zanolli
1952 · ITALY

FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.



# SYNTHESIS

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

GASTRO ECONOMY

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

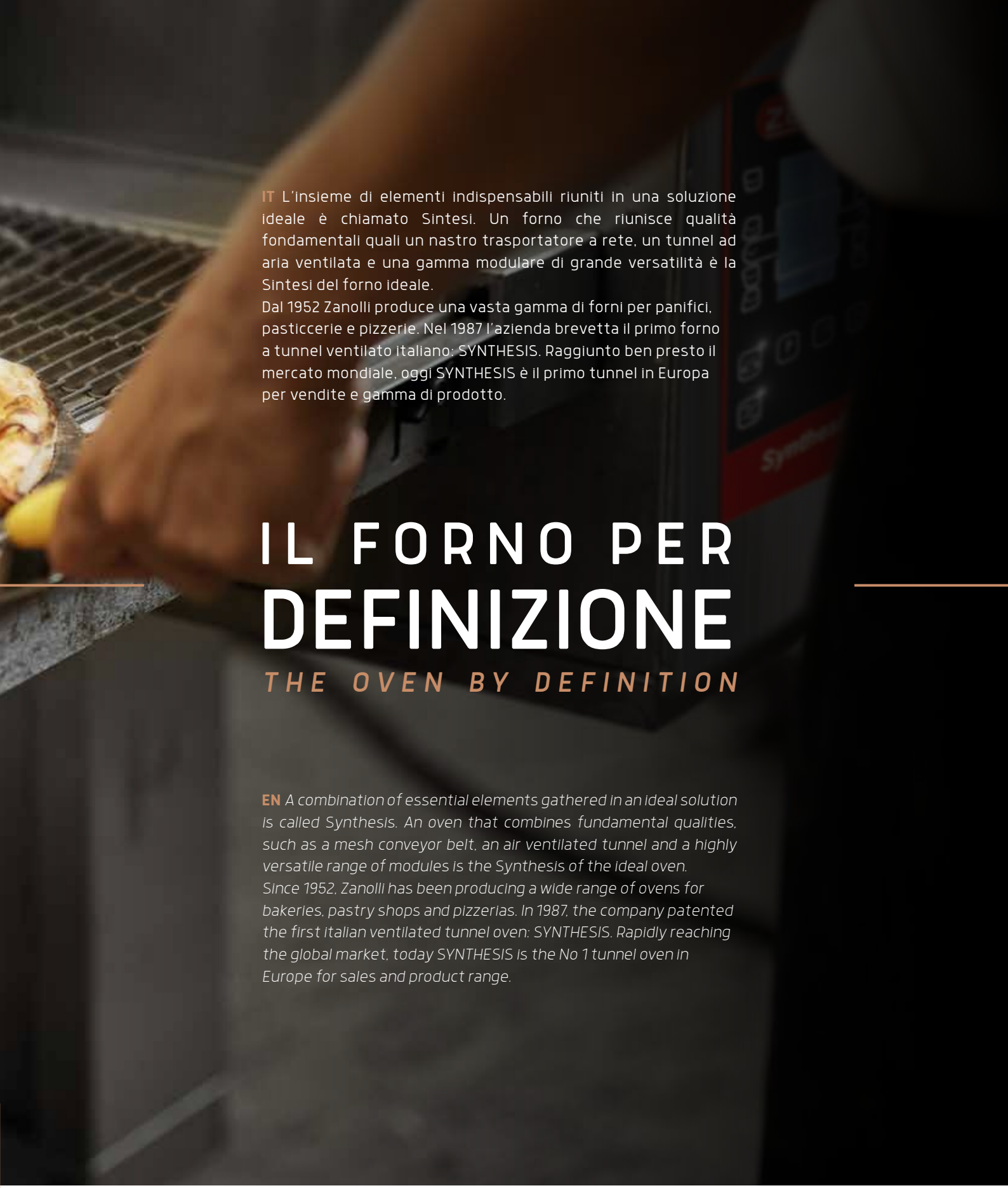
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl




GASTRO ECONOMY

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



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

# IL FORNO PER DEFINIZIONE

## *THE OVEN BY DEFINITION*

**EN** *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.*




Synthesis è il forno che cercavo per dare una qualità costante al mio prodotto. Lo imposto io, lo usa chiunque. Ci faccio di tutto, dal pane alle verdure. Mi ha semplificato la vita e aiutato a credere nello sviluppo possibile della mia impresa.

