



Pastry & Bread Program. Il negozio è servito!

The shop is served!
Le magasin est servi!
Das Geschäft ist serviert!
¡El negocio está listo!





Che cos'è “Pastry & Bread Program”?

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.

“**Pastry & Bread Program**” è il programma dedicato alla produzione di pane e dolci: un sistema completo, dall'impasto alla cottura, dalla materia prima alla soddisfazione del cliente, contraddistinto dalla completezza della gamma, dall'affidabilità costruttiva, dalla versatilità di ogni prodotto. Per semplificare la gestione del lavoro, esaltare la creatività ed interpretare in modo innovativo la tradizione artigianale e l'arte della panificazione e della pasticceria.

Per ottenere impasti, sfoglie, cotture, che diano sempre un risultato d'eccellenza.

Date spazio alla vostra professionalità e fantasia, a tutto il resto pensiamo noi.

Pronti per Servire?

What is “Pastry & Bread Program”?

Zanolli is proposing a complete line of ovens, machines and equipment enabling to get all the products you desire with the best professional solutions. “**Pastry & Bread Program**” is the program studied for the production of bakery and pastry products: a complete system, from dough preparation to the baking, from rough material to the satisfaction of the customer, where the range of our products, their reliability and operational flexibility enable to get the best possible results. Created to simplify the work management, stimulate the creativity and interpret in a modern way the old tradition and art of bakery and pastry production. The results are dough mixtures, puff pastry and other products with an always excellent quality.

Give space to your professional skills and fantasy: we will grant you all the rest.

Ready to serve?

Qu'est-ce que c'est “Pastry & Bread Program”?

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.

“**Pastry & Bread Program**” est le programme dédié à la production du pain et des gâteaux : un système complet, du pétrissage de la pâte à sa cuisson, de la matière première à la satisfaction du client avec sa gamme complète, sa fiabilité de construction, sa versatilité pour tous produits. Pour faciliter votre travail, exalter votre créativité et interpréter la tradition artisanale et l'art de la boulangerie et de la pâtisserie d'une façon innovatrice. On obtiens du pétrissage, de la pâte feuilletée, des cuissons d'un excellent résultat.

Laissez vous transporter par votre professionnalité et votre imagination, nous ferons le reste !

Prêts à servir?

Was ist “Pastry & Bread Program”?

Zanolli schlägt eine komplette Linie von Backöfen, Maschinen und Ausrüstungen zur Herstellung aller von Ihnen gewünschten Produkte mit den besten Berufslösungen, vor.

“**Pastry & Bread Program**” ist das Programm für die Erzeugung von Konditorei- und Bäckereiprodukte. Ein komplettes System, von der Teigvorbereitung bis zur Zufriedenstellung des Kunden. Vollständigkeit, Zuverlässigkeit und Vielseitigkeit der Baureihe unserer Produkte erleichtern die Organisation der Arbeit, heben die Kreativität hervor und ermöglichen eine moderne Auffassung des traditionellen Bäckerei- und Konditoreihandwerks. Somit ist ein hervorragendes Ergebnis in der Produktion und im Backen von Mischungen, Blätterteig und anderen Produkten garantiert.

Üben Sie Ihren Beruf mit Professionalität und Fantasie aus, für alles andere sorgen wir.

Bereit zu bedienen?

¿Qué es “Pastry & Bread Program”?

Zanolli propone una línea completa de hornos, máquinas y equipos que le permitirán obtener, con la máxima profesionalidad, todos los tipos de productos deseados.

“**Pastry & Bread Program**” es el programa dedicado a la producción de pan y dulces: un sistema completo, del amasijo a la cocción, de la materia prima a la satisfacción del cliente, que se distingue por la amplia gama y excelente calidad de construcción de las máquinas, además de la versatilidad de cada producto. Para simplificar la gestión del trabajo, exaltar la creatividad e interpretar de modo innovativo la tradición artesanal y el arte de la panificación y de la pastelería. Para obtener masas, hojas y cocción que den siempre un resultado de excelencia.

Dad espacio a vuestra profesionalidad y fantasía, a lo demás pensamos nosotros.

