2012

www.K-2.com.pl

PASTICCERIA E PANE
PASTRY AND BREAD • PÂTISSERIE ET PAIN
KONDITOREI UND BROT • PASTELERÍA Y PAN

PIZZA E GASTRONOMIA
PIZZA AND DELICATESSEN • PIZZA ET GASTRONOMIE
PIZZA UND DELIKATESSEN • PIZZA Y GASTRONOMÍA

MACCHINE
MACHINAS • MACHINES
MASCHINEN • MÁQUINAS

COMIDA by zanolli

Since1952
zanolli
Forni e Macchine • Ovens and Machines

60°
1952-2012

Franco Zanolli & C.

Since1952 zanolli
Forni e Macchine • Ovens and Machines

1952-2012

Elettroforno Mod. VER/2 (1965)

Elettroforno Mod. PAST60 (1952)

Da oltre 60 anni Zanolli si dedica alla realizzazione di forni e macchine per pasticceria, pane e pizza. La costante ricerca di nuove soluzioni e l'attenzione rivolta alla qualità fanno di Zanolli uno dei più apprezzati produttori europei del settore. Zanolli è certificato UNI EN ISO 9001:2008 in tutto il processo, fino al raggiungimento della " mission " aziendale:
LA TOTALE SODDISFAZIONE DEL CLIENTE

For over 60 years Zanolli has devoted itself to the construction of ovens and machinery for pastry, bread and pizza production. The continuing search of new solutions and the attention given to the quality has appointed Zanolli as one of the most appreciated European manufacturers in this field. Zanolli is certified ISO 9001:2008 all along the processing till the company mission has been reached:
THE CUSTOMER'S TOTAL SATISFACTION

Depuis plus de 60 ans Zanolli s'occupe de la réalisation de fours et machines pour la production de pâtisserie, pain et pizza. La recherche constante de nouvelles solutions et l'attention à la qualité font de Zanolli un des plus appréciés producteurs européens du secteur. Zanolli est certifié UNI EN ISO 9001:2008 pendant tout le procédé jusqu'à la réalisation de la mission de l'entreprise:
LA SATISFACTION TOTALE DU CLIENT

Seit mehr als 60 Jahren beschäftigt sich die Firma Zanolli mit der Fertigung von Backöfen und Maschinen für Konditoreien, Bäckereien und Pizzabäckereien. Dank der beständigen Suche nach neuen Lösungen und der auf die Qualität gerichteten Aufmerksamkeit ist die Firma Zanolli eine unter den geschätztesten Herstellern Europas dieser Branche.
Die Firma Zanolli ist gemäß UNI EN ISO 9001:2008 während des ganzen Prozesses bis zur Erreichung der „Betriebsmission" bescheinigt:
DIE TOTALE BEFRIEDIGUNG DES KUNDEN

Desde más de 60 años Zanolli se dedica a la fabricación de hornos y máquinas para pastelería, pan y pizza. La constante búsqueda de nuevas soluciones y la atención dirigida a la alta calidad hacen de Zanolli uno de los más apreciados productores europeos del sector. Zanolli posee la certificación UNI EN ISO 9001:2008 para todo el proceso de producción hasta el logro de la "mission" empresarial:
LA TOTAL SATISFACCIÓN DEL CLIENTE

PASTICCERIA E PANE

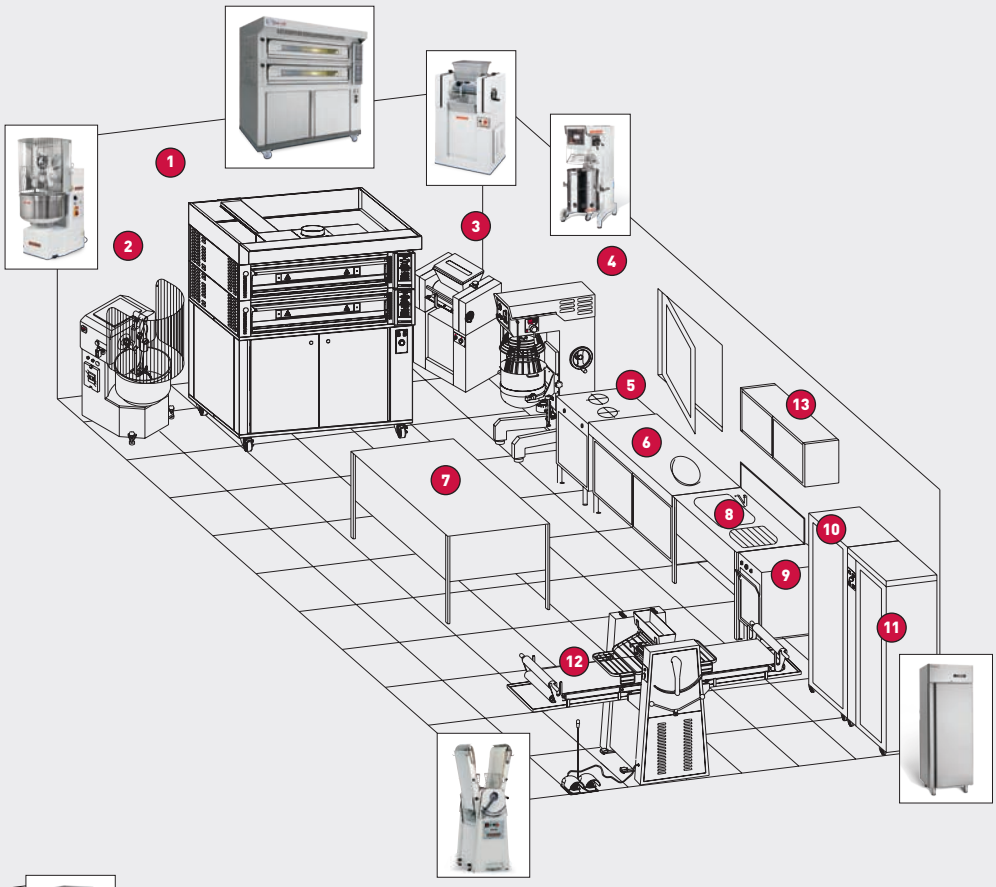
PASTRY AND BREAD • PÂTISSERIE ET PAIN
KONDITOREI UND BROT • PASTELERÍA Y PAN

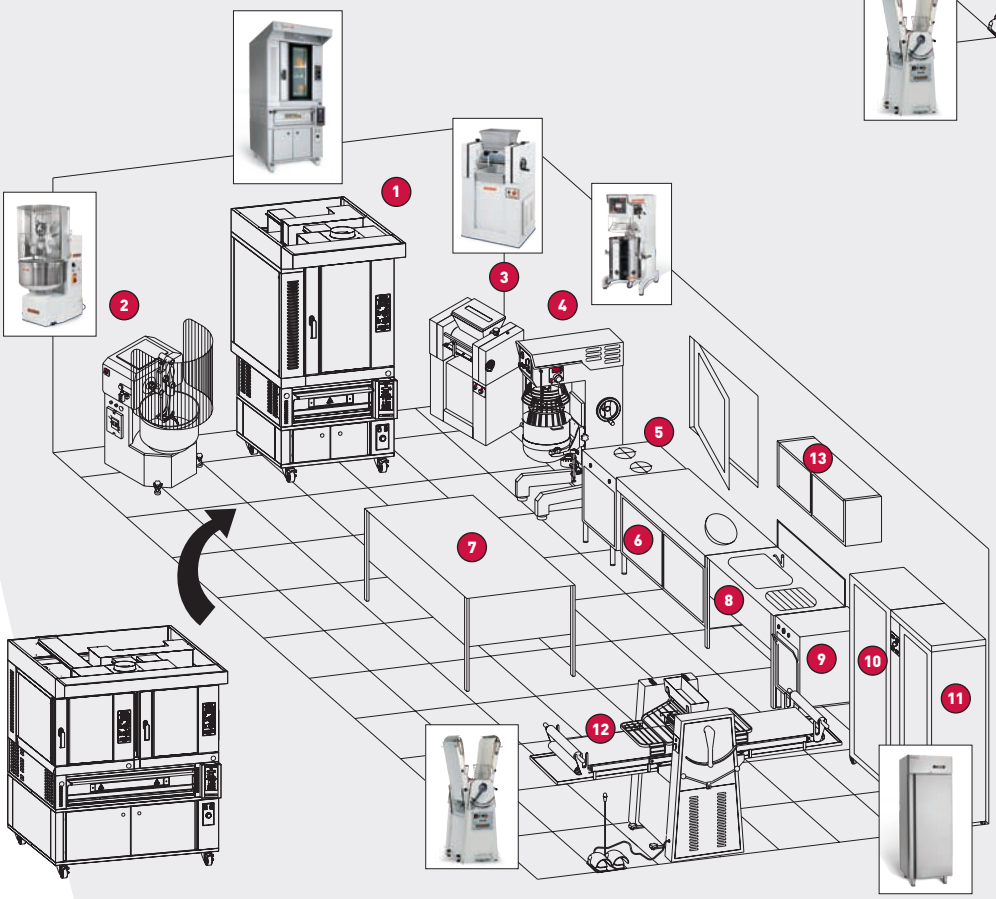
IL LABORATORIO ZANOLLI

Zanolli's workshop - Laboratoire de Zanolli - Labor von Zanolli - Taller Zanolli

LABORATORIO TIPO "TEOREMA POLIS PW"/
Typical workroom "TEOREMA POLIS PW"/
Taller standard "TEOREMA POLIS PW"

1. Forno **TEOREMA POLIS PW**
(oven, horno)
2. Impastatrice a bracci tuffanti **ERACLE**
(kneading machine with dipping arms,
amasadora de brazos a émbolo)
3. Raffinatrice **CRONOS**
(double-roll grinding mill, refinadora)
4. Mescolatrice planetaria **SELENE**
(planetary mixer, mezcladora planetaria)
5. Fornello
(cooker, hornillo)
6. Banco refrigerato
(refrigerated table, mesa refrigerada)
7. Tavolo da lavoro
(work bench,mesa de trabajo)
8. Lavandino
(washbasin, fregadero)
9. Lavastoviglie
(dishwashing machine, lavavajillas)
10. Abbattitore di temperatura
(retarder proofer, surgelador rapido)
11. Armadio frigorifero **MINCIO**
(refrigerated cabinet, armario frigorifico)
12. Sfogliatrice **SIRIO**
(rolling machine, laminadora)
13. Pensile
(wall cabinet, armario pensil)





LABORATORIO TIPO "COMBI PLANET + TEOREMA POLIS PW"/
Typical workroom "COMBI PLANET + TEOREMA POLIS PW"/
Taller standard "COMBI PLANET + TEOREMA POLIS PW"

1. Forno **COMBI (T. POLIS PW +PLANET)**
(oven, horno)
2. Impastatrice a bracci tuffanti **ERACLE**
(kneading machine with dipping arms,
amasadora de brazos a émbolo)
3. Raffinatrice **CRONOS**
(double-roll grinding mill, refinadora)
4. Mescolatrice planetaria **SELENE**
(planetary mixer, mezcladora planetaria)
5. Fornello
(cooker, hornillo)
6. Banco refrigerato
(refrigerated table, mesa refrigerada)
7. Tavolo da lavoro
(work bench,mesa de trabajo)
8. Lavandino
(washbasin, fregadero)
9. Lavastoviglie
(dishwashing machine, lavavajillas)
10. Abbattitore di temperatura
(retarder proofer, surgelador rapido)
11. Armadio frigorifero **MINCIO**
(refrigerated cabinet, armario frigorifico)
12. Sfogliatrice **SIRIO**
(rolling machine, laminadora)
13. Pensile
(wall cabinet, armario pensil)

Teorema Polis Pw

Forni elettrici per pasticceria, pane e pizza ad elementi modulari
Disponibile anche con speciale abbattitore "Clean air", che elimina fumi e vapori di cottura

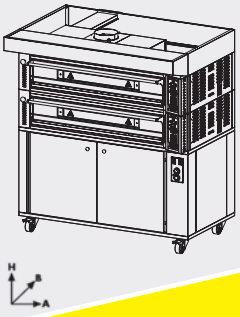
Electric pastry, bread and pizza ovens in modular sections
Available also with a special retainer "Clean air", which removes baking fumes and steam

Fours électriques pour pâtisserie, pain et pizza à éléments modulaires
Disponibles même avec réducteur spécial "Clean air", qui élimine odeurs et vapeurs de cuisson

Elektrobacköfen für Konditorei waren, Brot und Pizza mit Modulelementen
Verfügbar auch mit einem spezialen Minderer "Clean air", welcher Abgase und Backdämpfe entfernt

Hornos eléctricos para pastelería, pan y pizza a elementos modulares
Disponibles también con derribador especial "Clean air", que elimina humos y vapores de cocción

