



MADE IN ITALY, LOVED IN THE WORLD.

rosg
grupo



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.




AVGVSTO

FOURS ÉLECTRIQUES POUR PIZZERIAS
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍAS



zenoli

AVGVSTO



FR Le premier empereur romain entra dans l'histoire, en gouvernant avec talent, capacité d'innovation, et amour pour ce qui est beau. Adapter son extraordinaire énergie aux circonstances et répartir équitablement les ressources de l'empire furent les qualités de son succès.

LE FOUR QUI FAIT L'HISTOIRE

EL HORNO QUE HACE HISTORIA

ES El primer emperador romano hizo historia, gobernó con talento, capacidad de renovación y amor por la belleza. Adaptar su extraordinaria energía a las circunstancias y distribuir con equidad los recursos del imperio fueron los demás méritos de su éxito.

INNOVATION

INNOVACIÓN

+

ESTHÉTIQUE

ESTÉTICA

+

PUISSANCE

POTENCIA

+

DISTRIBUTION
DE LA CHALEUR

DISTRIBUCIÓN DEL CALOR

LA VRAIE RÉVOLUTION

LA VERDADERA REVOLUCIÓN

AVGVSTO®: le four boutique, 100% green.

FR Innovation, esthétique, puissance et distribution uniforme de la chaleur font du nouvel AVGVSTO® l'empereur des fours. Coupole personnalisable, granit noir vieilli, profils arrondis, aucun câble visible, commandes rétractables, parties externes en acier inox toutes peintes, base avec plan d'appui et 100% wood-free. Voici la vraie révolution ! Un four boutique au charme traditionnel italien, mais avec l'énergie propre de ses 500 C° pour une consommation moyenne de moins de 10 kW.

AVGVSTO®: el horno boutique, 100% green.

ES Innovación, estética, potencia y distribución uniforme del calor hacen del nuevo AVGVSTO® el emperador de los hornos. Cúpula personalizable, granito negro envejecido, perfiles redondeados, sin cable a vista, panel de comandos retráctil, piezas exteriores en acero inoxidable totalmente barnizadas, base con plano y 100% wood-free. Un horno boutique con la tradicional fascinación italiana, pero con la energía limpia de sus 500°C por un consumo medio de menos de 10 kW.



**AUCUN CÂBLES
VISIBLE**

**SIN CABLES
A VISTA**



**COMMANDES
RÉTRACTABLES**

**PANEL DE COMANDOS
RETRÁCTIL**



**COULEURS DE
LA COUPOLE
PERSONNALISABLES**

**COLORES DE
LA CÚPULA
PERSONALIZABLES**



**100%
WOOD-FREE**

**100%
WOOD-FREE**

LA CHAMBRE DE CUISSON

LA CÁMARA DE COCCIÓN

VISION
MAXIMALE
DU PRODUIT

MÁXIMA
VISIÓN DEL
PRODUCTO



ERGONOMIE
D'ENFOURNEMENT
OPTIMALE

ERGONOMÍA
DE HORNEADO
ÓPTIMA



GREEN
ET SANS BOIS

GREEN
Y SIN LEÑA



Avec AVGVSTO® et son design recherché, choisissez la technologie d'aujourd'hui dans le respect de la tradition italienne.

FR L'étude de l'ergonomie d'enfournement et des dimensions internes de la chambre et de la bouche vous permet d'avoir la vision maximale du produit lors de sa cuisson, et de gérer facilement les enfournements même en pleine charge.

La gestion séparée de la voûte et de la sole et la température maximale de 500 °C vous fournissent le meilleur instrument pour cuire tous types de pizzas. AVGVSTO® simplifie votre travail, en éliminant la chaleur excessive et les difficultés de gestion et de stockage du bois.

Con AVGVSTO® y su design sofisticado, se elige la tecnología del presente respetando la tradición italiana.

ES El estudio dedicado a la ergonomía de horneado y a las dimensiones internas de cámara y boca permiten tener una máxima visión del producto en cocción y de administrar fácilmente las horneadas a plena carga.

La gestión separada de cielo y platea y la temperatura máxima de 500°C brindan el mejor instrumento para cocinar todo tipo de pizza. AVGVSTO® simplifica tu trabajo, eliminando el calor excesivo y la dificultad de gestión y almacenamiento de la leña.



TECNOLOGIE ET DESIGN

TECNOLOGÍA Y DISEÑO

Air Trap System®: la garantie d'une parfaite homogénéité de la cuisson

FR Zanolli pense à vous et à l'environnement. Le système breveté Air Trap System® empêche à la chaleur de sortir de la bouche du four, en vous garantissant une parfaite homogénéité de la cuisson et une **économie d'énergie jusqu'à 30% par rapport à un four à coupole sans ce système**. Granit noir vieilli, couleurs de la coupole personnalisables, une élégante bordure en acier inoxydable bronzé pour protéger la bouche du four, de nombreux accessoires en option pour rendre votre four unique. Essayez-le avec porte-accessoire impérial rétractable, monté sur le côté. Ergonomie et élégance font d'AVGVSTO® un élément d'ameublement pour votre local de design.

-30%

ÉCONOMIE
D'ÉNERGIE
AHORRO
DE ENERGÍA

Air Trap System®: la garantía de una perfecta homogeneidad de cocción

ES Zanolli cuida de ti y del medio ambiente. El sistema patentado Air Trap System® evita que el calor salga por la boca del horno, garantizando una perfecta homogeneidad de cocción y un **ahorro de energía del 30% en comparación con un horno a cúpula sin este sistema**. Granito negro envejecido, colores de la cúpula personalizables, un elegante borde de acero inoxidable bruñido para proteger la boca del horno, muchos accesorios opcionales para que su horno sea único. Pruébalo con el imperial soporte de accesorios retráctil montado en el lado. La ergonomía y la elegancia hacen de AVGVSTO® un elemento de decoración para su local de design.





267

AIR TRAP AIR TRAP

CE SYSTÈME BREVETÉ UTILISE L'AIR CHAUD QUI S'ACCUMULE DANS LA COUPOLE. AIR TRAP SYSTEM® CRÉE UNE BARRIÈRE D'AIR DEVANT LA BOUCHE DU FOUR, EN RETENANT LA CHALEUR À L'INTÉRIEUR DE LA CHAMBRE DE CUISSON.

ESTE SISTEMA PATENTADO UTILIZA EL AIRE CALIENTE QUE SE ACUMULA DENTRO DE LA CÚPULA. EL AIR TRAP SYSTEM® CREA UNA BARRERA DE AIRE FRENTE A LA BOCA DEL HORNO, EVITANDO QUE EL CALOR SALGA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN.



SYSTEM



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE AHORRO ENERGÉTICO

FR Consommation inférieure de 20% pour les cycles de production journaliers de huit heures. Consommation jusqu'à 30% en moins pour les cycles de production journaliers supérieurs à huit heures.

ES Consumos inferiores del 20% para ciclos productivos diarios de ocho horas. Consumos hasta un 30% inferiores para ciclos productivos diario superiores a las ocho horas.



UNIFORMITÉ DE CUISSON OPTIMISÉE ÓPTIMA HOMOGENEIDAD DE COCCIÓN

FR Uniformité de cuisson optimisée, garantie également à proximité de l'ouverture de la bouche du four.

ES Óptima homogeneidad de cocción del producto horneado, garantizada también en proximidad de la apertura de la boca del horno.




ERGONOMIE DE TRAVAIL AU TOP ERGONOMÍA DE TRABAJO TOPE

FR Ergonomie de travail au top : ce système élimine la chaleur excessive qui enveloppe le pizzaiolo.

ES Ergonomía de trabajo tope: se elimina el calor excesivo que molesta al pizzero.

AIR TRAP SYSTEM OFF AIR TRAP SYSTEM OFF

- Pour cuire la PIZZA NAPOLITAINE : lorsque la pizza est déplacée de la partie antérieure de la chambre de cuisson vers la partie postérieure pour profiter des différences de température
- Para cocer la PIZZA NAPOLITANA: cuando se desplaza la pizza desde la parte delantera de la cámara de cocción hacia la parte trasera para aprovechar las diferencias de temperatura
- Pour cuire des produits à des températures plus basses dans la partie antérieure du four
- Para cocer productos a temperaturas más bajas en la parte delantera del horno
- Pour permettre une diminution de température plus rapide
- Para permitir una disminución más rápida de la temperatura



AVGVSTO® n'est pas utilisé
seulement pour la pizza napolitaine.
Il m'a surpris pour la pizza traditionnelle,
la pizza in pala et toutes les pâtes
que j'aime expérimenter. Mais ce
n'est pas tout ! La consommation est
exceptionnellement contenue.

*AVGVSTO® no es sólo pizza Napolitana. Me asombró
la pizza tradicional, la pizza en pala y todas las masas
que me gusta tanto experimentar. Además el
consumo es excepcionalmente bajo.*

Lorenzo Collovigh:
Champion Mondial et Maître
Pizzaiolo - Campéon Mundial y
Maestro Pizzero

TABLEAU DE COMMANDE

PANEL DE MANDOS

FR Commandes électromécaniques rétractables grâce à la porte coulissante.

ES *Controles electromecánicos cubiertos con puerta corredera.*



FR Visualisation électronique des températures.

ES *Visualización electrónica de las temperaturas.*



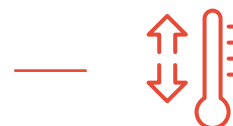
FR Autodiagnostic avec visualisation du message d'erreur.

ES *Autodiagnóstico con visualización del mensaje de error.*



FR Réglage indépendant de la température de la voûte et de la sole avec double sonde (température maximale 500 °C pouvant être atteinte en seulement 90 minutes).

ES *Regulación independiente de la temperatura del cielo y de la platea con doble sonda (temperatura máxima 500°C alcanzable en sólo 90 minutos).*



FR Réglage indépendant de la puissance de la voûte et de la sole (échelle 0-100%).

ES *Regulación independiente de la potencia del cielo y de la platea (escala 0-100%).*





AVGVSTO 6

AVGVSTO

AVGVSTO

AVGVSTO 9

LA GAMME

LA GAMA

	DIM. AxBxH cm		PIZZAS N°	POIDS PESO kg	TEMP. MAX °C	PUISSANCE POTENCIA kW	
	EXT.	INT.				MAX	MOYENNE MEDIA
AVGVSTO 6 BRONZO	162x180x216	104x70x12,5	6 Ø 33	455	500	14,4	7,2
AVGVSTO 9 BRONZO	191x212x218	104x105x12,5	9 Ø 33	550	500	19,2	9,6

- AVGVSTO® est envoyé entièrement assemblé avec un emballage spécifique inclus dans la livraison
- Au moment de la commande, le client peut demander que AVGVSTO® soit envoyé démonté et emballé en deux cages superposées. Incluses dans la livraison

- AVGVSTO® se despacha completamente ensamblado y con un embalaje especial incluido en el suministro
- En el momento del pedido, el cliente puede solicitar que AVGVSTO® se despache desmontado y embalado en dos jaulas superpuestas incluidas en el suministro



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

ACCESSOIRES ACCESORIOS

Base fermée sur trois côtés

Base cerrada por tres lados

Pose-pelles rétractables avec accessoires

Apoyo para palas retráctil con accesorios

Pieds pour base

Set pies para base

Couleur coupole personnalisable au moment de la commande : Rouge, Bleu, Or

Color cúpula personalizable bajo pedido: Rojo, Azul, Oro

Coupole neutre personnalisable par l'acheteur

Cúpula neutra personalizable por el cliente

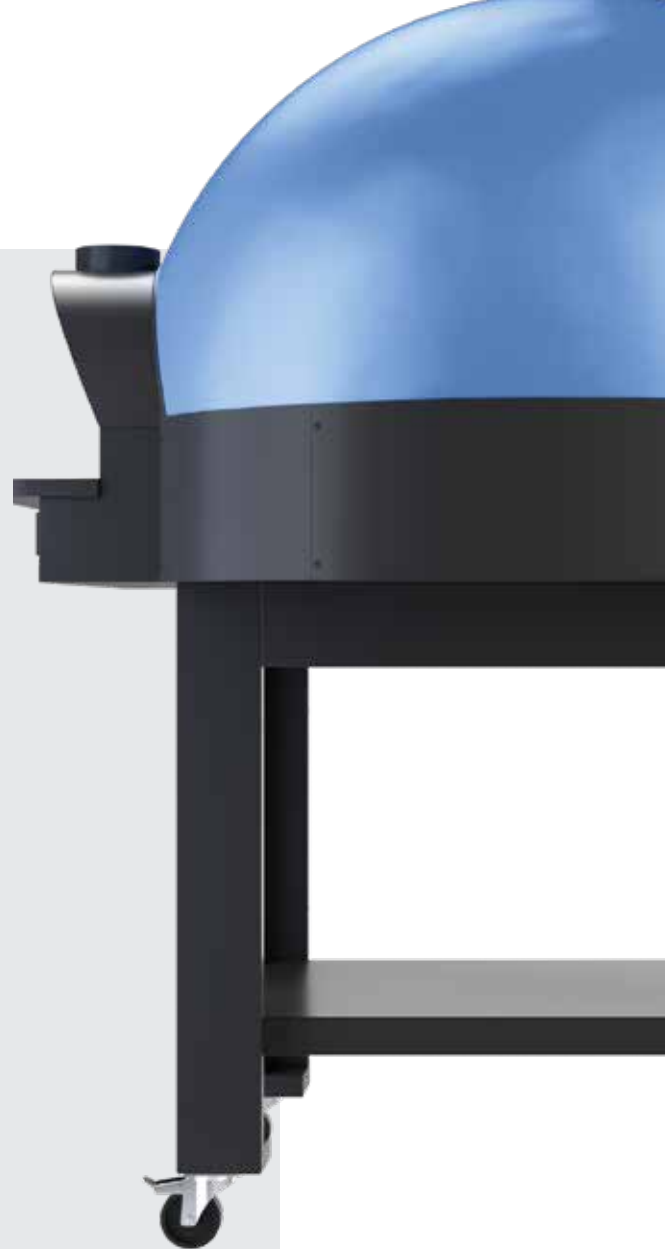
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES GÉNÉRALES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES

TEMPÉRATURE MAXIMALE	500 °C (qu'il est possible d'atteindre en seulement 90 minutes)
ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR	LED
ISOLATION THERMIQUE	Laine de roche
CHAMBRE DE CUISSON	100% céramique réfractaire
PORTE ISOLANTE DE FIN DE CUISSON	Pour le maintien de la chaleur à l'intérieur du four
SOLE EN RÉFRACTAIRE	3 cm
HAUTEUR CHAMBRE DE CUISSON	12,5 cm
PLAN D'APPUI	Granit noir vieilli d'une profondeur de 45 cm
PRÉDISPOSITION POUR ASPIRATION	∅ 15 cm pour la connexion au système central d'aspiration
RÉSISTANCES	Cuirassées
BASE	Peinte montée sur roues ou sur pieds
FOUR DÉMONTABLE	5 éléments pour faciliter toutes sortes d'installations
VERSIONS ÉLECTRIQUES	De 6 et 9 pizzas



TEMPERATURA MÁXIMA	500 °C (alcanzables en sólo 90 minutos)
ILUMINACIÓN INTERIOR	LED
AISLAMIENTO TÉRMICO	Lana de roca
CÁMARA DE COCCIÓN	100% cerámica refractaria
PUERTA AISLANTE DE FINAL DE COCCIÓN	Para el mantenimiento del calor en el interior del horno
PLATEA EN REFRACTARIO	3 cm
ALTURA CÁMARA DE COCCIÓN	12,5 cm
PLANO DE APOYO	Granito negro envejecido de 45 cm de profundidad
PREDISPOSICIÓN PARA ASPIRACIÓN	∅ 15 cm para la conexión al sistema central de aspiración
RESISTENCIAS	Acorazadas
BASE	Barnizada montada sobre ruedas o pies
HORNO DESMONTABLE	5 macro elementos para facilitar cualquier instalación
VERSIONES ELÉCTRICAS	De 6 y 9 pizzas



(standard) **BRONZE**

BRONCE



COLORES

COULEURS

ROUGE

ROJO

OR

ORO

BLEU

AZUL



PERSONNALISABLE

PERSONALIZABLE



MADE IN ITALY, LOVED IN THE WORLD.

TARIFA

rosg
gruppo

01/2024



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.



LISTINO PREZZI
PRICELIST | LISTE DE PRIX | LISTA DE PRECIOS



QUALITÀ CERTIFICATA

QUALITÀ CERTIFICATA ISO 9001

La severa normativa internazionale UNI EN ISO 9001 attesta la costanza dell'eccellenza qualitativa ottenuta attraverso il miglioramento continuo delle capacità professionali e umane.

Tra i primi in Italia e nel mondo Zanolli costruisce forni con componenti e materiali riciclabili al 100%.

CERTIFIED QUALITY

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.

QUALITÉ CERTIFIÉE

QUALITÉ CERTIFIÉE ISO 9001

La sévère norme internationale UNI EN ISO 9001 atteste la constance de l'excellence qualitative obtenue à travers l'amélioration continue des capacités professionnelles et humaines.

