zanolli
1952 · ITALY

Z WŁOCH, KOCHANE NA CAŁYM ŚWIECIE.



CITIZEN EP

PIECE ELEKTRYCZNE DO PIZZERII I GASTRONOMII
ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIAS 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

PL
EN



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



PL Zaprojektowany z myślą o niewielkich kuchniach w centrach miast, gdzie krótkie odległości skupiają pracę i zwiększają wydajność, CITIZEN to miejski piec w każdym calu: kompaktowy, funkcjonalny, dynamiczny. Okrągła, z łopaty czy z blachy – pizza zawsze wychodzi znakomita dzięki płycie z ceramiki szamotowej i idealnie równomiernemu wypiekowi. Przyjmij CITIZEN do swojej drużyny i osiągaj zwycięskie wyniki.

PIEC MIEJSKI

THE URBAN OVEN

EN *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*

KOMPAKTOWY

COMPACT

+

FUNKCJONALNY

FUNCTIONAL

+

DYNAMICZNY

DYNAMIC

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

JEDNA RODZINA, WIELE MOŻLIWOŚCI

SAME FAMILY, MANY OPPORTUNITIES

CITIZEN EP: jakość, wszechstronność i wydajność

PL Piece elektryczne CITIZEN EP doskonale nadają się do wypieku pizzy w blasze lub bezpośrednio na płycie szamotowej.
Dzięki niewielkim wymiarom zewnętrznym sprawdzą się w lokalach o ograniczonej powierzchni, które nie chcą rezygnować ze stałej wydajności. Komora wypiekowa mieści do 4 pizz o średnicy 33 cm.

CITIZEN EP: quality, versatility, productivity

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.



WYPIEK PIZZY W BLASZE

COOKING PIZZA IN A TRAY



WYPIEK PIZZY NA PŁYCIE SZAMOTOWEJ

COOKING PIZZA ON THE REFRACTORY FLOOR



NIEWIELKIE WYMIARY

SMALL DIMENSIONS



POJEMNOŚĆ: 4 PIZZE 33 CM

CAPACITY: 4 PIZZAS OF 33 CM

CECHY TECHNICZNE

TECHNICAL FEATURES



ALWAYS BY YOUR SIDE

ZAWSZE PRZY TOBIE

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 — **PL** TOP z naturalnym ciągiem lub okapem wyciągowym (600 m³/h).
EN *TOP with natural draught or extractor hood (600 m³/h).*

2 — **PL** Atermiczny uchwyt drzwi.
EN *Athermic handle.*

3 — **PL** Szamotowa płyta wypiekowa.
EN *Refractory ceramic oven floor.*

4 — **PL** Oświetlenie LED z niezależnym sterowaniem w każdej komorze.
EN *Independently controlled LED lighting in each chamber.*

5 — **PL** Pancerne grzałki ze stali nierdzewnej.
EN *Armoured stainless-steel heating elements.*

6 — **PL** Podstawa z regulowanymi nóżkami (kółka dostępne na zamówienie).
EN *Base with adjustable feet (wheels available on request).*



Używałem wielu pieców Zanolli,
a w tym cenię prostotę
i to, że daje mi to, czego szukam: pizzę
precyzyjną, zrównoważoną, oddającą
charakter ciasta, które dopracowałem.
Od pizzy z łopaty po tradycyjną.

I have used several Zanolli ovens and, with this one, I value the simplicity and that it gives me exactly what I'm looking for: a perfectly cooked, balanced pizza, which reflects my artfully made dough. From pizza in pala to the more traditional form.

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



DOTYKOWY PANEL STEROWANIA
TOUCH CONTROL PANEL

ZANOLLI ENERGY BOOSTER™

Nowa funkcja ZANOLLI ENERGY BOOSTER™ pozwala włączyć grzałki dolne na pełną moc na zadany czas (od 1 do 10 minut). Stworzona z myślą o nagłych wzrostach obciążenia, uruchamiana jednym, dedykowanym przyciskiem.