MOD.	DIM. AxBxH cm EXT. / INT.	POTENZA Power	CAPACITÀ N° pizze/teglie Capacity n° pizzas/pans	TOP	CELLE Proofing Cabinet DIM. AxBxH cm	BASAMENTI Bases DIM. AxBxH cm
TPOLIS PW 2S/MC18	102x121x36 65x86x18	6,4 Kw	4 (Ø 30) / 2 (40x60)	102x148x23	102x107x94 (2MC)x70 (3MC)	102x107x124 (1MC) 102x107x94 (2MC) 102x107x70 (3MC) 102x107x39 (4MC)
TPOLIS PW 2/MC18	125x101x36 83x66x18	6 Kw	4 (Ø 30) / 2 (40x60)	125x128x23	125x87x94 (2MC)x70 (3MC)	125x87x124 (1MC) 125x87x94 (2MC) 125x87x70 (3MC) 125x87x39 (4MC)
TPOLIS PW 2/MC30	125x101x48 83x66x30	6 Kw	4 (Ø 30) / 2 (40x60)	125x128x23	125x87x94 (2MC)x70 (3MC)	
TPOLIS PW 3/MC18	166x101x36 124x66x18	7,8 Kw	6 (Ø 30) / 3 (40x60)	166x128x23	166x87x94 (2MC)x70 (3MC)	166x87x124 (1MC) 166x87x94 (2MC) 166x87x70 (3MC) 166x87x39 (4MC)
TPOLIS PW 3/MC30	166x101x48 124x66x30	7,8 Kw	6 (Ø 30) / 3 (40x60)	166x128x23	166x87x94 (2MC)x70 (3MC)	
TPOLIS PW 4/MC18	125x161x36 83x126x18	10 Kw	8 (Ø 30) / 4 (40x60)	125x188x23	125x147x94 (2MC)x70 (3MC)	125x147x124 (1MC) 125x147x94 (2MC) 125x147x70 (3MC) 125x147x39 (4MC)
TPOLIS PW 4/MC30	125x161x48 83x126x30	10 Kw	8 (Ø 30) / 4 (40x60)	125x188x23	125x147x94 (2MC)x70 (3MC)	
TPOLIS PW 6/MC18	166x161x36 124x126x18	13 Kw	12 (Ø 30) / 6 (40x60)	166x188x23	166x147x94 (2MC)x70 (3MC)	166x147x124 (1MC) 166x147x94 (2MC) 166x147x70 (3MC) 166x147x39 (4MC)
TPOLIS PW 6/MC 30	166x161x48 124x126x30	13 Kw	12 (Ø 30) / 6 (40x60)	166x188x23	166x147x94 (2MC)x70 (3MC)	
TPOLIS PW 8/MC 18	166x202x36 124x167x18	18,2 Kw	16 (Ø 30) / 8 (40x60)	166x229x28	166x188x94 (2MC)x70 (3MC)	166x188x124 (1MC) 166x188x94 (2MC) 166x188x70 (3MC) 166x188x39 (4MC)



Lilliput

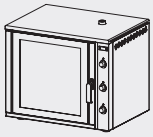
I fornetti a convezione per bar/pasticceria e punti caldi
Piccolo ingombro, alta qualità di cottura

The little convection ovens for snack bar and hot corners
Small space required, excellent baking quality

Le réchaud électrique de bistrot/pâtisserie
Ecombrement réduit, excellente qualité de cuisson

Der kleine Ofen für Café/Konditorei
Wenig Platz besetzt, ausgezeichnete Qualität des Backens

El hornito a convección para bar pastelería y punto calientes
Pequeñas dimensiones, óptima calidad de cocción



MOD.	DIM. AxBxH cm	CAPACITÀ N° teglie Capacity n° pans	POTENZA Power	TOP	CELLE Proofing Cabinet DIM. AxBxH cm	BASAMENTI Bases DIM. AxBxH cm
LILLIPUT 4	96,5x83x61	4 (40x60)	6,8 Kw	96,5x101,8x23,2	96,5x83x110	96,5x83x110
LILLIPUT 6	96,5x83x77	6 (40x60)	9,2 Kw	96,5x101,8x23,2	96,5x83x110	96,5x83x110
LILLIPUT 10	96,5x83x107	10 (40x60)	13,7 Kw	96,5x101,8x23,2	96,5x83x80	96,5x83x80

Combi Lilliput
(LILLIPUT + CITIZEN EP65)

La multifunzionalità al vostro servizio
Il forno per pane, pasticceria e pizza anche per gli spazi più ridotti

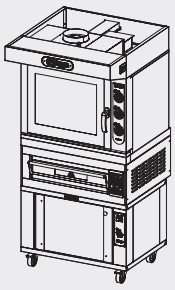
Multifunctional product for all your needs:
the oven for bread, pastry and pizza suitable also for small spaces

La multi-fonctionnalité à votre service
Le four à pain, pâtisserie et pizza pour les espaces les plus petits

Die Multifunktionalität zu Ihrer Verfügung
Der Backofen für Konditorei, Bäckerei und Pizza auch für kleine Räume

La multifuncionalidad a vuestro servicio
El horno para pan, pastelería y pizza también por los espacios más reducidos

FORNI COMBINATI LILLIPUT - COMBI OVENS LILLIPUT - FOURS ASSEMBLÉS LILLIPUT KOMBI-ÖFEN LILLIPUT - HORNOS COMBINADOS LILLIPUT					
MOD.	DIM. AxBxH cm	POTENZA Power	CAPACITÀ N° teglie Capacity n° pans		CAPPA ASP. Hood with suction fan DIM. AxBxH
			FORNO Oven	CELLE Cabinets	
LILLIPUT 4/MC + CITIZEN EP 65 4+4/MC+BM	96,5x89x188	6,8+8,4	4+2	/	96,5x111x23,5
LILLIPUT 4/MC + CITIZEN EP 65 4+4/MC+CL	96,5x89x188	6,8+8,4+1	4+2	5	96,5x111x23,5
LILLIPUT 6/MC + CITIZEN EP 65 4/MC+BM	96,5x89x188	9,2+4,2	6+1	/	96,5x111x23,5
LILLIPUT 6/MC + CITIZEN EP 65 4/MC+CL	96,5x89x188	9,2+4,2+1	6+1	5	96,5x111x23,5



Planet

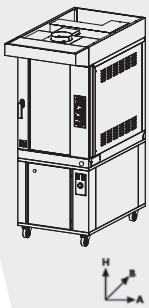
Forni a convezione, per pasticceria, pane e pizza, ad elementi modulari.

Convection ovens, for pastry, bread and pizza, in modular sections.

Fours à convection, pour pâtisserie, pain et pizza, à éléments modulaires.

Heißluftöfen für Konditorei, Bäckerei und Pizza.

Hornos de convección, para pastelería, panadería y pizzería, a elementos modulares.



MOD.	DIM. AxBxH cm	POTENZA Power		CAPACITÀ N° teglie Capacity n° pans	CAPPA ASPIRANTE Hood with suction fan	CELLE DI LIEVITAZIONE Proofing Cabinet DIM. AxBxH cm	BASAMENTI Bases DIM. AxBxH cm
		gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. kw				
PLANET 5E	80x130x80	-	8,25	5 (40x60)	80x149x23	80x121x83	80x121x83
PLANET 8E	80x130x108	-	12,5	8 (40x60)	80x149x23	80x121x83	80x121x83
PLANET 5 GAS	80x130x83	11,5 - (9.780)	0,5	5 (40x60)	80x149x23	80x121x83	80x121x83
PLANET 8 GAS	80x130x111	11,5 - (9.780)	0,95	8 (40x60)	80x149x23	80x121x83	80x121x83

Combi Planet
(PLANET + POLIS)

Combi ovens
Fours assemblés
Kombiöfen
Hornos combinados

Oltre 30 combinazioni possibili di forni combinati TEOREMA POLIS PW + PLANET (mix cottura a piani e cottura a convezione)

More than 30 different combinations on combi-ovens Teorema Polis PW + Planet (for an optimal baking both with static and convection systems)

Plus de 30 combinaisons de fours assemblés Teorema Polis PW + Planet (mélange de cuisson avec système statique et à convection)

30 verschiedene Kombinationen von Kombi-Öfen finden Teorema Polis PW + Planet (für ein optimales Backen, mit Statisch- und Umluftsystem)

Más de 30 combinaciones posibles de hornos combinados Teorema Polis PW + Planet (mix cocción a planos y a convección)

È possibile programmare e controllare il ciclo di lievitazione, impostando temperatura e umidità relativa desiderate. Fase "fredda" ➡Fase "calda". Riduzione del lavoro notturno; maggiore flessibilità del programma di produzione.

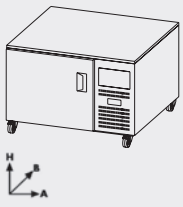
There is the possibility to program and control the whole proofing cycle by setting proofing temperatures and humidity amounts. "Cold" phase➡"warm" phase. Reduction of labour work, specially overnight; more flexibility in the production program.

On peut programmer et contrôler le cycle de fermentation en établissant la température et l'humidité relative désirées. Phase "froide" ➡Phase "chaude". Réduction du travail nocturne; majeure flexibilité du programme de production.

Man kann den Gärverlauf voll programmieren und kontrollieren, in dem man gewünschte Temperatur-und Feuchtigkeitwerte eingeben kann. "Kalte" Phase ➡"warme" Phase. Bedeutende Zeitersparnis; bessere Flexibilität in der Einteilung der Produktionsphasen.

Es posible programar y controlar el ciclo de fermentación, impostando temperatura y humedad relativas deseadas. Fase "fría" ➡Fase "caliente".Disminución del trabajo nocturno; mayor flexibilidad del programa de producción.

MOD.	CELLA FERMALIEVITAZIONE GARDA Retarder proofer cabinet			
CELLA FERMALIEVITAZIONE Retarder proofers DIM. AxBxH cm	DIM. AxBxH cm	N° TEGLIE Pans 40x60	PESO Weight Kg.	POTENZA Power Kw
GARDA 2/4	125x95x91	16	152	1,9
GARDA 3/6/8	-	-	-	-



Rotor Wind

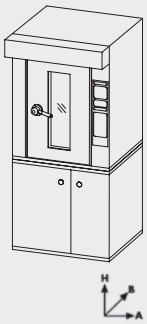
Forni a convezione "Rotor" per pane e pasticceria
L'alta qualità anche sulle grandi quantità

Rotor convection ovens for bread and pastry
High quality granted also for big quantities

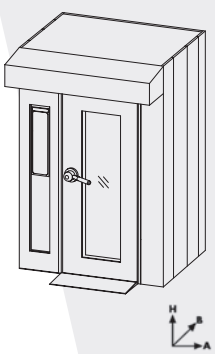
Fours à convection "Rotor" pour pain et pâtisserie
Haute qualité même pour de grandes quantités

Rotor- Konvektionsöfen für Backprodukte
Hohe Qualität auch bei großer Erzeugung

Hornos de convección "Rotor" para pan y pastelería
Alta calidad también en las grandes cantidades



MOD.	DIM. AxBxH cm	POTENZA Power	CAPACITÀ N° teglie Capacity n° pans
ROTOR WIND 1E	94x108x214	13 Kw	8 (40x60 cm)
ROTOR WIND 2E	109x124x214	13 Kw	8 (45x65 cm)
ROTOR WIND 3E	98x154x224	23,5 Kw	15/18 (40x60 cm)
ROTOR WIND 4E L	114x169x224	28 Kw	15/18 (45x65 cm) (50x70cm)
ROTOR WIND 4E F	152x121x224	28 Kw	15/18 (45x65 cm) (50x70cm)
ROTOR WIND 5E L	135x204x254	47 Kw	18 (60x80cm) - 36 (40x60cm)
ROTOR WIND 5E F	185x144x254	47 Kw	18 (60x80cm) - 36 (40x60cm)



MOD.	DIM. AxBxH cm	POTENZA Power		CAPACITÀ N° teglie Capacity n° pans
		gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. kw	
ROTOR WIND 1G	94x108x219	20,9 - (18.000)	2	8 (40x60 cm)
ROTOR WIND 2G	109x124x219	23,3 - (20.000)	2	8 (45x65 cm)
ROTOR WIND 3G L*	98x154x224	33,7 - (29.000)	1	15/18 (40x60 cm)
ROTOR WIND 3G F **	132x107x224	33,7 - (29.000)	1	15/18 (40x60cm)
ROTOR WIND 4G L *	114x169x224	40,7 - (35.000)	1	15/18 (45x65cm)(50x70cm)
ROTOR WIND 4G F **	152x121x224	40,7 - (35.000)	1	15/18 (45x65cm)(50x70cm)
ROTOR WIND 5G L *	135x204x254	58,1 - (50.000)	2	18 (60x80cm) - 36 (40x60cm)
ROTOR WIND 5G F **	185x144x254	58,1 - (50.000)	2	18 (60x80cm) - 36 (40x60cm)

***Camera combustione posteriore.** Back side combustion chamber. Chambre de combustion postérieure. Hintere Brennkammer. Cámara de combustión posterior.
****Camera combustione laterale.** Lateral combustion chamber. Chambre de combustion latérale. Seitliche Brennkammer. Cámara de combustión lateral.

