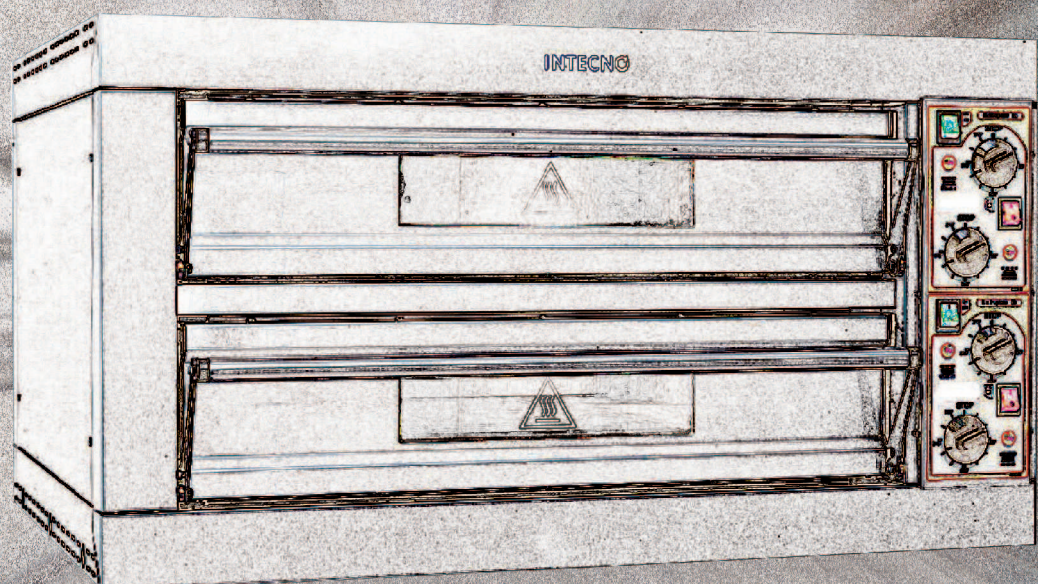


Hornos pizza



Hornos pizza | Serie ZA-Citizen

Horno eléctrico modular para pizza y gastronomía
Plano de cocción de ladrillo refractario
Ideal para pizza al plato.
Panel de mando electromecánico, standard.

Citizen Modular



Campana	Dimensiones A x F x H cm	Peso kg
ZA-CITIZEN 6/TP	137x125x23	25
ZA-CITIZEN 9/TP	137x160x23	27

Campana dotada de conducto salida para tiro natural

Horno cocción	Dimensiones Interior	A x F x H cm Exterior	Nº Pizzas	Peso kg	Temp. °C	Pot. Kw.
ZA-CITIZEN 6/MC	105x70x16	137x103x40	6 Ø30 cm	125	400	8,8
ZA-CITIZEN 9/MC	105x105x16	137x138x40	9 Ø30 cm	150	400	11,2

Como alternativa 4 bandejas 600 x 400 mm

Como alternativa 2 bandejas 600 x 400 mm

Base calentadora	Dimensiones A x F x H cm	NºBand. 60 x 40	Peso kg	Potencia Kw.
ZA-CITIZEN 6/CL	137x91x94	20	105	1
ZA-CITIZEN 9/CL	137x126x94	20	121	1,5

Base abierta	Dimensiones A x F x H cm	Peso kg
ZA-CITIZEN 6/BM	137x91x124	58
ZA-CITIZEN 9/BM	137x126x124	62

ZA-Citizen Bicámara



Campana	Dimensiones A x F x H cm	Peso kg
ZA-CITIZEN 6+6/TP	137 X 125 X 23	25
ZA-CITIZEN 9+9/TP	137 X 160 X 23	27

Campana dotada de conducto salida para tiro natural

Horno cocción	Dimensiones Interior	A x F x H cm Exterior	Nº Pizzas	Peso kg	Temp. °C	Pot. Kw.
ZA-CITIZEN 6+6/MC	105x70x16	137x103x71,5	6+6 Ø30 cm	248	400	8,8+8,8
ZA-CITIZEN 9+9/MC	105x105x16	137x138x71,5	9+9 Ø30 cm	310	400	11,2+11,2