*Synthesis is the oven I was looking for to ensure consistent product quality. I choose the settings, anyone can use it. I do everything with it, from bread to vegetables. It made my life easier and helped me believe in the possible growth of my business.*

**Alessandro Facci**:
Imprenditore, innovatore, finalista a 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



# 5 OTTIME RAGIONI PER SCEGLIERE SYNTHESIS

*5 GOOD REASONS TO CHOOSE SYNTHESIS*

**IT** Anche il personale meno specializzato saprà utilizzarlo con facilità grazie alla scheda comandi semplificata.
**EN** *Even less specialized personnel will be able to use it easily thanks to the simplified control panel.*

**IT** Il trascinamento automatico del prodotto migliora i tempi di lavoro.
**EN** *Automatic product feeding improves working times.*

**IT** Cottura perfetta senza ulteriori verifiche grazie all'esatta impostazione della temperatura e del tempo all'inizio di ogni ciclo produttivo.
**EN** *Perfect cooking with no need for further checks thanks to the exact setting of the temperature and time at the beginning of each production cycle.*

**IT** I forni SYNTHESIS sono ottimi per la cottura di molteplici prodotti.
**EN** *SYNTHESIS ovens are excellent for cooking multiple products.*

**IT** L'addetto alla distribuzione può prelevare comodamente i prodotti pronti dalla rete di trascinamento.
**EN** *The operator can easily remove the cooked products from the mesh belt.*

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

# CARATTERISTICHE TECNICHE

*TECHNICAL FEATURES*




*THE PERFECT SYNTHESIS*

# LA SINTESI PERFETTA



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

1 — **IT** Camera di cottura alta 10 cm.
**EN** *Oven chamber height: 10 cm.*

2 — **IT** Temperatura di lavoro raggiungibile in 20 minuti tramite sistema BRP (bande di regolazione di potenza).
**EN** *Working temperature can be reached in 20 minutes via BRP (power regulation) system.*

3 — **IT** Costruito interamente in acciaio INOX.
**EN** *Built entirely in stainless steel.*

4 — **IT** Porta d'ispezione provvista di doppio vetro.
**EN** *Double glass inspection door.*

5 — **IT** Facile accesso per una completa pulizia.
**EN** *Easy access for thorough cleaning.*

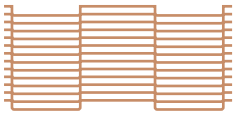
6 — **IT** Sistema di raffreddamento delle parti esterne soggette al tatto.
**EN** *Cooling system for external parts that can be touched.*

7 — **IT** Ruote orientabili provviste di freni.
**EN** *Castors with brakes.*

8 — **IT** Massima silenziosità del sistema di trascinamento rete e dei motori di ventilazione.
**EN** *Maximum silence of the mesh conveyor system and ventilation motors.*

9 — **IT** Nastro trasportatore con velocità regolabile e fermo rete.
**EN** *Conveyor belt with adjustable speed and mesh stop.*

10 — **IT** Microrete a richiesta (interasse 5 mm x 50/60 mm) per cuocere direttamente sul nastro impasti a basso contenuto d'acqua.
**EN** *Micromesh on request (centre distance 5 mm x 50/60 mm) for cooking low hydration dough directly on the belt.*




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




## DIGITALE ELETTRICO
DIGITAL ELECTRIC

**IT** Regolazione potenza indipendente per cielo e platea.
**EN** *Independent power adjustment for top and bottom.*

## DIGITALE GAS
DIGITAL GAS

**IT** Controllo elettronico della fiamma con regolazione automatica minimo/massimo.
**EN** *Electronic flame control with min/max adjustment.*

# PANNELLO DI CONTROLLO

*CONTROL PANEL*

IT **Con SYNTHESIS hai il monitoriaggio costante delle tue preparazioni. Dopo aver impostato temperatura e velocità di movimento della rete, preparato e infornato la tua ricetta, te ne puoi dimenticare!**

**SYNTHESIS consente di monitorare:**

- Temperatura (rilevazione della temperatura bilanciata tramite 2 sonde)
- Numero del programma di cottura
- Tempi di cottura
- Accensione resistenze (SYNTHESIS elettrico) o accensione fiamma min/max (SYNTHESIS gas)
- Funzione ECONOMY (se attiva)

EN With SYNTHESIS you have a constant monitoring of your production. After having prepared your recipe set the right temperature, decided on the speed for the conveyor and placed the food on it, you can forget the rest.

