



# CITIZEN gas

Forni modulari a gas per pizzeria e gastronomia  
Modular gas ovens for pizza and delicatessen  
Fours à gaz à éléments modulaires pour pizza et gastronomie  
Gas- Öfen mit Modularelementen für Pizza und Delikatessen  
Hornos a gas con elementos modulares para pizzería y gastronomía

# CITIZEN gas

Forni modulari a gas per pizzeria e gastronomia - Modular gas ovens for pizza and delicatessen - Fours à gaz à éléments modulaires pour pizza et gastronomie  
Gas-Öfen mit Modulelementen für Pizza und Delikatessen - Hornos a gas con elementos modulares para pizzería y gastronomía

## DESCRIZIONE:

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 due diverse misure, i forni CITIZEN gas sono previsti modulari. 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. Un elegante Top funge da cappa per entrambe le versioni (in alternativa proponiamo una cappa dotata di aspiratore con capacità aspirante di 400 m<sup>3</sup>/h). **FUNZIONAMENTO:** I forni CITIZEN gas sono dotati di termoregolatore elettronico per il controllo della temperatura (max. 370°) ed il riscaldamento avviene tramite un bruciatore a fiamme differenziate (potenziate in prossimità dello sportello per compensare la dispersione di calore: brevetto Zanolli) che permette una omogenea diffusione del calore e la gestione min./max. della fiamma. L'accensione del bruciatore è automatica mediante controllo elettronico. I forni sono dotati di tutti i sistemi di sicurezza dettati dalle attuali norme europee.

## DESCRIPTION:

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 ovens are available in two different sizes and can be delivered as single or double deck. 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. An elegant hood can be added to the oven top in both the electric and gas versions (on request the oven can also be equipped with a special suction hood complete of fan with a volumetric rate of 400 m<sup>3</sup>/h). **OPERATION:** The gas-fired deck versions are equipped with a digital instrument for temperature regulation and control (max. temperature: 370°C). Heating is performed by means of a special burner (patented by Zanolli) which enables an equal heat diffusion in the chamber and the min./max. flame control. Automatic burner ignition by means of electronic control unit. The ovens are equipped with an safety devices in conformity with the European directives in force.

## DESCRIPTION:

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 deux dimensions, ils sont modulaires. Tous les fours de la gamme CITIZEN ont une porte vitrée (en verre tempéré) 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. Un dessus élégant sert de hotte pour les deux versions (en alternative nous proposons une hotte pourvue d'un aspirateur d'une capacité de 400 m<sup>3</sup>/h). **FONCTIONNEMENT:** Les versions modulaires sont pourvues d'un thermostat électronique pour contrôler la température (max. 370°C). Le chauffage est assuré par un brûleur à flammes différenciées (renforcées à proximité de la porte pour limiter la dispersion de la chaleur: brevet Zanolli) qui permet une diffusion homogène de la chaleur et le réglage min./max. de la flamme. Le brûleur s'allume automatiquement à l'aide d'une commande électronique. Les fours sont équipés de tous les systèmes de sécurité en conformité aux directives européennes.

## BESCHREIBUNG:

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 Schamottmaterial 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 Citizen gas Öfen sind in verschiedenen Abmessungen und mit modularem Aufbau verfügbar. 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 Dampfauflass versehen. Sämtliche Öfen können auf einem Gärschrank bzw. einem Untergestell positioniert werden. Beide Ausführungen sind mit einer eleganten Haube ausgestattet (alternativ dazu bieten wir nur eine Haube mit einer Absaugvorrichtung - Leistung von 400 m<sup>3</sup>/Stunde - an). **BETRIEB:** Die modularen Ausführungen sind mit elektronischem Temperaturregler für die Kontrolle der Temperatur (max. 370°C) ausgestattet. Die Aufheizung erfolgt mit Hilfe eines Brenners mit unterschiedlich starken Flammen (die zum Ausgleich des Hitzeverlustes im Türbereich verstärkt sind: Zanolli- Patent). Der Brenner verteilt die Hitze gleichmäßig durch einer Min./Max. Einstellung der Flamme. Die Einschaltung des Brenners erfolgt automatisch mit Hilfe der elektronischen Steuerung. Der Öfen ist mit den Igut Eu-Richtlinien angeforderten Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet.

