



Synthesis V



Linea forni a tunnel ventilati - gas ed elettrici.

Line of gas and electric ventilated tunnel ovens.

Ligne de fours à tunnel ventilé, à gaz et électriques.

Die Baureihe der Umluft- Gas- und Elektrotunnelöfen.

Línea hornos de túnel ventilados - gas y eléctricos.



Synthesis V

Linea forni a tunnel ventilati. Gas ed elettrici.

Line of gas and electric ventilated tunnel ovens.

Ligne de fours à tunnel ventilé, à gaz et électriques.

Die Baureihe der Umluft- Gas- und Elektrotunnelöfen.

Línea hornos de túnel ventilados gas y eléctricos.



Dal 1952 Zanoli produce una vasta gamma di forni per pizzerie. Inoltre, negli ultimi due decenni, l'azienda si è particolarmente specializzata nella costruzione degli innovativi forni a tunnel Synthesis V. La nostra produzione ha raggiunto ben presto il mercato mondiale, divenendo **leader in quello europeo.**





Zanoli sforna i tuoi desideri.

Zanoli dishes up your wishes. ■ Zanoli défourne tes désires.

Zanoli erfüllt Ihre Wünsche. ■ Zanoli hornea tus deseos.



Since 1952 the company Zanoli has been manufacturing a wide range of ovens for pizza-shops. In the last two decades the company has specialised in particularly in the construction of the innovative tunnel ovens Synthesis V. Our products have quickly spread worldwide and our company has become **a leading European manufacturer.**

Depuis 1952 Zanoli produit une vaste gamme de fours pour pizzerias. En outre, dans les deux dernières décennies, la maison s'est spécialisée particulièrement dans la construction des innovatives fours à tunnel Synthesis V. Notre production a conquis le marché mondial en nous faisant devenir aussi **un leader du marché européen.**

Seit 1952 erzeugt die Firma Zanoli eine große Auswahl an Backöfen für Pizzabäckereien. In den letzten zwei Jahrzehnten hat sich die Firma in der Herstellung der innovativen Tunnelöfen Synthesis V spezialisiert. Unsere Produkte sind schnell in den Weltmarkt eingetreten und heute ist die Firma Zanoli bestimmt **ein Leader Europas.**

Desde 1952 Zanoli produce una amplia gama de hornos para pizzerias. Además, en los últimos dos decenios, la empresa se ha especializado particularmente en la construcción de los innovativos hornos a túnel Synthesis V. Nuestra producción ha alcanzado rápidamente el mercado mundial, destacándose como **líder europeo del sector.**



Synthesis V

I vantaggi dell'utilizzo di un forno a tunnel Synthesis V sono essenzialmente vantaggi di ordine ergonomico:

- a)** con un semplice movimento si depone il prodotto da cuocere direttamente sulla rete di trascinamento, **senza dover aprire e chiudere porte** ed utilizzare pale o altri attrezzi per infornare;
- b)** si ha il **beneficio di sfruttare la rete di trascinamento come nastro trasportatore** per far confluire i prodotti direttamente nella zona di utilizzo;
- c)** con Synthesis V **non serve seguire la cottura, poichè il tempo e la temperatura sono impostati preventivamente** (questo fattore consente di ottimizzare il ciclo produttivo, in quanto, nel ciclo normale di produzione della pizza, si ha una persona che spiana e farcisce il prodotto, una seconda che inforna e segue la cottura e una terza che confeziona o distribuisce il prodotto).

Così, con un notevole vantaggio economico, occorrono solo due persone per l'utilizzo di un forno a tunnel Synthesis V!

The advantages in using a tunnel oven Synthesis V are mainly ergonomic:

- a)** with a simple movement you place the product to bake directly on the wire-mesh **with no need to open and close doors** and to use paddles or other devices to put the products into the oven;
- b)** **you can use the wire-mesh as a belt conveyor** to transfer the products directly to the working station;
- c)** when using the Synthesis V **there is no need to follow the baking process, since the baking time and temperature have been previously set** (this solution enables to optimise the production cycle: in a standard pizza production process you have one person rolling out and topping the product, a second one putting the product into the oven and following the baking process and a third who packs or distributes the product). You therefore need only two people to operate a tunnel oven Synthesis V with great economical advantages.

