Since1952
zanolli
Forni e Macchine • Ovens and Machines

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 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, pastelería y gastronomía a ventilación.
Provistos de cinta transportadora (en red de alambre) y mandos electrónicos.

BREVETTATI • PATENTED •

Synthesis V

Zanolli sforna i tuoi desideri.

Zanolli dishes up your wishes. ■ **Zanolli défourne tes désires.**

Zanolli erfüllt Ihre Wünsche. ■ **Zanolli hornea tus deseos.**

Dal 1952, Zanolli produce una vasta gamma di forni per panifici, pasticcerie e pizzerie.
Nel 1987, brevettiamo il primo forno a tunnel ventilato italiano: **Synthesis V.**
Raggiunto ben presto il mercato mondiale, oggi **Synthesis V** è il primo tunnel in Europa per vendite e gamma di prodotto.

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 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.

Since 1952 the company Zanolli has been producing a wide range of ovens for bakery, pastry and pizza.
In 1987 we patent the first Italian ventilated tunnel conveyor oven: **Synthesis V.**
Very soon we have been able to reach the international market. Today **Synthesis V** is the European leader for sales and product range.

Depuis 1952 Zanolli produit une vaste gamme de fours pour boulangeries, pâtisseries et pizzerias.
En 1987 nous brevettons le premier four à tunnel ventilé italien: **Synthesis V.**
Bientôt atteint le marché mondial, **Synthesis V** est aujourd'hui le premier tunnel en Europe pour ventes et gamme de produit.

Seit 1952 erzeugt die Firma Zanolli eine große Auswahl an Backöfen für Bäckerei, Konditorei und Pizza.
1987 patentieren wir den ersten italienischen Heißluft-Tunnelofen: **Synthesis V.**
In weniger Zeit erreichen wir den internationalen Markt. Heute ist **Synthesis V** der erste europäische Tunnelofen an Verkäufen und Produktpalette.

Desde 1952 Zanolli produce una amplia gama de hornos para panaderias, pastelerias y pizzerias.
En 1987 patentamos el primer horno a tunel a ventilación italiano: **Synthesis V.**
Alcanzado rapidamente el mercado mundial, **Synthesis V** es hoy el primer tunel en Europa para ventas y gama de producto.

Con Synthesis V porterete a tavola l'ordinario e anche lo straordinario!

Provatelo con altre ricette.

With Synthesis V you can serve the ordinary and the extraordinary!
Try it with other recipes.

Par le Synthesis V vous pouvez servir à table l'ordinaire et même l'extraordinaire!
Essayez-le avec d'autres recettes.

Mit Synthesis V können Sie das Übliche und das Außerordentliche auftischen!
Probieren Sie ihn auch mit anderen Rezepten.

Con Synthesis V llevaréis a la mesa lo de costumbre y también lo extraordinario!
Experimentad con otras recetas.

Portate i vostri ingredienti nella nostra sede. Saremo lieti di cuocere davanti a voi la vostra particolare ricetta, dimostrandovi che **i forni Synthesis V non hanno limiti di cottura.**

Bring your ingredients along. We will be happy to bake your special recipe in front of you, **proving that Synthesis V ovens have no bake limits.**

Portez vos ingrédients. Nous serons heureux de cuire votre recette devant vous, en vous démontrant que **les fours Synthesis V n'ont pas de limites de cuisson.**

Bringen Sie uns Ihre Zutaten. Wir werden Ihr Rezept in Ihrer Anwesenheit backen, Ihnen beweisen, daß die **Backöfen Synthesis V keine Backgrenze haben**.

Traed los ingredientes a nuestra sede. Estaremos contentos de cocer en vuestra presencia la particular receta, demostrando así que los **hornos Synthesis V no tienen límites de cocción.**

Prodotto	Product - Produit - Produkt - Producto	Temp.	Time	
Bocconcini di pane al latte	Milk rolls - Petits pains au lait - Milchbrötchen Bocaditos de pan de leche	170°	14’	Teglia Pan Plaque Backblech Bandeja
Branzino al forno	Seabass - Loup de mer - Bratseebarsch Róbalo al horno	220°	15’	
Croissants **Surgelato (scongelato per 2 ore)**	Deep-frozen (defrosted for 2 h) - Surgelé (décongelé pour 2 h) Tiefgekühltes (zwei Stunden aufgetaugt) Congelado (descongelar por 2 h)	150°	11’	
Petto di pollo al vino bianco	Chicken breast with white wine - Blanc de poulet au vin Hühnerbrust mit Weißwein Pechuga de pollo al vino blanco	190°	15’	
Pizza al taglio **Precottura**	Pizza slice (pre-baking) - Tranche pizza (pré-cuisson) Pizzaschnitte (Vorbacken) - Pizza al metro (Precocción)	250°	5’	
Pizza al taglio **Cottura finale**	Pizza slice (final baking) - Tranche pizza (Cuisson finale) Pizzaschnitte (gebacken) - Pizza al metro (Cocción final)	250°	3’	
Pizzette di sfoglia	Small puff pastry pizzas Petites pizzas de pâte feuilletée Blätterteigpizzastückchen - Pizzetas masa hojaldre	200°	15’	
Spiedini di carne e verdura	Meat and vegetable spits Brochettes de viande et légumes - Fleisch und Gemüsespieße - Broquetas de carne y verdura	190°	25’	
Strudel		200°	18’	
Torta al cioccolato	Chocolate cake - Gâteau au chocolat Schokoladetorte - Torta de chocolate	180°	25’	
Baguettes **Sottovuoto precotte**	Pre-baked vacuum pré-cuites sous vide vakuum vorgebacken Envasadas a vacío precocidas	180°	7’	Teglia forata Holed pan - Plaque trouée Gelochtes Backblech Bandeja horadada
Pizza tonda tipo americano	Round American pizza - Pizza ronde américaine Runde Pizza nach amerikanischer Art Pizza redonda tipo americano	275°	6’	Retina Baking mesh Tapis métallique grillagé Backgitter - Redecilla
Pizza tonda tipo italiano	Round Italian pizza - Pizza ronde italienne - Runde Pizza nach italienischer Art - Pizza redonda tipo italiano	320°	3,5’ - 4,5’	
Alette di pollo	Chicken wings - Ailettes de poulet Hühnerflügel - Alas de pollo	205°	25’	Casseruola Saucepan -Casserole Kasserolle - cacerola
Bruschette		270°	2’15’’	Direttamente su rete Directly on wire-mesh Directement sur tapis métallique grillage Direkt auf Netzband Directamente sobre red
Melanzane grigliate	Grilled aubergines - Aubergines grillées Gegrillte Auberginen - Berenjenas asadas	320°	6’30’	
Peperoni grigliati	Grilled peppers - Poivrons grillés - Gegrillte Peperoni Pimientos asados	320°	6’30’’	
Zucchine grigliate	Grilled zucchini - Courgettes grillées Gegrillte Zucchini - Zapallitos asados	320°	6’30’’	
Cannelloni di ricotta e spinaci	Cannelloni with ricotta and spinach - Cannelloni avec ricotta et épinards - Cannelloni mit Quark und Spinat Canelones con requesón y espinacas	170°	25’	
Hamburgher al formaggio	Cheeseburger - Hamburger au fromage Käsehamburger - Hamburguesas con queso	190°	15’	
Pasticcio di lasagne	Lasagna - Lasagne - Lasagna - Timbal de lasañas	170°	20’	
Patate al forno	Baked potatoes - Pommes de terre au four Bratkartoffeln - Patatas al horno	170°	30’	Vaschetta alluminio Aluminium cups Cuvette en aluminium Aluminiumschale Fuente de aluminio
Peperoni al forno	Baked peppers - Poivrons au four Bratpeperoni - Pimientos al horno	170°	13’	
Polpette al pomodoro	Meat balls - Boulettes - Frikadellen - Albóndigas	190°	12’	
Pomodori grigliati	Grilled tomatoes - Tomates grillées Gegrillte Tomaten - Tomates asados	170°	12’	
Roast Beef		190°	15’	
Tortillas con peperoni	Tortillas with peppers - Tortillas avec poivrons Tortillas mit Peperoni - Tortillas con pimientos	200°	20’	
Tartellette alle mele	Apple tartellette - Tartellette aux pommes Apfeltorteletten - Tartinas con manzanas	190°	16’	Stampini in acciaio Steel moulds - Moules en acier Edelstahlformen Molde en acero inox
Tartellette con gamberetti	Tartellette with shrimps - Tartellette aux crevettes Torteletten mit Garnelen - Tartinas con camarones	200°	11’	
Paella **Cottura finale**	Paella (final baking) - Paella (cuisson finale) Paella (gebacken) - Paella (cocción final)	290°	12’-15’	Paellera

