

Citizen



Forni elettrici e a gas per pizzeria e gastronomia

Electric ovens for pizza and delicatessen

Fours électriques pour pizza et gastronomie

Electro-Öfen für Pizza und Delikatessen

Hornos eléctricos para pizzería y gastronomía



Citizen



Forni elettrici e a gas per pizzeria e gastronomia.

Electric ovens for pizza and delicatessen.

Fours électriques pour pizza et gastronomie.

Elektroöfen für Pizza und Delikatessen.

Hornos eléctricos para pizzería y gastronomía.



La serie CITIZEN rappresenta il frutto di lunghe ed accurate ricerche ed annovera modelli elettrici ed a gas costruiti in acciaio inossidabile e realizzati secondo i più moderni criteri di progettazione e costruzione. Il piano di cottura, realizzato in speciale materiale refrattario, permette l'ottimale distribuzione del calore su tutta la sua superficie, rendendo i forni CITIZEN particolarmente adatti per la cottura della pizza direttamente al suolo o in teglia.

Disponibili in diverse misure e in vari modelli elettrici e a gas. **I forni CITIZEN ELETTRICI** sono previsti sia nella versione bicamera (monoblocco) sia nella versione modulare.

Per tutta la gamma dei forni CITIZEN, gli sportelli dei forni sono dotati di un vetro (cristallo temperato) per ispezionare il grado di cottura del prodotto e di maniglie di tipo atermico.

Ogni camera di cottura è dotata di illuminazione propria e di scarico vapore.

Tutte le configurazioni sono disponibili su cella di lievitazione o su basamento.



CITIZEN ovens are the result of years of tests and research. Designed and realized according to the most up-to-date projecting and construction standards, these ovens are manufactured in stainless steel and are available in two different versions: electric and gas-fired.

The baking surface of the CITIZEN ovens is in a special refractory material to enable a proper diffusion of the heat. Thanks to this characteristic these ovens are particularly suitable to bake pizza directly on the refractory stone or in baking trays.

CITIZEN ELECTRIC ovens are available in different sizes and can be delivered both as a twin-chamber baking unit and as in single deck version (up to 3 units).

In the whole CITIZEN range doors are equipped with athermic handles and with tempered glass to check out the baking level at any time. Each baking chamber is complete of internal light and steam exhaust. Proofer or base on wheels are available on request.

La série CITIZEN est le résultat de longues et soigneuses recherches. Elle est composée de modèles en acier inoxydable électriques et à gaz, qui sont fabriqués en utilisant les critères de conception et de fabrication les plus avancés. Le plan de cuisson, en matériau réfractaire, permet une distribution optimale de la chaleur sur toute la surface des fours CITIZEN, ce qui les rend particulièrement appropriés pour cuire la pizza directement au sol ou sur des plaques. Disponibles dans plusieurs dimensions, les fours **CITIZEN ÉLECTRIQUES** sont composés de deux chambres (monobloc) ou modulaire.

Tous les fours de la gamme CITIZEN ont une porte vitrée (en verre trempé) pour contrôler la cuisson du produit, et une poignée athermique. Les chambres de cuisson disposent d'un système d'éclairage propre et d'un orifice de décharge de la vapeur. Tous les modèles peuvent être installés sur une chambre de fermentation ou sur un socle.

Die CITIZEN- Serie ist das Ergebnis von langen, eingehenden Forschungen und umfasst Elektro- und Gasmodelle aus Edelstahl, die den modernsten Planungs- und Konstruktionskriterien gemäß angefertigt werden. Die Backplatte aus speziellem Schamotte material ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung auf der gesamten Fläche, wodurch die CITIZEN- Öfen ideal für das Backen von Pizzas direkt auf dem Boden bzw. im Backblech sind.

Die ELEKTRISCHEN CITIZEN- Öfen sind in verschiedenen Abmessungen verfügbar: mit zwei Backkammern (Monoblock) oder mit modularem Aufbau.

Alle CITIZEN- Öfen haben Türen mit Glasscheibe, um den Backgrad der Produkte besser prüfen zu können, und athermischen Griffen. Jede Backkammer ist mit einer eigenen Beleuchtung und einem Dampfauslass versehen. Sämtliche Öfen können auf einem Gärschrank bzw. einem Untergestell positioniert werden.

