




# SYNTHESIS

Forni modulari a tunnel ad aria ventilata

-  Modular ventilated tunnel ovens.
-  Fours modulaires à tunnel.
-  Hornos modulares ventilados a túnel.



# SYNTHESIS

Forni modulari a tunnel ad aria ventilata per pizza, pane, pasticceria e gastronomia. Nastro trasportatore (rete) e comandi elettronici di serie.

Modular ventilated tunnel ovens for pizza, bread, pastry and delicatessen. Conveyor belt (mesh) and electronic controls.

Fours modulaires à tunnel pour pizza, pain, pâtisserie et gastronomie. Tapis transporteur (tapis métallique grillagé) et commandes électroniques (platine électronique de gestion du fonctionnement).

Hornos modulares a túnel para pizza, pan, pastelería y gastronomía a ventilación. Provistos de cinta transportadora (en red de alambre) y mandos electrónicos.

Dal 1952, Zanolli produce una vasta gamma di forni per panifici, pasticcerie e pizzerie. Nel 1987, brevettiamo il primo forno a tunnel ventilato italiano: **Synthesis**. Raggiunto ben presto il mercato mondiale, oggi **Synthesis** è il primo tunnel in Europa per vendite e gamma di prodotto.



# NON SOLO PIZZA!

Not only Pizza  
Pas seulement Pizza  
No sólo Pizza



Since 1952 the company Zanolli has been producing a wide range of ovens for bakery, pastry and pizza. In 1987 we patent the first Italian ventilated tunnel conveyor oven: **Synthesis**. Very soon we have been able to reach the international market. Today **Synthesis** is the European leader for sales and product range.

Depuis 1952 Zanolli produit une vaste gamme de fours pour boulangeries, pâtisseries et pizzerias. En 1987 nous brevettons 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.

Desde 1952 Zanolli produce una amplia gama de hornos para panaderías, pastelerías y pizzerias. En 1987 patentamos el primer horno a tunel a ventilación italiano: **Synthesis**. Alcanzado rapidamente el mercado mundial, **Synthesis** es hoy el primer tunel en Europa para ventas y gama de producto.



# Con SYNTHESIS porterete a tavola l'ordinario

## Provatelo con altre ricette.

With Synthesis you can serve the ordinary and the extraordinary! Try it with other recipes.

Par le Synthesis vous pouvez servir à table l'ordinaire et même l'extraordinaire!  
Essayez-le avec d'autres recettes.

Con Synthesis llevaréis a la mesa lo de costumbre y también lo extraordinario!  
Experimentad con otras recetas.

## Portate i vostri ingredienti nel nostro laboratorio. Saremo lieti di cuocere insieme a voi la vostra ricetta, dimostrandovi che i forni SYNTHESIS non hanno limiti di cottura.

Bring your ingredients to our testing kitchen and together we can prepare your recipes. You'll be convinced that there is no limit to what you can cook with a SYNTHESIS oven.

Apportez vos ingrédients dans notre laboratoire. Nous serons heureux de cuire votre recette avec vous, en vous démontrant que les fours SYNTHESIS n'ont pas de limites de cuisson.

Traigan sus propios ingredientes a nuestro taller. Estaremos contentos de cocer juntos vuestra receta, demostrándoles que los hornos SYNTHESIS no tienen límites de cocción.