I vantaggi di Synthesis V

Advantages of Synthesis V ■ Les avantages de Synthesis V

Die vorteile des ofens Synthesis V ■ Las ventajas de Synthesis V

RISPARMIO

La semplicità di utilizzo permette una facile gestione del forno anche da personale non specializzato.

ENERGY SAVING
The easy access enables a trouble-free use of the oven even by unskilled personnel.

ECONOMIE
La simplicité d'utilisation permet une gestion facile du four de la part de personnel pas spécialisé aussi.

ENERGIESPARUNG
Die leichte Benützungsweise ermöglicht eine einfache Verwendung des Ofens auch von Unfachleuten.

AHORRO DE ENERGIA
La facilidad de uso permite un fácil empleo del horno, también por parte de personal no calificado.

PRODUTTIVITÀ

Il trascinamento automatico del prodotto permette l'ottimizzazione dei tempi di lavoro.

OUTPUT
The automatic belt driving enables the perfect setting of the working times.

PRODUCTIVITÈ
L'entraînement automatique du produit permet l'optimisation des temps de travail.

LEISTUNG
Der automatische Schubbetrieb des Produktes ermöglicht eine optimale Einteilung der Arbeitszeiten.

PRODUCTIVIDAD
El arrastre automatico del producto permite la optimisación de los tiempos de trabajo.

AUTONOMIA

L'esatta impostazione della temperatura e del tempo, a inizio di ogni ciclo di lavoro, permette di ottenere una cottura perfetta senza doverla controllare.

AUTONOMIE
The correct setting of temperature and time at the beginning of backing cycle enables a perfect baking result, without any needs of continual supervising.

AUTONOMIE
L'affichage exacte de la température et du temps, au début de chaque cycle de travail, permet d'obtenir une parfaite cuisson sans devoir la contrôler.

AUTONOMIE
Die genaue Einstellung von Temperatur und Zeit zu Beginn des Backens ermöglicht ein perfektes Ergebnis, ohne den Ofen ständig zu überwachen.

AUTONOMIA
La configuración exacta de la temperatura y del tiempo, al comienzo de cada ciclo de cocción, permite obtener un producto perfecto, sin tener que controlarlo.

VERSATILITÀ

I forni Synthesis sono adatti per la cottura di molteplici prodotti.

VERSATLITY
Synthesis ovens can be used to bake many different products.

VERSATILITÈ
Les fours Synthesis sont indiqués pour la cuisson de plusieurs produits.

VIELSETIGE ANWENDBARKEIT
Synthesis Öfen sind geeignet für das Backen verschiedener Produkte.

VERSATILITAD
Los hornos Synthesis pueden ser utilisados para la coccion de diferentes productos.

ERGONOMIA

I prodotti pronti possono essere prelevati facilmente dalla rete di trascinamento dall'addetto alla distribuzione.

ERGONOMY
The ready products can be easily taken from the conveyor belt by the baker.

ERGONOMIE
Les produits prêts peuvent être prélevés facilement du tapis d'entraînement de la part du préposé à la distribution.

ERGONOMIE
Die fertig gebackene Produkte können leicht vom Förderband des Ofens entnommen werden.

HORNO ERGONOMICO
El producto cocinado puede ser enlevado de la red del horno por parte del personal.

Le caratteristiche tecniche:

Technical Features ■ Caractéristiques techniques ■ Technische Eigenschaften ■ Características técnicas

Temperatura di lavoro raggiungibile in 20 minuti tramite sistema BRP (bande di regolazione di potenza).

- Up to working temperature in 20 minutes with BRP system (variable power bands).
- La température de travail peut être atteinte en 20 minutes grâce au système BRP (bandes de réglage de puissance).
- Betriebstemperatur erreichbar in 20 Minuten mittels des BRP-Systems (Leistungseinstellungsband).
- Temperatura de trabajo factible en 20 minutos trámite sistema BRP (bandas de regulación de potencia).

Costruito interamente in acciaio INOX.

- Entirely made of stainless steel.
- Construit entièrement en acier inox.
- Ganz aus Edelstahl gebaut.
- Construido completamente en acero inox.

Porta d'ispezione provvista di doppio vetro.

- Double glazed inspection door.
- Porte d'inspection à double vitrage.
- Inspektionstür mit Doppelglasscheibe.
- Puerta de inspección provista de vidrio doble.

Facile accesso per una completa pulizia.

- Easy to reach for a complete cleaning.
- Accès facile pour un nettoyage complet.
- Leicht zugänglich für eine komplette Reinigung.
- Fácil acceso para una completa limpieza.

Sistema di raffreddamento delle parti esterne soggette al tatto.