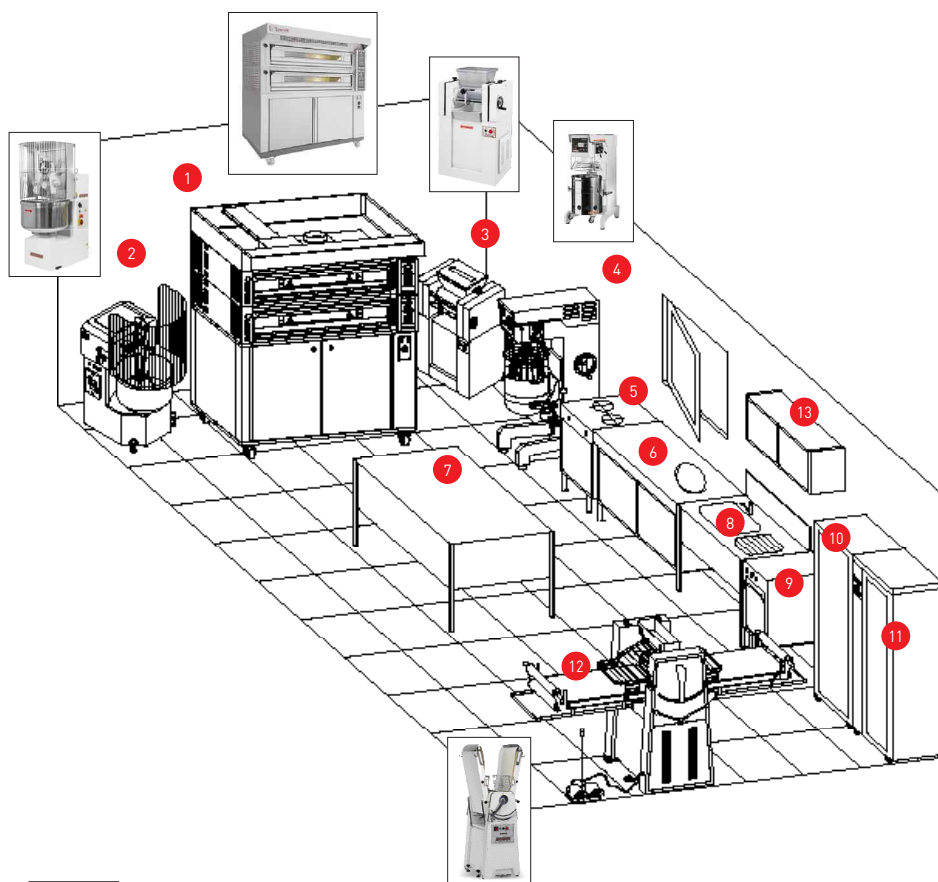
¿Prontos para Servir?

IL LABORATORIO PASTICCERIA ZANOLLI

Zanolli's pastry workshop - Laboratoire à pâtisserie de Zanolli - Konditoreilabor von Zanolli - Taller pastelería Zanolli

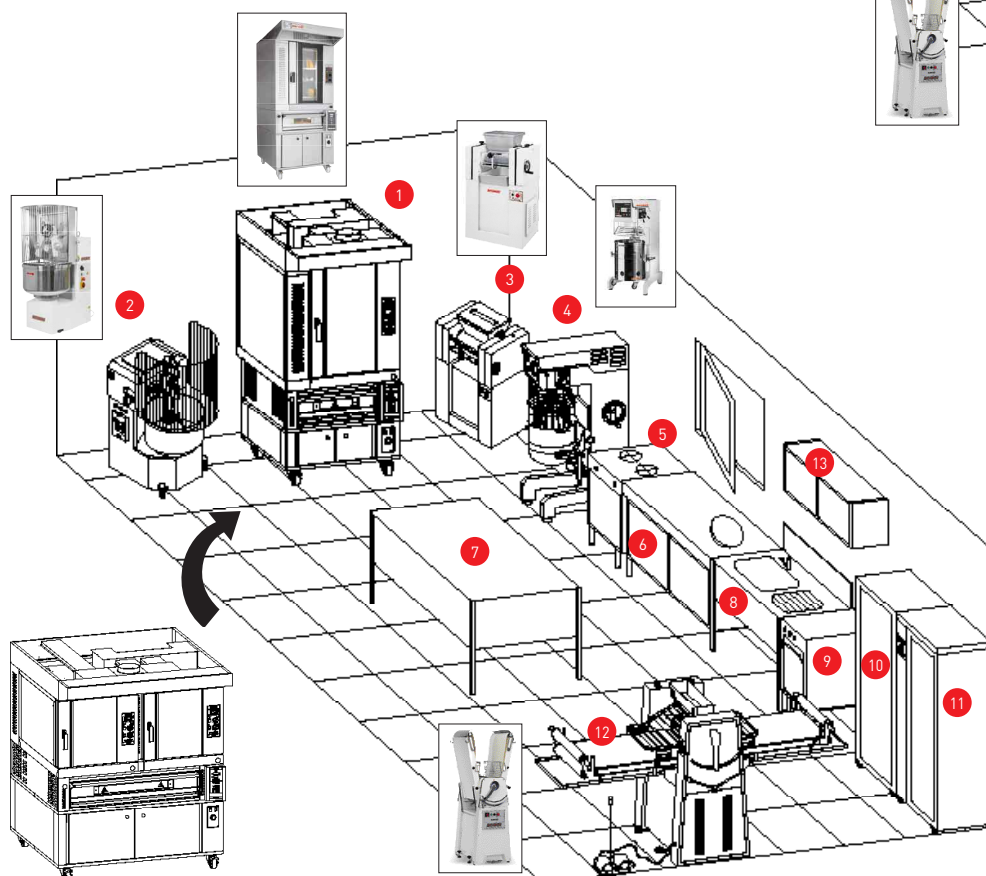
LABORATORIO TIPO "POLIS"/ Typical workroom "POLIS"/ Taller standard "POLIS"