Les avantages en utilisant un four à tunnel Synthesis V sont principalement ergonomiques:

- a)** par un simple mouvement on dépose le produit à cuire directement sur le tapis métallique grillagé, **sans devoir ouvrir et fermer des portes** et utiliser des pelles ou d'autres outils pour l'enfournement
- b)** **on peut utiliser le tapis métallique grillagé aussi comme tapis transporteur pour convoyeur** les produits directement à la zone d'utilisation;
- c)** en utilisant le Synthesis V **il n'est pas nécessaire de suivre la cuisson, car le temps et la température sont affichés précédemment** (cette solution permet d'optimiser le cycle de production, car dans un cycle normal de production de pizzas il y a une personne qui aplanit et farcit le produit, une deuxième qui enfourne et suit la cuisson et une troisième qui conditionne ou distribue le produit). Il faut donc seulement deux personnes pour utiliser un four à tunnel Synthesis V avec des avantages économiques.



Die Vorteile eines Tunnelofens Synthesis V sind am meisten ergonomisch:

- a) durch eine einfache Bewegung wird das Produkt direkt auf das Netzband gelegt, es ist **nicht notwendig, Türen zu öffnen und zu schließen**, Schaufeln oder andere Einschiebvorrichtungen zu verwenden;
- b) das Netzband kann als Förderband **benutzt werden**, um die Produkte direkt zur Verwendungszone zu transportieren;
- c) mit Synthesis V ist es **nicht notwendig, das Backverfahren zu folgen, da die Backzeit und die Backtemperatur vorher eingestellt werden** (dies erlaubt die Optimierung des Produktionszyklus: beim Standardverfahren wird eine Person den Teig ausrollen und farcieren, eine zweite Person schiebt die Pizza ein und verfolgt den Backprozess und eine dritte beschäftigt sich mit der Verpackung oder verteilt das Produkt). Für die Verwendung des Tunnelofens Synthesis V sind nur zwei Personen notwendig, also mit wichtigen Vorteilen.

Las ventajas del empleo de un horno a túnel Synthesis V son esencialmente de orden ergonómico:

- a) con un simple movimiento se depone el producto a cocer directamente sobre la red de arrastre, **sin tener que abrir y cerrar puertas o usar palas u otros utensilios para enhornar**;
- b) con la posibilidad de utilizar la red de arrastre como cinta transportadora para hacer confluir los productos directamente en la zona de utilización;
- c) con Synthesis V **no es necesario controlar la cocción, porque el tiempo y la temperatura se impostan preventivamente** (este factor permite la optimización del ciclo productivo ya que, en el ciclo normal de producción de la pizza, se tiene una persona que extiende la masa y rellena el producto, una segunda que enhorna y sigue la cocción y una tercera que confecciona o distribuye el producto). De este modo, con una notable ventaja económica, sirven sólo dos personas para utilizar un horno a túnel Synthesis V!

Le caratteristiche tecniche:

Technical Features ■ Caractéristiques techniques ■ Technische Eigenschaften ■ Características técnicas

Facile accesso per una completa pulizia dell'interno.

- Easy to reach for a complete cleaning of the chamber.
- Accès facile pour le complet nettoyage de l'intérieur.
- Leicht zugänglich für eine komplette Reinigung der Kammer.
- Fácil acceso para una completa limpieza del interior.

Costruito interamente in acciaio INOX.

- Entirely made of stainless steel.
- Construit entièrement en acier inox.
- Ganz aus Edelstahl gebaut.
- Construido completamente en acero inox.

Portello laterale per ispezione cottura.

- Side inspection door.
- Porte d'inspection latérale.
- Seitliche Inspektionstüre.
- Puerta lateral para inspeccionar la cocción.



Le nuove versioni della serie Synthesis V sono provviste di un sistema che consente di mantenere la superficie esterna del forno a **temperatura fredda al tatto**.