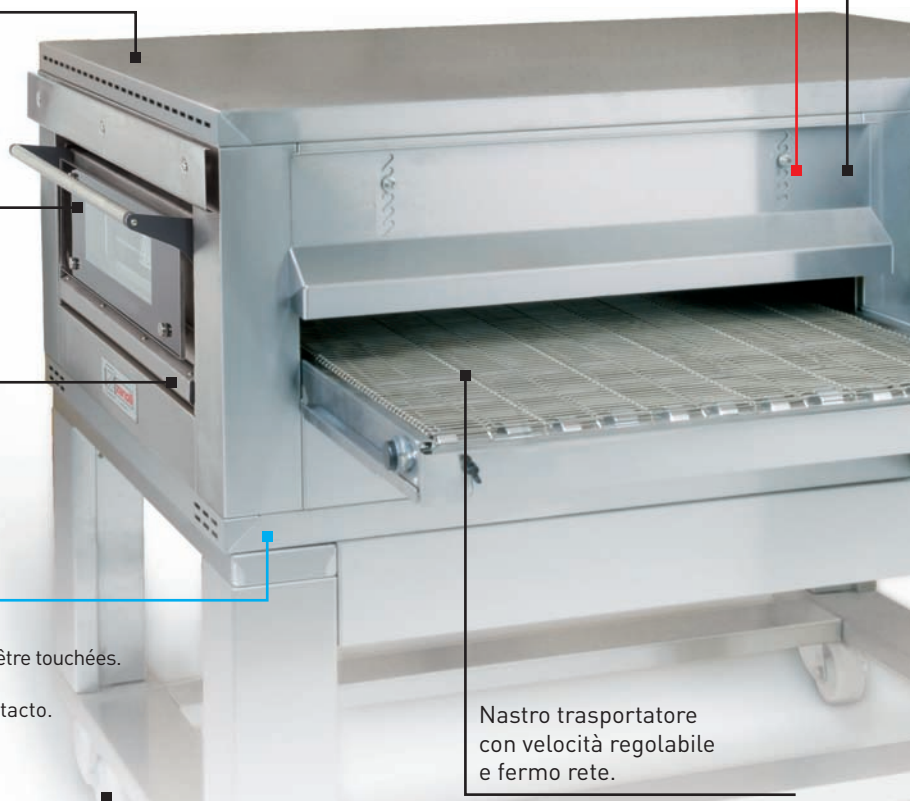
- Cooling system for parts exposed to touch.
- Système de refroidissement des parties externes qui peuvent être touchées.
- Kühlsystem der berührbaren Außenteile.
- Sistema de enfriamiento de las partes externas sujetas al tacto.

Massima silenziosità del sistema di trascinamento rete e dei motori di ventilazione.

- Highly effective silencing of conveyer and ventilation systems.
- Faible niveau de bruit du système d'entrainement du convoyeur et des moteurs de ventilation.
- Leisester Betrieb der Netzbandzugvorrichtung und der Belüftungsmotoren.
- Máxima insonoridad del sistema de arrastre red y de los motores de ventilación.

Ruote orientabili provviste di freni.

- Castors with brakes.
- Roues pivotantes avec freins.
- Lenkrädern mit Bremsen versehen.
- Ruedas orientables con frenos.



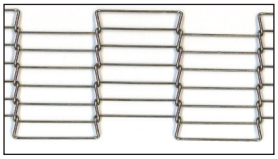
Nastro trasportatore con velocità regolabile e fermo rete.

- Conveyer belt with variable speed down to a complete halt.
- Tapis transporteur à vitesse réglable et avec arrêt automatique.
- Förderband mit einstellbarer Geschwindigkeit und Stoppvorrichtung.
- Cinta transportadora con velocidad regulable y detención red.

BREVETTATI • PATENTED •

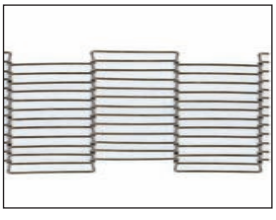
Rete standard

Standard conveyor • Tapis standard • Standard Netz • Red estandard •



Microrete (interasse 5mm x 50/60mm), per la cottura direttamente sul nastro di impasti a basso contenuto d'acqua.

Micronet belt with tight spacing (5mm x 50/60mm) for cooking dough with low water content placed directly on the conveyer. • Micro-tapis (entraxe 5mm x 50/60mm), pour la cuisson directement sur le tapis de pâtes à faible teneur en eau. • Mikronetzband (Achsabstand 5mm x 50/60mm) für das direkte Backen auf dem Band für Teige mit niedrigem Wasserinhalt. • Microred (distancia entre los ejes 5mm x 50/60mm), para la cocción,de masas con bajo contenido de agua, • directamente sobre cinta.



PANNELLI DI CONTROLLO: visualizzazione costante di:
- Temperatura (rilevazione della temperatura bilanciata tramite 2 sonde).
- Tempi di cottura.
- Accensione resistenze (mod. elettrico) o accensione fiamma min/max (mod. gas).

- **CONTROL PANELS:** constant display of: - temperature (balanced temperature detection through 2 probes) – bake times – heating element ignition (electrical model) or flame ignition (gas models).
- **TABLEAUX DE CONTRÔLE:** affichage constant de : - température (détection de la température équilibrée par 2 sondes) – temps de cuisson – allumage des résistances (mod. Electrique) ou de la flamme mini/maxi (mod. à gaz).
- **SCHALTTAFELN:** Anzeige während des Betriebs von: - Temperatur (Messung der Temperatur mittels 2 Sonden) – Backzeiten – Einschaltung der Heizkörper (elektrisches Modell) oder Flammenzündung min/max (Gasmodell).
- **PANELES DE CONTROL:** Visualización constante, de: Temperatura (relevación constante de la temperatura, balanceada trámite 2 sondas) - Tiempos de cocción - Encendido resistencias (modelo eléctrico) o encendido llama mín/máx (mod.gas).

Camera di cottura alta 10 cm

- 10 cm high cooking chamber.
- Chambre de cuisson de 10 cm de hauteur.
- Backkammerhöhe 10 cm.
- Cámara de cocción alta 10 cm.