- 1 Forno **POLIS**
(oven, horno)
- 2 Impastatrice a braccia 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
(refrigerated cabinet, armario frigorifico)
- 12 Sfogliatrice **SIRIO**
(rolling machine, laminadora)
- 13 Pensile
(wall cabinet, armario pensil)



LABORATORIO TIPO "COMBI"/ Typical workroom "COMBI"/ Taller standard "COMBI"

- 1 Forno **COMBI (POLIS+PLANET)**
(oven, horno)
- 2 Impastatrice a braccia 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
(refrigerated cabinet, armario frigorifico)
- 12 Sfogliatrice **SIRIO**
(rolling machine, laminadora)
- 13 Pensile
(wall cabinet, armario pensil)





FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

Training and follow-up courses

For mation et mise à jour

Schulung und fortbildung

Formación y actualización

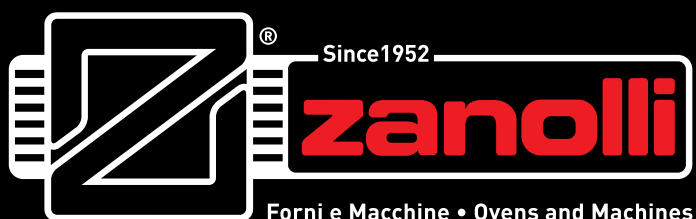
- I nostri servizi: consulenze e progettazioni per locali, avviamento di attività con tutoraggio, corsi professionali formativi e di aggiornamento.

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



BOSCOLO ETOILE
ACADEMY

*"Sognavo da sempre una vera Accademia dell'Arte Culinaria.
Questo mio sogno oggi sta diventando realtà, a Toscana."*

*"My dream was always to found an Academy of Culinary Art.
And this dream has now become a reality, in Tuscany."*

Rossano Boscolo

Boylan.it



Etoile si rinnova. E diventa Academy.
Il tuo punto di riferimento nella formazione culinaria.

Etoile reinvents itself. And becomes an Academy.
Your culinary-training point of reference.

Nuovi spazi, nuovi laboratori, nuove aule didattiche,
nuovi corsi, biblioteca multimediale, book shop, formazione
e editoria professionale anche per appassionati gourmands.



Infoline:
+39.041.5543080

ROSSANO BOSCOLO
ETOILE
ACADEMY

info@istitutoetoile.it
www.etoileacademy.it

Un soffice impasto...

- A soft dough mixture
- Un pétrissage doux...
- Eine weiche Mischung
- Una masa suave...



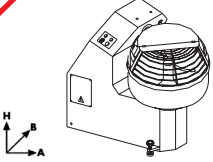
Demetra

Impastatrici a forcella

- Fork kneading machines
- Pétris à fourches Gabelknetter
- Gabel-Knetmaschinen
- Amasadoras a horquilla

Non scalda l'impasto

- Doesn't warm up the dough
- Ne chauffe pas la pâte
- Heizt nicht den Teig auf
- No calienta el amasijo



MOD.	DIM. AxBxH cm	SPEEDS	POWER	CAPACITY
35 PANE BREAD PAN	65x110x123	2	1,43 Kw	Kg. 35
60 PANE BREAD PAN	70x120x123	2	1,95 Kw	Kg. 60



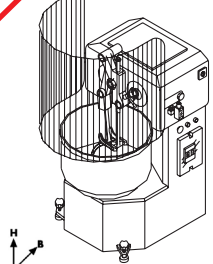
Per piccoli e grandi volumi

- For small and big volumes
- Pour des petits et grands volumes
- Für kleine und große Erzeugungen
- Para pequeñas y grandes cantidades