# e anche lo straordinario!

Prodotto	Product - Produit - Producto	Temp.	Time	
<b>Bocconcini di pane al latte</b>	Milk rolls - Petits pains au lait Bocaditos de pan de leche	170°	14'	Teglia Pan Plaque Bandeja
<b>Branzino al forno</b>	Seabass - Loup de mer Róbalo al horno	220°	15'	
<b>Croissants</b> Surgelato (scongelato per 2 ore)	Deep-frozen (defrosted for 2 h) Surgelé (décongelé pour 2 h) Congelado (descongelar por 2 h)	150°	11'	
<b>Petto di pollo al vino bianco</b>	Chicken breast with white wine Blanc de poulet au vin Pechuga de pollo al vino blanco	190°	15'	
<b>Pizza al taglio</b> Precottura	Pizza slice (pre-baking) Tranche pizza (pré-cuisson) Pizza al metro (Precocción)	250°	5'	
<b>Pizza al taglio</b> Cottura finale	Pizza slice (final baking) Tranche pizza (Cuisson finale) Pizza al metro (Cocción final)	250°	3'	
<b>Pizzette di sfoglia</b>	Small puff pastry pizzas Petites pizzas de pâte feuilletée Pizzetas masa hojaldre	200°	15'	
<b>Spiedini di carne e verdura</b>	Meat and vegetable spits Brochettes de viande et légumes Broquetas de carne y verdura	190°	25'	
<b>Strudel</b>		200°	18'	
<b>Torta al cioccolato</b>	Chocolate cake - Gâteau au chocolat Torta de chocolate	180°	25'	
<b>Baguettes</b> Sottovuoto precotte	Pre-baked vacuum pré-cuites sous vide Envasadas a vacío precocidas	180°	7'	Teglia forata Holed pan - Plaque trouée Bandeja horadada
<b>Pizza tonda tipo americano</b>	Round American pizza - Pizza ronde américaine Pizza redonda tipo americano	275°	6'	Retina Baking mesh
<b>Pizza tonda tipo italiano</b>	Round Italian pizza - Pizza ronde italienne Pizza redonda tipo italiano	320°	3,5' - 4,5'	Tapis métallique grillagé Redecilla
<b>Alette di pollo</b>	Chicken wings - Ailettes de poulet Alas de pollo	205°	25'	Casseruola Saucepan - Casserole Cacerola
<b>Bruschette</b>		270°	2'15''	Direttamente su rete Directly on wire-mesh Directement sur tapis métallique grillage Directamente sobre red
<b>Melanzane grigliate</b>	Grilled aubergines - Aubergines grillées Berenjenas asadas	320°	6'30'	
<b>Peperoni grigliati</b>	Grilled peppers - Poivrons grillés Pimientos asados	320°	6'30''	
<b>Zucchine grigliate</b>	Grilled zucchini - Courgettes grillées Zapallitos asados	320°	6'30''	
<b>Taralli - Covrigi</b>	Bagels - Bublik - Bretzel - Roscos	280°	4' 20''	
<b>Cannelloni di ricotta e spinaci</b>	Cannelloni with ricotta and spinach Cannelloni avec ricotta et épinards Canelones con requesón y espinacas	170°	25'	Vaschetta alluminio Aluminium cups Cuvette en aluminium Fuente de aluminio
<b>Hamburger al formaggio</b>	Cheeseburger - Hamburger au fromage Hamburguesas con queso	190°	15'	
<b>Pasticcio di lasagne</b>	Lasagna - Lasagne - Timbal de lasañas	170°	20'	
<b>Patate al forno</b>	Baked potatoes - Pommes de terre au four Patatas al horno	170°	30'	
<b>Peperoni al forno</b>	Baked peppers - Poivrons au four Bratpeperoni - Pimientos al horno	170°	13'	
<b>Polpette al pomodoro</b>	Meat balls - Boulettes - Albóndigas	190°	12'	
<b>Pomodori grigliati</b>	Grilled tomatoes - Tomates grillées Tomates asados	170°	12'	
<b>Roast Beef</b>		190°	15'	
<b>Tortillas con peperoni</b>	Tortillas with peppers - Tortillas avec poivrons Tortillas con pimientos	200°	20'	
<b>Tartellette alle mele</b>	Apple tartellette - Tartellette aux pommes Tartinas con manzanas	190°	16'	
<b>Paella</b> Cottura finale	Paella (final baking) - Paella (cuisson finale) Paella (cocción final)	290°	12'-15'	Paellera

# I VANTAGGI di SYNTHESIS

Advantages of the Synthesis

Les avantages de Synthesis

Las ventajas de Synthesis

## RISPARMIO



La semplicità di utilizzo permette una facile gestione del forno anche da personale non specializzato.

### **ECONOMISE**

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.

### **AHORRO**

La facilidad de uso permite un fácil empleo del horno, también por parte de personal no calificado.