A **PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE ELETTRICO**

DIGITAL CONTROL PANEL – ELECTRICAL MODEL
TABLEAU DE CONTRÔLE DIGITAL – MOD. ÉLECTRIQUE
DIGITALSCHALTTAFEL – ELEKTRISCH
PANEL DE CONTROL DIGITAL-ELÉCTRICO

B **PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE GAS**

DIGITAL CONTROL PANEL – GAS MODEL
TABLEAU DE CONTRÔLE DIGITAL - MOD. À GAZ
DIGITALSCHALTTAFEL - GAS
PANEL DE CONTROL DIGITAL - GAS

Timer di accensione programmata, orologio digitale, autodiagnostica con visualizzazione del messaggio d'errore, display retroilluminato tramite LCD, programmazione multilingua.
- Timer for programmed start, digital clock, self-diagnostic with display of error message, backlit display through LCD, multi-lingual programming.
- Minuteur pour l'allumage programmé, horloge numérique, autodiagnostic avec affichage du message d'erreur, afficheur rétroéclairé par LCD, programmation multilingue.
- Zeitgeber für programmierte Einschaltung, Digitaluhr, Selbstdiagnose mit Anzeige der Fehlermeldung, durch LCD hinterbeleuchtete Anzeige, mehrsprachige Programmierung.
- Timer de encendido programado, reloj digital, autodiagnóstica con visualización del mensaje de error, display luminoso a LCD, programación multilingua.

C **PANNELLO DI CONTROLLO ELETTROMECCANICO ELETTRICO**

ELECTROMECHANICAL CONTROL PANEL – ELECTRICAL MODEL
TABLEAU DE CONTRÔLE ÉLECTROMÉC. – MOD. ÉLECTRIQUE
ELEKTROMECHANISCHE SCHALTTAFEL - ELEKTRISCH
PANEL DE CONTROL ELECTROMECÁNICO - ELÉCTRICO

D **PANNELLO DI CONTROLLO ELETTROMECCANICO GAS**

ELECTROMECHANICAL CONTROL PANEL – GAS MODEL
TABLEAU DE CONTRÔLE ÉLECTROMÉCANIQUE – MOD. GAZ
ELEKTROMECHANISCHE SCHALTTAFEL - GAS
PANEL DE CONTROL ELECTROMECÁNICO - GAS

PER I MODELLI ELETTRICI:
Regolazione potenza indipendente per cielo e platea.
PER I MODELLI A GAS:
Controllo elettronico della fiamma
Con regolazione automatica minimo/massimo.

- **FOR ELECTRICAL MODELS:** independent power adjustment for top and bottom.
  FOR GAS MODELS: electronic flame control with min/max adjustment.
- **POUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES:** réglage indépendant de la puissance de la voûte et de la sole.
  POUR LES MODÈLES À GAZ: contrôle électronique de la flamme avec réglage automatique du minimum/maximum.
- **BEI DEN ELEKTRISCHEN MODELLEN:** unabhängige Leistungseinstellung für Decke und Boden.
  BEI DEN GASMODELLEN: elektronische Flammenkontrolle mit automatische Einstellung der Minimal-/Maximalwerte.
- **PARA LOS MODELOS ELÉCTRICOS:** Regulación potencia independiente para cielo y platea.
  PARA LOS MODELOS A GAS: Control electrónico de la llama, con regulación automática mínimo/máximo.

Schema esplicativo di cottura del sistema a convezione.

Explanation of the convection baking system.
Schema explicatif de cuisson du système à convection.
Erklärung des Umluftbacksystems.
Esquema explicativo de cocción del sistema de convección.

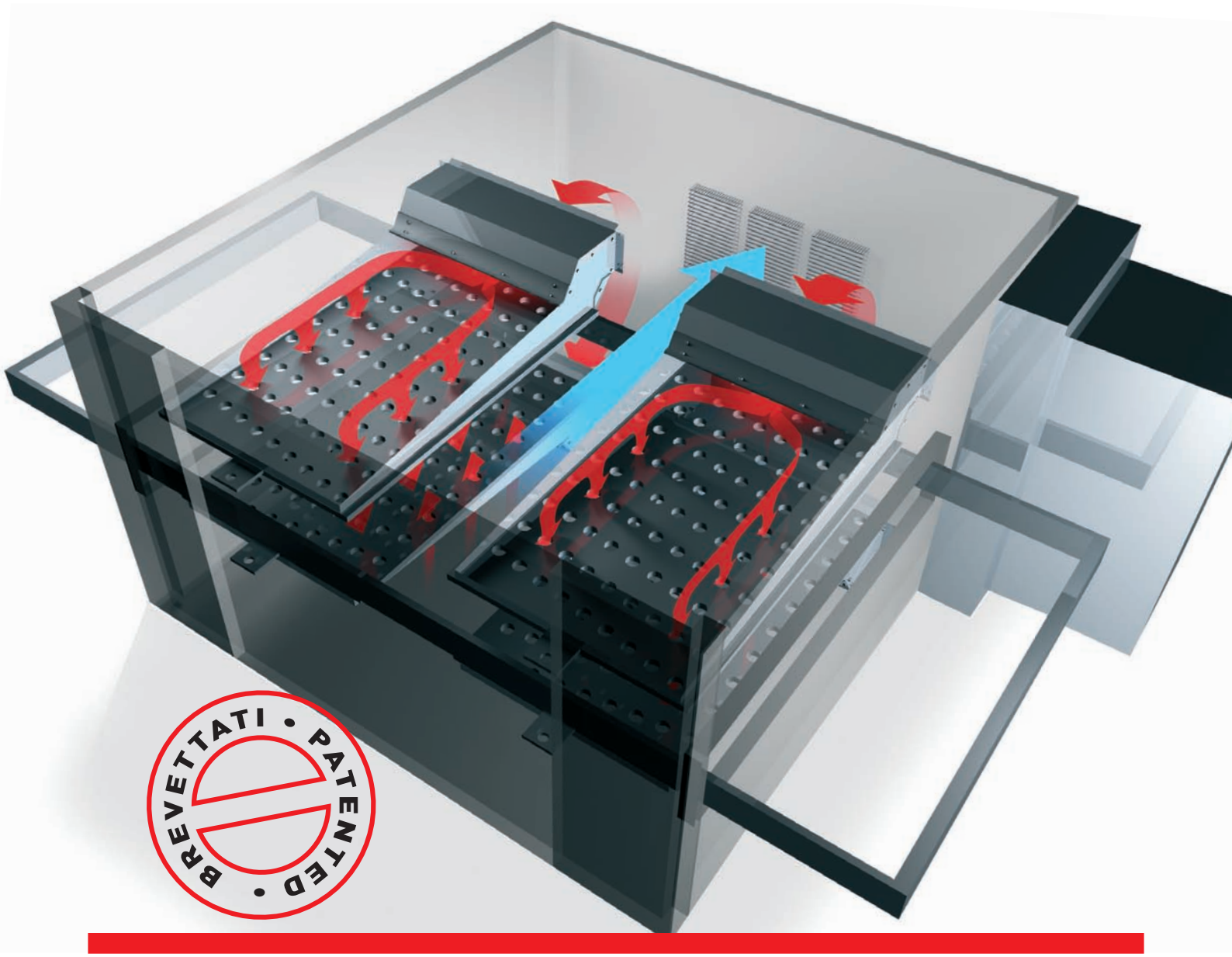
La tecnologia impiegata nei forni a tunnel Synthesis V ha portato a sfruttare al meglio i flussi d'aria che investono i cibi.
Contrariamente ai normali forni a convezione in cui i flussi investono i cibi in una sola direzione, con Synthesis V i cibi vengono lambiti contemporaneamente dall'alto verso il basso e dal basso verso l'alto da piccoli getti d'aria calda. Con tale sistema, questi getti d'aria calda avvolgono interamente il prodotto, mentre lo stesso si muove nella camera di cottura su di una rete a velocità costante (in modo da ottenere il tempo di cottura necessario).
I prodotti sono sempre cotti perfettamente e con omogeneità costante nel tempo.
Il sistema consente di esaltare il sapore e mantenere la fragranza più a lungo, garantendo una qualità stabile del prodotto.

