



Grill & Snack Program. A ogni piatto la giusta cottura!



**The proper baking time for every dish!
Pour chaque plat la juste cuisson!
Für jede Spezialität die richtige Backzeit!
Para cada plato la cocción justa!**



Che cos'è "Grill & Snack Program"?

Zanoli propone una linea completa di forni, macchine ed attrezzature che vi consentiranno di ottenere, con la massima professionalità, tutti i tipi di prodotti desiderati.

"Grill & Snack Program" è il programma dedicato al fast food e alla gastronomia: una linea completa di prodotti, ideali per le cucine di tutti gli esercizi dediti alla ristorazione pronta e veloce: per soddisfare le loro esigenze di spazio, praticità, assortimento.

Le soluzioni "Grill & Snack Program" forniscono la possibilità di arricchire il proprio menù, diversificare la propria attività e aumentare il numero dei Clienti.

Potendo contare su prodotti versatili e affidabili che semplificano il lavoro ed esaltano la fantasia in cucina. Garantendo qualità e sapori di ogni specialità, italiana o internazionale, tradizionale o innovativa.

Pronti per Servire?

What is "Grill & Snack Program"?

Zanoli offers a complete range of ovens, machines and accessories which enable to obtain, with maximum professionalism, all types of desired products.

"Grill & Snack Program" is specially dedicated to the fast food and the gastronomy world: a complete line of products, ideal for all those kitchens and shops where a fast delivery of food is required: all products are studied to meet the customer's need of space, functional capacity and large selection of models.

The solutions offered by "Grill & Snack Program" enable the enrichment of menus, variation of the activity and increase the number of customers. This range includes versatile and reliable products which simplify the work in the kitchen and raise your fantasy. Granting quality and taste of every typical dish, Italian or international, traditional or innovative. **Ready to serve?**

Qu'est-ce que c'est "Grill & Snack Program"?

Zanoli propose une ligne complète de fours, machines et équipements afin de vous permettre d'obtenir tous les produits que vous désirez avec professionnalisme.

"Grill & Snack Program" est un programme dédié au Fast Food et à la gastronomie: une ligne complète de produits, idéels pour les cuisines de tous les magasins de la restauration prête et rapide: pour satisfaire leurs exigences d'espace, praticité, assortiment.

Les solutions "Grill & Snack Program" donnent la possibilité d'enrichir votre menu, diversifier votre activité et augmenter le nombre des clients. En comptant sur des produits éclectiques et fiables qui simplifient le travail en exaltant la fantaisie en cuisine. En assurant qualité et goût pour n'importe quelle spécialité, italienne ou internationale, traditionnelle ou innovatrice. **Prêts à servir?**

Was ist "Grill & Snack Program"?

Zanoli bietet eine komplette Reihe von Öfen, Maschinen und Zubehör an, welche die Herstellung aller Produkte ermöglicht, das alles mit der höchstem Professionalität. "Grill & Snack Program" ist das Programm geeignet für Fast-Food und Gastronomie: eine komplette Produktpalette ideal für Restaurants und Lokale wo man hauptsächlich wegen gerigen Raum und Zweckmäßigkeit, eine prompte und schnelle Küche anbieten will.

Die Lösungen "Grill & Snack Program" schaffen konkrete Möglichkeiten die verschiedenen Menüs, die eigene Tätigkeit und hauptsächlich die Kundenreihe, zu erweitern. Nachdem man mit vielseitige und zuverlässige Produkte rechnen kann, ist auch die Arbeit erleichtert und die Phantasie in der Küche hervorgehoben. Und hiermit ist auch die höchste Qualität sowie der Geschmack aller Spezialitäten, italienisch oder international, garantiert. **Bereit zu bedienen?**

¿Qué es "Grill & Snack Program"?