Eracle

Impastatrici a bracci tuffanti

- Kneading machines with deeping arms
- Pétrins à bras mécaniques
- Tauchknetmaschinen
- Amasadoras con brazos

MOD.	DIM. AxBxH cm	SPEEDS	POWER	CAPACITY
40	61x86x134	2	1,1/1,5 Kw	Kg. 40
50	61x86x139	2	1,1/1,5 Kw	Kg. 50
60	61x86x144	2	1,1/1,5 Kw	Kg. 60
80	71x102x166	2	1,5/2,2 Kw	Kg. 80
120	85x105x170	2	2,5/4,0 Kw	Kg. 120



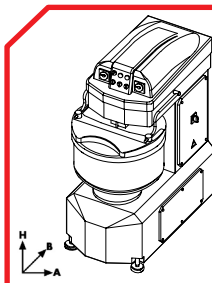
Galassia Pane/Bread/Pan

Impastatrici a spirale

- Spiral kneaders
- Pétrins à spirale
- Spiralkneter
- Amasadoras a espiral

New: Pannello di controllo digitale (90 programmi + controllo temperatura)

- Digital control panel (90 programs + temperature control)
- Panneau de controle digital (90 programmes + controle temperature)
- Digitale Schalttafel (90 Programme + Temperaturkontrolle)
- Panel de control digital (90 programas + control de temperatura)



MOD.	DIM. AxBxH cm	SPEEDS	POWER	CAPACITY
PN 60	66x114x136	2	3,7 + 0,55	Kg. 60
PN 80	71x122x151	2	5,2 + 0,55	Kg. 80
PN 120	78x130x151	2	5,2 + 0,55	Kg. 120
PN 160	89x143x161	2	10,3 + 0,75	Kg. 160
PN 200	95x149x161	2	10,3 + 0,75	Kg. 200



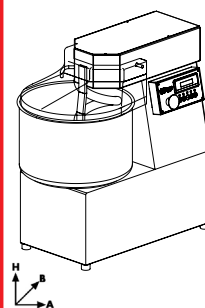
NEW!

- Disponibile anche con programmatore automatico ciclo d'impasto con dosatore d'acqua (+ "mix pizza" optional)
- Available with automatic programming unit for mixing cycle with water meter (+ "mix pizza" optional)
- Disponible avec programmeur automatique du cycle de pétrissage avec doseur d'eau (+ "mix pizza" optional)
- Lieferbar mit Automatische Programmiergerät des Knetzyklus mit Wasserdosierer (+ "mix pizza" optional)
- Disponible con programador automático de amasado y dosificación de agua (+ "mix pizza" optional)

Galassia

Impastatrici a spirale

- Spiral kneaders
- Pétrins à spirale
- Spiralkneter
- Amasadoras a espiral



MOD.	DIM. AxBxH cm	SPEEDS	POWER	CAPACITY
10	30x60x58	1	0,37 Kw	Kg. 8
10 S	30x60x58	2	1 Kw	Kg. 8
18	39x69x68,5	1	0,75 Kw	Kg. 17
18 S	39x69x68,5	2	1 Kw	Kg. 17
25	42x75x75	1	1,1 Kw	Kg. 25
25 S	42x75x75	2	1,1 Kw	Kg. 25
35	48x80x83	1	1,5 Kw	Kg. 35
35 S	48x80x83	2	1,5 Kw	Kg. 35
45 S	52x87x96	2	1,8 Kw	Kg. 45
60 S	53x87x100	2	1,8 Kw	Kg. 60
25 S Special	42x75x75	2	1,2 Kw	Kg. 25
25 S Super	42x75x75	2	1,2 Kw	Kg. 25

...e una sfoglia perfetta;

- ...a perfect puff-pastry;
- ...et une pate feuilletée parfaite;
- ...ein perfekter Bletterteig;
- ...y una hoja perfecta,



Sirio

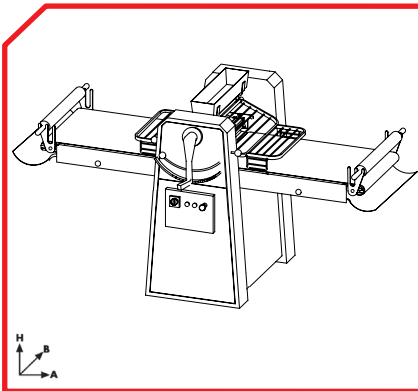
Sfogliatrici

- Rolling machines for pastry
- Laminoirs à bandes pour pâtisserie
- Teigausrollmaschinen
- Laminadoras para pastelería