- The new versions of the Synthesis V series are equipped with a system keeping the oven **outside-surface always cold**.
- Les nouvelles versions de la série Synthesis V sont pourvues d'un système permettant de maintenir **froide la température de la surface externe du four**.
- Die neuen Ausführungen der Baureihe Synthesis V sind mit einem System ausgerüstet, das die **Außenfläche des Backofens auf eine kühle Temperatur hält**.
- Las nuevas versiones de la serie Synthesis V están provistas de un sistema que permite mantener la superficie externa del horno a **temperatura fría al tacto**.

Il basamento in acciaio Inox, (di serie, escluso modello Synthesis 05/40 V) è corredato di ruote orientabili provviste di freni.

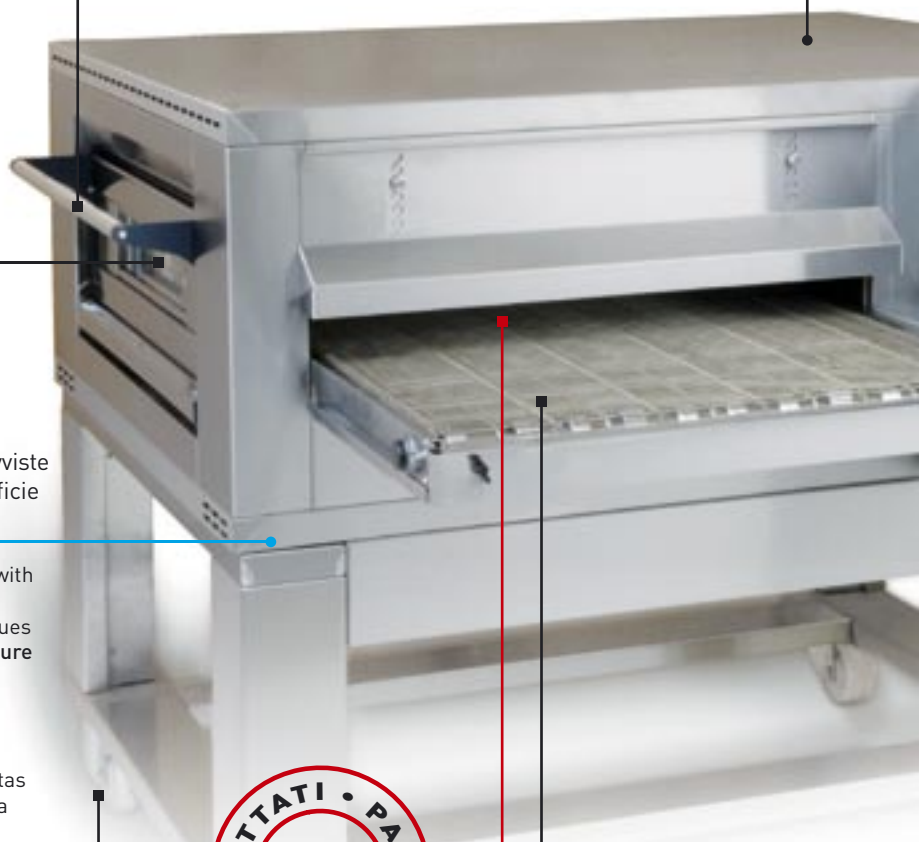
- The stainless steel base (standard equipment, except for model Synthesis 05/40 V) is equipped with castors with brakes.
- La base en acier inox (de série, sauf pour le modèle Synthesis 05/40 V) est pourvue de roues pivotantes avec freins.
- Das Untergestell aus Edelstahl (Standardausführung, mit Ausnahme des Modells Synthesis 05/40 V) ist mit Lenkrädern mit Bremsen versehen.
- Base en acero inox, (de serie, escluso modelo Synthesis 05/40 V) equipado con ruedas orientables con frenos.

Temperatura di lavoro raggiungibile in brevissimo tempo.

- Operating temperature quick to reach.
- Température de travail qui peut être atteinte très vite.
- Arbeitstemperatur in wenigen Minuten erreichbar.
- Temperatura de trabajo con alcance en brevísimo tiempo.

