



Итальянская компания Zanolli занимается производством профессионального оборудования для приготовления кондитерских изделий, хлеба и пиццы с 1952 года.

Линейка оборудования Zanolli включает: тестомесы, тестораскаточные машины, кондитерские печи, печи для пиццы, в том числе конвейерные, ротационные печи, столы для пиццы с холодильными витринами и многое др. Печи для пиццы Zanolli известны во всем мире.

Zanolli давно является признанным лидером в своей области, продукция продается по всему земному шару, а благодарным клиентам нет числа. Все это благодаря тому, что печи для пиццы Zanolli сочетают в себе традиционное высокое качество используемых материалов с самыми современными средствами автоматизации. Они позволяют предельно точно регулировать и поддерживать заданную температуру, а ведь это – одно из важнейших условий качественного приготовления пиццы.

Компания предлагает своим покупателям печи в электрическом и газовом исполнении. В печах с электрическим нагревом предусмотрено отдельное ступенчатое регулирование степени нагрева верхних и нижних нагревательных элементов. В печах с газовым нагревом имеется система электронного регулирования интенсивности горения.

Для лучшего контроля за процессом приготовления, рабочие камеры имеют смотровое стекло, подсветку.

Печи для пиццы комплектуются по запросу клиента подставками, расстоечными шкафами, вытяжными зонтами.

Компания БИО пополнила складскую программу печами для пиццы «CITIZEN» вместимостью 4, 4+4, 6, 6+6 на нейтральных подставках.

Характеристики моделей	CIT EP 65 MC	CIT EP 65 MC bicamera
Внешние размеры, мм	940*820*350	940*820*590
Внутренние размеры, мм	650*600*120	2* 650*600*120
Вместимость	4шт * диам 280 мм, подходит для размещения 1 противня 400x600мм	4+4шт * диам 280 мм, подходит для размещения 1+1 противня 400x600мм
Мощность, kW	4.2	4.2 + 4.2
Макс. Темп, С	370	370



Характеристики моделей	CIT 6 F MC	CIT 6+6 F MC
Внешние размеры, мм	1370*960*400	1370*960*715
Внутренние размеры, мм	1050*700*160	2* 1050*700*160
Вместимость	6шт * диам 300 мм, подходит для размещения 2 противней 400x600мм	6+6шт * диам 300 мм, подходит для размещения 2+2 противней 400x600мм
Мощность, kW	8.8	8.8 + 8.8
Макс. Темп, С	400	400



Краткое описание

- Модульные печи «CITIZEN» являются новым словом в производстве печей для пиццы.
Данные печи Zanolli соответствуют высочайшим стандартам механической и электрической безопасности, а так же обладают надежной долговечной конструкцией.
- Благодаря высококачественным материалам из нержавеющей стали и огнеупорным материалам, в камере печи создается мощная диффузия тепла.
- Двухкамерные модульные печи «CITIZEN» выполнены в виде единого блока. Такая конструкция занимает мало места и обеспечивает высокую производительность при небольших затратах.
- Все версии имеют полностью независимые камеры, которые могут работать отдельно с верхним и нижним нагревательными элементами. Каждый нагревательный элемент имеет отдельный термостат - максимальная температура в зависимости от модели: 370-400 ° C .
- Печи «CITIZEN» созданы для потребителя и способны удовлетворить любые запросы клиента.

Использование

- Пекарские модули «CITIZEN» предназначены для выпекания пиццы и подобных изделий, а также кондитерских изделий, в противнях или непосредственно на поду.
- Пекарные модули «CITIZEN» предназначены для профессионального применения **только квалифицированным персоналом** и только на предприятиях общественного питания (в ресторанах, пиццериях, кондитерских и т.д.).

Общие рекомендации для качественного выпекания:

Невозможно дать точные указания относительно температуры и времени выпекания различных изделий, так как их состав и условия выпекания могут очень сильно отличаться.

В частности, что касается пиццы и похожих изделий, время и температура выпекания зависят от их формы, толщины слоя теста и количества ингредиентов. Рекомендуется выпечь несколько пробных изделий, особенно если Вы впервые работаете с данным оборудованием.

Следует начинать с температур 250°-300°С, принимая во внимание некоторые факторы:

- 1) При более низких температурах время выпекания увеличивается, но изделие получается более качественным, лучше пропекается, печь не подвергается излишнему перегреву, а срок ее службы увеличивается.
- 2) При более высоких температурах время выпекания уменьшается, но изделие может не пропекается равномерно.
- 3) Сразу после загрузки изделий в печь температура в пекарной камере падает на 20–30 °С, что является нормальным. Это происходит из-за того, что в начале процесса выпекания вода, содержащаяся в тесте, испаряется и поглощает большое количество тепла. Такое падение температуры можно компенсировать. Для этого при загрузке печи следует установить температуру чуть выше. Если пользователь не нарушает установленных пределов производительности печи, температура в пекарной камере стабилизируется к середине программы выпекания.
- 4) Печь имеет определенную производительность, которая измеряется в килограммах продукции в час. Если пользователь загружает больше продукции, чем предусмотрено конструкцией печи, температура в пекарной камере понизится даже больше, чем на 20–30 °С. В этом случае необходимо извлечь из печи лишнюю продукцию и перед тем, как пытаться загрузить ее снова, подождать пока температура в пекарной камере не поднимется до нужного уровня.

ВАЖНО ЗНАТЬ!!!

Прогрев перед первым включением, меры предосторожности

Перед первым использованием печи необходимо провести грамотный разогрев (в частности, огнеупорный под и металлические элементы).

Для этого при первом включении печь необходимо постепенно нагреть до максимальной температуры в течение 5-6 часов.

- 1 ч = 100 °С
- → 2–3 ч = 150 °С
- → 4 ч = 200 °С
- → 5 ч = 250 °С
- → 6 ч = 300 °С.
- Максимальная температура должна быть достигнута ТОЛЬКО к концу фазы предварительного прогрева.
- Данная процедура является строго обязательной и направлена на то, чтобы предотвратить возможные повреждения составных частей печи.

Загрузка печи

- Внимание! Когда печь разогрета до рабочей температуры, стеклянные и металлические элементы дверцы, а также соседние поверхности, сильно нагреваются и могут вызвать ожоги при прикосновении. Опасные элементы и поверхности обозначены предупредительным знаком .

