



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.



# CITIZEN EP

FOURS ÉLECTRIQUES POUR PIZZÉRIA ET GASTRONOMIE  
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA Y GASTRONOMÍA



zanussi



**FR** Conçu pour les espaces essentiels dans les laboratoires des centres urbains où les distances réduites concentrent les activités pour une plus grande efficacité, CITIZEN est le four citoyen par excellence : compact, rationnel, dynamique.


Ronde, romaine, ou sur plaque, une pizza impeccable grâce au plan en céramique réfractaire et à la parfaite uniformité de cuisson : faites entrer CITIZEN dans votre équipe pour obtenir les meilleurs résultats.

# LE FOUR URBAIN

**EL HORNO URBANO**

**ES** Diseñado para espacios reducidos en los talleres de los centros urbanos, donde las distancias breves concentran actividades para una mayor eficiencia. CITIZEN es el horno de ciudad por excelencia: compacto, racional, dinámico.

Redonda, en pala o bandeja, una pizza impecable gracias al plano de cerámica refractaria y a la perfecta uniformidad de cocción: deja que CITIZEN se una a tu equipo para obtener resultados insuperables.



J'ai utilisé différents fours Zanussi et j'ai toujours apprécié leur simplicité et la réponse à ce que je recherchais est : une pizza précise, équilibrée, qui reflète la pâte que j'ai créé dans les règles de l'art. De celle à la pelle à celle traditionnelle.

*He utilizado varios hornos Zanussi y de éstos aprecio la sencillez y la respuesta a lo que busco: una pizza precisa, equilibrada, que refleje la masa que he creado con arte. A partir de la pizza en pala a la tradicional.*

**Carmelo Oliveri:**

Plusieurs fois Champion Mondial  
et Maître Pizzaiolo - Pluricampéon  
Mundial y Maestro Pizzero

## 5

# BONNES RAISONS POUR CHOISIR CITIZEN EP

5 BUENAS RAZONES PARA ELEGIR  
CITIZEN EP



**FR** Simplicité d'utilisation grâce au panneau de commandes électromécanique.

**ES** *Facilidad de uso gracias al panel de comandos electromecánico.*



**FR** L'excellent isolation de la porte favorise le maintien de la chaleur dans la chambre de cuisson.

**ES** *El excelente aislamiento de la puerta favorece la retención del calor en la cámara de cocción.*



**FR** Idéal pour la cuisson de pâtes alternatives.

**ES** *Ideal para la cocción de masas alternativas.*



**FR** Version chambre simple ou double, modulables selon les exigences.

**ES** *Versiones con una o dos cámaras, que se pueden modular según las propias exigencias.*



**FR** Entièrement construit en acier inoxydable, pratique et fiable dans le temps.

**ES** *Totalmente construido en acero inox, práctico y seguro a lo largo del tiempo.*



COMPACT

COMPACTO

RATIONNEL

RACIONAL

DYNAMIQUE

DINÁMICO

# MÊME FAMILLE, PLUSIEURS OPPORTUNITÉS

MISMA FAMILIA, MUCHAS OPORTUNIDADES

## CITIZEN EP: qualité, versatilité et productivité

**FR** Les fours électriques CITIZEN EP sont parfaits pour la cuisson de la pizza sur plaque ou directement sur le plan réfractaire. Un encombrement minimum externe les rend idéals pour les laboratoires aux espaces réduits qui ne veulent pas renoncer à une productivité constante. La chambre de cuisson contient jusqu'à 4 pizzas de 33 cm de diamètre.

## CITIZEN EP: calidad, versatilidad y productividad

**ES** Los hornos eléctricos CITIZEN EP son ideales para la cocción de la pizza en bandeja o directamente en el plano de material refractario. El mínimo espacio que ocupa los hace perfectos para locales con superficies reducidas para no renunciar a una productividad constante. La cámara de cocción tiene capacidad para 4 pizzas de 33 cm de diámetro.