Nastro trasportatore in acciaio Inox.

- Stainless steel conveyor belt.
- Tapis transporteur en acier inox.
- Förderband aus Edelstahl.
- Cinta transportadora en acero inox.



A	PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE ELETTRICO	DIGITAL CONTROL PANEL – ELECTRICAL MODEL TABLEAU DE CONTRÔLE DIGITAL – MOD. ÉLECTRIQUE DIGITALSCHALTAFEL – ELEKTRISCH PANEL DE CONTROL DIGITAL ELÉCTRICO
B	PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE GAS	DIGITAL CONTROL PANEL – GAS MODEL TABLEAU DE CONTRÔLE DIGITAL – MOD. À GAZ DIGITALSCHALTAFEL – GAS PANEL DE CONTROL DIGITAL GAS
C	PANNELLO DI CONTROLLO ELETTROMECCANICO ELETTRICO	ELECTROMECHANICAL CONTROL PANEL – ELECTRICAL MODEL TABLEAU DE CONTRÔLE ÉLECTROMÉC. – MOD. ÉLECTRIQUE ELEKTROMECHANISCHE SCHALTAFEL ELEKTRISCH PANEL DE CONTROL ELECTROMECÁNICO ELÉCTRICO
D	PANNELLO DI CONTROLLO ELETTROMECCANICO GAS	ELECTROMECHANICAL CONTROL PANEL – GAS MODEL TABLEAU DE CONTRÔLE ÉLECTROMÉCANIQUE – MOD. GAZ ELEKTROMECHANISCHE SCHALTAFEL GAS PANEL DE CONTROL ELECTROMECÁNICO GAS



Timer di accensione programmata, orologio digitale, autodiagnostica con visualizzazione del messaggio d'errore, display retroilluminato tramite LCD, programmazione multilingua.

- Timer for programmed start, digital clock, self-diagnostic with display of error message, backlit display through LCD, multi-lingual programming.
- Minuteur pour l'allumage programmé, horloge numérique, auto-diagnostic avec affichage du message d'erreur, afficheur rétroéclairé par LCD, programmation multilingue.
- Zeitgeber für programmierte Einschaltung, Digitaluhr, Selbstdiagnose mit Anzeige der Fehlermeldung, durch LCD hinterbeleuchtete Anzeige, mehrsprachige Programmierung.
- Timer de encendido programado, reloj digital, autodiagnóstica con visualización del mensaje de error, display luminoso a LCD, programación multilingua.

PER I MODELLI ELETTRICI:
Regolazione potenza indipendente per cielo e platea.
PER I MODELLI A GAS:
Controllo elettronico della fiamma
Con regolazione automatica minimo/massimo.

PANNELLI DI CONTROLLO:

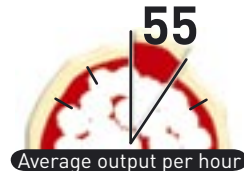
- visualizzazione costante, durante il funzionamento, di:
- Temperatura (rilevazione della temperatura bilanciata tramite 2 sonde).
 - Tempi di cottura.
 - Accensione resistenze (mod. elettrico) o accensione fiamma min/max (mod. gas).
 - Tempo di cottura (regolabile a piacimento).
 - Fermo rete per una durata della cottura a piacimento.
- **CONTROL PANELS:** constant display during operation of: - temperature (balanced temperature detection through 2 probes) - bake times - heating element ignition (electrical model) or flame ignition (gas models) - bake time (adjustable on request) - wiremesh stop for a bake duration on request.
 - **TABLEAUX DE CONTRÔLE:** affichage constant durant le fonctionnement de : - température (détection de la température équilibrée par 2 sondes) - temps de cuisson - allumage des résistances (mod. Electrique) ou de la flamme mini/maxi (mod. à gaz) - temps de cuisson (réglable sur demande) - arrêt du tapis métallique pour une durée de la cuisson sur demande.
 - **SCHALTAFELN:** Anzeige während des Betriebs von: - Temperatur (Messung der Temperatur mittels 2 Sonden) - Backzeiten - Einschaltung der Heizwiderstände (elektrisches Modell) oder Flammenzündung min/max (Gasmodell) - Backzeit (nach Belieben einstellbar) - Netzbandstopp für eine Backdauer nach Belieben.
 - **PANELES DE CONTROL**
Visualización constante, durante el funcionamiento, de: Temperatura (relevación constante de la temperatura, balanceada trámite 2 sondas) - Tiempos de cocción - Encendido resistencias (modelo eléctrico) o encendido llama mín/máx (mod.gas) - Tiempo de cocción [regulable, a placer] - Detención red, a placer, durante todo el ciclo de cocción.