Combi Rotor Wind
(POLIS + ROTOR)

Polivalente nell'uso, modulare nella componibilità

Combi ovens Rotor
Suitable for all purposes, modular construction

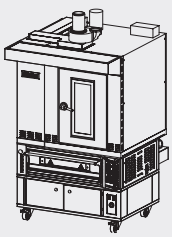
Fours assemblés Rotor
Usage polyvalent à éléments modulaires

Kombiöfen Rotor
Mehrwertig in der Benutzung, aufstellbar in Etagen

Hornos combinados Rotor
Utilización polivalente, composición modular

FORNI COMBINATI ROTOR - COMBI OVENS ROTOR - FOURS ASSEMBLÉS ROTOR KOMBI-ÖFEN ROTOR - HORNOS COMBINADOS ROTOR			
MOD.	DIM. AxBxH cm	POTENZA Power	CAPACITÀ N° teglie Capacity n° pans
ROTOR 1E + GARDA 2/4	125x134x225	14,5 Kw	8 (40x60cm)
ROTOR 1E + POLIS2 + Cella di lievitazione**	125x134x225	20 Kw	8 + 2 (40x60cm)
ROTOR 1E + POLIS2 + Basamento	125x134x220	19 Kw	8 + 2 (40x60cm)

** Proofer - Ètuve de fermentation - Gärzelle - Cámara de fermentación



Synthesis V

I primi in Europa per vendite e gamma di prodotto.
Leader in Europe for turnover and production range.
Les premiers en Europe pour ventes et gamme de produit.
Leader in Europa für Gesamtumsatz und Produktionsreihe.
Los primeros en Europa en ventas y en modelos.

Synthesis V

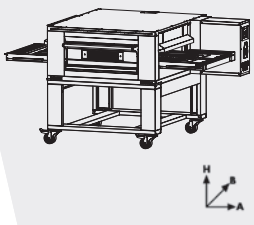
Forni modulari a tunnel ad aria ventilata (brevettati) per pizza, pane, pasticceria e gastronomia. Nastro trasportatore (rete) e comandi elettronici di serie.

Modular ventilated tunnel ovens (patented) for pizza, bread, pastry and delicatessen. Conveyor belt (mesh) and electronic controls.

Fours modulaires à tunnel pour pizzas pizza, pain, pâtisserie et gastronomie (brevetés). Tapis transporteur (tapis métallique grillagé) et commandes électroniques (platine électronique de gestion du fonctionnement).

Tunnel-Modulbacköfen für Pizza, Brot, Konditorei und Delikatessen (patentiert). Förderband (Netzband) und elektronische Steuerungen (Elektronikkarte für Betriebssteuerung).

Hornos modulares a túnel (patentados) para pizza, pan, pastelerìa y gastronomìa a ventilaciòn. Provistos de cinta transportadora (en red de alambre) y mandos electrònicos.



MOD.	DIM. AxBxH cm		PESO Weight Kg.	TEMP. MAX	POTENZA power		BASAMENTI Bases DIM. AxBxH cm
	EXT.	INT.			gas kw (kcal/h)	elet./eléct.kw	
SYNTHESIS 06/40 VE	98x130x44	40x58x9,5	105	320 °C	-	7,4 + 0,44	71,5x58x62
SYNTHESIS 06/40 V GAS	103x130x44	40x58x9,5	115	320 °C	8,7 - (7.550)	0,44	71,5x58x62
SYNTHESIS 08/50 V PW E	126x175x49	50x85x10	180	320 °C	-	13,8 + 0,44	104x85x58
SYNTHESIS 08/50 V PW GAS	126x175x49	50x85x10	200	320 °C	13,9 - (12.000)	0,44	104x85x58
SYNTHESIS 11/65 VE	140x200x55	65x110x10	295	320 °C	-	18 + 0,81	126x105x59 (1-2MC) 21(3MC)
SYNTHESIS 11/65 V GAS	156x200x55	65x110x10	335	320 °C	24 - (20.650)	0,81	141x105x59 (1-2MC) 21(3MC)
SYNTHESIS 10/75 VE *	163x200x66	75x109x10	325	320 °C	-	18 + 0,44	122x107x56 (1MC) 37(2MC)
SYNTHESIS 10/75 V GAS *	163x200x66	75x109x10	325	320 °C	26 - (22.400)	0,44	122x107x56 (1MC) 37(2MC)
SYNTHESIS 12/80 VE	167x215x59	80x120x10	468	320 °C	-	24 + 0,81	144x120x53 (1-2MC) 17(3MC)
SYNTHESIS 12/80 V GAS	167x215x59	80x120x10	506	320 °C	30 - (25.800)	0,81	144x120x53 (1-2MC) 17(3MC)
SYNTHESIS 12/100 VE	185x245x71	100x130x10	468	320 °C	-	44 + 0,81	156x130x47
SYNTHESIS 12/100 V GAS	201x245x71	100x130x10	506	320 °C	45 - (38.730)	0,81	172x130x47

* Fino ad esaurimento scorte | Limited stock (only few items left in warehouse) | Jusqu'à épuisement du stock | Begrenzte Lagerverfügbarkeit | Hasta agotamiento stock

PIZZA E GASTRONOMIA

PIZZA AND DELICATESSEN • PIZZA ET GASTRONOMIE
PIZZA UND DELIKATESSEN • PIZZA Y GASTRONOMÍA

Che cos'è Pizza in The World?

Zanolli propone una linea completa di forni, macchine ed attrezzature che vi consentiranno di ottenere, con la massima professionalità, tutti i tipi di prodotti desiderati.
Pizza in the world è il più completo programma per il mondo della pizza e per ogni sua fase di lavorazione: dalla preparazione e formatura dell'impasto alla sua lievitazione e maturazione, dalla farcitura e cottura della vostra pizza alla finale degustazione del vostro cliente.
A voi non resta che sprigionare la fantasia, al resto pensiamo noi.

Pronti per servire?

What is Pizza in the World?
Zanolli is proposing a complete line of ovens, machines and equipment enabling to get all the products you desire with the best professional solutions.
Pizza in the World is the most complete program for pizza making and for all its processing phases: from the preparation and make-up of the dough to its proofing and maturing, from the topping and baking of your pizza, to the final tasting from your customer.
Just free your imagination, we will do the rest.
Ready to serve?

Qu'est-ce que c'est Pizza in the world?
Zanolli vous propose une ligne complète de fours, machines et équipements vous permettant d'obtenir tous les produits que vous désirez avec des solutions professionnelles.
Pizza in the World est le programme le plus complet pour le monde de la pizza et pour chaque phase de sa production : de la préparation et du façonnage de la pâte, à sa fermentation et maturation, du garnissage à la cuisson de votre pizza jusqu'à la dégustation de votre client.
Laissez-vous transporter par votre imagination, nous ferons le reste.
Prêts à servir ?

Was ist Pizza in the world?
Zanolli schlägt eine komplette Linie von Backöfen, Maschinen und Ausrüstungen zur Herstellung aller von Ihnen gewünschten Produkte mit den besten Berufslösungen, vor.
Pizza in the World ist das kompletteste Programm für die Pizzawelt und für jede Pizzaverarbeitungsphase: von der Vorbereitung und Formung des Teigs zu seiner Gärung und Reife, von Farcierung und Backen zum endlichen Kosten des Kunden.
Lassen Sie freien Lauf Ihrer Phantasie, um das übrige kümmern wir uns.
Bereit zu bedienen?

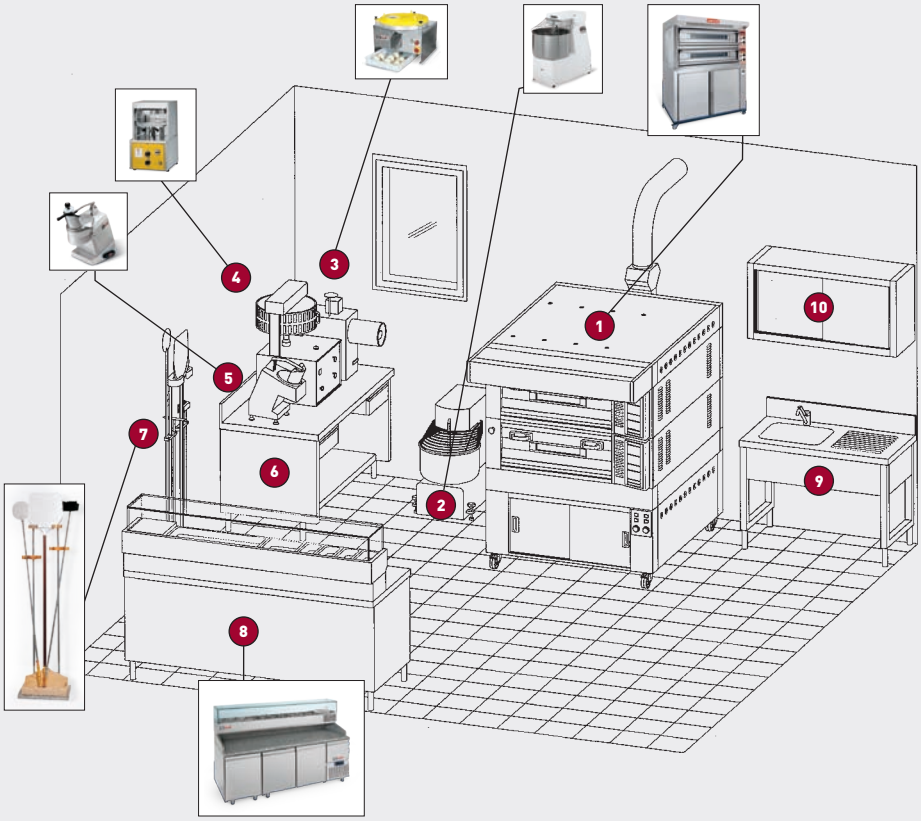
¿Qué es Pizza in the World?
Zanolli propone una línea completa de hornos, máquinas y equipos que le permitirán obtener, con la máxima profesionalidad, todos los tipos de productos deseados.
Pizza in the World es el más completo programa para el mundo de la pizza y para cada una de sus fases de elaboración: desde la preparación y moldeado de la masa, leudado y maduración, relleno y cocción de su pizza, a la degustación final por parte del cliente.
A Ud. no le queda que dejar andar la fantasía, al resto pensamos nosotros.
¿Prontos para servir?

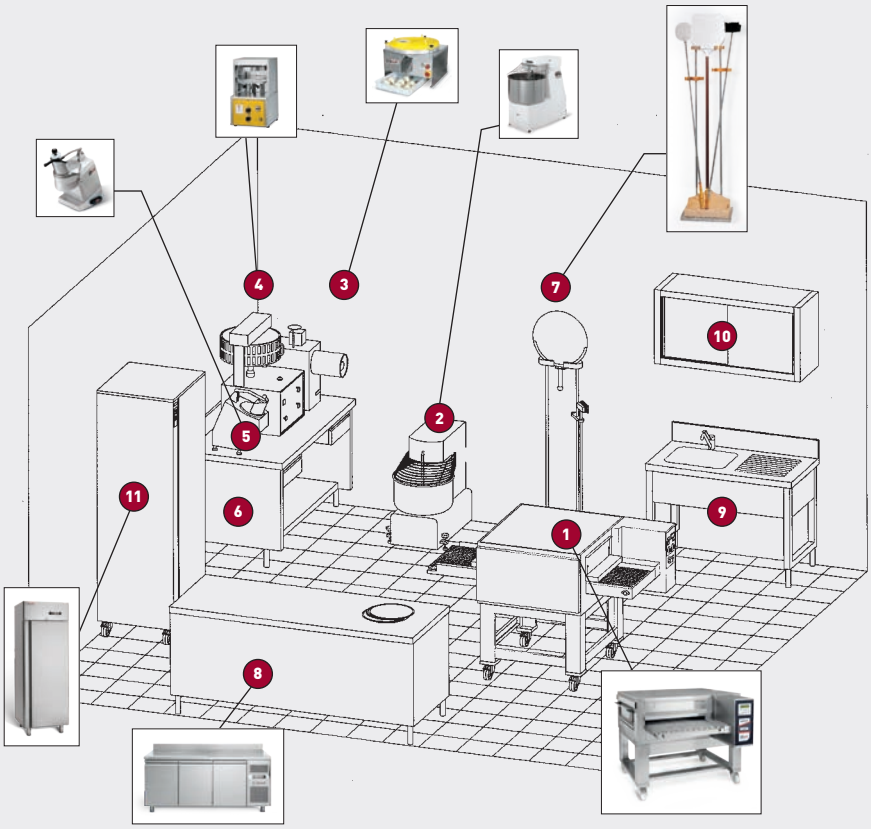
IL LABORATORIO ZANOLLI

Zanolli's workshop - Laboratoire de Zanolli - Labor von Zanolli - Taller Zanolli

ZANOLLI "CITIZEN" (mt. 5x5)

