


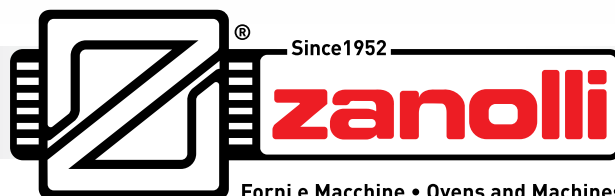


CITIZEN PW Forni elettrici e a gas per pizzeria e gastronomia

-  Electric and gas ovens for pizzerias and gastronomy
-  Fours électriques et à gaz pour pizzeria et gastronomie
-  Hornos eléctricos y a gas para pizzeria y gastronomía



www.zanolti.it
MADE IN ITALY



Forni elettrici e a gas per pizzeria e gastronomia.

Electric and gas ovens for pizzerias and gastronomy

Fours électriques et à gaz pour pizzeria et gastronomie

Hornos eléctricos y a gas para pizzería y gastronomía



I forni **Citizen Pw**, elettrici e a gas, sono ideali per la cottura della pizza.

Che sia tonda, in pala o in teglia, il risultato sarà in ogni caso di altissimo livello grazie anche alla presenza **del piano in materiale refrattario**, pensato appositamente per un'ottimale trasmissione del calore.

Citizen Pw electric and gas ovens are ideal for cooking pizzas. Whether they are round, on the shovel or in a pan, the result will always be superb thanks to **the refractory cooking surface**, specially designed for optimal heat transmission.

Les fours **Citizen Pw**, électriques et à gaz, sont parfaits pour la cuisson de la pizza. Quelle soit ronde, sur planche, ou sur plaque, le résultat sera toujours de très haut niveau grâce aussi à la présence **du plan réfractaire**, pensé expressément pour une transmission optimale de la chaleur.

Los hornos **Citizen Pw**, eléctricos y a gas, son ideales para la cocción de la pizza. Que sea redonda, en pala o en bandeja, el resultado será en todo caso de altísimo nivel gracias a la presencia **del plano en material refractario**, expresamente pensado para optimizar la transmisión del calor.



Oggi la gamma **Citizen Pw** è stata completamente rinnovata: è disponibile in diverse misure per adattarsi agli spazi di tutti i laboratori; le camere di cottura possono essere interamente rivestite in materiale refrattario e si può scegliere **tra pannelli di controllo elettromeccanici o digitali** a seconda delle esigenze di produzione.

Now the **Citizen Pw** range has been completely updated and is available in new sizes to get the most out of all the available space in your working kitchen. **Cooking chambers can be entirely lined with refractory material and depending on your production needs, you can choose between electromechanical or digital controls.**

Aujourd'hui la gamme **Citizen Pw** a été complètement renouvelée: elle est disponible en différentes mesures pour s'adapter aux espaces de tous les laboratoires; **les chambres de cuisson peuvent être entièrement recouvertes de matériel réfractaire, et il est possible de choisir entre des panneaux de contrôle électromécaniques ou digitaux, selon les exigences de production.**

Hoy, la gama **Citizen Pw** está completamente renovada: disponible en diversas medidas para adaptarse a los espacios de cualquier taller; **las cámaras de cocción pueden ser completamente revestidas con material refractario, con paneles de control electromecánicos o digitales, según las exigencias de producción.**