SYNTHESIS allow you to monitor:

- *Temperature (balanced temperature detected using 2 probes)*
- *Cooking programme number*
- *Cooking times*
- *Heating elements on/off (SYNTHESIS electric) or min/max flame on/off (SYNTHESIS gas)*
- *ECONOMY function (where enabled)*

**MONITORAGGIO COSTANTE**

CONSTANT MONITORING



**RILEVAZIONE TEMPERATURA BILANCIATA**

BALANCED TEMPERATURE DETECTION



**FUNZIONE ECONOMY**

ECONOMY FUNCTION





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

*TOTAL CONTROL*

# CONTROL

## NUOVA SCHEDA ELETTRONICA

**IT** Studiata per consentire la gestione ottimale della temperatura e la riduzione dei consumi, la nuova scheda SYNTHESIS gestisce l'intensità di cottura garantendo alte prestazioni fin dalle più basse temperature di utilizzo.

## NEW CIRCUIT BOARD

**EN** *Designed for optimal temperature management and reduced energy consumption, the new SYNTHESIS board manages the cooking intensity, guaranteeing high performance even at the lowest operating temperatures.*

## TEMPERATURA DI COTTURA

**IT** Temperatura massima di cottura 320°C. Cotture perfette grazie al sistema di ventilazione.

## COOKING TEMPERATURE

**EN** *Maximum cooking temperature of 320 °C. Perfect cooking thanks to the ventilation system.*

## TEMPO DI COTTURA

**IT** Con rete in azione i trattini sul display si muovono sopra e sotto simulandone il movimento.

## COOKING TIME

**EN** *With the mesh in action, the dashes on the display move top and bottom, simulating its movement.*

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

# LO TOTALE



### POTENZE

**IT** Gestione differenziata cielo/platea.

### POWERS

**EN** *Differentiated top/bottom management.*

### 10 PROGRAMMI

**IT** Personalizzabile fino a 10 programmi memorizzando:

- Tempo di cottura
- Temperatura
- Potenze cielo/platea (vers. EL)

