



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.




CITIZEN PW

FOURS ÉLECTRIQUES ET À GAZ POUR PIZZA ET GASTRONOMIE
HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS PARA PIZZA Y GASTRONOMÍA

zanolli





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'utilise Zanolli depuis 2008 et le Citizen est le four idéal pour ma pizza sans gluten, même s'il m'a beaucoup surpris pour la pizza in pala.

Utilizo Zanolli desde 2008 y el Citizen es el horno ideal para mi pizza sin gluten, aunque luego me sorprendió particularmente para la pizza en pala.

Federico De Silvestri:

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

5

BONNES RAISONS POUR CHOISIR CITIZEN PW

5 BUENOS MOTIVOS PARA ELEGIR CITIZEN PW



FR Grande puissance en peu d'espace.
ES Mucha potencia en un espacio reducido.



FR Le four se développe en fonction de vos affaires, en passant de un à trois modules de cuisson.
ES El horno crece con el incremento de los negocios, de uno a tres módulos de cocción.



FR Le plan en céramique réfractaire, avec la possibilité de recouvrir toute la chambre (vers. ÉL.), favorise la transformation idéale du produit durant la cuisson et un excellent rapport consommation/production.
ES El plano de cerámica refractaria, con la posibilidad de cubrir toda la cámara (vers. EL), favorece el desarrollo ideal del producto durante la cocción y una excelente relación consumo/producción.



FR Vous pouvez multiplier la productivité en utilisant la puissance maximale durant les heures de pointe et en économisant l'énergie durant les moments de faible affluence grâce à la gestion indépendante des chambres de cuisson.

ES Puede multiplicar la productividad utilizando la máxima potencia en las horas pico y ahorrando energía en los momentos de menor concurrencia gracias a la gestión independiente de las cámaras de cocción.



FR Fiable et durable grâce à la qualité des matériaux et des composants.
ES Fiable y duradero debido a la calidad de materiales y componentes.

COMPACT

COMPACTO

+

RATIONNEL

RACIONAL

+

DYNAMIQUE

DINÁMICO

MÊME FAMILLE, PLUSIEURS OPPORTUNITÉS

MISMA FAMILIA, MUCHAS OPORTUNIDADES

CITIZEN PW: qualité, versatilité et productivité

FR Quelle que soit votre spécialité, vous pouvez cuire non seulement les différents types de pizza (ronde, sur planche ou sur plaque), mais aussi une variété de plats de gastronomie. Vous pouvez choisir entre la version à chambre simple ou double et construire le four selon vos exigences de production.

Vous aurez également la possibilité de recouvrir entièrement la chambre de cuisson en matériel réfractaire.

CITIZEN PW: calidad, versatilidad y productividad

ES Siguiendo tu especialización, puedes cocer no solamente los diferentes tipos de pizza (redonda, en pala o en bandeja) sino también una variedad de platos de gastronomía.

Puedes escoger la versión con cámara simple o bicámara y construir el horno según tus exigencias de producción. Tendrás igualmente la posibilidad de revestir enteramente la cámara de cocción en material refractario.



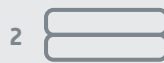
CUISSON DE LA
PIZZA SUR PLAQUE

COCCIÓN DE LA
PIZZA EN BANDEJA

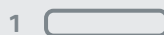


CUISSON DE LA
PIZZA SUR LE PLAN
RÉFRACTAIRE

COCCIÓN DE LA PIZZA
ENCIMA DEL PLANO
REFRACTARIO



VERSION
CHAMBRE SIMPLE
OU DOUBLE



VERSIONES
CON UNA O
DOS CÁMARAS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES CITIZEN PW ÉLECTRIQUE

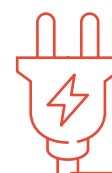
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS CITIZEN PW ELÉCTRICO



