM DNEM
ELECTRIC PIZZA OVENS WITH FIXED OR ROTATING BOTTOM



TECHNOLOGIA I DESIGN
TECHNOLOGY AND DESIGN

PL Zanolli dba o Ciebie i środowisko. **Opatentowany system Air Trap System® zapobiega wydostawaniu się ciepła przez otwór pieca, gwarantując idealną równomierność pieczenia i oszczędność energii do 30% w porównaniu z piecem kopułowym pozbawionym tego systemu.**
Postarzany czarny granit, konfigurowalne kolory kopuły, elegancka rama z oksydowanej stali nierdzewnej chroniąca otwór pieca oraz liczne akcesoria opcjonalne czynią Twój piec wyjątkowym.
Wypróbuj go z wysuwanym uchwytem na akcesoria Imperial zamontowanym z boku. Ergonomia i elegancja sprawiają, że AVGVSTO® jest doskonałym elementem wyposażenia Twojego designerskiego lokalu.

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

PL **Opatentowany system, który zapobiega wydostawaniu się ciepła przez otwór pieca.**

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

APPROVATO VERA PIZZA Napoletana APPROVED

AVGVSTO®
Piece ze stałym dnem
OVENS WITH FIXED BOTTOM

AVGVSTO®PR

CHARAKTERYSTYKA | *FEATURES*

PL BUDOWA ZEWNĘTRZNA
- Konstrukcja nośna pieca ze stali nierdzewnej, neutralna i malowana
- Kopuła z malowanego włókna
- Blat z postarzanego czarnego granitu
- Opatentowany system Air Trap System®
- Podstawa z półką na kółkach z hamulcem (z opcją nóżek)

BUDOWA WEWNĘTRZNA
- Komora pieczenia z ceramiki ogniotrwałej.
- Obrotowe dno z ceramiki ogniotrwałej.
- Wysokość użytkowa komory pieczenia: 21,5 cm.
- Izolacja termiczna z wełny skalnej.

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

PRZY WYŁĄCZONYM AIR TRAP SYSTEM
- Do pieczenia PIZZY NEAPOLITAŃSKIEJ: gdy pizza jest przenoszona z przedniej części komory do tylnej, aby wykorzystać różnice temperatur.
- Do pieczenia produktów w niższych temperaturach w przedniej części pieca.
- Aby umożliwić szybszy spadek temperatury

- *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.*

PANEL STEROWANIA

CONTROL PANEL



AVGVSTO®

PL TWÓJ NAJLEPSZY SOJUSZNIK

- Sterowanie elektromechaniczne chowane za przesuwną klapką.
- Elektroniczne wyświetlanie temperatury.
- Autodiagnostyka z wyświetlaniem komunikatów o błędach.
- Niezależna regulacja temperatury góry i dołu z podwójną sondą (maksymalna temperatura 500°C osiągalna w zaledwie 80 minut).
- Niezależna regulacja mocy góry i dołu (skala 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

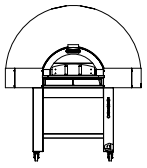
PL WERSJA TOUCH IoT

- Zarządzanie 5 programami pieczenia. Dla każdego programu można ustawić: czas pieczenia, temperaturę, moc góry i dołu, prędkość obrotową dna.
- Funkcja połączenia z siecią, interfejs sterowania maszyną w trybie 4.0 (nowość 2025).
- Funkcja ECONOMY: pozwala sprowadzić piec – gdy nie jest wymagana jego pełna wydajność pieczenia – do temperatury niższej niż robocza, zapewniając oszczędność energii, a w konsekwencji także finansową.
- Elektroniczna kontrola włączania góry i dołu.
- Maksymalna temperatura robocza osiągalna w 80 minut.
- Obrotowe dno z prędkością regulowaną w dwóch trybach: pieczenie i wkładanie [pizzy].
- Zegar cyfrowy, autodiagnostyka z wyświetlaniem komunikatu o błędzie.
- Programowanie wielojęzyczne.
- Maksymalna osiągalna temperatura 500°C.
- Możliwość włączania i wyłączania systemu 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*

MODUŁ PIECZENIA
BAKING UNIT





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

CAŁY PIEC *COMPLETE OVEN*	WYM. AxBxH cm		**PIZZE** *PIZZAS* N°	**WAGA** *WEIGHT* kg	**TEMP. MAX** °C	**MOC** *POWER* kW	
	ZEW.	WEW.				MAX	**ŚREDNICA** *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.	

AKCESORIA | *ACCESSORIES*

AVGVSTO®

- Zamknięcie podstawy drzwiczkami.
- Przeszklone drzwiczki do wypieku chleba.
- Wysuwany wieszak na łopaty z akcesoriami.
- Zestaw nóżek do podstawy.
- Kolor kopuły personalizowany przy zamówieniu: Czerwony, Złoty, Błękitny i Brązowy.
- Dno/płyta (do określenia przy zamówieniu):
- Z ceramiki ogniotrwałej (typ Cordierite): idealne do wypieku poniżej 400° C z prawidłowym zarządzaniem kumulacją ciepła i temperaturą na poziomie dna;
- Z gliny/terakoty (typ Biscotto di Sorrento): idealne do wypieku powyżej 400°C (tradycyjne wypieki i Pizza Neapolitańska) z prawidłowym zarządzaniem kumulacją ciepła i temperaturą na poziomie dna.

- *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

- Zamknięcie podstawy z trzech stron.
- Wysuwany wieszak na łopaty z akcesoriami.
- Zestaw nóżek do podstawy.
- Kolor kopuły personalizowany przy zamówieniu: Czerwony, Złoty, Błękitny i Brązowy.
- Dno z ceramiki ogniotrwałej (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)*

OPAKOWANIE | *PACKAGING*

AVGVSTO® | AVGVSTO®PR

- AVGVSTO® dostarczany jest całkowicie zmontowany, ze specjalnym opakowaniem wliczonym w dostawę.
- Na życzenie klienta przy składaniu zamówienia AVGVSTO® może zostać wysłany zdemontowany w dwóch specjalnych, nałożonych na siebie opakowaniach.

- *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.*

TEOREMA POLIS - IoT

PL TEOREMA to pionier wśród modułowych pieców wielofunkcyjnych. Pierwszy model serii został zaprojektowany i opatentowany w 1982 roku. Dziś TEOREMA POLIS z powodzeniem wypieka w każdym zakątku świata i stanowi syntezę wiedzy opracowanej przez Zanolli w dziedzinie modułowych pieców statycznych. Doskonała wydajność jest możliwa dzięki zastosowaniu innowacyjnego elektronicznego systemu sterowania z bezpiecznymi i łatwymi w obsłudze elementami sterującymi. Dzięki swojej naturalnej wszechstronności TEOREMA POLIS jest w stanie równomiernie upiec dowolny produkt według najróżniejszych standardów pieczenia. Przyjemna i ekskluzywna linia podkreśla jakość konstrukcji.
TEOREMA POLIS to owoc 70 lat doświadczeń zainwestowanych w technologię, ludzi i badania.
Wypiecz Twoje marzenia z TEOREMA POLIS.