## PRODUTTIVITÀ

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.

### **PRODUCTIVIDAD**

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





## 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.

### 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.



## 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.

### VERSATILIDAD

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

## ERGONOMIA

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.

### ERGONOMÍA

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



# LE CARATTERISTICHE TECNICHE: SYNTHESIS

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).
- Temperatura de trabajo factible en 20 minutos trámite sistema BRP (bandas de regulación de potencia).

Costruito interamente in acciaio INOX.

- Made entirely from stainless steel.
- Construit entièrement en acier inox.
- Construido completamente en acero inox.

Porta d'ispezione provvista di doppio vetro.

- Double glazed inspection door.
- Porte d'inspection à double vitrage.
- Puerta de inspección provvista de vidrio doble.

Facile accesso per una completa pulizia.

- Easy access for thorough cleaning.
- Accès facile pour un nettoyage complet.
- 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.
- 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.
- 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.
- Ruedas orientables con frenos.

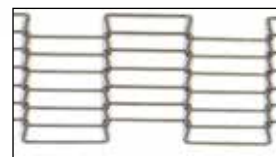


Nastro trasportatore con velocità regolabile e fermo rete.

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

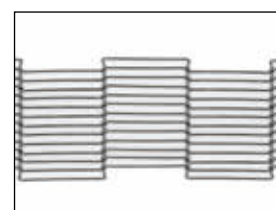
Rete standard

- Standard mesh
- Tapis standard
- Red estándar



Microne (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.
- Microred (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.
- Cámara de cocción alta 10 cm.



### PANNELLI DI CONTROLLO visualizzazione costante di:

- Temperatura (rilevazione della temperatura bilanciata tramite 2 sonde).
  - Numero del programma di cottura
  - Tempi di cottura.
  - Accensione resistenze (Synthesis elettrico) o accensione fiamma min/max (Synthesis gas).
  - Funzione ECONOMY (se attiva)
- **CONTROL PANELS:** constant display of: temperature (balanced temperature detection from 2 probes) bake times – heating element ignition (electrical model) or flame ignition (gas models) - Función ECONOMY (si está activada).
- **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) - Fonction ECONOMY (si elle est active).
- **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) - Función ECONOMY (si está activada).

- Gestione di 6 programmi di cottura. Per ogni programma è possibile impostare: tempo di cottura, temperatura, potenza del cielo e potenza della platea.
- Funzione ECONOMY: consente di portare il forno, qualora non ne sia richiesta la completa efficienza di cottura, a una temperatura inferiore rispetto a quella di lavoro, così da ricavare un risparmio energetico e di riflesso economico.
- Timer di accensione programmata.
- Orologio digitale, autodiagnostica con visualizzazione del messaggio d'errore.
- Display retroilluminato tramite LCD.
- Programmazione multilingua.

- Management of 6 cooking programs. For each program you can set: cooking time, temperature and power to the top and the bottom of the oven.
- ECONOMY function: keeps the oven at a lower temperature if the oven doesn't need to be operated at full working temperature. Save money and energy.
- Timer for programmed start. Digital clock, self-diagnostic with display of error message. Backlit display through LCD. Multi-lingual programming.

- Gestion de 6 programmes de cuisson. Pour chaque programme, il est possible de régler: le temps de cuisson, la température, la puissance de la voûte et de la sole.
- 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.
- Timer pour l'allumage programmé. Horloge numérique, autodiagnostic avec affichage du message d'erreur. Afficheur avec rétro-illumination par LCD, Programmation multilingue.

- Gestión de 6 programas de cocción. Para cada programa es posible impostar: tiempo de cocción, temperatura, potencia del cielo y potencia de la platea.
- 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.
- Timer de encendido programado. Reloj digital, autodiagnóstica con visualización del mensaje de error Display luminoso a LCD, Programación multilingua.



#### A DIGITALE ELETTRICO

DIGITAL ELECTRICAL - DIGITAL ÉLECTRIQUE - DIGITAL ELÉCTRICO

Regolazione potenza indipendente per cielo e platea.