The new ZANOLLI ENERGY BOOSTER™ function allows the heating elements of the stalls to be switched on at maximum power for a preset time (1 to 10 minutes). Designed to cope with sudden increases in workload, easily activated by a dedicated button

ELEKTROMECHANICZNY PANEL STEROWANIA
ELECTROMECHANICAL PANEL

PANEL STEROWANIA
CITIZEN EP

CITIZEN EP ELECTRIC CONTROL PANEL

PANEL DOTYKOWY
TOUCH SCREEN

PL
- Programowane tygodniowo włączanie – do dwóch uruchomień dziennie.
- Automatyczne wyłączanie o jednej godzinie, programowane w cyklu tygodniowym.
- 20 programów pieczenia w pamięci: uproszczona logika programowania, łatwe ustawienia i własne ikony programów.
- Funkcja ECONOMY: w czasie przestoju zarządza mocą grzałek górnych i dolnych, zapewniając oszczędność energii, a tym samym kosztów.
- Osobny przycisk do włączania okapu wyciągowego.
- Timer końca pieczenia: głośny sygnał dźwiękowy, aktywny aż do ręcznego wyłączenia.
- Nowa funkcja ZANOLLI ENERGY BOOSTER

EN
- *Weekly programmed start-up with up to two start-ups per day.*
- *Automatic switch-off, single time programmable on a weekly basis.*
- *20 cooking programmes: Simplified programming logic, straightforward s ettings and personalized programme.*
- *ECONOMY function: When not in use, it manages the ceiling and bedplate power to ensure energy and consequently economic savings.*
- *Specific button for switching on the extractor hood.*
- *End-of-cooking timer: high volume buzzer, active until switched off manually.*
- *New ZANOLLI ENERGY BOOSTER function*

PANEL ELEKTROMECHANICZNY
ELECTROMECHANICAL PANEL

PL
- Maksymalna temperatura 400°C.
- Niezależna regulacja temperatury góry i dołu komory za pomocą osobnych termostatów.

EN
- *Maximum temperature 400 °C.*
- *Independent adjustment of the top and bottom temperature by separate thermostats.*



STAŁE WYŚWIETLANIE TEMPERATURY

CONTINUOUS TEMPERATURE DISPLAY



FUNKCJA ECONOMY

ECONOMY FUNCTION

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

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

GAMA CITIZEN EP

THE CITIZEN EP SERIES

CITIZEN EP

TOP *TOP*	**WYM. ZEWN.** AxBxH cm	**WAGA** *WEIGHT* kg	**MOC** *POWER* kW
CITIZEN EP/TP	99x123x25	22	-
CITIZEN EP/CA	99x123x25	26	0,23

MODUŁ WYPIEKOWY ELEKTROMECHANICZNY *BAKING UNIT WITH ELECTROMECHANICAL PANEL*	**WYM.** AxBxH cm		**TEMP. MAKS.** °C	**PIZZE/BLACHY** *PIZZAS/ PANS* Ø33 / 40x60 cm N°	**WAGA** *WEIGHT* kg	**MOC** *POWER*	
	ZEWN.	WEWN.				MAKS. kW	ŚR./AVG. kW
CITIZEN EP 4/MC	99x106x35	70x70x12	400	4 / 1	100	5,6	2,9
CITIZEN EP 4+4 / MC	99x106x59	70x70x12	400	4+4 / 1+1	150	5,6+5,6	2,9+2,9

MODUŁ WYPIEKOWY Z PANELEM DOTYKOWYM *BAKING UNIT WITH TOUCH CONTROL PANNEL*	**WYM.** AxBxH cm		**TEMP. MAKS.** °C	**PIZZE/BLACHY** *PIZZAS/ PANS* Ø33 / 40x60 cm N°	**WAGA** *WEIGHT* kg	**MOC** *POWER*	
	ZEWN.	WEWN.				MAKS. kW	ŚR./AVG. kW
CITIZEN EP 4/MC TOUCH	99x104x35	70x70x12	400	4 / 1	100	5,6	2,9
CITIZEN EP 4+4/MC TOUCH	99x104x59	70x70x12	400	4+4 / 1+1	150	5,6+5,6	2,9+2,9

PODSTAWA *BASE*	**WYM.** AxBxH cm		**WAGA** *WEIGHT* kg	
	1-2MC	3MC	1-2MC	3MC
CITIZEN EP / BM NA NÓŻKACH *BASE WITH FEET*	99x87x101	99x87x86	29	27
CITIZEN EP / BM NA KÓŁKACH *BASE WITH WHEELS*	99x87x101	99x87x86	40	37



AKCESORIA DO PODSTAWY
ACCESSORIES BASE

- Stojak na blachy do podstawy
  Pan-holding trolley for base
- Półka do podstawy
  Bottom shelf for base
- Podstawa otwarta.
  Zapytaj o szczegóły / *Open base. Ask us*

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

PL-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/