1. Forno **CITIZEN**
(oven, horno)
2. Impastatrice a spirale **GALASSIA**
(spiral kneader, amasadora a espiral)
3. Arrotondatrice a lumaca **GIANO**
(screw moulder, redondeadora a caracol)
4. Formatrice per pizza **DEVIL**
(pizza moulder, moldeadora)
5. Tagliamozzarella/Tagliaverdure **TALÌA**
(mozzarella cutter/vegetable cutter,
cortadora de mozzarella/cortadora
de verduras)
6. Tavolo da lavoro
(work bench,mesa de trabajo)
7. Attrezzature ed accessori
(equipment and accessories, accesorios
varios)
8. Banco pizza refrigerato con vetrina
(refrigerated pizza bench with display case,
mesa refrigerada con vitrina para pizza)
9. Lavatoio
(washbasin, lavaplatos)
10. Pensile
(wall cabinet, armario pensil)





ZANOLLI "SYNTHESIS V" (mt. 5x5)

1. Forno a tunnel **SYNTHESIS V**
(tunnel ovens, hornos a túnel)
2. Impastatrice a spirale **GALASSIA**
(spiral kneader, amasadora a espiral)
3. Arrotondatrice **GIANO**
(screw moulder, redondeadora a caracol)
4. Formatrice per pizza **DEVIL**
(pizza moulder, moldeadora)
5. Tagliamozzarella/Tagliaverdure **TALÌA**
(mozzarella cutter/vegetable cutter,
cortadora de mozzarella/cortadora de verduras)
6. Tavolo da lavoro
(work bench,mesa de trabajo)
7. Attrezzature ed accessori
(equipment and accessories, accesorios varios)
8. Banco pizza refrigerato
(refrigerated pizza bench, mesa refrigerada para
pizza)
9. Lavatoio
(washbasin, lavaplatos)
10. Pensile
(wall cabinet, armario pensil)
11. Armadio-frigo
(cold-storage cabinet, armario frigorífico)

Synthesis V

I primi in Europa per vendite e gamma di prodotto.
Leader in Europe for turnover and production range.
Les premiers en Europe pour ventes et gamme de produit.
Leader in Europa für Gesamtumsatz und Produktionsreihe.
Los primeros en Europa en ventas y en modelos.

Synthesis V

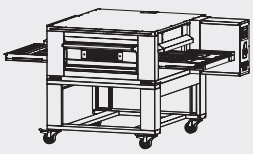
Forni modulari a tunnel ad aria ventilata (brevettati) per pizza, pane, pasticceria e gastronomia. Nastro trasportatore (rete) e comandi elettronici di serie.

Modular ventilated tunnel ovens (patented) for pizza, bread, pastry and delicatessen. Conveyor belt (mesh) and electronic controls.

Fours modulaires à tunnel pour pizzas pizza, pain, pâtisserie et gastronomie (brevetés). Tapis transporteur (tapis métallique grillagé) et commandes électroniques (platine électronique de gestion du fonctionnement).

Tunnel-Modulbacköfen für Pizza, Brot, Konditorei und Delikatessen (patentiert). Förderband (Netzband) und elektronische Steuerungen (Elektronikkarte für Betriebssteuerung).

Hornos modulares a túnel (patentados) para pizza, pan, pastelerìa y gastronomìa a ventilaciòn. Provistos de cinta transportadora (en red de alambre) y mandos electrònicos.



MOD.	DIM. AxBxH cm		PESO Weight Kg.	TEMP. MAX	POTENZA power		BASAMENTI Bases DIM. AxBxH cm
	EXT.	INT.			gas kw (kcal/h)	elet./eléct.kw	
SYNTHESIS 06/40 VE	98x130x44	40x58x9,5	105	320 °C	-	7,4 + 0,44	71,5x58x62
SYNTHESIS 06/40 V GAS	103x130x44	40x58x9,5	115	320 °C	8,7 - (7.550)	0,44	71,5x58x62
SYNTHESIS 08/50 V PW E	126x175x49	50x85x10	180	320 °C	-	13,8 + 0,44	104x85x58
SYNTHESIS 08/50 V PW GAS	126x175x49	50x85x10	200	320 °C	13,9 - (12.000)	0,44	104x85x58
SYNTHESIS 11/65 VE	140x200x55	65x110x10	295	320 °C	-	18 + 0,81	126x105x59 (1-2MC) 21(3MC)
SYNTHESIS 11/65 V GAS	156x200x55	65x110x10	335	320 °C	24 - (20.650)	0,81	141x105x59 (1-2MC) 21(3MC)
SYNTHESIS 10/75 VE *	163x200x66	75x109x10	325	320 °C	-	18 + 0,44	122x107x56 (1MC) 37(2MC)
SYNTHESIS 10/75 V GAS *	163x200x66	75x109x10	325	320 °C	26 - (22.400)	0,44	122x107x56 (1MC) 37(2MC)
SYNTHESIS 12/80 VE	167x215x59	80x120x10	468	320 °C	-	24 + 0,81	144x120x53 (1-2MC) 17(3MC)
SYNTHESIS 12/80 V GAS	167x215x59	80x120x10	506	320 °C	30 - (25.800)	0,81	144x120x53 (1-2MC) 17(3MC)
SYNTHESIS 12/100 VE	185x245x71	100x130x10	468	320 °C	-	44 + 0,81	156x130x47
SYNTHESIS 12/100 V GAS	201x245x71	100x130x10	506	320 °C	45 - (38.730)	0,81	172x130x47

* Fino ad esaurimento scorte | Limited stock (only few items left in warehouse) | Jusqu'à épuisement du stock | Begrenzte Lagerverfügbarkeit | Hasta agotamiento stock

Citizen

bicamera/modular

Forni elettrici/gas per pizzeria e gastronomia
Bicamera e modulari

Electric/gas ovens for pizza and delicatessen
Available double deck and single deck

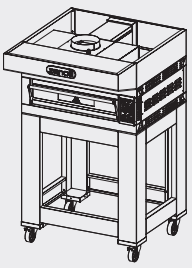
Fours électriques/gas pour pizza et produits de gastronomie
Chambre double et modulaire

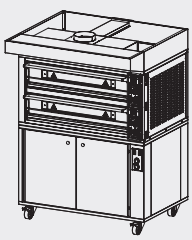
Elektro/Gas Öfen für Pizza und Delikatessen
Doppelkammer und Einzelkammer

Hornos eléctricos/gas para pizza y gastronomía
Con dos cámaras y modulares

Temp. max. 400 °C

MOD.	DIM. AxBxH cm		POWER Power	CAPACITÀ N° pizze/teglie Capacity n° pizzas/pans	TOP	CELLA Proofing cabinet DIM. AxBxH cm	BASAMENTI Bases DIM. AxBxH cm
	EXT.	INT.					
CITIZEN 6+6	137x103x71,5	105x70x16	8,8 + 8,8 Kw	6+6 (Ø30) / 2+2 (40x60)	137x125x23	137x91x94	137x91x94
CITIZEN 9+9	137x138x71,5	105x105x16	11,2 + 11,2 Kw	9+9 (Ø30) / 4+4 (40x60)	137x160x23	137x126x94	137x126x94
CITIZEN 6	137x103x40	105x70x16	8,8 Kw	6 (Ø30) / 2 (40x60)	137x125x23	137x91x94	137x91x124 (1mc) 137x91x94 (2mc) 137x91x70 (3mc)
CITIZEN 9	137x138x40	105x105x16	11,2 Kw	9 (Ø30) / 4 (40x60)	137x160x23	137x126x94	137x126x124 (1mc) 137x126x94 (2mc) 137x126x70) (3mc)
CITIZEN EP65 4+4	94x82x59	65x60x12	4,2 + 4,2 Kw	4+4 (Ø28) / 1+1 (40x60)	94x105x23	-	94x77x100
CITIZEN EP65 4+4/MC 6 kw	94x82x59	65x60x12	6 + 6 Kw	4+4 (Ø28) / 1+1 (40x60)	94x105x23	-	94x77x100
CITIZEN EP65 4	94x82x35	65x60x12	4,2 Kw	4 (Ø28) / 1 (40x60)	94x105x23	-	94x77x100
CITIZEN EP65 4/MC 6 kw	94x82x35	65x60x12	6 Kw	4 (Ø28)* / 1 (40x60)	94x105x23	-	94x77x100
CITIZEN GAS PW 6	145x118x56	105x70x16	Elet. 11,3 Kw Gas 13.100 Kcal/h	6 (Ø30) / 2 (40x60)	145x145x23	145x92x60	145x92x110 (1mc) 145x92x60 (2mc)
CITIZEN GAS PW 9	145x153x56	105x105x16	Elet. 17,3 Kw Gas 20.100 Kcal/h	9 (Ø30) / 2 (40x60)	145x180x23	145x127x60	145x127x110 (1mc) 145x127x60 (2mc)





Teorema Polis Pw

Forni elettrici per pizzeria e gastronomia ad elementi modulari

Novità: versione speciale con comandi elettromeccanici, doppia sonda, resistenze potenziate, temperatura differenziata cielo e platea (Temp. Max 450°).

Electric pizza and delicatessen ovens in modular sections
News: special version with electromechanical controls, double temperature probe, powered heating element, different temperatures available for top and bottom heating elements (max. temp. 450°)

Fours électriques pour pizza et produits de gastronomie à éléments modulaires
Nouveauté: version spéciale avec commandes eléctromécaniques, double sonde, résistance "Power", température differenciée pour voûte et sole (Temp. Max 450° C)

Elektrobacköfen für Pizza und Delikatessen mit Modulelementen
Neuheit: Sonderausführung mit mechanischer Steuerung, zwei Temperaturfühler, Heizkörper Typ "Power", verschieden regulierbare Oberhitze und Unterhitze (max. Temp. 450° C)

Hornos eléctricos para pizza y gastronomía a elementos modulares
Novedad: version especial con mandos electromecanicos, doble sonda de temperatura, resistencias potenciadas, temperatura diferente arriba Y suelo (Temp. Max 450° C)

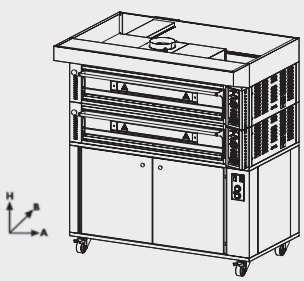
Pannello per versione speciale

Control panel for special version

Panneau de contrôle puor version spéciale

Schalttafel für Sonderausführung

Panel de mandos para version especial



Temp. max. standard 400 °C

MOD.	DIM. AxBxH cm		POTENZA Power	CAPACITÀ N° pizze/teglie Capacity n° pizzas/pans	TOP	CELLE Proofing cabinet DIM. AxBxH cm	CELLE FERMALIEVITAZIONE Retarder Proofers DIM. AxBxH cm	BASAMENTI Bases DIM. AxBxH cm
	EXT.	INT.						
T POLIS PW 2S/MC18	102x121x36	65x86x18	6,4 Kw	4 (Ø 30) / 2 (40x60)	102x148x23	102x107x94 (2MC) x70 (3MC)	-	102x107x124 (1MC) 102x107x94 (2MC) 102x107x70 (3MC) 102x107x39 (4MC)
T POLIS PW 2/MC18	125x101x36	83x66x18	6 Kw	4 (Ø 30) / 2 (40x60)	125x128x23	125x87x94 (2MC) x70 (3MC)	125x95x91	125x87x124 (1MC) 125x87x94 (2MC) 125x87x70 (3MC) 125x87x39 (4MC)
T POLIS PW 3/MC18	166x101x36	124x66x18	7,8 Kw	6 (Ø 30) / 3 (40x60)	166x128x23	166x87x94 (2MC) x70 (3MC)	-	166x87x124 (1MC) 166x87x94 (2MC) 166x87x70 (3MC) 166x87x39 (4MC)
T POLIS PW 4/MC18	125x161x36	83x126x18	10 Kw	8 (Ø 30) / 4 (40x60)	125x188x23	125x147x94 (2MC) x70 (3MC)	125x95x91	125x147x124 (1MC) 125x147x94 (2MC) 125x147x70 (3MC) 125x147x39 (4MC)
T POLIS PW 6/MC18	166x161x36	124x126x18	13 Kw	12 (Ø 30) / 6 (40x60)	166x188x23	166x147x94 (2MC) x70 (3MC)	-	166x147x124 (1MC) 166x147x94 (2MC) 166x147x70 (3MC) 166x147x39 (4MC)
T POLIS PW 6/MC18 SUPER	166x161x36	124x126x18	17 Kw	12 (Ø 30) / 6 (40x60)	166x188x23	166x147x94 (2MC) x70 (3MC)	-	166x147x124 (1MC) 166x147x94 (2MC) 166x147x70 (3MC) 166x147x39 (4MC)
TPOLIS PW 8/MC 18	166x202x36	124x167x18	18,2 Kw	(Ø 30) / 8 (40x60)	166x229x28	166x188x94 (2MC) x70 (3MC)	-	166x188x124 (1MC) 166x188x94 (2MC) 166x188x70 (3MC) 166x188x39 (4MC)

Romeo

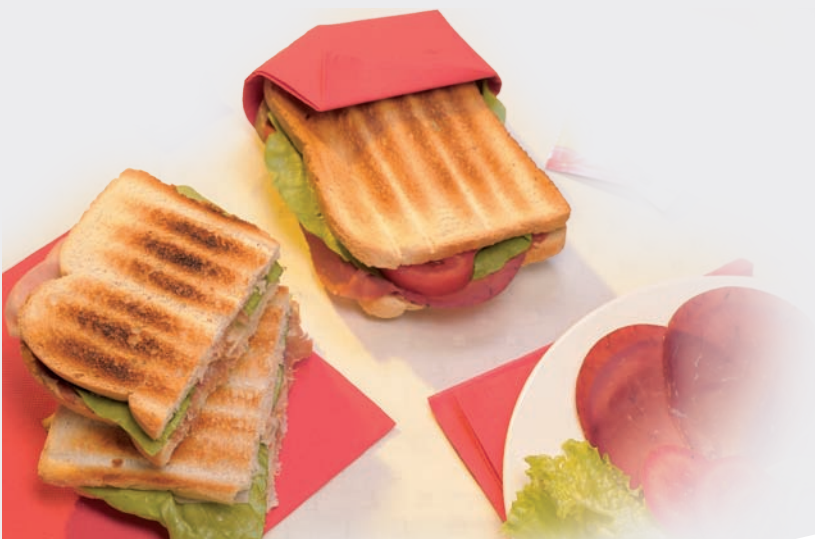
I fornetti a tunnel elettrici/statici multiuso.
Comandi elettromeccanici standard.
Straordinario rendimento, piccolo ingombro.