La serie CITIZEN es el resultado de una investigación amplia y precisa que comprende los modelos eléctricos y a gas construidos en acero inoxidable, realizados según los más modernos criterios de proyecto y construcción.

El plano de cocción, realizado en un material refractario especial, permite una óptima distribución del calor sobre toda su superficie, haciendo que los hornos CITIZEN resulten particularmente aptos para la cocción de la pizza directamente sobre el suelo de la platea o en bandeja.

Disponibles en varios modelos eléctricos y a gas.

Los hornos **CITIZEN ELÉCTRICOS** están provistos sea en la versión bicámara (monobloque) sea en la versión modular.

En toda la gama de hornos CITIZEN, las puertas de éstos están dotados de un vidrio (cristal temperado) para inspeccionar el grado de cocción del producto y de manijas de tipo atérmico.

Cada cámara de cocción está dotada de iluminación propia y de salida de vapor. Todas las configuraciones son disponibles sobre cámara de fermentación o sobre base.



Funzionamento



CITIZEN ELETTRICO BICAMERA

CITIZEN ELETTRICO MODULAR



Operation ■ Fonctionnement ■ Betrieb ■ Funcionamiento

CITIZEN ELETTRICO BICAMERA (monoblocco)

CITIZEN ELETTRICO MODULAR (ad elementi modulari):

ambidue le versioni presentano camere totalmente indipendenti fra di loro (attivabili quindi singolarmente) con regolazione della temperatura modulata per mezzo di un termoregolatore elettronico (la temperatura massima raggiungibile è di 400°C).

La potenza della parte superiore (cielo) ed inferiore (platea) di ogni singola camera è comandata tramite regolatori di energia separati e graduabili su una scala 0-100%.

Le camere di cottura sono riscaldate per mezzo di resistenze corazzate in acciaio inossidabile, potenziate in prossimità dello sportello per compensare la dispersione di calore (funzione compensatore di bocca).

ELECTRIC VERSION

(TWIN-CHAMBER BAKE UNITS AND DECK UNITS): in both versions each baking chamber is completely independent and can be operated separately from the other.

Temperature regulation and control is performed by means of a digital instrument (max. temperature of the oven: 400°C). In each baking chamber top and bottom heating elements are controlled separately by means of energy regulators with a power range 0-100%.

Heating is performed by means of stainless steel armour-plated elements powered up near the door in order to compensate heating dispersion.

CITIZEN ELÉCTRICO BICAMARA (MONOBLOQUE) Y CITIZEN ELÉCTRICO MODULAR (A ELEMENTOS MODULARES):

ambas versiones presentan cámaras totalmente independientes entre sí (por lo tanto, activables singularmente) con regulación de la temperatura, modulada con un termo- regulador electrónico (la temperatura máxima posible es de 400° C).

La potencia de la parte superior (cielo) e inferior (platea) de cada una de las cámaras, se comanda con reguladores de energía separados y graduables en escala de 0-100%. Las cámaras de cocción se calientan por medio de resistencias acorazadas en acero inoxidable, potenciadas en proximidad de la puerta para compensar la dispersión de calor (función compensador de entrada).

CITIZEN ÉLECTRIQUE À DEUX CHAMBRES (MONOBLOC) ET MODULAIRE (UNE CHAMBRE):

les chambres sont complètement indépendantes les unes des autres (peuvent être activées séparément) et la température est réglée en utilisant un thermorégulateur électronique (température maximum 400°C). La puissance de la partie supérieure (voûte) et inférieure (sole) de chaque chambre est contrôlée à l'aide de thermostats distincts, qui peuvent être réglés de 0 à 100%. Les chambres de cuisson sont réchauffées à l'aide de résistances cuirassées en acier inoxydable, qui sont renforcées en proximité de la porte pour limiter la dispersion de la chaleur.

CITIZEN ELEKTROAUSFÜHRUNG MIT ZWEI BACKKAMMERN (MONOBLOCK) UND MIT MODULAREM AUFBAU:

diese Ausführungen zeichnen sich durch vollkommen voneinander unabhängigen Kammern aus (und können also einzeln eingeschaltet werden). Die Temperatur kann mit der Hilfe eines elektronischen Temperaturreglers eingestellt werden (Höchsttemperatur 400°C). Die Oberhitze und Unterhitze jeder Backkammer werden über getrennte Stromregler mit einer Einstellungsskala zwischen 0- 100% gesteuert. Die Backkammern werden mittels serpentinen-Heizelemente aus Edelstahl, die zum Ausgleich des Hitzeverlustes in der Nähe der Tür verstärkt sind (Wärmeverlustausgleich- Funktion im Türbereich), aufgeheizt.