Parmi les premiers en Italie et dans le monde, Zanolli construit des fours avec des composants et des matériaux recyclables à 100%.

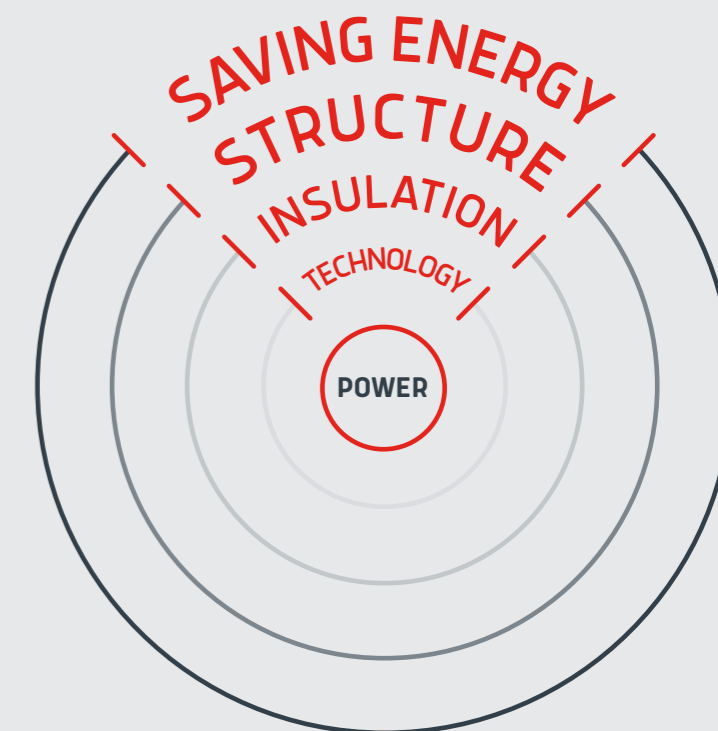
CALIDAD CERTIFICADA

CALIDAD CERTIFICADA ISO 9001

La estricta norma internacional UNI EN ISO 9001 certifica la constancia de la excelencia cualitativa obtenida a través del perfeccionamiento continuo de las competencias profesionales y humanas.

Entre los primeros en Italia y en el mundo, Zanolli construye hornos con componentes y materiales 100% reciclables.

ENERGY SAVING SYSTEM:



IL CALORE RESTA ALL'INTERNO

"La più grande delle ricchezze è il risparmio" (Giovanni Zanolli, fondatore)

Il massimo risparmio energetico si esprime nel rispetto dell'ambiente. Progettazione d'avanguardia, realizzazione accurata nel dettaglio, formazione all'uso corretto. Forni e macchine pensati per risparmiare energia si ripagano nel tempo. Un altro impegno di Zanolli per un vero rispetto ambientale.

RETAINS HEAT

"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.

LA CHALEUR RESTE À L'INTÉRIEUR !

"La plus grande richesse est l'économie" (Giovanni Zanolli, fondateur)

La plus grande économie d'énergie s'exprime dans le respect de l'environnement. Conception à l'avant-garde, réalisation soignée dans les moindres détails, formation pour une utilisation correcte. Des fours et des machines conçus pour économiser l'énergie sont payants dans le temps. Un autre engagement de Zanolli pour le réel respect de l'environnement.

¡EL CALOR SE QUEDA ADENTRO!

"La más grande de las riquezas es el ahorro" (Giovanni Zanolli, fundador)

El máximo ahorro energético se expresa en el respeto al medio ambiente. Diseño de vanguardia, construcción precisa en el detalle, formación en el uso correcto. Hornos y máquinas proyectadas para ahorrar energía se amortizan con el tiempo. Otro compromiso de Zanolli con un verdadero respeto medioambiental.



POLIVALENTI
MULTIPURPOSE
POLYVALENTS
POLIVALENTES

Teorema Polis - Teorema Polis IoT	07
Synthesis	10
Synthesis Line	11

PASTICCERIA & PANE
PASTRY & BREAD
PÂTISSERIE ET PAIN
PASTELERÍA Y PAN

Teorema Anemos	13
Combi Teorema	15
Rotor Wind	16
Celle Rotor Wind Accessori Accessories Accessoires Accesorios	17
	18

PIZZA E GASTRONOMIA
PIZZA AND GASTRONOMY
PIZZA ET GASTRONOMIE
PIZZA Y GASTRONOMÍA

AVGVSTO® - AVGVSTO® PR	19
Citizen E	22
Citizen Gas PW	24
Citizen EP 70	25
Romeo - Vulcano	27
Talia	28
Roller - Devil	29
Giano	30
Accessori Accessories Accessoires Accesorios	31

**PER PASTICCERIA, PANE
E PIZZA**
PASTRY, BREAD AND PIZZA
PÂTISSERIE, PAIN ET PIZZA
PASTELERÍA, PAN Y PIZZA

Selene	33
Galassia Pizza	35
Galassia Pane	36
Eracle - Cronos	37
Ercolina Plus	38
Sirio	39

Condizioni di vendita Sales conditions Conditions de vente Condiciones de venta	40
---	----

TEOREMA POLIS TEOREMA POLIS IoT

FORNI ELETTRICI PER PASTICCERIA, PANE E PIZZA A ELEMENTI MODULARI

ELECTRIC PASTRY, BAKERY AND PIZZA DECK OVENS
ÉLECTRIQUES POUR PÂTISSERIE, PAIN ET PIZZA À ÉLÉMENTS MODULAIRES

HORNOS ELÉCTRICOS PARA PASTELERÍA, PAN Y PIZZA CON ELEMENTOS MODULARES



I forni si connettono alla rete attraverso modulo wifi inviando tutti i dati di utilizzo alla piattaforma digitale Zanolli.

The ovens connect to the internet via a Wi-Fi module, sending all operational data to the Zanolli digital platform.

Les fours se connectent au réseau grâce à un module wifi, en envoyant toutes les données de fonctionnement à la plateforme numérique Zanolli.

Los hornos se conectan a la red a través del módulo wifi y envían todos los datos de uso a la plataforma digital Zanolli.



TEOREMA POLIS IoT

SYNTHESIS

FORNI MODULARI A TUNNEL AD ARIA VENTILATA PER PIZZA, PANE, PASTICCERIA E GASTRONOMIA

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

FOURS MODULAIRES À TUNNEL À AIR VENTILÉ POUR PIZZA, PAIN, PÂTISSERIE ET GASTRONOMIE

HORNOS MODULARES A TÚNEL VENTILADOS PARA PIZZA, PAN, PASTELERÍA Y GASTRONOMÍA



TEOREMA POLIS TEOREMA POLIS IoT

FORNI ELETTRICI PER PASTICCERIA, PANE E PIZZA A ELEMENTI MODULARI
ELECTRIC PASTRY, BAKERY AND PIZZA DECK OVENS
FOURS ÉLECTRIQUES POUR PÂTISSERIE, PAIN ET PIZZA À ÉLÉMENTS MODULAIRES
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PASTELERÍA, PAN Y PIZZA CON ELEMENTOS MODULARES

MODULO COTTURA
BAKING UNIT
MOD. DE CUISSON
MÓD. DE COCCIÓN

TOP

CELLE DI LIEVITAZIONE
PROOFING CABINET
ÉTUVE DE FERMENTATION
CÁMARA DE FERMENTACIÓN

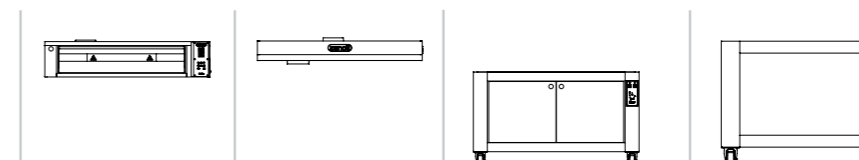
BASAMENTO
BASE
BASE
BASE



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

ALTRI VOLTAGGI
OTHER VOLTAGES
AUTRES VOLTAJES
OTROS VOLTAJES

Richiedere preventivo
Ask for a quote
Sur devis
Pedir presupuesto




	MODULO COTTURA BAKING UNIT MOD. DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN								EURO		
	DIM. AxBxH cm		PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	TEMP. MAX °C	TEGLIE PANS PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm)	PIZZE PIZZAS (Ø 33 cm)				IoT
	EXT	INT		MAX	MEDIA AVERAGE MOYENNE MEDIA						
T POLIS 2S / MC18	97x121x36	65x86x18	136	6.4 kW	3.2	400 °C	N° 2	N° 3	5.300	6.200	
T POLIS 2 / MC18	125x101x36	83x66x18	135	6 kW	3	400 °C	N° 2	N° 3	5.300	6.200	
T POLIS 2 / MC26	125x101x44	83x66x26	155	6 kW	3	400 °C	N° 2	-	5.400	6.400	
T POLIS 3 / MC18	166x101x36	124x66x18	182	7.8 kW	3.9	400 °C	N° 3	N° 5	5.600	6.500	
T POLIS 3 / MC26	166x101x44	124x66x26	207	7.8 kW	3.9	400 °C	N° 3	-	5.700	6.600	
T POLIS 4 / MC18	125x161x36	83x126x18	201	10 kW	5	400 °C	N° 4	N° 6	5.800	6.600	
T POLIS 4 / MC26	125x161x44	83x126x26	223	10 kW	5	400 °C	N° 4	-	6.000	6.800	
T POLIS 6 / MC18	166x161x36	124x126x18	278	17 kW	8.5	400 °C	N° 6	N° 9	6.200	7.100	
T POLIS 6 / MC26	166x161x44	124x126x26	311	17 kW	8.5	400 °C	N° 6	-	6.200	7.400	


	ACCESSORI ACCESSORIES ACCESSOIRES ACCESORIOS			EURO
	Larghezza Width Largeur Ancho			
Telai singoli di infornamento per pane Single bread batch frames Pelles pour l'enfournement du pain Telares Individuales para enhornar pan	cm 40			400
	cm 60			460
Vaporizzatore Steam generator Vaporisateur Vaporizador	kW 2.1 > T2 - T2S - T3 - T4			1.540
	kW 3 > POLIS 6			1.740


	PIANO COTTURA BAKING SURFACE PLAN DE CUISSON PLANO DE COCCIÓN		EURO
	Piani di cottura in refrattario per mod. cott. Baking surface in refractory material Plans de cuisson réfractaire pour mod. de cuisson Planos de cocción en material refractario	T2-T2S	
T3		330	
T4		430	
T6		540	
Piani di cottura in lamiera bugnata per mod. cott. Baking surface in embossed metal sheet Plans de cuisson en tôle gaufrée pour mod. de cuisson Planos de cocción en chapa almadillada	T2-T2S		140
	T3		190
	T4		270
	T6		370

In fase di ordine specificare se si desidera il piano in materiale refrattario o in lamiera bugnata | When placing the order, please specify whether the baking surface should be in refractory stone or embossed metal sheet | Spécifier, lors de la commande, si vous désirez le plan réfractaire ou en tôle gaufrée | Especificar, en fase de pedido, si se desea el plano de material refractario o en chapa almadillada

TOP			EURO
	DIM. EXT. AxBxH cm 	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	
T POLIS 2S/TP	97x142x25	46	760
T POLIS 2 /TP	125x127x25	47	760
T POLIS 3 /TP	166x122x25	53	790
T POLIS 4 /TP	125x182x25	52	790
T POLIS 6 /TP	166x188x25	58	830
ACCESSORI ACCESSORIES ACCESSOIRES ACCESORIOS			EURO
Aspiratore per top con aspirazione forzata - portata 600 m ³ /h Suction fan for top with forced suction - capacity 600 m ³ /h Aspirateur pour top avec aspiration forcée - portée 600 m ³ /h Aspirador para top con tiro forzado - capacidad 600 m ³ /h			480

Top dotato di raccordo per camino a tiraggio naturale | Top equipped with fitting for natural draft-chimney | Top doté de raccord pour cheminée à tirage naturel | Campana dotata de unión para el tiro natural de la chimenea

CELLE DI LIEVITAZIONE PROOFING CABINET ÉTUVE DE FERMENTATION CÁMARA DE FERMENTACIÓN								EURO
	DIM. AxBxH cm 		PESO WEIGHT POIDS PESO kg		POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	TEGLIE PANS PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm)		
	2MC	3MC	2MC	3MC		2MC	3MC	
T POLIS 2S / CL	97x107x95	97x107x71	95	80	1	N° 16	N° 10	2.500
T POLIS 2 / CL	125x87x95	125x87x71	128	105	1	N° 16	N° 10	2.500
T POLIS 3/CL	166x87x95	166x87x71	144	114	1,5	N° 32	N° 20	2.660
T POLIS 4/CL	125x147x95	125x147x71	152	123	1,5	N° 24	N° 15	2.800
T POLIS 6/CL	166x147x95	166x147x71	196	160	1,5	N° 42	N° 24	2.900
ACCESSORI ACCESSORIES ACCESSOIRES ACCESORIOS								EURO
Umidificatore per cella di lievitazione Humidifier for proofer Humidificateur pour étuve de fermentation Humidificador para cámara de fermentación								610

BASAMENTO BASE BASE BASE									EURO
	DIM. AxBxH cm 				PESO WEIGHT POIDS PESO kg				
	1MC	2MC	3MC	4MC	1MC	2MC	3MC	4MC	
T POLIS 2S / BM	97x107x125	97x107x95	97x107x71	97x107x40	50	44	39	32	1.070
T POLIS 2 / BM	125x87x125	125x87x95	125x87x71	125x87x40	52	45	40	33	1.070
T POLIS 3 / BM	166x87x125	166x87x95	166x87x71	166x87x40	55	49	43	36	1.070
T POLIS 4 / BM	125x147x125	125x147x95	125x147x71	125x147x40	57	51	45	38	1.070
T POLIS 6 / BM	166x147x125	166x147x95	166x147x71	166x147x40	65	56	51	44	1.200
ACCESSORI ACCESSORIES ACCESSOIRES ACCESORIOS									EURO
Rastrelliera porta-tegole per basamento Pan-holding trolley for base Râtelier porte-plateaux pour base Estante porta-bandejas para base									420

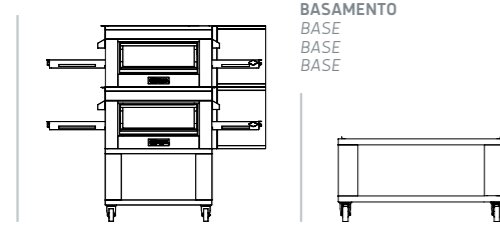
Il cliente, già in possesso di un basamento, potrà trasformarne l'altezza con la sostituzione delle gambe [chiedere preventivo] | The customer who already purchased a base, can modify in the height ordering the relevant legs [ask for a cost estimate] | Le client déjà en possession d'une base pourra [en l'occurrence] transformer la hauteur avec la simple substitution des pieds [demander devis] | El cliente, ya propietario de una base, podrá transformar la altura de la base misma con la substitución de los pies [pedir presupuesto]

NOTE PER IL CLIENTE NOTE FOR THE CUSTOMER NOTES POUR LE CLIENT NOTAS PARA EL CLIENTE	
Sono disponibili rialzi H. 15 cm o H. 30 cm per una migliore ergonomia di utilizzo del forno da parte dell'utilizzatore. All'occorrenza, i primi sono posizionabili tra cella e modulo cottura oppure tra top e modulo cottura, i secondi sono posizionabili tra cella e modulo cottura. Con l'acquisto di un solo modulo di cottura con cella, consigliamo un rialzo di 30 cm + cella H.95 cm. Supports H. 15 cm or H. 30 cm or available for a better ergonomic use and easy access to the oven. If needed, the H. 15 cm supports can be installed between proofer and baking unit or between hood and baking unit. The H. 30 cm supports can be installed between proofer and baking unit. In case of purchase of just one baking module with proofer, we recommend to purchase a H. 30 cm support, to be fitted on top of the proofer H. 95 cm. Des rehausseurs H. 15 cm ou H. 30 cm sont disponibles pour une meilleure ergonomie d'utilisation du four de la part de l'utilisateur. Si nécessaire, les supports H. 15 cm sont positionnables entre l'étuve de fermentation et le module de cuisson, ou entre le top et le module de cuisson. Les supports H. 30 cm sont positionnables entre l'étuve et le module de cuisson. En cas d'achat d'un seul module de cuisson avec étuve, il est conseillé d'acheter un support de 30 cm de hauteur, en utilisant l'étuve à 95 cm de hauteur. Disponibles realces H. 15 cm o H. 30 cm para una mejor ergonomia de utilización del horno por parte del usuario. En caso necesario, los realces de 15 cm pueden ser posicionados entre la celda de fermentación y el módulo de cocción o entre el top y el módulo de cocción. Los realces de 30 cm pueden ser posicionados entre la celda y el módulo de cocción. En caso de adquisición de un sólo módulo provisto de cámara ferm., aconsejamos adquirir un soporte de 30 cm de altura, utilizando la cámara ferm. H. 95 cm	
Rialzo H. 15 cm o 30 cm Support H. 15 cm or 30 cm Support H. 15 cm ou 30 cm Soporte H. 15 cm o 30 cm 400 €	
Nei prezzi non sono comprese le teglie Prices do not include pans Les plateaux ne sont pas compris dans le prix En los precios no están incluidas las bandejas	
Si realizzano (su richiesta) configurazioni speciali di TEOREMA POLIS. L'azienda si riserva di concordare con la clientela costi e tempi di consegna, previa approvazione dell'ufficio progettazione We manufacture (on specific request) special TEOREMA POLIS. If the technical department approves the request, the company will determine the delivery time together with the client Il est possible de réaliser (sur demande) des configurations spéciales de TEOREMA POLIS. La société se réserve le droit de se mettre d'accord avec la clientèle sur le temps de livraison, après l'approbation du bureau technique. Se realizan (sólo a pedido) configuraciones especiales de TEOREMA POLIS. La empresa se reserva la posibilidad de concordar con la clientela el plazo de entrega previa aprobación de la división proyectos.	