- Independent power adjustment for top and bottom.
- Réglage indépendant de la puissance de la voûte et de la sole.
- Regulación potencia independiente para cielo y platea.



#### B DIGITALE GAS

DIGITAL GAS - DIGITAL À GAZ - DIGITAL GAS

Controllo elettronico della fiamma  
Con regolazione automatica minimo/massimo.

- Electronic flame control with min/max adjustment.
- Contrôle électronique de la flamme avec réglage automatique du minimum/maximum.
- 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.**  
**Esquema explicativo de cocción del sistema de convección.**

## Ottimizzazione dei flussi di ventilazione

- Fine tuning of the ventilation flow.
- Optimisation des flux de ventilation.
- Optimización de los flujos de ventilación.

Il prodotto, posto su una rete che si muove a velocità costante, è interamente avvolto da piccoli getti di aria calda.

- Jets of hot air completely wrap the product as it moves along the wire mesh conveyor giving an evenly cooked result time after time.
- Le produit, posé sur une grille qui bouge à une vitesse constante, est complètement enveloppé de petits jets d'air chaud.
- El producto, puesto sobre una red que se mueve a velocidad constante, completamente embestido por pequeños flujos de aire caliente.

## Cottura sempre omogenea e costante nel tempo

- Always even and uniform baking over time.
- Cuisson toujours homogène et constante dans le temps.
- Cocción siempre homogénea y constante en el tiempo.



## NUOVO SISTEMA DI APERTURA E CHIUSURA AUTOMATICA DELLE PARATOIE

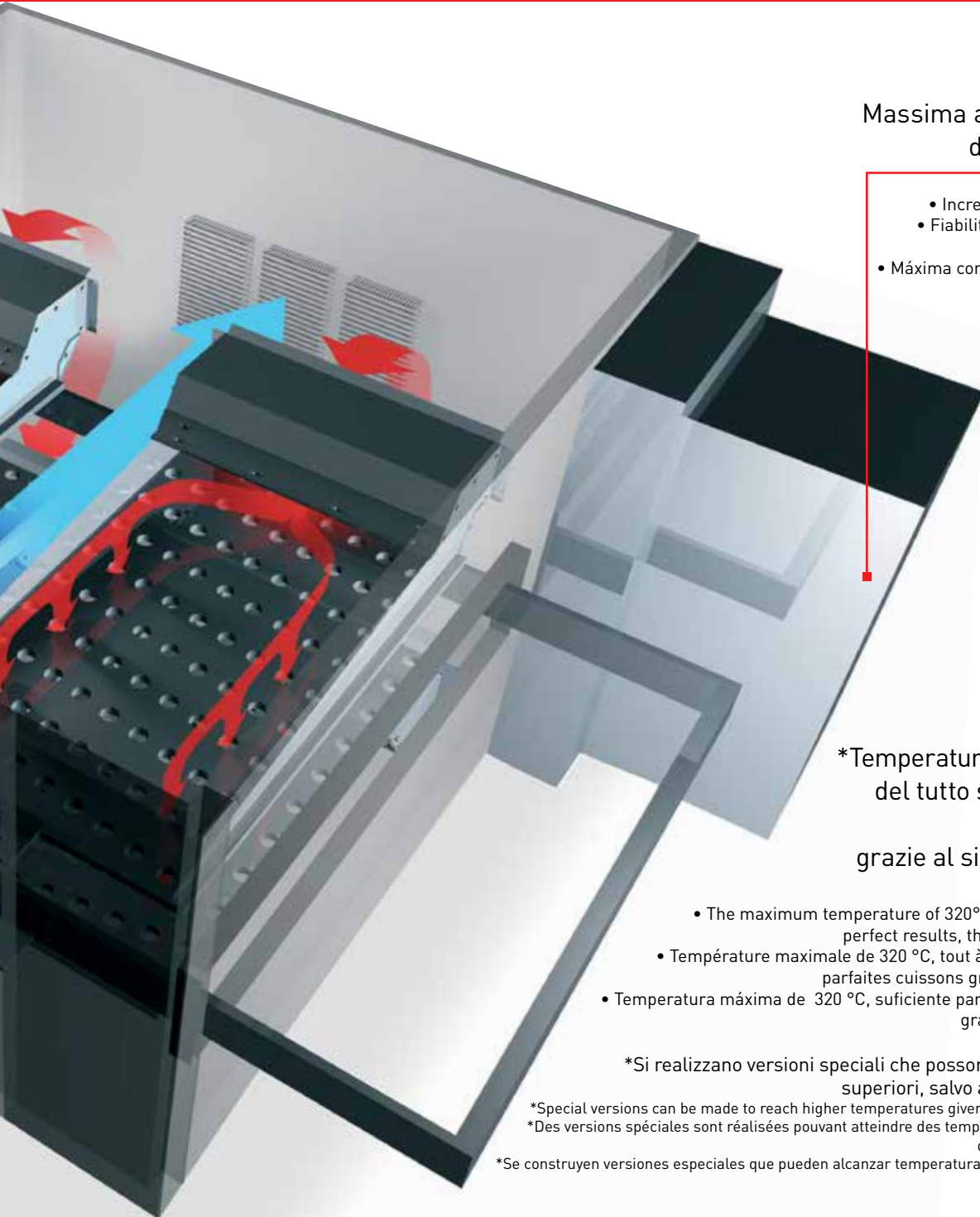
**Risparmio energetico del 35%\* dato dall'ottimizzazione dei risultati di cottura grazie all'innovativo Stand by System**