Funzionamento

CITIZEN EP 65 BICAMERA



Ambedue le versioni presentano camere totalmente indipendenti fra di loro (attivabili quindi singolarmente) con regolazione autonoma della temperatura fra la parte superiore (cielo) ed inferiore (platea) ottenuta mediante termostati separati (la temperatura massima raggiungibile è di 400°C).

Le camere di cottura sono riscaldate per mezzo di resistenze corazzate in acciaio inossidabile, potenziate in prossimità dello sportello per compensare la dispersione di calore (funzione compensatore di bocca).

Both versions have fully independent chambers which can be operated separately, with top and bottom heating elements which are controlled separately by means of thermostats (max. temperature: 400°C).

Heating is performed by means of stainless steel armour-plated elements powered up near the door in order to compensate heating dispersion.

Dans les deux versions les chambres sont complètement indépendantes les unes des autres (peuvent être activées séparément) avec la température de la partie supérieure (voûte) et inférieure (sole) contrôlée à l'aide de thermostats distincts (la température maximum est de 400°C).

Les chambres de cuisson sont réchauffées à l'aide de résistances cuirassées en acier inoxydable, qui sont en renforcées proximité de la porte pour limiter la dispersion de la chaleur.

Beide Versionen zeichnen sich durch vollkommen voneinander unabhängigen Kammern aus (und können also einzeln eingeschaltet werden). Oberhitze und Unterhitze können durch zwei getrennte Thermostate eingegeben werden.

Die Höchsttemperatur ist 400°C.

Die Backkammern werden mittels serpentinen-Heizelemente aus Edelstahl, die zum Ausgleich des Hitzeverlustes in der Nähe der Tür verstärkt sind (Wärmeverlustausgleich-Funktion im Türbereich), aufgeheizt.

Ambas y versiones presentan cámaras totalmente independientes entre sí (por lo tanto, activables singularmente) con la regulación autónoma de la temperatura entre la parte superior (cielo) e inferior (platea), obtenida mediante termostatos separados (la temperatura máxima posible es de 400°C).

Las cámaras de cocción se calientan por medio de resistencias acorazadas en acero inoxidable, potenciadas en proximidad de la puerta para compensar la dispersión de calor (función compensador de entrada).

CITIZEN EP 65 MODULAR



Operation ■ Fonctionnement ■ Betrieb ■ Funcionamiento

CITIZEN GAS PW



I forni sono dotati di termoregolatore elettronico per il controllo della temperatura (max 370°C). Gestione min/max della fiamma. Il riscaldamento avviene tramite un bruciatore progettato per ottenere la migliore omogeneità di cottura ed appositamente potenziato in prossimità dello sportello per compensare la maggiore dispersione di calore. La camera di cottura è rivestita con refrattari anche al cielo per ottimizzare la capacità produttiva e l'omogeneità di cottura. L'impiego del forno è finalizzato alla massima flessibilità di utilizzo mediante comandi semplici e razionali.

Temperature regulation and control are performed by means of a digital instrument (max. temperature 370°C). Min. / max. flame control. Heating is performed by means of a special burner powered up near the door in order to compensate heat dispersion and which enables an even baking and heat diffusion in the chamber. The ovens are equipped with refractory stones also in the top of the chamber, in order to improve the output / hour and the baking homogeneity. Maximum flexibility by means of simple and user-friendly controls.

Les fours sont dotés d'un thermorégulateur électronique pour le contrôle de la température, max 370°C. Gestion min/max de la flamme. Le chauffage arrive par un brûleur projeté pour obtenir la meilleure homogénéité de cuisson et développé exprès à proximité de la porte pour compenser la plus grande dispersion de chaleur. La chambre de cuisson a un revêtement réfractaire aussi au ciel pour optimiser la capacité productive et l'homogénéité de cuisson. L'emploi du four est finalisé à la meilleure souplesse d'utilisation grâce à des commandes simples et rationnelles.