SYNTHESIS

FORNI MODULARI A TUNNEL AD ARIA VENTILATA PER PIZZA, PANE, PASTICCERIA E GASTRONOMIA
 MODULAR VENTILATED TUNNEL OVENS FOR PIZZA, BREAD, PASTRY AND GASTRONOMY
 FOURS MODULAIRES À TUNNEL À AIR VENTILÉ POUR PIZZA, PAIN, PÂTISSERIE ET GASTRONOMIE
 HORNOS MODULARES A TÚNEL VENTILADOS PARA PIZZA, PAN, PASTELERÍA Y GASTRONOMÍA

MODULO COTTURA
 BAKING UNIT
 MOD. DE CUISSON
 MÓD. DE COCCIÓN



BASAMENTO
 BASE
 BASE
 BASE



VOLTAGGIO STANDARD FORNI ELETTRICI
 STANDARD VOLTAGE ELECTRIC OVENS
 VOLTAGE STANDARD FOURS ÉLECTRIQUES
 VOLTAJE ESTANDAR HORNOS ELÉCTRICOS
 400Vac 3N 50 ou/o 60Hz

VOLTAGGIO STANDARD FORNI A GAS
 STANDARD VOLTAGE GAS OVENS
 VOLTAGE STANDARD FOURS À GAZ
 VOLTAJE ESTANDAR HORNOS A GAS
 230Vac 1N 50 ou/o 60Hz - G20

ALTRI VOLTAGGI Richiedere preventivo
OTHER VOLTAGES Ask for a quote
AUTRES VOLTAGES Sur devis
OTROS VOLTAJES Pedir presupuesto

CONSUMO FORNI A GAS:
 CONSUMPTION GAS OVENS:
 CONSOMMATION FOURS À GAZ:
 CONSUMO HORNOS A GAS:

gas metano
 natural gas
 gas metano
 natural gas
 1 kW/h (860.5 Kcal = 0.106 m³)

gpl
 lpg
 gpl
 lpg
 1 kW/h (860.5 Kcal = 0.078 kg/)

MODULO COTTURA | BAKING UNIT | MOD. DE CUISSON | MÓD. DE COCCIÓN

	DIM. AxBxH cm		PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW		VELOCITÀ RETE CONVEYOR SPEED VITESSE CONVOYEUR VELOCIDAD RED min - max	TEMP. MAX °C	EURO
	EXT.	INT.		gas kW (kcal/h)	elet./elect. (kW)			
SYNTHESIS 05/40 VE COMPACT/MC DIG*	80x127x39	40x57x9	77	-	6.3	2'' - 30'	320	5.660
SYNTHESIS 06/40 E/MC DIG	98x130x44	40x58x9.5	105	-	7.9	1':45'' - 30'	320	7.280
SYNTHESIS 06/40 GAS/MC DIG	103x130x44	40x58x9.5	115	9 (7.700)	0.44	1':45'' - 30'	320	7.500
SYNTHESIS 08/50E /MC DIG	126x175x49	50x85x10	180	-	14.2	1':45'' - 30'	320	11.700
SYNTHESIS 08/50 GAS/MC DIG	126x175x49	50x85x10	200	13.9 - (12.000)	0.44	1':45'' - 30'	320	11.860
SYNTHESIS 11/65 E/MC DIG	140x200x55	65x110x10	222	-	18.5	2':20'' - 30'	320	15.300
SYNTHESIS 11/65 GAS/MC DIG	155x200x55	65x110x10	252	24 - (20.650)	0.44	2':20'' - 30'	320	15.400
SYNTHESIS 12/80 E/MC DIG	165x218x60	80x120x10	295	-	24.9	2':20'' - 30'	320	16.800
SYNTHESIS 12/80 GAS/MC DIG	168x218x60	80x120x10	315	30 - (25.800)	0.44	2':20'' - 30'	320	17.000
SYNTHESIS 12/100 E/MC DIG	182x245x72	100x130x10	450	-	44.9	2':20'' - 30'	320	20.500
SYNTHESIS 12/100 GAS/MC DIG	198x245x72	100x130x10	490	45 - (38.700)	0.88	2':20'' - 30'	320	21.600

BASAMENTO CON RUOTE | BASE WITH WHEELS | BASE AVEC ROUES | BASE CON RUEDAS

	DIM. AxBxH cm		PESO WEIGHT POIDS PESO kg		EURO
	1-2MC	3MC	1-2MC	3MC	
SYNTHESIS 05/40 E COMPACT/BM*	69x53x64.5	69x53x44.5	18.5	16	690
SYNTHESIS 06/40 E/BM	71.5x58x63	71.5x58x40	28.5	23	690
SYNTHESIS 06/40 GAS/BM	76.5x58x63	76.5x58x40	30	23.5	690
SYNTHESIS 08/50 /BM	104x85x59	104x85x18	34.5	15	690
SYNTHESIS 11/65 E/BM	120x110x56	120x110x17	38.5	17.5	690
SYNTHESIS 11/65 GAS/BM	132x110x56	132x110x17	40	18	690
SYNTHESIS 12/80 /BM	144x120x54	144x120x18	42	19.5	690
SYNTHESIS 12/100 E/BM	155.5x130x48	-	47.5	-	690
SYNTHESIS 12/100 GAS/BM	171.5x130x48	-	49	-	690

* Basamento con piedini | Base with feet | Base avec pieds | Base con pies

SYNTHESIS

MICRORETE INTERASSE | MICROMESH SPACING | MICRO-TAPIS ENTRAXE | DISTANCIA INTEREJES DE MICRORED 6.25 mm

Modelli | Models | Modèles | Modelos > SYNTHESIS 05/40 VE COMPACT • SYNTHESIS 06/40 GAS

RETE INTERASSE | MESH SPACING | TAPIS ENTRAXE | MALLA INTEREJES 12.5 mm

Tutti i restanti modelli (equipaggiabili, a richiesta, con microrete interasse 6.25mm) | On all other models (can be equipped, upon request, with mesh spacing 6.25mm) | Tous les autres modèles (équipés, sur demande, d'un micro-tapis entraxe 6.25 mm) | Todos los demás modelos (pueden equiparse a pedido, con micromalla intereje 6.25 mm)

NOTE PER IL CLIENTE | NOTE FOR THE CUSTOMER | NOTES POUR LE CLIENT | NOTAS PARA EL CLIENTE

Il dato della potenza 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 > Data refers to the peak and to the oven at full power. The real average consumption, which depends on the way the oven is used, can even correspond to 50% of the maximum power used > L'information se réfère à l'allumage et au régime maximum du four. La consommation moyenne réelle, qui dépend de la modalit  d'utilisation du four, peut aussi correspondre à 50% de la puissance maximale utilisée. > Los datos se refieren a la aceleración inicial y al régimen máximo del horno. El consumo medio real, que depende del modo en el cual se utiliza el horno, puede corresponder hasta el 50% de la potencia máxima empleada.

Scarichi gas combusti: tipo A1 | Gas exhaust table: type A1 |  vacuation gaz de combustion: A1 | Descarga humos de gases quemados: A1

SYNTHESIS LINE

Tutti i forni SYNTHESIS sono sovrapponibili:   possibile allineare pi  moduli con rete di trascinamento unica, per una produzione semi-industriale.

All SYNTHESIS ovens are stackable: you can align multiple modules with a single mesh conveyor, for the semi-industrial production.

Tous les fours SYNTHESIS sont superposables: vous pouvez aligner plusieurs modules avec une bande d'entrainement unique pour une production semi-industrielle.

Todos los hornos SYNTHESIS son superponibles: se pueden alinear m s módulos con una sola red de arrastre, para una producción semi-industrial.

La composizione in linea   realizzabile con tutti i modelli | The in-line composition can be realised with all models | La composition en ligne peut être réalisée avec tous les modèles | La composición en línea puede realizarse con todos los modelos.

MODELLO | MODEL | MODÈLE | MODELO

	DIM. AxBxH cm		PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW		VELOCITÀ RETE CONVEYOR SPEED VITESSE CONVOYEUR VELOCIDAD RED min - max	TEMP. MAX °C	EURO
	EXT.	INT.		gas kW (kcal/h)	elet./elect. (kW)			
2 SYNTHESIS 12/100 VE/MC DIG	4400x1860 x1200	4400x1860 x1200	1250	-	90	40'' - 6.5'	320	47.000
2 SYNTHESIS 12/100 E/BM	155.5x130 x48	155.5x130 x48	47.5	-	-	-	-	1.380
3 SYNTHESIS 12/100 VE/MC DIG	6350x1860 x1200	6350x1860 x1200	1900	-	135	1' - 10'	320	70.500
3 SYNTHESIS 12/100 E/BM	155.5x130 x48	155.5x130 x48	47.5	-	-	-	-	2.070
2 SYNTHESIS 12/100 V GAS/MC DIG	4400x1860 x1200	4400x1860 x1200	1300	90 (77.400)	1.8	40'' - 6.5'	320	49.200
2 SYNTHESIS LINE 12/100 GAS/BM	171.5x130 x48	171.5x130 x48	49	-	-	-	-	1.380
3 SYNTHESIS 12/100 V GAS/MC DIG	6350x1860 x1200	6350x1860 x1200	2000	135 (116.100)	2.7	1' - 10'	320	73.800
3 SYNTHESIS LINE 12/100 GAS/BM	171.5x130 x48	171.5x130 x48	49	-	-	-	-	2.070

Produttivit  indicative per realizzare basi pizza precotte
 Indicative productivity for baking precooked pizza bases
 Productivit  indicative pour réaliser des bases pizza pr c ites
 Productividad indicativa para realizar bases pizzas precocidas

PRECOTTURA 80% PIZZA FARCITA
 80% PRECOOKING PIZZA WITH TOPPING
 PR -CUISSON 80% PIZZA GARNIE
 PRE-COCCIÓN 80% PIZZA CON ADEREZO
 500 GR - PZ/H - PCS/H

PRECOTTURA 60% BASI PIZZA CON POMODORO
 60% PRECOOKING PIZZA BASES WITH TOMATO
 PR -CUISSON 60% BASES PIZZA AVEC TOMATE
 PRE-COCCIÓN 60% BASES PIZZA CON TOMATE
 300 GR - PZ/H - PCS/H

2 SYNTHESIS 12/100 VE/MC DIG		500	670
2 SYNTHESIS 12/100 V GAS/MC DIG		500	670
3 SYNTHESIS 12/100 VE/MC DIG		750	1000
3 SYNTHESIS 12/100 V GAS/MC DIG		750	1000

TEOREMA ÀNEMOS

FORNI A CONVEZIONE PER PASTICCERIA E PANIFICAZIONE
 CONVECTION OVENS FOR PASTRY AND BREAD
 FOURS À CONVECTION POUR PÂTISSERIE ET PAIN
 HORNOS DE CONVECCIÓN PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA



COMBI TEOREMA

FORNI COMBINATI PER PASTICCERIA, PANE E PIZZA
 A ELEMENTI MODULARI

COMBINED OVENS FOR PASTRY, BREAD AND PIZZA
 WITH MODULAR ELEMENTS

FOURS COMBINÉS À ÉLÉMENTS MODULAIRES
 POUR PÂTISSERIE, PAIN ET PIZZA

HORNOS COMBINADOS PARA PASTELERÍA, PAN Y PIZZA
 CON ELEMENTOS MODULARES



ROTOR WIND

FORNI ROTATIVI A CONVEZIONE PER PASTICCERIA E
 PANIFICAZIONE

CONVECTION OVENS FOR BREAD AND PASTRY

FOURS ROTATIFS À CONVECTION POUR
 PÂTISSERIE ET BOULANGERIE

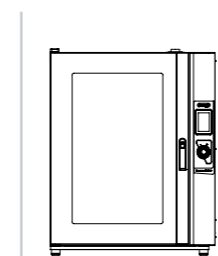
HORNOS ROTATIVOS DE CONVECCIÓN
 PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA



TEOREMA ÀNEMOS

FORNI A CONVEZIONE PER PASTICCERIA E PANIFICAZIONE
 CONVECTION OVENS FOR PASTRY AND BREAD
 FOURS À CONVECTION POUR PÂTISSERIE ET PAIN
 HORNOS DE CONVECCIÓN PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA

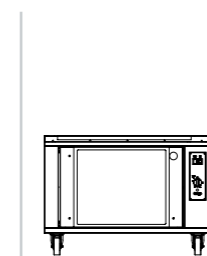
MODULO COTTURA
 BAKING UNIT
 MOD. DE CUISSON
 MÓD. DE COCCIÓN



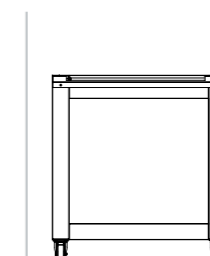
TOP



CELLE DI LIEVITAZIONE
 PROOFING CABINET
 ÉTUVE DE FERMENTATION
 CÁMARA DE FERMENTACIÓN



BASAMENTO
 BASE
 BASE
 BASE



VOLTAGGIO STANDARD FORNI ELETTRICI
 STANDARD VOLTAGE ELECTRIC OVENS
 VOLTAGE STANDARD FOURS ÉLECTRIQUES
 VOLTAJE ESTANDAR HORNOs ELÉCTRICOS
 400Vac 3N 50 ou/o 60Hz

ALTRI VOLTAGGI Richiedere preventivo
 OTHER VOLTAGES Ask for a quote
 AUTRES VOLTAGES Sur devis
 OTROS VOLTAJES Pedir presupuesto

MODULO COTTURA BAKING UNIT MOD. DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	TEMP. MAX °C	PASSO TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS PAS PLAQUES DISTANCIA ENTRE BANDEJAS	TEGLIE PANS PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm)	EURO
			MAX				
			MEDIA AVERAGE MOYENNE MEDIA				
T ÀNEMOS COMPACT E/MC SUPER	73x73x56	50	3.3 kW / 6.1 kW	260	N° 8	N° 4	1.420 / 1.640
T ÀNEMOS 6 E/MC EM	97x92x88	111	10.5 kW	260	N° 8	N° 6	4.140
T ÀNEMOS 6 E/MC TOUCH	97x92x88	114	10.5 kW	260	N° 8	N° 6	6.420
T ÀNEMOS 10 E/MC EM	97x92x121	141	15.7kW	260	N° 8	N° 10	5.440
T ÀNEMOS 10 E/MC TOUCH	97x92x121	145	15.7kW	260	N° 8	N° 10	8.140
T ÀNEMOS 6 G/MC EM	97X96x99	129	15/12900 (kW/Kcal)	260	N° 8	N° 6	6.420
T ÀNEMOS 10 G/MC EM	97X96X132	164	20/17200 (kW/Kcal)	260	N° 8	N° 10	7.500

ACCESSORI ACCESSORIES ACCESSOIRES ACCESORIOS	EURO
GN 1/1 T ÀNEMOS 6 *	390
GN 1/1 T ÀNEMOS 10 *	460

* Kit portateglie Gastronorm | Gastronorm Pan-holding kit | Kit porte-plaques Gastronorm | Kit porta-bandejas Gastronorm

TOP	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	EURO
T ÀNEMOS/TP*	97x106x25	23.5	-	720
T ÀNEMOS/CA 600 m³/h**	97x106x25	38	0.25	1.200
T ÀNEMOS GAS/TP*	97X104X25	23	-	720
T ÀNEMOS GAS/CA 600m³/h**	97X104X25	38	0.25	1.200

* Top dotato di raccordo per camino a tiraggio naturale | Top equipped with fitting for natural draft-chimney | Top doté de raccord pour cheminée à tirage naturel | Campana dotata de unión para el tiro natural de la chimenea

** Top con aspirazione forzata (portata 600 m³/h) | Top with forced suction (capacity 600 m³/h) | Aspirateur pour top avec aspiration forcée (portée 600 m³/h) | Aspirador para top con tiro forzado (capacidad 600 m³/h)