NEW AUTOMATIC PARTITION WALL OPENING AND CLOSING SYSTEM  
Energy saving of up to 35%\* with the innovative Stand by System

NOUVEAU SYSTÈME D'OUVERTURE ET DE FERMETURE AUTOMATIQUE DES VANNES  
Economie d'énergie de 35%\* avec l'innovant Stand by System.

NUEVO SISTEMA DE APERTURA Y CIERRE AUTOMÁTICO DE LAS COMPUERTAS  
Ahorro energético del 35%\* con el innovativo Stand by System.





Massima affidabilità nel tempo della componentistica

- Increased reliability of components.
- Fiabilité maximale dans le temps des composants.
- Máxima confiabilidad de sus componentes en el tiempo.



\*Temperatura massima di **320 °C**, del tutto sufficiente a ottenere cotture perfette, grazie al sistema di ventilazione

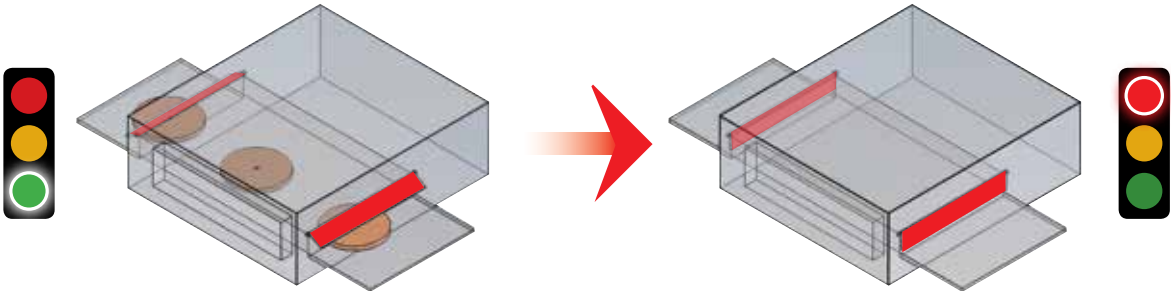
- The maximum temperature of 320°C is more than sufficient to get perfect results, thanks to the ventilation system.
- Température maximale de 320 °C, tout à fait suffisante pour obtenir de parfaites cuissons grâce au système de ventilation.
- Temperatura máxima de 320 °C, suficiente para obtener cocciones perfectas, gracias al sistema de ventilación.

\*Si realizzano versioni speciali che possono raggiungere temperature superiori, salvo approvazione ufficio tecnico.

\*Special versions can be made to reach higher temperatures given approval from the technical office.

\*Des versions spéciales sont réalisées pouvant atteindre des températures supérieures, sous réserve d'approbation du bureau technique.