The small static multipurpose conveyor ovens.
Standard mechanical control panel.
Extraordinary performance in reduced space.

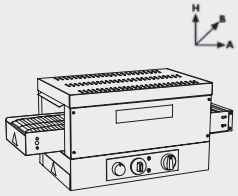
Les petit fours à tunnel électriques/statiques polyvalents.
Commandes électromécaniques standard.
Performance exceptionnelle, petit encombrement.

Die kleinen statischen mehrzweck-Durchlauföfen.
Standardausführung: mechanish.
Ausgezeichnete Leistung in kleinem Raum.

Los mornitos a túnel eléctricos.
Estaticos multius mandos electromecánicos standard.
Extraordinario rendimento, pequeñas dimensiones.



MOD.	DIM. AxBxH cm	LARGHEZZA RETE cm	PESO Weight Kg.	POTENZA Power Kw
ROMEO 76	76x31x34	21	22	3
ROMEO 120	120x60x36	37,5	45	6



Galassia

Impastatrici a spirale

Disponibili anche con programmatore automatico ciclo d'impasto con dosatore d'acqua (+ "mix pizza" optional).

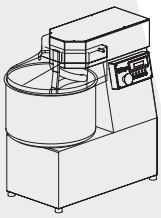
Spiral kneaders
Available with automatic programming unit for mixing cycle with water meter (+ "mix pizza" optional).

Pétrins à spirale
Disponible avec programmeur automatique du cycle de pétrissage avec doseur d'eau (+ "mix pizza" optional).

Spiralkneter
Lieferbar mit Automatische Programmiergerat des Knetzyklus mit Wasserdosierer (+ "mix pizza" optional).

Amasadoras a espiral
Disponible con programador automático de amasado y dosificación de agua (+ "mix pizza" optional).

MOD.	DIM. AxBxH cm	DIM. VASCA Bowl dim.	VELOCITÀ Speeds	PESO Weight	POTENZA Power
GALASSIA 8	30x59x57	Ø 28x19,5 (12 l)	1	45	0,37 Kw
GALASSIA 8 S	30x59x57	Ø 28x19,5 (12 l)	2	45	0,75 Kw
GALASSIA 12	34x63x57	Ø 31,7x21 (16 l)	1	48	0,55 Kw
GALASSIA 12 S	34x63x57	Ø 31,7x21 (16 l)	2	48	0,75 Kw
GALASSIA 18	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l)	1	75	0,75 Kw
GALASSIA 18 S	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l)	2	75	0,75 Kw
GALASSIA 25	42x76x66	Ø 40x26 (32 l)	1	82	1,1 Kw
GALASSIA 25 S	42x76x66	Ø 40x26 (32 l)	2	82	1,1 Kw
GALASSIA 35	48x84x76	Ø 45x26 (41 l)	1	125	1,5 Kw
GALASSIA 35 S	48x84x76	Ø 45x26 (41 l)	2	125	1,5 Kw
GALASSIA 45 S	52x89x87	Ø 50x34 (64 l)	2	155	1,8 Kw
GALASSIA 60 S	57x95x92	Ø 55x34 (82 l)	2	180	1,8 Kw



Galassia
special/super

Impastatrici a spirale con testa ribaltabile (vasca estraibile mod. super).
Pulizia più semplice.

Spiral kneaders with tiltable head (extractable bowl mod. super).
Easy cleaning.

Pétrins à spirale à tête renversable (cuve amovible mod. super).
Nettoyage plus facile.

Spiralkneter mit kippbarem Kopf (herausziehbaren Kessel mod. super).
Leichtere Reinigung.

Amasadoras a espiral con cabeza volcable (recipiente extraible mod. super).
Limpieza más sencilla.

MOD.	DIM. AxBxH cm	VELOCITÀ Speeds	POTENZA Power	CAPACITÀ Capacity
GALASSIA 18 S SPECIAL	38,5x73x66	2	0,75 Kw	Kg. 18
GALASSIA 18 S SUPER	38,5x73x66	2	0,75 Kw	Kg. 18
GALASSIA 25 S SPECIAL	42x76x66	2	1,1 Kw	Kg. 25
GALASSIA 25 S SUPER	42x76x66	2	1,1 Kw	Kg. 25

Demetra

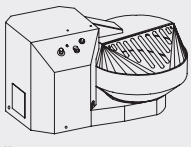
Impastatrici a forcella
Non scalda l'impasto

Fork kneading machines
Doesn't warm up the dough

Pétrins à fourches Gabelkneter
Ne chauffe pas la pâte

Gabel-Knetmaschinen
Heizt nicht den Teig auf

Amasadoras a horquilla
No calienta el amasijo



MOD.	DIM. AxBxH cm	VELOCITÀ Speeds	POTENZA Power	CAPACITÀ Capacity
DEMETRA PIZZA 30	64x100x65	1	0,75 Kw	Kg. 30
DEMETRA PIZZA 30S	64x100x65	2	1,1 Kw	Kg. 30

Roller

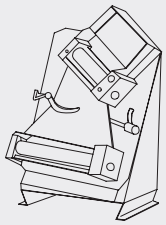
Formatrice per pizza con rullo obliquo
Lavora a freddo

Oblique roller pizza molding machine
Cold molding machine

Façonneuse pour pizzas à rouleaux obliques
Travaille à froid

Teigformmaschine für Pizza mit Walzen
Formt die Pizza durch Kaltbearbeitung

Moldeadora a rodillos oblicuos para pizza
Trabaja en frío



MOD.	DIM. AxBxH cm	POTENZA Power	CAPACITÀ N° pizze/h Capacity n° pizzas/h
ROLLER 30 O INOX	43x50x63	0,33 Kw	(Ø 30) 1200
ROLLER 40 O INOX	56x53x73	0,50 Kw	(Ø 40) 1000
ROLLER 45 O INOX	59x53x73	0,50 Kw	(Ø 45) 800

Roller P

Formatrice per pizza a rulli paralleli
Grande economia di tempo

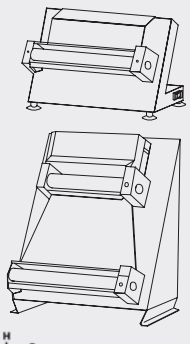
Parallel-roller pizza molding machine
Real time-saving

Façonneuse pour pizzas à rouleaux parallèles
Grande économie de temps

Teigformmaschine für Pizza mit Walzen
Große Zeitersparniß

Moldeadora a rodillos paralelos para pizza
Gran ahorro de tiempo

MOD.	DIM. AxBxH cm	POTENZA Power	CAPACITÀ N° pizze/h Capacity n° pizzas/h
ROLLER 35 MONO INOX	50x40x45	0,33 Kw	(Ø 35) 900
ROLLER 40 MONO INOX	57x40x45	0,50 Kw	(Ø 40) 1000
ROLLER 40 P INOX	53x53x73	0,50 Kw	(Ø 40) 1000
ROLLER 45 P INOX	59x53x73	0,50 Kw	(Ø 45) 800



Devil

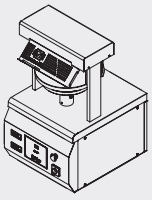
Formatrice per pizza a dischi riscaldati
Crea il bordo tradizionale

Heated disks pizza molder
Enables the creation of the traditional rim

Façonneuse pour pizzas à disques chauffés
Forme le bord traditionnel

Teigformmaschine für Pizzaherstellung mit beheizten Scheiben
Ermöglicht die Schaffung des tradizionellen Randes

Moldeadora a discos calentados para pizza
Crea el borde tradicional



MOD.	DIM. AxBxH cm	POTENZA Power	CAPACITÀ N° pizze/h Capacity n° pizzas/h
DEVIL 33	47x59x83	4,75 Kw	(Ø 33) 500
DEVIL 45	55x67x89	8,1 Kw	(Ø 45) 500

Idea

Spezzatrice
Produzione oraria indicativa:
200-230 Kg

Divider
Approximate output/hour: 200 - 230 Kg

Diviseuse
Production horaire indicative: 200-230 Kg

Teig - Teilmaschine
Ungefähre stündliche Produktion: 200-230 Kg

Cortadora
Producción horaria aproximada: 200 - 230 Kg

Idea Plus (Idea + Giano)

Spezza-arrotondatrice
Ideale per impasti appena eseguiti (52% - 56% H_2O)

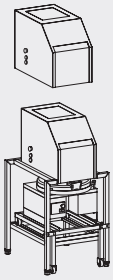
Divider - rounder
Ideal for working with fresh dough (52% - 56% H_2O)

Diviseuse-Bouleuse
Convenable pour des pétrissages qu'on vient de préparer (52% - 56% H_2O)

Teig - Teil - und Abrundmaschine
Ideal für frisch-produzierten Teig (52% - 56% H_2O)

Cortadora-redondeadora
Ideal para masa fresca (52% - 56% H_2O)

MOD.	DIM. AxBxH cm	POTENZA Power	CAPACITÀ Capacity kg/h
IDEA	43x78x68	0,37 Kw	230
IDEA PLUS	70x88,5x154	0,620 Kw	230



Giano

Arrotondatrice a lumaca per pizza
Più di 1000 palline/h (200 gr)

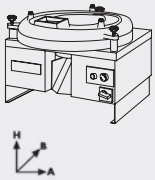
Screw moulder for pizza
More than 1000 dough portions/h (200 gr)

Bouleuse à écrou pour pizzas (préciser le poids désiré)
Plus de 1000 portionnes de pâte/h (200 gr)

Schneckenabrundmaschine für Pizza
Mehr als 1000 Teigportionen/h (200 Gr)

Boleadora-Redondeadora a caracol para pizza
Mas de 1000 bolas/h (200 gr)

MOD.	DIM. AxBxH cm	POTENZA Power	CAPACITÀ Capacity kg/h
GIANO da BANCO Table Version	61x56x45	0,25 Kw	230



Talìa

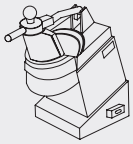
Tagliamozzarella / Tagliaverdure
Versatile e d'impiego facile

Mozzarella cutter / Vegetable cutter
User friendly

Machine coupeuse pour "mozzarella"/légumes
Facile à utiliser

Mozzarella/Gemüse Schneidemaschine
Betriebsfreundlich

Cortadora de queso "mozzarella"
Cortadora de verduras
Versátil y fácil de usar



MOD.	DIM. AxBxH cm	POTENZA Power
TALÌA	28x51x46	0,515 Kw

Vulcano
Vulcano scaldapizza

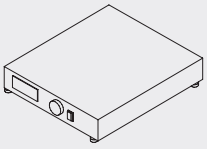
Piani caldi elettrici / Fornetto scaldapizza
Pizza sempre calda e fragrante

Electric hot plates / Oven to heat-up pizza
An always warm and crusty pizza

Plaques électriques chaudes / Réchaud pour pizza
Pizza toujours chaude et parfumée