SIEMPRE A TU LADO

TOUJOURS À VOTRE CÔTÉ

- ① — **FR** TOP à tirage naturel ou hotte aspirante (400 m³/h ou 600 m³/h).
ES Campana con tiraje natural o con motor de aspiración (400 m³/h o 600 m³/h).
- ② — **FR** Poignée athermique.
ES Manija atérmica.
- ③ — **FR** Résistances blindées en acier inoxydable, renforcées à proximité de la porte afin de compenser la dispersion de chaleur.
ES Resistencias acorazadas en acero inoxidable, potenciadas cerca de la puerta para compensar la dispersión del calor.
- ④ — **FR** Illumination indépendante dans chaque chambre.
ES Iluminación independiente en cada cámara.
- ⑤ — **FR** Plan de cuisson en céramique réfractaire.
ES Plano de cocción de cerámica refractaria.
- ⑥ — **FR** Isolation maximale des chambres de cuisson permettant un excellent rapport consommation / production.
ES Máximo aislamiento de las cámaras de cocción que permite una excelente relación consumo/producción.
- ⑦ — **FR** Chambre de pousse avec râtelier porte-plaques.
ES Cámara de fermentación con estante porta bandejas.
- ⑧ — **FR** Construit entièrement en acier inoxydable.
ES Construido completamente en acero inoxidable.
- ⑨ — **FR** Roues orientables avec freins.
ES Ruedas dirigibles con freno.





ÉLECTROMÉCANIQUE
ELECTROMECAÁNICO

NUMÉRIQUE
DIGITAL

TABLEAU DE COMMANDE CITIZEN PW ÉLECTRIQUE

PANEL DE MANDOS CITIZEN PW ELÉCTRICO

TABLEAU ÉLECTROMÉCANIQUE PANEL ELECTROMECAÁNICO

- FR** • Autodiagnostic avec visualisation du message d'erreur
- Réglage indépendant de la puissance de la voûte et de la sole (échelle 0-100%)
- Visualisation constante de la température (maximum 400° C)

- ES** • Autodiagnóstico con visualización de mensajes de error
- Regulación independiente de la potencia del cielo y de la platea (escala 0-100%)
- Visualización constante de la temperatura (máxima 400° C)

TABLEAU NUMÉRIQUE PANEL DIGITAL

- FR** • Autodiagnostic avec visualisation du message d'erreur
- Réglage indépendant de la puissance de la voûte et de la sole (échelle 0-9)
- Modalité Economy et minuterie avec allumage programmé
- Possibilité de stocker 9 programmes de cuisson
- Visualisation constante de la température (maximum 400° C)

- ES** • Autodiagnóstico con visualización del mensaje de error
- Regulación independiente de la potencia del cielo y de la platea (escala 0-9)
- Modo Economy y temporizador con encendido programado
- Posibilidad de almacenar 9 programas de cocción
- Visualización constante de la temperatura (máxima 400° C)

AUTODIAGNOSTIC
AUTODIAGNÓSTICO



VISUALISATION
CONSTANTE DE LA
TEMPÉRATURE

400°C

VISUALIZACIÓN
CONSTANTE DE LA
TEMPERATURA

MODALITÉ
ECONOMY
MODO
ECONOMY





Federico De Silvestri:
Plusieurs fois Champion Mondial
et Maître Pizzalolo - Pluricampéon
Mundial y Maestro Pizzero

CITIZEN PW 6



CITIZEN PW 9



LA GAMME CITIZEN PW ÉLECTRIQUE

LA GAMA CITIZEN PW ELÉCTRICO

CITIZEN PW



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

TOP TOP	DIM. EXT AxBxH cm	POIDS PESO kg	PUISANCE POTENCIA kW
CITIZEN PW 6 / TP*	142x132x23	30	-
CITIZEN PW 9 / TP*	142x167x23	34	-
CITIZEN PW 6 / CA 400 m ³ /h**	142x132x23	34	0,23
CITIZEN PW 9 / CA 400 m ³ /h**	142x167x23	38	0,23
CITIZEN PW 6 / CA 600 m ³ /h***	142x132x55	45	0,25
CITIZEN PW 9 / CA 600 m ³ /h***	142x167x55	49	0,25

* Top doté de raccord pour cheminée à tirage naturel / Campana dotata de unión para el tiro natural de la chimenea

** Aspirateur pour top avec aspiration forcée (portée 400 m³/h) / Aspirador para top con tiro forzado (capacidad 400 m³/h)

*** Aspirateur pour top avec aspiration forcée (portée 600 m³/h) / Aspirador para top con tiro forzado (capacidad 600 m³/h)