Adatte per sfoglie di qualsiasi spessore

- Suitable for any kind of thickness of puff-pastry
- Pour la pate feuilletée de n'importe quel épaisseur
- Geeignet für Bletterteig jeder Dicke
- Para cualquier espesor de hoja



MOD.	DIM. AxBxH cm	CILINDRI cm cylinders /cylindre Zylinder / cilindros	TAPPETI cm belts/tapis Band/cintas	POWER
500 BANCO - TABLE - MESA	88x180x75	50	70x2	0,55 kw
500 L BANCO - TABLE - MESA	88x232x75	50	100x2	0,55 kw
500	88x180x110	50	70x2	0,55 kw
500 L	88x232x110	50	100x2	0,55 kw
500 XL	88x280x110	50	120x2	0,55 kw
600	101x228x116	60	95x2	0,75 kw
600 L	101x278x116	60	120x2	0,75 kw
600 XL	101x338x116	60	150x2	0,75 kw

un ottima cottura...

- a excellent baking result...
- une excellente cuisson...
- ein hervorragendes Backergebnis
- una óptima cocción...



Polis

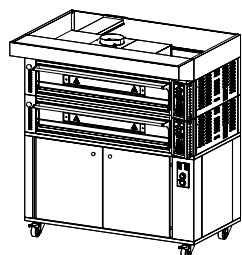
Forni elettrici per pasticceria, pane e pizza ad elementi modulari

- Electric pastry, bread and pizza ovens in modular sections
- Fours électriques pour pâtisserie, pain et pizza à éléments modulaires
- Elektrobacköfen für Konditorei waren, Brot und Pizza mit Modulelementen
- Hornos eléctricos para pastelería, pan y pizza a elementos modulares



New: disponibile anche con speciale abbattitore "Clean air" che elimina fumi e vapori di cottura.

- Available also with a special retainer "Clean air" which removes baking fumes and steam
- Disponibles meme avec réducteur spécial "Clean air" qui élimine odeurs et vapeurs de cuisson.
- Verfüglich auch mit einem speziellen Minderer "Clean air" welcher Abgase und Backdämpfe entfernt
- Disponibles también con derribador especial "Clean air" que elimina humos y vapores de cocción.



MOD.	DIM. AxBxH cm		POWER	CAPACITY N° teglie Teglie - Pans Plaques - Backblech Bandejas / h	TOP	CELLE DIM. AxBxH cm	BASAMENTI DIM. AxBxH cm
	EXT.	INT.					
T2/18S	102x112x34	65x86x18	6,4 Kw	4 (Ø 30) / 2 (40x60)	102x142x23	102x112x94 (2MC)x70 (3MC)	102x107x124 (1MC) 102x107x94 (2MC) 102x107x70 (3MC) 102x107x44 (4MC)
T2/18	125x92x34	83x66x18	6 Kw	4 (Ø 30) / 2 (40x60)	125x122x23	125 x92x94 (2MC)x70 (3MC)	125x87x124 (1MC) 125x87x94 (2MC) 125x87x70 (3MC) 125x87x44 (4MC)
T2/28	125x92x46	83x66x28	6 Kw	4 (Ø 30) / 2 (40x60)	125x122x23	125 x92x94 (2MC)x70 (3MC)	125x87x124 (1MC) 125x87x94 (2MC) 125x87x70 (3MC) 125x87x44 (4MC)
T3/18	166x92x34	124x66x18	7,8 Kw	6 (Ø 30) / 3 (40x60)	166x122x23	166x92x94 (2MC)x70 (3MC)	166x87x124 (1MC) 166x87x94 (2MC) 166x87x70 (3MC) 166x87x44 (4MC)
T3/28	166x92x46	124x66x28	7,8 Kw	6 (Ø 30) / 3 (40x60)	166x122x23	166x92x94 (2MC)x70 (3MC)	166x87x124 (1MC) 166x87x94 (2MC) 166x87x70 (3MC) 166x87x44 (4MC)
T4/18	125x152x34	83x126x18	10 Kw	8 (Ø 30) / 4 (40x60)	125x182x23	125x152x94 (2MC)x70 (3MC)	125x147x124 (1MC) 125x147x94 (2MC) 125x147x70 (3MC) 125x147x44 (4MC)
T4/28	125x152x46	83x126x28	10 Kw	8 (Ø 30) / 4 (40x60)	125x182x23	125x152x94 (2MC)x70 (3MC)	125x147x124 (1MC) 125x147x94 (2MC) 125x147x70 (3MC) 125x147x44 (4MC)
T6/18	166x152x34	124x126x18	13 Kw	12 (Ø 30) / 6 (40x60)	166x182x23	166x152x94 (2MC)x70 (3MC)	166x147x124 (1MC) 166x147x94 (2MC) 166x147x70 (3MC) 166x147x44 (4MC)
T6/28	166x152x46	124x126x28	13 Kw	12 (Ø 30) / 6 (40x60)	166x182x23	166x152x94 (2MC)x70 (3MC)	166x147x124 (1MC) 166x147x94 (2MC) 166x147x70 (3MC) 166x147x44 (4MC)