\*Se construyen versiones especiales que pueden alcanzar temperaturas superiores, previa aprobación del Departamento Técnico.



\* 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.- \* sobre consumo, a vacío, de horno con instalación standard.

# Crea il tuo forno, con le molteplici combinazioni di Synthesis.

**Tutti i forni Synthesis sono sovrapponibili** e pertanto (nello stesso spazio) si può moltiplicarne 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 ovens are stackable so you can step up your productivity to meet peak demand. When you don't need to produce much you can save on energy by using just one baking module.

Tous les fours Synthesis sont superposables et donc (dans le même espace) il est possible de multiplier la productivité, en ayant l'avantage de pouvoir utiliser la potentialité maximale uniquement 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.

Todos los hornos Synthesis se pueden sobrepone y así (en el mismo espacio) se puede multiplicar la productividad, con la ventaja de poder utilizar la potencialidad 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'aumento della produttività.

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: greater versatility of use, optimisation of space and increased productivity.

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 nombreux: de la versatilité maximale d'utilisation à l'optimisation des espaces occupés, jusqu'à l'augmentation de la productivité.

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 son múltiples: de la máxima versatilidad de uso a la optimización de los espacios ocupados, hasta el aumento de la productividad.

**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.

	SYNTHESIS V PW + CITIZEN EP 65	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT PESO Kg.	N° TEGLIE FORNI ovens pans capacity plaques / backbleche n° bandejas para horno	TEMP. MAX	POTENZA Power - Puissance - Leistung - Potencia	
						GAS Kw (Kcal/h)	ELET kw
<b>EL.</b>	SYNTHESIS 08/50 V PW E/MC + CITIZEN EP 65 4 /MC	128x173x156	310	1+1	320°C-400°C	-	14,3+4,2
<b>Gas</b>	SYNTHESIS 08/50 V PW GAS /MC + CITIZEN EP 65 4 /MC	128x173x156	330	1+1	320°C-400°C	13,9 (12000)	0,44+4,2

Create your own oven, with the varied combinations of Synthesis.  
 Créez votre four, grâce aux nombreuses combinaisons du Synthesis.  
 Crea tu horno, con el sinfín de combinaciones de Synthesis.



## 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.

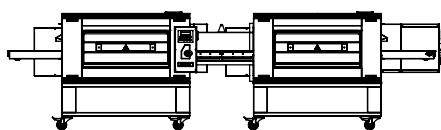
Possibilité d'alignement de plusieurs modules, (avec un seul convoyeur), pour une production semi-industrielle de pizzas, produits de four et pour la cuisson de légumes, tels que: aubergines, courgettes et poivrons. Ces types d'installations peuvent résulter idéales lors de combinaisons avec des grilles, des réducteurs de température et des machines emballeuses.

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: esempio: Melanzane grigliate

Synthesis line productivity: grilled aubergines • Productivite synthesis line: aubergines grillees  
 Productividad synthesis line: berenjenas asadas

### A = 2 SYNTHESIS 12/100 V



**Prodotto crudo**  
 uncooked product  
 produit cru  
 producto crudo

**Kg/h**

95/105

**Tempo di cottura**  
 baking time  
 temps de cuisson  
 tiempo de cocción

**min.**

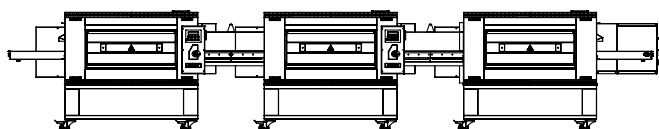
13/15

**Prodotto cotto**  
 Cooked product  
 Produit cuit  
 Producto cocido

**Kg/h**

50/55

### B = 3 SYNTHESIS 12/100 V



**Prodotto crudo**  
 uncooked product  
 produit cru  
 producto crudo

**Kg/h**

145/100

**Tempo di cottura**  
 baking time  
 temps de cuisson  
 tiempo de cocción

**min.**

13/15

**Prodotto cotto**  
 Cooked product  
 Produit cuit  
 Producto cocido

**Kg/h**

75/80

# La Gamma SYNTHESIS. Da oltre 30 anni leader in Europa.

The SYNTHESIS Series.  
European Leader for more than 30 years.