Zanoli propone una línea completa de hornos, máquinas y equipos con los cuales se pueden obtener, con máxima profesionalidad, todos los tipos de productos deseados. "Grill & Snack Program" es el programa dedicado al fast food (comida al paso) y a la gastronomía: una línea completa de productos, ideales para las cocinas de todas las actividades dedicadas a la restauración pronta y veloz: para satisfacer vuestras exigencias de espacio, practicidad y surtido. Las soluciones "Grill & Snack Program" ofrecen la posibilidad de enriquecer el propio menú, diversificar la propia actividad y aumentar el número de Clientes.

Pudiendo contar con productos versátiles y confiables que simplifican el trabajo y exaltan la fantasía en la cocina. Garantizando calidad y sabores de cada especialidad, italiana o internacional, tradicional o innovativa.

Prontos para servir?



Formazione e Aggiornamento

TRAINING AND FOLLOW-UP COURSES
 FORMATION ET MISE À JOUR
 SCHULUNG UND FORTBILDUNG
 FORMACIÓN Y ACTUALIZACIÓN

I nostri servizi: consulenze e progettazioni per locali, avviamento di attività con tutoraggio, 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 planeamiento de locales, puesta en marcha de actividad con monitoraje, cursos profesionales formativos y de actualización.

Una cottura croccante e saporita...



- A crispy and tasty cooking...
- Une cuisson croustillante et savoureuse...
- Ein knuspriges und schmackhaftes Kochen...
- Una cocción sabrosa y crujiente...

Asador Convection

Girarrosti Elettrici Termoventilati (convezione)

Programmatore elettronico di cottura

Electric Convection Roasting Spits. Electronic roasting programmer

Tournebroches électriques à circulation forcée d'air chaud(convection) avec programmeur électronique de la température.

Elektrische Grills mit heißer Umluft (Konvektion) mit elektronischem Temperaturprogrammiergerät.

Asadores Eléctricos Termoventilados (de convección) Programador electrónico de cocción



Una cottura perfetta ed una esposizione che mette appetito.

- A perfect cooking and a nice display which whets your appetite.
- Une cuisson parfaite et une exposition qui mettent de l'appétit.
- Ein perfektes Backen und eine Ausstellung, die den Appetit anregt.
- Una perfecta cocción y la exposición que abre el apetito

MOD.	DIM. AxBxH cm	SCHIDIONI SPIT/ESPETÓN	CAP. POLLI CHICKEN CAP. / CAP.POLLOS (approx. 1Kg)	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	POTENZA POWER/PUISSANCE LEISTUNG/POTENCIA Kw
CONV. 16	83 X 51 X 75	4	16 - 20	80	4,7
CONV. 36	99 X 81 X 101	7	36 - 42	140	9,2

Cella calda (su ruote A/36, su piedini A/16)

Hot storage compartment (on wheels A/36, on legs A/16) • Étuve 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/POIDS/GEWICHT/PESO Kg.	POTENZA POWER/PUISSANCE/LEISTUNG/POTENCIA Kw
CONV. 16 CL	83 X 51 X 100	65	2,1
CONV. 36 CL	99 X 81 X 103	95	2,1

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. Programmeur 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 SPIT / ESPETÓN	CAP. POLLI CHICKEN CAP. / CAP.POLLOS (approx. 1Kg)	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	POTENZA POWER/PUISSANCE LEISTUNG/POTENCIA Kw
CONV. 16	83 X 51 X 175	4	16 - 20	145	4,7+2,1CL
CONV. 36	99 X 81 X 204	7	36 - 42	235	9,2+2,1CL

Asador G

Girarrosti a Gas verticali e planetari (PL)
Vertical and planetary (PL) gas roasting spits
Tournebroches verticaux et planétaires (PL) à gaz.
Senkrechte und planetarische (PL) Gasgrills.
Asadores a gas verticales y planetarios (PL)



Minimo consumo e massimo rendimento

- Minimum consumption and maximum efficiency
- Mini consommation et maxi rendement
- Minimalverbrauch und Höchstleistung
- Mínimo consumo y máximo rendimiento