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:
Kierownik piekarni w Szkole 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

PL DNO (PŁYTA) Z BLACHY TŁOCZONEJ (METAL):

- Odpowiednie do wypieku w blachach.
- Umożliwia utworzenie poduszki powietrznej pod blachą, co zapewnia nieagresywną wymianę ciepła w stronę pieczonego produktu.
- Szybko osiąga ustawioną temperaturę i jest wrażliwe na zmiany ustawień temperatury oraz mocy pieca.

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*

IDEALNE DO:

- CUKIERNI I PIEKARNI,
- GASTRONOMII,
- PIZZY W BLASZE

PERFECT FOR:

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



KAMIEŃ

PL DNO (PŁYTA) Z MATERIAŁU OGNIOTRWAŁEGO:

- Odpowiednie do wypieku w blachach lub bezpośrednio na płycie.
- Przekazuje ciepło do produktu w miejscach, w których styka się z nim bezpośrednio.
- Zatrzymuje skumulowane ciepło, uwalniając je powoli.

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*

IDEALNE DO:

- PIZZY KAŻDEGO RODZAJU,
- CIAST I CHLEBA,
- GASTRONOMII

PERFECT FOR:

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

TEOREMA POLIS - TEOREMA POLIS IoT

MODUŁOWE PIECE ELEKTRYCZNE DO CUKIERNICTWA, CHLEBA I PIZZY

ELECTRIC PASTRY, BAKERY AND PIZZA DECK OVENS

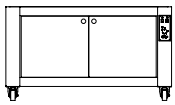
OKAP *TOP*



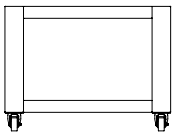
KOMORA PIECZENIA *BAKING UNIT*



KOMORA GAROWNICZA *PROOFING CABINET*



PODSTAWA *BASE*





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

KOMORA PIECZENIA *BAKING UNIT*	WYM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	WAGA *WEIGHT* kg	MOC POWER kW		BLACHY *PANS* (40x60 cm) N°	PIZZE *PIZZAS* (Ø 33 cm) N°
	ZEW	**WEW**			MAX	**ŚREDNIA** *AVERAGE*		
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	-

KOMORA DO CHLEBA *BREADBOX UNIT*	WYM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	WAGA *WEIGHT* kg	MOC POWER kW		BLACHY *PANS* (40x60 cm) N°	PIZZE *PIZZAS* (Ø 33 cm) N°
	ZEW	WEW			MAX	**ŚREDNIA** *AVERAGE*		
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	-

AKCESORIA MODUŁU PIECZENIA
ACCESSORIES BAKING UNIT

- Płyty wypiekowe z materiału ogniotrwałego / baking surface in refractory material
- Płyty wypiekowe z blachy tłoczonej / baking surface in stone material
- Pojedyncze ramy do wkładania chleba (szerokość 40 cm) / Single bread batch frames (width cm 40)
- Pojedyncze ramy do wkładania chleba (szerokość 60 cm) / Single bread batch frames (width cm 60)
- Wytwornica pary 2,1 kW do modułu pieczenia T2-T2S-T3-T4 / 2,1 kW steam generator for baking unit T2-T2S-T3-T4
- Wytwornica pary 3 kW do modułu pieczenia (tylko POLIS 6) / 3 kW steam generatior for baking unit (only POLIS 6)
- Ręczny podnośnik ramy do wkładania chleba / Manual Loader for baking frames

OKAP *TOP*	WYM. ZEW. AxBxH cm	WAGA *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

Okap wyposażony w przyłącze do komina z naturalnym ciągiem
Top equipped with fitting for natural draft-chimney

AKCESORIA OKAPU
ACCESSORIES TOP

- Wentylator wyciągowy do okapu z wymuszonym ssaniem (wydajność 600 m³/h)
  Suction fan for top with forced suction (capacity 600 m³/h)

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



KOMORA GAROWNICZA *PROOFING CABINET*	WYM AxBxH cm		BLACHY *PANS* (40x60 cm) N°		WAGA *WEIGHT* kg		MOC *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

AKCESORIA DO KOMORY GAROWNICZEJ
ACCESSORIES PROOFING CABINET

- Nawilżacz do komory garowniczej
- *Humidifier for proofer*

PODSTAWA *BASE*	WYM. AxBxH cm				WAGA *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

AKCESORIA DO PODSTAWY
ACCESSORIES BASE

- Stojak na blachy do podstawy

Klient posiadający już podstawę może zmienić jej wysokość poprzez wymianę nóżek (zapytaj o wycenę).

- *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).

SYNTHESIS

PL SYNTHESIS: piec z definicji

Synteza – czyli przemyślane połączenie najważniejszych zalet w jednym, idealnym urządzeniu. Piec SYNTHESIS łączy w sobie siatkowy taśmociąg, wentylowaną komorę tunelową oraz modułową budowę o ogromnej wszechstronności, stanowiąc kwintesencję nowoczesnego wypieku. Firma Zanolli już od 1952 roku tworzy niezawodne urządzenia dla piekarni, cukierni i pizzerii. W 1987 roku opatentowała pierwszy włoski piec tunelowy z konwekcją: SYNTHESIS. Urządzenie błyskawicznie podbiło światowe rynki i dziś jest numerem 1 w Europie pod względem wielkości sprzedaży oraz różnorodności dostępnych modeli..

GWARANCJA 24 MIESIĄCE
24 MONTHS WARRANTY

EN *SYNTHESIS: the oven by de inition*

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

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



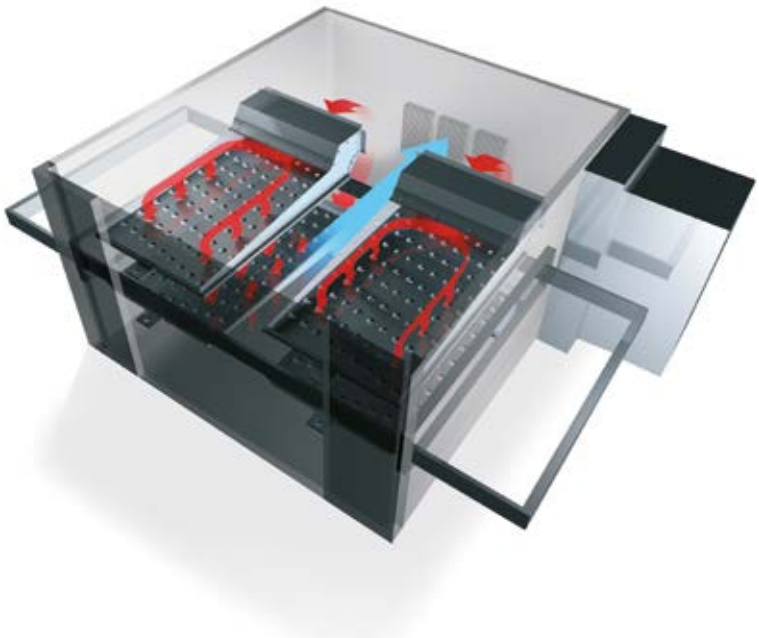
Alessandro Facci:
Przedsiębiorca, innowator, finalista Master Pizza Champion
Entrepreneur, innovator, Master Pizza Champion finalist



