

FOURS MODULAIRES À TUNNEL À AIR VENTILÉ POUR PIZZA, PAIN PÂTISSERIE ET GASTRONOMIE
 HORNOS MODULARES A TÚNEL VENTILADOS PARA PIZZA, PAN, PASTELERÍA Y GASTRONOMÍA

SYNTHESIS

FR SYNTHESIS, le four par définition

L'ensemble des éléments indispensables réunis dans une solution idéale est appelé Synthèse.

Un four qui réunit les qualités fondamentales comme un convoyeur grillagé, un tunnel à air ventilé et une gamme modulaire d'une grande versatilité est la Synthèse du four idéal. Depuis 1952 Zanolli produit une vaste gamme de fours pour boulangeries, pâtisseries et pizzerias.

En 1987 l'entreprise brevète le premier four à tunnel ventilé italien : SYNTHESIS. Bientôt atteint le marché mondial, SYNTHESIS est aujourd'hui le premier tunnel en Europe pour ventes et gamme de produit.

ES SYNTHESIS, el horno por definición

El conjunto de elementos indispensables reunidos en una solución ideal se llama Síntesis.

Un horno que combina cualidades fundamentales como una cinta transportadora de red, un túnel de aire ventilado y una gama modular de gran versatilidad es la Síntesis del horno ideal.

Desde 1952 Zanolli produce una amplia gama de hornos para panaderías, pastelerías y pizzerías. En 1987 la empresa patenta el primer horno a túnel a ventilación italiano: SYNTHESIS. Alcanzado rápidamente el mercado mundial, SYNTHESIS es hoy el primer túnel en Europa para ventas y gama de producto.

GARANTIE 24 MOIS
GARANTÍA 24 MESES



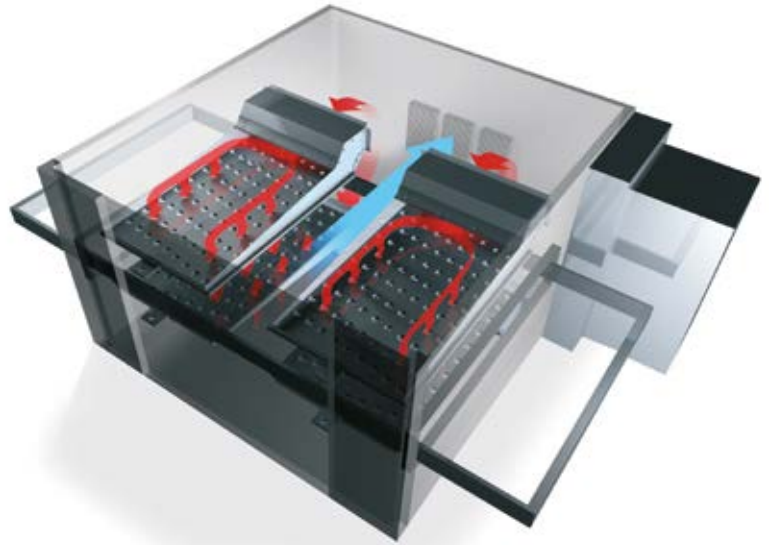


SCHÉMA EXPLICATIF DE CUISSON DU SYSTÈME À CONVECTION

ESQUEMA EXPLICATIVO DE COCCIÓN DEL SISTEMA DE CONVECCIÓN

FR TEMPÉRATURE MAXIMALE DE 320°C

pour des cuissons parfaites grâce au système de ventilation.

ES Temperatura máxima de 320°C

para cocciones perfectas, gracias al sistema de ventilación.

GESTION DE 10 PROGRAMMES DE CUISSON

GESTIÓN DE 10 PROGRAMAS DE COCCIÓN

FR Pour chaque programme, il est possible de régler : le temps de cuisson, la température, la puissance de la voûte et de la sole. De plus, la fonction ECONOMY permet de porter le four, si toute la puissance de cuisson n'est pas demandée, à une température inférieure à celle de travail, afin d'obtenir une économie d'énergie et d'argent.

ES Para cada programa es posible impostar: tiempo de cocción, temperatura, potencia del cielo y potencia de la platea. Además, la función ECONOMY consiente de llevar el horno, en el caso de que no sea necesaria una completa eficiencia de cocción, a una temperatura inferior respecto a la de trabajo; de este modo se obtiene un ahorro energético y económico.