Como alternativa 4 + 4 bandejas 600 x 400 mm

Como alternativa 2 + 2 bandejas 600 x 400 mm

Base calentadora	Dimensiones A x F x H cm	NºBand. 60 x 40	Peso kg	Potencia Kw.
ZA-CITIZEN 6+6/CL	137x91 x94	20	105	1
ZA-CITIZEN 9+9/CL	137x138x40	20	121	1,5

Base abierta	Dimensiones A x F x H cm	Peso kg
ZA-CITIZEN 6+6/BM	137x91 x94	50
ZA-CITIZEN 9+9/BM	137x126x94	55

Serie ZA-Citizen | Hornos pizza

Campana	Dimensiones A x F x H cm	Peso kg
ZA-CITIZEN EP 65/TP	93 X 105 X 23	19

Campana dotada de conducto salida para tiro natural

Horno cocción	Dimen. Interior	A x F x H cm Exterior	Nº Pizzas	Peso kg	Temp. °C	Pot. kw
ZA-CITIZEN EP 65 4+4 MC	65x60x12	94x82x59	4+4 Ø28 cm	145	400	4.2+4.2
ZA-CITIZEN EP 65 4+4 MC (12kw)	65x60x12	94x82x59	4+4 Ø28 cm	145	400	6+6

Como alternativa 1+1 bandeja 600x400 mm

Horno cocción	Dimen. Interior	A x F x H cm Exterior	Nº Pizzas	Peso kg	Temp. °C	Pot. kw
ZA-CITIZEN EP 65 4 MC	65x60x12	94x82x35	4 Ø28 cm	95	400	4.2
ZACITIZEN EP 65 4MC 6kw	65x60x12	94x82x35	4 Ø28 cm	95	400	6

Como alternativa 1 bandeja 600x400 mm

Base abierta	Dimensiones A x F x H cm	Peso kg
ZA-CITIZEN EP 65/BM	94x77x100	43

ZA-Citizen EP-65 Bicámara modular



ZA-Citizen Gas PW

Horno a gas modular para pizza y gastronomía
Panel de mando electromecánico, standard.

Campana	Dimensiones A x F x H cm	Peso kg
ZA-CITIZEN GAS PW6/TP	145x145x23	30
ZA-CITIZEN GAS PW9/TP	145x180x23	32

Campana dotada de conducto salida para tiro natural

Horno cocción	Dimensiones Interior	A x F x H cm Exterior	Nº Pizzas	Peso kg	Temp. °C	Potencia Gas Kw-Kcal/h	Potencia Elec. Kw
ZA-CITIZEN GAS PW6/MC	105x70x16	145x118x56	6 Ø30 cm	245	370	13-11.300	0,1
ZA-CITIZEN GAS PW9/MC	105x105x16	145x153x56	9 Ø30 cm	323	370	20-17.300	0,1

Como alternativa 2 bandejas 600 x 400 mm

Base calentadora	Dimensiones A x F x H cm	NºBand. 60 x 40	Peso kg	Potencia Kw.
ZA-CITIZEN GAS PW6CL	145x92x60	6	103	1
ZA-CITIZEN GAS PW9CL	145x127x60	6	120	1,5

Base abierta	Dimensiones A x F x H cm	Peso kg
ZA-CITIZEN GAS PW6/BM	145x92x110	65
ZA-CITIZEN GAS PW9/BM	145x127x110	75



INDICE

Gama Caliente

Hornos pizza | Serie ZA-Teorema Polis PW

Horno eléctrico modular para pizza y gastronomía
Plano de cocción standard de metal
Cuadro de micro-computer provisto de función "economy" de serie.

Teorema Polis PW



Campana	Dimensiones A x F x H cm	Peso kg
ZA-T POLIS PW 2S/TP	102 X 148 X 23	28
ZA-T POLIS PW 2/TP	125 X 128 X 23	29
ZA-T POLIS PW 3/TP	166 X 128 X 23	35
ZA-T POLIS PW 4/TP	125 X 188 X 23	34
ZA-T POLIS PW 6/TP	166 X 188 X 23	40