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



SCHEMAT OBJAŚNIAJĄCY SPOSÓB PIECZENIA W SYSTEMIE KONWEKCYJNYM

EXPLANATORY SCHEME OF THE CONVECTION BAKING SYSTEM

PL MAKSYMALNA TEMPERATURA 320 °C
w zupełności wystarcza do uzyskania doskonałych rezultatów wypieku dzięki systemowi wentylacji.

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

10 PROGRAMÓW PIECZENIA

MANAGEMENT OF 10 COOKING PROGRAMS

PL W każdym programie możesz dostosować czas i temperaturę pieczenia oraz moc grzania góry i dołu. Gdy nie potrzebujesz pełnej wydajności, funkcja ECONOMY obniża temperaturę pieca – dzięki temu zużywasz mniej energii i oszczędzasz pieniądze.

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.

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

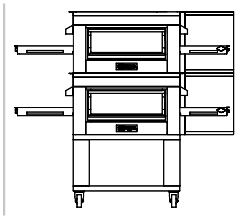
MODUŁOWE PIECE TUNELOWE Z KONWEKCJĄ DO PIZZY, CHLEBA, CUKIERNICTWA I GASTRONOMII

MODULAR VENTILATED TUNNEL OVENS FOR PIZZA, BREAD, PASTRY AND GASTRONOMY

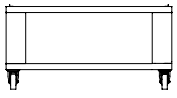
MODEL *MODEL*	WYM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PRĘDKOŚĆ TAŚMY *CONVEYOR SPEED* min - max	ROZSTAW SIATKI mm	**WAGA** *WEIGHT* kg	**MOC** *POWER*	
	ZEW.	WEW.					gas kW (Kcal/h)	elet./elect. (kW)
SYNTHESIS 05/40 E COMPACT/MC DIG*	80x127x39	40x57x9	320	2'' - 30'	6,25	77	-	6,3
SYNTHESIS 06/40 E/MC DIG	98x130x44	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

*** Nóżki wliczone w cenę.**
Feet fitted as standard.

KOMORA PIECA
BAKING UNIT



PODSTAWA
BASE





NAPIĘCIE STANDARDOWE PIECÓW ELEKTRYCZNYCH:
STANDARD VOLTAGE ELETRIC OVENS:
400Vac 3N 50 o/or 60Hz

NAPIĘCIE STANDARDOWE PIECÓW GAZOWYCH:
STANDARD VOLTAGE GAS OVENS:
230Vac 1N 50 o/or 60Hz - G20

ZUŻYCIE W PIECACH GAZOWYCH: /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)

PODSTAWA *BASE*	WYM. AxBxH cm		**WAGA** *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	-

*** Podstawa bez kółek**
Base without wheels

WAŻNE INFORMACJE DLA KLIENTA
NOTE FOR THE CUSTOMER

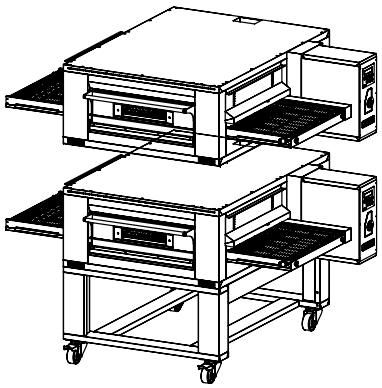
- Podane wartości mocy dotyczą rozruchu oraz maksymalnego trybu pracy pieca. Rzeczywiste średnie zużycie energii zależy od sposobu użytkowania i wynosi zazwyczaj około 50% mocy maksymalnej.
- Na życzenie wszystkie piece SYNTHESIS można wyposażyć w gęstą siatkę taśmociągu o rozstawie 6,25 mm.
- Odprowadzenie spalin (dla modeli gazowych): typ A1.
- Wszystkie modele pieców SYNTHESIS można ze sobą łączyć modułowo (piętrować).

- *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



PL Łącząc w jedną linię kilka modułów ze wspólnym taśmociągiem, zyskujesz półprzemysłowy ciąg produkcyjny do pizzy, wyrobów piekarniczych oraz obróbki cieplnej warzyw (np. bakłażanów, cukinii czy papryki). Kompletny system produkcyjny możesz stworzyć poprzez integrację linii SYNTHESIS z grillami, schładzarkami szokowymi oraz pakowarkami.

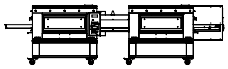
EN *You can align multiple modules with a single mesh conveyor, for the semi-industrial production of pizza, baked goods and cooked vegetables: aubergines, courgettes, peppers, etc. You can complete your system by combining the SYNTHESIS line with grills, blast chillers and packaging machines.*

MODEL *MODEL*	WYM. AxBxH cm ZEW.	WYM. AxBxH cm WEW.	TEMP. MAX °C	PRĘDKOŚĆ TAŚMY *CONVEYOR SPEED* min - max	WAGA *WEIGHT* kg	MOC *POWER* gas kW (Kcal/h)	MOC *POWER* 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	-	-

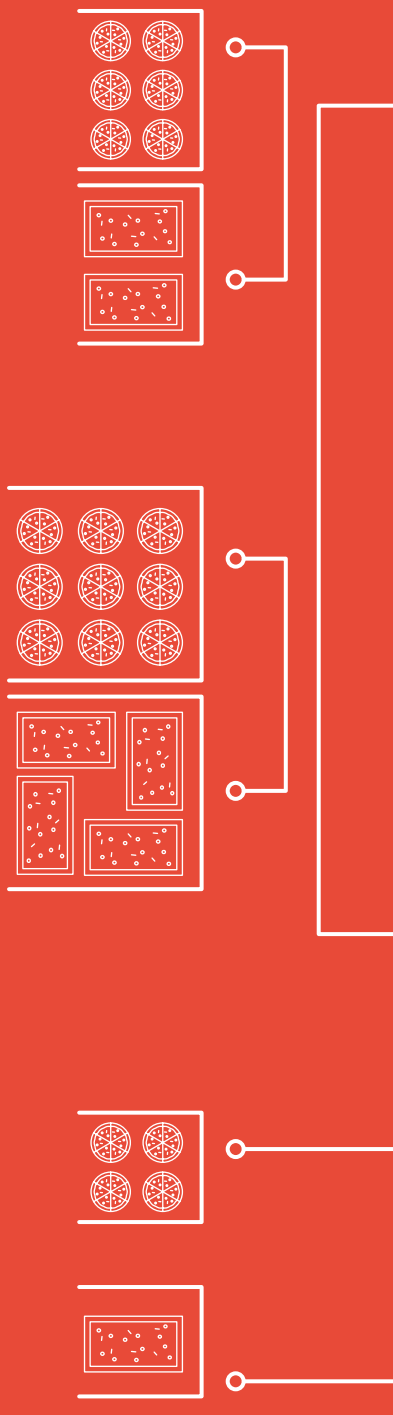
Możliwość zestawienia w linii dotyczy wszystkich modeli | *The in-line composition can be realised with all models*