FRONT & LONG



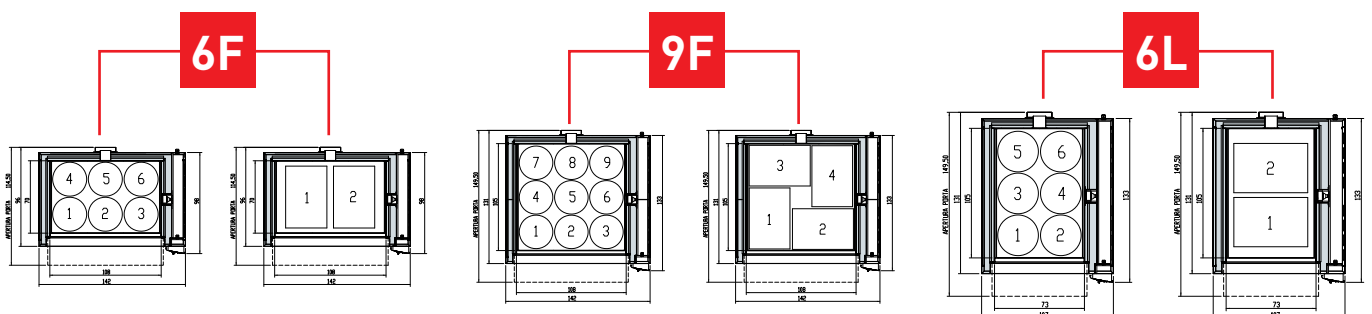
CITIZEN PW 6+6 F
Bicamera



CITIZEN PW 6 L
Modular

DISPOSIZIONE PIZZE E TEGLIE 40X60

ARRANGEMENT OF PIZZAS AND TRAYS 40X60 - DISPOSITIONS DES PIZZAS ET DES PLAQUES 40X60 - DISPOSICIÓN PIZZAS Y BANDEJAS 40X60



Ancora più versatile. Even more versatile. Encore plus versatile. Aun más versátil.

A seconda dello spazio a disposizione in laboratorio o in pizzeria si può scegliere

Citizen Front o Citizen Long.

Senza perdere produttività!

Tutte due le versioni possono essere bicamera o modulari, con camere sempre gestibili in modo indipendente, e dotabili di cella di lievitazione o basamento, su ruote.



Whether its a **Citizen Front o Citizen Long**, you can fit it into the free space in your pizzeria or working kitchen **without compromising on productivity.** Both versions can be modular or a duel cooking chamber each managed independently and supplied with leavening cabinet or wheeled stand.

Selon l'espace à disposition dans le laboratoire ou dans la pizzeria, il est possible de choisir **Citizen Front ou Citizen Long. Sans perdre au niveau de la productivité!**

Les deux versions peuvent être à deux chambres ou modulaires, avec les chambres toujours gérables de manière indépendante, et elles peuvent être dotées d'une chambre de fermentation ou d'une base, sur roues.

Aun más versátil. Dependiendo del espacio a disposición en el taller o en pizzería, se puede elegir **Citizen Front o Citizen Long. Sin perder productividad!**

Ambas versiones pueden ser con dos cámaras o modulares, con cámaras siempre utilizables en modo independiente, con eventual celda de fermentación o base, sobre ruedas.

OPTIONAL

Camera di cottura completamente rivestita in materiale refrattario.



OPTIONAL:

Cooking chamber completely lined with refractory material.

OPTION:

Chambre de cuisson complètement recouverte de matériel réfractaire.

OPCIONAL:

Cámara de cocción completamente revestida en material refractario.

LE CARATTERISTICHE TECNICHE: CITIZEN PW ELETTRICO

TOP a tiraggio naturale o cappa aspirante (400 m³/h oppure 600 m³/h).

- Top with natural updraft or suction hood (400 m³/h or 600 m³/h).
- Top à tirage naturel ou hotte d'aspiration (400 m³/h ou 600 m³/h).
- Top a tiraje natural o capa aspirante (400 m³/h o 600 m³/h).

Valvola scarico vapore di serie

Water vapor valve fitted as standard
Vanne d'évacuation vapeur de série
Válvula descarga de vapor de serie

Maniglia atermica.

- Athermic handle.
- Poignée athermique.
- Manilla atérmica.

Resistenze corazzate in acciaio inossidabile, potenziata in prossimità della porta per compensare la dispersione di calore.

- Heating elements shielded with stainless steel, reinforced toward the door to compensate for heat loss.
- Résistances cuirassées en acier inoxydable, renforcées près de la porte pour compenser la dispersion de chaleur.
- Resistencias acorazadas en acero inoxidable, potenciadas en proximidad de la puerta para compensar la dispersión de calor.

Illuminazione indipendente in ogni camera.

- Independent lighting in each chamber.
- Illumination indépendante dans chaque chambre.
- Iluminación independiente en cada cámara.

Piano cottura in materiale refrattario.

- Refractory cooking surface.
- Plan de cuisson en matériel réfractaire.
- Plano cocción en material refractario.

Massimo isolamento delle camere di cottura che permette un ottimo rapporto consumo/produzione.