	MOD.	DIM. AxBxH cm	SCHIDIONI SPIT/ESPETÓN	CAP. POLLI CHICKEN CAP. / CAP.POLLOS (approx. 1Kg)	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	POTENZA POWER/PUISSANCE LEISTUNG/POTENCIA Kw
	5/G	116 X 48 X 46	1	5	50	7,5 - (6.622)
	10/G	116 X 48 X 64	2	10	66	15 - (13.244)
	15/G	116 X 48 X 82	3	15	86	23 - (19.866)
	20/G	116 X 48 X 100	4	20	103	31 - (26.488)
	30/G*	116 X 48 X 186	6	30	160	46 - (39.372)
	40/G*	116 X 48 X 192	8	40	193	61,5 - (52.976)
	PL 20/G	120 X 75 X 65	5	20 - 25	125	13 - (11.200)
	PL 30/G	140 X 75 X 65	5	30 - 35	150	17 - (14.650)

* 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 Edeltstahlgestell auf Rädern versehen (Zeichnung B)
Base sobre ruedas incluida [DIS.B].

Cella calda completa di ruote - Hot storage compartment complete with wheels - Étuve chaude pourvue de roues. - Warmzelle mit Rädern - Cámara térmica completa de ruedas

	MOD.	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	POTENZA POWER/PUISSANCE LEISTUNG/POTENCIA Kw
	5/G - 15/G - 20/G CL	110 X 48 X 79	73	2
	PL 20/G CL	120 X 75 X 95	58	2,2
	PL 30/G CL	140 X 75 X 95	65	2,5

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 SPIT/ESPETÓN	CAP. POLLI CHICKEN CAP. / CAP.POLLOS (approx. 1Kg)	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	POTENZA POWER/PUISSANCE LEISTUNG/POTENCIA Kw
	5/G	116 X 48 X 125	1	5	123	7,5 + (6.622) + 2 CL
	10/G	116 X 48 X 143	2	10	139	15 - (13.244) + 2 CL
	15/G	116 X 48 X 161	3	15	159	23 - (19.866) + 2 CL
	20/G	116 X 48 X 173	4	20	176	31 - (26.488) + 2 CL
	PL 20/G	120 X 75 X 160	5	20 - 25	183	13 - (11.200) + 2,2 CL
	PL 30/G	140 X 75 X 160	5	30 - 35	215	17 - (14.650) + 2,5 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" - Pour 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)

Vertical and planetary (PL) electric roasting spits
 Tournebroches verticaux et planétaires (PL) électriques.
 Senkrechte und planetarische (PL) Elektrogrills.
 Asadores electricos verticales y planetarios (PL)



Il movimento è il segreto di una perfetta cottura

- Movement is the secret of a perfect cooking
- Le mouvement est le secret d'une parfaite cuisson
- Die Bewegung ist das Geheimnis für ein perfektes Kochen
- El movimiento es el secreto de una perfecta cocción.

	MOD.	DIM. AxBxH cm	SCHIDIONI SPIT/ESPETÓN	CAP. POLLI CHICKEN CAP. / CAP.POLLOS (approx. 1Kg)	PESO WEIGHT PESO Kg.	POTENZA POWER / POTENCIA kw
	5/E	116 X 48 X 46	1	5	50	3,3
	10/E	116 X 48 X 64	2	10	63	6,6
	15/E	116 X 48 X 82	3	15	80	9,9
	20/E	116 X 48 X 100	4	20	95	13,2
	30/E*	116 X 48 X 186	6	30	160	19,8
	40/E*	116 X 48 X 192	8	40	193	26,4
	PL 20/E	120 X 75 X 65	5	20 - 25	125	6,8
	PL 30/E	140 X 75 X 65	5	30 - 35	150	7,8