## DESCRIPCIÓN:

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 dos medidas, los hornos CITIZEN gas son modulares. En toda la gama de hornos CITIZEN, las puertas de éstos están dotados de un vidrio (cristal templado) para inspeccionar el grado de cocción del producto y de manijas de tipo atermico. Cada cámara de cocción está dotada de iluminación propia y de salida de vapor. Todas las configuraciones son disponibles sobre celda de leudado o sobre base. Un elegante Top hace la función de campana para ambas versiones (en alternativa, sólo para el Citizen gas, proponemos una campana dotada de aspirador con capacidad de extracción de 400m<sup>3</sup>/h). **FUNCIÓNAMIENTO:** Los hornos Citizen gas están dotados de termorregulador electrónico para el control de la temperatura (máx. 370 grados C) y la calefacción se produce a través de un quemador a llamas diferenciadas (potenciadas en proximidad de la puerta para compensar la dispersión de calor:patente Zanolli) que permita una homogénea difusión del calor y la gestión mín./máx. de la llama. El encendido del quemador es automático mediante control electrónico. Los hornos están dotados de todos los sistemas de seguridad según las actuales normas europeas.



TOP*	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/PESO Kg.	CAPPE con aspiratore** HOOD with suction fan** CAMPANAS con aspirador**	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/PESO Kg.	MOD. DI COTTURA* BAKING UNIT* MOD. DE COCCIÓN*		DIM. AxBxH cm	n° pizze pizzas	PESO WEIGHT/PESO Kg.	TEMP. MAX	POTENZA power/potencia Kw (Kcal/h) - Elet./elect. Kw
						ext.	int.					
CIT 6/TP gas	97 x 144 x 20	23		CIT 6/CV gas	97x144x20	27		97x129x48	6 (ø30)*	225	370°C	17 (14.500) - 0,1
CIT 9/TP gas	127 x 144 x 20	26		CIT 9/CV gas	127x144x20	30		127x129x48	9 (ø30)	280	370°C	17 (14.500) - 0,1

\* Cappa dotata di raccordo per camino a tiraggio naturale / Warning: Top equipped with fitting for natural draft-chimney / Atención: Campana dotada de unión para el tiro natural de la chimenea. \*\*Cappa con aspirazione forzata (portata 400 m<sup>3</sup>/h) / Warning: Hood with forced suction (capacity: 400 m<sup>3</sup>/h) / Atención: Campana con tiro forzado (capacidad 400 m<sup>3</sup>/h).

\* In alternativa 2 teglie 40x60. /Also suitable for 2 pans 40x60. /Como alternativa 2 bandejas 40x60

CELLE PROOFERS CAMARA DE FERM.	DIM. AxBxH cm	n° teglie pans/bandejas 40x60	PESO WEIGHT/PESO Kg.	POTENZA POWER POTENCIA	BASAMENTI BASES / BASES		DIM. AxBxH cm		PESO WEIGHT/PESO Kg.	
					1MC	2MC	1MC	2MC		
CIT 6/CL gas	97x116x82	16	82	1 Kw	CIT 6/BM gas	97 x 116 x 124	97 x 116 x 82	37	32	
CIT 9/CL gas	127x116x82	16	98	1 Kw	CIT 9/BM gas	127 x 116 x 124	127 x 116 x 82	40	35	

LA DITTA SI RISERVA DI APPORTARE QUELLE MODIFICHE CHE RITERRÀ UTILI IN BASE AD AGGIORNAMENTI COSTRUTTIVI SENZA OBBLIGO DI PREAVVISO. - The specifications and apperance may be changed without prior notice. - Les données indiquées sont indicatives sous reserve 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.



Forni e Macchine per Pasticcerie, Pizzerie e Panifici  
Ovens and Machines for Pastry, Pizza and Bread

Dr. ZANOLLI s.r.l. - 37060 Caselle di Sommacampagna - (Verona) Italy - Via Casa Quindici, 22 - Tel. +39 045 8581500 (r.a.)  
Fax +39 045 8581455 • <http://www.zanolli.it> • e-mail: [zanolli@zanolli.it](mailto:zanolli@zanolli.it) • Azienda con sistema di qualità CERTIFICATO UNI EN ISO 9001 Cert. n° 0312210