- Maximum insulation of the cooking chamber allowing for an excellent energy consumption/production ratio.
- Isolation maximale des chambres de cuisson qui permet un excellent rapport consommation/production.
- Máxima aislación de las cámaras de cocción que permite una óptima relación consumo/producción.

Porte con doppio vetro ceramicato.

- Doors with double glass-ceramic
- Portes à double vitrage en vitrocéramique.
- Puertas con doble cristal de vitrocéramica.

Cella di lievitazione con rastrelliera portateglie.

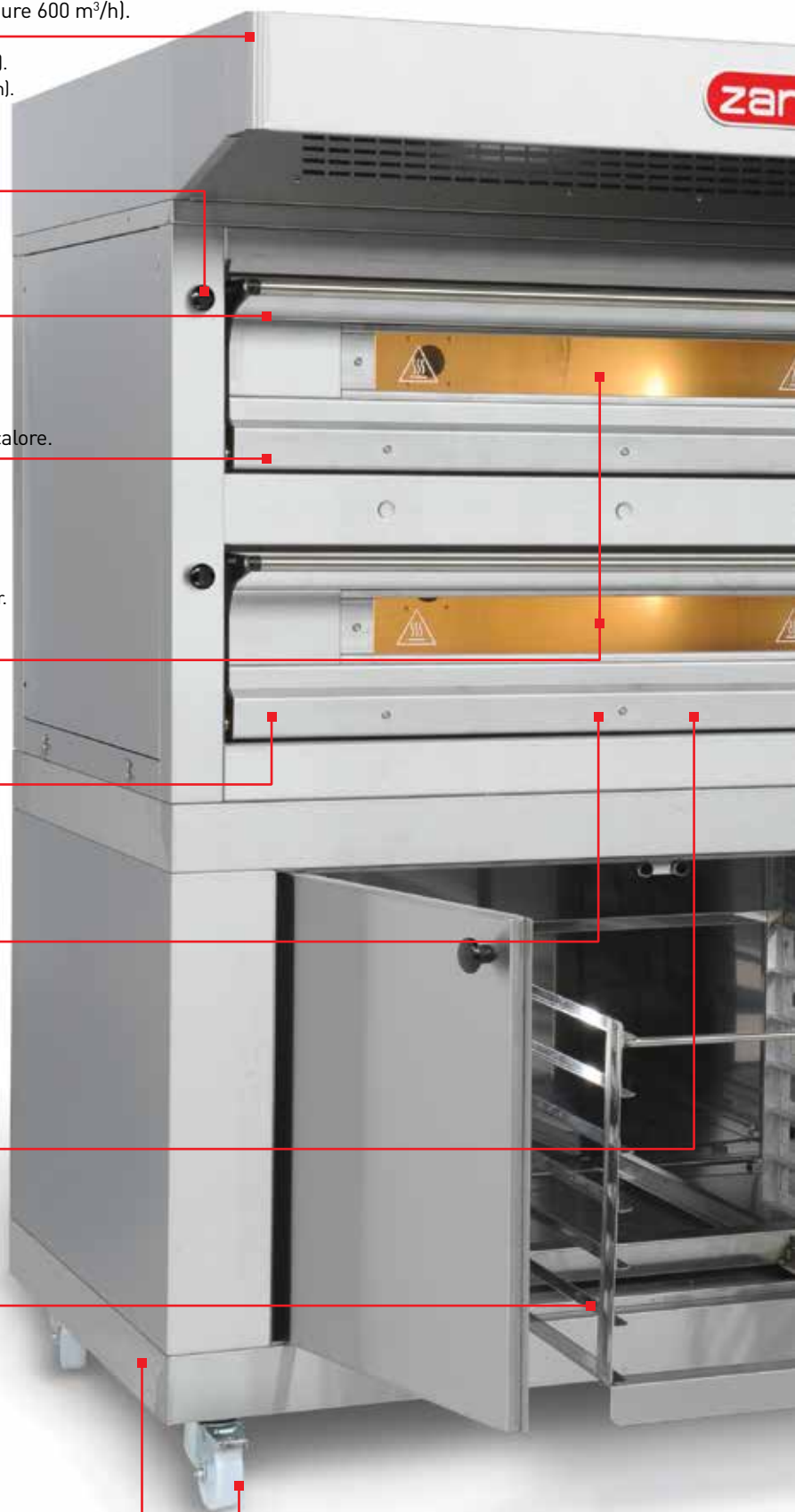
- Levening cabinet with pan rack.
- Chambre de fermentation avec râtelier porte-plaques.
- Celda de fermentación con estante portabandejas.