TEOREMA ÀNEMOS

CELLE DI LIEVITAZIONE PROOFING CABINET ÉTUVE DE FERMENTATION CÁMARA DE FERMENTACIÓN							EURO
DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW		PASSO TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS PAS PLAQUES DISTANCIA ENTRE BANDEJAS	TEGLIE PANS PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm)		
		MAX	MEDIA AVERAGE MOYENNE MEDIA				
T ÀNEMOS 6/CL	97x88x106	85	1	0.5	N° 5,5	N° 10	2.140
T ÀNEMOS 10/CL	97x88x71	68	1	0.5	N° 5,5	N° 5	2.140
T ÀNEMOS 6 GAS/CL	97x83x106	78	1	0.5	N° 5,5	N° 10	2.140
T ÀNEMOS 10 GAS/CL	97x83x71	60	1	0.5	N° 5,5	N° 5	2.140

ACCESSORI ACCESSORIES ACCESSOIRES ACCESORIOS							EURO
Umidificatore per cella di lievitazione Humidifier for proofer Humidificateur pour étuve de fermentation Humidificador para cámara de fermentación							610

BASAMENTO BASE BASE BASE							EURO
DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW		PASSO TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS PAS PLAQUES DISTANCIA ENTRE BANDEJAS	TEGLIE PANS PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm)		
		MAX	MEDIA AVERAGE MOYENNE MEDIA				
T ÀNEMOS 6/BM	97x71x106	36					1.050
T ÀNEMOS 10/BM	97x71x71	30					1.050
T ÀNEMOS 6 GAS/BM	97x74x106	37					1.050
T ÀNEMOS 10 GAS/BM	97x74x71	30					1.050

ACCESSORI ACCESSORIES ACCESSOIRES ACCESORIOS							EURO
Rastrelliera porta-teglie per basamento Pan-holding trolley for base Râtelier porte-plateaux pour base Estante porta-bandejas para base							420

ABBATTITORE DI TEMPERATURA BLAST CHILLER CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ABATIDOR DE TEMPERATURA								EURO	
DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	ΔT °C	MASSA PER CICLO CAPACITY PER CYCLE CAPACITÉ PAR CYCLE CAPACIDAD PARA CICLO	SBRINAMENTO RAPIDO HOT GAS DEFROST DÉGIVRAGE RAPIDE DESCONGELACIÓN RÁPIDA	SONDA AL CUORE CORE PROBE SONDE DE CUISSON SONDA AL CORAZÓN	TEGLIE PANS PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm)		
									TEOREMA/AB
TEOREMA/AB SUPER	84x83x90	110	1.9 kW	Evap -10° +90° → +3° Cond. 45° +90° → -18°	20 13	✓ ✓	✓ ✓	N° 6 (40x60 45x65)	6.100

ACCESSORI ACCESSORIES ACCESSOIRES ACCESORIOS							EURO
Gastronorm GN 1/1 Kit portateglie (capacità 5 teglie) Pan-holding kit (capacity 5 pans) Kit porte-plaques (capacité 5 plaques) Kit porta-bandejas (capacidad 5 bandejas)							390
T ÀNEMOS / MC + TEOREMA / AB Kit sovrapposizione Stacking kit Kit superposition Kit superposición							980

COMBI TEOREMA

FORNI COMBINATI PER PASTICCERIA, PANE E PIZZA A ELEMENTI MODULARI
 COMBINED OVENS FOR PASTRY, BREAD AND PIZZA WITH MODULAR ELEMENTS
 FOURS COMBINÉS À ÉLÉMENTS MODULAIRES POUR PÂTISSERIE, PAIN ET PIZZA
 HORNOS COMBINADOS PARA PASTELERÍA, PAN Y PIZZA CON ELEMENTOS MODULARES

MODULO COTTURA VENTILATO
VENTILATED BAKING UNIT
MOD. DE CUISSON VENTILÉ
MÓD. DE COCCIÓN VENTILADO

MODULO COTTURA STATICO
STATIC BAKING UNIT
MOD. DE CUISSON STATIQUE
MÓD. DE COCCIÓN ESTÁTICO

TOP

CELLE DI LIEVITAZIONE
PROOFING CABINET
ÉTUVE DE FERMENTATION
CÁMARA DE FERM.

BASAMENTO
BASE
BASE
BASE
BASE

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

ALTRI VOLTAGGI
OTHER VOLTAGES
AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES

Richiedere preventivo
Ask for a quote
Sur devis
Pedir presupuesto

MODELLO MODEL MODÈLE MODELO								EURO
DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	TEMP. MAX. °C	TEGLIE CL PROOFER PANS CAPACITY PLAQUES ÉTUVE BANDEJAS CÁM. FERM. (40x60 cm)	TEGLIE MC OVENS PANS CAPACITY PLAQUES MOD. CUISSON BANDEJAS MOD. COCCIÓN (40x60 cm)			
COMBI T /KIT 6E+ T ÀNEMOS 6E/ MC TOUCH + n.2 T POLIS 2S/MC 18 + COMBI T/CL 53	97x121x215	490	24,3	260°C 400°C	N° 6	N° 6+2+2		20.420
COMBI T KIT 10E+ T ÀNEMOS 10E/ MC TOUCH + T POLIS 2S/MC 18 + COMBI T/CL 53	97x121x220	385g	23,1	260°C 400°C	N° 6	N° 10+2		16.840
COMBI T /KIT 6E+ T ÀNEMOS 6E/ MC TOUCH + T POLIS 2S/MC 18 + COMBI T/BM 73	97x121x200	319	16,9	260°C 400°C	-	N° 6+2		13.690
COMBI T /KIT 6E+ T ÀNEMOS 6E/ MC TOUCH + n.2 T POLIS 2S/ MC 18 + COMBI T/BM 53	97x121x215	455	23,3	260°C 400°C	-	N° 6+2+2		18.990
COMBI T /KIT 10E+ T ÀNEMOS 10E/ MC TOUCH + T POLIS 2S/MC 18 + COMBI T/BM 53	97x121x220	350	22,1	260°C 400°C	-	N° 10+2		15.410

ACCESSORI ACCESSORIES ACCESSOIRES ACCESORIOS							EURO
Umidificatore per cella di lievitazione Humidifier for proofer Humidificateur pour étuve de fermentation Humidificador para cámara de fermentación							610
Vaporizzatore 2.1kW T POLIS Steam generator Vaporisateur Vaporizador							1.540
Rastrelliera porta-teglie per basamento Pan-holding trolley for base Râtelier porte-plateaux pour base Estante porta-bandejas para base							420

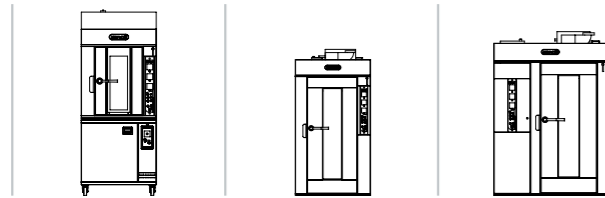
PIANO COTTURA BAKING SURFACE PLAN DE CUISSON PLANO DE COCCIÓN							EURO
Piani di cottura in refrattari Baking surface in refractory material Plans de cuisson réfractaire pour mod. de cuisson Planos de cocción en material refractario							230
Piani di cott. in lamiera bugnata Baking surface in embossed metal sheet Plans de cuisson en tôle gaufrée Planos de cocción en chapa almohadillada							140

TOP							EURO
DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW					
		COMBI T/TP	97x141x25				
COMBI T/CA 600 m³/h	97x141x25	45	0.25				1.200

ROTOR WIND

FORNI ROTATIVI A CONVEZIONE PER PASTICCERIA E PANIFICAZIONE
 ROTOR CONVECTION OVENS FOR BREAD AND PASTRY
 FOURS ROTATIFS À CONVECTION POUR PÂTISSERIE ET BOULANGERIE
 HORNOS ROTATIVOS DE CONVECCIÓN PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA

ROTOR WIND 1E ROTOR WIND 4-5 L ROTOR 4-5 F



VOLTAGGIO STANDARD FORNI ELETTRICI
 STANDARD VOLTAGE ELETRIC OVENS
 VOLTAGE STANDARD FOURS ÉLECTRIQUES
 VOLTAJE ESTANDAR HORNOS ELÉCTRICOS
 400Vac 3N 50 ou/o 60Hz

VOLTAGGIO STANDARD FORNI A GAS
 STANDARD VOLTAGE GAS OVENS
 VOLTAGE STANDARD FOURS À GAZ
 VOLTAJE ESTANDAR HORNOS A GAS
 230Vac 1N 50 ou/o 60Hz - G20

ALTRI VOLTAGGI Richiedere preventivo
 OTHER VOLTAGES Ask for a quote
 AUTRES VOLTAGES Sur devis
 OTROS VOLTAJES Pedir presupuesto

CONSUMO FORNI A GAS:
 CONSUMPTION GAS OVENS:
 CONSOMMATION FOURS À GAZ:
 CONSUMO HORNOS A GAS:

gas metano • natural gas
 gas metano • natural gas
 1 kW/h (860.5 Kcal = 0.106 m³)

gpl • lpg • gpl • lpg
 1 kW/h (860.5 Kcal = 0.078 kg/l)

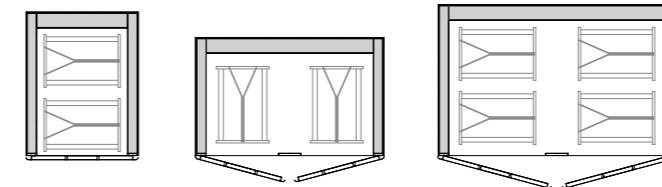
MODELLO MODEL MODÈLE MODELO	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	TEMP. MAX °C	SUPERFICIE DI COTTURA BAKING SURFACE SURFACE DE CUISSON SUPERFICIE DE COCCIÓN	TEGLIE PANS PLAQUES BANDEJAS (cm)	EURO
ROTOR WIND 1E	92x124x227	350	13	300	1,9	8 (40x60)	17.000
ROTOR WIND 2E	107x140x222	410	13	300	2,3-2,8	8 (45x65 - 50x70)	19.000
ROTOR WIND 3E	98x175x224	650	23,5	300	3,6-4,3	15/18 (40x60)	20.200
ROTOR WIND 4E L	112x193x224	800	28	300	4,4-6,3	15/18 (45x65 - 50x70)	21.200
ROTOR WIND 4E F	155x152x224	700	28	300	4,4-6,3	15/18 (45x65 - 50x70)	22.200
ROTOR WIND 5E L	133x245x252	1.100	47	300	8,6	18/36 (60x80 - 40x60)	28.000
ROTOR WIND 5E F	183x186x252	1.380	47	300	8,6	18/36 (60x80 - 40x60)	29.200

MODELLO MODEL MODÈLE MODELO	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	TEMP. MAX °C	SUPERFICIE DI COTTURA BAKING SURFACE SURFACE DE CUISSON SUPERFICIE DE COCCIÓN	TEGLIE PANS PLAQUES BANDEJAS (cm)	EURO	
ROTOR WIND 1G	92x124x242	400	20,9 - 18000	2	300	1,9	8 (40x60)	17.000
ROTOR WIND 2G	107x140x242	470	23,3 - 20000	2	300	2,3-2,8	8 (45x65 - 50x70)	19.000
ROTOR WIND 3G L	98x175x224	650	33,7 - 29000	1	300	3,6-4,3	15/18 (40x60)	20.200
ROTOR WIND 3G F	140x139x224	650	33,7 - 29000	1	300	3,6-4,3	15/18 (40x60)	21.200
ROTOR WIND 4G L	112x193x224	800	40,7 - 35000	1	300	4,4-6,3	15/18 (45x65 - 50x70)	21.200
ROTOR WIND 4G F	155x152x224	700	40,7 - 35000	1	300	4,4-6,3	15/18 (45x65 - 50x70)	22.200
ROTOR WIND 5G L	133x245x252	1100	64 - 55000	2	300	8,6	18/36 (60x80 - 40x60)	28.000
ROTOR WIND 5G F	183x186x252	1380	64 - 55000	2	300	8,6	18/36 (60x80 - 40x60)	29.200

I modelli 1 e 2 sono dotati di cella di lievitazione | Models 1 and 2 are equipped with proofing cabinet | Les modèles 1 et 2 sont équipés d'étuve de fermentation | Los modelos 1 y 2 son dotados de cámara de fermentación.

OPTIONAL	EURO
Pannello Touch con valvola di scarico vapori automatica Touch panel with automatic steam exhaust valve Tableau Touch avec vanne d'évacuation vapeurs automatique Panel Touch con válvula de descarga vapores automática	3.600
Variatore velocità ventilazione - Inverter Rotor 1/2/3/4/ Variable speed system for ventilation - Inverter Rotor 1/2/3/4 Variateur vitesse ventilation - Inverter Rotor 1/2/3/4/ Cambiador velocidad ventilación - Inverter Rotor 1/2/3/4	1.960
Variatore velocità ventilazione - Inverter Rotor 5 Variable speed system for ventilation - Inverter Rotor 5 Variateur vitesse ventilation - Inverter Rotor 5 Cambiador velocidad ventilación - Inverter Rotor 5	2.280
ACCESSORI ACCESSORIES ACCESSOIRES ACCESORIOS	EURO
Carrello Inox Rotor 3/4 Stainless steel rack Rotor 3/4 Chariot en Inox Rotor 3/4 Carro Acero Inox Rotor 3/4	760
Carrello Inox Rotor 5 Stainless steel rack Rotor 5 Chariot en Inox Rotor 5 Carro Acero Inox Rotor 5	870
Brucciatoie 1G / 2G per gas metano o GPL Methane or LPG burner 1G / 2G Brûleur 1G / 2G méthane ou GPL Quemador de gas metano o GPL 1G / 2G	2.070
Brucciatoie 1G / 2G per gasolio Fuel oil burner 1G / 2G Brûleur 1G / 2G méthane ou GPL Quemador de gas metano o GPL 1G / 2G	1.300
Brucciatoie 3G per gas metano o GPL Methane or LPG burner 3G Brûleur 3G méthane ou GPL Quemador de gas metano o GPL 3G	3.160
Brucciatoie 3G per gasolio Fuel oil burner 3G Brûleur 3G fioul Quemador de gasóleo 3G	1.960
Brucciatoie 4G per gas metano o GPL Methane or LPG burner 4G Brûleur 4G méthane ou GPL Quemador de gas metano o GPL 4G	3.160
Brucciatoie 4G per gasolio Fuel oil burner 4G Brûleur 4G fioul Quemador de gasóleo 4G	1.960
Brucciatoie 5G per gas metano o GPL Methane or LPG burner 5G Brûleur 4G fioul Quemador de gasóleo 4G	3.800
Brucciatoie 5G per gasolio Fuel oil burner 5G Brûleur 5G fioul Quemador de gasóleo 5G	2.170

CELLE ROTOR WIND | ROTOR WIND PROOFERS | ÉTUVES ROTOR WIND



VOLTAGGIO STANDARD FORNI ELETTRICI
 STANDARD VOLTAGE ELETRIC OVENS
 VOLTAGE STANDARD FOURS ÉLECTRIQUES
 VOLTAJE ESTANDAR HORNOS ELÉCTRICOS
 400Vac 3N 50 ou/o 60Hz

ALTRI VOLTAGGI Richiedere preventivo
 OTHER VOLTAGES Ask for a quote
 AUTRES VOLTAGES Sur devis
 OTROS VOLTAJES Pedir presupuesto

MODELLO MODEL MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	TEMP. MAX °C	UMIDITÀ HUMIDITY HUMIDITÉ HUMEDAD % MAX	PORT. ASPIRATORE VAPORI STEAM EXTRACTOR FLOW RATE PORT. ASPIRATION VAPEURS CAP. ASPIRADOR VAPORES m ³ /min	PORTE DOOR PORTES PUERTAS N°	CARRELLI RACK CHARIOTS CARROS N°	EURO
	EXT. INT.								
ROTOR WIND / CL 1P 2C-40x60	98x128x219 83x102x169	120	3	50	90	1-6	1	2	8.900
ROTOR WIND / CL 2P 2C-40x60	160x110x219 139x85x169	150	3	50	90	1-6	2	2	10.500
ROTOR WIND / CL 2P 4C-40x60	202x138x219 185x108x169	200	3	50	90	1-6	2	4	11.800
ROTOR WIND / CL 1P 2C-50x70	98x138x219 83x112x169	130	3	50	90	1-6	1	2	8.900
ROTOR WIND / CL 2P 2C-50x70	160x110x219 139x85x169	150	3	50	90	1-6	2	2	10.500
ROTOR WIND / CL 2P 4C-50x70	202x138x219 185x108x169	200	4	50	90	1-6	2	4	11.800
ROTOR WIND / CL 1P 2C-60x80	108x175x246 91x175x196	180	4	50	90	1-6	1	2	9.900
ROTOR WIND / CL 2P 2C-60x80	218x114x246 197x88x196	250	4	50	90	1-6	2	2	11.700
ROTOR WIND / CL 2P 4C-60x80	218x175x246 201x148x196	300	5	50	90	1-6	2	4	13.400

CELLE ROTOR WIND
ROTOR WIND PROOFERS
ÉTUVES ROTOR WIND
CELDAS ROTOR WIND

Sono disponibili celle in grado di contenere fino a 4 carrelli, in caso di grandi carichi di lavoro. Specificare, in fase di ordine, il lato desiderato di apertura della porta e la misura delle teglie che si vogliono utilizzare. | Chambers able to hold up to 4 racks are available, in case of large work loads. When ordering, specify the desired side for the door opening and the measurements of the baking trays to be used. | Des chambres pouvant contenir jusqu'à 4 chariots sont disponibles en cas de grandes quantités de travail. Spécifier au moment de la commande le côté de l'ouverture de la porte désiré et la mesure des plaques choisie. | Hay celdas disponibles en grado de contener hasta 4 carros, en caso de grandes cargas de trabajo. En el momento de realizar el pedido, especificar el lado deseado de apertura de la puerta y la medida de las bandejas que se desea utilizar.