ORIENTACYJNA WYDAJNOŚĆ PRODUKCJI SPODÓW I PIZZY PODPIECZONEJ

INDICATIVE PRODUCTIVITY FOR BAKING PRECOOKED PIZZA BASES

MODEL *MODEL*		PODPIEKANIE 80% PIZZY Z DODATKAMI *80% PRECOOKING PIZZA WITH TOPPING* 500 GR PZ/H - PCS/H	PODPIEKANIE 60% SPODÓW DO PIZZY Z SOSEM POMIDOROWYM *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

CITIZEN



PL MIEJSKI PIEC

Zaprojektowany z myślą o kompaktowych przestrzeniach nowoczesnych kuchni miejskich, gdzie liczy się każdy metr kwadratowy i wysoka wydajność. CITIZEN to miejski piec w pełnym tego słowa znaczeniu: zwarty, przemyślany i dynamiczny.
Bez względu na to, czy pieczesz pizzę okrągłą, na łopatce czy w blasze, płyta z ceramiki ogniotrwałej oraz doskonałe rozprowadzenie ciepła gwarantują zawsze idealne rezultaty.

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

- Okap z ciągiem naturalnym lub okap odciągowy o wydajności 600 m³/h
- Atermiczny uchwyt drzwi
- Wzmacniane grzałki ze stali nierdzewnej, zoptymalizowane pod kątem rekompensaty strat ciepła po otwarciu drzwi
- Niezależne oświetlenie LED w każdej komorze
- Płyta grzewcza z ceramiki ogniotrwałej
- Maksymalna izolacja komór pieczenia zapewniająca doskonały stosunek zużycia energii do wydajności
- Komora garownicza ze stojakiem na blachy
- Konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Koła skrętne z hamulcem

- *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

- Okap z ciągiem naturalnym lub okap odciągowy o wydajności 600 m³/h
- Atermiczny uchwyt drzwi
- Niezależne oświetlenie LED w każdej komorze
- Materiał ogniotrwały w standardzie zarówno na suficie, jak i na spodzie
- Palnik zaprojektowany dla najlepszej jednolitości temperatury i zoptymalizowany pod kątem rekompensaty strat ciepła po otwarciu drzwi
- Komora garownicza
- Koła skrętne z hamulcami
- Konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej

- *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

- Okap z ciągiem naturalnym lub okap odciągowy (600 m³/h)
- Atermiczny uchwyt drzwi
- Płyta grzewcza z materiału ogniotrwałego
- Niezależne oświetlenie LED w każdej komorze
- Wzmacniane grzałki ze stali nierdzewnej
- Podstawa z regulowanymi nóżkami (koła dostępne na życzenie)

- *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)*

CITIZEN E

PL W zależności od Twojej specjalizacji możesz piec nie tylko pizzę okrągłą, na łopatce czy w blasze, ale także wiele innych dań gastronomicznych. Możesz wybrać wersję jedno- lub dwukomorową i skonfigurować piec według własnych potrzeb produkcyjnych. Istnieje też możliwość wyłożenia całej komory pieczenia materiałem ogniotrwałym..

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.*

GWARANCJA 24 M.
24 MONTHS WARRANTY



GASTRO ECONOMY

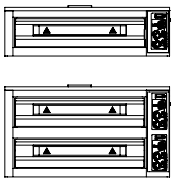
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

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

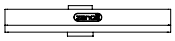
CITIZEN E

PIECE ELEKTRYCZNE DO PIZZERII I GASTRONOMII
ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIAS AND GASTRONOMY

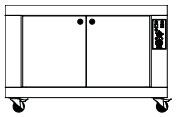
MODULO COTTURA
BAKING UNIT



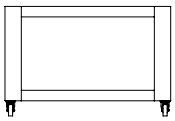
TOP



CELLE DI LIEVITAZIONE
PROOFING CABINET



PODSTAWA
BASE



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

MODEL *MODEL*	WYM. AxBxH cm		WAGA *WEIGHT* kg	MOC *POWER* kW		TEMP. MAX °C	PIZZA* (Ø33)
	ZEW.	**WEW.**		MAX	**ŚREDNIA** *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**: komora pieczenia w całości wyłożona materiałem ogniotrwałym | *Full refractory lining*

W przypadku zakupu tylko jednego modułu z komorą garowniczą zalecamy zakup podwyższenia o wysokości 30 cm
When only one baking unit is purchased with a proofer, we recommend to also purchase a cm 30 H support

AKCESORIA
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 **PODSTAWA** / *Pan-holding trolley for base*
- **PODSTAWA** aperto. Chiedere info / *Open base. Ask us*

CITIZEN EP

GWARANCJA 24 M.
24 MONTHS WARRANTY



PL Elektryczne piece CITIZEN EP są idealne do wypieku pizzy w blasze lub bezpośrednio na płycie z materiału ogniotrwałego. Minimalne wymiary zewnętrzne czynią je idealnymi do lokali o ograniczonej powierzchni, które nie chcą rezygnować ze stałej wydajności produkcyjnej. Komora pieca mieści do 4 pizz o średnicy 33 cm.

