

Combi Planet Rotor Wind Lilliput

Forni combinati per pasticceria, pane e pizza ad elementi modulari.

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

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

Kombiöfen für Konditorei, Bäckerei und Pizza.

Hornos combinados para pastelería, panadería y pizzería a elementos modulares.





Forni combinati

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

Tra un'atmosfera di cottura tranquilla ed una mossa, la grande arte della cottura fa distinzione...

Per soddisfare le molteplici esigenze di cottura dei nostri clienti, la gamma dei forni combinati Zanolli rappresenta la perfetta sintesi tra la cottura con forni statici e la cottura con forni a convezione. I vantaggi offerti da questa soluzione sono: la riduzione degli spazi impegnati, massima versatilità nelle cotture e unificazione delle utenze di scarico. Le composizioni offerte sono molteplici ed in grado di soddisfare tutte le richieste produttive. Questi forni combinati trovano dunque maggior impiego nelle installazioni caratterizzate da produzioni molto varie, con picchi produttivi concentrati in particolari orari della giornata. Un mix molto apprezzato in pasticceria (diversi tipi di cotture per differenti tipologie di prodotti), supermercati, paninoteche e punti caldi. L'intuitività dei loro comandi permette un facile utilizzo anche da parte di personale non specializzato.

Between a quiet and a trouble-free baking atmosphere, the great baking art makes the difference...

In order to satisfy the various baking needs of our customers, the range of combined ovens Zanolli offers a perfect synthesis between baking in static ovens and in convection ovens. This solution allows to reduce the occupied space, to render the baking more versatile and to assemble the steam exhaust pipes into one unique pipe. We offer many solutions which can satisfy all production demands. These combined ovens are mainly suggested in places where various productions are needed and the production peak is concentrated in particular times of the day. This mix is particularly appreciated in pastry-shops (various types of baking for different products), supermarkets, sandwich shops and snack bars. Their controls are so easy and intuitive that even unskilled personnel can operate it.

Dans une atmosphère de cuisson tranquille ou troublée, la grande art de la cuisson fait la différence...

Afin de satisfaire les diverses exigences de cuisson de nos clients, la gamme de fours combinés Zanolli offre une synthèse parfaite entre la cuisson sur étages et celle à convection. Cette solution permet de réduire les espaces d'encombrement, de rendre la cuisson la plus versatile possible et de convoyer l'évacuation des buées dans un seul tuyau. Nous sommes à même d'offrir plusieurs compositions pouvant satisfaire toute demande de production. Ces fours combinés sont utilisés le plus où l'on trouve des productions très différentes, avec des pics d'activité concentrés dans des heures particulières de la journée. Un mélange très apprécié par les pâtisseries (divers types de cuisson pour des typologies de produits variées), les supermarchés, les sandwicheries et les snack-bars. Les commandes sont intuitives et faciles à utiliser même par des personnes non spécialisés.

Zwischen einer ruhigen und einer bewegten Backatmosphäre, macht die große Backkunst den Unterschied...

Um die vielen Backansprüchen unserer Kunden zu befriedigen, bieten die kombinierten Backöfen Zanolli eine perfekte Synthese zwischen dem Backen auf Etagen und dem Konvektionsbacken an. Die Vorteile dieser Lösung sind der reduzierte Raumbedarf, die vielseitige Anwendbarkeit des Ofens und die Verbindung der Abzugsröhre in einem einzigen Rohr. Die angebotenen Kombinationen sind verschieden und können allen Produktionsanforderungen entsprechen. Die kombinierten Backöfen werden meistens verwendet, wo verschiedene Produkte mit Produktionsspitzen in besonderen Zeiten des Tages konzentriert sind. Ein Mix, welches besonders in Konditoreien (verschiedene Backarten für verschiedene Produkttypologien), Supermärkten, Sandwich Bars und Snack Bars geschätzt wird. Die Steuerung ist so intuitiv, daß sie auch von ungeschultem Personal betätigt werden kann.

Entre una atmósfera de cocción tranquila y un movimiento, el grande arte de la cocción se distingue...