Campana dotada de conducto salida para tiro natural

Horno cocción	Dimensiones Exterior	A x F x H cm Interior	Nº Band. 60x40 cm	Peso kg	Temp. °C	Consumo Kw Max. Medio
ZA-T POLIS PW 2S/MC 18	102x121x36	65x86x18	2	136	400	6,6 3,2
ZA-T POLIS PW 2/MC 18	125x101x36	83x66x18	2	136	400	6 3
ZA-T POLIS PW 2/MC 30	125x101x48	83x66x30	2	155	400	6 3
ZA-T POLIS PW 3/MC 18	166x101x36	124x66x18	3	179	400	7,8 3,9
ZA-T POLIS PW 3/MC 30	166x101x48	124x66x30	3	207	400	7,8 3,9
ZA-T POLIS PW 4/MC 18	125x161x36	83x126x18	4	200	400	10 5
ZA-T POLIS PW 4/MC 30	125x161x48	83x126x30	4	230	400	10 5
ZA-T POLIS PW 6/MC 18	166x161x36	124x126x18	6	275	400	13 6,5
SUPER					400	17 8,5
ZA-T POLIS PW 6/MC 30	166x161x48	124x126x30	6	310	400	13 6,5
SUPER					400	17 8,5

Base abierta	1 MC	Dimensiones 2 MC	A x F x H cm 3 MC	4 MC	1MC	Pes. kg 2MC 3MC 4MC
ZA-T POLIS PW 2S/BM	102x107x124	102x107x94	102x107x70	102x107x39	51	44 39 32
ZA-T POLIS PW 2/BM	125x87x124	125x87x94	125x87x70	125x87x39	52	45 42 33
ZA-T POLIS PW 3/BM	166x87x124	166x87x94	166x87x70	166x87x39	52	49 43 36
ZA-T POLIS PW 4/BM	125x147x124	125x147x94	125x147x70	125x147x39	57	51 45 38
ZA-T POLIS PW 6/BM	166x147x124	166x147x124	166x147x70	166x147x39	61	54 49 42

El cliente, ya propietario de una base, podrá (en caso necesario) transformar la altura de la misma con la sencilla sustitución de los pies (pedir el presupuesto correspondiente)

ATENCIÓN: Se realizan (sólo bajo pedido), configuraciones especiales de TEOREMA POLIS PW. La empresa se reserva la posibilidad de acordar con sus clientes el plazo de entrega previa aprobación de la división proyectos.

Serie ZA-Teorema Polis PW | Hornos pizza

Cámara fermentación	Dimensiones A x F x H cm	Band. mm 600x400		Peso kg.		Pot. kw
		2MC	3MC	2MC	3MC	
ZA-T POLIS PW 2S/CL	102x107x94 (2MC) x 70 (3MC)	14	8	112	93	1
ZA-T POLIS PW 2/CL	125x87x94 (2MC) x70 (3MC)	14	8	112	86	1
ZA-T POLIS PW 3/CL	166x87x94 (2MC) x70 (3MC)	28	16	144	114	1,5
ZA-T POLIS PW4/CL	125x147x94 (2MC) x70 (3MC)	21	12	152	123	1,5
ZA-T POLIS PW 6/CL	166x147x94 (2MC) x70 (3MC)	42	24	196	160	1,5

Cámara fermentación controlada	Dimensiones A x F x H cm	Band. mm 600x400	Peso kg.	Pot. kw
ZA-GARDA 2/4	125x95x91	16	152	1,9
ZA-GARDA 3/6/8	-	-	-	-



INDICE

Accesorios		
Campana	Condensador de olores y vapores de carbón activo "Clean air" (MC max. 2,5 m²)	Pedir información
	Aspirador para campana con tiro forzado (capacidad 600 m³/h) - Dim. H. 37 cm	
Horno	Aspirador para campana con tiro forzado (capacidad 400 m³/h)	
	Telares individuales para enhornar (ancho 40 cm.)	
	Telares individuales para enhornar (ancho 60 cm.)	
	Planos de cocción en material refractario T2 , T2S	
	Planos de cocción en material refractario T3	
	Planos de cocción en material refractario T4	
	Planos de cocción en material refractario T6	
	Vaporizador de 2,8 Kw para cada módulo de cocción (Dim. B+18 cm).	
Cámara fermentación	Vaporizador de 3Kw para cada módulo de cocción (Sólo POLIS 6/8).	
Base	Humidificador para cámara fermentación	
	Soporte H: 30 cm - H: 15 cm.	
	Estante porta-bandejas para base.	
Versión especial con mandos electromecánicos, doble sonda de temperatura, resistencias potenciadas, temperatura diferente arriba y abajo (Temp. Max.- 450°C)		
Pedir información		

Gama Caliente

Hornos pizza de cinta | Serie ZA-SYNTHESIS

- Hornos cinta a túnel para pizzerías y gastronomía, Gas y eléctricos.
- Apilable en 2 unidades máximo.
- Hornos modulares a túnel (patentados) a ventilación.
- Provistos de cinta transportadora (en red de alambre) y mandos electrónicos.