- **FOR ELECTRICAL MODELS:** independent power adjustment for top and bottom.
FOR GAS MODELS: electronic flame control with min/max adjustment.
- **POUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES:** réglage indépendant de la puissance de la voûte et de la sole.
POUR LES MODÈLES À GAZ: contrôle électronique de la flamme avec réglage automatique du minimum/maximum.
- **BEI DEN ELEKTRISCHEN MODELLEN:** unabhängige Leistungseinstellung für Decke und Boden.
BEI DEN GASMODELLEN: elektronische Flammenkontrolle mit automatische Einstellung der Minimal-/Maximalwerte.
- **PARA LOS MODELOS ELÉCTRICOS:** Regulación potencia independiente para cielo y platea.
PARA LOS MODELOS A GAS: Control electrónico de la llama, con regulación automática mínimo/máximo.

1987
2007

La Gamma **Synthesis V.**

The **SYNTHESIS V** Series.
Since 20 years leader in Europe.



Synthesis 05/40 V

	DIM./DIM./MAßE AxBxH cm		PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	TEMPER. MAX MAX TEMP./TEMP. MAX	POTENZA POWER/PUISSANCE LEISTUNG/POTENCIA	
	EXT.	INT.			gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. Kw
EL.	94x110x52	40x56x8,5	80	320 °C	-	NORMAL 6 + 0,44 POWER 7,4 + 0,44
Gas	99x110x52	40x56x8,5	90	320° C	7,5 - (6.500)	0,44

BASAMENTI Base / Base / Untergestell / Base - DIM. AxBxH cm

EL. 94 x 56 x 57 - Gas 99 x 56 x 57

Synthesis 08/50 V

	DIM./DIM./MAßE AxBxH cm		PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	TEMPER. MAX MAX TEMP./TEMP. MAX	POTENZA POWER/PUISSANCE LEISTUNG/POTENCIA	
	EXT.	INT.			gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. Kw
EL.	128x172x57	50x85x10	190	320 °C	-	NORMAL 10,8 + 0,44 POWER 13,8 + 0,44
Gas	128x172x57	50x85x10	190	320° C	13,9 - (12.000)	0,44

BASAMENTI Base / Base / Untergestell/ Base - DIM. AxBxH cm

EL. 128 x 85 x 54 - Gas 128 x 85 x 54

PIZZA TIPO ITALIANO* ITALIAN PIZZA* PIZZA ITALIEN* ITALIENISCHE PIZZA* PIZZA ITALIANA* Ø cm	TEMPO DI COTTURA BAKING TIME TEMPS DE CUISSON BACKZEIT TIEMPO DE COCCIÓN min.	N° PIZZE/ORA N° PIZZE/HOUR DEBIT HORAIRE N. PIZZE/STUNDE N° PIZZAS/HORA
15 (80 gr.)	3,5 - 4,5	145 - 115
20 (145 gr.)	3,5 - 4,5	80 - 75
25 (230 gr.)	3,5 - 4,5	45 - 35
30 (330 gr.)	3,5 - 4,5	30 - 25
35 (450 gr.)	3,5 - 4,5	25 - 20
40 (585 gr.)	3,5 - 4,5	20 - 15

PIZZA TIPO ITALIANO* ITALIAN PIZZA* PIZZA ITALIEN* ITALIENISCHE PIZZA* PIZZA ITALIANA* Ø cm	TEMPO DI COTTURA BAKING TIME TEMPS DE CUISSON BACKZEIT TIEMPO DE COCCIÓN min.	N° PIZZE/ORA N° PIZZE/HOUR DEBIT HORAIRE N. PIZZE/STUNDE N° PIZZAS/HORA
20 (145 gr.)	3,5 - 4,5	145 - 115
25 (230 gr.)	3,5 - 4,5	90 - 70
30 (330 gr.)	3,5 - 4,5	55 - 40
35 (450 gr.)	3,5 - 4,5	40 - 30
40 (585 gr.)	3,5 - 4,5	35 - 30
45 (740 gr.)	3,5 - 4,5	30 - 25

Da 20 anni leader in Europa.