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ACCESORIOS

TEGLIE PER PANE BREAD TRAYS PLATEAUX POUR PAIN BANDEJAS PARA PAN		EURO
Teglia in alluminio forato perforated aluminium baking tray Plateau en aluminium perforé Bandeja en aluminio forado	40x60x2 cm	40
	50x70x2 cm	50
	60x80x cm	60

TEGLIE PER BAGUETTE TRAYS FOR BAGUETTE PLAQUES À BAGUETTES BANDEJAS PARA BAGUETTE		EURO	
Teglia in alluminio forato perforated aluminium baking tray Plateau en aluminium perforé Bandeja en aluminio forado	ondulata trasversale a 5 posti transversally corrugated with 5 channels ondulé transversal, pour 5 portions ondulación trasversal, para 5 porciones	40x60 cm	60
		50x70 cm4	70
	ondulata trasversale a 8 posti transversally corrugated with 8 channels ondulé transversal, pour 8 portions ondulación trasversal, para 8 porciones	60x80 cm	80

CARRELLI CHARIOTS RACKS CARROS		EURO	
Carrello portateglie zincato semplice Galvanized one-side pan rack Chariot porte-plateaux zingué simple Carro portabandejas zincado sencillo	19	posti fissi fixed positions places fixes bandejas fijas	500
	38		580

BASAMENTO BASE BASE BASE		EURO	
Basamento con piedini e piano d'appoggio Base with feet and table top Base avec pieds et surface d'appui Base con pies y sobremesa	cm 88x78x100	T ANEMOS COMPACT DEVIL ROLLER VULCANO ROMEO TALÍA	700

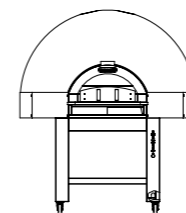
TEGLIE PER PASTICCERIA PASTRY TRAYS PLATEAUX POUR PÂTISSERIE BANDEJAS PARA PASTELERIA		EURO	
Teglia in lamiera alluminata Aluminized sheet metal pan Plateau en acier laminé Bandeja en chapa revestida de aluminio	POLIS ANEMOS ROTOR	40x60x2 cm	20
		40x60x4 cm	30
		45x65x2 cm	40
	ROTOR	50x70x2 cm	40
		60x80x cm	50

AVGVSTO®

FORNO STATICO A PLATEA FISSA
STATIC BASE PIZZA OVEN
FOUR STATIQUE À SOLE FIXE
HORNO ESTÁTICO CON PLATEA FIJA



MODULO COTTURA
 BAKING UNIT
 MOD. DE CUISSON
 MÓD. DE COCCIÓN



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

ALTRI VOLTAGGI Richiedere preventivo
OTHER VOLTAGES Ask for a quote
AUTRES VOLTAGES Sur devis
OTROS VOLTAJES Pedir presupuesto

FORNO | COMPLETE OVEN | FOUR | HORNO **EURO**

	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	TEMP. MAX °C	PIZZA PIZZAS	EURO		
	EXT.	INT.	MAX	MEDIA AVERAGE MOYENNE MEDIA				
AVGVSTO 6	162x180x216	104x70x12,5	455	14,4	7,2	500	6 Ø 33	15.200
AVGVSTO 9	191x212x218	104x105x12,5	550	19,2	19,2	500	9 Ø 33	18.800

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ACCESORIOS **EURO**

AVGVSTO®	EURO
Chiusura basamento con portine	2.000
Porta da pane Bread door Porte pour pain Puerta hornear pan	2.200
Porta-pala retrabile completo di accessori Retractable rack for peels with accessories Pose-pelles rétractables avec accessoires	480
Apoyo para palas retráctil con accesorios	1.400
Set piedini basamento Feet Pieds pour base Set pies para base	340

NOTE PER IL CLIENTE | NOTE FOR THE CUSTOMER | NOTES POUR LE CLIENT | NOTAS PARA EL CLIENTE

→ In fase di ordine specificare se si desidera il piano in materiale refrattario o in cotto | When placing the order, please specify whether the baking surface should be in refractory stone or Terracotta hearth | Spécifier, lors de la commande, si vous désirez le plan réfractaire ou en Biscuit de Sorrente | Especificar, en fase de pedido, si se desea el plano de material refractario o en Galletas de Sorrento

* Platea in ceramica refrattaria (Cordierite) | Refractory ceramic hearth. Type: Cordierite | Sole en ceramique refractaire. Typologie: Cordierite | Platea cerámica refractaria. Tipologia: Cordierita

Ideale per cotture sotto i 400 gradi °C con la gestione corretta al suolo dell'accumulo di calore e della temperatura | Ideal for baking below 400°C with the right ground heat accumulation and temperature management | Idéale pour les cuissons en dessous de 400 degrés °C avec la gestion correcte au sol de l'accumulation de la chaleur et de la température | Ideal para cocciones por debajo de los 400 gradis °C con una correcta gestión de la acumulación de calor y la temperatura en la platea

**Platea in cotto (tipologia Biscotto di Sorrento) | Terracotta hearth. Type: Biscotto Sorrento | Sole en terre cuite. Typologie: Biscuit de Sorrente | Platea cotta. Tipo: Galletas de Sorrento

Ideale per cotture sopra i 400 gradi °C (cotture tradizionali e Pizza Napoletana) con la gestione corretta al suolo dell'accumulo di calore e della temperatura | Ideal for baking above 400°C (traditional baking and Neapolitan pizza) with the right ground heat accumulation and temperature management | Idéale pour les cuissons au-dessus de 400 degrés °C (cuissons traditionnelles et Pizza Napolitaine) avec la gestion correcte au sol de l'accumulation de la chaleur et de la température | Ideal para cocciones sobre los 400 grados °C (cociones tradicionales y Pizza Napoletana) con una correcta gestión de la acumulación de calor y de la temperatura en la platea

→ Colore cupola da specificare in fase d'ordine: Bronzo, Rosso, Oro, Azzurro, neutro | When placing the order, please specify the dome color: Bronze, Red, Blue, Gold, neutral | Couleur coupole personnalisable au moment de la commande: Bronze, Rouge, Bleu, Or, neutre | Color cúpula personalizable bajo pedido: Bronce, Rojo, Azul, Oro, neutro

AVGVSTO®PR

FORNO STATICO A PLATEA ROTANTE
 STATIC ROTATING PIZZA OVEN
 FOUR STATIQUE À SOLE TOURNANTE
 HORNO ESTÁTICO CON PLATEA GIRATORIA



	DIM. AxBxH cm		PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW		TEMP. MAX °C	PIZZA PIZZAS	EURO
	EXT.	INT.		MAX	MEDIA AVERAGE MOYENNE MEDIA			
AVGVSTO PR E EM	191x205x220	∅ 130	600	27	13.6	500	12 ∅ 30 cm	25.000
AVGVSTO PR E TOUCH								26.000
AVGVSTO PR G EM*	191x205x220	∅ 130	650	32 kW / 27.536 kcal/h.		500	12 ∅ 30 cm	26.000
AVGVSTO PR G TOUCH*								27.000

* ORDINABILE DA MAGGIO 2024 | AVAILABLE TO ORDER FROM MAY 2024 | COMMANDABLE À PARTIR DE MAI 2024 | PEDIDOS DISPONIBLES A PARTIR DE MAYO 2024

ACCESSORI ACCESSORIES ACCESSOIRES ACCESSORIOS	EURO
AVGVSTO®PR	
Chiusura basamento su tre lati Base closed on three sides Base fermée sur trois côtés Base cerrada por tres lados	1.200
Platea in ceramica refrattaria (Cordierite) Refractory ceramic hearth. Type: Cordierite Sole en ceramique refractaire. Typologie : Cordierite Platea cerámica refrattaria. Tipologia: Cordierita	----
Porta-pale retrabile completo di accessori Retractable rack for peels with accessories Pose-pelles rétractables avec accessoires Apoyo para palas retráctil con accesorios	1.400
Set piedini basamento Feet Pieds pour base Set pies para base	340
Colore cupola personalizzabile in fase d'ordine: Bronzo, Rosso, Oro, Azzurro Dome colour customisable upon order: Bronze, Red, Blue, Gold Couleur coupole personnalisable au moment de la commande : Bronze, Rouge, Bleu, Or Color cúpula personalizable bajo pedido: Bronce, Rojo, Azul, Oro	
Calotta bianca da personalizzare (Sconto su prezzo netto) Unpainted white dome, customisable by the client (Discount on net price) Coupole neutre personnalisable par l'acheteur (Réduction sur prix net) Cúpula neutra personalizable por el cliente (Descuento desde precio neto)	- 100

AVGVSTO® | AVGVSTO®PR

IMBALLO PACKAGING EMBALLAGE EMBALAJE	EURO
Il Prodotto viaggia interamente montato e con uno speciale imballo. Al momento dell'ordine il cliente può richiedere che AVGVSTO parta smontato e con due speciali imballi. The Product is shipped fully assembled and with special packaging. When placing the order, it is possible to request that AVGVSTO is shipped disassembled in two special packages. Le Produit est envoyé entièrement assemblé avec un emballage spécifique. Au moment de la commande, le client peut demander que AVGVSTO soit envoyé démonté et emballé en deux cages superposées. El Producto se despacha completamente ensamblado y con un embalaje especial. En el momento del pedido, el cliente puede solicitar que AVGVSTO se despache desmontado y embalado en dos jaulas.	€ 1.600

NOTE PER IL CLIENTE | NOTE FOR THE CUSTOMER | NOTES POUR LE CLIENT | NOTAS PARA EL CLIENTE

Si realizzano, su richiesta, colorazioni speciali di cupole Augusto. L'azienda si riserva di concordare con la clientela costi e tempi di consegna, previa approvazione dell'ufficio progettazione. | Augusto dome ovens can be produced in special colours, on request. The company reserves the right to agree the delivery time with customers, subject to approval by the design department. | Des colorations spéciales de la coupole Augusto sont réalisées sur demande. La société se réserve le droit de convenir avec les clients des coûts et des délais de livraison, sous réserve de l'approbation du bureau d'études. | A pedido, se realizan colores especiales para las cúpulas Augusto. La empresa se reserva el derecho de acordar los costes y plazos de entrega con los clientes, previa aprobación de la oficina de proyectos.

PIZZA & GASTRONOMIA PIZZA & GASTRONOMY | PIZZA ET GASTRONOMIE | PIZZA Y GASTRONOMÍA

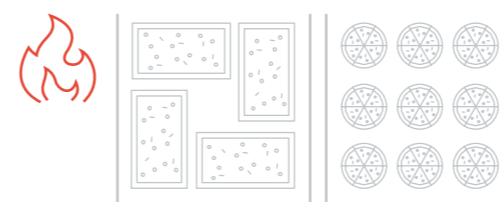
CITIZEN

FORNI ELETTRICI E A GAS PER PIZZA E GASTRONOMIA
 ELECTRIC AND GAS OVENS FOR PIZZA AND GASTRONOMY
 FOURS ÉLECTRIQUES ET À GAZ POUR PIZZA ET GASTRONOMIE
 HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS PARA PIZZA Y GASTRONOMÍA

CITIZEN E

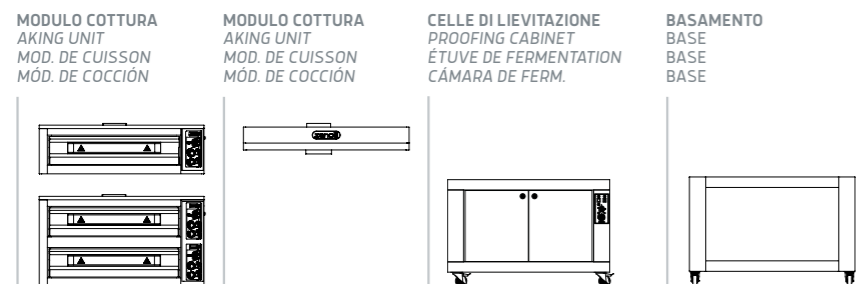


CITIZEN GAS PW



CITIZEN EP





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

ALTRI VOLTAGGI
OTHER VOLTAGES
AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES
Richiedere preventivo
Ask for a quote
Sur devis
Pedir presupuesto

MODULO COTTURA BAKING UNIT MOD. DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	TEMP. MAX °C	PIZZA PIZZAS	EURO
	EXT.	INT.		MAX	MEDIA AVERAGE MOYENNE MEDIA		
CITIZEN E 6/MC EM	142x103x43	105x70x16	155	8,8	4,6	6 (Ø33)*	3.800
CITIZEN E 6+6/MC EM	142x103x78	105x70x16	260	8,8+ 8,8	4,6+4,6	6+6 (Ø33)**	6.200
CITIZEN E 9/MC EM	142x138x43	105x105x16	200	11,2	5,7	9 (Ø33)°	4.100
CITIZEN E 9+9/MC EM	142x138x78	105x105x16	315	11,2+11,2	5,7+5,7	9+9 (Ø33)°°	6.900
CITIZEN E 6/MC TOUCH*	142x103x43	105x70x16	155	8,8	4,6	6 (Ø33)*	4.700
CITIZEN E 6+6/MC TOUCH*	142x103x78	105x70x16	260	8,8+ 8,8	4,6+4,6	6+6 (Ø33)**	7.960
CITIZEN E 9/MC TOUCH*	142x138x43	105x105x16	200	11,2	5,7	9 (Ø33)°	5.000
CITIZEN E 9+9/MC TOUCH*	142x138x78	105x105x16	315	11,2+11,2	5,7+5,7	9+9 (Ø33)°°	8.660

^ ORDINABILE DA APRILE 2024 | AVAILABLE TO ORDER FROM APRIL 2024 | COMMANDABLE À PARTIR DE AVRIL 2024 | PEDIDOS DISPONIBLES A PARTIR DE ABRIL 2024
* In alternativa 2 teglie 40x60 | Also suitable for 2 pans 40x60 | En alternative 2 plateaux 40x60 | Como alternativa 2 bandejas 40x60
° In alternativa 4 teglie 40x60 | Also suitable for 4 pans 40x60 | En alternative 4 plateaux 40x60 | Como alternativa 4 bandejas 40x60
** In alternativa 2+2 teglie 40x60 | Also suitable for 2+2 pans 40x60 | En alternative 2+2 plateaux 40x60 | Como alternativa 2+2 bandejas 40x60
°° In alternativa 4+4 teglie 40x60 | Also suitable for 4+4 pans 40x60 | En alternative 4+4 plateaux 40x60 | Como alternativa 4+4 bandejas 40x60

Nei prezzi non sono comprese le teglie | Prices do not include pans | Les plateaux ne sont pas compris dans le prix | En los precios no están incluidas las bandejas

ACCESSORI ACCESSORIES ACCESSOIRES ACCESORIOS	EURO
Versione potenziata temp. max. 450°C. Ideale per pizza napoletana [CITIZEN 6: 13.2 kW/camera; CITIZEN 9: 16.8 kW/camera] Enhanced version max. temp. 450°C. Ideal for neapolitan pizza [CITIZEN 6: 13.2 kW/chamber; CITIZEN 9: 16.8 kW/chamber] Version renforcée temp. max. 450°C. idéale pour pizza napolitaine [CITIZEN 6: 13.2 kW/chambre; CITIZEN 9: 16.8 kW/chambre] Versión potenciada temp. max. 450°C. Ideal para pizza napolitana [CITIZEN 6: 13.2 kW/cámara]	
Versione modulare Modular version Version modulaire Versión modular	540
Versione bicamera Double chamber version Version double chambre Versión bicámara	1.080
* Kit tutto refrattario per una camera di cottura [la superficie di cottura non cambia] Full refractory lining for one baking chamber [the baking surface doesn't change] CITIZEN 6	700
* Kit revêtement voûte et côtés internes en matériel réfractaire [1 chambre] [la superficie de cuisson ne change pas] CITIZEN 9	840
* Kit revestimiento cielo y lados internos en material refractario [1 cámara] [la superficie de cocción no cambia]	
Kit resistenze potenziate per una camera di cottura [temp. Max 400°C. Citizen 6:13.2 kW. Citizen 9: 16.8 kW] Kit of enhanced heating elements for one baking chamber [max. temp. 400°C. CITIZEN 6: 13.2 kW; CITIZEN 9: 16.8 kW] Kit de résistances renforcées pour une chambre de cuisson [temp. max. 400°C. Citizen 6:13.2 kW. Citizen 9: 16.8 kW] Kit de resistencias potenciadas para una cámara de cocción [temp. max. 400°C. CITIZEN 6: 13.2 kW; CITIZEN 9: 16.8 kW]	
Versione modulare Modular version Version modulaire Versión modular	540
Versione bicamera Double chamber version Version double chambre Versión bicámara	1.080
Nel caso di acquisto di un solo modulo con cella, consigliamo l'acquisto di un rialzo di 30 cm When only one baking unit is purchased with a proofer, we recommend to also purchase a 30 cm H support CITIZEN 6	400
En cas d'achat d'un seul module de cuisson avec étuve, il est conseillé d'acheter un support de 30 cm de hauteur. En caso de adquisición de un sólo módulo provisto de cámara ferm. aconsejamos adquirir un soporte de 30 cm de altura. CITIZEN 9	440