Die Öfen sind mit elektronischem Temperaturregler für die Kontrolle der Temperatur (Max. 370°C). Min. / Max. Einstellung der Flamme ausgestattet. Die Aufheizung erfolgt mit Hilfe eines Brenners, welcher zum Ausgleich des Hitzeverlustes in der Nähe der Tür verstärkt ist. Ebenfalls ermöglicht der Brenner das beste Backergebnis. Die Backkammer ist mit Steingutplatten auch im oberen Teil versehen, um ein gleichmäßiges Produkt und ein perfektes Backen zu erhalten. Maximale Flexibilität mittels einfacher und rationeller Kontrolle.

Regulación de la temperatura por medio de un termoregulador electrónico (max. 370°C). Gestión min./max. de la llama. La calefacción se produce a través de un quemador potenciado en proximidad de la puerta para compensar la dispersión de calor y que permite una homogénea cocción. La cámara de cocción tiene refractarios también en la parte superior para la mejor producción y una homogénea cocción. El horno puede ser utilizado con la máxima flexibilidad por medio de mandos muy simples y racionales.



Le caratteristiche tecniche:

Technical Features ■ Caractéristiques techniques ■ Technische Eigenschaften ■ Características técnicas

Top.

Camera di cottura con sportello in vetro temperato e piano di cottura in speciale materiale refrattario.

- Baking chamber with door made of tempered glass and baking surface in special refractory material.
- Chambre de cuisson avec porte en verre trempé et plan de cuisson en matériau réfractaire spécial.
- Backkammer hat die Türe mit Glasscheibe und Backplatte aus speziellem Schamottmaterial.
- Cámara de cocción con puerta en vidrio temperado y plano de cocción en material refractario especial.

Cella di lievitazione costruita interamente in acciaio INOX.

- Proofer entirely constructed in stainless steel.
- Etuve de fermentation construite entièrement en acier inox.
- Gärzelle ganz aus Edelstahl gebaut.
- Celda de leudado construida completamente en acero inoxidable.

Sia la Cella di lievitazione che il basamento sono corredati di ruote orientabili provviste di freni.

- Both the proofer and the base are equipped with pivoting wheels provided with brakes.
- Soit l'étuve de fermentation soit le soubassement sont pourvus de roues pivotantes avec frein
- Die Gärzelle und die Basis sind mit Rädern mit Bremsen versehen
- Tanto la celda de leudado como el basamento están dotados de ruedas orientables con frenos.



Versioni speciali a richiesta per Citizen elettrici con comandi elettromeccanici (esclusi EP 65): doppia sonda, temperatura differenziata cielo e platea (Temp. Max 450°C).

- Special versions available for CITIZEN ELECTRIC with mechanical controls (excepted EP 65) on request: double temperature probe, different temperatures available for top and bottom heating elements (max. temp. 450°C).
- Versions spéciales sur demande pour CITIZEN ELECTRIQUE avec commandes électromécaniques (EP 65 exclus): double sonde, température différenciée voûte et sole (Temp. Max 450°C).
- Sonderausführungen auf Wunsch für CITIZEN ELEKTRO mit mechanische Steuerung (außer EP 65): zwei Temperaturfühler, verschieden regulierbare Oberhitze und Unterhitze (max. Temp. 450°C).
- Versiones especiales sobre pedido para CITIZEN ELECTRICO con comandos electromecánicos (excepto EP 65): doble sonda de temperatura, temperatura diferente arriba y suelo (Temp. Max 450°C).

New
2012



A PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE ELETTRICO (Opzionale)

Autodiagnostica con visualizzazione del messaggio di errore. Regolazione elettronica della potenza del cielo e della platea. Possibilità di funzionamento in regime di Economy e timer con accensione programmata.

Visualizzazione costante della temperatura.

DIGITAL CONTROL PANEL – ELECTRICAL MODEL (Optional)

Diagnostics with display of error message. Electronic adjustment of top and bottom power. Possible operation in Econom mode and automatic start function. Constant display of temperature.

TABLEAU DE CONTRÔLE DIGITAL – MOD. ÉLECTRIQUE (en option)

Diagnostic avec visualisation du message d'erreur. Réglage électronique de la puissance de la voûte et de la sole. Possibilité de fonctionnement en mode Economy et timer avec allumage programmé. Affichage continu de la température.