Costruito completamente in acciaio inossidabile.

- Entirely constructed from stainless steel.
- Construit complètement en acier inoxydable.
- Construido completamente en acero inoxidable.

Ruote orientabili provviste di freni.

- Omni directional wheels with brakes.
- Roues orientables avec freins.
- Ruedas giratorias con freno.



CITIZEN PW ELETTRICO - CITIZEN PW ELECTRIQUE - CITIZEN PW ELÉCTRICO



- A PANNELLO ELETTROMECCANICO ELETTRICO**
 Autodiagnostica con visualizzazione del messaggio di errore.
 Regolazione indipendente della potenza del cielo e della platea (scala 0-100%).
 Visualizzazione costante della temperatura (massima 400° C).

ELECTROMECHANICAL ELECTRICAL PANEL
 Automatic troubleshooting with visualization of error message.
 Independent regulation of the power of the top and the bottom of the oven (scale 0-100%).
 Constant visualization of the temperature (maximum 400°C).

PANNEAU ELECTROMECHANIQUE ELECTRIQUE
 Autodiagnostic avec affichage du message d'erreur.
 Réglage indépendant de la puissance de la voûte et du sol (échelle 0-100%).
 Affichage constante de la température (maximale 400° C).

PANEL ELECTROMECHANICO ELÉCTRICO
 Autodiagnóstica con visualización del mensaje de error.
 Regulación independiente de la potencia del cielo y de la platea (escala 0-100%).
 Visualización constante de la temperatura (máxima 400° C).



- B PANNELLO DIGITALE ELETTRICO**
 Autodiagnostica con visualizzazione del messaggio di errore.
 Regolazione indipendente della potenza del cielo e della platea (scala 0-9).
 Modalità Economy e timer con accensione programmata (9 programmi).
 Visualizzazione costante della temperatura (massima 400° C).

DIGITAL ELECTRICAL PANEL
 Automatic troubleshooting with visualization of error message.
 Independent regulation of the power of the top and the bottom of the oven (scale 0-9).
 Economy mode and timer with programmed start up (9 programs).
 Constant visualization of the temperature (maximum 400°C).

PANNEAU DIGITAL ELECTRIQUE
 Autodiagnostic avec affichage du message d'erreur.
 Réglage indépendant de la puissance de la voûte et du sol (échelle 0-9).
 Modalité Economy et timer avec allumage programmé (9 programmes).
 Affichage constante de la température (maximale 400° C).

PANEL DIGITAL ELÉCTRICO
 Autodiagnóstica con visualización del mensaje de error.
 Regulación independiente de la potencia del cielo y de la platea (escala 0-9).
 Modalidad Economy y timer con encendido programado (9 programas).
 Visualización constante de la temperatura (máxima 400° C).



- C PANNELLO ELETTROMECCANICO SPECIALE 450° C**
 Massima temperatura 450° C.
 Autodiagnostica con visualizzazione del messaggio di errore.
 Regolazione indipendente della potenza del cielo e della platea (scala 0-100%) con doppia visualizzazione della temperatura.
Ideale per la Pizza Napoletana.

SPECIAL 450° C ELECTROMECHANICAL PANEL
 Maximum temperature 450°C.
 Automatic troubleshooting with visualization of error message.
 Independent regulation of the power to the top and bottom of the oven (scale 0-100%) with double visualization of the temperature.

Idéal pour la Pizza napolitaine.
PANNEAU ELECTROMECHANIQUE SPECIAL 450° C
 Température maximale 450° C.
 Autodiagnostic avec affichage du message d'erreur.
 Réglage indépendant de la puissance de la voûte et du sol (échelle 0-100%) avec double affichage de la température.