La Gamme SYNTHESIS V.

Depuis 20 années leader en Europe.



New



Synthesis 10/65 V

DIM./DIM./MAÛE AxBxH cm		PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	TEMPER. MAX MAX TEMP./TEMP. MAX	POTENZA POWER/PUISSANCE LEISTUNG/POTENCIA	
EXT.	INT.			gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. Kw
135x200x49	65x105x10	295	320 °C	-	18 + 0,81
150x200x49	65x105x10	335	320° C	24 - (20.650)	0,81

EL.
Gas

Synthesis 10/75 V

DIM./DIM./MAÛE AxBxH cm		PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	TEMPER. MAX MAX TEMP./TEMP. MAX	POTENZA POWER/PUISSANCE LEISTUNG/POTENCIA	
EXT.	INT.			gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. Kw
163x200x66	75x109x10	325	320 °C	-	18 + 0,44
163x200x66	75x109x10	325	320° C	26 - (22.400)	0,44

EL.
Gas

BASAMENTI Base / Base / Untergestell/ Base - DIM. AxBxH cm

EL. 135 x 105 x 59 (1 - 2MC) 21 (3MC)
Gas 150 x 105 x 59 (1 - 2MC) 21 (3MC)

BASAMENTI Base / Base / Untergestell / Base - DIM. AxBxH cm

EL. 163 x 109 x 56 (1MC) 37 (2MC) -Gas 163 x 109 x 56 (1MC) 37 (2MC)

PIZZA TIPO ITALIANO* ITALIAN PIZZA* PIZZA ITALIEN* ITALIENISCHE PIZZA* PIZZA ITALIANA* Ø cm	TEMPO DI COTTURA BAKING TIME TEMPS DE CUISSON BACKZEIT TIEMPO DE COCCIÓN min.	N° PIZZE/ORA N° PIZZE/HOUR DEBIT HORAIRE N. PIZZE/STUNDE N° PIZZAS/HORA
25 (230 gr.)	3,5 - 4,5	155 - 140
30 (330 gr.)	3,5 - 4,5	110 - 95
35 (450 gr.)	3,5 - 4,5	80 - 70
40 (585 gr.)	3,5 - 4,5	60 - 45
45 (740 gr.)	3,5 - 4,5	45 - 35
50 (915 gr.)	3,5 - 4,5	35 - 30

PIZZA TIPO ITALIANO* ITALIAN PIZZA* PIZZA ITALIEN* ITALIENISCHE PIZZA* PIZZA ITALIANA* Ø cm	TEMPO DI COTTURA BAKING TIME TEMPS DE CUISSON BACKZEIT TIEMPO DE COCCIÓN min.	N° PIZZE/ORA N° PIZZE/HOUR DEBIT HORAIRE N. PIZZE/STUNDE N° PIZZAS/HORA
25 (230 gr.)	3,5 - 4,5	155 - 140
30 (330 gr.)	3,5 - 4,5	110 - 95
35 (450 gr.)	3,5 - 4,5	80 - 70
40 (585 gr.)	3,5 - 4,5	60 - 45
45 (740 gr.)	3,5 - 4,5	45 - 35
50 (915 gr.)	3,5 - 4,5	35 - 30

Attenzione/Note/Attention/Achtung/Atención (mod. Gas):

È obbligatorio installare il forno sotto una cappa, la quale consenta al forno di funzionare solo quando essa stessa sia già in funzione. The oven has to be installed under the hood which must enable the oven operate only when the aspirator is functioning. / Le four doit être installé au dessous d'une hotte permettant au four de fonctionner seulement quand elle même est en fonction. / Der Backofen muß unter einer Haube installiert werden, die den Betrieb des Backofens nur dann erlaubt, wenn die Haube selbst im Betrieb ist. / El horno debe ser instalado debajo de una campana, que le permita funcionar sólo cuando la misma esté funcionando.

