



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.



CITIZEN EP

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





IT Pensato per gli spazi essenziali nei laboratori dei centri urbani, dove le distanze ridotte concentrano le attività per una maggiore efficienza, CITIZEN è il forno cittadino per eccellenza: compatto, razionale, dinamico. Tonda, in pala o in teglia, una pizza impeccabile grazie al piano in ceramica refrattaria e alla perfetta uniformità di cottura: fai entrare CITIZEN nella tua squadra per ottenere risultati vincenti.

IL FORNO URBANO

T H E U R B A N O V E N

EN *Designed for essential spaces in city kitchens, where short distances intensify work for greater efficiency, CITIZEN is the urban oven par excellence: compact, functional, dynamic. Round, on a paddle or in a tray, a superb pizza thanks to the refractory ceramic floor and perfectly even cooking: let CITIZEN join your team to achieve winning results*



COMPATTO

COMPACT



RAZIONALE

FUNCTIONAL



DINAMICO

DYNAMIC

UNA FAMIGLIA, TANTE OPPORTUNITÀ

SAME FAMILY, MANY OPPORTUNITIES

CITIZEN EP: qualità, versatilità e produttività

IT I forni elettrici CITIZEN EP sono ideali per la cottura della pizza in teglia o direttamente sul piano in materiale refrattario.

Il minimo ingombro esterno li rende perfetti per locali con spazi ridotti che non vogliono rinunciare a una produttività costante. La camera di cottura ospita fino a 4 pizze da 33 cm di diametro.

CITIZEN EP: quality, versatility, productivity

EN Electric CITIZEN EP ovens are ideal for cooking pizza in a tray or directly on the refractory material floor.

The small external footprint makes it perfect for venues where, even with reduced space, there is no intention of foregoing continuous production. The oven chamber holds up to 4 pizzas of 33 cm in diameter.



COTTURA DELLA PIZZA IN TEGLIA

COOKING PIZZA IN A TRAY



COTTURA DELLA PIZZA SUL PIANO REFRATTARIO

COOKING PIZZA ON THE REFRACTORY FLOOR



DIMENSIONI RIDOTTE

SMALL DIMENSIONS



CAPACITÀ: 4 PIZZE DI 33 CM

CAPACITY: 4 PIZZAS OF 33 CM

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL FEATURES



ALWAYS BY YOUR SIDE

SEMPRE AL TUO FIANCO

- ① — **IT** TOP a tiraggio naturale o cappa aspirante (600 m³/h).
EN TOP with natural draught or extractor hood (600 m³/h).
- ② — **IT** Maniglia atermica.
EN Athermic handle.
- ③ — **IT** Piano cottura in materiale refrattario.
EN Refractory ceramic oven floor.
- ④ — **IT** Illuminazione LED e gestione indipendente in ciascuna camera.
EN Independently controlled LED lighting in each chamber.
- ⑤ — **IT** Resistenze corazzate in acciaio inossidabile.
EN Armoured stainless-steel heating elements.
- ⑥ — **IT** Basamento con piedini regolabili (ruote disponibili su richiesta).
EN Base with adjustable feet (wheels available on request).

Ho usato diversi forni Zanolli e di questo apprezzo la semplicità e la risposta a ciò che cerco: una pizza precisa, equilibrata, che rispecchia l'impasto che ho creato ad arte. Da quella in pala alla tradizionale.

I have used several Zanolli ovens and, with this one, I value the simplicity and that it gives me exactly what I'm looking for: a perfectly cooked, balanced pizza, which reflects my artfully made dough. From pizza in pala to the more traditional form.

Carmelo Oliveri:

Pluricampione Mondiale e Maestro Pizzaiolo - World Multi-champion and Master Pizzaiolo





**PANNELLO
DI CONTROLLO
TOUCH**
TOUCH CONTROL
PANEL



La nuova funzione
ZANOLLI ENERGY BOOSTER™
consente di attivare le resistenze
della platea alla massima potenza
per un tempo prestabilito
(da 1 a 10 minuti).