*Kit resistenze potenziate consigliato, chiedere info | Kit of enhanced heating elements advised, ask us | Kit résistances renforcées conseillé, contactez-nous | Kit resistencias potenciadas aconsejado, contactanos

TOP	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	EURO
CITIZEN E 6/TP*	142x132x25	30	-	660
CITIZEN E 9/TP*	142x167x25	34	-	800
CITIZEN E 6/CA**	142x132x25	45	0.25	1.140
CITIZEN E 9/CA**	142x167x25	49	0.25	1.280

* Top dotato di raccordo per camino a tiraggio naturale | Top equipped with fitting for natural draft-chimney | Top doté de raccord pour cheminée à tirage naturel | Campana dotata de unión para el tiro natural de la chimenea
** Top con aspirazione forzata | [portata 600 m³/h] | Top with forced suction | [capacity 600 m³/h] | Aspirateur pour top avec aspiration forcée | [portée 600 m³/h] | Aspirador para top con tiro forzado | [capacidad 600 m³/h]

CELLE DI LIEVITAZIONE PROOFING CABINET ÉTUVE DE FERMENTATION CÁMARA DE FERMENTACIÓN	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	TEGLIE PANS PLAQUES BANDEJAS [40x60 cm]	EURO
CITIZEN 6 /CL	142x91x95	130	1	14	2.200
CITIZEN 9 /CL	142x126x95	145	1,5	14	2.400

BASAMENTO BASE BASE BASE	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	EURO	
		1MC 2MC 3MC		
CITIZEN 6 /BM	142x91x125	142x91x95 142x91x71	50 43 37	940
CITIZEN 9 /BM	142x126x125	142x126x95 142x126x71	53 46 40	1.040

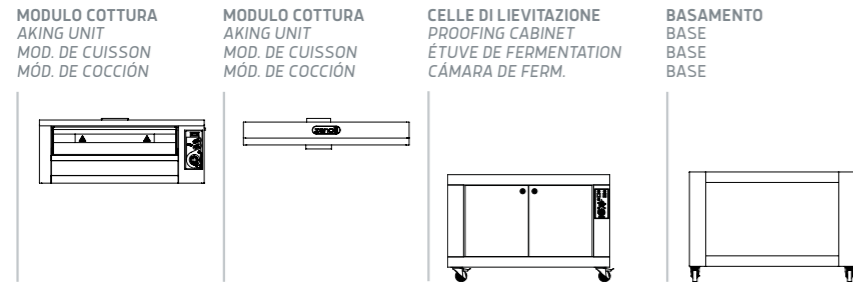
ACCESSORI ACCESSORIES ACCESSOIRES ACCESORIOS	EURO
Rastrelliera porta-teglie per basamento Pan-holding trolley for base Râtelier porte-plateaux pour base Estante porta-bandejas para base	420
Pianale per basamento Bottom shelf for base Plan pour base Estante para base	chiedere info • ask us • contactez-nous • contactanos
Basamento aperto Open base Base ouvert Base abierta	chiedere info • ask us • contactez-nous • contactanos

Nel caso in cui venga richiesto un bicamera con l'aggiunta di un modulare, si può utilizzare solamente il basamento da 71 cm. Tale combinazione non è possibile con la cella. | In order to stack one double-deck unit with a modular unit only a 71 cm high base can be used. This combination is not possible using a proofer. | En cas de demande de deux chambres avec l'ajout d'un module, il est possible d'utiliser seulement la base de 71 cm. Cette combinaison n'est pas possible avec l'étuve | En el caso que sea pedido un bicámara con el agregado de un modular, se puede utilizar solamente la base de 71 cm. dicha combinación no es posible con la celda

Il cliente già in possesso di un basamento, potrà [all'occorrenza] trasformarne l'altezza con la semplice sostituzione delle gambe [chiedere preventivo] | The customer who already purchased a base, can modify it in the height simply ordering the relevant legs [ask for a cost estimate]. | Le client déjà en possession d'une base, pourra [en l'occurrence] transformer la hauteur avec la simple substitution des pieds [demander devis] | El cliente, ya propietario de una base, podrá [en caso necesario] transformar la altura de la base misma con la sencilla substitución de los pies [pedir el presupuesto correspondiente]

CITIZEN GAS PW

FORNI A GAS PER PIZZERIA E GASTRONOMIA
GAS OVENS FOR PIZZERIAS AND GASTRONOMY
FOURS À GAZ POUR PIZZERIA ET GASTRONOMIE
HORNOS A GAS PARA PIZZERÍA Y GASTRONOMÍA



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

ALTRI VOLTAGGI Richiedere preventivo
OTHER VOLTAGES Ask for a quote
AUTRES VOLTAGES Sur devis
OTROS VOLTAJES Pedir presupuesto

MODULO COTTURA | BAKING UNIT | MOD. DE CUISSON | MÓD. DE COCCIÓN

	DIM. AxBxH cm		PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	TEMP. MAX °C	PIZZA PIZZAS	EURO
	EXT.	INT.					
CITIZEN GAS PW 6 / MC	145x118x56	105x70x16	245	13 [11.300]	0,1	6 (Ø33)*	5.340
CITIZEN GAS PW 9 / MC	145x153x56	105x105x16	320	20 [17.300]	0,1	9 (Ø33)**	6.000

* In alternativa 2 teglie 40x60 | Also suitable for 2 pans 40x60
 En alternative 2 plateaux 40x60 | Como alternativa 2 bandejas 40x60

** In alternativa 4 teglie 40x60 | Also suitable for 4 pans 40x60
 En alternative 4 plateaux 40x60 | Como alternativa 4 bandejas 40x60

Nei prezzi non sono comprese le teglie | Prices do not include pans | Les plateaux ne sont pas compris dans le prix | En los precios no están incluidas las bandejas

TOP

	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	EURO
CITIZEN GAS PW 6 / TP*	145x145x25	26,5	-	660
CITIZEN GAS PW 9 / TP*	145x180x25	28	-	800
CITIZEN GAS PW 6 / CA 600 m³/h**	145x145x25	41,5	0,25	1.140
CITIZEN GAS PW 9 / CA 600 m³/h**	142x180x25	43	0,25	1.280

* Top dotato di raccordo per camino a tiraggio naturale | Top equipped with fitting for natural draft-chimney | Top doté de raccord pour cheminée à tirage naturel | Campana dotata de unión para el tiro natural de la chimenea

** Top con aspirazione forzata (portata 600 m³/h) | Top with forced suction (capacity 600 m³/h) | Aspirateur pour top avec aspiration forcée (portée 600 m³/h) | Aspirador para top con tiro forzado (capacidad 600 m³/h)

CELLE DI LIEVITAZIONE | PROOFING CABINET | ÉTUVE DE FERMENTATION | CÁMARA DE FERMENTACIÓN

	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	TEGLIE PANS PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm)	EURO
CITIZEN GAS PW 6 / CL	145x92x61	100	1	6	2.200
CITIZEN GAS PW 9 / CL	145x127x61	120	1,5	6	2.400

CITIZEN GAS PW

BASAMENTO | BASE | BASE | BASE

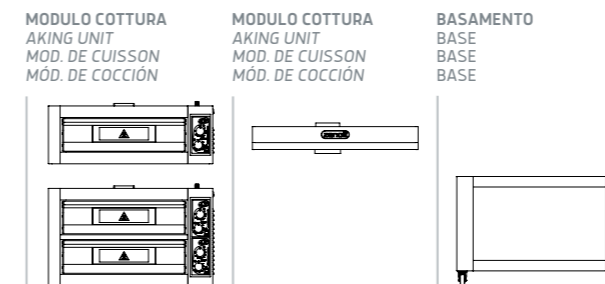
	DIM. AxBxH cm		PESO WEIGHT POIDS PESO kg		EURO
	1MC	2MC	1MC	2MC	
CITIZEN GAS PW 6 / BM	145x92x111	145x92x61	47	36	940
CITIZEN GAS PW 9 / BM	145x127x111	145x127x61	50	39	1.040

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ACCESORIOS

Rastrelliera porta-teghe per basamento Pan-holding trolley for base Râtelier porte-plateaux pour base	420
Estante porta-bandejas para base	
Planale per basamento Bottom shelf for base Plan pour base Estante para base	chiedere info • ask us • contactez-nous • contáctanos
Basamento aperto Open base Base ouvert Base abierta	chiedere info • ask us • contactez-nous • contáctanos

CITIZEN EP

FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA E GASTRONOMIA
ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIAS AND GASTRONOMY
FOURS ÉLECTRIQUES POUR PIZZERIA ET GASTRONOMIE
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA Y GASTRONOMÍA



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

ALTRI VOLTAGGI Richiedere preventivo
OTHER VOLTAGES Ask for a quote
AUTRES VOLTAGES Sur devis
OTROS VOLTAJES Pedir presupuesto

MODULO COTTURA | BAKING UNIT | MOD. DE CUISSON | MÓD. DE COCCIÓN

	DIM. AxBxH cm		PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	TEMP. MAX °C	PIZZA PIZZAS	EURO
	EXT.	INT.					
CITIZEN EP 4 / MC	99x99x35	70x70x12	100	5,6	400	4 (Ø33)*	2.480
CITIZEN EP 4+4 / MC	99x99x59	70x70x12	150	5,6+5,6	400	4+4 (Ø33)**	3.640
CITIZEN EP 70 4 / MC TOUCH ^	99x99x35	70x70x12	100	5,6	400	4 (Ø33)*	3.380
CITIZEN EP 70 4+4 / MC TOUCH ^	99x99x59	70x70x12	150	5,6+5,6	400	4+4 (Ø33)**	5.400

* In alternativa 1 teglia 40x60 | Also suitable for 1 pan 40x60
 En alternative 1 plateaux 40x60 | Como alternativa 1 bandeja 40x60

** In alternativa 1+1 teglie 40x60 | Also suitable for 1+1 pans 40x60
 En alternative 1+1 plateaux 40x60 | Como alternativa 1+1 bandejas 40x60

Nei prezzi non sono comprese le teglie | Prices do not include pans | Les plateaux ne sont pas compris dans le prix | En los precios no están incluidas las bandejas

* ORDINABILE DA APRILE 2024 | AVAILABLE TO ORDER FROM APRIL 2024 | COMMANDABLE À PARTIR DE AVRIL 2024 | PEDIDOS DISPONIBLES A PARTIR DE ABRIL 2024

TOP					EURO
	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA		
		kg	kW		
CITIZEN EP 70/TP	99x121x25	22	-		660
CITIZEN EP 70/CA	99x121x25	26	0,23		1.140

Top dotato di raccordo per camino a tiraggio naturale | Top equipped with fitting for natural draft-chimney | Top doté de raccord pour cheminée à tirage naturel | Campana dotata de unión para el tiro natural de la chimenea

Top con aspirazione forzata (portata 600 m³/h) | Top with forced suction (capacity 600 m³/h) | Aspirateur pour top avec aspiration forcée (portée 600 m³/h) | Aspirador para top con tiro forzado (capacidad 600 m³/h)

BASAMENTO BASE BASE BASE					EURO
	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO			
		kg			
	1-2MC	3MC	1-2MC	3MC	

CON PIEDINI WITH FEET AVEC PIEDS CON PIES					
CITIZEN EP 70 / BM	99x87x101	99x87x86	29	27	600

CON RUOTE WITH WHEELS AVEC ROUES CON RUEDAS					
CITIZEN EP 70 / BM	99x87x101	99x87x86	40	37	800

ACCESSORI ACCESSORIES ACCESSOIRES ACCESORIOS					EURO
Rastrelliera porta-teglie per basamento Pan-holding trolley for base Râtelier porte-plateaux pour base Estante porta-bandejas para base					420

Pianale per basamento | Bottom shelf for base | Plan pour base | Estante para base [chiedere info](#) • [ask us](#) • [contactez-nous](#) • [contáctanos](#)

Basamento aperto | Open base | Base ouvert | Base abierta [chiedere info](#) • [ask us](#) • [contactez-nous](#) • [contáctanos](#)

PIZZA & GASTRONOMIA
PIZZA & GASTRONOMY | PIZZA ET GASTRONOMIE | PIZZA Y GASTRONOMÍA

MINI FORNI ELETTRICI STATICI MULTIUSO
SMALL ELECTRIC STATIC MULTIPURPOSE OVENS
PETITS FOURS ÉLECTRIQUES STATIQUES MULTIFONCTIONS
HORNITOS ELÉCTRICOS ESTÁTICOS MULTIUSO

ROMEO

VOLTAGGIO STANDARD
STANDARD VOLTAGE
VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTANDAR
230Vac 1N 50/60Hz

ALTRI VOLTAGGI
OTHER VOLTAGES
AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES
Richiedere preventivo
Ask for a quote
Sur devis
Pedir presupuesto



MODELLO MODEL MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm		PESO WEIGHT POIDS PESO	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA	TEMP. MAX °C	LARGH. RETE WIDTH CONVEYOR LARGEUR GRILLE ANCHO RED cm	EURO
	EXT.	INT.	kg	kW			
ROMEO 76	75x31x32	50x22x9,5	18	3	310	310	2.080

VULCANO

VOLTAGGIO STANDARD
STANDARD VOLTAGE
VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTANDAR
230 1N 50/60Hz

VULCANO 40+40
VOLTAGGIO STANDARD
STANDARD VOLTAGE
VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTANDAR
400V 3N 50/60Hz

ALTRI VOLTAGGI
OTHER VOLTAGES
AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES
Richiedere preventivo
Ask for a quote
Sur devis
Pedir presupuesto



MODELLO MODEL MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm		PESO WEIGHT POIDS PESO	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA	TEMP. MAX °C		EURO
	EXT.	INT.	kg	kW			
VULCANO 40	56x46x29	40x40x11	26	2,2	500	1,1 MEDIA AVERAGE MOYENNE MEDIA	880
VULCANO 40 + 40	56x46x54	40x40x11	46	4,4	500	2,2	1.420

TAGLIAMOZZARELLA/TAGLIAVERDURE
MOZZARELLA CUTTER/VEGETABLE CUTTER
COUPE MOZZARELLA/COUPE LÉGUMES
CORTADORA DE MOZZARELLA/CORTADORA DE VERDURAS



TALÍA

VOLTAGGIO STANDARD
STANDARD VOLTAGE
VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTANDAR
230Vac 1N 50Hz

ALTRI VOLTAGGI
OTHER VOLTAGES
AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES
Prezzo di listino + 3%
Sales price + 3%
Prix de vente + 3%
Precio de venta + 3%

MODELLO MODEL MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	EURO
TALÍA	28x51x51	18,5	0,52	1.500
ACCESSORI ACCESSORIES ACCESSOIRES ACCESORIOS				
Disco DF2 per affettare cipolle (2 mm) Disk DF2 for slicing onions (2 mm) Disque DF2 pour couper les oignons (2 mm) Disco DF2 para rebanar cebollas (2 mm)				110
Disco DF3 per affettare carote (3 mm) Disk DF3 for slicing carrots (3 mm) Disque DF3 pour couper les carottes (3 mm) Disco DF3 para rebanar zanahorias (3 mm)				110
Disco DF5 per affettare pomodori e peperoni (5 mm) Disk DF5 for slicing tomatoes and peppers (5 mm) Disque DF5 pour couper les tomates et les poivrons (5 mm) Disco DF5 para rebanar tomates y pimientos (5 mm)				110
Disco DT2 per grattugiare Grater Disk DT2 Disque DT2 pour râper Disco DT2 para rallar				110
Disco DT3 per carote Julienne Disk DT3 for julienne carrots Disque DT3 pour carottes râpées julienne Disco DT3 para zanahorias cortadas a Julienne				110
Disco DT7 per sfilacciare Shredding Disk DT7 Disque DT7 pour effiler Disco DT7 para deshilachar				110
Paletta di espulsione Ejection pallet Pelle d'expulsion Paleta de expulsión				70

FORMATRICI & ARROTONDATRICI
MOULDING MACHINES & SCREW MOULDER
FAÇONNEUSES - BOULEUSES
MOLDEADORAS - REDONDEADORAS

ROLLER

VOLTAGGIO STANDARD
STANDARD VOLTAGE
VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTANDAR
230Vac 1N 50Hz

ALTRI VOLTAGGI
OTHER VOLTAGES
AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES
Prezzo di listino + 3%
Sales price + 3%
Prix de vente + 3%
Precio de venta + 3%



