

ROMEIO

Fornetti modulari a tunnel
elettrici/statici multiuso



Small electric/static multipurpose conveyor ovens.



Petits fours à tunnel électriques/statiques multifonctions.



Hornitos a túnel eléctricos/estáticos multiuso.



ROMEO

Fornetti modulari a tunnel elettrici/statici multiuso

Small electric/static multipurpose conveyor ovens.

Petits fours à tunnel électriques/statiques multifonctions.

Hornitos a túnel eléctricos/estáticos multiuso.

**Lasciati trascinare
dalla passione per
le cose buone.**

**Drawn by a passion
for good food.**

**Laissez-vous emporter
par la passion pour
les bonnes choses.**

**Déjate llevar por
el placer de
las cosas buenas.**



Romeo è un piccolo forno a tunnel statico elettrico adatto per la cottura di prodotti surgelati, per tostare il pane e scaldare snack farciti come panini e sandwich.

Destinato soprattutto alle paninoteche e alle stuzzicherie, viene impiegato con successo anche in ristoranti e alberghi.

Costruito completamente in acciaio inox e dotato di comandi elettromeccanici, Romeo è di semplice gestione e manutenzione. Il fornello è molto versatile grazie alla possibilità di regolare la velocità della rete e di gestire separatamente le resistenze del cielo e della platea.

Romeo is a little electric static tunnel oven suited for cooking frozen products, for toasting bread and warming filled snacks like panini and sandwiches.

Aimed above all at sandwich and snack bars, it comes into its own in restaurants and hotels. Constructed entirely from stainless steel and provided with electromechanical controls, Romeo is easy to use and maintain. This little oven is highly versatile, thanks to

the possibility to regulate the speed of the conveyor and separately control the top and bottom heating elements.

Romeo est un petit four à tunnel statique électrique adapté pour la cuisson des produits surgelés, pour griller le pain, et pour réchauffer les snacks farcis comme les toasts et les sandwiches.

Destiné surtout aux sandwicheries et aux snack-bars, il est utilisé avec succès aussi dans les restaurants et les hôtels. Construit complètement en acier inox et doté de commandes électromécaniques, Romeo est simple à gérer et à entretenir. Le petit four est très versatile grâce à la possibilité de régler la vitesse du convoyeur, et de gérer séparément les résistances de la voûte et de la sole.

Romeo es un pequeño horno a túnel estático eléctrico útil para la cocción de productos congelados, para tostar el pan y calentar snack embutidos como panecillos y sandwiches.

Destinado sobre todo a locales de venta de emparedados e invitantes bocadillos, utilizado también con suceso en restaurantes y hoteles. Realizado completamente en acero inox y dotado de comandos electromecánicos, Romeo es de simple gestión y mantención. El hornito es muy versátil gracias a la posibilidad de regular la velocidad de la red y de operar eparadamente las resistencias del cielo y de la platea.

Con ROMEO puoi:

With Romeo you can:

Avec Romeo vous pouvez:

Con Romeo puedes:



Regolare la velocità della rete

Regulate the speed of the conveyor

Régler la vitesse du convoyeur

Regular la velocidad de la red

Impostare la potenza delle resistenze del cielo e della platea

Set the power of the top and bottom heating elements

Régler la puissance des résistances de la voûte et de la sole

Impostar la potencia de las resistencias del cielo y de la platea

Verificare il funzionamento delle resistenze

Check that elements are working

Vérifier le fonctionnement des résistances

Verificar el funcionamiento de las resistencias

Disponibili su richiesta

Available on request - Disponibles sur demande - Disponibles a pedido

Scaldavivande

Food warmer

Chauffe-plat

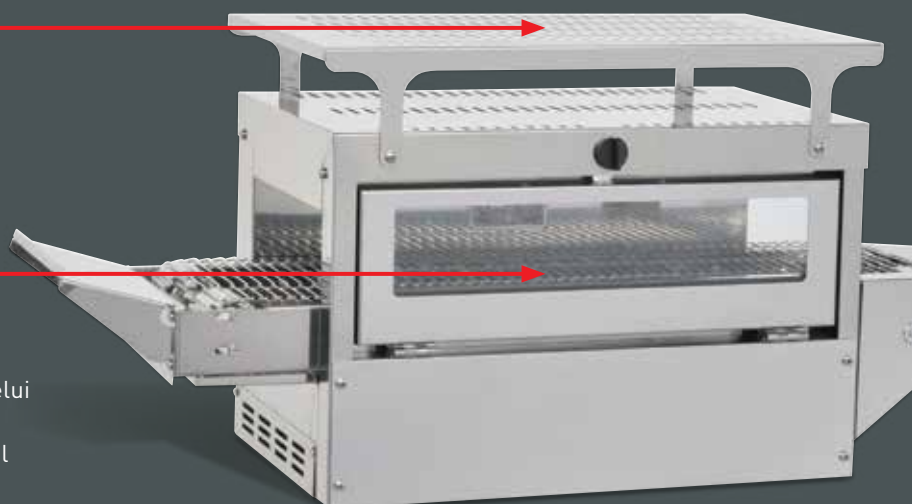
Calientaplatos

Porta di ispezione con vetro sul fianco opposto al lato comandi

Glass inspection door on the opposite side to the control panel

Porte d'inspection avec vitre sur le côté opposé à celui des commandes

Puerta de inspección con vidrio ubicada en el lateral opuesto al panel comandos



ROME0

Fornetti modulari a tunnel elettrici/statici multiuso.

Small electric/static multipurpose conveyor ovens.

Petits fours à tunnel électriques/statiques multifonctions.

Hornitos a túnel eléctricos/estáticos multiuso.

ROME0 76



ROME0 86



MOD. DI COTTURA BAKING UNITS/UNITÉ DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. INT. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	LUNGHEZZA RETE LENGTH OF MESH LONGUEUR CONVOYEUR LONGITUD RED cm	TEMPERATURA TEMPERATURE TEMPERATURE TEMPERATURA °C	TEMPO DI COTTURA COOKING TIME TEMPS DE CUISSON TIEMPO DE COCCIÓN min-max	POTENZA POWER/PUISSANCE POTENCIA Kw
ROME0 76	75 x 31 x 32	50 x 22 x 10	22	21	310	48 sec - 12 min	3
ROME0 86	85 x 37 x 32	50 x 28 x 10	30	27,5	310	48 sec - 12 min	4,4

Disponibile su richiesta kit di sovrapposizione / Stacking kit available on request / Sur demande, kit de superposition / Kit superposición bajo demanda



Azienda con Sistema Qualità
certificato **UNI EN ISO 9001**

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

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.