SYNTHESIS

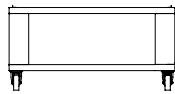
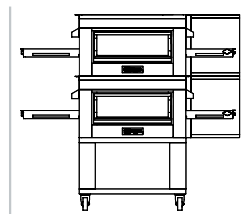
FOURS MODULAIRES À TUNNEL À AIR VENTILÉ POUR PIZZA, PAIN PÂTISSERIE ET GASTRONOMIE
HORNOS MODULARES A TUNEL VENTILADOS PARA PIZZA, PAN, PASTELERÍA Y GASTRONOMÍA

MODÈLE MODELO	DIM. Ax BxH cm		TEMP. MAX °C	VELOCITÉ RETE CONVEYOR SPEED min - max	INTERASSE CENTER DISTANCE mm	POIDS PESO kg	POTENZA POWER	
	EXT.	INT.					gas kW (Kcal/h)	elet./elect. (kW)
SYNTHESIS 05/40 E COMPACT/MC DIG*	80x127x39	40x57x9	320	2'' - 30'	6,25	77	-	6,3
SYNTHESIS 06/40 E/MC DIG	98x130x44	40x58x9,5	320	1':45'' - 30'	6,25	105	-	7,9
SYNTHESIS 06/40 GAS/MC DIG	103x130x44	40x58x9,5	320	1':45'' - 30'	6,25	115	9 (7.700)	0,44
SYNTHESIS 08/50 E/MC DIG	126x175x49	50x85x10	320	1':45'' - 30'	12,5	180	-	14,2
SYNTHESIS 08/50 GAS/MC DIG	126x175x49	50x85x10	320	1':45'' - 30'	12,5	200	13,9 (12.000)	0,44
SYNTHESIS 11/65 E/MC DIG	140x200x55	65x110x10	320	2':20'' - 30'	12,5	222	-	18,5
SYNTHESIS 11/65 GAS/MC DIG	155x200x55	65x110x10	320	2':20'' - 30'	12,5	252	24 (20.650)	0,44
SYNTHESIS 12/80 E/MC DIG	165x218x60	80x120x10	320	2':20'' - 30'	12,5	295	-	24,9
SYNTHESIS 12/80 GAS/MC DIG	168x218x60	80x120x10	320	2':20'' - 30'	12,5	315	30 (25.800)	0,44
SYNTHESIS 12/100 E/MC DIG	184,5x243x71	100x130x10	320	2':20'' - 30'	12,5	435	-	44,9
SYNTHESIS 12/100 GAS/MC DIG	200x243x71	100x130x10	320	2':20'' - 30'	12,5	490	45 (38.700)	0,88

* Pleds de série
Ples de serie

MOD DE CUISSON
MOD. DE COCCIÓN

BASE
BASE



VOLTAGE STANDARD FOURS ÉLECTRIQUES:
VOLTAJE ESTANDAR HORNO ELÉCTRICOS:
400Vac 3N 50 ou/o 60Hz

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

CONSUMPTION FOURS À GAZ / CONSUMO HORNO A 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)

BASE
BASE

DIM.
Ax BxH cm

POIDS PESO
kg

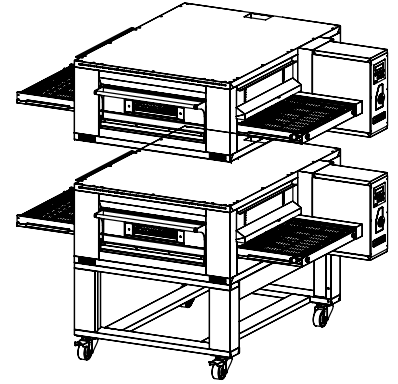
	DIM. Ax BxH cm		POIDS PESO kg	
	1-2MC	3MC	1-2MC	3MC
SYNTHESIS 05/40 E COMPACT/BM*	69x53x64,5	69x53x44,5	18,5	16
SYNTHESIS 06/40 E/BM	71,5x58x63	71,5x58x40	28,5	23
SYNTHESIS 06/40 GAS/BM	76,5x58x63	76,5x58x40	30	23,5
SYNTHESIS 08/50/BM	104x85x59	104x85x18	34,5	15
SYNTHESIS 11/65 E/BM	120x110x56	120x110x17	38,5	17,5
SYNTHESIS 11/65 GAS/BM	132x110x56	132x110x17	40	18
SYNTHESIS 12/80/BM	144x120x54	144x120x18	42	19,5
SYNTHESIS 12/100 E/BM	155,5x130x48	-	47,5	-
SYNTHESIS 12/100 GAS/BM	171,5x130x48	-	49	-