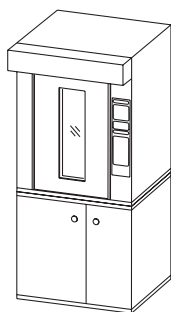
Rotor Wind

Forni a convezione "Rotor" per pane e pasticceria

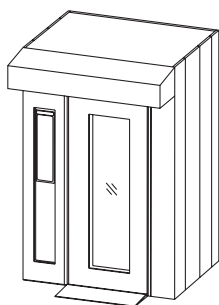
- Rotor convection ovens for bread and pastry
- Fours à convection "Rotor" pour pain et pâtisserie
- Rotor konvektions - Öfen für Backprodukte
- Hornos de convección "Rotor" para pan y pastelería

L'alta qualità anche sulle grandi quantità

- High quality granted also for big quantities
- Haute qualité même pour des grandes quantités
- Hohe Qualität auch bei großer Erzeugung
- Alta calidad también en las grandes cantidades



MOD.	DIM. AxBxH cm	POWER	CAPACITY N° teglie - Teglie - Pans Plaques - Backblech Bandejas / h
1E	94x108x214	13 Kw	8 (40x60 cm)
2E	109x124x214	13 Kw	8 (45x65 cm)
3E	98x154x224	21 Kw	15/18 (40x60 cm)
4E L	114x169x224	24 Kw	15/18 (45x65 cm) [50x70cm]
4E F	152x121x224	24 Kw	15/18 (45x65 cm) [50x70cm]
5E L	135x204x254	42 Kw	18 (60x80cm) - 36 (40x60cm)
5E F	185x144x254	40 Kw	18 (60x80cm) - 36 (40x60cm)



MOD.	DIM. AxBxH cm	POWER		CAPACITY N° teglie - Teglie - Pans Plaques - Backblech Bandejas / h
		gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. kw	
1G	94x108x219	17,5 - [15.000]	2	8 (40x60 cm)
2G	109x124x219	24 - [20.000]	2	8 (45x65 cm)
3G L*	98x154x224	33 - [29.000]	1	15/18 (40x60 cm)
3G F**	132x107x224	33 - [29.000]	1	15/18 (40x60cm)
4G L*	114x169x224	40,5 - [35.000]	1	15/18 (45x65cm)[50x70cm]
4G F**	152x121x224	40,5 - [35.000]	1	15/18 (45x65cm)[50x70cm]
5G L*	135x204x254	75,5 - [65.000]	2	18 (60x80cm) - 36 (40x60cm)
5G F**	185x144x254	75,5 - [65.000]	2	18 (60x80cm) - 36 (40x60cm)

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



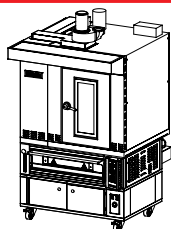
Forni Combinati ROTOR

- Combi ovens Rotor
- Fours assemblés Rotor
- Kombi-öfen Rotor
- Hornos combinados Rotor

POLIS + ROTOR

Polivalente nell'uso, modulare nella componibilità

- Suitable for all purposes, modular construction
- Usage polyvalent à éléments modulaires
- Mehrwertig in der Benutzung, aufstellbar in Etagen
- Utilización polivalente, composición modular



FORNI COMBINATI ROTOR - COMBI OVENS ROTOR - FOURS ASSEMBLÉS ROTOR - KOMBI-ÖFEN ROTOR - HORNOS COMBINADOS ROTOR

MOD.	DIM. AxBxH cm	POWER	CAPACITY N° teglie - Teglie - Pans Plaques - Backblech Bandejas / h
ROTOR 1E + Cella fermalievitazione*	125x108x233	14 Kw	8 (40x60cm)
ROTOR 1E + POLIS2 + Cella di lievitazione**	125x108x233	19 Kw	8 + 2 (40x60cm)
ROTOR 1E + POLIS2 + Basamento	125x108x233	18 Kw	8 + 2 (40x60cm)

* Retarder proofer cabinet - Etuve à fermentation contrôlée - Zelle zur kontrollierter Gärung - Càmara de fermentaciòn controlada
 ** Proofer - Étuve de fermentation - Gärzelle - Càmara de fermentaciòn



Planet

Forni a convezione per pasticceria e pane ad elementi modulari.