CUISSON DE LA  
PIZZA SUR PLAQUE

COCCIÓN DE LA  
PIZZA EN BANDEJA



CUISSON DE LA  
PIZZA SUR LE PLAN  
RÉFRACTAIRE

COCCIÓN DE LA PIZZA  
ENCIMA DEL PLANO  
REFRACTARIO



ESPACES  
RÉDUITS

SUPERFICIES  
REDUCIDAS



CAPACITÉ:  
4 PIZZAS DE 33 CM

CAPACIDAD:  
4 PIZZAS DE 33 CM

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



SIEMPRE A TU LADO

# TOUJOURS À VOTRE CÔTÉ



- ① — **FR** Top à tirage naturel ou hotte d'aspiration (400 m<sup>3</sup>/h).  
**ES** Capa aspirante o capa de tiro natural (400 m<sup>3</sup>/h).
- ② — **FR** Poignée athermique.  
**ES** Manija atérmica.
- ③ — **FR** Plan de cuisson en réfractaire.  
**ES** Plano de cocción en material refractario.
- ④ — **FR** Éclairage et gestion indépendante dans chaque chambre.  
**ES** Iluminación y gestión independiente de cada cámara.
- ⑤ — **FR** Résistances blindées en acier inoxydable.  
**ES** Resistencias blindadas en acero inoxidable.
- ⑥ — **FR** Base avec pieds réglables (roues disponibles sur demande).  
**ES** Base con pies ajustables (ruedas disponibles bajo pedido).

## ⑦ — TABLEAU DE CONTRÔLE PANEL DE MANDOS



**FR** Température maximale 400°C.  
Réglage indépendant de la température de la voûte et de la sole grâce à des thermostats séparés.

**ES** Temperatura máxima 400°C.  
Regulación independiente de la temperatura del cielo y de la platea mediante termostatos separados.

- ⑧ — **FR** Version complète avec thermomètre avec affichage électronique de la température de la chambre de cuisson (optionnel).  
**ES** Versión completa con termómetro con visualización electrónica de la temperatura de la cámara de cocción [opcional].



**Carmelo Oliveri:**  
Plusieurs fois Champion Mondial  
et Maître Pizzaiolo - Pluricampéon  
Mundial y Maestro Pizzero

# LA GAMME CITIZEN EP

LA GAMA CITIZEN EP

## CITIZEN EP

<b>TOP</b> <i>TOP</i>	<b>DIM. EXT</b> AxBxH cm	<b>POIDS</b> <i>PESO</i> kg	<b>PUISSANCE</b> <i>POTENCIA</i> kW
CITIZEN EP 70/TP	99x121x23	22	-
CITIZEN EP 70/CA 400 m <sup>3</sup> /h	99x121x23	26	0,23

<b>MOD. DE CUISSON</b> <i>MÓD. DE COCCIÓN</i>	<b>DIM.</b> AxBxH cm		<b>TEMP. MAX</b> °C	<b>PIZZAS</b> Ø33 / 40x60 cm N°	<b>POIDS</b> <i>PESO</i> kg	<b>PUISSANCE POTENCIA</b>	
	EXT.	INT.				MAX kW	MOYENNE/ MEDIA kW
CITIZEN EP 70 4/MC	99x99x35	70x70x12	400	4 / 1	100	5,6	2,9
CITIZEN EP 70 4+4 / MC	99x99x59	70x70x12	400	4+4 / 1+1	150	5,6+5,6	2,9+2,9

<b>MOD. DE CUISSON AVEC THERMOMÈTRE DIGITAL</b> <i>MOD. COCCIÓN CON TERMÓMETRO DIGITAL</i>	<b>DIM.</b> AxBxH cm		<b>TEMP. MAX</b> °C	<b>PIZZAS</b> Ø33 / 40x60 cm N°	<b>POIDS</b> <i>PESO</i> kg	<b>PUISSANCE POTENCIA</b>	
	EXT.	INT.				MAX kW	MOYENNE/ MEDIA kW
CITIZEN EP 70 4 / MC TERM DIG	99x99x35	70x70x12	400	4 / 1	100	5,6	2,9
CITIZEN EP 70 4+4 / MC TERM DIG	99x99x59	70x70x12	400	4+4 / 1+1	150	5,6+5,6	2,9+2,9

<b>BASE</b> <i>BASE</i>	<b>DIM.</b> AxBxH cm		<b>POIDS</b> <i>PESO</i> kg	
	1-2MC	3MC	1-2MC	3MC
CITIZEN EP 70 / BM BASE AVEC PIÈDS BASE CON PIES	99x87x101	99x87x86	29	27
CITIZEN EP 70 / BM BASE AVEC ROUES BASE CON RUEDAS	99x87x101	99x87x86	40	37

### ACCESSOIRES BASE *ACCESORIOS BASE*

- Râtelier porte-plateaux pour base /Estante portabandejas para base
- Plan pour base /Estante para base
- Base ouverte. Contactez-nous / Base abierta. Contáctanos



**VOLTAGE STANDARD**  
**VOLTAJE ESTANDAR**  
400Vac 3N 50 ou/o 60Hz





MADE IN ITALY, LOVED IN THE WORLD.



**DR. ZANOLLI SRL**

Via Casa Quindici, 22  
Caselle di Sommacampagna  
37066 Verona - Italy

T. +39 045 8581500

zanolli@zanolli.it

[www.zanolli.it](http://www.zanolli.it)