DIGITALSCHALTAFEL – ELEKTRISCH (Optional)

Diagnostik mit Anzeige der Fehlermeldung. Elektronische Einstellung von Ober- und Unterhitze. Betriebsmodus Economy-Taste und programmierbare Einschaltung mit Timer verfügbar. Ständige Anzeige der Temperatur.

PANEL DE CONTROL DIGITAL ELÉCTRICO (Opcional)

Autodiagnóstica con visualización del mensaje de error. Regulación electrónica de la potencia del cielo y platea. Posibilidad de funcionamiento en régimen de Economy y timer de encendido programado. Visualización constante de la temperatura.



B PANNELLO ELETTROMECCANICO ELETTRICO

Autodiagnostica con visualizzazione del messaggio di errore. Regolazione elettromeccanica della potenza del cielo e della platea. Visualizzazione costante della temperatura.

DIGITAL CONTROL PANEL – ELECTRICAL MODEL

Diagnostics with display of error message. Electromechanical adjustment of top and bottom power. Constant display of temperature.

TABLEAU DE CONTRÔLE ELECTRO-MECANIQUE – MOD. ÉLECTRIQUE

Diagnostic avec visualisation du message d'erreur. Réglage électromécanique de la puissance de la voûte et de la sole. Affichage continu de la température.

ELEKTROMECHANISCHE SCHALTAFEL – ELEKTRISCH

Diagnostik mit Anzeige der Fehlermeldung. Elektromechanische Einstellung von Ober- und Unterhitze.

Ständige Anzeige der Temperatur.

PANEL ELECTROMECAÁNICO ELÉCTRICO

Autodiagnóstica con visualización del mensaje de error. Regulación electrónica de la potencia del cielo y platea. Visualización constante de la temperatura.



C PANNELLO A DOPPIA TERMOSTATAZIONE (EP65)

Regolazione autonoma del cielo e della platea ottenuta mediante termostati separati.

PANEL WITH DOUBLE THERMOSTAT (EP65)

Independent adjustment of top and bottom power by means of two separate thermostats.

TABLEAU DE CONTRÔLE A DOUBLE THERMOSTAT (EP65U)

Réglage indépendant de la puissance de la voûte et de la sole au moyen de thermostats séparés.

SCHALTAFEL MIT DOPPELTHERMOSTAT (EP65)

Unabhängige Einstellung von Ober- und Unterhitze durch separate Thermostate.

PANEL CON TERMOSTATO DOBLE (EP 65)

Regulación autónoma del cielo y platea mediante termostatos separados.

Autodiagnóstica con visualización del mensaje de error.

Regulación electrónica de la potencia del cielo y platea.



D PANNELLO ELETTROMECCANICO GAS

Autodiagnostica con visualizzazione del messaggio di errore. Regolazione della potenza mediante selettore massimo/minimo. Visualizzazione costante della temperatura.

ELECTROMECHANICAL CONTROL PANEL – GAS MODEL

Diagnostics with display of error message. Adjustment of top and bottom power through a selector of minimum/maximum power. Constant display of temperature.

TABLEAU DE CONTRÔLE ELECTRO-MECANIQUE – MOD. A GAZ

Diagnostic avec visualisation du message d'erreur. Réglage de la puissance de la voûte et de la sole au moyen d'un sélecteur de puissance mini/maxi. Affichage continu de la température.

ELEKTROMECHANISCHE SCHALTAFEL – GAS

Diagnostik mit Anzeige der Fehlermeldung. Einstellung von Ober- und Unterhitze durch einen Wählschalter von Minimal- und Maximalhitze. Ständige Anzeige der Temperatur.

PANEL ELECTROMECAÁNICO GAS

Autodiagnóstica con visualización del mensaje de error. Regulación electrónica de la potencia mediante selector máximo/mínimo. Visualización constante de la temperatura.



E PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE GAS (Opzionale)

Autodiagnostica con visualizzazione del messaggio di errore.

Visualizzazione costante della temperatura.

DIGITAL CONTROL PANEL - GAS MODEL (Optional)

Diagnostics with display of error message. Constant display of temperature.

TABLEAU DE CONTRÔLE DIGITAL – MOD. A GAZ (en option)

Diagnostic avec visualisation du message d'erreur. Affichage continu de la température.