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.*

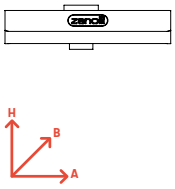
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

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

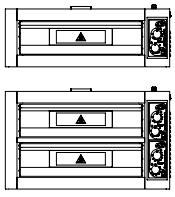


Carmelo Oliveri:
Wielokrotny mistrz świata i mistrz pizzaiolo - *World Multi-champion and Master Pizzaiolo*

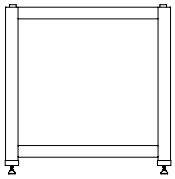
OKAP
TOP



KOMORA PIECZENIA
BAKING UNIT



PODSTAWA
BASE



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

KOMORA PIECZENIA *BAKING UNIT*	WYM. AxBxH cm ZEW.	WEW.	TEMP. MAX °C	PIZZE / BLACHY *PIZZAS / PANS* ⌀33 / 40x60 cm N°	WAGA *WEIGHT* kg	MOC *POWER* MAX kW	MED. / AVG. kW	OKAP *TOP* AxBxH cm	PODSTAWA + NÓŻKI/ *FEET* AxBxH cm	PODSTAWA + KÓŁKA *WHEELS* AxBxH cm
CITIZEN EP 4 / MC	99x106x35	70x70x12	400	4 (⌀33)*	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 (⌀33)**	150	5,6+5,6	2,9+2,9	99x123x25		
CITIZEN EP 4 / MC TOUCH	99x104x35	70x70x12	400	4 (⌀33)*	100	5,6	2,9	99x123x25		
CITIZEN EP 4+4 / MC TOUCH	99x104x59	70x70x12	400	4+4 (⌀33)**	150	5,6+5,6	2,9+2,9	99x123x25		

* Alternatywnie 1 blacha 40x60 | *Also suitable for 1 pan 40x60*
** Alternatywnie 1+1 blachy 40x60 | *Also suitable for 1+1 pans 40x60*

AKCESORIA
ACCESSORIES

- Wentylator wyciągowy do okapu z wymuszonym ssaniem (wydajność 600 m³/h) / *Suction fan for top with forced suction (capacity 600 m³/h)*
- Stojak na blachy do podstawy / *Pan-holding trolley for base*
- Podstawa otwarta. Zapytaj o szczegóły / *Open base. Ask us*

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 GAS PW

PL Gazowe piece CITIZEN są idealne nie tylko do wszystkich rodzajów pizzy, ale także do gastronomii. Wyłożenie materiałem ogniotrwałym, standardowe zarówno na suficie, jak i na spodzie, oraz palnik umieszczony w dolnej części zapewniają optymalną cyrkulację ciepła, a co za tym idzie – równomierne pieczenie.

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:
Wielokrotny mistrz świata i mistrz pizzaiolo - *World Multi-champion and Master Pizzaiolo*

NAPIĘCIE STANDARDOWE DLA PIECA GAZOWEGO:
STANDARD VOLTAGE GAS OVENS:
230Vac 1N 50 o/or 60Hz - G20

ZUŻYCIE W PIECACH GAZOWYCH /CONSUMPTION GAS OVENS :
1 kW/h (860,5 Kcal = 0,106 m³/h **gaz ziemny** / natural gas).
1 kW/h (860,5 Kcal = 0,078 kg/h **lpg** / lpg)

KOMORA PIECZENIA *BAKING UNIT*	WYM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PIZZE/TEGLIE *PIZZAS/ PANS* Ø33 / 40x60 cm N°	WAGA *WEIGHT* kg	MOC *POWER*		KOMORA GAROWNICZA			
	ZEW.	WEW.				gaz kW (kcal/h)	elekt./ elect. (kW)	OKAP *TOP* AxBxH cm	*CABINET* AxBxH cm	PODSTAWA	*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)	

AKCESORIA
ACCESSORIES

- Wentylator wyciągowy do okapu z wymuszonym ssaniem (wydajność 600 m³/h)/ *Suction fan for top with forced suction (capacity 600 m³/h)*
- Stojak na blachy do podstawy / *Pan-holding trolley for base*
- Podstawa otwarta. Zapytaj o szczegóły / *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

WIELOFUNKCYJNY PIEC ELEKTRYCZNY W KOMPAKTOWYM ROZMIARZE
SMALL ELECTRIC STATIC MULTIPURPOSE OVENS

VULCANO



PL Kompaktowe piece VULCANO to tradycyjne piece komorowe ze stałym trzonem grzewczym. Stworzono je z myślą o wypieku pizzy, podgrzewaniu dań w blachach oraz zapiekaniu potraw gastronomicznych. Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej, prosta obsługa oraz niezawodność sprawiają, że piece Vulcano są wyjątkowo łatwe w konserwacji i służą bezproblemowo przez długie lata.

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.*

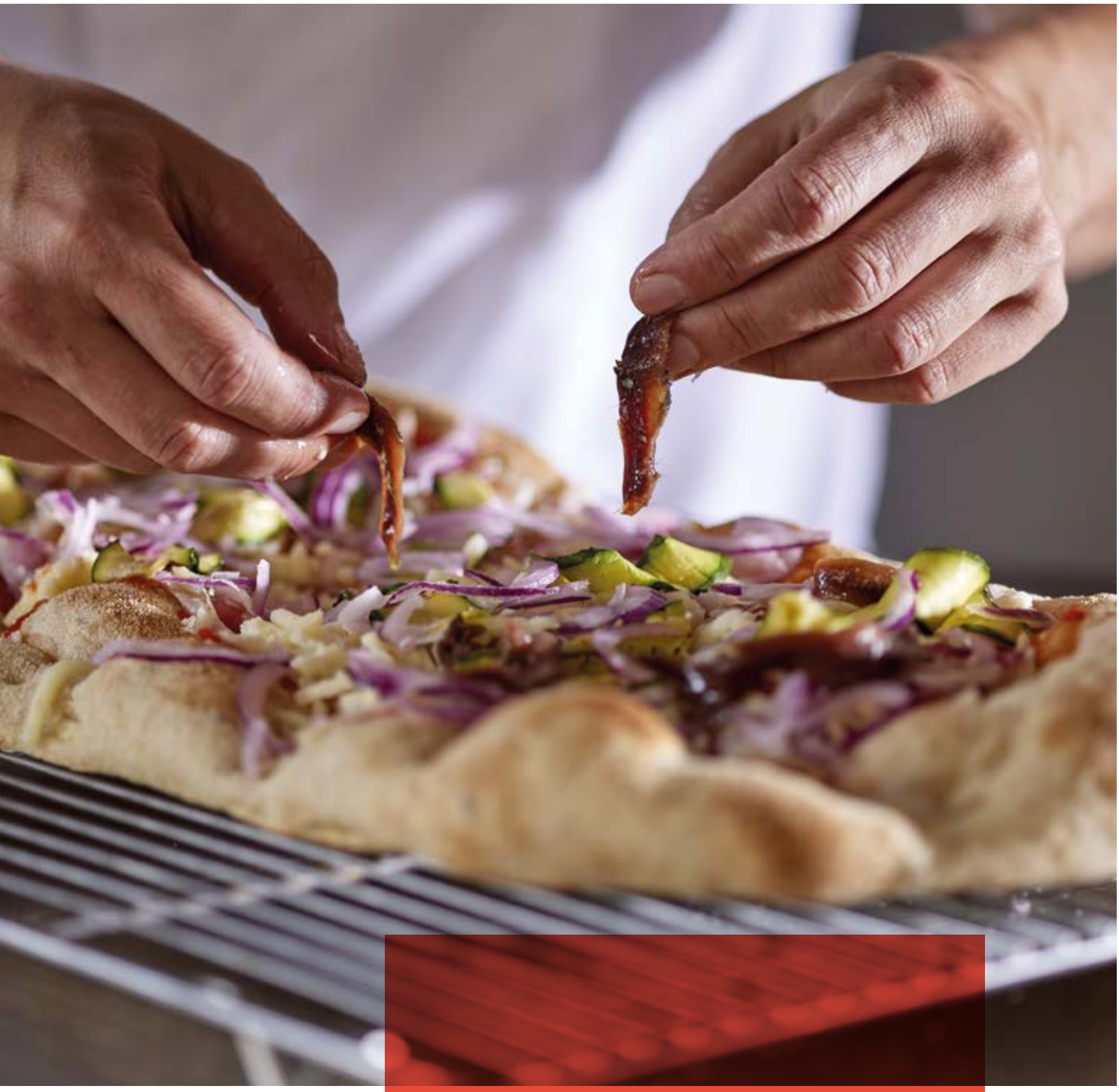
NAPIĘCIE STANDARDOWE **VULCANO 40**
STANDARD VOLTAGE VULCANO 40
230V 1N 50 o / or 60Hz