Pensata per far fronte a repentini
aumenti di lavoro e facilmente
attivabile tramite tasto dedicato

*The new ZANOLLI ENERGY BOOSTER™
function allows the heating elements
of the stalls to be switched on
at maximum power for a preset time
(1 to 10 minutes).*

*Designed to cope with sudden
increases in workload, easily activated
by a dedicated button*

**PANNELLO
DI CONTROLLO
ELETTROMECCANICO**
ELECTROMECHANICAL
PANEL

PANNELLO DI CONTROLLO CITIZEN EP

CITIZEN EP ELECTRIC CONTROL PANEL

PANNELLO TOUCH TOUCH SCREEN

- IT**
- Accensione programmata settimanale fino a due accensioni giornaliere.
 - Spegnimento automatico, orario unico programmabile su base settimanale.
 - 20 programmi cottura memorizzabili: Logica di programmazione semplificata, impostazione facilitata e iconografia personalizzata dei programmi.
 - Funzione ECONOMY: Durante i momenti di inutilizzo gestisce le potenze di cielo e platea per garantire un risparmio energetico e di conseguenza economico.
 - Tasto specifico per l'accensione della cappa aspirante.
 - Timer di fine cottura: buzzer con volume alto e attivo fino a spegnimento manuale.
 - Nuova funzione ZANOLLI ENERGY BOOSTER
- EN**
- Weekly programmed start-up with up to two start-ups per day.
 - Automatic switch-off, single time programmable on a weekly basis.
 - 20 cooking programmes: Simplified programming logic, straightforward settings and personalized programme.
 - ECONOMY function: When not in use, it manages the ceiling and bedplate power to ensure energy and consequently economic savings.
 - Specific button for switching on the extractor hood.
 - End-of-cooking timer: high volume buzzer, active until switched off manually.
 - New ZANOLLI ENERGY BOOSTER function

PANNELLO ELETTROMECCANICO ELECTROMECHANICAL PANEL

- IT**
- Temperatura massima 400°C.
 - Regolazione indipendente della temperatura del cielo e della platea mediante termostati separati.
- EN**
- Maximum temperature 400 °C.
 - Independent adjustment of the top and bottom temperature by separate thermostats.

400°C

VISUALIZZAZIONE
COSTANTE DELLA
TEMPERATURA
CONTINUOUS
TEMPERATURE
DISPLAY



FUNZIONE
ECONOMY
ECONOMY
FUNCTION

Carmelo Oliveri:

Piuricampione Mondiale e Maestro
Pizzaiolo - World Multi-champion
and Master Pizzaiolo



LA GAMMA CITIZEN EP

THE CITIZEN EP SERIES

CITIZEN EP

TOP TOP	DIM. EXT AxBxH cm	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER kW
CITIZEN EP/TP	99x123x25	22	-
CITIZEN EP/CA	99x123x25	26	0,23

MODULO DI COTTURA ELETTROMECCANICO BAKING UNIT WITH ELECTROMECHANICAL PANEL	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PIZZE/TEGLIE PIZZAS/PANS Ø33 / 40x60 cm N°	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER	
	EXT.	INT.				MAX kW	MED. / AVG. kW
CITIZEN EP 4/MC	99x106x35	70x70x12	400	4 / 1	100	5,6	2,9
CITIZEN EP 4+4 / MC	99x106x59	70x70x12	400	4+4 / 1+1	150	5,6+5,6	2,9+2,9

MODULO DI COTTURA CON PANNELLO TOUCH BAKING UNIT WITH TOUCH CONTROL PANNEL	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PIZZE/TEGLIE PIZZAS/PANS Ø33 / 40x60 cm N°	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER	
	EXT.	INT.				MAX kW	MED. / AVG. kW
CITIZEN EP 4/MC TOUCH	99x104x35	70x70x12	400	4 / 1	100	5,6	2,9
CITIZEN EP 4+4/MC TOUCH	99x104x59	70x70x12	400	4+4 / 1+1	150	5,6+5,6	2,9+2,9

BASAMENTO BASE	DIM. AxBxH cm		PESO WEIGHT kg	
	1-2MC	3MC	1-2MC	3MC
CITIZEN EP / BM CON PIEDINI BASE WITH FEET	99x87x101	99x87x86	29	27
CITIZEN EP / BM CON RUOTE BASE WITH WHEELS	99x87x101	99x87x86	40	37

ACCESSORI BASAMENTO ACCESSORIES BASE

- Rastrelliera porta teglie per basamento
Pan-holding trolley for base
- Planale per basamento
Bottom shelf for base
- Basamento aperto.
Chiedere Info / Open base.
Ask us



VOLTAGGIO STANDARD
STANDARD VOLTAGE
400Vac 3N 50 o/ or 60Hz





MADE IN ITALY, LOVED IN THE WORLD.



DR. ZANOLLI SRL

Via Casa Quindici, 22
Caselle di Sommacampagna
37066 Verona - Italy

T. +39 045 8581500

zanolli@zanolli.it

www.zanolli.it