Heiße Elektroplatten / Aufwarm-Pizzaofen
Pizza immer warm und knusprig

Planos calefaccionados / Hornito calentapizza
Pizza siempre caliente y fragante



MOD.	DIM. AxBxH cm	POTENZA Power
VULCANO 60x40	60x40x6	0,7 Kw
VULCANO 130x50	130x53x6	1,4 Kw
VULCANO SCALDAPIZZA	ext. 50x57x30 int. 35x35x8,5	2 Kw

Pizza: ICE/INOX

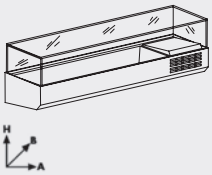
Vetrina refrigerata
Freschezza in mostra

Refrigerated display
Freshness always displayed

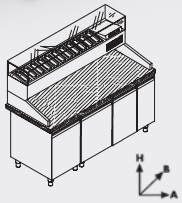
Vitrine frigorifique
Fraicheur assurée

Schaukasten gekühlt
Immer frisch zu sehen

Vitrina refrigerada
Frescura en muestra



MOD.	DIM. AxBxH cm	POTENZA Power
VETRINA 160 cm	160x37x44	0,150 Kw
VETRINA 200 cm	200x37x44	0,150 Kw



MOD.	DIM. AxBxH cm	POTENZA Power
ADIGE A	160x82x100	0,285 Kw
ADIGE B	200x82x100	0,330 Kw
ADIGE C	200x82x100	0,330 Kw
ADIGE D	160x82x150	0,465 Kw
ADIGE E	200x82x150	0,471 Kw
ADIGE F	200x82x140	0,471 Kw

Adige

Banco pizza refrigerato con piano in granito
Robusto e pratico

Refrigerated pizza-table with granite work-top
Sturdy and practical

Comptoir frigorifique réfrigéré avec surface de travail en granite
Fort et pratique

Pizzatisch gekühlt mit Arteitsfläche aus Granit
Steiff und praktisch

Mesa de trabajo refrigerada, con cubierta de granito, para pizza
Robusto y práctico

Pizza: ICE/INOX

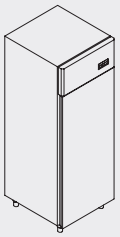
Armadio frigorifero Mincio
Lunghe lievitazioni = prodotto digeribile

Refrigerated cabinet Mincio
Long proofing = easy-digestible product

Armoire frigorifique Mincio
Longues levages = produit facile à digérer

Kühlschrank Mincio
Lange Gärung = leichtverdauliches Produkt

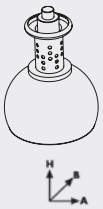
Armario frigorífico Mincio
Largas fermentaciones = producto digerible



MOD.	DIM. AxBxH cm	POTENZA Power
MINCIO 700 lt.	74x81,5x208,5	0,432 Kw
MINCIO 1400 lt.	148x81,5x208,5	0,636 Kw

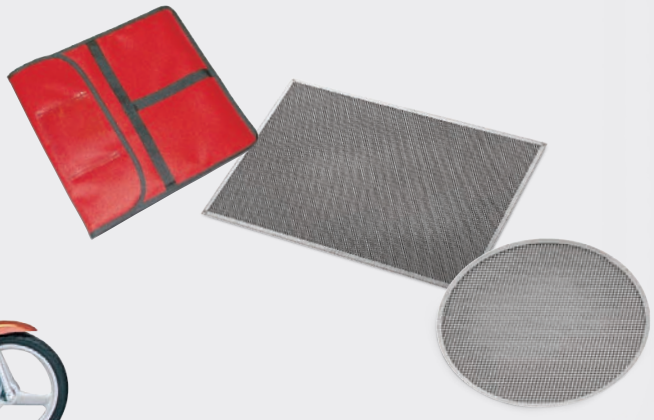
Vulcano Lamp

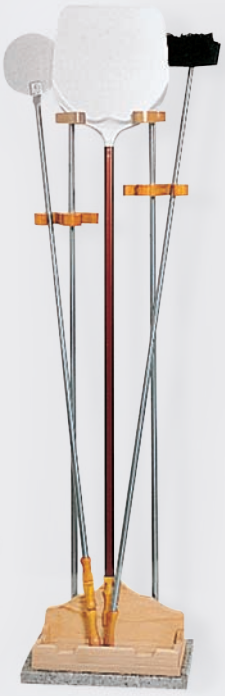
Lampade riscaldanti con saliscendi
Suspension heating lamp with "rise and fall" mechanism.
Lampes échauffantes suspendues
Heizlampen mit Klinke
Làmparas calentantes con picaporte



MOD.	DIM. ØxH cm	POTENZA Power
VULCANO LAMP	25x25	0,175 Kw

Attrezzature ed accessori vari
Vasto assortimento
Equipment and various acessories
Big choice
Appareils et accessoires différents
Plusieurs choix
Verschiedene Geräte und Zubehöre
Große Wahl
Equipos y accessorios varios
Vasto surtido





Asador G

Girarrosti a Gas verticali e planetari (PL)
Minimo consumo
e massimo rendimento

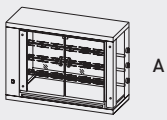
Vertical and planetary (PL) gas roasting spits
Minimum consumption
and maximum efficiency

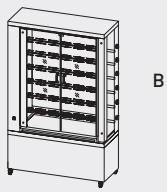
Tournebroches verticaux et planétaires (PL) à gaz
Consommation minimale
et performance maximale

Senkrechte und planetarische (PL) Gasgrills
Minimalverbrauch und Höchstleistung

Asadores a gas verticales y planetarios (PL)
Mínimo consumo y máximo rendimiento

	MOD.	DIM. AxBxH cm	SCHIDIONI Spits	CAP. POLLI Chicken cap. (approx. 1Kg)	PESO Weight Kg.	POTENZA Power Kw
A	ASADOR 5G/MC	116x48x46	1	5	50	5,9 - (5.074)
A	ASADOR 10G/MC	116x48x64	2	10	66	11,8 - (10.148)
A	ASADOR 15G/MC	116x48x82	3	15	86	17,7 - (15.222)
A	ASADOR 20G/MC	116x48x100	4	20	103	23,6 - (20.296)
B	ASADOR 30G*/MC	116x48x186	6	30	160	35,4 - (30.444)
B	ASADOR 40G*/MC	116x48x192	8	40	193	47,2 - (40.592)
	ASADOR PL 20G/MC	120x75x65	5	20 - 25	125	13 - (15.080)
	ASADOR PL 30G/MC	140x75x65	5	30 - 35	150	17 - (19.720)
	ASADOR PL 40G/MC	160x75x65	5	40 - 45	175	20 - (23.200)


A


B

*** Già completo di basamento inox su ruote (DIS.B)**
Base on wheels included (DIS.B) - Avec base en acier inox sur roues (Dessin B) - Mit Edelstahlgestell auf Rädern versehen (Zeichnung B) - Base sobre ruedas incluida (DIS.B).
Cella calda completa di ruote - Hot storage compartment complete cith wheels - Ètuve chaude pourvue de roues. - Warmzelle mit Rädern - Cámara térmica completa de ruedas

MOD.	DIM. AxBxH cm	PESO / Weight Kg.	POTENZA / Power Kw
ASADOR 5G - 10G - 15G - 20G/CL	110x48x79	73	2
ASADOR PL 20G/CL	120x75x95	58	2,2
ASADOR PL 30G/CL	140x75x95	65	2,5
ASADOR PL 40G/CL	160x75x95	72	3

Girarrosti elettrici verticali e planetari (PL) con cella calda completa di ruote
Vertical and planetary (PL) electric roasting spits with hot storage compartment with wheels - Tournebroches verticaux et planétaires (PL) à gaz avec étuve chaude pourvue de roues.
Senkrechte und planetarische (PL) Gasgrills mit Warmzelle mit Rädern - Asadores eléctricos verticales y planetarios (PL) con cámara térmica completa de ruedas.

MOD.	DIM. AxBxH cm	SCHIDIONI Spits	CAP. POLLI Chicken cap. (approx. 1Kg)	PESO Weight Kg.	POTENZA Power Kw
ASADOR 5G	116x48x125	1	5	123	5,9 - (5.074) + 2 CL
ASADOR 10G	116x48x143	2	10	139	11,8 - (10.148) + 2 CL
ASADOR 15G	116x48x161	3	15	159	17,7 - (15.222) + 2 CL
ASADOR 20G	116x48x173	4	20	176	23,6 - (20.298) + 2 CL
ASADOR PL 20G	120x75x160	5	20 - 25	183	13 - (15.080) + 2,2 CL
ASADOR PL 30G	140x75x160	5	30 - 35	215	17 - (19.720) + 2,5 CL
ASADOR PL 40G	160x75x160	5	40 - 45	247	20 - (23.200) + 3 CL

*** NOTA: In tutti i modelli verticali DIM. A=116+19 "Apertura sportello destro"** - In all vertical models DIM. A=116+19 "Opening of the right door"
Puor tous les modèles verticaux DIM.A=116+19 "Overture de la porte droite". - Für alle senkrechte Modelle DIM.A=116+19"Rechte Klappenöffnung".
En todos los modelos verticales DIM. A=116+19 "APertura puerta derecha".

Asador E

Girarrosti Elettrici verticali e planetari (PL)
Il movimento è il segreto di una perfetta cottura.

Vertical and planetary (PL) electric roasting spits
Movement is the secret of a perfect cooking.

Tournebroches verticaux et planétaires (PL) électriques.
Le mouvement est le secret d'une parfaite cuisson.

Senkrechte und planetarische (PL) Elektrogrills.
Die Bewegung is das Geheimnis für ein perfektes Kochen.

Asadores electricos verticales y planetarios (PL)
El movimiento es el secreto de una perfecta cocción.

A

B

	MOD.	DIM. AxBxH cm	SCHIDIONI Spits	CAP. POLLI Chicken cap. (approx. 1Kg)	PESO Weight Kg.	POTENZA Power Kw
A	ASADOR 5E/MC	116x48x46	1	5	48	3,3
A	ASADOR 10E/MC	116x48x64	2	10	63	6,6
A	ASADOR 15E/MC	116x48x82	3	15	80	9,9
A	ASADOR 20E/MC	116x48x100	4	20	95	13,2
B	ASADOR 30E*/MC	116x48x186	6	30	160	19,8
B	ASADOR 40E*/MC	116x48x192	8	40	183	26,4
	ASADOR PL 20E/MC	120x75x65	5	20 - 25	105	6,6
	ASADOR PL 30E/MC	140x75x65	5	30 - 35	117	7,5
	ASADOR PL 40E/MC	160x75x65	5	40 - 45	130	9

*** Già completo di basamento inox su ruote (DIS.B)** - Base on wheels included (DIS.B) - Avec base en acier inox sur roues (Dessin B) - Mit Edelstahlgestell auf Rädern versehen (Zeichnung B) Base sobre ruedas incluida (DIS.B).
Cella calda completa di ruote - Hot storage compartment complete cith wheels - Ètuve chaude pourvue de roues. - Warmzelle mit Rädern - Cámara térmica completa de ruedas

MOD.	DIM. AxBxH cm	PESO / Weight Kg.	POTENZA / Power Kw
ASADOR 5/E - 15/E - 20/E/CL	110x48x79	73	2
ASADOR PL 20 E/CL	120x75x95	58	2,2
ASADOR PL 30 E/CL	140x75x95	65	2,5
ASADOR PL 40 E/CL	160x75x95	72	3

Girarrosti elettrici verticali e planetari (PL) con cella calda completa di ruote
Vertical and planetary (PL) electric roasting spits with hot storage compartment with wheels - Tournebroches verticaux et planétaires (PL) à gaz avec étuve chaude pourvue de roues. Senkrechte und planetarische (PL) Gasgrills mit Warmzelle mit Rädern - Asadores eléctricos verticales y planetarios (PL) con cámara térmica completa de ruedas.

MOD.	DIM. AxBxH cm	SCHIDIONI Spits	CAP. POLLI Chicken cap. (approx. 1Kg)	PESO Weight Kg.	POTENZA Power Kw
ASADOR 5E	116x48x125	1	5	123	3,3 + 2 CL
ASADOR 10E	116x48x143	2	10	136	6,6 + 2 CL
ASADOR 15E	116x48x161	3	15	153	9,9 + 2 CL
ASADOR 20E	116x48x173	4	20	168	13,2 + 2 CL
ASADOR PL 20E	120x75x160	5	20 - 25	163	6,6 + 2,2 CL
ASADOR PL 30E	140x75x160	5	30 - 35	182	7,5 + 2,5 CL
ASADOR PL 40E	160x75x160	5	40 - 45	202	9 + 3 CL

*** NOTA: In tutti i modelli verticali DIM. A=116+19 "Apertura sportello destro"** - In all vertical models DIM. A=116+19 "Opening of the right door" - Puor tous les modèles verticaux DIM.A=116+19 "Overture de la porte droite". - Für alle senkrechte Modelle DIM.A=116+19"Rechte Klappenöffnung". - En todos los modelos verticales DIM. A=116+19 "APertura puerta derecha".