- Convection ovens for pastry and bread in modular sections.
- Fours à convection pour pâtisserie et pan à éléments modulaires.
- Konvektionsöfen für Konditoreiwaren und Brot mit Modulelemente
- Hornos a convección para pastelería, panadería a elementos modulares.

Visitate il nostro sito www.zanolli.it, oppure richiedete il catalogo Planet, troverete oltre 30 combinazioni possibili di forni combinati.

- Visit our website www.zanolli.it, or require our catalogue Planet; you will find more than 30 different combinations on combi-ovens.
- Visitez notre site internet www.zanolli.it, ou demandez le catalogue Planet; vous trouverez plus de 30 combinaisons de fours assemblés.
- Besuchen Sie unsere Internet-Site www.zanolli.it, oder frängen Sie über unseren Katalog Planet an; Sie werden über 30 verschiedene Kombinationen von Kombi-Öfen finden.
- Visítad nuestro portal www.zanolli.it, o bien solicítad el Catálogo Planet, encontraréis más de 30 combinaciones posibles de hornos combinados.

MOD.	DIM. AxBxH cm	POWER		CAPACITY N° teglie - Teglie - Pans Plaques - Backblech Bandejas / h	TOP	CELLE DI LIEVITAZIONE DIM. AxBxH cm	BASAMENTI DIM. AxBxH cm
		gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. kw				
5 / MC	80x125x78	-	8,25	5 (40x60)	80x149x23	80x125x83	80x120x83
8 / MC	80x125x106	-	12,5	8 (40x60)	80x149x23	80x125x83	80x120x83
5 / MC gas	80x125x78	11,5 - (9.780)	0,5	5 (40x60)	80x149x23	80x125x83	80x120x83
8 / MC gas	80x125x106	11,5 - (9.780)	0,95	8 (40x60)	80x149x23	80x125x83	80x120x83

- Le dimensioni in profondità (dim. B) non comprendono le sporgenze di maniglie e quadri comandi
- The dimensions in depth (dim. B) do not include the protruding handles and control panels • Les dimensions en profondeur (dim.B) ne comprennent pas les saillies des poignées et des tableaux-commandes
- Der Vorsprung von den Handgriffen und der Schalttafeln sind in den Tiefe Abmessungen (Dim. B) nicht inbegriffen • Las dimensiones de la profundidad (dim. B) no comprenden los resaltos de manijas y cuadros de comandos

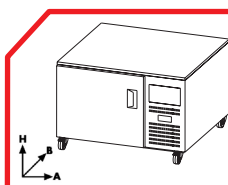


Forni Combinati (PLANET + POLIS)

- Combi ovens
- Fours assemblés
- Kombi-öfen
- Hornos combinados

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.

CELLE FERMALIEVITAZIONE

Retarder proofer cabinet - Etuve à fermentation contrôlée
Zelle zur kontrollierter Gärung - Cámara de fermentación controlada
DIM. Ax B x H cm

T2

125 x 95 x 91

T4

125 x 95 x 91

Piccolo ingombro, alta qualità di cottura

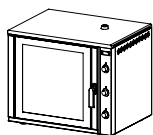
- Small space required, excellent baking quality
- Ecombrement réduit, excellente qualité de cuisson
- Wenig Platz besetzt, ausgezeichnete Qualität des Backens
- Pequeñas dimensiones, óptima calidad de cocción



Lilliput

Il fornello elettrico per bar/pasticceria.

- The little electric oven for snack bar.
- Le réchaud électrique de bistrot/pâtisserie.
- Der kleine Ofen für Café/Konditorei.
- El hornito eléctrico para bar/pastelería.



MOD.

DIM. Ax B x H cm

CAPACITY N° teglie
Teglie - Pans - Plaques
Backblech - Bandejas / h

POWER

TOP

CELLE
DIM. Ax B x H cmBASAMENTI
DIM. Ax B x H cm

4/MC

93 x 76 x 78

4 (40x60)

6,6 Kw

90x96x20

93 x 76 x 100

93 x 68 x 100

6/MC

93 x 76 x 86

6 (40x60)

8 Kw

90x96x20

93 x 76 x 100

93 x 68 x 100

...e la vostra creatività.

- ... and your creativity.
- ... et votre créativité.
- ... und Ihre Fantasie.
- ... y vuestra creatividad.