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

MODEL *MODEL*	WYM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	WAGA *WEIGHT* kg	MOC *POWER* kW	
	ZEW.	**WEW.**			MAX	**ŚREDNIA** *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



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

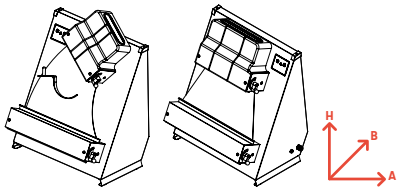


PL Formierki ROLLER to proste i solidne urządzenia pracujące na zimno, stworzone do obróbki ciast na bazie mąki zbożowej – przeznaczone głównie do użytku w pizzeriach. Model ROLLER O z rolkami skośnymi doskonale sprawdza się przy przygotowywaniu pizzy okrągłej. ROLLER P z rolkami równoległymi idealnie nadaje się do formowania ciasta na pizzę w blasze.

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



NAPIĘCIE STANDARDOWE
STANDARD VOLTAGE
230Vac 1N 50Hz

FORMIERKA DO PIZZY Z ROLKAMI SKOŚNYMI
OBLIQUE ROLLERS PIZZA MOULDING MACHINE

MODEL *MODEL*	WYM. AxBxH cm	Ø PIZZA cm	CIASTO *DOUGH* gr	WAGA *WEIGHT* kg	MOC *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

FORMIERKA DO PIZZY Z ROLKAMI RÓWNOLEGŁYMI
PARALLEL ROLLERS PIZZA MOULDING MACHINE

MODEL *MODEL*	WYM. AxBxH cm	Ø PIZZA cm	CIASTO *DOUGH* gr	WAGA *WEIGHT* kg	MOC *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

DEVIL

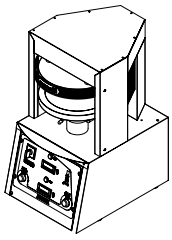


PL Formierka na gorąco DEVIL rozprasowuje kulki wyrośniętego ciasta, nadając im idealnie okrągły kształt pizzy. Grubość ciasta można łatwo regulować poprzez dostosowanie wysokości dolnej tarczy

.

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.*

NAPIĘCIE STANDARDOWE:
STANDARD VOLTAGE:
400Vac 3N 50Hz





MODEL *MODEL*	WYM. ZEW. AxBxH cm	Ø PIZZA cm	CIASTO *DOUGH* gr	WAGA *WEIGHT* kg	MOC *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

ZAOKRĄGLARKA ŚLIMAKOWA
SCREW MOULDER

GIANO



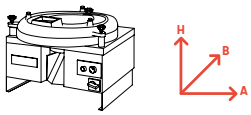
PL Zaokrąglarka ślimakowa dostarczana jest ze stożkiem (ślimakiem) dopasowanym do oczekiwanej gramatury kulek ciasta wybranych przez klienta.
W zestawie znajduje się jeden ślimak (wymaga określenia żądanej gramatury)

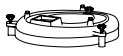
.

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).*

NAPIĘCIE STANDARDOWE:
STANDARD VOLTAGE:
400Vac 3 50Hz

MODEL *MODEL*	WYM. AxBxH cm	WAGA *WEIGHT* kg	MOC *POWER* kW
GIANO DA BANCO	61x56x45	45	0,25





TYP ŚLIMAKA *SCREW TYPE*	MINIMALNA WAGA ZAOKRĄGLANIA	MAKSYMALNA WAGA ZAOKRĄGLANIA
B	20	35
B	30	50
C	50	75
D	70	90
E/1	85	115

TYP ŚLIMAKA *SCREW TYPE*	MINIMALNA WAGA ZAOKRĄGLANIA	MAKSYMALNA WAGA ZAOKRĄGLANIA
E/2	110	140
F	130	170
G	170	210
H	220	270
I	270	310

MIKSER SPIRALNY
SPIRAL DOUGH MIXERS

GALASSIA PIZZA

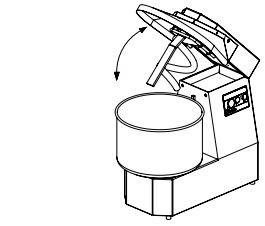


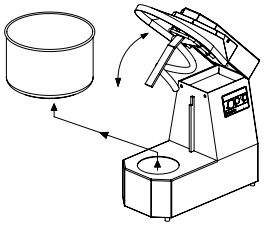
PL Miksery spiralne z serii GALASSIA PIZZA to niezawodne urządzenia zaprojektowane z myślą o zaspokojeniu różnorodnych potrzeb współczesnych pizzerii. Wysoka liczba obrotów dzieży na minutę umożliwia wydajne wyrabianie ciast o zawartości wody od 55% aż po wysokie poziomy hydratacji.