Para satisfacer las múltiples exigencias de cocción necesarias a nuestros clientes, la gama de hornos combinados Zanolli representa la perfecta síntesis entre la cocción a planos y la cocción a convección. Las ventajas ofrecidas con esta solución son: la reducción de los espacios ocupados, máxima versatilidad en las cocciones y unificación de las salidas de descarga. Las composiciones ofrecidas son múltiples y en grado de satisfacer todas las necesidades productivas. Estos hornos combinados encuentran su mejor empleo en las instalaciones caracterizadas por producciones muy variadas, con puntas productivas concentradas en particulares horarios de la jornada. Un mix bastante apreciado en pastelería (diferentes tipos de cocción para diferentes tipologías de productos), supermercados, paninotecas y puntos de comida al paso. La facilidad de los comandos permite una fácil utilización aún por parte de personal no especializado.



La Gamma **Combi Planet**

Combi Rotor Wind - Combi Lilliput

Si realizzano numerose configurazioni speciali di forni a convezione Planet, Rotor Wind e Lilliput abbinati ai modelli statici Teorema Polis PW e Citizen EP65.

La perfetta sintesi tra la cottura a piani e la cottura a convezione.

- We produce special combi ovens composed of Planet, Rotor Wind and Lilliput convection ovens together with static modular ovens like Teorema Polis PW and Citizen EP 65. The perfect combination between baking in deck ovens and convection-system.
- On réalise de nombreuses configurations spéciales de fours Planet, Rotor Wind et Lilliput combinés aux modèles statiques Teorema Polis PW et Citizen EP65. La combinaison parfaite entre la cuisson à etages et la cuisson à convection.
- Verschiedene Kombiöfen werden auf Wunsch hergestellt: Planet, Rotor Wind und Lilliput Konvektionsbacköfen werden mit Modular-Etagenöfen wie Teorema Polis PW und CITIZEN EP 65 kombiniert. Die perfekte Kombination zwischen das Backen in Etagenöfen und mit Konvektionssystem.
- Realizamos diferentes combinaciones especiales de hornos a convección Planet, Rotor Wind y Lilliput con modelos estaticos Teorema Polis PW y Citizen EP 65. La perfecta síntesis entre la cocción a planos y la cocción a convección.

COMBI ROTOR WIND (ROTOR WIND + TEOREMA POLIS PW)

COMBI OVENS

FOURS ASSEMBLÉS

KOMBI-ÖFEN

HORNOS COMBINADOS



Forni Combi Lilliput (Lilliput + Citizen EP 65)

COMBI OVENS

FOURS ASSEMBLÉS

KOMBI-ÖFEN

HORNOS COMBINADOS

- The Series Combi Planet - Combi Rotor Wind - Combi Lilliput
- La Gamme Combi Planet - Combi Rotor Wind - Combi Lilliput
- Die Baureihe Combi Planet - Combi Rotor Wind - Combi Lilliput
- La Gama Combi Planet - Combi Rotor Wind - Combi Lilliput



FORNI COMBI PLANET (PLANET + TEOREMA POLIS PW)

- COMBI OVENS
- FOURS ASSEMBLÉS
- KOMBI-ÖFEN
- HORNOS COMBINADOS

FORNI COMBI PLANET SPECIAL (PLANET + TEOREMA POLIS PW)

- COMBI OVENS SPECIAL
- FOURS ASSEMBLÉS SPECIAL
- KOMBI-ÖFEN SPECIAL
- HORNOS COMBINADOS SPECIAL



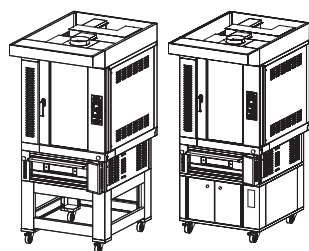
Forni Combi Planet (alcuni esempi)

■ Combi Planet ovens (some examples) ■ Fours Planet assemblés (des exemples)

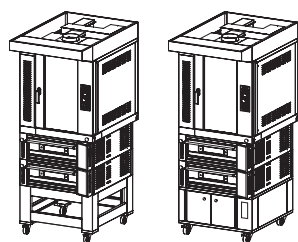
■ Kombi-Öfen Planet (Einige Beispiele) ■ Hornos combinados Planet (algunos ejemplos)