The technology used in the tunnel ovens Synthesis V enables to better take advantage of the air flows hitting the products.
Contrary to the standard convection ovens, where the air flows hit the products from one direction, in the Synthesis V ovens the products are hit by small hot air jets from the top downwards and viceversa. By this system the hot air jets wind round the product, while the same moves on a wire-mesh at a constant speed (to get the necessary bake time).
Products are always perfectly baked with a constant homogeneity. The system magnifies the taste and keeps the product fragrance longer, thus ensuring a lasting product quality.

La technologie employée dans les fours à tunnel Synthesis V permet d'utiliser au mieux les flux d'air qui frappent les produits.
Contrairement aux fours à convection standard, où les flux frappent les produits dans une seule direction, avec Synthesis V les produits sont frappés au même temps de l'haut en bas et vice-versa par de petits jets d'air chaud. Par ce système, ces jets d'air chaud enveloppent le produit complètement, tandis que le même se déplace dans la chambre de cuisson sur un tapis à vitesse constante (afin d'atteindre le temps de cuisson nécessaire).
Les produits sont toujours cuits parfaitement avec homogénéité constante. Le système permet d'exalter le goût et de maintenir la fragrance pendant longtemps, en garantissant une qualité stable du produit.

Die in den Tunnelöfen Synthesis V verwendete Technologie erlaubt, den die Produkte treffenden Luftstrom am besten auszunutzen.
Im Gegensatz zu den Standardumluftbacköfen, wo die Luftströme nur in eine Richtung fließen, werden die Produkte beim Synthesis V gleichzeitig von Oben nach Unten und umgekehrt von kleinen Warmluftstrahlen getroffen. Durch dieses System wickeln die Warmluftstrahlen das Produkt ganz auf, während dasselbe auf dem Netzband zu konstanter Geschwindigkeit (um die gefragte Backzeit zu erzielen) läuft.
Die Produkte werden immer auf vollkommene Weise und mit ständiger Gleichmäßigkeit gebacken. Das System hebt den Geschmack hervor, bewahrt den Wohlgeruch länger und garantiert eine gleich bleibende Produktqualität.

La tecnología empleada en los horno a túnel Synthesis V ha permitido de explotar al máximo los flujos de aire que envuelven los alimentos.
Contrariamente a los normales hornos a convección, en los cuales los flujos embisten los alimentos en una sola dirección, con Synthesis V los alimentos son lambidos contemporáneamente desde el alto hacia el bajo, y del bajo hacia el alto, por pequeños golpes de aire caliente. Con tal sistema, estos flujos de aire caliente envuelven enteramente el producto, mientras éste se mueve en la cámara de cocción sobre una red a velocidad constante (para así obtener el tiempo de cocción necesario).
Los productos siempre resultan cocidos perfectamente y con homogeneidad constante en el tiempo. El sistema consiente la exaltación del sabor y mantiene la fragancia durante más tiempo, garantía de una estable calidad del producto.



SISTEMA DI REGOLAZIONE ED APERTURA AUTOMATICA DELLE PARATOIE

Minima dispersione di calore dalle bocche di ingresso e di uscita della camera di cottura. (Opzionale)

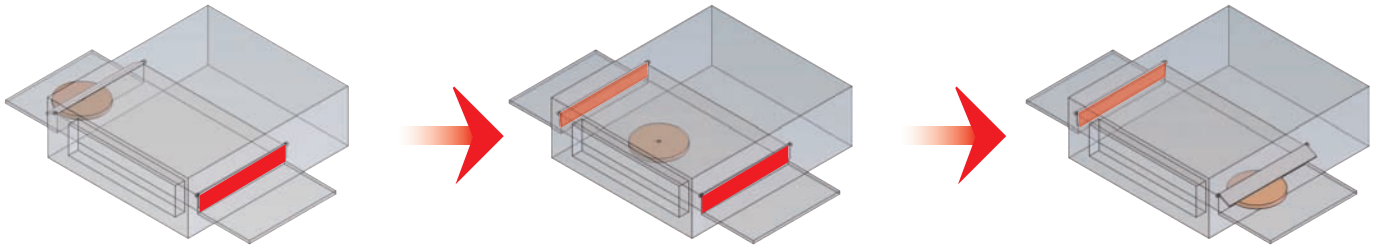
BREVETTATI • PATENTED •

Revolutionary adjustment and automatic opening system of the partition walls, which minimizes the loss of heat from the baking chamber. (Optional)

Système révolutionnaire de réglage et ouverture automatique des parois limitant la déperdition de chaleur à l'ouverture d'entrée et sortie de la chambre de cuisson. (Optional)

Revolutionierendes System zur Einstellung und automatischen Öffnung der Trennwänden, das den Wärmeverlust auf das Minimale einschränkt. (Auf wünsch)

Un revolucionario sistema de regulación y apertura automática de las compuertas, lo que limita al mínimo la dispersión de calor desde las bocas de ingreso y de salida de la cámara de cocción. (Opcional)



Crea il tuo forno, con le molteplici combinazioni di Synthesis V.

Tutti i forni Synthesis V sono sovrapponibili e pertanto (nello stesso spazio) si può duplicarne ed in alcuni casi anche triplicarne la produttività, avendo il vantaggio di poter utilizzare la potenzialità massima solo nelle ore di punta. Nei momenti di poca produttività, invece, si può sfruttare un solo modulo di cottura, ottenendo così un notevole risparmio energetico.

All Synthesis V baking ovens are stackable: in the same space you can double and sometimes triplicate their production capacity, with the possibility of using the maximum capacity in the busiest hours. In case of a reduced productivity you can use only one baking module, thus saving energy.

Tous les fours Synthesis V sont superposables et donc dans le même espace on peut en doubler et, en certains cas, tripler sa productivité en utilisant aussi sa potentialité maxi dans les heures de pointe. En cas où il faut avoir une productivité réduite, on peut utiliser seulement un module de cuisson en conservant ainsi beaucoup d'énergie.