* 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 with wheels - Étuve chaude pourvue de roues. - Warmzelle mit Rädern - Cámara térmica completa de ruedas

	MOD.	DIM. AxBxH cm	PESO / WEIGHT / PESO Kg.	POTENZA / POWER / POTENCIA kw
	5/E - 15/E - 20/E CL	110 X 48 X 79	73	2
	PL 20 CL	120 X 75 X 95	58	2,2
	PL 30/E CL	140 X 75 X 95	65	2,5

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 SPIT/ESPETÓN	CAP. POLLI CHICKEN CAP. / CAP.POLLOS (approx. 1Kg)	PESO WEIGHT PESO Kg.	POTENZA POWER / POTENCIA kw
	5/E	116 X 48 X 125	1	5	123	3,3 + 2 CL
	10/E	116 X 48 X 143	2	10	136	6,6 + 2 CL
	15/E	116 X 48 X 161	3	15	153	9,9 + 2 CL
	20/E	116 X 48 X 173	4	20	168	13,2 + 2 CL
	PL 20/E	120 X 75 X 160	5	20 - 25	183	6,8 + 2 CL
	PL 30/E	140 X 75 X 160	5	30 - 35	215	7,8 + 2,5 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" - Pour 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".

... o una grigliata...

- ...or a mixed grill...
- ...ou une grillade...
- ...oder ein Grillteller...
- ...o una barbacoa...

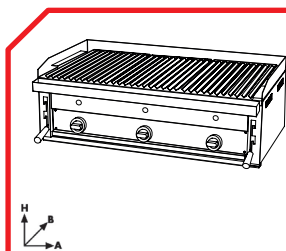


Gauchero

- Griglia pietra lava.
- Lava stone grill.
 - Grille pierre de lave.
 - Lavastein Grill.
 - Parrilla en piedra lava

Una cottura sana che conquista i palati

- A healthy cooking which conquers the palates
- Ecombrement réduit, excellente qualité de cuisson
- Ein gesundes Kochen, welches den Gaumen erobert
- Una cocina saludable que conquista paladares



MOD.	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	POTENZA POWER/PUISSANCE LEISTUNG/ POTENCIA Kw	BASAMENTI	Griglia per carne	Griglia per pesce
350	350 x 500 x 340	29	6,8	-	280 x 500	285 x 455
650	640 x 500 x 340	48	13,6	680 x 500 x 600	570 x 500	285 x 455
950	930 x 500 x 340	68	20,4	980 x 500 x 600	900 x 500	285 x 455



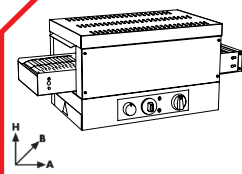
Tunnel Toast

Il piccolo forno a tunnel per hotel e snack-bar

- The small conveyor oven for hotels and snack-bars
- Le petit four à tunnel pour Hôtel et snack-bar
- Der kleine Tunnelofen für Hotels und Snack-Bars
- El pequeño horno de túnel para hoteles y snack-bar

Lo snack veloce preparato con "trasporto"

- The fast snack prepared on a conveyor
- Le snack rapide préparé avec passion
- Der Imbiss, im Tunnelofen vorbereitet
- Aperitivos rápidos preparados con caristo

	MOD.	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	POTENZA POWER/PUISSANCE LEISTUNG/POTENCIA Kw
	TUNNEL TOAST	755 x 310 x 340	22	3

... e un toast cotti a regola d'arte!

- and a toast baked in a perfect way!
- et un toast cuits à règle d'art!
- und ein Toast ... perfekt gebacken!
- y un sandwich tostado como se debe!

Un gustoso Kebab...

- A tasty kebab...
- Un savoureux Kebab...
- Ein wohlschmeckendes Kebabfleisch...
- Un sabroso Kebab...



