



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.




CITIZEN PW

FORNI ELETTRICI E A GAS PER PIZZA E GASTRONOMIA
ELECTRIC AND GAS OVENS FOR PIZZA AND GASTRONOMY

zanolli





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.



Uso Zanolli dal 2008 e il Citizen è il forno ideale per la mia pizza senza glutine, anche se mi ha sorpreso particolarmente, poi, per la pizza in pala.

I have been using Zanolli since 2008 and the Citizen is the ideal oven for my gluten-free pizza, even if I was particularly surprised by the pizza in pala.

Federico De Silvestri:
Pluricampione Mondiale e Maestro
Pizzaiolo - World Multi-champion
and Master Pizzaiolo

5

OTTIME RAGIONI PER SCEGLIERE CITIZEN PW

5 GOOD REASONS TO CHOOSE
CITIZEN PW



IT Tanta potenza in poco spazio.
EN A lot of power in a small space.



IT Il forno cresce assieme alla crescita dei tuoi affari da uno fino a tre moduli di cottura.
EN The oven grows together with your business, from one to three cooking modules.



IT Il piano in ceramica refrattaria, con la possibilità di rivestire l'intera camera (vers. EL), favorisce lo sviluppo ideale del prodotto in cottura e un ottimo rapporto consumo/produzione.
EN The refractory ceramic floor, with the option of covering the entire oven (EL vers.), encourages optimum development of the product during cooking and an excellent consumption/production ratio.



IT Puoi moltiplicare la produttività utilizzando la massima potenza nelle ore di punta e risparmiando energia nei momenti di minore affluenza grazie alla gestione indipendente delle camere di cottura.
EN You can step up production by using maximum power during peak hours and save energy in less crowded moments thanks to the independent management of the oven chambers.



IT Affidabile e duraturo per la qualità di materiali e componenti.
EN Reliable and durable due to the quality of materials and components.



COMPATTO

COMPACT

+

RAZIONALE

FUNCTIONAL

+

DINAMICO

DYNAMIC

UNA FAMIGLIA, TANTE OPPORTUNITÀ

SAME FAMILY, MANY OPPORTUNITIES

CITIZEN PW: qualità, versatilità e produttività

IT 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 l'intera camera di cottura in materiale refrattario.

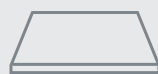
CITIZEN PW: quality, versatility and productivity

EN 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.



COTTURA DELLA PIZZA IN TEGLIA

COOKING PIZZA IN A TRAY

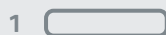


COTTURA DELLA PIZZA SUL PIANO REFRATTARIO

COOKING PIZZA ON THE REFRACTORY FLOOR



VERSIONE MONO O BICAMERA



MODULAR AND DOUBLE DECK VERSION

CARATTERISTICHE TECNICHE CITIZEN PW ELETTRICO

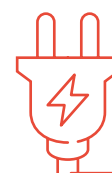
TECHNICAL FEATURES CITIZEN PW ELECTRIC



ALWAYS BY YOUR SIDE

SEMPRE AL TUO FIANCO

- ① — **IT** TOP a tiraggio naturale o cappa aspirante (400 m³/h oppure 600 m³/h).
EN TOP with natural draught or extractor hood (400 m³/h or 600 m³/h).
- ② — **IT** Maniglia atermica.
EN Athermic handle.
- ③ — **IT** Resistenze corazzate in acciaio inossidabile, potenziate in prossimità della porta per compensare la dispersione di calore.
EN Armoured stainless steel heating elements, enhanced near the door to compensate for heat loss.
- ④ — **IT** Illuminazione indipendente in ogni camera.
EN Independent lighting in each chamber.
- ⑤ — **IT** Piano cottura in ceramica refrattaria.
EN Refractory ceramic oven floor.
- ⑥ — **IT** Massimo isolamento delle camere di cottura che permette un ottimo rapporto consumo/produzione.
EN Maximum insulation of the oven chambers for excellent consumption production ratio.
- ⑦ — **IT** Cella di lievitazione con rastrelliera porta teglie.
EN Proofing chamber with tray rack.
- ⑧ — **IT** Costruito completamente in acciaio inossidabile.
EN Made entirely of stainless steel.
- ⑨ — **IT** Ruote orientabili provviste di freno.
EN Castors with brakes.