Alle Backöfen Synthesis V sind stapelbar und daher kann man (im selben Raum) ihre Leistungsfähigkeit verdoppeln und in einigen Fällen auch verdreifachen mit dem Vorteil, die Höchstleistung nur während der Spitzenzeit zu verwenden. Wenn eine reduzierte Leistungsfähigkeit erfordert wird, kann man nur ein Backmodul verwenden, mit Energieersparnis.

Todos los hornos Synthesis V se pueden sobreponer, por lo tanto en el mismo espacio se puede también duplicar y en algunos casos triplicar la producción, teniendo la ventaja de poder utilizar la potencia máxima sólo en las horas de punta. En los momentos de poca productividad, en cambio, se puede usufructuar un único módulo de cocción, obteniendo así un notable ahorro energético.

COMBI SYNTHESIS

I forni Synthesis 8/50 V PW possono essere combinati con i modelli statici Citizen EP65 per soddisfare le più diverse esigenze di cottura. I vantaggi sono molteplici: dalla massima versatilità di utilizzo all'ottimizzazione degli spazi impegnati, fino all'unificazione delle utenze di scarico.

The ovens Mod. Synthesis 08/50 V PW can be combined with the static deck ovens Mod. Citizen EP65 in order to meet the most different baking needs. The main advantages are: maximum versatility of use, less need of space, common exhaust connections.

Les fours Synthesis 08/50 V PW peuvent êtr combinés avec les modèles statiques Citizen EP 65 pour répondre aux exigeances de cuisson les plus diverses. Les avantages sont multiples: de la versatilité maximale d'utilisation à l'optimisation des espaces employés, jusqu'à l'unification des échappements.

Die Öfen Mod. Synthesis 08/50 V PW können mit den statischen Backöfen Mod. Citizen EP65 kombiniert warden, um mehrere Backansprüche zu befriedigen. Die wichtigsten Vorteile sind: größte Vielseitigkeit, weniger Platzbedarf, rationelle Abluft-Verbindungen.

Los hornos Mod. Synthesis 08/50 V PW pueden ser combinados con los hornos estaticos Mod. Citizen EP65, para satisfacer varias necesidades de coccion. Las ventajas de esta solucion son muchas: versatilidad de utilisación, optimización del espacio necesario para la instalación, unificación de las descargas de humos.

Combi Synthesis 08/50 V PW

	DIM./DIM./MAßE AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO	N° TEGLIE PER FORNO ovens pans capacity n° bandejas para horno	TEMPER. MAX MAX TEMP./TEMP. MAX	POTENZA POWER/PUISSANCE LEISTUNG/POTENCIA	
	EXT.	Kg.			gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. Kw
El.	128x173x156	310	1+1	320 - 400°C	-	13,8 + 0,44 + 4,2
Gas	128x173x156	330	1+1	320 - 400° C	13,9 - (12.000)	0,44 + 4,2

Create your own oven, with the varied combinations of Synthesis V.

Creez votre nouveau four, grâce aux nombreuses combinaisons du Synthesis V.

Kreiere deinen eigenen ofen, mit den verschiedenen Kombinationsmöglichkeiten von Synthesis V.

Crea tu horno, con el sinfin de combinaciones de Synthesis V.

SYNTHESIS LINE

Possibilità di allineamento di più moduli, (con rete di trascinamento unica) per una produzione semi-industriale di pizza, prodotti da forno e cottura di verdure quali: melanzane, zucchine e peperoni. Questi tipi di impianti possono risultare ideali nell'abbinamento con grigliatori, abbattitori di temperatura e macchine confezionatrici.

Possibility to install more modules aligned (with one only wire-mesh) to get a semi-industrial output of pizza, bake products and baking of vegetables, such as aubergines, zucchini and peppers. This plants can be combined with grilling machines, quick freezing cabinets and packaging machines.

Possibilité d'alignement de plus modules, (avec un seul tapis métallique grillagé), pour une production semi-industrielle de pizza, produits de four et pour la cuisson de légumes, tels que: aubergines, courgettes et poivrons. Ces types d'installations peuvent être combinés avec des grilles, des réducteurs de température et des machines emballeuses.

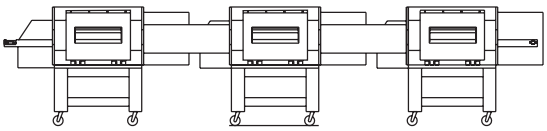
Möglichkeit mehr Backmodulen mit einzigem Netzband hintereinanderaufzustellen, für eine halbindustrielle Herstellung von Pizza, Backprodukten und das Backen von Gemüse, wie z.B. Auberginen, Zucchini und Peperoni. Diese Anlagen können mit Tiefkühlapparaten und Verpackungsmaschinen kombiniert werden.

Posibilidad de alinear más módulos, con red transportadora única, para una producción semi-industrial de pizza, productos de horno y cocción de verduras como: berenjenas, zapallitos y pimientos. Estos tipos de instalaciones pueden resultar ideales si se combinan con parilla, precipitador de temperatura y máquinas confeccionadoras.

Alcuni Esempi

Some examples. - Algunos ejemplos.

A = 3 SYNTHESIS 08/50 V PW

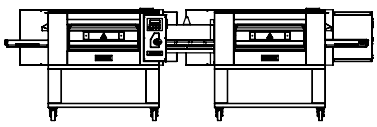


Melanzane Grigliate aubergines glilled berenjenas parilla Kg/h	Prodotto crudo uncooked product producto crudo Kg/h	Tempo di cottura baking time tiempo de cocción min.
20/25	45/50	12/13

B = 3 SYNTHESIS 11/65 V

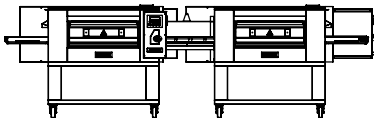
Melanzane Grigliate aubergines glilled berenjenas parilla Kg/h	Prodotto crudo uncooked product producto crudo Kg/h	Tempo di cottura baking time tiempo de cocción min.
40/45	80/90	12/13

C = 2 SYNTHESIS 12/80 V



Melanzane Grigliate aubergines glilled berenjenas parilla Kg/h	Prodotto crudo uncooked product producto crudo Kg/h	Tempo di cottura baking time tiempo de cocción min.
35/40	70/80	12/13

D = 2 SYNTHESIS 12/100 V



Melanzane Grigliate aubergines glilled berenjenas parilla Kg/h	Prodotto crudo uncooked product producto crudo Kg/h	Tempo di cottura baking time tiempo de cocción min.
50/55	95/105	12/13

La Gamma **Synthesis V.**

The SYNTHESIS V Series.
Leader in Europe since more than 25 years.