NOTE PER IL CLIENTE
NOTE FOR THE CUSTOMER

- L'information se réfère à l'allumage et au régime maximum du four. La consommation moyenne réelle, qui dépend de la modalité d'utilisation du four, peut aussi correspondre à 50% de la puissance maximale utilisée
- Tous les fours SYNTHESIS peuvent être équipés, sur demande, du convoyeur avec entraxe de 6,25 mm
- Évacuation gaz de combustion: A1
- Tous les fours SYNTHESIS sont superposables.

- Los datos se refieren a la aceleración inicial y al régimen máximo del horno. El consumo medio real, que depende del modo en el cual se utiliza el horno, puede corresponder hasta el 50% de la potencia máxima empleada
- Todos los hornos SYNTHESIS pueden ser entregados sólo a pedido con microred con intereje de 6,25 mm
- Descarga humos de gases quemados: A1
- Todos los hornos SYNTHESIS son superponibles.

* Base sans roues
Base sin ruedas



SYNTHESIS LINE

FR Vous pouvez aligner plusieurs modules avec une bande d'entraînement unique pour une production semi-industrielle de pizzas, produits de boulangerie et cuisson de légumes : aubergines, courgettes, poivrons, etc. Vous pouvez compléter votre installation en associant à la ligne SYNTHESIS des grills, des cellules de refroidissement et des machines pour l'emballage.

ES Se pueden alinear más módulos con una sola red de arrastre, para una producción semi-industrial de pizza, productos de repostería y panadería y cocción de verduras: berenjenas, calabacines, pimientos, etc. También para completar el sistema, se puede combinar la línea SYNTHESIS con parrillas, abatidores de temperatura y máquinas de envasado.

MODÈLE MODELO	DIM. Ax B x H cm		TEMP. MAX °C	VITESSE CONVOYEUR VELOCIDAD RED min - max	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA	
	EXT.	INT.				gas kW (Kcal/h)	élect./élect. (kW)
2 SYNTHESIS 12/100 E/MC DIG	440x201,5x120	325x100x100	320	40'' - 6.5'	1250	-	90
2 SYNTHESIS 12/100 E/BM	155,5x130x48	-	-	-	47,5	-	-
3 SYNTHESIS 12/100 E/MC DIG	635x201,5x1200	520x100x100	320	1' - 10'	1900	-	135
3 SYNTHESIS 12/100 E/BM	155,5x130x48	-	-	-	47,5	-	-
2 SYNTHESIS 12/100 GAS/MC DIG	440x201,5x1200	325x100x100	320	40'' - 6.5'	1300	90 (77.400)	1.8
2 SYNTHESIS LINE 12/100 GAS/BM	171,5x130x48	-	-	-	49	-	-
3 SYNTHESIS 12/100 GAS/MC DIG	635x201,5x1200	520x100x100	320	1' - 10'	2000	135 (116.100)	2.7
3 SYNTHESIS LINE 12/100 GAS/BM	171,5x130x48	-	-	-	49	-	-

La composition en ligne peut être réalisée avec tous les modèles | La composición en línea puede realizarse con todos los modelos

PRODUCTIVITÉ INDICATIVE POUR RÉALISER DES BASES PIZZA PRÉCUITES

PRODUCTIVIDAD INDICATIVA PARA REALIZAR BASES PIZZA PRECOCIDAS

MODÈLE MODELO		PRÉ-CUISSON 80% PIZZA GARNIE PRE-COCCIÓN 80% PIZZA CON ADEREZO 500 GR PCS/H - PZ/H	PRÉ-CUISSON 60% BASES PIZZA AVEC TOMATE PRE-COCCIÓN 60% BASES PIZZA CON TOMATE 300 GR PCS/H - PZ/H
2 SYNTHESIS 12/100 E/MC DIG		500	670
2 SYNTHESIS 12/100 GAS/MC DIG		500	670
3 SYNTHESIS 12/100 E/MC DIG		750	1000
3 SYNTHESIS 12/100 GAS/MC DIG		750	1000