### 10 PROGRAMMES

**EN** *Customizable up to 10 programmes that save:*

- *Cooking time*
- *Temperature*
- *Top/bottom power (EL vers.)*

### ACCENSIONE PROGRAMMATA

**IT** Accensione programmata settimanale fino a due accensioni giornaliere.

### PROGRAMMED START-UP

**EN** *Weekly programmed start-up with up to two start-ups per day.*

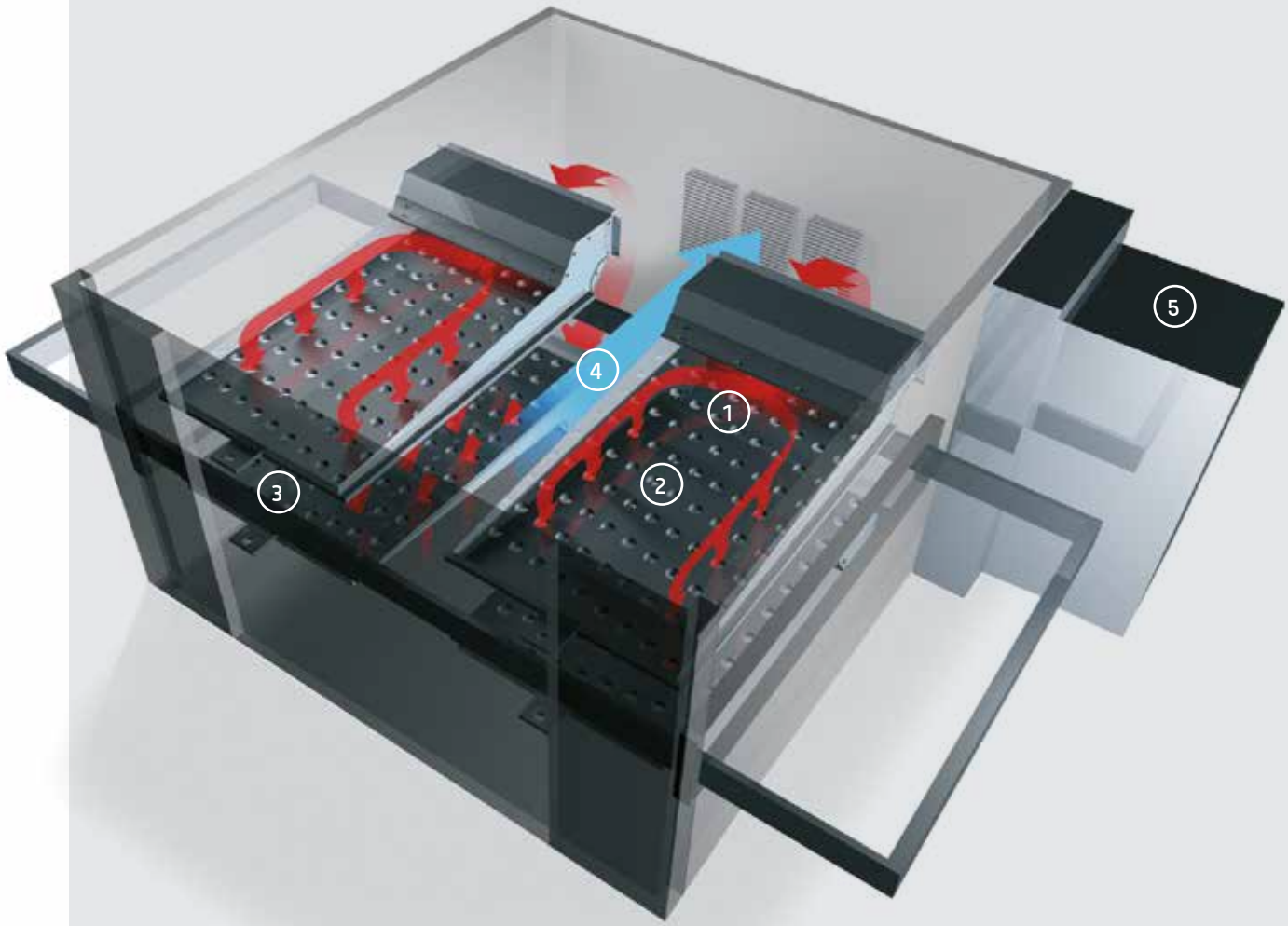
GASTRO ECONOMY

**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

# SCHEMA ESPLICATIVO DI COTTURA DEL
# SISTEMA A CONVEZIONE

*EXPLANATORY SCHEME OF THE CONVECTION BAKING SYSTEM*




*YOUR ALLY*

# IL TUO ALLEATO



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

1 — **IT** Ottimizzazione dei flussi di ventilazione.
**EN** *Optimization of ventilation flows.*

2 — **IT** Il prodotto, posto su una rete che si muove a velocità costante, è interamente avvolto da piccoli getti di aria calda.
**EN** *The product, placed on a mesh that moves at a constant speed, is reached on all sides by small jets of hot air.*

3 — **IT** Cottura sempre omogenea e costante.
**EN** *Homogeneous and constant cooking results at all times.*

4 — **IT** Temperatura massima di 320°C per cotture perfette, grazie al sistema di ventilazione.
**EN** *Maximum temperature of 320 °C for perfect cooking, thanks to the ventilation system.*

5 — **IT** Componentistica affidabile e duratura.
**EN** *Reliable and durable components.*



# SENZA

**CON SYNTHESIS PORTERAI A TAVOLA L'ORDINARIO E ANCHE LO STRAORDINARIO. PROVALO CON ALTRE RICETTE.**

WITH SYNTHESIS, YOU CAN BRING THE ORDINARY AND THE EXTRAORDINARY TO THE TABLE. TRY IT WITH OTHER RECIPES.

**IT** Porta i tuoi ingredienti nel nostro laboratorio. Saremo lieti di cuocere assieme a te le tue ricette mostrandoti le illimitate capacità di cottura dei forni SYNTHESIS.