ELETTROMECCANICO
ELECTROMECHANICAL

DIGITALE
DIGITAL

PANNELLO DI CONTROLLO CITIZEN PW ELETTRICO

CITIZEN PW ELECTRIC CONTROL PANEL

PANNELLO ELETTROMECCANICO ELECTROMECHANICAL PANEL

- IT** • Autodiagnostica con visualizzazione del messaggio di errore
- Regolazione indipendente della potenza del cielo e della platea (scala 0-100%)
- Visualizzazione costante della temperatura (massima 400 °C)

- EN** • *Self-diagnostics with error message display*
- *Independent adjustment of the top and bottom power (0-100% scale)*
- *Continuous temperature display (maximum 400 °C)*

PANNELLO DIGITALE DIGITAL PANEL

- IT** • Autodiagnostica con visualizzazione del messaggio di errore
- Regolazione indipendente della potenza del cielo e della platea (scala 0-9)
- Modalità Economy e timer con accensione programmata
- 9 Programmi di cottura memorizzabili
- Visualizzazione costante della temperatura (massima 400 °C)

- EN** • *Self-diagnostics with error message display*
- *Independent adjustment of the top and bottom power (0 -9 scale)*
- *Economy mode and timer with programmed start-up*
- *Possibility to store 9 cooking programs*
- *Continuous temperature display (maximum 400 °C)*

AUTODIAGNOSTICA SELF-DIAGNOSTICS



VISUALIZZAZIONE COSTANTE DELLA TEMPERATURA

CONTINUOUS TEMPERATURE DISPLAY

400°C

FUNZIONE ECONOMY

ECONOMY FUNCTION





Federico De Silvestri:
Pluricampione Mondiale e Maestro Pizzalolo - World Multi-champion and Master Pizzalolo

CITIZEN PW 6



CITIZEN PW 9



LA GAMMA CITIZEN PW ELETTRICO

THE CITIZEN PW ELECTRIC SERIES

CITIZEN PW



VOLTAGGIO STANDARD
STANDARD VOLTAGE
400V_{ac} 3N 50 o/ or 60Hz

TOP TOP	DIM. EXT AxBxH cm	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER kW
CITIZEN PW 6 / TP*	142x132x23	30	-
CITIZEN PW 9 / TP*	142x167x23	34	-
CITIZEN PW 6 / CA 400 m ³ /h**	142x132x23	34	0.23
CITIZEN PW 9 / CA 400 m ³ /h**	142x167x23	38	0.23
CITIZEN PW 6 / CA 600 m ³ /h***	142x132x55	45	0.25
CITIZEN PW 9 / CA 600 m ³ /h***	142x167x55	49	0.25

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

** Top con aspirazione forzata (portata 400 m³/h) / top with forced suction (capacity 400 m³/h)

*** Top con aspirazione forzata (portata 600 m³/h) / top with forced suction (capacity 600 m³/h)

ACCESSORI MODULO DI COTTURA ACCESSORIES BAKING UNIT

- Versione elettromeccanica potenziata temp. max. 450°C, ideale per pizza napoletana (CITIZEN 6: 13.2 kW/camera; CITIZEN 9: 16.8 kW/camera) / Enhanced electromechanical version max. temp. 450°C. Ideal for neapolitan pizza (CITIZEN 6: 13.2 kW/chamber; CITIZEN 9: 16.8 kW/chamber)
- Kit tutto refrattario per una camera di cottura* (la superficie di cottura non cambia) / Full refractory lining for one baking chamber* (the baking surface doesn't change)
- *Kit resistenze potenziate consigliato, chiedere info / *Kit of enhanced heating elements advised, ask us
- Kit resistenze potenziate per una camera di cottura (temp. Max 400°C. Citizen 6:13.2 kW. Citizen 9: 16.8 kW / Kit of enhanced heating elements for one baking chamber (max. temp. 400°C. CITIZEN 6: 13.2 kW. CITIZEN 9: 16.8 kW)
- Versione elettronica con economy e timer di accensione programmata. / Electronic version with economy and automatic start function
- Nel caso di acquisto di un solo modulo con cella, consigliamo l'acquisto di un rialzo di 30 cm / When only one baking unit is purchased with a proofer, we recommend to also purchase a cm 30 H support

MODULO DI COTTURA BAKING UNIT	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PIZZE PIZZAS N°	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER elet./elect. (kW)	
	EXT.	INT.				MAX	MEDIA AVERAGE
CITIZEN PW 6 / MC	142x103x43	105x70x16	400	6 (033)*	155	8.8	4.6
CITIZEN PW 6+6 / MC	142x103x78	105x70x16	400	6+6 (033)**	260	8.8+ 8.8	4.6+4.6
CITIZEN PW 9 / MC	142x138x43	105x105x16	400	9 (033)°	200	11.2	5.7
CITIZEN PW 9+9 / MC	142x138x78	105x105x16	400	9+9 (033)°°	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

CELLE DI LIEVITAZIONE PROOFING CABINET	DIM. EXT AxBxH cm	TEGLIE PANS (40x60 cm) N°	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER kW
CITIZEN PW 6 / CL	142x91x95	14	130	1
CITIZEN PW 9 / CL	142x126x95	14	145	1.5

ACCESSORI BASAMENTO ACCESSORIES BASE

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

BASAMENTO BASE	DIM. 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 modular, 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)