Synthesis 06/40 V

	DIM./DIM./MAßE AxBxH cm		PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	TEMPER. MAX MAX TEMP./TEMP. MAX	POTENZA POWER/PUISSANCE LEISTUNG/POTENCIA	
	EXT.	INT.			gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. Kw
El.	98x130x44	40x58x9,5	105	320 °C	-	7,4 + 0,44
Gas	103x130x44	40x58x9,5	115	320° C	8,7 - (7.550)	0,44

Synthesis 08/50 V PW

	DIM./DIM./MAßE AxBxH cm		PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	TEMPER. MAX MAX TEMP./TEMP. MAX	POTENZA POWER/PUISSANCE LEISTUNG/POTENCIA	
	EXT.	INT.			gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. Kw
El.	126x175x49	50x85x10	180	320 °C	-	13,8 + 0,44
Gas	126x175x49	50x85x10	200	320° C	13,9 - (12.000)	0,44

BASAMENTI Base / Base / Untergestell/ Base - DIM. AxBxH cm

El. 71,5 x 58 x 62 (1 - 2MC) 39 (3MC)
Gas 71,5 x 58 x 62 (1 - 2MC) 39 (3MC)

PIZZA TIPO ITALIANO* ITALIAN PIZZA* PIZZA ITALIENNE* ITALIENISCHE PIZZA* PIZZA ITALIANA* Ø cm	TEMPO DI COTTURA BAKING TIME TEMPS DE CUISSON BACKZEIT TIEMPO DE COCCIÓN min.	N° PIZZE/ORA N° PIZZE/HOUR DEBIT HORAIRE N. PIZZE/STUNDE N° PIZZAS/HORA
15 (80 gr.)	3,5 - 4	145 - 115
20 (145 gr.)	3,5 - 4	80 - 75
25 (230 gr.)	3,5 - 4	45 - 35
30 (330 gr.)	3,5 - 4	30 - 25
35 (450 gr.)	4 - 4,5	22 - 19
40 (585 gr.)	4 - 5	18 - 15

BASAMENTI Base / Base / Untergestell/ Base - DIM. AxBxH cm

El. 104 x 85 x 58
Gas 104 x 85 x 58

PIZZA TIPO ITALIANO* ITALIAN PIZZA* PIZZA ITALIENNE* ITALIENISCHE PIZZA* PIZZA ITALIANA* Ø cm	TEMPO DI COTTURA BAKING TIME TEMPS DE CUISSON BACKZEIT TIEMPO DE COCCIÓN min.	N° PIZZE/ORA N° PIZZE/HOUR DEBIT HORAIRE N. PIZZE/STUNDE N° PIZZAS/HORA
20 (145 gr.)	3,5 - 4	135 - 120
25 (230 gr.)	3,5 - 4	90 - 80
30 (330 gr.)	3,5 - 4,5	60 - 50
35 (450 gr.)	3,5 - 4,5	45 - 35
40 (585 gr.)	4 - 5	35 - 30
45 (740 gr.)	4,5 - 5,5	25 - 20

Per i modelli Synthesis 06/40 V E e Synthesis 08/50 V PW E a richiesta è disponibile la versione depotenziata (Synthesis 06/40 VE: Kw 6+0,44 - Synthesis 08/50 V PW E: Kw 10,8+0,4).

- On the models Synthesis 06/40 V E and Synthesis 08/50 V PW E a low-consumption version is available on request (Synthesis 06/40 VE: Kw 6+0,44 - Synthesis 08/50 V PW E: Kw 10,8+0,4).
- Pour les modèles Synthesis 06/40 VE: Kw 6+0,44 - Synthesis 08/50 V PW E: Kw 10,8+0,4 la tension dépontentiée est disponible sur demande (Synthesis 06/40 VE: Kw 6+0,44 - Synthesis 08/50 V PW E: Kw 10,8+0,4).
- Für die Modelle Synthesis 06/40 V E e Synthesis 08/50 V PW E haben wir auf Wunsch auch die Version mit niedriger Leistung (Synthesis 06/40 VE: Kw 6+0,44 - Synthesis 08/50 V PW E: Kw 10,8+0,4)
- Para los modelos Synthesis 06/40 V E y Synthesis 08/50 V PW E, sobre pedido esta disponible la version depotenciada (Synthesis 06/40 VE: Kw 6+0,44 - Synthesis 08/50 V PW E: Kw 10,8+0,4).

Da oltre 25 anni leader in Europa.

La Gamme SYNTHESIS V.
Depuis plus de 25 ans leader en Europe.

Synthesis 11/65 V

DIM./DIM./MAßE AxBxH cm		PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	TEMPER. MAX MAX TEMP./TEMP. MAX	POTENZA POWER/PUISSANCE LEISTUNG/POTENCIA		
EXT.	INT.			gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. Kw	
140x200x55	65x110x10	295	320 °C	-	18 + 0,81	**El.**
156x200x55	65x110x10	335	320° C	24 - (20.650)	0,81	**Gas**

Synthesis 10/75 V **

DIM./DIM./MAßE AxBxH cm		PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	TEMPER. MAX MAX TEMP./TEMP. MAX	POTENZA POWER/PUISSANCE LEISTUNG/POTENCIA		
EXT.	INT.			gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. Kw	
163x200x66	75x109x10	325	320 °C	-	18 + 0,44	**El.**
163x200x66	75x109x10	325	320° C	26 - (22.400)	0,44	**Gas**

BASAMENTI Base / Base / Untergestell/ Base - DIM. AxBxH cm

El. 126 x 105 x 59 (1 - 2MC) 21 (3MC)
Gas 141 x 105 x 59 (1 - 2MC) 21 (3MC)

PIZZA TIPO ITALIANO* ITALIAN PIZZA* PIZZA ITALIENNE* ITALIENISCHE PIZZA* PIZZA ITALIANA* Ø cm	TEMPO DI COTTURA BAKING TIME TEMPS DE CUISSON BACKZEIT TIEMPO DE COCCIÓN min.	N° PIZZE/ORA N° PIZZE/HOUR DEBIT HORAIRE N. PIZZE/STUNDE N° PIZZAS/HORA
25 (230 gr.)	3,5 - 4	155 - 140
30 (330 gr.)	3,5 - 4,5	110 - 85
35 (450 gr.)	3,5 - 4,5	80 - 60
40 (585 gr.)	4 - 5	60 - 45
45 (740 gr.)	4,5 - 5,5	40 - 30
50 (915 gr.)	5 - 6	30 - 25

