

Synthesis V



Forni modulari a tunnel ad aria ventilata (brevettati).

Modular ventilated tunnel ovens (patented).

Fours modulaires à tunnel (brevetés).

Tunnel-Modulbacköfen (patentiert).

Hornos modulares ventilados a túnel (patentados).



Synthesis V

Zanoli sforna i tuoi desideri.

Zanoli dishes up your wishes. ■ Zanoli sort tes désirs du four.

Zanoli erfüllt Ihre Wünsche. ■ Zanoli hornea tus deseos.



Dal 1952, Zanoli 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).
Convoyeur (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 ventilados a túnel (patentados) para pizza, pan, pastelería y gastronomía.
Provistos de cinta transportadora (en red de alambre) y mandos electrónicos.



Zanoli has been producing a wide range of ovens for bakery, pastry and pizza **since 1952**.

In 1987 we patented the first Italian ventilated conveyor tunnel oven, the **Synthesis V**.

After a rapid penetration of the world's markets the **Synthesis V** is, today, the European leader for its sales and product range.

Depuis 1952 Zanoli produit une vaste gamme de fours pour les boulangeries, les pâtisseries et les pizzerias.

En 1987 nous brevetons le premier four à tunnel ventilé italien: **Synthesis V**.

Il atteint bientôt le marché mondial, **Synthesis V** est aujourd'hui le premier tunnel en Europe pour les ventes et gamme de produit.

Seit 1952 erzeugt die Firma Zanoli 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 Zanoli produce una amplia gama de hornos para panaderías, pastelerías y pizzerias.

En 1987 patentamos el primer horno a túnel a ventilación italiano: **Synthesis V**.

Alcanzado rápidamente el mercado mundial, **Synthesis V** es hoy el primer túnel en Europa por 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.

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

Mit Synthesis V können Sie das Übliche und das Außerordentliche auftragen! 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 to our premises and we'll be glad to show you how this oven can cook your special recipe right in front of you, **proof that there is no limit to what Synthesis V can cook.**

Portez-nous 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) Tiefgekühletes (zwei Stunden aufgetaut) 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 vakuu 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
Pizza tonda tipo italiano	Round Italian pizza - Pizza ronde italienne - Runde Pizza nach italienischer Art - Pizza redonda tipo italiano	320°	3,5' - 4,5'	Tapis métallique grillagé Backgitter - Redecilla
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''	
Taralli - Covrigi	Bagels - Bublik - Bretzel - Roscos	280°	4' 20''	
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'	
Hamburger 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'	
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
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 the 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

Easy access makes for trouble-free use of the oven even by unskilled personnel.

ECONOMIE

La simplicité d'utilisation permet une gestion facile du four même de la part d'un personnel qui n'est pas spécialisé.

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.

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

OUTPUT

The automatic belt drive allows working times to be set perfectly.

PRODUCTIVITÉ

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

LEISTUNG

Der automatische Schubetrieb des Produktes ermöglicht eine optimale Einteilung der Arbeitszeiten.

PRODUCTIVIDAD

El arrastre automático del producto permite la optimización de los tiempos de trabajo.

PRODUTTIVITÀ





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 precise setting of temperature and time at the beginning of the baking cycle gives perfect results, without the needs for continual supervision.

AUTONOMIE

Le réglage exacte de la température et du temps, au début de chaque cycle de travail, permet d'obtenir une cuisson parfaite 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.

AUTONOMÍA

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.

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

ERGONOMY

The finished products can be easily removed from the conveyor belt by the baker.

ERGONOMIE

Les produits prêts peuvent être prélevés facilement du convoyeur par le préposé à la distribution.

ERGONOMIE

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

ERGONOMÍA

El producto cocinado puede ser sacado de la red del horno por parte del personal.



VERSATILITÀ

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

VERSATILITY

Synthesis ovens can be used to bake numerous different products.

VERSATILITÉ

Les fours Synthesis sont adaptés pour la cuisson de nombreux produits.

VIELSETIGE ANWENDBARKEIT

Synthesis Öfen sind geeignet für das Backen verschiedener Produkte.

VERSATILIDAD

Los hornos Synthesis pueden ser utilizados para la cocción de diferentes productos.

ERGONOMIA



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 tramite sistema BRP (bandas de regulación de potencia).

Costruito interamente in acciaio INOX.

- Made entirely from 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 provvista de vidrio doble.

Facile accesso per una completa pulizia.