ACCESSOIRES MODULE DE CUISSON ACCESORIOS MÓDULO DE COCCIÓN

- Version électromécanique renforcée temp. max. 450°C. Idéale pour pizza napolitaine (CITIZEN 6: 13.2 kW / chambre: CITIZEN 9: 16.8 kW / chambre) / Versión electromecánica potenciada temp. max. 450°C. Ideal para pizza napolitana (CITIZEN 6: 13.2 kW / cámara: CITIZEN 9: 16.8 kW / cámara)
- Kit revêtement voûte et côtés internes en matière réfractaire* (1 chambre) (la superficie de cuisson ne change pas) / Kit revestimiento cielo y lados internos en material refractario* (1 cámara) (la superficie de cocción no cambia)
- *Kit résistances renforcées conseillé, contactez-nous / *Kit resistencias potenciadas aconsejado, contactámanos
- Kit de résistances renforcées pour une chambre de cuisson (temp. max. 400°C. Citizen 6: 13.2 kW. Citizen 9: 16.8 kW) / Kit de resistencias potenciadas para una cámara de cocción (temp. max. 400°C. CITIZEN 6: 13.2 kW; CITIZEN 9: 16.8 kW)
- Version électronique avec fonction economy et timer d'allumage programmé / Versión electrónica con función economy y timer de encendido programado
- En cas d'achat d'un seul module de cuisson avec étuve, il est conseillé d'acheter un support de 30 cm de hauteur, en utilisant l'étuve à 94 cm de hauteur / En caso de adquisición de un sólo módulo provisto de cámara ferm., aconsejamos adquirir un soporte de 30 cm de altura, utilizando la cámara ferm. H. 94 cm

MOD. DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PIZZAS N°	POIDS PESO kg	PUISANCE POTENCIA élect./eléct. (kW)	
	EXT.	INT.				MAX	MOYENNE MEDIA
CITIZEN PW 6 / MC	142x103x43	105x70x16	400	6 (Ø33)*	155	8,8	4,6
CITIZEN PW 6+6 / MC	142x103x78	105x70x16	400	6+6 (Ø33)**	260	8,8+ 8,8	4,6+4,6
CITIZEN PW 9 / MC	142x138x43	105x105x16	400	9 (Ø33)°	200	11,2	5,7
CITIZEN PW 9+9 / MC	142x138x78	105x105x16	400	9+9 (Ø33)°°	315	11,2+11,2	5,7+5,7

* En alternative 2 plateaux 40x60 / Como alternativa 2 bandejas 40x60

** En alternative 2+2 plateaux 40x60 / Como alternativa 2+2 bandejas 40x60

° En alternative 4 plateaux 40x60 / Como alternativa 4 bandejas 40x60

°° En alternative 4+4 plateaux 40x60 / Como alternativa 4+4 bandejas 40x60

ÉTUVE DE FERMENTATION CÁMARA DE FERM.	DIM. EXT AxBxH cm	PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm) N°	POIDS PESO kg	PUISANCE POTENCIA kW
CITIZEN PW 6 / CL	142x91x95	14	130	1
CITIZEN PW 9 / CL	142x126x95	14	145	1,5

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. Contactámanos

BASE BASE	DIM. AxBxH cm			POIDS PESO kg		
	1MC	2MC	3MC	1MC	2MC	3MC
CITIZEN PW 6 / BM	142x91x125	142x91x95	142x91x71	50	43	37
CITIZEN PW 9 / BM	142x126x125	142x126x95	142x126x71	53	46	40

- En cas de demande de deux chambres avec l'ajout d'un module, il est possible d'utiliser seulement la base de 71 cm. Cette combinaison n'est pas possible avec l'étuve / En el caso que sea pedido un bicámara con el agregado de un modular, se puede utilizar solamente la base de 71 cm, dicha combinación no es posible con la celda
- Le client déjà en possession d'une base, pourra (en l'occurrence) transformer la hauteur avec la simple substitution des pieds (demander devis) / El cliente, ya propietario de una base, podrá (en caso necesario) transformar la altura de la base misma con la sencilla substitución de los pies (pedir el presupuesto correspondiente)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES CITIZEN GAS PW

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS CITIZEN GAS PW



SIEMPRE A TU LADO

TOUJOURS À VOTRE CÔTÉ

- ① — **FR** TOP à tirage naturel ou hotte aspirante (400m³/h ou 600m³/h).
ES Campana con tiraje natural o con motor de aspiración (400m³/h o 600m³/h).
- ② — **FR** Poignée athermique.
ES Manija atérmica.
- ③ — **FR** Illumination indépendante dans chaque chambre.
ES Iluminación independiente en cada cámara.
- ④ — **FR** Matériel réfractaire de série aussi bien pour la voûte que pour la sole.
ES Material refractario de serie tanto en el cielo como en la platea.
- ⑤ — **FR** Brûleur projeté pour une meilleure homogénéité de chaleur et renforcé à proximité de la porte pour compenser la plus grande dispersion de chaleur.
ES Quemador diseñado para la mejor homogeneidad del calor y potenciado cerca de la puerta para compensar la dispersión del calor.
- ⑥ — **FR** Chambre de pousse.
ES Cámara de fermentación.
- ⑦ — **FR** Construit entièrement en acier inoxydable.
ES Construido completamente en acero inoxidable.
- ⑧ — **FR** Roues orientables avec freins.
ES Ruedas dirigibles con frenos.