Idéal para la Pizza Napolitana.
PANEL ELECTROMECHANICO ESPECIAL 450° C
 Máxima temperatura 450° C.
 Autodiagnóstica con visualización del mensaje de error.
 Regulación independiente de la potencia del cielo y de la platea (escala 0-100%) con doble visualización de la temperatura.
Ideal para la Pizza Napolitana.

LE CARATTERISTICHE TECNICHE: CITIZEN PW GAS

TOP a tiraggio naturale o cappa aspirante (400 m³/h oppure 600 m³/h).

- Top with natural updraft or suction hood (400 m³/h or 600 m³/h).
- Top à tirage naturel ou hotte d'aspiration (400 m³/h ou 600 m³/h).
- Top a tiraje natural o capa aspirante (400 m³/h o 600 m³/h).

Maniglia atermica.

- Athermic handle.
- Poignée athermique.
- Manilla atérmica.

Porte con doppio vetro ceramicato.

- Doors with double glass-ceramic
- Portes à double vitrage en vitrocéramique.
- Puertas con doble cristal de vitrocéramica.

Illuminazione indipendente in ogni camera.

- Independent lighting in each chamber.
- Illumination indépendante dans chaque chambre.
- Iluminación independiente en cada cámara.

Materiale refrattario di serie sia al cielo che alla platea.

- Refractory material fitted as standard both at the top and the bottom of the oven.
- Matériel réfractaire de série aussi bien sur la voûte que sur le sol.
- Material refractario de serie para cielo y platea.

Brucciore progettato per la migliore omogeneità di calore e potenziato in prossimità della porta per compensare la maggiore dispersione di calore.

- Burner designed for stable heat production with increased power towards the door compensating for heat loss.
- Brûleur projeté pour la meilleure homogénéité de la chaleur, et renforcé à proximité de la porte pour compenser la dispersion de chaleur.
- Quemador proyectado para la mejor homogeneidad de calor y potenciado en proximidad de la puerta para compensar la mayor dispersión de calor.

Cella di lievitazione.

- Leavening cabinet.
- Chambre de fermentation.
- Celda de fermentación.

Ruote orientabili provviste di freni.

- Omni directional wheels with brakes.
- Roues orientables avec freins.
- Ruedas giratorias con freno.





D

PANNELLO ELETTROMECCANICO GAS

Autodiagnostica con visualizzazione del messaggio di errore.
Regolazione della potenza mediante selettore massimo/minimo.
Visualizzazione costante della temperatura (massima 370° C).

ELECTROMECHANICAL GAS PANEL

Automatic troubleshooting with visualization of error message.
Power regulation with maximum/minimum selector.
Constant visualization of the temperature (maximum 370°C).

PANNEAU ELECTROMECHANIQUE GAZ

Autodiagnostic avec affichage du message d'erreur.
Réglage de la puissance grâce au sélecteur maximum/minimum.
Affichage constante de la température (maximum 370° C).

PANEL DIGITAL GAS

Autodiagnóstica con visualización del mensaje de error.
Visualización constante de la temperatura (máxima 370° C) y de la potencia.
Regulación de la potencia (escala 0-9).



E

PANNELLO DIGITALE GAS

Autodiagnostica con visualizzazione del messaggio di errore.
Visualizzazione costante della temperatura (massima 370° C) e della potenza.
Regolazione della potenza (scala 0-9).

DIGITAL GAS PANEL

Automatic troubleshooting with visualization of error message.
Constant visualization of the temperature (maximum 370°C) and power.
Power regulation [scale 0-9].

PANNEAU DIGITAL GAZ

Autodiagnostic avec affichage du message d'erreur.
Affichage constante de la température (maximale 370° C) et de la puissance.
Réglage de la puissance [échelle 0-9].

PANEL ELECTROMECÁNICO GAS

Autodiagnóstica con visualización del mensaje de error.
Regulación de la potencia mediante selector máximo/mínimo.
Visualización constante de la temperatura (máxima 370° C).

Costruito completamente in acciaio inossidabile.

- Entirely constructed from stainless steel.
- Construit complètement en acier inoxydable.
- Construido completamente en acero inoxidable.