DIGITALSCHALTAFEL – GAS (Optional)

Diagnostik mit Anzeige der Fehlermeldung. Ständige Anzeige der Temperatur.

PANEL DE CONTROL DIGITAL GAS (Opcional)

Autodiagnóstica con visualización del mensaje de error. Visualización constante de la temperat.

New
2012

La Gamma Citizen



CITIZEN ELETTRICO - bicamera

TOP*	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT / PESO Kg.
CITIZEN 6+6/TP	137x125x23	25
CITIZEN 9+9/TP	137x160x23	27

CITIZEN ELETTRICO - modulare

TOP*	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT / PESO Kg.
CITIZEN 6/TP	137x125x23	25
CITIZEN 9/TP	137x160x23	27

* Top dotato di raccordo per camino a tiraggio naturale (aspiratore 600m³/h a richiesta) / Top equipped with fitting for natural draft-chimney (600m³/h exhauster on demand) / Hotte avec cheminée à tirage naturel (Aspirateur 600m³/h sur demande) / Haube mit Verbindungsstück für Kamin zum natürlichen Zug versehen (Abzugsanlage 600m³/h pro Stunde auf Anfrage) / Top dotato de union para el tiro natural de la chimenea (Aspirador 600m³/h a pedido)

MOD. DI COTT. BAKING UNIT MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		n° pizze pizzas/pizzas	PESO WEIGHT PESO Kg.	TEMP. MAX	POTENZA POWER/POTENCIA KW
	ext.	int.				
CITIZEN 6+6/MC	137x103x71,5	105x70x16	6+6 (Ø30)*	248	400°C	8,8+8,8
CITIZEN 9+9/MC	137x138x71,5	105x105x16	9+9 (Ø30)**	310	400°C	11,2+11,2

MOD. DI COTT. BAKING UNIT MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		n° pizze pizzas/pizzas	PESO WEIGHT PESO Kg.	TEMP. MAX	POTENZA POWER/POTENCIA KW
	ext.	int.				
CITIZEN 6/MC	137x103x40	105x70x16	6 (Ø30)*	125	400°C	8,8
CITIZEN 9/MC	137x138x40	105x105x16	9 (Ø30)**	150	400°C	11,2

* IN ALTERNATIVA 2+2 TEGLIE 40x60. / Also suitable for 2+2 pans 40x60. / Ou 2+2 plaques 40x60. / Oder 2+2 Bleche 40x60. / Como alternativa 2+2 bandejas 40x60.

** IN ALTERNATIVA 4+4 TEGLIE 40x60. / Also suitable for 4+4 pans 40x60. / Ou 4+4 plaques 40x60. / Oder 4+4 Bleche 40x60. / Como alternativa 4+4 bandejas 40x60.

* IN ALTERNATIVA 2 TEGLIE 40x60. / Also suitable for 2 pans 40x60. / Ou 2 plaques 40x60. / Oder 2 Bleche 40x60. / Como alternativa 2 bandejas 40x60.

** IN ALTERNATIVA 4 TEGLIE 40x60. / Also suitable for 4 pans 40x60. / Ou 4 plaques 40x60. / Oder 4 Bleche 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 6+6/CL	137x96x94	20	105	1 Kw
CITIZEN 9+9/CL	137x126x94	20	121	1,5 Kw

CELLE PROOFERS CÁMARA DE FERM.	DIM. AxBxH cm	n° teglie pans/bandejas 40x60	PESO WEIGHT PESO Kg.	POTENZA POWER POTENCIA
CITIZEN 6/CL	137x91x94	20	105	1 Kw
CITIZEN 9/CL	137x126x94	20	121	1,5 Kw

BASAMENTI BASES/BASES	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT / PESO Kg.
CITIZEN 6+6/BM	137x91x94	50
CITIZEN 9+9/BM	137x126x94	55

BASAMENTI BASES/BASES	DIM. AxBxH cm			PESO WEIGHT / PESO Kg.		
	1MC	2MC	3MC	1MC	2MC	3MC
CITIZEN 6/BM	137x91x124	137x91x94	137x91x70	58	50	46
CITIZEN 9/BM	137x126x124	137x126x94	137x126x70	62	55	50