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.*

MIKSERY SPIRALNE
SPIRAL KNEADERS

MODEL *MODEL*	WYM. AxBxH cm	WYM. DZIEŻY *BOWL DIM.* Ø cm	PRĘDKOŚĆ *SPEEDS*	WAGA *WEIGHT* kg	MOC *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





MIKSERY SPIRALNE Z ODCHYLANĄ GŁOWICĄ
SPIRAL KNEADERS WITH TILTING HEAD

MODEL *MODEL*	WYM. AxBxH cm	WYM. DZIEŻY *BOWL DIM.* Ø cm	PRĘDKOŚĆ *SPEEDS*	WAGA *WEIGHT* kg	MOC *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

MIKSERY SPIRALNE Z ODCHYLANĄ GŁOWICĄ I WYJMOWANĄ DZIEŻĄ
SPIRAL KNEADERS WITH TILTING HEAD AND REMOVABLE BOWL

MODEL *MODEL*	WYM. AxBxH cm	WYM. MISY *BOWL DIM.* Ø cm	PRĘDKOŚĆ *SPEEDS*	WAGA *WEIGHT* kg	MOC *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

AKCESORIA
ACCESSORIES

- **Zestaw kółek Galassia**
- *Kit of wheels Galassia*

NAPIĘCIE STANDARDOWE:
STANDARD VOLTAGE:
400Vac 3 50Hz

NAPIĘCIE STANDARDOWE VAR:
STANDARD VOLTAGE VAR:
230Vac 1N 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



Federico De Silvestri:
Wielokrotny Mistrz Świata i Mistrz Pizzaiolo - *World Multi-champion and Master Pizzaiolo*

DZIELARKO-ZAOKRĄGLARKI DO PIZZY I CHLEBA
DIVIDERS AND ROUNDERS FOR PIZZA AND BREAD

ERCOLINA PLUS



ERCOLINA PLUS A

PL Seria ERCOLINA PLUS wspiera Cię w delikatnym etapie porcjowania ciasta. Za pomocą jednego urządzenia z całego ciasta uzyskasz idealnie zaokrąglone kulki o dokładnie takiej gramaturze, jaką wybierzesz. Urządzenia dostępne są w wersji z obsługą ręczną (Ercolina Plus), półautomatyczną (Ercolina Plus SA) oraz automatyczną (Ercolina Plus A).

DANE TECHNICZNE:

- Płyta dociskowa oraz noże tnące wykonane są w całości ze stali nierdzewnej
- W wersji ręcznej wszystkimi 3 etapami pracy (DOCISKANIE, DZIELENIE, FORMATOWANIE) zarządzasz samodzielnie za pomocą dźwigni
- W wersji półautomatycznej elektroniczny panel sterowania pozwala zapamiętać 10 różnych programów DOCISKANIA i DZIELENIA, podczas gdy etap ZAOKRĄGLANIA obsługiwany jest ręcznie za pomocą dźwigni
- W wersji automatycznej wszystkie etapy pracy są w pełni programowalne

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.

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*

MODEL *MODEL*	ROZMIAR *SIZE*	WYM. ZEW. AxBxH cm	ŚREDNICA GŁOWICY *HEAD DIAMETER* Ø cm	WAGA *WEIGHT* kg	MOC *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

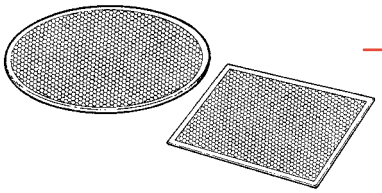
NAPIĘCIE STANDARDOWE
STANDARD VOLTAGE:
400Vac 3 50Hz

PORCJE* *DIVISIONS*	**GRAMATURA** *GRAMMAGE*	POJEMNOŚĆ WSADU *LOADING CAPACITY* kg	WYDAJNOŚĆ NA GODZINĘ *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

*** Liczba porcji jest stała, nie podlega modyfikacji** / *The number of divisions can not be modified*



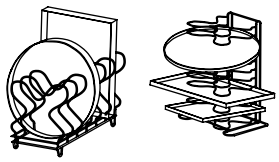
AKCESORIA
ACCESSORIES



SIATKI DO PIZZY
WIRE NET PIZZA

- Aluminiowa siatka do pizzy Ø 30 cm
- Aluminiowa siatka do pizzy Ø 33 cm
- Aluminiowa siatka do pizzy Ø 36 cm
- Aluminiowa siatka do pizzy Ø 40 cm
- Aluminiowa siatka do pizzy Ø 45 cm
- Aluminiowa siatka do pizzy Ø 50 cm
- Prostokątna aluminiowa siatka do pizzy 40x60 cm

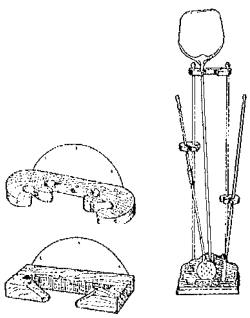
- *30 cm Ø aluminium wire net pizza bottom*
- *33 cm Ø aluminium wire net pizza bottom*
- *36 cm Ø aluminium wire net pizza bottom*
- *40 cm Ø aluminium wire net pizza bottom*
- *45 cm Ø aluminium wire net pizza bottom*
- *50 cm Ø aluminium wire net pizza bottom*
- *40x60 cm rectangular aluminium wire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



STOJAKI NA SIATKI
DISK CARRIER

- Stojak poziomy na siatki
- Stojak pionowy na siatki

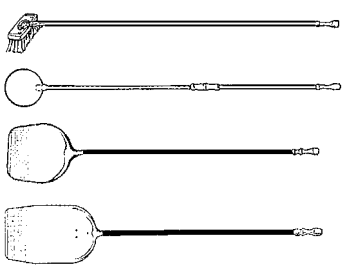
- *Horizontal disk carrier*
- *Vertical disk carrier*



WSPORNIKI I UCHWYTY
SUPPORT

- Drewniane oparcie na łopaty
- Stojak uniwersalny o wysokości 150 cm wraz z oparciem na łopaty
- Drewniany uchwyt ścienny
- Uniwersalny uchwyt ścienny na 3 narzędzia

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



SZCZOTKI I ŁOPATY
BRUSH AND PADDLES

- Obrotowa szczotka mosiężna, idealna do czyszczenia pieców modułowych i tunelowych
- Łopaty do obracania / wypieku Ø 20 cm ze stali NIERDZEWNEJ z przesuwnym uchwytem
- Łopaty do obracania / wypieku Ø 30 cm ze stali NIERDZEWNEJ z przesuwnym uchwytem
- Łopata wsadowa 33 cm ze stopu z bordowo-czerwoną rękojeścią
- Łopata wsadowa 45 cm ze stopu z bordowo-czerwoną rękojeścią
- Łopata wsadowa 45x60 cm ze stopu z bordowo-czerwoną rękojeścią (idealna do pizzy na metry)
- Perforowana łopata aluminiowa do pizzy na metry 40x60 cm bez rękojeści
- Perforowana łopata aluminiowa do pizzy na metry 40x80 cm bez rękojeści
- Perforowana łopata aluminiowa do pizzy na metry 40x100 cm bez rękojeści

- *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*

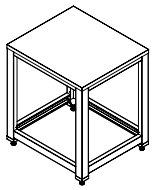
GASTRO ECONOMY

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



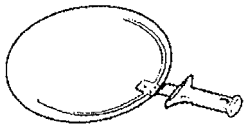
PODSTAWA
BASE



- Podstawa z nóżkami i półką dolną, 88x78x100 cm (dedykowana do T ÀNEMOS COMPACT, DEVIL, ROLLER, VULCANO)
- *Base with feet and table top, 88x78x100 cm (ref. T ÀNEMOS COMPACT, DEVIL, ROLLER, VULCANO)*