- Easy access for thorough 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.

- System for cooling the 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'entraînement 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.

- Omnidirectional wheels with breaks.
- Roues pivotantes avec freins.
- Lenkrädern mit Bremsen versehen.
- Ruedas orientables con frenos.



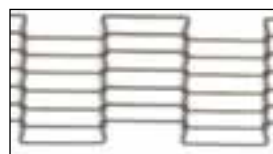
Nastro trasportatore con velocità regolabile e fermo rete.

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



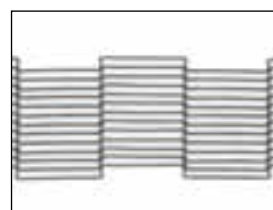
Rete standard

- Standard mesh
- Tapis standard
- Standard Netz
- Red estándar



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.
- Microrred (distancia entre los ejes 5mm x 50/60mm), para la cocción, de masas con bajo contenido de agua, directamente sobre cinta.



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.

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 from 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).

• **SCHALTAFELN:** 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).

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



PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE ELETTRICO

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



PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE 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.

• Timer pour l'allumage programmé, horloge numérique, autodiagnostic avec affichage du message d'erreur, afficheur avec rétro-illumination 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.



PANNELLO DI CONTROLLO ELETTROMECCANICO ELETTRICO

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



PANNELLO DI CONTROLLO ELETTROMECCANICO GAS

ELECTROMECHANICAL CONTROL PANEL - GAS MODEL
TABLEAU DE CONTRÔLE ÉLECTROMÉCANIQUE - MOD. GAZ
ELEKTROMECHANISCHE SCHALTAFEL - 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.

Explanatory scheme 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 Synthesis V tunnel ovens makes better use of the air flow around the product.

As opposed to a standard convection ovens, where the air flow hit the products from one direction, in Synthesis V ovens the products are hit by small hot air jets directed from the top downwards and from the bottom upwards. With this system the hot air jets wrap around the product, while it moves on the wire-mesh at a constant speed (to give the necessary baking time).

Products are always perfectly baked time after time.

The system brings out the taste and keeps the product's fragrance longer, ensuring that the product's quality lasts longer.

La technologie employée dans les fours à tunnel Synthesis V permet d'utiliser au mieux les flux d'air orientés sur 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 en même temps du haut vers le 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 une vitesse constante (afin d'atteindre le temps de cuisson nécessaire).

Les produits sont toujours cuits parfaitement et avec une homogénéité constante dans le temps. 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.