Asador Convection

Girarrosti Elettrici Termoventilati (convezione).
Programmatore elettronico di cottura.
Una cottura perfetta ed una esposizione che mette appetito.

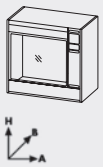
Electric Convection Roasting Spits.
Electronic roasting programmer.
A perfect cooking and a nice display which whets your appetite.

Tournebroches électriques à circulation forcée d'air chaud(convection) avec programmateur électronique de la température.
Une cuisson parfaite et une exposition qui mettent de l'appétit.

Elektrische Grills mit heißer Umluft (Konvektion) mit elektronischem Temperaturprogrammiergerät.
Ein perfektes Backen und eine Ausstellung, die den Appetit anregt.

Asadores Eléctricos Termoventilados (de convección) Programador electrónico de cocción.
Una perfecta cocción y la exposición que abre el apetito.

MOD.	DIM. AxBxH cm	SCHIDIONI Spits	CAP. POLLI Chicken cap. (approx. 1Kg)	PESO Weight Kg.	POTENZA Power Kw
ASADOR CONV. 16	83 X 51 X 76	4	16 - 20	76	5,3
ASADOR CONV. 36	99 X 81 X 101	7	36 - 42	140	9,3



Cella calda (su ruote A/36, su piedini A/16)
Hot storage compartment (on wheels A/36, on legs A/16) • Ètuve chaude (A/36 sur roues, A/16 sur pieds). • Warmzelle (mit Rädern A/36, mit Füßen A/16) • Cámara térmica (sobre ruedas A/36, sobre pies A/16)

MOD.	DIM. AxBxH cm	PESO / Weight Kg.	POTENZA / Power Kw
ASADOR CONV. 16 CL	83 X 51 X 100	69	2
ASADOR CONV. 36 CL	99 X 81 X 103	95	2,2

Girarrosti Elettrici Termoventilati (convezione) con cella calda. Programmatore elettronico di cottura
Electric Convection Roasting Spits (convection) with hot storage compartment. Electronic roasting programmer.
Tournebroches électriques à circulation forcée d'air chaud(convection) avec étuve chaude. Programmateur électronique de la température.
Elektrische Grills mit heißer Umluft (Konvektion) mit Warmzelle. Mit elektronischem Temperaturprogrammiergerät versehen.
Asadores Eléctricos Termoventilados (de convección) provistos de cámara térmica. Programador electrónico de cocción.

MOD.	DIM. AxBxH cm	SCHIDIONI Spits	CAP. POLLI Chicken cap. (approx. 1Kg)	PESO Weight Kg.	POTENZA Power Kw
ASADOR CONV. 16/MC	83 X 51 X 176	4	16 - 20	145	5,3+2CL
ASADOR CONV. 36/MC	99 X 81 X 204	7	36 - 42	235	9,3+2,2CL

Aleppo

Gyros - grill

L'esperienza italiana al servizio della cucina internazionale.

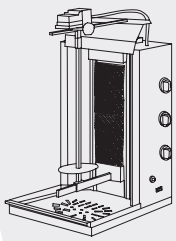
The italian experience to serve the international cuisine.

L'expérience italienne au service de la cuisine internationale.

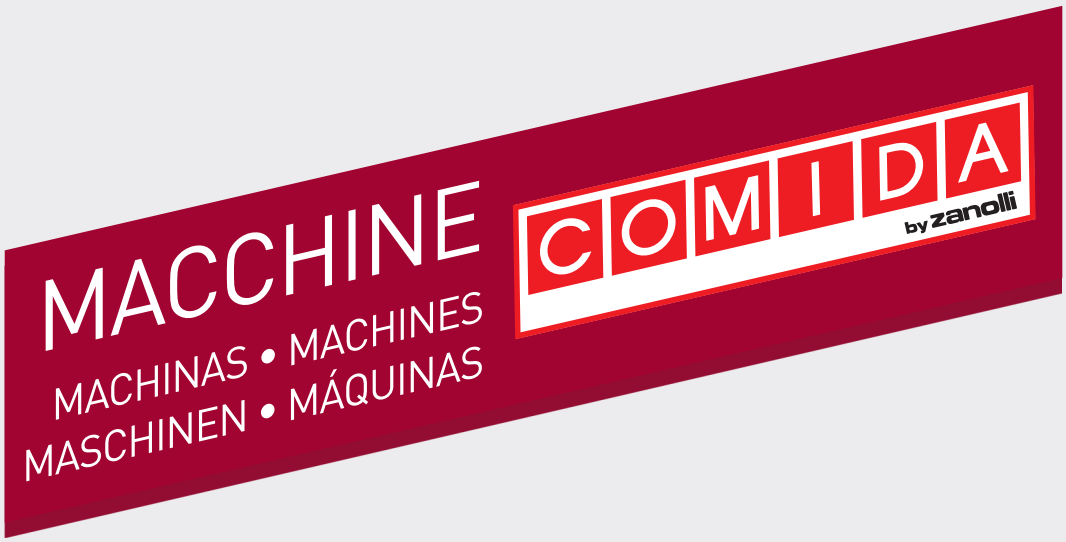
Die italienische Erfahrung zum Service der internationalen Küche.

L'experiencia italiana al servicio de la cocina Internacional.

MOD.	DIM. AxBxH cm	LUNGH. UTILE SCHIDIONE Spit working lenght	CAP. MAX	PESO Weight Kg.	POTENZA Power Kw
ALEPPO 7 E / MC	33 X 33 X 62	25 cm	7 kg	12	3
ALEPPO 30 E / MC	45 X 50 X 92	45 cm	30 Kg.	34	5,2
ALEPPO 50 E / MC	45 X 50 X 112	63 cm	50 kg	44	7,8



MOD.	DIM. AxBxH cm	LUNGH. UTILE SCHIDIONE Spit working lenght	CAP. MAX	PESO Weight Kg.	POTENZA Power Kw
ALEPPO 7 G / MC	33 X 33 X 62	18 cm	7 kg	12	3,5 (3.012)
ALEPPO 40 G / MC	51 X 60 X 92	45 cm	40 kg	29	10,5 - (9.035)
ALEPPO 60 G / MC	51 X 60 X 112	63 cm	60 kg	34	14 - (12.047)


MACCHINE
MACHINAS • MACHINES
MASCHINEN • MÁQUINAS
COMIDA
by zanolli

Selene®

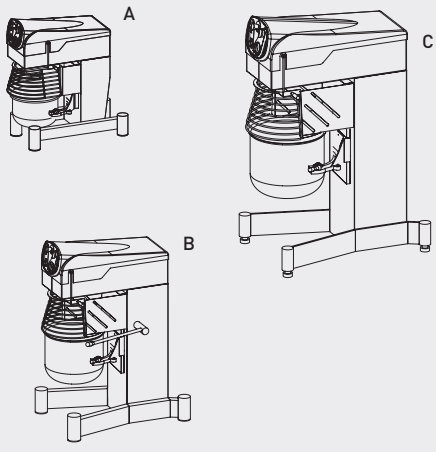
Mescolatrici Planetarie
Mescolare fantasia e precisione.

Planetary Mixers
Mix fantasy and precision.

Mélangeurs Planétaire
Mélanger imagination et précision.

Planetenrührwerke
Fantasie und Präzision mischen.

Batidoras
Mezclar fantasía y precisión.



	MOD.	DIM. AxBxH cm	DIM. VASCA Bowl dim. cm	VELOCITÀ Speeds	PESO Weight	POTENZA Power
A	SELENE 10 VAR Banco - Table - Mesa	38x48x57	Ø 23x27 (10 l)	(*)	34	0,37 Kw
B	SELENE 20 Banco - Table - Mesa	55x71x98	Ø 31x30 (20 l)	2	100	0,80 Kw
B	SELENE 20 VAR Banco - Table - Mesa	55x71x98	Ø 31x30 (20 l)	(*)	100	1,1 Kw
C	SELENE 20	55x71x134	Ø 31x30 (20 l)	2	120	0,80 Kw
C	SELENE 20 VAR	55x71x134	Ø 31x30 (20 l)	(*)	120	1,1 Kw
C	SELENE 40	70x98x150	Ø 41x39 (40 l)	3	235	1,5 Kw
C	SELENE 40 VAR	70x98x150	Ø 41x39 (40 l)	(*)	235	2,2 Kw
C	SELENE 60	72x103x159	Ø 46x41 (60 l)	3	250	2,2 Kw
C	SELENE 60 VAR	72x103x159	Ø 46x41 (60 l)	(*)	250	3 Kw
C	SELENE 80 AUT.	74,5x110x149	Ø 48x49 (80 l)	3	375	3,1 Kw
C	SELENE 80 AUT. VAR	74,5x110x149	Ø 48x49 (80 l)	(*)	375	4 Kw

*** Variatore elettronico/inverter**
Electronic variator/inverter • Variateur électronique/inverter
Elektronischer chwindigketsregler/inverter • Variador electrónico/inverter

Fobos

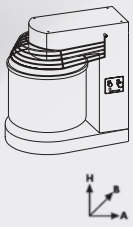
Battiuova montapanna
Silenziosa ed efficiente

Egg and cream beaters
Silent and performing

Batteurs à œufs et à crème
Silencieux et efficace

Schläger für Eier und Sahne
Lautlos und leistungsfähig

Batidoras para huevos y nata
Silenciosa y eficiente



MOD.	DIM. AxBxH cm	VELOCITÀ Speeds	POTENZA Power
FOBOS 12	35x55x63	2	0,26
FOBOS 20	37x60x73	2	0,26

Galassia

Pane/Bread/Pan

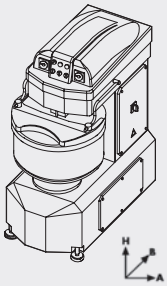
Impastatrici a spirale a vasca fissa
Forti e silenziose

Spiral kneaders with fixed bowl
Strong and noiseless

Pétrins à spirale avec cuve fixe
Fortes et silencieuses

Spiralkneter mit festem Kessel
Steiff und leise

Amasadoras a espiral con Cuba fija
Resistentes y silenciosas



MOD.	DIM. AxBxH cm	DIM. VASCA Bowl dim. cm	VELOCITÀ Speeds	PESO Weight	INVERS. MARCIA MANUALE Manual Reverse Control	POTENZA Power
GALASSIA PN 60	66x114x135	Ø 63x34 (100 l.)	2	429	OK	3,7 + 0,55
GALASSIA PN 80	68x115x135	Ø 65x39 (154 l.)	2	433	OK	3,7 + 0,55
GALASSIA PN 100	71x123x147	Ø 68x44 (154 l.)	2	494	OK	5,2 + 0,55
GALASSIA PN 120	78x130x147	Ø 75x44 (185 l.)	2	535	OK	5,2 + 0,55
GALASSIA PN 160	89x140x157	Ø 85x49 (270 l.)	2	735	OK	12,5 + 0,75

Galassia

Impastatrici a spirale
Disponibili anche con programmatore automatico ciclo d'impasto con dosatore d'acqua (+ "mix pizza" optional).

Spiral kneaders
Available with automatic programming unit for mixing cycle with water meter (+ "mix pizza" optional).

Pétrins à spirale
Disponible avec programmateur automatique du cycle de pétrissage avec doseur d'eau (+ "mix pizza" optional).

Spiralkneter
Lieferbar mit automatischem Programmiergerat des Knetzyklus mit Wasserdosierer (+ "mix pizza" optional).

Amasadoras a espiral
Disponible con programador automático de amasado y dosificación de agua (+ "mix pizza" optional).