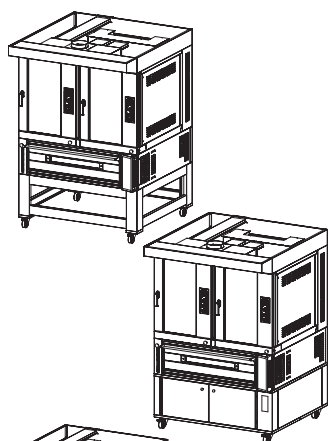
PLANET 5 E + PLANET 5 E	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	POTENZA Power - Puissance - Leistung - Potencia	
			gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. kw
2 PLANET 5 E + BASAMENTO + CAPPAS ASP.	80x149x194	354	-	16,5



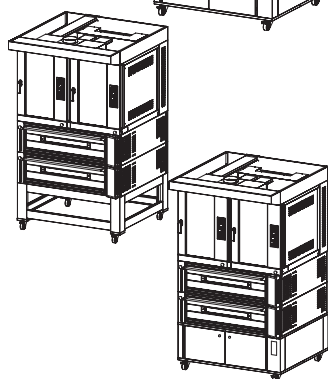
PLANET 5/8 E + T POLIS PW ST	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	N° TEGLIE per CELLE proofers: trays capacity/ plaques/backbleche /n° bandejas para camara de fermentación	POTENZA Power - Puissance - Leistung - Potencia	
				gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. kw
PLANET 5 E + T2S + BASAMENTO + CAPPAS ASP.	102x151x207	359	-	-	14,7
PLANET 5 E + T2S + CELLA + CAPPAS ASP.	102x151x207	406	8	-	15,7
PLANET 5 GAS + T2S + BASAM. + CAPPAS ASP.	102x151x207	640	-	11,5 (9.780)	7
PLANET 5 GAS + T2S + CELLA + CAPPAS ASP.	102x151x207	740	8	11,5 (9.780)	8
PLANET 8 E + T2S + BASAMENTO + CAPPAS ASP.	102x151x215	392	-	-	18,9
PLANET 8 E + T2S + CELLA + CAPPAS ASP.	102x151x215	432	6	-	18,9
PLANET 8 GAS + T2S + BASAMENTO + CAPPAS ASP.	102x151x215	392	-	11,5 (9.780)	7,35
PLANET 8 GAS + T2S + CELLA + CAPPAS ASP.	102x151x215	432	6	11,5 (9.780)	8,35



PLANET 5/8 GAS + T POLIS PW ST	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	N° TEGLIE per CELLE proofers: trays capacity/ plaques/backbleche /n° bandejas para camara de fermentación	POTENZA Power - Puissance - Leistung - Potencia	
				gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. kw
PLANET 5 E + 2 T2S + BAS. + CAPPAS ASP.	102x151x221	480	-	-	21,1
PLANET 5 E + 2 T2S + CELLA + CAPPAS ASP.	102x151x221	530	6	-	22,1
PLANET 5 GAS + 2 T2S + BAS. + CAPPAS ASP.	102x151x221	480	-	11,5 (9.780)	13,3
PLANET 5 GAS + 2 T2S + CELLA + CAPPAS ASP.	102x151x221	530	6	11,5 (9.780)	14,3



PLANET 5/8 + T POLIS PW 6 ST	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	N° TEGLIE per CELLE proofers: trays capacity/ plaques/backbleche /n° bandejas para camara de fermentación	POTENZA Power - Puissance - Leistung - Potencia	
				gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. kw
2 PLANET 5 E + T6 + BAS. + CAPPAS ASP	166x152x207	640	-	-	29,5
2 PLANET 5 E + T6 + CELLA + CAPPAS ASP.	166x152x207	740	30	-	30,5
2 PLANET 5 GAS + T6 + BAS. + CAPPAS ASP.	166x152x207	640	-	23 (19.560)	14
2 PLANET 5 GAS + T6 + CELLA + CAPPAS ASP.	166x152x207	740	30	23 (19.560)	15
2 PLANET 8 E + T6 + BAS. + CAPPAS ASP.	166x152x215	702	-	-	38
2 PLANET 8 E + T6 + CELLA + CAPPAS ASP.	166x152x215	787	18	-	39
2 PLANET 8 GAS + T6 + BAS. + CAPPAS ASP.	166x152x215	702	-	23 (19.560)	14,9
2 PLANET 8 GAS + T6 + CELLA + CAPPAS ASP.	166x152x215	787	30	23 (19.560)	15,9