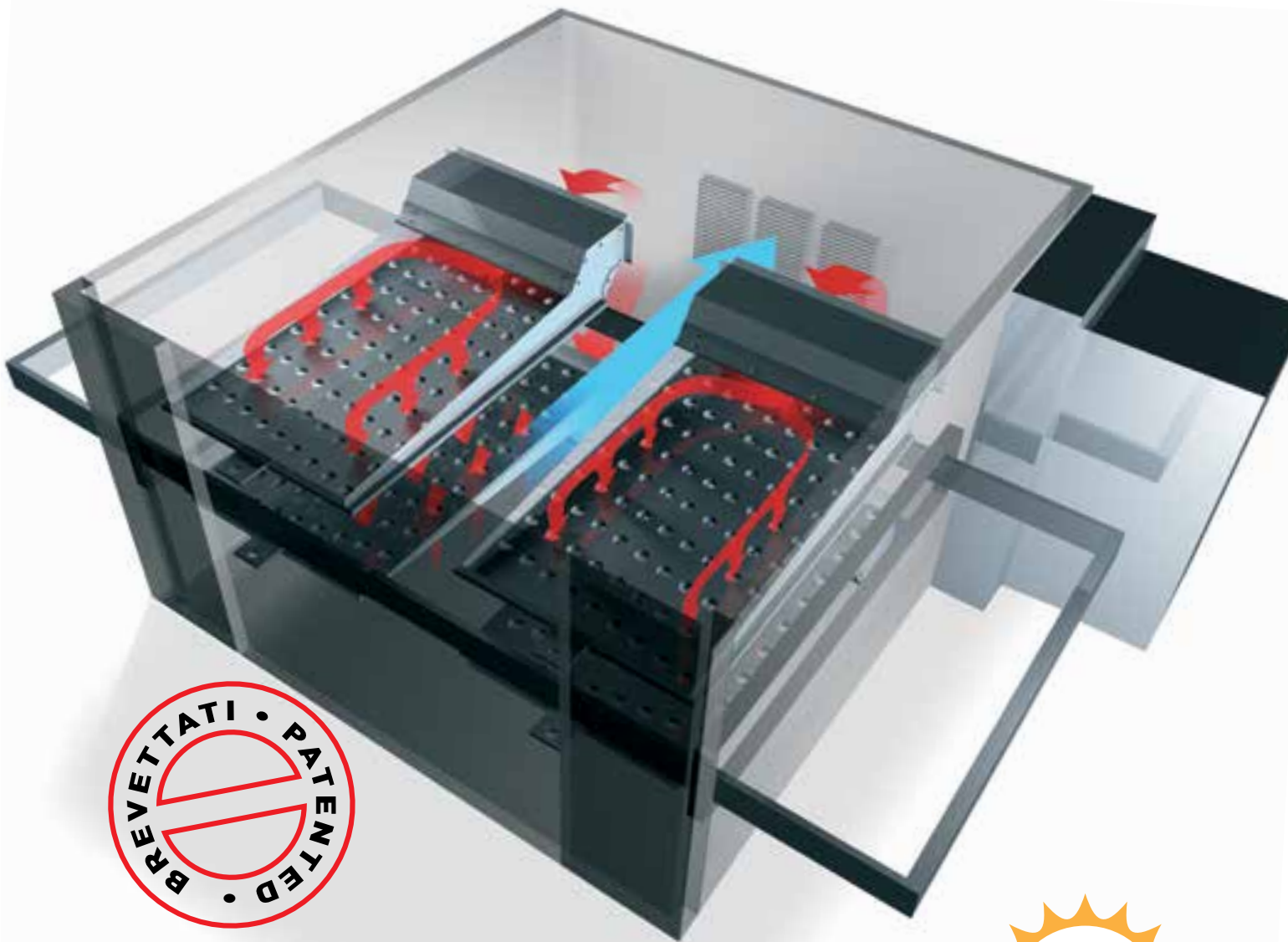
Im Gegensatz zu den Standardumluftbacköfen, wo die Luftströme nur in eine Richtung fließen, werden die Produkte beim Synthesis V gleichzeitig von Oben nach Unten und umgekehrt von kleinen Warmluftstrahlen getroffen. Durch dieses System wickeln die Warmluftstrahlen das Produkt ganz auf, während dasselbe 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 desliza 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.



NUOVO SISTEMA, BREVETTATO, DI APERTURA E CHIUSURA AUTOMATICA DELLE PARATOIE.

Risparmio energetico del 35%* con l'innovativo Stand by System.

NEW PATENTED AUTOMATIC PARTITION WALL OPENING AND CLOSING SYSTEM

Energy saving of up to 35%* with the innovative Stand by System

NOUVEAU SYSTÈME BREVÉTÉ D'OUVERTURE ET DE FERMETURE AUTOMATIQUE DES VANNES

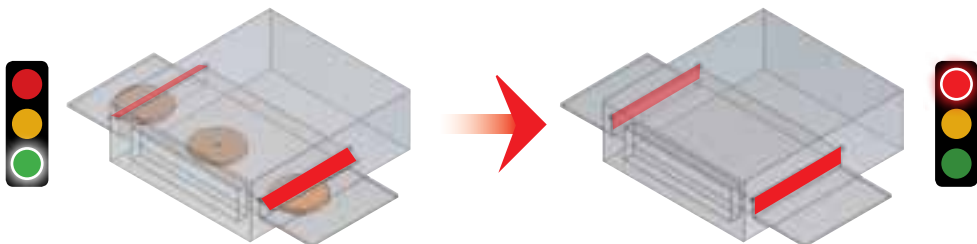
Economie d'énergie de 35%* avec l'innovant Stand by System.

NEUES SYSTEM, PATENTIERT, ZUR AUTOMATISCHEN ÖFFNUNG UND SCHLIEßUNG DER SCHLEUSEN

Energieersparnis 35%* mit dem innovativen Stand by System.

NUEVO SISTEMA, PATENTADO, DE APERTURA Y CIERRE AUTOMÁTICO DE LAS COMPUERTAS

Ahorro energético del 35%* con el innovativo Stand by System.



* su consumo, a vuoto, di forno con allestimento standard.

* on consumption with an empty oven with a standard configuration

* sur consommation à vide de four à équipement standard.- * kalkuliert auf der Leistung des Ofens, leer, in Standardausführung - * sobre consumo, a vacío, de horno con instalación standard.