AHORRO DE ENERGIA

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

PRODUCTIVIDAD

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

AUTONOMIA

- 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. Solicitar DVD cocciones.

VERSATILIDAD

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



ZA-08/50 VE



ZA-11/65 VE



ZA-12/80 VE

MODELO	Dimensiones		Peso kg	Temp. máx.°C	Potencia		Base dim. cm.
	ancho x fondo x alto cm. exterior	interior			Gas Kw-kcal/h	Eléctrico Kw	
ZA-Synthesis 06/40 VE *	98x130x44	40x58x9,5	105	320		7,4+0,44	71,5x58x62
ZA-Synthesis 06/40 V GAS *	103x130x44	40x58x9,5	115	320	8,7-(7.550)	0,44	71,5x58x62
ZA-Synthesis 08/50 V PW E	126x175x49	50x85x10	180	320		13,8+0,44	104x85x58
ZA-Synthesis 08/50 V PW GAS	126x175x49	50x85x10	200	320	13,9-(12.000)	0,44	104x85x58
ZA-Synthesis 11/65 VE	140x200x55	65x110x10	295	320		18+0,81	126x105x (59-21)
ZA-Synthesis 11/65 V GAS	156x200x55	65x110x10	335	320	24-(20.650)	0,81	141x105x(59-21)
ZA-Synthesis 12/80 VE	167x215x59	80x120x10	468	320		24+0,81	144x120x(53 -17)
ZA-Synthesis 12/80 V GAS	167x215x59	80x120x10	506	320	30-(25.800)	0,81	144x120x(53 -17)
ZA-Synthesis 12/100 VE	185x245x71	100x130x10	468	320		44+0,81	156x130x47
ZA-Synthesis 12/100 V GAS	201x245x71	100x130x10	506	320	45-(38.730)	0,81	172x130x47

* Base del horno, no incluida en el precio

** Hasta agotar existencias.

Importante:

Sobre pedido, está disponible la versión de menor potencia (6 + 0,44 Kw) modelo Synthesis 06/40 VE y (10,8+0,4 Kw modelo Synthesis 08/50 V PW E)

Accesorios

- Kit con puertas móviles.
- Campana central en acero con filtros a laberinto , aspirador incorporado , kit de montaje y regulador de velocidad.
- Base en acero inoxidable para el modelo Synthesis 06/40.
- Para los casos de compra de 2 unidades de horno sobre una sola base, se descontará, 150 Euros del precio.

IMPORTANTE: Para diferentes modelos, características y precios consultar catálogo general del fabricante.

Hornos pizza



IA-FP

Hornillo para calentar pizzas, bocadillos, alimentos precocinados etc...
Estructura de acero inoxidable
Parrilla extraíble con mango plegable
Termostato 50 - 300°C
Temporizador 0-15 minutos
Cajón para la recogida de los residuos de la cocción.

MODELO	Pot. w	Tensión	Dim. parrilla mm	Altura cámara mm	Temp. °C	Dimensiones mm	Peso kg
IA-FP	1750	230 V / 1N	300x330	50	0-300	500x400x210(h)	14



IA-MicroV 1C

Horno eléctrico profesional para la cocción de pizzas.
Revestimiento frontal de acero inoxidable.
Plano de cocción refractario
Aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de vidrio.
2 termostatos para modelo MICRO1C y 4 termostatos para modelo MICRTO2C

MODELO	Pot. w	Tensión	Absorción	Temp. °C	Dimensiones mm	Peso kg
IA-MicroV 1C	2.200	230 V / 1N	9,5 A	50-500	555x460x290(h)	27
IA-MicroV 2C	4.400	230 V / 1N 400 V / 3N	19 A 9,6 A	50-500	555x460x530(h)	54



IA-MicroV 2C

Formadoras pizza



IA-FI / 32 N

Máquinas para estirar la masa de pizzas, pan, tortillas, etc.,,
Estructura totalmente de acero inoxidable.
Rodillos de resina para alimentos.
Palanca de regulación espesor de rodillos en ambos grupos.
Rodillos superiores inclinados, (modelos IA-FI / 32 N - 42 N). o paralelos (modelo IA-FIP / 42 N), para realizar diferentes formas.
Sistema con microinterruptor de seguridad ubicado en la tapa de protección.