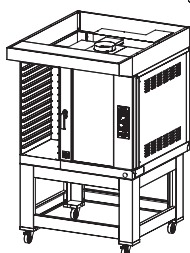
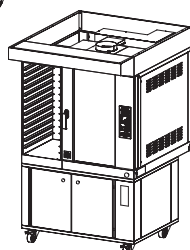
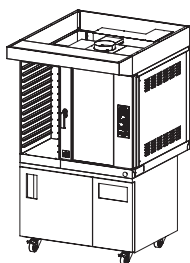
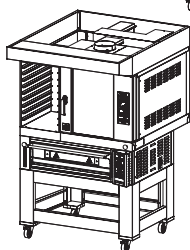
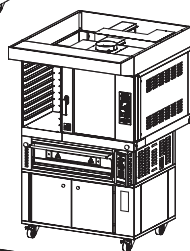
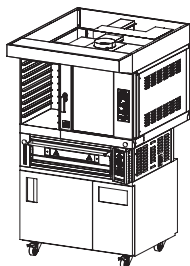


PLANET 5/8 + T POLIS PW 6 ST	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	N° TEGLIE per CELLE proofers: trays capacity/ plaques/backbleche /n° bandejas para camara de fermentación	POTENZA Power - Puissance - Leistung - Potencia	
				gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. kw
2 PLANET 5 E + 2 T6 + BAS. + CAPPAS ASP.	166x152x221	878	-	-	42,5
2 PLANET 5 E + 2 T6 + CELLA + CAPPAS ASP.	166x152x221	963	18	-	43,5
2 PLANET 5 GAS + 2 T6 + BAS. + CAPPAS ASP.	166x152x221	878	-	23 (19.560)	27
2 PLANET 5 GAS + 2 T6 + CELLA + CAPPAS ASP.	166x152x221	963	18	23 (19.560)	28

Forni Combi Planet Special (alcuni esempi)

■ Combi ovens Planet Special (some examples) ■ Fours assemblés Planet Special (des exemples)

■ Kombi-Öfen Planet Special (Einige Beispiele) ■ Hornos combinados Planet Special (algunos ejemplos)



PLANET 5 E + RASTRELLIERA + T POLIS PW 2 ST	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/ PESO Kg.	N° TEGLIE per CELLE proofers: trays capacity/ plaques/backbleche /n° bandejas para camara de fermentación	POTENZA Power - Puissance - Leistung - Potencia	
				gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. kw
PLANET 5 E. +T POLIS PW 2 + CELLA FERMALIEVITAZIONE + CAPPASPIRANTE	125x151x234	557	16	-	16,15
PLANET 5 E. +T POLIS PW 2 + CELLA DI LIEVITAZIONE + CAPPASPIRANTE	125x151x207	481	10	-	16
PLANET 5 E. + T POLIS PW 2 + BASAMENTO + CAPPASPIRANTE	125x151x207	430	-	-	14,25

PLANET 5 GAS + RASTRELLIERA + T POLIS PW 2 ST	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/ PESO Kg.	N° TEGLIE per CELLE proofers: trays capacity/ plaques/backbleche /n° bandejas para camara de fermentación	POTENZA Power - Puissance - Leistung - Potencia	
				gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. kw
PLANET 5 GAS + T POLIS PW 2 + CELLA FERMALIEVITAZIONE + CAPPASPIRANTE	125x151x234	585	16	11,5 (9.780)	8,4
PLANET 5 GAS +T POLIS PW 2 + CELLA DI LIEVITAZIONE + CAPPASPIRANTE	125x151x207	508	10	11,5 (9.780)	8
PLANET 5 GAS + T POLIS PW 2 + BASAMENTO + CAPPASPIRANTE	125x151x207	457	-	11,5 (9.780)	6,5