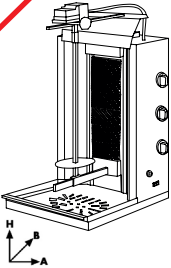
**L'esperienza italiana
al servizio della cucina
internazionale**

- 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

Aleppo

Gyros - grill



	MOD.	DIM. EXT. AxBxH cm	LUNGH. UTILE SCHISSIONE spit working length longitud útil del espetón	CAP. MAX	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	POTENZA POWER/PUISSANCE LEISTUNG/POTENCIA Kw
	30 E	45 X 50 X 92	45 cm	30 Kg.	34	5,2
50 E	45 X 50 X 112	63 cm	50 kg	44	7,8	
40 G	51 X 60 X 92	45 cm	40 kg	29	10,5 - (9.035)	
60 G	51 X 60 X 112	63 cm	60 kg	34	14 - (12.047)	

**...e una pizza da passeggio.
Il break è servito!**



- ...and a pizza you can easily eat while walking.
The break is served!
- ...et une pizza à emporter.
Le Break est servi!
- ...und eine Pizza die gegessen werden kann, während man spaziert.
Das Break ist serviert!
- ...una pizza que se come paseando tranquilamente.
El "break" está listo!

Frisby Pizza™

La pizza più facile da mangiare.

- To eat easier your pizza
- La pizza plus facile à manger
- Die Pizza, die leicht zum essen ist
- La pizza es más fácil de comer



Synthesis V

Forni modulari a tunnel ad aria ventilata per pizza e gastronomia. Gas ed elettrici.

- Modular tunnel ovens for pizza and delicatessen. Gas and electric
- Fours modulaires à tunnel pour pizza et gastronomie. À gas et électriques
- Moduldurchlauföfen für Pizza und Delikatessen. Gas und Elektro
- Hornos modulares a túnel para pizza y gastronomía. Gas y eléctricos



Special Devil Ø 45

Speciale formatrice per pizza a dischi riscaldati

- Special heated disks pizza molder
- Speciale façonneuse pour pizzas à disques chauffés
- Sonder-Teigformmaschine für Pizzaherstellung mit beheizten Scheiben
- Especial moldeadora a discos calentados para pizza

	MOD. DI COTTURA BAKING UNITS/UNITÉ DE CUISSON/BACKEINHEIT/MÓD. DE COCCIÓN	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS/GEWICHT/PESO Kg.	POTENZA POWER/PUISSANCE/LEISTUNG/POTENCIA Kw
		SPECIAL DEVIL Ø 45	57,5 x 63 x 82,5	151

	MOD. DI COTTURA BAKING UNITS/UNITÉ DE CUISSON BACKEINHEIT/MÓD. DE COCCIÓN	DIM./DIM./MAßE AxBxH cm		PESO WEIGHT/POIDS/GEWICHT/PESO Kg.	TEMPER. MAX MAX TEMP./TEMP. MAX	POTENZA POWER/PUISSANCE/LEISTUNG/POTENCIA Kw	
		EXT.	INT.			gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. Kw
	SYNTHESIS 05/40 V/E	95x110x52	40x56x8,5	80	320 °C	-	NORMAL 6 + 0,44 POWER 7,4 + 0,44
	SYNTHESIS 05/40 V/G	100x110x52	40x56x8,5	90	320° C	7,5 - (6.500)	0,44
	SYNTHESIS 08/50 V/E	128x172x57	50x85x10	190	320° C	-	NORMAL 10,8+0,44 POWER 13,8+0,44
	SYNTHESIS 08/50 V/G	128x172x57	50x85x10	190	320° C	13,9 - (12.000)	0,44

Frisby Pizza™

Questo sistema è costituito da:

- 1 - una formatrice in grado di ottenere la caratteristica forma con una sporgenza che permette il comodo appiglio alla pizza + una pinza prendipasta + un espositore verticale porta-FRISBY PIZZA™.
- 2 - una serie di stampi che sostengono la pizza sagomata durante la cottura;
- 3 - un forno a tunnel che consente l'omogeneità di cottura in tutti i suoi punti;
- 4 - una pala sagomata per trasferire la pizza durante le varie fasi di lavorazione;
- 5 - una serie di supporti conici in cartoncino alimentare;
- 6 - una particolare ricetta testata (dall'impasto ai condimenti) che garantisce la necessaria rigidità, pur mantenendo il gusto e la fragranza della pizza tradizionale.