**EN** *Bring your ingredients to our laboratory. We will be happy to cook your recipes with you and demonstrate the unlimited cooking capacity of SYNTHESIS ovens.*

**NASTRO TRASPORTATORE**

MESH CONVEYOR BELT

**TUNNEL AD ARIA VENTILATA**

VENTILATED AIR TUNNEL

**COTTURA INTELLIGENTE**

INTELLIGENT COOKING

**GAMMA MODULARE**

MODULAR RANGE

*WITHOUT LIMITS*

# LIMITI

# LE NOSTRE PREPARAZIONI

*OUR SUGGESTIONS*

| PRODOTTO<br>PRODUCT | | TEMP.<br>°C | TIME | |
|---|---|---|---|---|
| Bocconcini di pane al latte | *Milk rolls* | 170 | 14' | Teglia<br>*Pan* |
| Branzino al forno | *Seabass* | 220 | 15' | |
| Croissants Surgelato - (scongelato per 2 ore) | *Deep-frozen croissant (defrosted for 2h)* | 150 | 11' | |
| Petto di pollo al vino bianco | *Chicken breast with white wine* | 190 | 15' | |
| Pizza al taglio - Precottura | *Pizza slice (pre-baking)* | 250 | 5' | |
| Pizza al taglio - Cottura finale | *Pizza slice (final baking)* | 250 | 3' | |
| Pizzette di sfoglia | *Small puff pastry pizzas* | 200 | 15' | |
| Spiedini di carne e verdura | *Meat and vegetable spits* | 190 | 25 | |
| Strudel | | 200 | 18' | |
| Torta al cioccolato | *Chocolate cake* | 180 | 25' | |
| Baguettes - Sottovuoto precotte | *Pre-baked vacuum baguettes* | 180 | 7' | Teglia forata<br>*Holed pan* |
| Pizza tonda tipo americano | *Round American pizza* | 275 | 6' | Retina<br>*Baking mesh* |
| Pizza tonda tipo italiano | *Round Italian pizza* | 320 | 3,5' - 4,5' | |
| Alette di pollo | *Chicken wings* | 205 | 25' | Casseruola<br>*Saucepan* |
| Bruschette | | 270 | 2'15'' | Direttamente su rete<br>*Directly on wire-mesh* |
| Melanzane grigliate | *Grilled aubergines* | 320 | 6'30' | |
| Peperoni grigliati | *Grilled peppers* | 320 | 6'30'' | |
| Zucchine grigliate | *Grilled zucchini* | 320 | 6'30'' | |
| Taralli - Covrigi | *Bagels* | 280 | 4'20'' | |
| Cannelloni di ricotta e spinaci | *Cannelloni with ricotta and spinach* | 170 | 25' | Vaschetta alluminio<br>*Aluminium cups* |
| Hamburger al formaggio | *Cheeseburger* | 190 | 15' | |
| Lasagne | *Lasagna* | 170 | 20' | |
| Patate al forno | *Baked potatoes* | 170 | 30' | |
| Peperoni al forno | *Baked peppers* | 170 | 13' | |
| Polpette al pomodoro | *Meat balls* | 190 | 12' | |
| Pomodori grigliati | *Grilled tomatoes* | 170 | 12' | |
| Roast Beef | | 190 | 15' | |
| Tortillas con peperoni | *Tortillas with peppers* | 200 | 20' | |
| Tartellette alle mele | *Apple pie* | 190 | 16' | Stampini in acciaio<br>*Steel moulds* |
| Paella - Cottura finale | *Paella (final baking)* | 290 | 12' - 15' | Paellera |

# CREA IL TUO FORNO, CON LE MOLTEPLICI COMBINAZIONI DI SYNTHESIS

*CREATE YOUR OVEN, WITH MULTIPLE SYNTHESIS COMBINATIONS*

**IT** Tutti i forni SYNTHESIS sono sovrapponibili. Puoi moltiplicare la produttività utilizzandone la potenzialità massima solo nelle ore di punta e sfruttare un solo modulo di cottura, con conseguente risparmio energetico, nei momenti di minore affluenza.