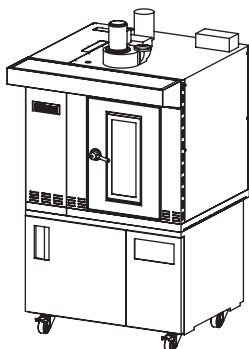
PLANET 8 E + RASTRELLIERA	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/ PESO Kg.	N° TEGLIE per CELLE proofers: trays capacity/ plaques/backbleche /n° bandejas para camara de fermentación	POTENZA Power - Puissance - Leistung - Potencia	
				gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. kw
PLANET 8 E + CELLA FERMALIEVITAZIONE + CAPPASPIRANTE	125x151x220	441	16	-	14,5
PLANET 8 E + CELLA DI LIEVITAZIONE + CAPPASPIRANTE	125x151x223	381	20	-	14
PLANET 8 E + BASAMENTO + CAPPASPIRANTE	125x151x223	325	-	-	12,5

PLANET 8 GAS + RASTRELLIERA	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/ PESO Kg.	N° TEGLIE per CELLE proofers: trays capacity/ plaques/backbleche /n° bandejas para camara de fermentación	POTENZA Power - Puissance - Leistung - Potencia	
				gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. kw
PLANET 8 GAS + CELLA FERMALIEVITAZIONE + CAPPASPIRANTE	125x151x220	474	16	11,5 (9.780)	2,5
PLANET 8 GAS + CELLA DI LIEVITAZIONE + CAPPASPIRANTE	125x151x223	414	20	11,5 (9.780)	2
PLANET 8 GAS + BASAMENTO + CAPPASPIRANTE	125x151x223	358	-	11,5 (9.780)	0,5

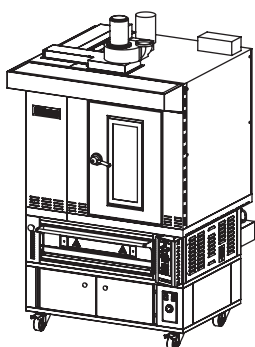
LEGENDA: BASAMENTO = bases/soubassements/sockel/bases;
CAPPASPIRANTE = Hood with suction fan/Hotte avec aspirateur/Haube mit abzugseinheit/
Campana con aspirador;
CELLA = proofers/etuves de fermentation/gärzellen/Càmara de fermentation.
CELLA FERMALIEVITAZIONE = proofers/etuves de fermentation/gärzellen/
Càmara de fermentation controlada.

Forni Combi Rotor Wind (alcuni esempi)

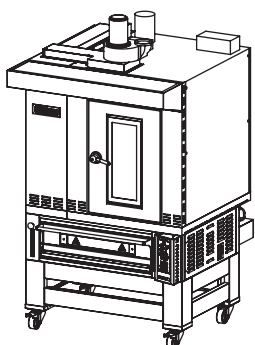
- Combi ovens Rotor Wind (some examples) ■ Fours assemblés Rotor Wind (des exemples)
 ■ Kombi-Öfen Rotor Wind (Einige Beispiele) ■ Hornos combinados Rotor Wind (algunos ejemplos)



ROTOR 8 TEGLIE + CELLA DI FERMALIEVITAZIONE	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/ PESO Kg.	N° TEGLIE per CELLE proofer: trays capacity/ plaques/backbleche /n° bandejas para camara de fermentación	POTENZA Power - Puissance - Leistung - Potencia
				Kw
ROTOR 1E + GARDA 2/4	125x134x225	500	16	14



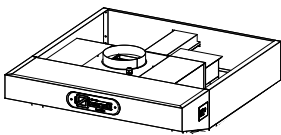
ROTOR 8 TEGLIE + T POLIS PW 2 ST E CELLA DI LIEVITAZIONE	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/ PESO Kg.	N° TEGLIE per CELLE proofer: trays capacity/ plaques/backbleche /n° bandejas para camara de fermentación	POTENZA Power - Puissance - Leistung - Potencia
				Kw
ROTOR 1E + T POLIS PW 2 ST + CELLA DI LIEVITAZIONE	125x134x225	460	6	16



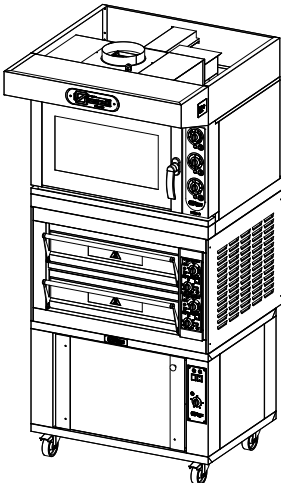
ROTOR 8 TEGLIE + T POLIS PW 2 ST E BASAMENTO	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/ PESO Kg.	N° TEGLIE per CELLE proofer: trays capacity/ plaques/backbleche /n° bandejas para camara de fermentación	POTENZA Power - Puissance - Leistung - Potencia
				Kw
ROTOR 1E + T POLIS PW 2ST + BM	125x134x220	400	-	18