I tempi di preparazione contemporanea di tre FRISBY PIZZA™ sono brevi:

2' per la formatura, 20" per la farcitura, 1'45" per la cottura.

Questo significa che il primo gruppo di 3 FRISBY PIZZA™ sarà pronto dopo 4'05".

A ciclo continuo è possibile stimare che un operatore possa giungere ad un ritmo di 85 FRISBY PIZZA™ ora.



The system consists of:

- 1 - a pizza moulding machine giving a special cone shape, enabling to carry this special pizza very easily + dough-pliers + a vertical display as FRISBY PIZZA™ holder.
- 2 - a set of moulds, which support the shaped pizzas during baking;
- 3 - a conveyor oven, which guarantees an even baking of the product;
- 4 - a shaped paddle, to move pizzas during the various working processes;
- 5 - conic paper supports in foodgrade cardboard;
- 6 - a special tested recipe (from dough up to topping) to obtain the necessary rigidity, preserving both taste and fragrance of a traditional pizza.

The time required to prepare 3 frisby pizzas at the same time is very short: 2' to give the necessary shape to the dough; 20" for the topping; 1'45" for baking.

This means that the first group of 3 frisby pizzas is ready after 4'05". In a continuous production cycle an output of 85 frisby pizzas per hour can easily be reached.

Ce système se compose de:

- 1 - une machine façonneuse pour obtenir la forme caractéristique permettant une facile prise de la pizza + pince pour la pâte + porte-FRISBY PIZZA™ vertical.
- 2 - jeu de moules supportant la pizza façonnée pendant la cuisson
- 3 - un four tunnel pour une cuisson homogène du produit
- 4 - une pelle façonnée pour transférer la pizza pendant les diverses phases de travail
- 5 - jeu de support coniques en carton alimentaire
- 6 - une recette particulière testée (de la pâte au garnissage) garantissant la rigidité nécessaire en maintenant le goût et la fragrance de la pizza traditionnelle.

Les temps de préparation simultanée de trois Frisby Pizzas sont brefs: 2' pour le façonnage, 20" pour le garnissage, 1'45" pour la cuisson.

Cela signifie que le premier groupe de 3 Frisby Pizzas sera prêt après 4'05".

Dans un cycle de production en continu un opérateur peut atteindre une production de 85 frisby pizzas l'heure.

Dieses System besteht aus:

- 1 - einer Maschine zur Formung des Teiges in einer typischen Form, wo die Pizza einfach zum Nehmen ist + Teigzange + senkrechttem FRISBY PIZZA™ - Halter.
- 2 - ein Satz von Backformen zum Halten der geformten Pizza während des Backens
- 3 - ein Tunnelbackofen für ein gleichmäßiges Backen des Produktes
- 4 - eine geformte Schaufel zur Versetzung der Pizza während der Arbeitsphasen
- 5 - ein Satz von kegelförmigen, lebensmitteltauglichen Pappenträgern
- 6 - ein besonderes geprüftes Rezept (vom Teig bis zum Topping) für die notwendige Steifheit ohne den Geschmack und die knusprige Eigenschaft der traditionellen Pizza zu ändern.

Die gleichzeitige Vorbereitungszeiten von drei Frisby Pizzen sind kurz: 2' für die Formung, 20" für die Farcierung, 1'45" für das Backen.

Das bedeutet, daß die erste Gruppe von 3 Frisby Pizzen nach etwa 4'05" bereit ist.