TABLEAU DE COMMANDE CITIZEN GAS PW

PANEL DE MANDOS CITIZEN GAS PW

TABLEAU ÉLECTROMÉCANIQUE PANEL ELETROMECAÁNICO

- FR** • Autodiagnostic avec visualisation du message d'erreur
- Réglage de la puissance grâce au bouton sélecteur maximum/minimum
 - Visualisation constante de la température (maximum 370° C)
- ES** • Autodiagnóstico con visualización del mensaje de error
- Regulación de la potencia mediante selector máximo/mínimo
 - Visualización constante de la temperatura (máxima 370° C)



LA GAMME CITIZEN GAS PW

LA GAMA CITIZEN GAS PW

CITIZEN GAS PW

TOP TOP	DIM. EXT AxBxH cm	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW
CITIZEN GAS PW 6 / TP*	145x145x23	26,5	-
CITIZEN GAS PW 9 / TP*	145x180x23	28	-
CITIZEN GAS PW 6 / CA 400 m ³ /h**	145x145x23	30,5	0,23
CITIZEN GAS PW 9 / CA 400 m ³ /h**	145x180x23	32	0,23
CITIZEN GAS PW 6 / CA 600 m ³ /h***	145x145x55	41,5	0,25
CITIZEN GAS PW 9 / CA 600 m ³ /h***	142x180x55	43	0,25

* Top doté de raccord pour cheminée à tirage naturel /
Campana dotada de unión para el tiro natural de la chimenea

** Aspirateur pour top avec aspiration forcée (portée 400 m³/h) /
Aspirador para top con tiro forzado (capacidad 400 m³/h)

*** Aspirateur pour top avec aspiration forcée (portée 600 m³/h) /
Aspirador para top con tiro forzado (capacidad 600 m³/h)

ÉTUVE FERM. CÁMARA DE FERM.	DIM. EXT AxBxH cm	PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm) N°	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW
CITIZEN GAS PW 6 / CL	145x92x61	6	100	1
CITIZEN GAS PW 9 / CL	145x127x61	6	120	1,5



VOLTAGE STANDARD FOURS À GAZ
VOLTAJE ESTANDAR HORNO A GAS
230Vac 1N 50 ou/ o 60Hz - G20

CONSOMMATION FOURS À GAZ / CONSUMO HORNO A GAS:
GAS: 1 kW/h (860,5 Kcal = 0,106 m³/h gas metano /
natural gas), 1 kW/h (860,5 Kcal = 0,078 kg/h gpl / lpg)

MOD. DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PIZZAS N°	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA	
	EXT.	INT.				gas kW (kcal/h)	élect./elect. (kW)
CITIZEN GAS PW 6 / MC	145x118x56	105x70x16	370	6 (Ø33)*	245	13 (11.300)	0,1
CITIZEN GAS PW 9 / MC	145x153x56	105x105x16	370	9 (Ø33)*	320	20 (17.300)	0,1

* En alternative 2 plateaux 40x60 / Como alternativa 2 bandejas 40x60

° En alternative 4 plateaux 40x60 / Como alternativa 4 bandejas 40x60

BASE BASE	DIM. AxBxH cm		POIDS PESO kg	
	1MC	2MC	1MC	2MC
CITIZEN GAS PW 6 / BM	145x92x111	145x92x61	47	36
CITIZEN GAS PW 9 / BM	145x127x111	145x127x61	50	39

ACCESSOIRES BASE ACCESORIOS BASE

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

Federico De Silvestri:

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

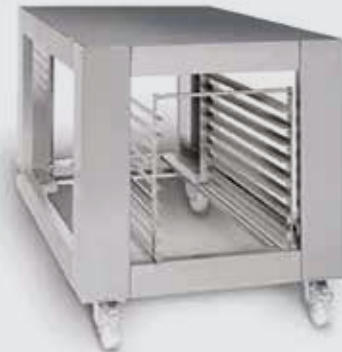
ACCESSOIRES SUR DEMANDE

ACCESORIOS A PEDIDO



FR Base ouverte. Contactez-nous.

ES Base abierta. Contáctanos.



FR Râtelier porte-plateaux pour base.

ES Estante portabandejas para base.



FR Plan pour base.

ES Estante para base.



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