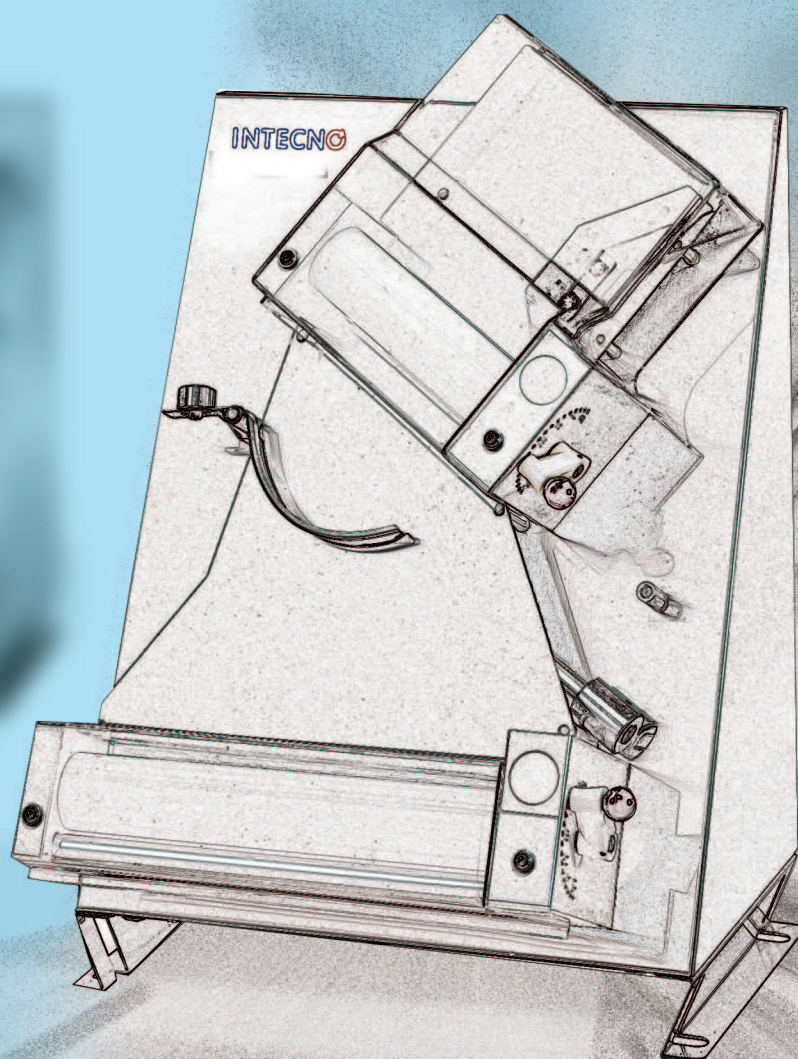
IA-FI / 42 N

MODELO	Dimensiones AxFxH mm	longitud rodillos mm	Apertura rodillo min. max. mm	Peso kg
IA-FI / 32 N	490x510x775	320	0,3 - 5,5	36
IA-FI / 42 N	590x510x895	420	0,3 - 5,5	44
IA-FIP / 42 N	590x510x835	420	0,3 - 5,5	45