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: you can get double and sometimes three times their production capacity from the same space with the advantage of using the maximum capacity at the busiest times. When you don't need to produce much you can save on energy by using just one baking module.

Tous les fours Synthesis V sont superposables et donc dans le même espace il est possible de doubler et, dans certains cas même, tripler la productivité en ayant l'avantage de pouvoir utiliser la potentialité maximale seulement durant les heures de pointe. En cas de productivité réduite, au contraire il est possible d'utiliser seulement un module de cuisson en obtenant de cette manière une importante économie 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 erforderlich 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.

Mod. Synthesis 08/50 V PW ovens can be combined with the static Mod. Citizen EP65 deck ovens in order to meet the most diverse baking needs. This gives numerous advantages including maximum versatility of use, optimizing available space and using common exhaust lines.

Les fours Synthesis 08/50 V PW peuvent être associés aux modèles statiques Citizen EP 65 pour satisfaire les exigences de cuisson les plus diverses. Les avantages sont multiples: de la versatilité maximale d'utilisation à l'optimisation des espaces utilisés, jusqu'à l'unification des évacuations.

Die Öfen Mod. Synthesis 08/50 V PW können mit den statischen Backöfen Mod. Citizen EP65 kombiniert werden, 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 estáticos Mod. Citizen EP65, para satisfacer varias necesidades de cocción. Las ventajas de esta solución son muchas: versatilidad de utilización, optimización del espacio necesario para la instalación, unificación de las descargas de humos.



Su richiesta è possibile realizzare altre combinazioni

On request we can produce other combinations
Sur demande, il est possible de réaliser d'autres combinaisons
A pedido, es posible realizar otras combinaciones.

Combi Synthesis 08/50 V PW

	DIM./DIM./MAßE AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	N° TEGLIE PER FORNO ovens pans capacity n° bandejas para horno	TEMPER. MAX MAX TEMP./TEMP. MAX	POTENZA POWER/PUISSANCE LEISTUNG/POTENCIA		
					gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. Kw	
EL.	EXT.	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.
- Créez votre four, grâce aux nombreuses combinaisons du Synthesis V.
- Kreiere deinen eigenen Ofen, mit den verschiedenen Kombinationsmöglichkeiten von Synthesis V.
- Crea tu horno, con el sinfín 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.

More than one module can be installed in alignment (with only one wire-mesh) to get a semi-industrial output of pizza, baked products and the baking of vegetables, such as aubergines, baby marrows and peppers. These installations can be combined with grilling machines, quick freezing cabinets and packaging machines.

Possibilité d'alignement de plusieurs modules, (avec un seul convoyeur), pour une production semi-industrielle de pizzas, produits de four et pour la cuisson de légumes, tels que: aubergines, courgettes et poivrons. Ces types d'installations peuvent résulter idéales lors de combinaisons 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 parrilla, precipitador de temperatura y máquinas confeccionadoras.

PRODUTTIVITÀ SYNTHESIS LINE: MELANZANE GRIGLIATE

Synthesis line productivity: grilled aubergines • Productivite synthesis line: aubergines grillées
Productividad synthesis line: berenjenas asadas • Leistung synthesis line: gegrillte auberginen

A = 3 SYNTHESIS 08/50 V PW

	Prodotto crudo uncooked product produit cru producto crudo Kg/h	Tempo di cottura baking time temps de cuisson tiempo de cocción min.	Prodotto cotto Cooked product Produit cuit Producto cocido Kg/h
	50/60	13/15	25/30

B = 3 SYNTHESIS 11/65 V

	Prodotto crudo uncooked product produit cru producto crudo Kg/h	Tempo di cottura baking time temps de cuisson tiempo de cocción min.	Prodotto cotto Cooked product Produit cuit Producto cocido Kg/h
	90/100	13/15	40/45

C = 2 SYNTHESIS 12/80 V

	Prodotto crudo uncooked product produit cru producto crudo Kg/h	Tempo di cottura baking time temps de cuisson tiempo de cocción min.	Prodotto cotto Cooked product Produit cuit Producto cocido Kg/h
	70/80	13/15	35/40

D = 2 SYNTHESIS 12/100 V

	Prodotto crudo uncooked product produit cru producto crudo Kg/h	Tempo di cottura baking time temps de cuisson tiempo de cocción min.	Prodotto cotto Cooked product Produit cuit Producto cocido Kg/h
	95/105	13/15	50/55

La Gamma **Synthesis V.**

The **SYNTHESIS V** Series.