Synthesis 06/40 V						
	DIM./DIM. AxBxH cm		PESO WEIGHT/POIDS PESO Kg.	TEMPER. MAX MAX TEMP./TEMP. MAX	POTENZA** POWER/PUISSANCE POTENCIA	
	EXT.	INT.			gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. Kw
<b>EL.</b>	98x130x44	40x58x9,5	105	320 °C	-	7,9
<b>Gas</b>	103x130x44	40x58x9,5	115	320° C	9 (7.700)	0,44

Synthesis 08/50 V PW						
	DIM./DIM. AxBxH cm		PESO WEIGHT/POIDS PESO Kg.	TEMPER. MAX MAX TEMP./TEMP. MAX	POTENZA** POWER/PUISSANCE POTENCIA	
	EXT.	INT.			gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. Kw
<b>EL.</b>	126x175x49	50x85x10	180	320 °C	-	14,2
<b>Gas</b>	126x175x49	50x85x10	200	320° C	13,9 - (12.000)	0,44

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

**EL.** 71,5 x 58 x 62 (1 - 2MC) 39 (3MC)  
**Gas** 76,5 x 58 x 62 (1 - 2MC) 39 (3MC)

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

**EL.** 104x85x58 (1 - 2MC) 17 (3MC)  
**Gas** 104x85x58 (1 - 2MC) 17 (3MC)



Info Pizza

PIZZA TIPO ITALIANO* ITALIAN PIZZA* PIZZA ITALIENNE* PIZZA ITALIANA* Ø cm	TEMPO DI COTTURA BAKING TIME TEMPS DE CUISSON TIEMPO DE COCCIÓN min.	N° PIZZE/ORA N° PIZZE/HOUR DEBIT HORAIRE 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 - 40
30 (330 gr.)	3,5 - 4,5	35 - 25
35 (450 gr.)	4 - 4,5	27 - 21
40 (585 gr.)	4 - 5	21 - 18



Info Pizza

PIZZA TIPO ITALIANO* ITALIAN PIZZA* PIZZA ITALIENNE* PIZZA ITALIANA* Ø cm	TEMPO DI COTTURA BAKING TIME TEMPS DE CUISSON TIEMPO DE COCCIÓN min.	N° PIZZE/ORA N° PIZZE/HOUR DEBIT HORAIRE 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

# La Gamma SYNTHESIS. Da oltre 30 anni leader in Europa.

La Gamme SYNTHESIS.  
Depuis plus de 30 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
<b>EL.</b>	140x200x55	65x110x10	222	320 °C	-	18,5
<b>Gas</b>	155x200x55	65x110x10	252	320° C	24 - (20.650)	0,44

### Synthesis 12/80 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
<b>EL.</b>	165x218x60	80x120x10	295	320 °C	-	24,9
<b>Gas</b>	168x218x60	80x120x10	315	320° C	30 - (25.800)	0,44

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

**EL.** 120 x 110 x 55 (1 - 2MC) 17 (3MC)  
**Gas** 132 x 110 x 55 (1 - 2MC) 17 (3MC)

**BASAMENTI** Base / Base / 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



Info Pizza

PIZZA TIPO ITALIANO* ITALIAN PIZZA* PIZZA ITALIENNE* PIZZA ITALIANA* Ø cm	TEMPO DI COTTURA BAKING TIME TEMPS DE CUISSON TIEMPO DE COCCIÓN min.	N° PIZZE/ORA N° PIZZE/HOUR DEBIT HORAIRE 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

PIZZA TIPO ITALIANO* ITALIAN PIZZA* PIZZA ITALIENNE* PIZZA ITALIANA* Ø cm	TEMPO DI COTTURA BAKING TIME TEMPS DE CUISSON TIEMPO DE COCCIÓN min.	N° PIZZE/ORA N° PIZZE/HOUR DEBIT HORAIRE 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

- Exhaust for burnt gas: A1
- Evacuation gaz de combustion: A1
- Descarga humos de gases quemados: A1