AKCESORIA DO PIZZY
PIZZA TOOLS



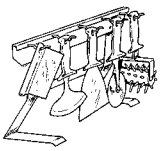




- Krążek do krojenia pizzy Ø 10 cm ze stali nierdzewnej
- Szczypce / chwytak do blach ze stali nierdzewnej
- Wałek nakłuwający do ciasta
- Skrobak do ciasta ze stali nierdzewnej
- Spatuła do ciasta ze stali nierdzewnej
- Łopatka odbierająca Ø 30 cm ze stali nierdzewnej (idealna do pieców tunelowych)
- Łopatka odbierająca Ø 33 cm ze stali nierdzewnej (idealna do pieców tunelowych)
- Łopatka odbierająca Ø 36 cm ze stali nierdzewnej (idealna do pieców tunelowych)
- Łopatka odbierająca Ø 40 cm ze stali nierdzewnej (idealna do pieców tunelowych)
- Łopatka odbierająca Ø 45 cm ze stali nierdzewnej (idealna do pieców tunelowych)
- Łopatka odbierająca Ø 50 cm ze stali nierdzewnej (idealna do pieców tunelowych)

- *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*

ZESTAW AKCESORIÓW
TOOLS SET

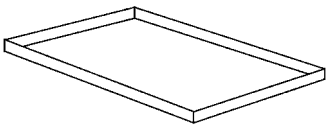




- Zestaw nastawny (na blat) z 5 narzędziami i stojakiem
- Zestaw ścienny z 5 narzędziami i uchwytem

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

BLACHY DO PIECZENIA
PANS



- Blacha ze stali aluminiowanej 40x60x2 cm (do POLIS - CITIZEN - ÀNEMOS - ROTOR)
- Blacha ze stali aluminiowanej 40x60x4 cm (do 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)*

Wszystkie nasze piece dostarczane są bez blach.
Oprócz wyżej wymienionego wyposażenia standardowego, na życzenie realizujemy wiele innych konfiguracji: blachy ze stali nierdzewnej, z pełnego aluminium, z powłoką teflonową (SBS11), z powłoką elastomerową, silikonowane oraz w wymiarach specjalnych.
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

JAKOŚĆ POTWIERDZONA

PL JAKOŚĆ POTWIERDZONA CERTYFIKATEM ISO 9001

Rygorystyczna międzynarodowa norma UNI EN ISO 9001 stanowi gwarancję stałej, najwyższej jakości. Jest ona wynikiem ciągłego podnoszenia kwalifikacji zawodowych oraz dbania o rozwój całego zespołu.

Jako jeden z pierwszych producentów we Włoszech i na świecie, firma Zanolli wytwarza piece z komponentów i materiałów, które w 100% nadają się do recyklingu

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.

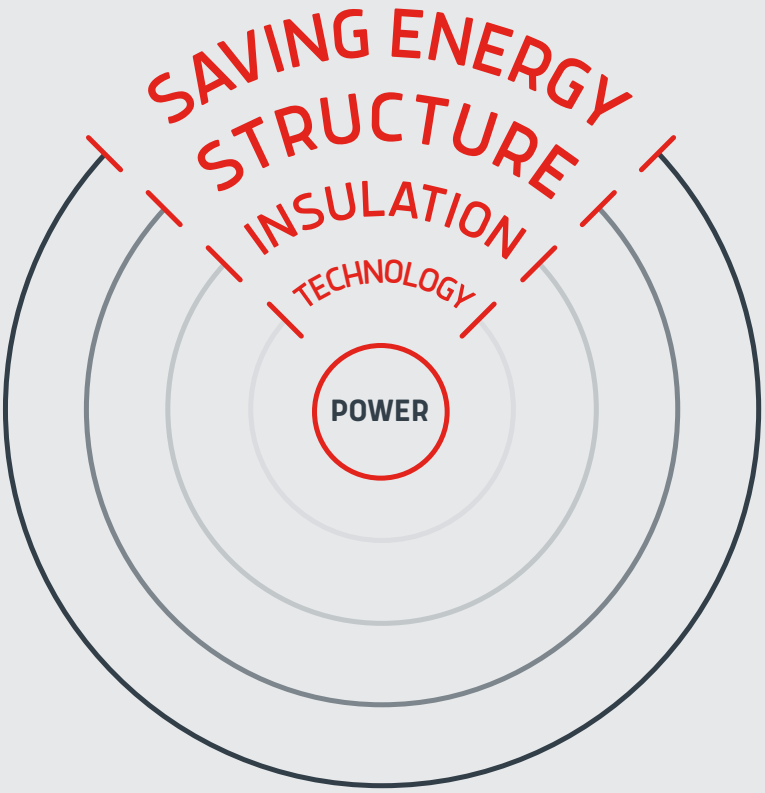


CERTIFIED QUALITY

CERTYFIKATEM

SYSTEM OSZCZĘDZANIA ENERGII:
CIEPŁO ZOSTAJE W ŚRODKU

ENERGY SAVING SYSTEM: RETAINS HEAT



IT „Największym bogactwem jest oszczędność”— Giovanni Zanolli, założyciel
Maksymalna dbałość o oszczędność energii to wyraz naszego szacunku dla środowiska naturalnego. Nowoczesne projektowanie, dbałość o każdy detal wykonania oraz szkolenia z prawidłowej obsługi sprawiają, że piece i urządzenia stworzone z myślą o oszczędzaniu energii zwracają się w trakcie eksploatacji. To kolejne realne zobowiązanie marki Zanolli na rzecz ochrony środowiska.

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

SZKOLENIA

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



Kiedy produkt staje się usługą

WHEN THE PRODUCT BECOMES A SERVICE

WARSZTATY I KURSY / LAB

PL W firmie Zanolli profesjonalne szkolenia są traktowane jako nieodłączny element każdego pieca. Projektowanie i produkcja to dopiero początek — pełnię swoich możliwości urządzenia ukazują podczas warsztatów praktycznych. Światowej sławy mistrzowie prezentują na nich swoje wyroby oraz uczą, jak optymalnie wykorzystywać potencjał urządzeń Zanolli, aby uzyskiwać perfekcyjne efekty wypieku w precyzyjnie określonym czasie.

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 TECHNICZNY

PL Zanolli współpracuje jako sponsor techniczny z najlepszymi międzynarodowymi szkołami pizzerii i cukiernictwa..

TECHNICAL SPONSORS

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

OTWARCIE NOWEJ DZIAŁALNOŚCI

PL Zanolli wspiera przedsiębiorców na każdym etapie otwierania nowych lokali na całym świecie — od wstępnych konsultacji po pełne uruchomienie sprzętu w lokalu.

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/