Forni Combi Lilliput (alcuni esempi)

- Combi ovens Lilliput (some examples)
- Fours assemblés Lilliput (des exemples)
- Kombi-Öfen Lilliput (Einige Beispiele)
- Hornos combinados Lilliput (algunos ejemplos)

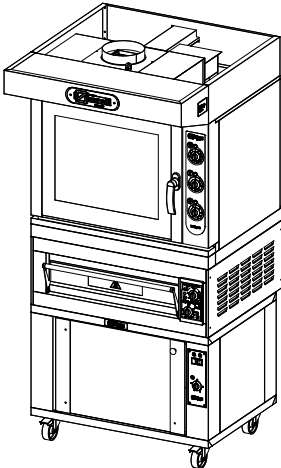


CAPPA ASPIRANTE	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/ PESO Kg.	PORTATA m3/h	POTENZA power - puissance - leistung - potencia Kw
COMBI LILLIPUT 4-6/CA	96,5 x 111 x 23,5	26	400	0,3



LILLIPUT 4 + CITIZEN EP65 + CELLA	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/ PESO Kg.	N° TEGLIE FORNI ovens pans capacity plaques / backbleche n° bandejas para horno	N° TEGLIE per CELLE proofers: trays capacity/ plaques / backbleche / n° bandejas para camara de fermentación	TEMP. MAX	POTENZA power - puissance - leistung - potencia Kw
LILLIPUT 4 /MC + CITIZEN EP65 4+4 /MC + CELLA	96,5 x 89 x 188	269	4+2	5	270°C - 400°C	6,8+8,4+1

LILLIPUT 4 + CITIZEN EP65 4+4 + BASAMENTO	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/ PESO Kg.	N° TEGLIE FORNI ovens pans capacity plaques / backbleche n° bandejas para horno	TEMP. MAX	POTENZA power - puissance - leistung - potencia Kw
LILLIPUT 4 /MC + CITIZEN EP65 4+4 /MC + BASAMENTO	96,5 x 89 x 188	240	4+2	270°C - 400°C	6,8+8,4



LILLIPUT 6 + CITIZEN EP65 4 + CELLA	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/ PESO Kg.	N° TEGLIE FORNI ovens pans capacity plaques / backbleche n° bandejas para horno	N° TEGLIE per CELLE proofers: trays capacity/ plaques / backbleche / n° bandejas para camara de fermentación	TEMP. MAX	POTENZA power - puissance - leistung - potencia Kw
LILLIPUT 6 /MC + CITIZEN EP65 4 /MC + CELLA	96,5 x 89 x 188	229	6+1	5	270°C - 400°C	9,2+4,2+1

LILLIPUT 6 + CITIZEN EP65 4 + BASAMENTO	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/ PESO Kg.	N° TEGLIE FORNI ovens pans capacity plaques / backbleche n° bandejas para horno	TEMP. MAX	POTENZA power - puissance - leistung - potencia Kw
LILLIPUT 6 /MC + CITIZEN EP65 4 /MC + BASAMENTO	96,5 x 89 x 188	200	6+1	270°C - 400°C	9,2+4,2

Combi Planet Combi Rotor Wind-Combi Lilliput



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



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



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

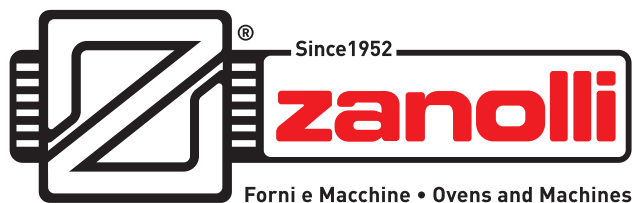


Kambiöfen für Konditorei, Bäckerei und Pizza.



Hornos combinados para pastelería, panadería y pizzería a elementos modulares.

www.K-2.com.pl



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

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