**EN** *All SYNTHESIS ovens are stackable. You can step up productivity by using its maximum potential at peak times and use just one cooking module, with consequent energy savings, at times of lower output.*






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

# SYNTHESIS LINE

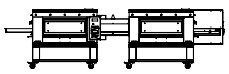


**IT** Puoi allineare più moduli con rete di trascinamento unica, per una produzione semi-industriale di pizza, prodotti da forno e cottura di verdure: melanzane, zucchine e peperoni, etc. Puoi completare il tuo impianto abbinando la linea SYNTHESIS con grigliatori, abbattitori di temperatura e macchine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

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

## PRODUTTIVITÀ INDICATIVA PER REALIZZARE BASI PIZZA PRECOTTE

*INDICATIVE PRODUCTIVITY FOR BAKING PRECOOKED PIZZA BASES*

| MODELLO<br>*MODEL* | | PRECOTTURA 80% PIZZA FARCITA<br>*80% PRECOOKING PIZZA WITH TOPPING*<br>500 GR<br>PZ/H - PCS/H | PRECOTTURA 60% BASI PIZZA CON POMODORO<br>*60% PRECOOKING PIZZA BASES WITH TOMATO*<br>300 GR<br>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 |



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 | | TEMP. MAX °C | VELOCITÁ RETE *CONVEYOR SPEED* min - max | PESO *WEIGHT* kg | POTENZA** *POWER*** | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | EXT. | INT. | | | | gas kW (Kcal/h) | elet./elect. (kW) |
| 2 SYNTHESIS 12/100 E/MC DIG | 4400x1860x1200 | 3250x1000x100 | 320 | 40'' - 6.5' | 1250 | - | 90 |
| 2 SYNTHESIS 12/100 E/BM | 155,5x130x48 | - | - | - | 47,5 | - | - |
| 3 SYNTHESIS 12/100 E/MC DIG | 6350x1860x1200 | 5200x1000x100 | 320 | 1' - 10' | 1900 | - | 135 |
| 3 SYNTHESIS 12/100 E/BM | 155,5x130x48 | - | - | - | 47,5 | - | - |
| 2 SYNTHESIS 12/100 GAS/MC DIG | 4400x1860x1200 | 3250x1000x100 | 320 | 40'' - 6.5' | 1300 | 90 (77.400) | 1,8 |
| 2 SYNTHESIS LINE 12/100 GAS/BM | 171,5x130x48 | - | - | - | 49 | - | - |
| 3 SYNTHESIS 12/100 GAS/MC DIG | 6350x1860x1200 | 5200x1000x100 | 320 | 1' - 10 | 2000 | 135 (116.100) | 2,7 |
| 3 SYNTHESIS LINE 12/100 GAS/BM | 171,5x130x48 | - | - | - | 49 | - | - |

# LA GAMMA SYNTHESIS

THE SYNTHESIS SERIES



## SYNTHESIS 06/40

| | DIM. AxBxH cm EXT. | DIM. AxBxH cm INT. | TEMP. MAX °C | VELOCITÁ RETE *CONVEYOR SPEED* min - max | INTERASSE CENTER DISTANCE mm | PESO *WEIGHT* kg | POTENZA** *POWER*** gas kW (Kcal/h) | POTENZA** *POWER*** elet./elect. (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **EL.** | 98x130x44 | 40x58x9,5 | 320 | 1':45" - 30' | 6,25 | 105 | - | 7,9 |
| **Gas** | 103x130x44 | 40x58x9,5 | 320 | 1':45" - 30' | 6,25 | 115 | 9 (7.700) | 0,44 |

**BASAMENTO** *BASE*

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

**INFO PIZZA**

| PIZZA TIPO ITALIANO* *ITALIAN PIZZA** | TEMPO DI COTTURA *BAKING TIME* | N° PIZZE/ORA *N° PIZZAS/HOUR* |
|---|---|---|
| ⌀ cm 15 (80 gr.) | 3,5 - 4 | 145 - 115 |
| ⌀ cm 20 (145 gr.) | 3,5 - 4 | 80 - 75 |
| ⌀ cm 25 (230 gr.) | 3,5 - 4 | 45 - 40 |
| ⌀ cm 30 (330 gr.) | 3,5 - 4,5 | 35 - 25 |
| ⌀ cm 35 (450 gr.) | 4 - 4,5 | 27 - 21 |
| ⌀ cm 40 (585 gr.) | 4 - 5 | 21 - 18 |



## SYNTHESIS 08/50

| | DIM. AxBxH cm EXT. | DIM. AxBxH cm INT. | TEMP. MAX °C | VELOCITÁ RETE *CONVEYOR SPEED* min - max | INTERASSE CENTER DISTANCE mm | PESO *WEIGHT* kg | POTENZA** *POWER*** gas kW (Kcal/h) | POTENZA** *POWER*** elet./elect. (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **EL.** | 126x175x49 | 50x85x10 | 320 | 1':45" - 30' | 12,5 | 180 | - | 14,2 |
| **Gas** | 126x175x49 | 50x85x10 | 320 | 1':45" - 30' | 12,5 | 200 | 13,9 - (12.000) | 0,44 |