Die Baureihe SYNTHESIS V. Seit 20 Jahren Leader in Europa.



New



Synthesis 12/100 V

	DIM./DIM./MAÛE AxBxH cm		PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	TEMPER. MAX MAX TEMP./TEMP. MAX	POTENZA POWER/PUISSANCE LEISTUNG/POTENCIA	
	EXT.	INT.			gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. Kw
EL.	185x245x71	100x130x10	468	320 °C	-	36 + 0,81
Gas	201x245x71	100x130x10	506	320° C	45 - (38.730)	0,81

BASAMENTI Base / Base /Untergestell / Base - DIM. AxBxH cm

EL. 159 x 130 x 47 - **Gas** 172 x 130 x 47

PIZZA TIPO ITALIANO* ITALIAN PIZZA* PIZZA ITALIEN* ITALIENISCHE PIZZA* PIZZA ITALIANA* Ø cm	TEMPO DI COTTURA BAKING TIME TEMPS DE CUISSON BACKZEIT TIEMPO DE COCCIÓN min.	N° PIZZE/ORA N° PIZZE/HOUR DEBIT HORAIRE N. PIZZE/STUNDE N° PIZZAS/HORA
25 (230 gr.)	3,5 - 4,5	305 - 280
30 (330 gr.)	3,5 - 4,5	210 - 165
35 (450 gr.)	3,5 - 4,5	125 - 100
40 (585 gr.)	3,5 - 4,5	110 - 85
45 (740 gr.)	3,5 - 4,5	95 - 75
50 (915 gr.)	3,5 - 4,5	78 - 60

* 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 above mentioned information regarding the output per hour refer to a raw pizza-MARGHERITA (thin pizza with tomato and cheese) type-whose weight is the one shown in brackets. This data could change considerably according to the mixture and the topping.

* Les informations indiqués sont relatives aux pizzas du type MARGHERITA (pizza mince avec tomate et mozzarella), poids total entre parenthèses. Les données peuvent varier sensiblement suivant la composition de la pâte et des ingrédients.

* Die angegebenen Informationen betreffen rohe Pizzen, Typ MARGHERITA (dünne Pizza mit Tomate und Mozzarella), deren Gewicht man in Klammern lesen kann. Die obgenannten Angaben können durch Änderungen in der Teigzubereitung oder in der Farce variieren.

* Las informaciones referidas son relativas a pizzas del tipo MARGHERITA (pizza delgada con mozzarella y tomate) del peso total (a crudo) especificado entre paréntesis. Los datos puede variar sensiblemente en función de la composición del empaste y del relleno.

Da 20 anni leader in Europa.

La Gama SYNTHESIS V.

Desde 20 años líder en Europa.



Possibilità di allineamento di due o tre moduli, con rete di trascinamento unica per una produzione semi-industriale di pizza, prodotti da forno e cottura di verdure quali: melanzane, zucchine e peperoni (con possibilità di aggiunta di un grigliatore all'inizio o alla fine del processo di cottura). Questi tipi di impianti possono risultare ideali nell'abbinamento con abbattitore di temperatura e macchine confezionatrici.

Possibility to install two or three modules aligned with one only wire-mesh to get a semi-industrial output of pizza, bake products and baking of vegetables, such as aubergines, zucchini and peppers (with the possible installation of a grilling machine at the beginning or at the end of the baking process). This plants can be combined with quick freezing cabinets and packaging machines.

Possibilité d'alignement de deux ou trois modules, avec un seul tapis métallique grillagé, pour une production semi-industrielle de pizza, produits de four et pour la cuisson de légumes, tels que: aubergines, courgettes et poivrons (on peut aussi ajouter un grill au bout ou à la fin du processus de cuisson). Ces types d'installations peuvent être combinés avec des réducteurs de température et des machines emballeuses.