LA GAMMA CITIZEN PW

CITIZEN PW 6 F

Bicamera
Modular



TOP*	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT / PESO Kg.
CITIZEN PW 6 F / TP	142x132x23	30

CITIZEN PW 9 F

Bicamera
Modular



TOP*	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT / PESO Kg.
CITIZEN PW 9 F / TP	142x167x23	34

* Top dotato di raccordo per camino a tiraggio naturale (aspiratore da 400 m³/h oppure 600m³/h a richiesta) / Top equipped with fitting for natural draft-chimney (400 m³/h or 600m³/h exhaustor on demand) / Hotte avec cheminée à tirage naturel (Aspirateur 400 m³/h ou 600m³/h sur demande) / Top dotato de union para el tiro natural de la chimenea (Aspirador 400 m³/h o 600m³/h a pedido)

MOD. DI COTT. BAKING UNIT MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		n°pizze pizzas/pizzas	TEMP. MAX	KW	PESO WEIGHT PESO Kg.
	ext.	int.				
CITIZEN PW 6 F / MC	142x103x43	105x70x16	6 (Ø 33)*	400° C	Med: 4,6 Max: 8,8	155
CITIZEN PW 6+6 F / MC	142x103x78	105x70x16	6+6 (Ø 33)**	400° C	Med: 4,6+4,6 Max: 8,8+8,8	260

*In alternativa 2 teglie 40x60/Also suitable for 2 pans 40x60/En alternative 2 plateaux 40x60/
Como alternativa 2 bandejas 40x60

**In alternativa 2+2 teglie 40x60/Also suitable for 2+2 pans 40x60/En alternative 2+2 plateaux
40x60/Como alternativa 2+2 bandejas 40x60

MOD. DI COTT. BAKING UNIT MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		n°pizze pizzas/pizzas	TEMP. MAX	KW	PESO WEIGHT PESO Kg.
	ext.	int.				
CITIZEN PW 9 F / MC	142x138x43	105x105x16	9 (Ø 33)*	400° C	Med: 5,7 Max: 11,2	200
CITIZEN PW 9+9 F / MC	142x138x78	105x105x16	9+9 (Ø 33)**	400° C	Med: 5,7+5,7 Max: 11,2+11,2	315

*In alternativa 4 teglie 40x60/Also suitable for 4 pans 40x60/En alternative 4 plateaux 40x60/
Como alternativa 4 bandejas 40x60

**In alternativa 4+4 teglie 40x60/Also suitable for 4+4 pans 40x60/En alternative 4+4 plateaux
40x60/Como alternativa 4+4 bandejas 40x60

CELLE PROOFERS CÁMARA DE FERM.	DIM. AxBxH cm	n°teglie pans/bandejas 40x60	PESO WEIGHT/PESO Kg.	POTENZA POWER POTENCIA		
CITIZEN PW 6 F / CL	142x91x94	14	130	1		
BASAMENTI BASES/BASES	DIM. AxBxH cm			PESO WEIGHT / PESO Kg.		
	1MC	2MC	3MC	1MC	2MC	3MC
CITIZEN PW 6 F / BM	142x91x124	142x91x94	142x91x70	50	43	37

CELLE PROOFERS CÁMARA DE FERM.	DIM. AxBxH cm	n°teglie pans/bandejas 40x60	PESO WEIGHT/PESO Kg.	POTENZA POWER POTENCIA		
CITIZEN PW 9 F / CL	142x126x94	14	145	1,5		
BASAMENTI BASES/BASES	DIM. AxBxH cm			PESO WEIGHT / PESO Kg.		
	1MC	2MC	3MC	1MC	2MC	3MC
CITIZEN PW 9 F / BM	142x126x124	142x126x94	142x126x70	53	46	40

CITIZEN PW 6 L

Bicamera
Modular



TOP*	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT / PESO Kg.
CITIZEN PW 6 L / TP	107x167x23	28

* Top dotato di raccordo per camino a tiraggio naturale (aspiratore da 400 m³/h oppure 600m³/h a richiesta) / Top equipped with fitting for natural draft-chimney (400 m³/h or 600m³/h exhauster on demand) / Hotte avec cheminée à tirage naturel (Aspirateur 400 m³/h ou 600m³/h sur demande) / Top dotato de union para el tiro natural de la chimenea (Aspirador 400 m³/h o 600m³/h a pedido)