**BASAMENTO** *BASE*

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

**INFO PIZZA**

| PIZZA TIPO ITALIANO* *ITALIAN PIZZA** | TEMPO DI COTTURA *BAKING TIME* | N° PIZZE/ORA *N° PIZZAS/HOUR* |
|---|---|---|
| ⌀ cm 20 (145 gr.) | 3,5 - 4 | 135 - 120 |
| ⌀ cm 25 (230 gr.) | 3,5 - 4 | 90 - 80 |
| ⌀ cm 30 (330 gr.) | 3,5 - 4,5 | 60 - 50 |
| ⌀ cm 35 (450 gr.) | 3,5 - 4,5 | 45 - 35 |
| ⌀ cm 40 (585 gr.) | 4 - 5 | 30 - 25 |
| ⌀ cm 45 (740 gr.) | 4,5 - 5,5 | 25 - 20 |



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

# SYNTHESIS 11/65



| | DIM. AxBxH cm EXT. | DIM. AxBxH cm INT. | TEMP. MAX °C | VELOCITÁ RETE *CONVEYOR SPEED* min - max | INTERASSE CENTER DISTANCE mm | PESO *WEIGHT* kg | POTENZA** *POWER*** gas kW (Kcal/h) | POTENZA** *POWER*** elet./elect. (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **EL.** | 140x200x55 | 65x110x10 | 320 | 2':20" - 30' | 12,5 | 222 | - | 18,5 |
| **Gas** | 155x200x55 | 65x110x10 | 320 | 2':20" - 30' | 12,5 | 252 | 24 - (20.650) | 0,44 |

**BASAMENTO** *BASE*

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

**INFO PIZZA**

| PIZZA TIPO ITALIANO* *ITALIAN PIZZA** | TEMPO DI COTTURA *BAKING TIME* | N° PIZZE/ORA *N° PIZZAS/HOUR* |
|---|---|---|
| ⌀ cm 25 (230 gr.) | 3,5 - 4 | 155 - 135 |
| ⌀ cm 30 (330 gr.) | 3,5 - 4,5 | 120 - 90 |
| ⌀ cm 35 (450 gr.) | 3,5 - 4,5 | 90 - 70 |
| ⌀ cm 40 (585 gr.) | 4 - 5 | 50 - 40 |
| ⌀ cm 45 (740 gr.) | 4,5 - 5,5 | 35- 30 |
| ⌀ cm 50 (915 gr.) | 5 - 6 | 25 - 20 |

# SYNTHESIS 12/80



| | DIM. AxBxH cm EXT. | DIM. AxBxH cm INT. | TEMP. MAX °C | VELOCITÁ RETE *CONVEYOR SPEED* min - max | INTERASSE CENTER DISTANCE mm | PESO *WEIGHT* kg | POTENZA** *POWER*** gas kW (Kcal/h) | POTENZA** *POWER*** elet./elect. (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **EL.** | 165x218x60 | 80x120x10 | 320 | 2':20" - 30' | 12,5 | 295 | - | 24,9 |
| **Gas** | 168x218x60 | 80x120x10 | 320 | 2':20" - 30' | 12,5 | 315 | 30 - (25.800) | 0,44 |

**BASAMENTO** *BASE*

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

**INFO PIZZA**

| PIZZA TIPO ITALIANO* *ITALIAN PIZZA** | TEMPO DI COTTURA *BAKING TIME* | N° PIZZE/ORA *N° PIZZAS/HOUR* |
|---|---|---|
| ⌀ cm 25 (230 gr.) | 3,5 - 4 | 220 - 200 |
| ⌀ cm 30 (330 gr.) | 3,5 - 4,5 | 155 - 120 |
| ⌀ cm 35 (450 gr.) | 3,5 - 4,5 | 110 - 90 |
| ⌀ cm 40 (585 gr.) | 4 - 5 | 90 - 70 |
| ⌀ cm 45 (740 gr.) | 4,5 - 5,5 | 50 - 40 |
| ⌀ cm 50 (915 gr.) | 5 - 6 | 35 - 30 |