Möglichkeit zwei oder drei Backmodulen mit einzigem Netzband hintereinanderaufzustellen, für eine halbindustrielle Herstellung von Pizza, Backprodukten und das Backen von Gemüse, wie z.B. Auberginen, Zucchini und Peperoni (mit der möglichen Einführung eines Grills am Anfang oder am Ende des Backprozesses). Diese Anlagen können mit Tiefkühlapparaten und Verpackungsmaschinen kombiniert werden.

Tutti i forni Synthesis V sono sovrapponibili e pertanto (nello stesso spazio) si può duplicarne ed in alcuni casi anche triplicarne la produttività, avendo il vantaggio di poter utilizzare la potenzialità massima solo nelle ore di punta. Nei momenti di poca produttività, invece, si può sfruttare un solo modulo di cottura, ottenendo così un notevole risparmio energetico.

All Synthesis V baking ovens are stackable: in the same space you can double and sometimes triplicate their production capacity, with the possibility of using the maximum capacity in the busiest hours. In case of a reduced productivity you can use only one baking module, thus saving energy.

Tous les fours Synthesis V sont superposables et donc dans le même espace on peut en doubler et, en certains cas, tripler sa productivité en utilisant aussi sa potentialité maxi dans les heures de pointe. En cas où il faut avoir une productivité réduite, on peut utiliser seulement un module de cuisson en conservant ainsi beaucoup d'énergie.

Alle Backöfen Synthesis V sind stapelbar und daher kann man (im selben Raum) ihre Leistungsfähigkeit verdoppeln und in einigen Fällen auch verdreifachen mit dem Vorteil, die Höchstleistung nur während der Spitzenzeit zu verwenden. Wenn eine reduzierte Leistungsfähigkeit erfordert wird, kann man nur ein Backmodul verwenden, mit Energieersparniß.

Todos los hornos Synthesis V se pueden sobreponer, por lo tanto en el mismo espacio se puede también duplicar y en algunos casos triplicar la producción, teniendo la ventaja de poder utilizar la potencia máxima sólo en las horas de punta. En los momentos de poca productividad, en cambio, se puede usufructuar un único módulo de cocción, obteniendo así un notable ahorro energético.



Posibilidad de alinear dos o tres módulos, con red transportadora única, para una producción semi-industrial de pizza, productos de horno y cocción de verduras como: berenjenas, zapallitos y pimientos (con posibilidad de agregar una parrilla al inicio o al final del proceso de cocción). Estos tipos de instalaciones pueden resultar ideales si se combinan con el precipitador de temperatura y máquinas confeccionadoras



Synthesis V



Linea forni a tunnel ventilati - gas ed elettrici



Line of gas and electric ventilated tunnel ovens



Ligne de fours à tunnel ventilé, à gaz et électriques



Die Baureihe der Umluft- Gas- und Elektrotunnelöfen



Línea hornos de túnel ventilados - gas y eléctricos

Scyle comunicazione



Forni e Macchine per Pasticcerie, Pizzerie e Panifici
Ovens and Machines for Pastry, Pizza and Bread

Dr. ZANOLLI s.r.l. - 37060 Caselle di Sommacampagna - (Verona) Italy - Via Casa Quindici, 22 - Tel. +39 045 8581500 (r.a.)
Fax +39 045 8581455 • <http://www.zanoli.it> • e-mail: zanoli@zanoli.it • Azienda con sistema di qualità CERTIFICATO UNI EN ISO 9001 Cert. n° 0312210



LA DITTA SI RISERVA DI APPORTARE QUELLE MODIFICHE CHE RITERRÀ UTILI IN BASE AD AGGIORNAMENTI COSTRUTTIVI SENZA OBBLIGO DI PREAVVISO. - The specifications and appearance may be changed without prior notice. - Les données indiquées sont indicatives sous réserve d'y apporter des modifications éventuelles sans préavis. - Aenderungen in Technik und Ausfuhrung vorbehalten ohne vorherige Benachrichtigung. - Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas sin obligación de preaviso.