# La Gama SYNTHESIS.

## Desde hace más de 30 años líder en Europa.



### Synthesis 12/100 V

	DIM./DIM./MÄÑE 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
<b>EL.</b>	182x245x72	100x130x10	450	320 °C	-	44,9
<b>Gas</b>	198x245x72	100x130x10	490	320° C	45 - (38.700)	0,88

### BASAMENTI Base / Base / 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* PIZZA ITALIANA* Ø cm	TEMPO DI COTTURA BAKING TIME TEMPS DE CUISSON TIEMPO DE COCCIÓN min.	N° PIZZE/ORA N° PIZZE/HOUR DEBIT HORAIRE 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

\*\* Il dato si riferisce allo spunto e al massimo regime del forno. Il consumo medio reale, che dipende dalla modalità di utilizzo del forno, può corrispondere anche al 50% della potenza massima impiegata.

\*\* Data refers to the peak and to the oven at full power. The real average consumption, which depends on the way the oven is used, can even correspond to 50% of the power of the maximum power used.

\*\* L'information se réfère à la mise en route et au régime maximal du four. La consommation moyenne réelle, qui dépend des modalités d'utilisation du four, peut correspondre à 50% de la puissance maximale utilisée.

\*\* El dato se refiere a la aceleración inicial y al máximo régimen del horno. El consumo medio real, que depende de las modalidades de utilizo del horno, puede corresponder hasta el 50% de la potencia máxima empleada.

\* 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.

\* 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.



# La Gamma SYNTHESIS. Da oltre 30 anni leader in Europa.

La Gamme SYNTHESIS.  
Depuis plus de 30 ans leader en Europe.



**Synthesis 05/40 Compact**

DIM./DIM./MÀRE AxBxH cm		PESO WEIGHT/POIDS PESO Kg.	TEMPER. MAX MAX TEMP./TEMP. MAX	POTENZA* POWER/PUISSANCE POTENCIA elett./elect. Kw
EXT.	INT.			
80x127x39	40x57x9	77	320 °C	6,3



PIZZA TIPO ITALIANO* ITALIAN PIZZA* PIZZA ITALIENNE* PIZZA ITALIANA* Ø cm	TEMPO DI COTTURA BAKING TIME TEMPS DE CUISSON TIEMPO DE COCCIÓN min.	N° PIZZE/ORA N° PIZZE/HOUR DEBIT HORAIRE N° PIZZAS/HORA
15 (80 gr.)	3,5 - 4	130 - 105
20 (145 gr.)	3,5 - 4	70 - 60
25 (230 gr.)	3,5 - 4	39 - 35
30 (330 gr.)	3,5 - 4,5	30 - 25
35 (450 gr.)	3,5 - 4,5	24 - 19
40 (585 gr.)	4 - 5	18 - 15

- Nuovo design degli esterni
- Profondità di soli 80 cm
- Quadro comandi digitale
- Consumo energetico ottimizzato del 25% rispetto alle versioni precedenti
- Piedini di serie

- New external design
- Depth of only 80 cm
- Digital command panel
- Energy consumption optimised to 25% compared to previous versions
- Feet fitted as standard

- Nouveau design des parties externes
- Profondeur de seulement 80 cm
- Panneau de commandes digital
- Consommation énergétique optimisée de 25% par rapport aux versions précédentes
- Pieds de série

- Nuevo design externo
- Profundidad de sólo 80 cm
- Cuadro de comandos digital
- Consumo energético optimizado del 25% respecto a las versiones precedentes
- Pies de serie

## SYNTHESIS

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.
- Los primeros hornos a túnel ventilados, proyectados, patentados y producidos en Italia.

# SYNTHESIS

**Forni modulari a tunnel ad aria ventilata.**

Modular ventilated tunnel ovens.

Fours modulaires à tunnel.

Hornos modulares ventilados a túnel.



**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](http://www.zanolli.it) • [zanolli@zanolli.it](mailto:zanolli@zanolli.it)

L'AZIENDA 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 éventuelles sans préavis. - Änderungen in Technik und Ausführung vorbehalten ohne vorherige Benachrichtigung. - Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas sin obligación de preaviso.