BASAMENTI Base / Base / Untergestell / Base - DIM. AxBxH cm

El. 122 x 107 x 56 (1MC) 37 (2MC)
Gas 122 x 107 x 56 (1MC) 37 (2MC)

PIZZA TIPO ITALIANO* ITALIAN PIZZA* PIZZA ITALIENNE* ITALIENISCHE PIZZA* PIZZA ITALIANA* Ø cm	TEMPO DI COTTURA BAKING TIME TEMPS DE CUISSON BACKZEIT TIEMPO DE COCCIÓN min.	N° PIZZE/ORA N° PIZZE/HOUR DEBIT HORAIRE N. PIZZE/STUNDE N° PIZZAS/HORA
25 (230 gr.)	3,5 - 4	155 - 140
30 (330 gr.)	3,5 - 4,5	110 - 85
35 (450 gr.)	3,5 - 4,5	80 - 60
40 (585 gr.)	4 - 5	60 - 45
45 (740 gr.)	4,5 - 5,5	40 - 30
50 (915 gr.)	5 - 6	30 - 25

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

Die Baureihe SYNTHESIS V.
Leader in Europa seit über 25 Jahren.

Synthesis 12/80 V

	DIM./DIM./MAßE AxBxH cm		PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	TEMPER. MAX MAX TEMP./TEMP. MAX	POTENZA POWER/PUISSANCE LEISTUNG/POTENCIA	
	EXT.	INT.			gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. Kw
El.	167x215x59	80x120x10	468	320 °C	-	24 + 0,81
Gas	167x215x59	80x120x10	506	320° C	30 - (25.800)	0,81

BASAMENTI Base / Base / Untergestell/ Base - DIM. AxBxH cm

El. 144 x 120 x 53 (1-2MC) 17 (3MC)
Gas 144 x 120 x 53 (1-2MC) 17 (3MC)

PIZZA TIPO ITALIANO* ITALIAN PIZZA* PIZZA ITALIENNE* ITALIENISCHE PIZZA* PIZZA ITALIANA* Ø cm	TEMPO DI COTTURA BAKING TIME TEMPS DE CUISSON BACKZEIT TIEMPO DE COCCIÓN min.	N° PIZZE/ORA N° PIZZE/HOUR DEBIT HORAIRE N. PIZZE/STUNDE N° PIZZAS/HORA
25 (230 gr.)	3,5 - 4	220 - 200
30 (330 gr.)	3,5 - 4,5	170 - 150
35 (450 gr.)	3,5 - 4,5	90 - 70
40 (585 gr.)	4 - 5	70 - 55
45 (740 gr.)	4,5 - 5,5	60 - 50
50 (915 gr.)	5 - 6	35 - 30

Scarico gas combusti: **A1** (Synthesis 10/75: **A**).
- Exhaust of burnt gas: **A1** (Synthesis 10/75: **A**).
- Echappements de gaz de combustion: **A1** (Synthesis 10/75: **A**).
- Abgase von Verbrennungsgasen: **A1** (Synthesis 10/75: **A**).
- Descargas humos de gases quemados: **A1** (Synthesis 10/75: **A**).

Versioni speciali che possono raggiungere la temperatura massima di 340°

- Special versions reaching working temperatures of up to 340° C.
- Versions spéciales qui peuvent atteindre la température maximale de 340 °C.
- Sonderausführungen, die eine Höchsttemperatur von 340°C erreichen können.
- Versiones especiales que pueden alcanzar una temperatura máxima de 340° C.

* Le informazioni riportate sono relative a pizze del tipo MARGHERITA (pizza sottile con mozzarella e pomodoro) del peso totale (a crudo) specificato tra parentesi. I dati possono variare sensibilmente in funzione della composizione dell'impasto e della farcitura.

* The above mentioned information regarding the output per hour refer to a raw pizza-MARGHERITA (thin pizza with tomato and cheese) type, whose weight is the one shown in brackets. This data could change considerably according to the mixture and the topping.

* Les informations indiquées sont relatives aux pizzas du type MARGHERITA (pizza mince avec tomate et mozzarella), poids total entre parenthéses. Les données peuvent varier sensiblement selon la composition de la pâte et des ingrédients.

* Die angegebenen Informationen betreffen rohe Pizzen, Typ MARGHERITA (dünne Pizza mit Tomate und Mozzarella), deren Gewicht man in Klammern lesen kann. Die obgenannten Angaben können durch Änderungen in der Teigzubereitung oder in der Farce variieren.

* Las informaciones referidas son relativas a pizzas del tipo MARGHERITA (pizza delgada con mozzarella y tomate) del peso total (a crudo) especificado entre paréntesis. Los datos pueden variar sensiblemente en función de la composición del empaste y del relleno.

Da oltre 25 anni leader in Europa.

La Gama SYNTHESIS V.
Desde hace más de 25 anos lìder en Europa.

Synthesis 12/100 V

DIM./DIM./MAßE AxBxH cm		PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	TEMPER. MAX MAX TEMP./TEMP. MAX	POTENZA POWER/PUISSANCE LEISTUNG/POTENCIA		
EXT.	INT.			gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. Kw	
185x245x71	100x130x10	468	320 °C	-	44 + 0,81	El.
201x245x71	100x130x10	506	320° C	45 - (38.730)	0,81	Gas

BASAMENTI Base / Base /Untergestell / Base - DIM. AxBxH cm

El. 156 x 130 x 47
Gas 172 x 130 x 47

PIZZA TIPO ITALIANO* ITALIAN PIZZA* PIZZA ITALIENNE* ITALIENISCHE PIZZA* PIZZA ITALIANA* Ø cm	TEMPO DI COTTURA BAKING TIME TEMPS DE CUISSON BACKZEIT TIEMPO DE COCCIÓN min.	N° PIZZE/ORA N° PIZZE/HOUR DEBIT HORAIRE N. PIZZE/STUNDE N° PIZZAS/HORA
25 (230 gr.)	3,5 - 4	300 - 270
30 (330 gr.)	3,5 - 4,5	200 - 170
35 (450 gr.)	3,5 - 4,5	150 - 120
40 (585 gr.)	4 - 5	100 - 80
45 (740 gr.)	4,5 - 5,5	70 - 55
50 (915 gr.)	5 - 6	60 - 45

SYNTHESIS V

I primi forni a tunnel ventilati, progettati, brevettati e prodotti in Italia.

- The first ventilated tunnel ovens, designed, patented and produced in Italy.
- Les premiers fours à tunnel ventilés, projetés, brevetés et produits en Italie.
- Die ersten Belüftungstunnelöfen geplant, patentier und hergestellt in Italien.
- Los primeros hornos a túnel ventilados, proyectados, patentados y producidos en Italia.

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 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.

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

Since1952 zanolli®

Forni e Macchine • Ovens and Machines

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 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.