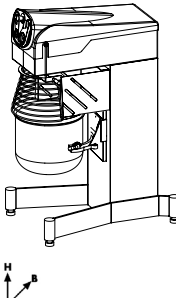
Selene®

Mescolatrici Planetarie

- Planetary Mixers
- Mélangeurs Planétaire
- Planetenrührwerke
- Batidoras

Mescolare fantasia e precisione

- Mix fantasy and precision
- Mélanger imagination et précision
- Fantasie und Präzision mischen
- Mezclar fantasía y precisión



MOD.	DIM. AxBxH cm	SPEEDS	POWER
20	55x71x134	2	0,8 Kw
20 VAR	55x71x134	[*]	1,1 Kw
40	70x98x150	3	1,5 Kw
40 VAR	70x98x150	[*]	2,2 Kw
60	72x103x159	3	2,2 Kw
60 VAR	72x103x159	[*]	3 Kw
80	80x100x160	4	1,85 Kw
80 aut	80x100x160	4	1,85+0,18 Kw
120 aut	85x126x175	8	2,5+0,36 Kw

* Variatore elettronico/inverter

Electronic variator/inverter • Variateur électronique/inverter
Elektronischer chwindigkeitregler/inverter • Variador electrónico/inverter

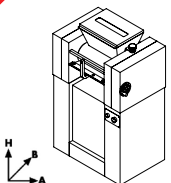
Cronos

Raffinatrice a due cilindri

- Double-roll grinding mill
- Machine raffineuse a deux cylindres
- Raffineur mit zwei Steinwalzen
- Refinadora de dos cilindros

Fatta per durare nel tempo

- Made to last in the years
- Faite pour durer longtemps
- Steiff gebaut um in den Jahren zu dauern
- Hecha para durar en el tiempo



MOD.	DIM. AxBxH cm	Lunghezza rulli cm cylinder-width cm largeur des rouleaux cm walzenbreite cm ancho rodillos cm	POWER
2/C	81x57x116	30	1,10



Il pane caldo è in tavola e il dolce è servito!

- The warm bread is on the table and the cake is served!
- Le pain chaud est sur la table et le gateau est servi!
- Das warme Brot ist am Tisch und der Kuchen ist serviert!
- El pan caliente está en la mesa y el dulce está servido!

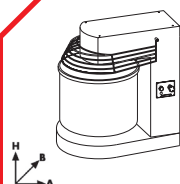


Fobos

Battiuova montapanna
Egg and cream beaters
Batteurs à œufs et à crème
Schläger für Eier und Sahne
Batidoras para huevos y nata

Silenziosa ed efficiente

- Silent and performing
- Silencieuse et efficace
- Lautlos und leistungsfähig
- Silenciosa y eficiente

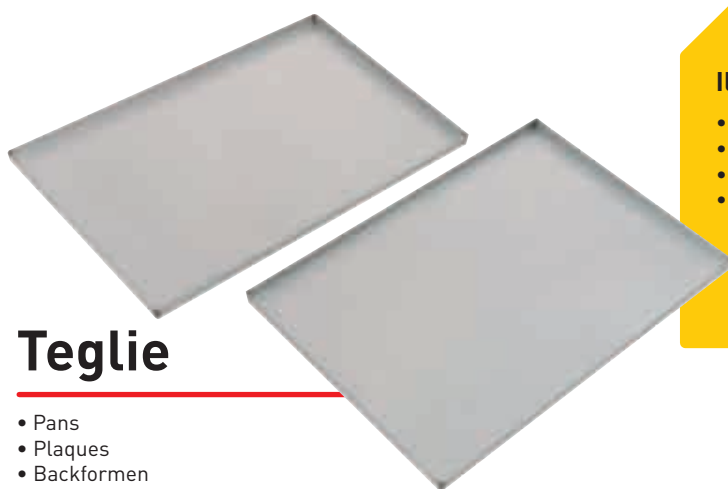


MOD.	DIM. AxBxH cm	SPEEDS	POWER
12 inox	35x55x63	2	0,26
20 inox	37x60x73	2	0,26



Attrezzature e accessori vari

- Equipment and various accessories
- Appareils et accessoires différents
- Verschiedene Geräte und Zubehöre
- Equipos y accesorios varios



Teglie

- Pans
- Plaques
- Backformen
- Bandejas

Carrello portateglie

- Panrack
- Chariot porte plaques
- Backformenträger
- Carro portabandejas

Il giusto supporto

- The right support
- Le support exact
- Die richtige Stütze
- Un apoyo adecuado