MOD. DI COTT. BAKING UNIT MOD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		n°pizze pizzas/pizzas	TEMP. MAX	KW	PESO WEIGHT PESO Kg.
	ext.	int.				
CITIZEN PW 6 L / MC	107x138x43	70x105x16	6 (Ø 33)*	400° C	Med: 4,8 Max: 9,2	160
CITIZEN PW 6+6 L / MC	107x138x78	70x105x16	6+6 (Ø 33)**	400° C	Med: 4,8+4,8 Max: 9,2+9,2	250

* In alternativa 2 teglie 40x60/Also suitable for 2 pans 40x60/En alternative 2 plateaux 40x60/ Como alternativa 2 bandejas 40x60

**In alternativa 2+2 teglie 40x60/Also suitable for 2+2 pans 40x60/En alternative 2+2 plateaux 40x60/Como alternativa 2+2 bandejas 40x60

CELLE PROOFERS CÁMARA DE FERM.	DIM. AxBxH cm	n°teglie pans/bandejas 40x60	PESO WEIGHT/PESO Kg.	POTENZA POWER POTENCIA
CITIZEN PW 6 L / CL	107x126x94	14	125	1

BASAMENTI BASES/BASES	DIM. AxBxH cm			PESO WEIGHT / PESO Kg.		
	1MC	2MC	3MC	1MC	2MC	3MC
CITIZEN PW 6 L / BM	107x126x124	107x126x94	107x126x70	50	43	37

CITIZEN PW GAS



TOP*	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT / PESO Kg.
CITIZEN GAS PW 6/TP	145x145x23	30
CITIZEN GAS PW 9/TP	145x180x23	32

MOD. DI COTT. BAKING UNIT MOD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		n°pizze pizzas/pizzas	TEMP. MAX	POTENZA POWER/POTENCIA/KW		PESO WEIGHT PESO Kg.
	ext.	int.			Gas kw (kcal/h)	Elet. kw	
CITIZEN GAS PW 6/MC	145x118x56	105x70x16	6 (Ø33)*	370°C	13 (11.300)	0,1	245
CITIZEN GAS PW 9/MC	145x153x56	105x105x16	9 (Ø33)**	370°C	20 (17.300)	0,1	323

* In alternativa 2 teglie 40x60/Also suitable for 2 pans 40x60/En alternative 2 plateaux 40x60/ Como alternativa 2 bandejas 40x60

**In alternativa 4 teglie 40x60/Also suitable for 4 pans 40x60/En alternative 4 plateaux 40x60/ Como alternativa 4 bandejas 40x60

CELLE PROOFERS CÁMARA DE FERM.	DIM. AxBxH cm	n°teglie pans/bandejas 40x60	PESO WEIGHT/PESO Kg.	POTENZA POWER POTENCIA
CITIZEN GAS PW 6/CL	145x92x60	6	103	1 Kw
CITIZEN GAS PW 9/CL	145x127x60	6	120	1,5 Kw

BASAMENTI BASES/BASES	DIM. AxBxH cm		PESO WEIGHT / PESO Kg.	
	1MC	2MC	1MC	2MC
CITIZEN GAS PW 6/BM	145x92x110	145x92x60	65	49
CITIZEN GAS PW 9/BM	145x127x110	145x127x60	75	59

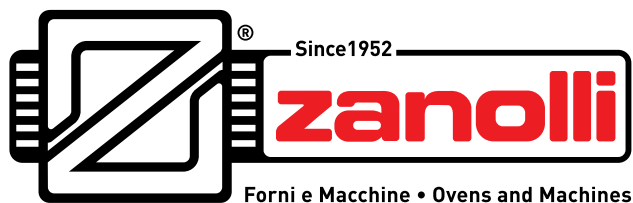
CITIZEN PW

Forni elettrici e a gas per pizzeria e gastronomia

Electric and gas ovens for pizzerias and gastronomy

Fours électriques et à gaz pour pizzeria et gastronomie

Hornos eléctricos y a gas para pizzería y gastronomía



Dr. ZANOLLI Srl • 37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy • Via Casa Quindici, 22
Tel. +39 045 8581500 [r.a.] Fax +39 045 8581455 • www.zanolli.it • zanolli@zanolli.it

LAZIENDA SI RISERVA DI APPORTARE LE 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 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.