



## SCEGLI IL FORNO PIÙ ADATTO ALLE TUE ESIGENZE

BICAMERA O MODULARI, CON CAMERE SEMPRE GESTIBILI IN MODO INDIPENDENTE,  
DOTABILI DI CELLA DI LIEVITAZIONE O BASAMENTO.

## CHOOSE THE OVEN THAT BEST SUITS YOUR NEEDS

MODULAR OR WITH DOUBLE COOKING CHAMBER, EACH MANAGED INDEPENDENTLY.  
IT CAN BE SUPPLIED WITH LEAVENING CABINET OR STAND.

## OPTIONAL

### PER CITIZEN PW

Camera di cottura completamente rivestita  
in materiale refrattario.



### FOR CITIZEN PW:

Cooking chamber completely  
lined with refractory material.

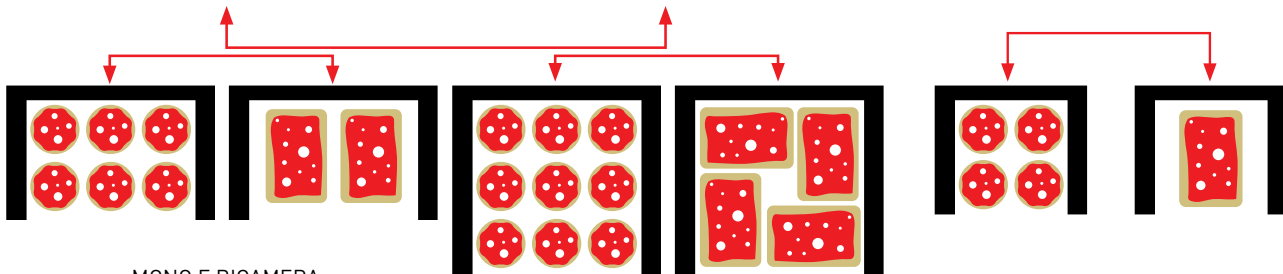
## UNA FAMIGLIA, TANTE OPPORTUNITÀ SAME FAMILY, MANY OPTIONS



**CITIZEN PW**

**CITIZEN GAS**

**CITIZEN EP 70**



MONO E BICAMERA

FINO A 3 MODULI SOVRAPPONIBILI

VALVOLA DI SERIE

REFRATTARIO PLATEA

+ KIT TUTTO REFRATTARIO (OPTIONAL)

(OPTIONAL) VERSIONE DIGITALE  
CON ACCENSIONE PROGRAMMATA

CELLA E BASAMENTO

SINGLE AND DOUBLE DECK

UP TO 3 STACKABLE UNITS

VALVE FITTED AS STANDARD

REFRACTORY BOTTOM + FULL REFRACTORY  
LINING (OPTIONAL)

(OPTIONAL) DIGITAL VERSION WITH  
AUTOMATIC START FUNCTION

PROOFING CABINET AND BASE

MONO

FINO A 2 MODULI SOVRAPPONIBILI

NO VALVOLA

REFRATTARIO CIELO/PLATEA

VERSIONE ELETTROMECCANICA

CELLA E BASAMENTO

SINGLE DECK

UP TO 2 STACKABLE UNITS

NO VALVE

REFRACTORY TOP/BOTTOM

ELECTROMECHANICAL VERSION

PROOFING CABINET AND BASE

MONO E BICAMERA

FINO A 3 MODULI SOVRAPPONIBILI

NO VALVOLA

REFRATTARIO PLATEA

VERSIONE ELETTROMECCANICA

BASAMENTO

SINGLE AND DOUBLE DECK

UP TO 3 STACKABLE UNITS

NO VALVE

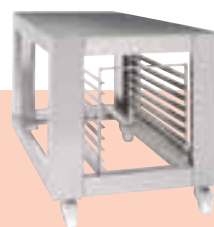
REFRACTORY BOTTOM

ELECTROMECHANICAL VERSION

BASE

**BASAMENTI SPECIALI  
DISPONIBILI SU RICHIESTA**

CUSTOMIZED BASES AVAILABLE UPON REQUEST



**24**  
month  
warranty



A seconda della tua specialità, puoi cuocere non solo pizza tonda, in pala o in teglia, ma anche molte altre ricette di gastronomia. Puoi scegliere la versione mono o bicamera e costruire il forno secondo le tue esigenze di produzione. È possibile scegliere di rivestire il forno di materiale refrattario in tutta la camera di cottura.

Based on your specialization, you can cook not only different kinds of pizza (round, on the shovel or in pan...) but also a wide range of gastronomy dishes. You can choose between the modular and double deck version, and build up your oven according to your production needs. You also have the possibility of fully lining the chamber with refractory material.