The Citizen Series ■ La Gamme Citizen ■ Die Baureihe Citizen ■ La Gama Citizen



CITIZEN EP 65 - bicamera / modular

TOP*	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT / PESO Kg.
CITIZEN EP 65 /TP	94x105x23	19

* Top dotato di raccordo per camino a tiraggio naturale (aspiratore 600m³/h a richiesta) / Top equipped with fitting for natural draft-chimney (600m³/h exhauster on demand) / Hotte avec cheminée à tirage naturel (Aspirateur 600m³/h sur demande) / Haube mit Verbindungsstück Kamin für Kamin zum natürlichen Zug versehen (Abzugsanlage 600m³/h pro Stunde auf Anfrage) / Top dotato de unión para el tiro natural de la chimenea (Aspirador 600m³/h a pedido)

MOD. DI COTT. BAKING UNIT MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		n°pizze pizzas/pizzas	PESO WEIGHT PESO Kg.	TEMP. MAX	POTENZA POWER/POTENCIA KW
	ext.	int.				
CITIZEN EP 65 4+4/MC	94x82x59	65x60x12	4+4 (Ø28)*	145	400°C	4,2+4,2 Power 6+6 Kw
CITIZEN EP 65 4/MC	94x82x35	65x60x12	4 (Ø28)**	95	400°C	4,2 Power 6 Kw

* IN ALTERNATIVA 1 + 1 TEGLIA 40x60. / Also suitable for 1 + 1 pan 40x60. / Ou 1 + 1 plaque 40x60. Oder 1 + 1 Blech 40x60. / Como alternativa 1 + 1 bandejas 40x60.

** IN ALTERNATIVA 1 TEGLIA 40x60. / Also suitable for 1 pan 40x60. / Ou 1 plaque 40x60. Oder 1 Blech 40x60. / Como alternativa 1 + 1 bandejas 40x60.

BASAMENTI BASES/BASES	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT / PESO Kg.
CITIZEN EP 65 /BM	94x77x100	43



CITIZEN GAS PW

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

* Top dotato di raccordo per camino a tiraggio naturale (aspiratore 600m³/h a richiesta) / Top equipped with fitting for natural draft-chimney (600m³/h exhauster on demand) / Hotte avec cheminée à tirage naturel (Aspirateur 600m³/h sur demande) / Haube mit Verbindungsstück Kamin für Kamin zum natürlichen Zug versehen (Abzugsanlage 600m³/h pro Stunde auf Anfrage) / Top dotato de unión para el tiro natural de la chimenea (Aspirador 600m³/h a pedido)

MOD. DI COTT. BAKING UNIT MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		n°pizze pizzas/pizzas	PESO WEIGHT PESO Kg.	TEMP. MAX	POTENZA POWER/POTENCIA KW (kcal/h) - Elet./Elect. Kw
	ext.	int.				
CITIZEN GAS PW 6/MC	145x118x56	105x70x16	6 (Ø30)*	245	370°C	13,1 - 11,3
CITIZEN GAS PW 9/MC	145x153x56	105x105x16	9 (Ø30)*	323	370°C	20,1 - 17,3

* IN ALTERNATIVA 2 TEGLIE 40x60. / Also suitable for 2 pans 40x60. / Ou 2 plaques 40x60. Oder 2 Bleche 40x60. / Como alternativa 2 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

 **Forni elettrici e a gas per pizzeria e gastronomia**

 Electric ovens for pizza and delicatessen

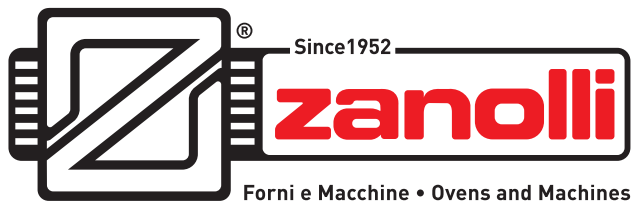
 Fours électriques pour pizza et gastronomie

 Electro-Öfen für Pizza und Delikatessen

 Hornos eléctricos para pizzería y gastronomía



® 02-201 Warszawa, ul. Opaczewska 85
tel. (+48 22) 846 15 74, (+48 22) 846 39 96
fax (+48 22) 846 25 34
e - mail: info@k-2.com.pl
www.k-2.com.pl



Organizzazione con Sistema di Gestione per la Qualità certificato
UNI EN ISO 9001:2008

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.