European Leader for more than 25 years.



Synthesis 06/40 V

Synthesis 08/50 V PW

	DIM./DIM./MAËE 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	9 (7.700)	0,44

	DIM./DIM./MAËE 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

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)

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
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	25 - 20
40 (585 gr.)	4 - 5	20 - 15

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	30 - 25
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 Synthesis 06/40 V E and Synthesis 08/50 V PW E models, 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 dépotentialisée 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 está disponible la versión 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./MAÏE 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			222	320 °C
156x200x55	65x110x10	252	320° C	24 - [20.650]	0,44

EL.

Gas

Synthesis 10/75 V **

DIM./DIM./MAÏE 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
164x202x66	75x109x10			285	320 °C
164x202x66	75x109x10	300	320° C	26 - [22.400]	0,44

EL.

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)

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)



Info Pizza

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 - 135
30 (330 gr.)	3,5 - 4,5	120 - 90
35 (450 gr.)	3,5 - 4,5	90 - 70
40 (585 gr.)	4 - 5	50 - 40
45 (740 gr.)	4,5 - 5,5	35 - 30
50 (915 gr.)	5 - 6	25 - 20



Info Pizza

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 - 135
30 (330 gr.)	3,5 - 4,5	120 - 90
35 (450 gr.)	3,5 - 4,5	90 - 70
40 (585 gr.)	4 - 5	50 - 40
45 (740 gr.)	4,5 - 5,5	35 - 30
50 (915 gr.)	5 - 6	25 - 20

** 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./MARE 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.	165x218x60	80x120x10	295	320 °C	-	24 + 0,44
Gas	165x218x60	80x120x10	315	320° C	30 - (25.800)	0,44

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)



Info Pizza

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	155 - 120
35 (450 gr.)	3,5 - 4,5	110 - 90
40 (585 gr.)	4 - 5	90 - 70
45 (740 gr.)	4,5 - 5,5	50 - 40
50 (915 gr.)	5 - 6	35 - 30

Scarico gas combusti: A1 (Synthesis 10/75: A).

- Exhaust for burnt gas: **A1** (Synthesis 10/75: A).
- Evacuation gaz de combustion: **A1** (Synthesis 10/75: A).
- Abgase von Verbrennungsgasen: **A1** (Synthesis 10/75: A).
- Descarga 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 for the output per hour refers to a raw pizza-MARGHERITA (thin pizza with tomato and cheese) type, with the weight shown in brackets. This data could change considerably depending on the pizza's mixture and topping.

* Les informations indiquées sont relatives aux pizzas de type MARGHERITA (pizza fine avec tomate et mozzarella), dont le poids total (cru) est indiqué entre parenthèses. 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 años líder en Europa.



Synthesis 12/100 V

DIM./DIM./MAÛÈ 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
182x245x72	100x130x10	450	320 °C	-	44 + 0,88
182x245x72	100x130x10	490	320° C	45 - [38.730]	0,88

El.

Gas

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

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



Info Pizza

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	330 - 290
30 (330 gr.)	3,5 - 4,5	200 - 170
35 (450 gr.)	3,5 - 4,5	150 - 120
40 (585 gr.)	4 - 5	105 - 85
45 (740 gr.)	4,5 - 5,5	75 - 60
50 (915 gr.)	5 - 6	60 - 50

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, patentiert und hergestellt in Italien.
- Los primeros hornos a túnel ventilados, proyectados, patentados y producidos en Italia.



Synthesis V



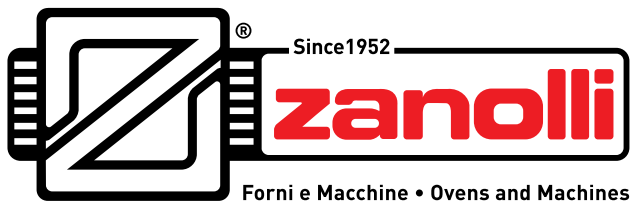
Forni modulari a tunnel ad aria ventilata (brevettati).

Modular ventilated tunnel ovens (patented).

Fours modulaires à tunnel (brevetés).

Tunnel-Modulbacköfen (patentiert).

Hornos modulares ventilados a túnel (patentados).



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. - Aenderungen in Technik und Ausfuehrung vorbehalten ohne vorherige Benachrichtigung. - Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas sin obligación de preaviso.