MOD. DI COTTURA BAKING UNIT	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX	N°PIZZE PIZZAS	PESO WEIGHT Kg	POTENZA/POWER elet./elect kw	
	EXT.	INT.				Max	Medio/ Average
CITIZEN PW 6 /MC	142x103x43	105x70x16	400°C	6 (Ø 33)*	155	8,8	4,6
CITIZEN PW 6+6 /MC	142x103x78	105x70x16	400°C	6+6 (Ø 33)**	260	8,8+8,8	4,6+4,6
CITIZEN PW 9 /MC	142x138x43	105x105x16	400°C	9 (Ø 33)°	200	11,2	5,7
CITIZEN PW 9+9 /MC	142x138x78	105x105x16	400°C	9+9 (Ø 33)°°	315	11,2+11,2	5,7+5,7

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

\*\* In alternativa 2+2 teglie 40x60 /Also suitable for 2+2 pans 40x60

° In alternativa 4 teglie 40x60 /Also suitable for 4 pans 40x60

°° In alternativa 4+4 teglie 40x60 /Also suitable for 4+4 pans 40x60

Nei prezzi non sono comprese le teglie / Prices do not include pans

**VOLTAGGIO STANDARD: 400Vac 3N 50Hz**  
STANDARD VOLTAGE

### ACCESSORI MODULO DI COTTURA • ACCESSORIES BAKING UNIT

#### Kit tutto refrattario per un modulo di cottura (la superficie di cottura non cambia)

Full refractory lining for one baking chamber (the baking surface doesn't change) \_ **CITIZEN PW 6 / CITIZEN PW 9**

#### Versione elettronica con economy e timer di accensione programmata (un modulo cottura)

Electronic version with economy and automatic start function (one baking chamber)

#### Kit resistenze potenziate per un modulo cottura (temp. max. 400°C, Citizen 6: 13,2 kw, Citizen 9: 16,8 kw)

Kit of enhanced heating elements for one baking module

#### Nel caso di acquisto di un solo modulo con cella, consigliamo l'acquisto di un rialzo di 28 cm

When only one baking unit is purchased with a proofer, we recommend to also purchase a cm 28 H support

**CITIZEN PW 6**

**CITIZEN PW 9**



# CITIZEN PW

zanolli  
DESIGN - ITALY

2018 - www.zanolli.it

**FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA E GASTRONOMIA**  
ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIAS AND GASTRONOMY



TOP	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT Kg
CITIZEN PW 6 / TP	142x132x23	30
CITIZEN PW 9 / TP	142x167x23	34

**Top dotato di raccordo per camino a tiraggio naturale.**  
Top equipped with fitting for natural draft-chimney.

## ACCESSORI TOP • ACCESSORIES TOP

**Aspiratore per top con aspirazione forzata (portata 400m³/h) / Suction fan for top with forced suction (capacity 400 m³/h)**

**Aspiratore per top con aspirazione forzata (h+37 cm - portata 600 m³/h) / Suction fan for top with forced suction (h+37 cm - capacity 600 m³/h)**



CELLE DI LIEVITAZIONE PROOFING CABINET	DIM. EXT. AxBxH cm	N° TEGLIE PANS 40X60	PESO WEIGHT Kg	POTENZA POWER Kw
CITIZEN PW 6 / CL	142x91x95	14	130	1
CITIZEN PW 9 / CL	142x126x95	14	145	1,5



BASAMENTO BASE	DIM. EXT. AxBxH cm			PESO / WEIGHT Kg		
	1MC	2MC	3MC	1MC	2MC	3MC
CITIZEN PW 6/BM	142x91x125	142x91x95	142x91x71	50	43	37
CITIZEN PW 9/BM	142x126x125	142x126x95	142x126x71	53	46	40

**Nel caso in cui venga richiesto un bicamera con l'aggiunta di un modulare, si può utilizzare solamente il basamento da 71 cm. Tale combinazione non è possibile con la cella.**

In order to stack one double-deck unit with a modular unit only a 71 cm high base can be used. This combination is not possible using a proofer.

**Il cliente, già in possesso di un basamento, potrà (all'occorrenza) trasformarne l'altezza con la semplice sostituzione delle gambe (chiedere preventivo).**

The customer who already purchased a base, can modify it in the height simply ordering the relevant legs (ask for a cost estimate).

## ACCESSORI BASAMENTO • ACCESSORIES BASE

**Rastrelliera porta-teglie per basamento / Pan-holding trolley for base**

**Pianale per basamento / Bottom shelf for base**



POLIVALENTI  
MULTIPURPOSE

PASTICCERIA E PANE  
PASTRY AND BREAD

PIZZA E GASTRONOMIA  
PIZZA AND GASTRONOMY

MACCHINE COMIDA  
COMIDA MACHINES