MOD.	DIM. AxBxH cm	DIM. VASCA Bowl dim. cm	VELOCITÀ Speeds	PESO Weight	POTENZA Power
GALASSIA 8	30x59x57	Ø 28x19,5 (12 l.)	1	45	0,37 Kw
GALASSIA 8 S	30x59x57	Ø 28x19,5 (12 l.)	2	45	0,75 Kw
GALASSIA 12	34x63x57	Ø 31,7x21 (16 l.)	1	48	0,55 Kw
GALASSIA 12 S	34x63x57	Ø 31,7x21 (16 l.)	2	48	0,75 Kw
GALASSIA 18	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l.)	1	75	0,75 Kw
GALASSIA 18 S	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l.)	2	75	0,75 Kw
GALASSIA 25	42x76x66	Ø 40x26 (32 l.)	1	82	1,1 Kw
GALASSIA 25 S	42x76x66	Ø 40x26 (32 l.)	2	82	1,1 Kw
GALASSIA 35	48x84x76	Ø 45x26 (41 l.)	1	125	1,5 Kw
GALASSIA 35 S	48x84x76	Ø 45x26 (41 l.)	2	125	1,5 Kw
GALASSIA 45 S	52x89x87	Ø 50x34 (64 l.)	2	155	1,8 Kw
GALASSIA 60 S	57x95x92	Ø 55x34 (82 l.)	2	180	1,8 Kw
GALASSIA 18 S SPECIAL	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l.)	2	75	0,75 Kw
GALASSIA 18 S SUPER	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l.)	2	75	0,75 Kw
GALASSIA 25 S SPECIAL	42x76x66	Ø 40x26 (32 l.)	2	82	1,1 Kw
GALASSIA 25 S SUPER	42x76x66	Ø 40x26 (32 l.)	2	82	1,1 Kw

Demetra Pizza

Impastatrici a forcella
Non scalda l'impasto

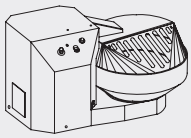
Fork kneading machines
Doesn't warm up the dough

Pétrins à fourches
Ne chauffe pas la pâte

Gabel-Knetmaschinen
Heizt nicht den Teig auf

Amasadoras a horquilla
No calienta el amasijo

MOD.	DIM. AxBxH cm	VELOCITÀ Speeds	POTENZA Power	CAPACITÀ Capacity
DEMETRA PIZZA 30	64x100x65	1	0,75 Kw	Kg. 30
DEMETRA PIZZA 30S	64x100x65	2	1,1 Kw	Kg. 30



Demetra Pane

Impastatrici a forcella
Ottima ossigenazione

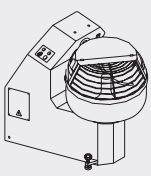
Fork kneading machines
Optimal oxygenation

Pétrins à fourches
Oxygénation optimale

Gabel-Knetmaschinen
Optimale Sauerstoffversorgung

Amasadoras a horquilla
Óptima oxigenación

MOD.	DIM. AxBxH cm	VELOCITÀ Speeds	POTENZA Power	CAPACITÀ Capacity
DEMETRA PANE 35	65x110x123	2	1,8 Kw	Kg. 35
DEMETRA PANE 60	70x120x123	2	1,8 Kw	Kg. 60



Eracle

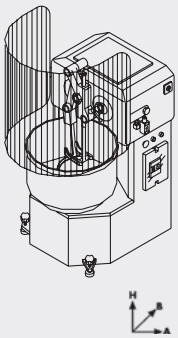
Impastatrici a bracci tuffanti
Per piccoli e grandi volumi

Kneading machines with deeping arms
For small and big volumes

Pétrins à bras mécaniques
Pour de petits et grands volumes

Tauchknetmaschinen
Für kleine und große Erzeugungen

Amasadoras con brazos
Para pequeñas y grandes cantidades



MOD.	DIM. AxBxH cm	VELOCITÀ Speeds	POTENZA Power	CAPACITÀ Capacity
ERACLE 40	61x86x134	2	1,1/1,5 Kw	Kg. 40
ERACLE 50	61x86x139	2	1,1/1,5 Kw	Kg. 55
ERACLE 60	61x86x144	2	1,1/1,5 Kw	Kg. 65
ERACLE 80	73x105x170	2	1,5/2,2 Kw	Kg. 80
ERACLE 120	103x112x185	2	2,5/4,0 Kw	Kg. 120

Cronos

Raffinatrice a due cilindri
Fatta per durare nel tempo

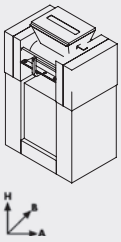
Double-roll grinding mill
Made to last in the years

Machine raffineuse à deux cylindres
Faite pour durer longtemps

Raffineur mit zwei Steinwalzen
Steiff gebaut um in den Jahren zu dauern

Refinadora de dos cilindros
Hecha para durar en el tiempo

MOD.	DIM. AxBxH cm	LUNGHEZZA RULLI Cylinder-width cm	POTENZA Power
CRONOS 2 C	81x57x116	30	1,1



Sirio

Sfogliatrici
Adatte per sfoglie di qualsiasi spessore.

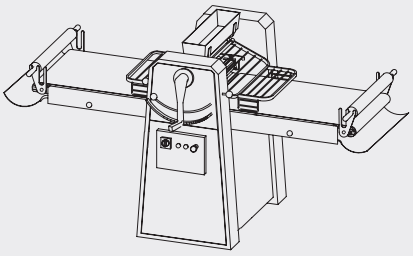
Rolling machines for pastry
Suitable for any kind of thickness of puff-pastry.

Laminoirs à bandes pour pâtisserie
Pour la pâte feuilletée de n'importe quel épaisseur.

Teigausrollmaschinen
Geeignet für Bletterteig jeder Dicke.

Laminadoras para pastelería
Para cualquier espesor de hoja.

MOD.	DIM. AxBxH cm	CILINDRI Cylinders cm	TAPPETI Belts cm	POTENZA Power
SIRIO 500 BANCO - TABLE - MESA	88x180x75	50	70x2	0,75 kw
SIRIO 500 L BANCO - TABLE - MESA	88x232x75	50	100x2	0,75 kw
SIRIO 500	88x180x110	50	70x2	0,75 kw
SIRIO 500 L	88x232x110	50	100x2	0,75 kw
SIRIO 500 XL	88x280x110	50	120x2	0,75 kw
SIRIO 600	101x228x116	60	95x2	0,75 kw
SIRIO 600 L	101x278x116	60	120x2	0,75 kw
SIRIO 600 XL	101x338x116	60	150x2	0,75 kw



Formazione Professionale

Avvalendosi della collaborazione di alcuni fra i migliori nomi della tradizione italiana, Zanolli svolge un costante e moderno lavoro di sviluppo della creatività e di aggiornamento tecnologico.

TRAINING AND FOLLOW-UP COURSES

Through the cooperation with some of the most important names in the italian tradition, Zanolli works constantly in order to develop and update the baking processes both from a rational and technical point of view.

FORMATION ET MISE À JOUR

Avec la collaboration de quelques uns des plus grands noms de la pâtisserie et de la pizzeria italienne, Zanolli effectue un travail de développement de la créativité et de perfectionnement technologique constant et moderne.

SCHULUNG UND FORTBILDUNG

Durch die Zusammenarbeit mit berühmten Experten im Bereich der Pizza–und Backwarenherstellung , arbeitet die Firma Zanolli ständig zur Entwicklung der Kreativität und der technologischen Fortbildung.

FORMACIÓN Y ACTUALIZACIÓN

Con la colaboración de algunos de los más importantes hombres de la tradiciòn italiana, Zanolli lleva a cabo un costante y moderno trabajo de desarrollo de la creatividad y actualización tecnológica.

Raccomandato da
Recommended by
Recommandé par
Empfohlen von
Recomendado por

BOSCOLO ETOILE ACADEMY

CASTAlimenti La Scuola di Cucina
CENTRO ARTE, SCIENZA E TECNOLOGIA DELL'ALIMENTO

- I nostri servizi: consulenze e progettazioni per locali, avviamento di attività con tutor, corsi professionali formativi e di aggiornamento.

- Our services: consultants at your disposal for advices and designing of shops, start up of new activities under the supervision of tutors, professional trainings and follow up courses.

- Nos services: conseils et projet pour les points de vente, mise en train de l'activité sous la supervision d'un tuteur, cours professionnels de formation et mise à jour.

- Unsere Dienste: Beratungen und Plan der Verkaufstelle, Inbetriebsetzung der Tätigkeit unter der Oberleitung von Schützern, Schulungs- und Fortbildungskurse.

- Nuestros servicios: asesoría y proyección de locales, puesta en marcha de actividad con monitoraje, cursos profesionales formativos y de actualización.

MOODY INTERNATIONAL

Registrazione No.: 0312210

Si attesta che

il Sistema di Gestione per la Qualità di

Dr. ZANOLLI S.r.l

con sede in: VIA CASA QUINDICI, 22

– 37060 CASELLE DI SOMMACAMPAGNA (VR)/ Italia

è conforme alla norma

UNI EN ISO 9001:2008

per il seguente campo di applicazione

Progettazione e fabbricazione di forni, apparecchiature ed attrezzature per pasticcerie, pizzerie, panifici e gastronomie.

EA 18

Riferirsi al Manuale della Qualità per i processi affidati in outsourcing

Prima emissione 07 agosto 2003

Rinnovo 05 agosto 2009

Scadenza 05 agosto 2012

Modificato in data 12/08/2010 per transizione alla norma UNI EN ISO 9001:2008

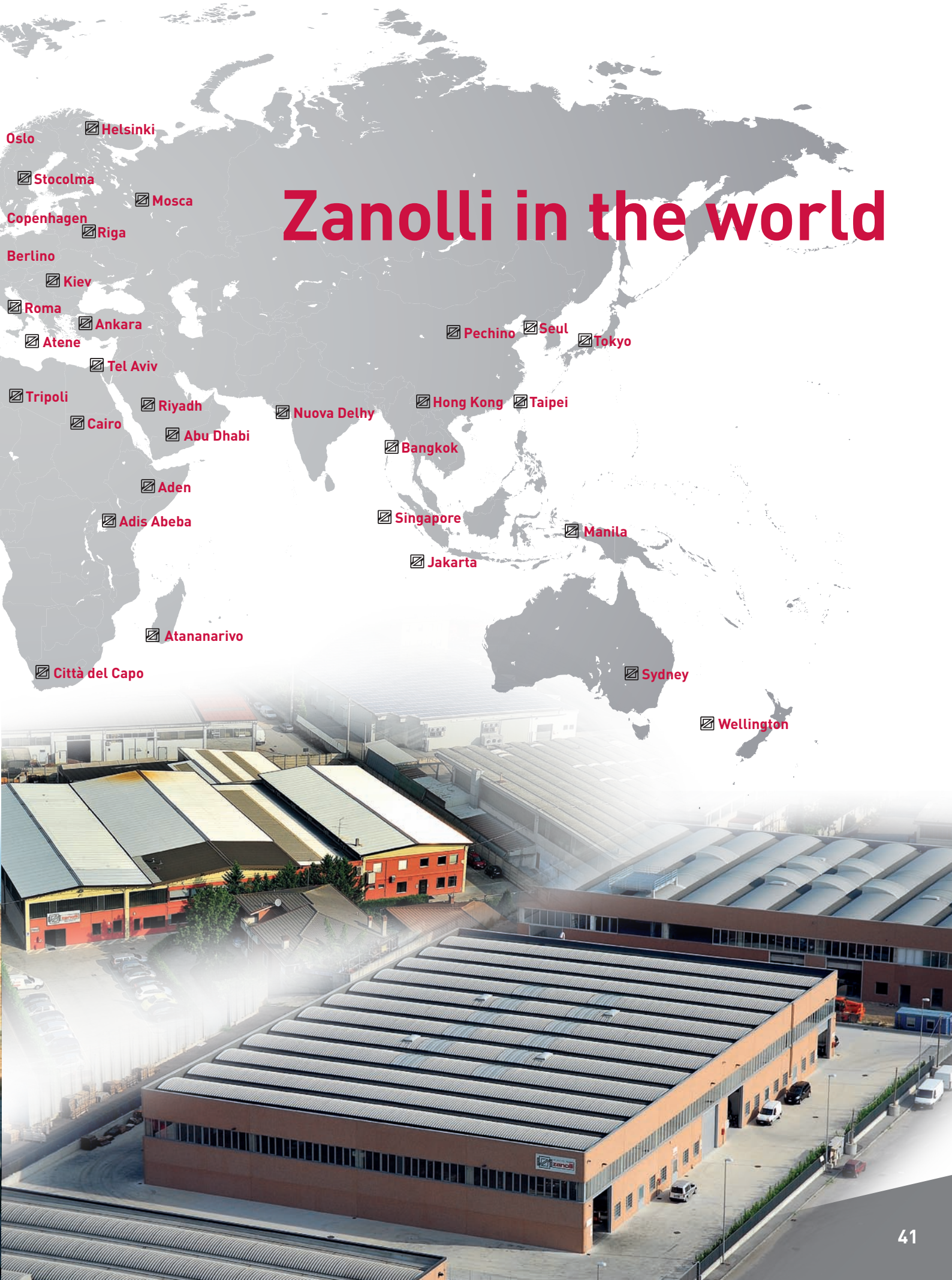
La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica annuale ed al riesame completo del Sistema di Gestione per la Qualità entro il 31/08/2012

Amministratore unico

ACCREDIA

Verona: UNESCO World Heritage

Zanolli in the world



zanolli
zanolli
zanolli
zanolli

Esposizioni internazionali
International Exhibitions
Expositions Internationales
Internationale Ausstellungen
Exposiciones Internacionales

Company:

www.**K-2.com.pl**

Since1952
zanolli
Forni e Macchine • Ovens and Machines

MOODY INTERNATIONAL

COMIDA by zanolli

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

Dr. ZANOLLI s.r.l.
37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy • Via Casa Quindici, 22
Tel. +39 045 8581500 (r.a.) • Fax +39 045 8581455
web: www.zanolli.it • e-mail: zanolli@zanolli.it

COMIDA s.a.s.
37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy • Via Casa Quindici, 18
Tel. + 39 045 8581444 • Fax + 39 045 8581455
web: www.comida.it • e-mail: comida@comida.it

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