ROLLER O

ROLLER P

MODELLO MODEL MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	PIZZA PIZZAS Ø cm	PASTA DOUGH PÂTE PASTA gr	EURO
FORMATRICE CON RULLI OBLIQUI OBLIQUE ROLLERS MOULDING MACHINE FAÇONNEUSE AVEC ROULEAUX OBLIQUES MOLDEADORA A RODILLOS OBLICUOS						
Roller 30 O	42x45x65	30	0,38	14/30	80/210	1.420
Roller 40 O	55x46x72	37	0,38	14/40	80/400	1.520
Roller 45 O	61x46x83	40	0,38	26/45	80/500	1.720
FORMATRICE A RULLI PARALLELI PARALLEL ROLLERS MOULDING MACHINE FAÇONNEUSE AVEC ROULEAUX PARALLÈLES MOLDEADORA A RODILLOS PARALLELOS						
Roller 40 P	55x46x75	37	0,38	14/40	100/700	1.640
Roller 45 P	61x46x72	40	0,38	30/45	100/800	1.740
ACCESSORI ACCESSORIES ACCESSOIRES ACCESORIOS						
Pedale per formatrice con rulli obliqui Pedal for oblique rollers moulding machine Pédale pour façonneuse avec rouleaux obliques Pedal para moldeadora a rodillos oblicuos						100
Pedale per formatrice con rulli paralleli Pedal for parallel rollers moulding machine Pédale pour façonneuse avec rouleaux parallèles Pedal para moldeadora a rodillos paralelos						100

DEVIL

VOLTAGGIO STANDARD
STANDARD VOLTAGE
VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTANDAR
400Vac 3N 50Hz

ALTRI VOLTAGGI
OTHER VOLTAGES
AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES
Prezzo di listino + 3%
Sales price + 3%
Prix de vente + 3%
Precio de venta + 3%

MODELLO MODEL MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	PIZZA PIZZAS Ø cm	PASTA DOUGH PÂTE PASTA gr	EURO
DEVIL 33	43x56x78	97	3,6	33	100/270	4.680
DEVIL 45	58x67x78	133	5,6	45	100/500	5.440



ARROTONDATRICE A LUMACA PER PIZZA
SCREW MOULDER FOR PIZZA
BOULEUSE À ESCARGOT POUR PIZZA
REDONDEADORA A CARACOL PARA PIZZA



GIANO

VOLTAGGIO STANDARD
STANDARD VOLTAGE
VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTANDAR
230Vac 1N 50Hz

ALTRI VOLTAGGI
OTHER VOLTAGES
AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES
Prezzo di listino + 3%
Sales price + 3%
Prix de vente + 3%
Precio de venta + 3%

MODELLO MODEL MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	EURO
GIANO DA BANCO	61x56x45	45	0,25	5.100
Una lumaca inclusa (precisare grammatura) One screw included (type to be specified) Un escargot inclus (préciser le grammage désiré) Un cabezal a caracol incluido (precisar gramaje deseado)				
ACCESSORI ACCESSORIES ACCESSOIRES ACCESORIOS				EURO
Carrello per GIANO (H 55 cm) Trolley for GIANO (H 55 cm) Chariot pour GIANO (H55 cm) Carro para GIANO (H 55 cm)				440

LUMACHE INTERCAMBIABILI A RICHIESTA | INTERCHANGEABLE SCREW MOULDERS ON REQUEST
| ESCARGOTS INTERCHANGEABLES SUR DEMANDE | CABEZALES A CARACOL INTERCAMBIABLES, A PEDIDO

TIPO LUMACA SCREW TYPE TIPE ESCARGOT TIPO CABEZAL	PESO ARROTONDAMENTO DOUGH TO BE ROLLED POIDS BOULEUSE PESO REDONDEADO.		EURO
	MIN	MAX	
A	20	35	1.300
B	30	50	1.300
C	50	75	1.300
D	70	90	1.300
E/1	85	115	1.300
E/2	110	140	1.300
F	130	170	1.300
G	170	210	1.300
H	220	270	1.300
I	270	310	1.300

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ACCESORIOS

FONDO PER PIZZA WIRE NET PIZZA FOND POUR PIZZA FONDO PARA PIZZA	EURO
Ø 30 cm	20
Ø 33 cm	20
Ø 36 cm	20
Ø 40 cm	30
Ø 45 cm	30
Ø 50 cm	30
40x60 cm rettangolare rectangular rectangulaire rectangular	40

Fondo in rete d'alluminio
Aluminium wire net bottom
Fond en grille d'aluminium.
Fondo en red de aluminio

PORTADISCHI DISK CARRIER PORTE-DISQUES PORTADISCOS	EURO
Orizzontale Horizontal Horizontal Horizontal	150
Verticale Vertical Vertical Vertical	200

SUPPORTI SUPPORTS SUPPORTS SOPORTES	EURO
Poggia pale in legno Wooden paddle rest support Support pour pelles en bois Soporte para palas de madera	100
Supporto universale h. cm 150 completo di poggia pale 150 cm universal support rack complete with paddle rest Support universel, hauteur cm 150 avec pose-pelles Soporte universal, altura cm150, con apoyo para palas	290
Supporto a parete in legno Wooden wall support Support mural en bois Soporte a empotrar de madera	70
Supporto universale a parete tre posti Universal support for 3 tools Support universel mural trois places Soporte universal a empotrar para tres utensillos	80

SPAZZOLA BRUSH BROSSE CEPILLO	EURO
Spazzolone in ottone girevole ideale per la pulizia di forni modulari e a tunnel Swiveling brass brush, ideal for cleaning modular and tunnel ovens Brosse en cuivre tournante idéale pour le nettoyage de fours modulaires et à tunnel Cepillo grande, en latón, giratorio, ideal para limpiar hornos modulares y a túnel	120

PALE PADDLES PELLERES PALAS	EURO	
Pale per cuocere, in acciaio inox, con corsoio Baking paddles, stainless steel, with slider Pelles à cuire, en inox, coulissante Palas para cocer, en acero inox, con cursor	Ø 20 cm 120 Ø 30 cm 120 33 cm 170 45 cm 200	
Pala infornamento in lega con manico rosso-bordeaux Oven loading paddle, alloy with bordeaux red handle Pelle d'enfournement en alliage avec manche rouge bordeaux Pala de enhornamiento en aleación, con mango de color rojo bordeaux	45 x 60 cm Ideale per pizza metro Ideal for pizza by the meter Idéal pour pizza au mètre es Ideal para pizza a vender por metros	220
Pala alluminio forato per pizza al metro senza manico Perforated aluminium paddle for pizza by the meter without handle Pelle en aluminium perforé pour pizza au mètre sans manche Pala en aluminio forado para pizza a vender por metros sin mango	40 x 60 cm 120 40 x 80 cm 120 40 x 100 cm 140	

PIZZA & GASTRONOMIA
PIZZA & GASTRONOMY | PIZZA ET GASTRONOMIE | PIZZA Y GASTRONOMÍA

BASAMENTO BASE BASE BASE	EURO
Basamento con piedini e piano d'appoggio Base with feet and table top. Base avec pieds et surface d'appui Base con pies y sobremesa	88x78x100 cm T ANEMOS COMPACT, DEVIL, ROLLER, VULCANO, ROMEO, TALÍA 680

SET ACCESSORI TOOLS SET SET ACCESSOIRES SET ACCESORIOS	EURO
Set banco con cinque attrezzi con supporto Countertop set with five tools and support Set comptoir avec cinq ustensiles avec support Juego para banco con cinco utensilios, provisto de soporte	330
Set murale con cinque attrezzi con supporto Wall set with five tools and support Set mural avec cinq ustensiles avec support Juego a empotrar con cinco utensilios, provisto de soporte	270

ACCESSORI PIZZA PIZZA TOOLS ACCESSOIRES POUR PIZZA ACCESORIOS PARA PIZZA	EURO
Rotella taglia pizza in INOX diametro Stainless steel pizza-cutting wheel Roulette coupe-pizza en inox Ruedecilla corta pizza en acero inox	Ø 10 cm 80
Pinza prendi teglie in inox Stainless steel baking pans gripper Pince en inox pour plateaux Tenaza saca-bandejas en acero inox	60
Bucasfoggia Dough punch roller Pique-pâte Pinchador para masa	70
Raschietto da banco in inox Stainless steel scraper Grattoir pour banc en inox Raspador para banco en acero inox	40
Spatola da banco in inox Spatula for dough in stainless steel Spatule pour banc en inox Espátula para banco en acero inox	40
	Ø 30 cm 60
	Ø 33 cm 60
	Ø 36 cm 70
	Ø 40 cm 70
	Ø 45 cm 80
	Ø 50 cm 80

TEGLIE PANS PLATEAUX BANDEJAS	EURO
Teglia in lamiera alluminata Aluminized sheet metal pan Plateau en tôle laminée	40x60x2 cm 20
Bandeja en chapa revestida de aluminio	40x60x4 cm 30

I nostri forni vengono consegnati tutti senza teglie. Oltre alle suddette attrezzature standard, si realizzano su richiesta molte altre configurazioni: teglie in acciaio, in alluminio pieno, con rivestimento in teflon (SBS11), in eslastomero, silliconate e con misure speciali.

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.

Nos fours sont tous livrés sans plateaux. Outre aux équipements standards cités ci-dessus, la réalisation de beaucoup d'autres configurations est possible sur demande: plaques en acier ou en aluminium plein, avec revêtement en teflon (SBS11), en élastomère, avec silicone et avec des mesures spéciales.

Todos nuestros hornos se entregan sin bandejas. Además de los equipos standard, a petición se construyen muchas más configuraciones: bandejas en acero, aluminio robusto, con revestimiento en teflon (SBS 11) en elastómero, silliconadas y con medidas especiales.

PASTICCERIA, PANE E PIZZA | PASTRY, BREAD AND PIZZA | PÂTISSERIE, PAIN ET PIZZ PASTELERÍA, PAN Y PIZZA

MESCOLATRICI PLANETARIE
PLANETARY MIXERS
MÉLANGEURS PLANÉTAIRES
BATIDORAS PLANETARIAS

SELENE

ALTRI VOLTAGGI Prezzo di listino + 3%
OTHER VOLTAGES Sales price + 3%
AUTRES VOLTAGES Prix de vente + 3%
OTROS VOLTAJES Precio de venta + 3%

MODELLO MODEL MODÈLE MODELO	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	DIM. VASCA BOWL DIM DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE Ø cm	VOLTAGGIO STANDARD STANDARD VOLTAGE VOLTAGE STANDARD VOLTAJE ESTANDAR	VELOCITÀ SPEEDS	EURO
SELENE 10 VAR Banco	48x38x57	34	0.37	23x27 (10 l)	230Vac 1N 50Hz	VAR	2.500
SELENE 20 Banco	56x73x92	90	0.80	31x30 (20 l)	400Vac 3 50Hz	2	4.240
SELENE 20 VAR Banco	56x73x92	90	1.1	31x30 (20 l)	230Vac 1N 50Hz	VAR	4.680
SELENE 20	56x73x132	100	0.80	31x30 (20 l)	400Vac 3 50Hz	2	4.460
SELENE 20 VAR	56x73x132	100	1.1	31x30 (20 l)	230Vac 1N 50Hz	VAR	4.900
SELENE 40	69x93x148	210	1.5	41x39 (40 l)	400Vac 3 50Hz	3	7.060
SELENE 40 VAR	69x93x148	210	2.2	41x39 (40 l)	400Vac 3 50Hz	VAR	8.360
SELENE 60	69x95x156	230	2.2	46x41 (60 l)	400Vac 3 50Hz	3	8.160
SELENE 60 VAR	69x95x156	230	3	46x41 (60 l)	400Vac 3 50Hz	VAR	9.440
SELENE 80 AUT	85x102x168	380	3.9	48x49 (80 l)	400Vac 3 50Hz	3	12.500
SELENE 80 AUT VAR	85x102x168	380	4.8	48x49 (80 l)	400Vac 3 50Hz	VAR	14.560

ACCESSORI IN DOTAZIONE | STANDARD EQUIPMENT | ACCESSOIRES EN DOTATION | ACCESORIOS EN DOTACIÓN

	PL 10	PL 20	PL 40	PL 60	PL 80
Vasca in acciaio inossidabile Stainless steel bowl Cuve d'acier inox Recipiente en acero inoxidable	●	●	●	●	●
Frusta a fili fini Thin wire whisk Fouet aux fils fins Batidor con alambres finos	●	●	●	●	●
Spatola Flat beater Spatule Batidor Plano	●	●	●	●	●
Gancio Kneading hook Bras mélangeur Brazo amasador		●	●	●	
Spirale Spiral Spirale Espiral	●	○	○	○	●
Frusta a fili grossi Thick wire whisk Fouet aux fils gros Batidor con alambres gruesos		○	○	○	○

● Standard ○ Optional



ACCESSORI ACCESSORIES ACCESSOIRES ACCESORIOS	SELENE 10	SELENE 20	SELENE 40	SELENE 60	SELENE 80
VASCA IN ACCIAIO INOSSIDABILE STAINLESS STEEL BOWL CUVE D'ACIER INOX RECIPIENTE EN ACERO INOXIDABLE	€ 550	€ 590	€ 920	€ 1.230	€ 1.640
FRUSTA A FILI FINI THIN WIRE WHISK FOUET AUX FILS FINS BATIDOR CON ALAMBRES FINOS	€ 310	€ 430	€ 550	€ 600	€ 820
SPATOLA FLAT BEATER SPATULE BATIDOR PLANO	€ 280	€ 330	€ 370	€ 420	€ 550
GANCIO KNEADING HOOK BRAS MÉLANGEUR BRAZO AMASADOR	-	€ 330	€ 370	€ 420	-
SPIRALE SPIRAL SPIRALE ESPIRAL	€ 280	€ 350	€ 400	€ 440	€ 590
FRUSTA A FILI GROSSI THICK WIRE WHISK FOUET AUX FILS GROS BATIDOR CON ALAMBRES GRUESOS	-	€ 430	€ 550	€ 600	€ 820
RASCHIATORE SCRAPER RÂCLEUR RASPADOR	-	-	€ 1.060	€ 1.200	€ 1.310
CARRELLINO PORTA-VASCA TROLLEY FOR BOWL CHARIOT PORTE-CUVE CARRITO PORTA-RECIPIENTE	-	-	€ 580	€ 580	€ 580
	DA SELENE 40 A SELENE 20 TO 20 LITERS FOR SELENE 40 DE SELENE 40 À SELENE 20 SELENE 40 HACIA SELENE 20	DA SELENE 60 A SELENE 20 TO 20 LITERS FOR SELENE 60 DE SELENE 60 À SELENE 20 SELENE 60 HACIA SELENE 20	DA SELENE 60 A SELENE 40 TO 40 LITERS FOR SELENE 60 DE SELENE 60 À SELENE 40 SELENE 60 HACIA SELENE 40	DA SELENE 80 A SELENE 40 TO 40 LITERS FOR SELENE 80 DE SELENE 80 À SELENE 40 SELENE 80 HACIA SELENE 40	DA SELENE 80 A SELENE 60 TO 60 LITERS FOR SELENE 80 DE SELENE 80 À SELENE 60 SELENE 80 HACIA SELENE 60
KIT DI RIDUZIONE VASCA + ACCESSORI REDUCTION KIT BOWL + ACCESSORIES KIT DE REDUCTION CUVE + ACCESSOIRES KIT DE REDUCCION RECIPIENTE + ACCESORIOS	€ 1.960	€ 2.400	€ 2.080	€ 2.120	€ 2.400

PASTICCERIA, PANE E PIZZA | PASTRY, BREAD AND PIZZA | PÂTISSERIE, PAIN ET PIZZ PASTELERÍA, PAN Y PIZZA

PÉTRINS À SPIRALE
AMASADORAS A ESPIRA
IMPASTATRICI A SPIRALE
SPIRAL DOUGH MIXERS

GALASSIA PIZZA

VOLTAGGIO STANDARD
STANDARD VOLTAGE
VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTANDAR
400Vac 3 50Hz

VOLTAGGIO STANDARD VAR
STANDARD VOLTAGE VAR
VOLTAGE STANDARD VAR
VOLTAJE ESTANDAR VAR
230Vac 1N 50Hz

ALTRI VOLTAGGI
OTHER VOLTAGES
AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES

Prezzo di listino + 3%
Sales price + 3%
Prix de vente + 3%
Precio de venta + 3%



A > MODELLO | MODEL | MODÈLE | MODELO EURO

IMPASTATRICI A SPIRALE
SPIRAL KNEADERS | PÉTRINS À SPIRALE RELEVABLE | AMASADORAS CON CABEZA VOLCABLE

	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	DIM. VASCA BOWL DIM DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE Ø cm	VELOCITÀ SPEEDS VITESSE VELOCIDADES	QUANTITÀ IMPASTO MIXTURE QUANTITÉ DE PÂTE CANTIDAD DE AMASIJO MAX. kg	QUANTITÀ FARINA (ACQUA MIN. 55%) FLOUR (MIN. WATER 55%) O.TÉ DE FARINE (O.TÉ D'EAU MIN. 55%) CANTIDAD DE HARINA (AGUA 55% COMO MINIMO) MAX. kg	
GALASSIA 12	34x63x57	48	0,55	31,7x21 (16 l)	1	12	7	1.720
GALASSIA 12 S	34x63x57	48	0,75	31,7x21 (16 l)	2	12	7	1.940
GALASSIA 12 VAR	34x63x57	48	0,75	31,7x21 (16 l)	VAR			2.360
GALASSIA 18	38,5x73x66	69	0,75	36,5x24 (23 l)	1	18	11	1.940
GALASSIA 18 S	38,5x73x66	69	0,75	36,5x24 (23 l)	2	18	11	2.140
GALASSIA 18 VAR	38,5x73x66	69	0,75	36,5x24 (23 l)	VAR			2.800
GALASSIA 25	42x76x66	73	1,1	40x26 (32 l)	1	25	16	2.200
GALASSIA 25 S	42x76x66	73	1,1	40x26 (32 l)	2	25	16	2.500
GALASSIA 25 VAR	42x76x66	73	1,1	40x26 (32 l)	VAR			3.120
GALASSIA 35	48x84x76	118	1,5	45x26 (41 l)	1	35	22	2.800
GALASSIA 35 S	48x84x76	118	1,5	45x26 (41 l)	2	35	22	3.000
GALASSIA 35 VAR	48x84x76	118	1,5	45x26 (41 l)	VAR			3.860
GALASSIA 45 S	52x89x87	148	1,8	50x34 (64 l)	2		29	3.440
GALASSIA 45 VAR	52x89x87	148	1,8	50x34 (64 l)	VAR			4.300
GALASSIA 60 S	57x95x92	158	1,8	55x34 (82 l)	2		38	4.200
GALASSIA 60 VAR	57x95x92	158	1,8	55x34 (82 l)	VAR			5.060

ACCESSORI ACCESSORIES ACCESSOIRES ACCESORIOS		EURO
GALASSIA 18 e 25	Kit ruote Kit of wheels Galassia Kit roues Kit ruedas	140

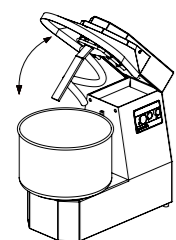
GALASSIA PIZZA

B > MODELLO | MODEL | MODÈLE | MODELO

EURO

IMPASTATRICI A SPIRALE CON TESTA RIBALTABILE

| SPIRAL KNEADERS WITH TILTING HEAD | PÉTRINS À SPIRALE RELEVABLE | AMASADORAS CON CABEZA VOLCABLE



DIM. EXT.
AxBxH cm

PESO
WEIGHT
POIDS
PESO
kg

POTENZA
POWER
PUISSANCE
POTENCIA
kW

DIM. VASCA
BOWL DIM
DIM. CUVE
DIM. RECIPIENTE
Ø cm

VELOCITÀ
SPEEDS
VITESSE
VELOCIDADES

QUANTITÀ IMPASTO
MIXTURE
QUANTITÉ DE PÂTE
CANTIDAD DE AMASIJO
MAX. kg

QUANTITÀ FARINA
(ACQUA MIN. 55%)
FLOUR
(MIN. WATER 55%)
Q.TÉ DE FARINE
(Q.TÉ D'EAU MIN. 55%)
CANTIDAD DE HARINA
(AGUA 55% COMO
MINIMO)
MAX. kg

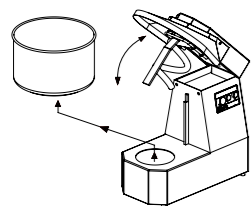
MODELLO	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	DIM. VASCA BOWL DIM DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE Ø cm	VELOCITÀ SPEEDS VITESSE VELOCIDADES	QUANTITÀ IMPASTO MIXTURE QUANTITÉ DE PÂTE CANTIDAD DE AMASIJO MAX. kg	QUANTITÀ FARINA (ACQUA MIN. 55%) FLOUR (MIN. WATER 55%) Q.TÉ DE FARINE (Q.TÉ D'EAU MIN. 55%) CANTIDAD DE HARINA (AGUA 55% COMO MINIMO) MAX. kg	EURO
GALASSIA 18 S SPECIAL	38,5x73x66	44	0,37	36,5x24 (23 l)	2	18	11	2.380
GALASSIA 25 S SPECIAL	42x76x66	73	1,1	40x26 (32 l)	2	25	16	2.580
GALASSIA 35 S SPECIAL	48x84x76	118	1,1	45x26 (41 l)	2			3.260

C > MODELLO | MODEL | MODÈLE | MODELO

EURO

IMPASTATRICI A SPIRALE CON TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE

| SPIRAL KNEADERS WITH TILTING HEAD AND REMOVABLE BOWL | PÉTRINS À SPIRALE À TÊTE RELEVABLE



DIM. EXT.
AxBxH cm

PESO
WEIGHT
POIDS
PESO
kg

POTENZA
POWER
PUISSANCE
POTENCIA
kW

DIM. VASCA
BOWL DIM
DIM. CUVE
DIM. RECIPIENTE
Ø cm

VELOCITÀ
SPEEDS
VITESSE
VELOCIDADES

QUANTITÀ IMPASTO
MIXTURE
QUANTITÉ DE PÂTE
CANTIDAD DE AMASIJO
MAX. kg

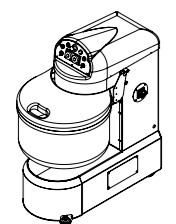
QUANTITÀ FARINA
(ACQUA MIN. 55%)
FLOUR
(MIN. WATER 55%)
Q.TÉ DE FARINE
(Q.TÉ D'EAU MIN. 55%)
CANTIDAD DE HARINA
(AGUA 55% COMO
MINIMO)
MAX. kg

MODELLO	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	DIM. VASCA BOWL DIM DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE Ø cm	VELOCITÀ SPEEDS VITESSE VELOCIDADES	QUANTITÀ IMPASTO MIXTURE QUANTITÉ DE PÂTE CANTIDAD DE AMASIJO MAX. kg	QUANTITÀ FARINA (ACQUA MIN. 55%) FLOUR (MIN. WATER 55%) Q.TÉ DE FARINE (Q.TÉ D'EAU MIN. 55%) CANTIDAD DE HARINA (AGUA 55% COMO MINIMO) MAX. kg	EURO
GALASSIA 18 S SUPER	30x59x57	44	0,37	28x19,5 (12 l)	2	18	11	2.600
GALASSIA 25 S SUPER	42x76x66	73	1,1	40x26 (32 l)	2	25	16	2.800

GALASSIA PANE

B > MODELLO | MODEL | MODÈLE | MODELO

EURO



DIM. EXT.
AxBxH cm

PESO
WEIGHT
POIDS
PESO
kg

POTENZA
POWER
PUISSANCE
POTENCIA
kW

DIM. VASCA
BOWL DIM
DIM. CUVE
DIM. RECIPIENTE
Ø cm

VELOCITÀ
SPEEDS
VITESSE
VELOCIDADES

QUANTITÀ IMPASTO
MIXTURE
QUANTITÉ DE PÂTE
CANTIDAD DE AMASIJO
MAX. kg

QUANTITÀ FARINA
(ACQUA MIN. 55%)
FLOUR
(MIN. WATER 55%)
Q.TÉ DE FARINE
(Q.TÉ D'EAU MIN. 55%)
CANTIDAD DE HARINA
(AGUA 55% COMO
MINIMO)
MAX. kg

MODELLO	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	DIM. VASCA BOWL DIM DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE Ø cm	VELOCITÀ SPEEDS VITESSE VELOCIDADES	QUANTITÀ IMPASTO MIXTURE QUANTITÉ DE PÂTE CANTIDAD DE AMASIJO MAX. kg	QUANTITÀ FARINA (ACQUA MIN. 55%) FLOUR (MIN. WATER 55%) Q.TÉ DE FARINE (Q.TÉ D'EAU MIN. 55%) CANTIDAD DE HARINA (AGUA 55% COMO MINIMO) MAX. kg	EURO
GALASSIA PN 40	55x103x105	295	3,55	50x34 (67 l)	2	40	25	9.460
GALASSIA PN 60	69x112x140	345	4,25	67x34 (117 l)	2	60	38	10.440
GALASSIA PN 80	69x112x140	350	5,35	67x38 (131 l)	2	80	51	10.760
GALASSIA PN 120	77x125x150	505	5,75	75x48 (188 l)	2	120	77	12.500

PASTICCERIA, PANE E PIZZA | PASTRY, BREAD AND PIZZA | PÂTISSERIE, PAIN ET PIZZ PASTELERÍA, PAN Y PIZZA

IMPASTATRICI A BRACCI TUFFANTI

KNEADING MACHINES WITH DIPPING ARMS

PÉTRINS À BRAS PLONGEANTS

AMASADORAS A DOBLE BRAZO



ERACLE



VOLTAGGIO STANDARD
STANDARD VOLTAGE
VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTANDAR
400Vac 3 50Hz

ALTRI VOLTAGGI
OTHER VOLTAGES
AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES

Prezzo di listino + 3%
Sales price + 3%
Prix de vente + 3%
Precio de venta + 3%

MODELLO | MODEL | MODÈLE | MODELO

EURO

DIM. EXT.
AxBxH cm

PESO
WEIGHT
POIDS
PESO
kg

POTENZA
POWER
PUISSANCE
POTENCIA
kW

DIM. VASCA
BOWL DIM
DIM. CUVE
DIM. RECIPIENTE
Ø cm

VELOCITÀ
SPEEDS
VITESSE
VELOCIDADES

QUANTITÀ IMPASTO
MIXTURE
QUANTITÉ DE PÂTE
CANTIDAD DE AMASIJO
MAX. kg

QUANTITÀ FARINA
(ACQUA MIN. 55%)
FLOUR
(MIN. WATER 55%)
Q.TÉ DE FARINE
(Q.TÉ D'EAU MIN. 55%)
CANTIDAD DE HARINA
(AGUA 55% COMO
MINIMO)
MAX. kg

MODELLO	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	DIM. VASCA BOWL DIM DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE Ø cm	VELOCITÀ SPEEDS VITESSE VELOCIDADES	QUANTITÀ IMPASTO MIXTURE QUANTITÉ DE PÂTE CANTIDAD DE AMASIJO MAX. kg	QUANTITÀ FARINA (ACQUA MIN. 55%) FLOUR (MIN. WATER 55%) Q.TÉ DE FARINE (Q.TÉ D'EAU MIN. 55%) CANTIDAD DE HARINA (AGUA 55% COMO MINIMO) MAX. kg	EURO
ERACLE 50	65x77x145	400	1,5	54x33 (68 l)	2	50	32	13.360
ERACLE 60	65x77x145	415	2,2	56,7x34 (80 l)	2	60	38	14.460
ERACLE 80	75x90x166	625	3,1	65,5x41 (140 l)	2	80	51	18.000
ERACLE 100	76x92x167	630	3,1	68,5x42 (175 l)	2	100	64	19.000

RAFFINATRICE A DUE RULLI

TWO CYLINDER GRINDING MILLS

RAFFINEUSE À DEUX CYLINDRES

REFINADORA DE DOS RODILLOS



CRONOS



VOLTAGGIO STANDARD
STANDARD VOLTAGE
VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTANDAR
400Vac 3 50Hz

ALTRI VOLTAGGI
OTHER VOLTAGES
AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES

Prezzo di listino + 3%
Sales price + 3%
Prix de vente + 3%
Precio de venta + 3%

MODELLO | MODEL | MODÈLE | MODELO

EURO

DIM. EXT.
AxBxH cm

PESO
WEIGHT
POIDS
PESO
kg

POTENZA
POWER
PUISSANCE
POTENCIA
kW

LARGHEZZA RULLI
CYLINDER WIDTH
LARGEUR ROULEAUX
ANCHO RODILLOS
cm

MODELLO	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	LARGHEZZA RULLI CYLINDER WIDTH LARGEUR ROULEAUX ANCHO RODILLOS cm	EURO
CRONOS 2/C	70x55x115	220	1,5	32	8.580

SPEZZATRICI E ARROTONDATRICI PER PIZZA E PANE
DIVIDERS AND ROUNDERS FOR PIZZA AND BREAD
DIVISEUSES BOULEUSES POUR PIZZA ET PAIN
CORTADORAS Y REDONDEADORAS PARA PIZZA Y PAN

ERCOLINA PLUS




 **VOLTAGGIO STANDARD**
STANDARD VOLTAGE
VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTANDAR
400Vac 3 50Hz



ALTRI VOLTAGGI
OTHER VOLTAGES
AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES

Prezzo di listino + 3%
Sales price + 3%
Prix de vente + 3%
Precio de venta + 3%



ERCOLINA PLUS A

MODELLO MODEL MODÈLE MODELO	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	DIAMETRO DELLA TESTA HEAD DIAMETER DIAMÈTRE DE LA TÊTE DIAMETRO DE LA CABEZA Ø cm	FORMA SIZE FORME FORMA	EURO
ERCOLINA PLUS	61x68x205	175	1.1	40		10.200
ERCOLINA PLUS SA	75x70x145	230	1.5	40		13.900
ERCOLINA PLUS A	66x70x145	230	1.5	40		17.200

DIVISIONI* DIVISIONS* DIVISIONS* DIVISIONES*	GRAMMATURA GRAMMAGE GRAMMAGE GRAMAJE	CAPACITÀ DI CARICO LOADING CAPACITY CAPACITÉ DE CHARGEMENT CAPACIDAD DE CARGA kg	CAPACITÀ ORARIA CAPACITY PER HOUR CAPACITÉ HORAIRE CAPACIDAD HORARIA N.	FORMA SIZE FORME FORMA
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	

* Numero di divisioni non modificabile | * The number of divisions can not be modified | * Nombre de divisions non modifiable
| * Número de divisiones non modificable

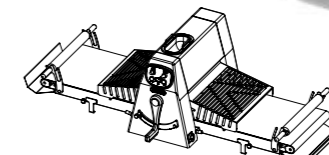
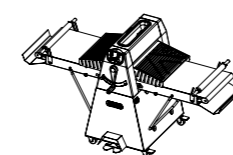
SFOGLIATRICI
ROLLING MACHINES FOR PASTRY
LAMINOIRS
LAMINADORAS

SIRIO

 **VOLTAGGIO STANDARD**
STANDARD VOLTAGE
VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTANDAR
400Vac 3 50Hz

ALTRI VOLTAGGI
OTHER VOLTAGES
AUTRES VOLTAGES
OTROS VOLTAJES

Prezzo di listino + 3%
Sales price + 3%
Prix de vente + 3%
Precio de venta + 3%



MODELLO MODEL MODÈLE MODELO	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT POIDS PESO kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA kW	LARGHEZZA TAPPETI BELTS-WIDTH LARGEUR TAPIS ANCHO CINTAS cm	LUNGHEZZA TAPPETI BELTS-LENGTH LONGUEUR TAPIS LONGITUD CINTAS cm	EURO
SIRIO 500/850 BANCO · TABLE	212x94x64	126	0.50	50	85x2	5.400
SIRIO 500/1000 BANCO · TABLE	242x94x64	128	0.50	50	100x2	5.400
SIRIO 500/850	212x94x136	173	0.50	50	85x2	5.800
SIRIO 500/1000	242x94x136	175	0.50	50	100x2	5.800
SIRIO 500/1200	282x94x136	181	0.50	50	120x2	6.200
SIRIO 600/1000	249x109x130	229	0.75	60	100x2	6.900
SIRIO 600/1200	279x109x130	239	0.75	60	120x2	6.900
SIRIO 600/1400	324x109x130	247	0.75	60	140x2	7.300
SIRIO 600/1600	381x109x130	266	0.75	60	160x2	7.800

SIRIO 600 L / XL > ACCESSORI ACCESSORIES ACCESSOIRES ACCESORIOS	EURO
VAR: Variatore [Voltaggio standard] VAR: Inverter [Standard voltage] VAR: Variateur de vitesse [Voltage standard] VAR: Variador de velocidad [Voltaje estandar] 230Vac 1N 50Hz	460
Dispositivo per taglia-croissant, completo di rullo con triangoli mm 140x170 e predisposizione macchina. Solo per Sirio 600/1400 e 600/1600 con variatore di velocità Croissant cutter device, completed with roller with triangles mm 140 x 170 and specific machine fitting. Available only for SIRIO 600/1400 e 600/1600 with Inverter	3.000 + VAR
Dispositif coupe-croissant, complet de rouleau avec triangles mm 140 x 170 et prédisposition spécifique de la machine. Disponible uniquement pour les modèles SIRIO 600/1400 et 600/1600 avec variateur de vitesse	
Dispositivo para corte de croissant, completo de rodillo con triángulos mm 140 x 170 y predisposición específica de la máquina. Disponible sólo para los modelos SIRIO 600/1400 y 600/1600 con variador de velocidad	



MADE IN ITALY, LOVED IN THE WORLD.



DR. ZANOLLI SRL

www.zanolli.it



gruporoig.es

Grupo Roig

Polígono Industrial A Tomada, nº 61
15940 A Pobra do Caramiñal
(A Coruña)

☎ 981 832 321

✉ gruporoig@gruporoig.es

[@gruporoig](#)

roig
grupo