* Scarichi gas combusti: tipo A1
** Gas exhaust table: type A1*

# LA GAMMA SYNTHESIS

THE SYNTHESIS SERIES

# SYNTHESIS 12/100

| | DIM. AxBxH cm | | TEMP. MAX °C | VELOCITÁ RETE *CONVEYOR SPEED* min - max | INTERASSE CENTER DISTANCE mm | PESO *WEIGHT* kg | POTENZA** *POWER*** | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | EXT. | INT. | | | | | gas kW (Kcal/h) | elet./elect. (kW) |
| **EL.** | 182x245x72 | 100x130x10 | 320 | 2':20" - 30' | 12,5 | 450 | - | 44,9 |
| **Gas** | 198x245x72 | 100x130x10 | 320 | 2':20" - 30' | 12,5 | 490 | 45 - (38.700) | 0,88 |

**BASAMENTO** *BASE*

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

**INFO PIZZA**

| PIZZA TIPO ITALIANO* *ITALIAN PIZZA** | TEMPO DI COTTURA *BAKING TIME* | N° PIZZE/ORA *N° PIZZAS/HOUR* |
|---|---|---|
| ⌀ cm 25 (230 gr.) | 3,5 - 4 | 330 - 290 |
| ⌀ cm 30 (330 gr.) | 3,5 - 4,5 | 200 -170 |
| ⌀ cm 35 (450 gr.) | 3,5 - 4,5 | 150 - 120 |
| ⌀ cm 40 (585 gr.) | 4 - 5 | 105 - 85 |
| ⌀ cm 45 (740 gr.) | 4,5 - 5,5 | 75 - 85 |
| ⌀ cm 50 (915 gr.) | 5 - 6 | 60 - 50 |

* Le informazioni riportate sono relative a pizze del tipo MARGHERITA (pizza sottile con mozzarella e pomodoro) del peso totale (a crudo) specificato tra parentesi. I dati possono variare sensibilmente in funzione della composizione dell'impasto e della farcitura.

* *The information given refers to MARGHERITA pizza (thin pizza with mozzarella and tomato) of a total weight (raw) specified in brackets. The data may vary considerably depending on the composition of the dough and the filling.*

** Il dato si riferisce allo spunto e al massimo regime del forno. Il consumo medio reale, che dipende dalla modalità di utilizzo del forno, può corrispondere anche al 50% della potenza massima impiegata.

** *The data refers to the starting point and the maximum speed of the oven. The actual average consumption, which depends on how the oven is used, may even be 50% of the maximum power used.*







# SYNTHESIS 05/40 E COMPACT

| DIM. AxBxH cm | | TEMP. MAX °C | VELOCITÁ RETE *CONVEYOR SPEED* min - max | INTERASSE CENTER DISTANCE mm | PESO *WEIGHT* kg | POTENZA *POWER* | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EXT. | INT. | | | | | gas kW (Kcal/h) | elet./elect. (kW) |
| 80x127x39 | 40x57x9 | 320 | 2'' - 30' | 6,25 | 77 | - | 6,3 |

**BASAMENTO** *BASE*

| | DIM. AxBxH cm | | PESO *WEIGHT* kg | |
|---|---|---|---|---|
| | 1-2MC | 3MC | 1-2MC | 3MC |
| **EL.** | 69x53x64,5 | 69x53x44,5 | 18,5 | 16 |

**INFO PIZZA**

| PIZZA TIPO ITALIANO* *ITALIAN PIZZA** | TEMPO DI COTTURA *BAKING TIME* | N° PIZZE/ORA *N° PIZZAS/HOUR* |
|---|---|---|
| ⌀ cm 15 (80 gr.) | 3,5 - 4 | 145 - 115 |
| ⌀ cm 20 (145 gr.) | 3,5 - 4 | 80 - 75 |
| ⌀ cm 25 (230 gr.) | 3,5 - 4 | 45 - 40 |
| ⌀ cm 30 (330 gr.) | 3,5 - 4,5 | 35 - 25 |
| ⌀ cm 35 (450 gr.) | 3,5 - 4,5 | 27 - 21 |
| ⌀ cm 40 (585 gr.) | 4 - 5 | 21 - 18 |

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

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

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





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

IT-EN 05/2022

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/