IA-FIP / 42 N

Formadoras de pizza



Amasadoras de espiral

Cabezal fijo

MODELO	Dimensiones cm.	Dimensiones cuba cm.	Vel.	Prod. masa kg	Peso. kg	Potencia Kw
ZA-Galassia 8	30x59x57	Ø 28x19,5 (12 l.)	1	8	45	0,37
ZA-Galassia 8 S	30x59x57	Ø 28x19,5 (12 l.)	2	8	45	0,75
ZA-Galassia 12	34x63x57	Ø 31,7x21 (16 l.)	1	12	48	0,55
ZA-Galassia 12 S	34x63x57	Ø 31,7x21 (16 l.)	2	12	48	0,75
ZA-Galassia 18	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l.)	1	18	75	0,75
ZA-Galassia 18 S	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l.)	2	18	75	0,75
ZA-Galassia 25	42x76x66	Ø 40x26 (32 l.)	1	25	82	1,1
ZA-Galassia 25 S	42x76x66	Ø 40x26 (32 l.)	2	25	82	1,1
ZA-Galassia 35	48x84x76	Ø 45x26 (41 l.)	1	35	125	1,5
ZA-Galassia 35 S	48x84x76	Ø 45x26 (41 l.)	2	35	125	1,5
ZA-Galassia 45 S	52x89x87	Ø 50x34 (64 l.)	2	45	155	1,8
ZA-Galassia 60 S	57x95x92	Ø 55x34 (82 l.)	2	60	180	1,8



Cabezal abatible

MODELO	Dimensiones cm.	Dimensiones cuba cm.	Vel.	Prod. masa kg	Peso. kg	Potencia Kw
ZA-Galassia 18 S SPECIAL	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l.)	2	18	75	0,75
ZA-Galassia 25 S SPECIAL	42x76x66	Ø 40x26 (32 l.)	2	25	82	1,1



Cabezal extraíble

MODELO	Dimensiones cm.	Dimensiones cuba cm.	Vel.	Prod. masa kg	Peso. kg	Potencia Kw
ZA-Galassia 18 S SUPER	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l.)	2	18	75	0,75
ZA-Galassia 25 S SUPER	42x76x66	Ø 40x26 (32 l.)	2	25	82	1,1

INDICE

Formadoras de pizzas

Rodillos oblicuos

MODELO	Dimensiones AxHxH cm	Peso. kg	Potencia Kw
ZA-ROLLER 30 INOX	43x50x63	32	0,33
ZA-ROLLER 40 INOX	53x53x73	39	0,50
ZA-ROLLER 50 INOX	59x53x73	47	0,50

Rodillos paralelos

MODELO	Dimensiones AxHxH cm	Peso. kg	Potencia Kw
ZA-ROLLER 40 P INOX	53x53x73	42	0,50
ZA-ROLLER 45 P INOX	59x53x73	47	0,50



Gama Caliente

Hornos pizza



IA-FP

Hornillo para calentar pizzas, bocadillos, alimentos precocinados etc...
Estructura de acero inoxidable
Parrilla extraíble con mango plegable
Termostato 50 - 300°C
Temporizador 0-15 minutos
Cajón para la recogida de los residuos de la cocción.

MODELO	Pot. w	Tensión	Dim. parrilla mm	Altura cámara mm	Temp. °C	Dimensiones mm	Peso kg
IA-FP	1750	230 V / 1N	300x330	50	0-300	500x400x210(h)	14



IA-MicroV 1C

Horno eléctrico profesional para la cocción de pizzas.
Revestimiento frontal de acero inoxidable.
Plano de cocción refractario
Aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de vidrio.
2 termostatos para modelo MICRO1C y 4 termostatos para modelo MICRTO2C



IA-MicroV 2C

MODELO	Pot. w	Tensión	Absorción	Temp. °C	Dimensiones mm	Peso kg
IA-MicroV 1C	2.200	230 V / 1N	9,5 A	50-500	555x460x290(h)	27
IA-MicroV 2C	4.400	230 V / 1N 400 V / 3N	19 A 9,6 A	50-500	555x460x530(h)	54

Formadoras pizza



IA-FI / 32 N



IA-FI / 42 N



IA-FIP / 42 N

Máquinas para estirar la masa de pizzas, pan, tortillas, etc.,.
Estructura totalmente de acero inoxidable.
Rodillos de resina para alimentos.
Palanca de regulación espesor de rodillos en ambos grupos.
Rodillos superiores inclinados, (modelos IA-FI / 32 N - 42 N), o paralelos (modelo IA-FIP / 42 N), para realizar diferentes formas.
Sistema con microinterruptor de seguridad ubicado en la tapa de protección.

MODELO	Dimensiones AxFxH mm	longitud rodillos mm	Apertura rodillo min. max. mm	Peso kg
IA-FI / 32 N	490x510x775	320	0,3 - 5,5	36
IA-FI / 42 N	590x510x895	420	0,3 - 5,5	44
IA-FIP / 42 N	590x510x835	420	0,3 - 5,5	45