CARATTERISTICHE TECNICHE CITIZEN GAS PW

TECHNICAL FEATURES CITIZEN GAS PW



ALWAYS BY YOUR SIDE

SEMPRE AL TUO FIANCO

- ① — **IT** TOP a tiraggio naturale o cappa aspirante (400 m³/h oppure 600 m³/h).
EN TOP with natural draught or extractor hood (400 m³/h or 600 m³/h).
- ② — **IT** Maniglia atermica.
EN Athermic handle.
- ③ — **IT** Illuminazione indipendente in ogni camera.
EN Independent lighting in each chamber.
- ④ — **IT** Materiale refrattario di serie sia al cielo che alla platea.
EN Standard refractory material on the ceiling and the floor.
- ⑤ — **IT** Bruciatore progettato per la migliore omogeneità di temperatura e ottimizzato per compensare la dispersione di calore dovuta all'apertura della portina.
EN Burner designed for the best temperature distribution and optimized to compensate for heat loss due to door opening.
- ⑥ — **IT** Cella di lievitazione.
EN Proofing chamber.
- ⑦ — **IT** Costruito completamente in acciaio inossidabile.
EN Made entirely of stainless steel.
- ⑧ — **IT** Ruote orientabili provviste di freni.
EN Castors with brakes.





PANNELLO DI CONTROLLO CITIZEN GAS PW

CITIZEN GAS PW CONTROL PANEL

PANNELLO ELETTROMECCANICO ELECTROMECHANICAL PANEL

- IT** • Autodiagnostica con visualizzazione del messaggio di errore
- Regolazione della potenza mediante selettore massimo/minimo
- Visualizzazione costante della temperatura (massima 370 °C)

- EN** • *Self-diagnostics with error message display*
- *Power adjustment via maximum/minimum selector*
- *Continuous temperature display (maximum 370 °C)*



LA GAMMA CITIZEN GAS PW

THE CITIZEN GAS PW SERIES

CITIZEN GAS PW

TOP TOP	DIM. EXT AxBxH cm	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER kW
CITIZEN GAS PW 6 / TP*	145x145x23	26,5	-
CITIZEN GAS PW 9 / TP*	145x180x23	28	-
CITIZEN GAS PW 6 / CA 400 m ³ /h**	145x145x23	30,5	0,23
CITIZEN GAS PW 9 / CA 400 m ³ /h**	145x180x23	32	0,23
CITIZEN GAS PW 6 / CA 600 m ³ /h***	145x145x55	41,5	0,25
CITIZEN GAS PW 9 / CA 600 m ³ /h***	142x180x55	43	0,25

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

** Top con aspirazione forzata (portata 400 m³/h) /
top with forced suction (capacity 400 m³/h)

*** Top con aspirazione forzata (portata 600 m³/h) /
top with forced suction (capacity 600 m³/h)

CELLE PROOFING CABINET	DIM. EXT AxBxH cm	TEGLIE PANS (40x60 cm) N°	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER kW
CITIZEN GAS PW 6 / CL	145x92x61	6	100	1
CITIZEN GAS PW 9 / CL	145x127x61	6	120	1,5

MODULO DI COTTURA BAKING UNIT	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PIZZE PIZZAS N°	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER	
	EXT.	INT.				gas kW (kcal/h)	elet./elect. (kW)
CITIZEN GAS PW 6 / MC	145x118x56	105x70x16	370	6 (033)*	245	13 (11.300)	0,1
CITIZEN GAS PW 9 / MC	145x153x56	105x105x16	370	9 (033)*	320	20 (17.300)	0,1

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

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

BASAMENTO BASE	DIM. AxBxH cm		PESO WEIGHT kg	
	1MC	2MC	1MC	2MC
CITIZEN GAS PW 6 / BM	145x92x111	145x92x61	47	36
CITIZEN GAS PW 9 / BM	145x127x111	145x127x61	50	39



VOLTAGGIO STANDARD FORNI A GAS:
STANDARD VOLTAGE GAS OVENS:
230Vac 1N 50 o/or 60Hz - G20

CONSUMO FORNI A GAS / CONSUMPTION GAS OVENS :
1 kW/h (860,5 Kcal = 0,106 m³/h gas metano / natural gas), 1 kW/h (860,5 Kcal = 0,078 kg/h gpl / lpg)

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

Federico De Silvestri:

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



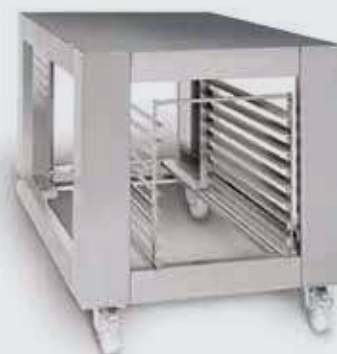
ACCESSORI SU RICHIESTA

ACCESSORIES ON REQUEST



IT Basamento aperto. Chiedere info.

EN Open base. Ask us.



IT Rastrelliera porta-teglie per basamento.

EN Pan-holding trolley for base.



IT Pianale per basamento.

EN Bottom shelf for base.



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