In einem dauernden Produktionszyklus kann ein Bediener eine Herstellung von 85 Frisby Pizza pro Stunde erreichen.

Este sistema consiste en:

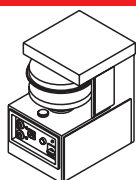
- 1 - una moldeadora en grado de obtener la característica forma con una protuberancia que permite tomar muy bien la pizza + una tenaza toma-pasta + un expositor vertical toma-FRISBY PIZZA™.
- 2 - una serie de moldes que sostienen la pizza moldeada durante la cocción;
- 3 - un horno a túnel que consiente la homogeneidad de la cocción en todos sus puntos;
- 4 - una pala especial para transferir la pizza durante las diferentes fases de elaboración;
- 5 - una serie de soportes cónicos en cartón para alimentos;
- 6 - una receta especial (desde la pasta a los condimentos) que garantiza la necesaria rigidez, aún manteniendo el gusto y el aroma de la pizza tradicional.

Los tiempos de preparación contemporánea de tres frisby pizza son breves: 2' para el moldeo, 20" para el relleno, 1'45" para la cocción. Esto significa que el primer grupo de 3 frisby pizza estará listo después de 4'05". A ciclo continuo es posible estimar que un operador pueda alcanzar un ritmo de 85 frisby pizza por hora.

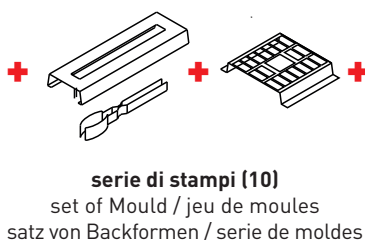
SOLUZIONE - A: Ideale per produrre frisby pizza

Ideal for making frisby pizza / Idéal pour la production de frisby pizza

Für die Herstellung von Frisby Pizza geeignet / Ideal para la producción de frisby pizza



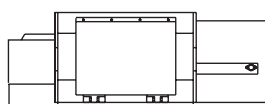
**SPECIAL
DEVIL Ø 45**



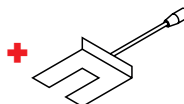
serie di stampi (10)

set of Mould / jeu de moules

satz von Backformen / serie de moldes



**SYNTHESIS 05/40
gas/electric**



pala speciale
special paddle
pelle spéciale
sonderschaufel
pala especial



supporti conici (5.000)
conic paper supports
supports coniques en carton
Kegelförmige Pappenträger
soportes cónicos

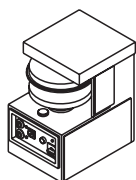


ricetta
recipe
recette
Rezept
receta

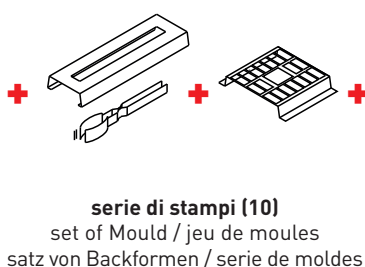
SOLUZIONE - B: Ideale per produrre frisby pizza e molto altro.

Ideal for making frisby pizza and much more / Idéal pour la production de Frisby Pizza et bien d'autre

Ideal für die Herstellung von Frisby Pizza und viel anderes / Ideal para la producción de frisby pizza y mucho más.



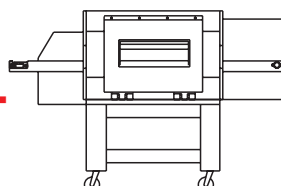
**SPECIAL
DEVIL Ø 45**



serie di stampi (10)

set of Mould / jeu de moules

satz von Backformen / serie de moldes



**SYNTHESIS 08/50
gas/electric**



pala speciale
special paddle
pelle spéciale
sonderschaufel
pala especial



supporti conici (5.000)
conic paper supports
supports coniques en carton
Kegelförmige Pappenträger
soportes cónicos



ricetta
recipe
recette
Rezept
receta