

DAL - SINCE 1952

zanoli

Relax Program Aleppo



Le nostre proposte fast food

Our fast food proposals

Unsere Fast-Food Vorschläge

Nuestras propuestas fast food

Nos propositions fast food



Relax Program™

RELAX è un sistema esclusivo e brevettato da Zanolli. Permette di creare la rivoluzionaria **FRISBY PIZZA™** che si può degustare, con una sola mano, passeggiando.

RELAX is a Zanolli's exclusive and patented system for the production of the revolutionary FRISBY PIZZA™ which can be tasted with just one hand while walking.

RELAX est un système exclusif brevet par Zanolli pour la production de la révolutionnaire FRISBY PIZZA™, qu'on peut goûter en se promenant en utilisant seulement une main.

RELAX ist ein exklusives, patentiertes System von Zanolli für die Herstellung von der revolutionierenden FRISBY PIZZA™, zum Mitnehmen, die ganz einfach mit einer Hand gekostet werden kann, während man spaziert.

RELAX es un sistema exclusivo y patentado por Zanolli. Permite crear la revolucionaria FRISBY PIZZA™ que se puede degustar, con una sola mano, paseando.



Relax program è l'idea innovativa di Zanolli per un nuovo fast food fresco, sano, giovane ed intelligente.

Ideale da proporre nelle pause pranzo o come snack sfizioso, il Frisby pizza va cotto al momento dell'afflusso clienti e proposto con sicurezza sul vostro banco assieme agli altri prodotti. Una formula adatta anche per imprenditori non esperti nel mondo della pizza, poiché di semplice attuazione!!!

Relax program rivoluziona la forma della pizza, vanto e simbolo del **made in Italy** in tutto il mondo, proponendone il consumo senza doversi necessariamente sedere per non sporcarsi e senza impegnare entrambe le mani. Il **Frisby pizza** è una vera e propria pizza calda, croccante e genuina perché si farcisce con i vostri ingredienti freschi e soprattutto con base di **pasta fresca**, impastata secondo la particolare ricetta studiata e fornita da Zanolli.

Relax Program is Zanolli's innovative idea for a new, fresh, healthy, young and clever fast food. To be proposed as a break or as a tasty snack, Frisby pizza must be cooked right upon your customers' arrival and offered on your counter together with the other products. A solution suitable also for those who have no experience in pizza making, since it is easy to prepare! **Relax Program** completely changes the pizza shape, pride and symbol of the **"Made in Italy"** all over the world, proposing its consumption without having to sit down not to get dirty and use both hands. **Frisby Pizza** is a real hot, crispy and healthy pizza since it is topped with your favourite fresh ingredients on a **fresh dough base**, which has been prepared with the particular recipe studied and supplied by Zanolli.

Relax Program est l'idée innovante de Zanolli pour un nouveau fast food frais, sain, jeune et intelligent.

A proposer au lieu du déjeuner ou comme snack savoureux, Frisby Pizza doit être cuit au moment où vos clients arrivent est offert en toute sécurité sur votre comptoir avec les autres produits. Une solution indiquée aussi pour ceux qui ne s'y connaissent pas dans le monde de la pizza, car elle est très facile à réaliser!

Relax Program change complètement la forme de la pizza, orgueil et symbole du **Made in Italy** dans le monde entier, en proposant sa consommation sans devoir nécessairement s'asseoir pour ne pas se salir et sans utiliser les deux mains.

Frisby Pizza est une véritable pizza chaude, croustillante et g nue, car elle est garnie avec vos ingrédients frais et surtout en utilisant une base de **pâte fraîche** préparée selon la recette particulière étudiée et fournie par Zanolli.

Zanolli's Relax Program ist die innovative Idee für ein neues, frisches, gesundes, junges und intelligentes Fastfood. Ideal für die Mittagspause oder als geschmackvolles Snack, Frisby Pizza muß nach dem Eintritt Ihrer Kunden gekocht und mit Sicherheit zusammen mit den anderen Produkten auf Ihrer Bank angeboten werden. Eine Lösung, die auch für die Leute, die keine Erfahrung in der Pizzaherstellung haben, geeignet ist, da sie von leichter Vorbereitung ist. **Relax Program** völlig ändert die Pizzaform, Stolz und Symbol vom **Made in Italy**  berall in der Welt: um die Pizza zu kosten, brauchen Sie nicht sitzen zu bleiben und beide Hände zu verwenden. **Frisby Pizza** ist eine richtig wahre heiße, knusprige und gesunde Pizza, da sie mit Ihren frischen Zutaten und vor allem mit einem **frischen Teig** laut der von Zanolli konzipierten und gelieferten Sonderrezept vorbereitet wird.

Relax Program es una novedosa idea de Zanolli para un nuevo fast food rápido fresco, sano, joven e inteligente.

Ideal para proponer en la pausa del almuerzo o como un caprichoso tentempié, el Frisby pizza se cuece en el momento de mayor flujo de clientes y puesto en evidencia junto a los demás productos sobre el banco. Una fórmula apta también para empresarios no tanto expertos en el mundo de la pizza, ya que es muy fácil realizarlo!!! **Relax Program** revoluciona la forma de la pizza, orgullo y símbolo del **made in Italy** en todo el mundo, proponiendo su consumo sin que sea necesario sentarse para no ensuciarse y sin ocupar ambas manos. El **Frisby pizza** es exactamente una verdadera pizza caliente, crujiente y genuina porque se rellena con vuestros ingredientes frescos y, sobre todo, con base de **masa fresca**, amasada según la particular receta estudiada y suministrada por Zanolli.

Aleppo Gyros - grill

La ricerca, la tecnologia e l'esperienza tutta italiana al servizio della cucina internazionale! I Gyros Zanolli serie ALEPPO sono le macchine ideali per offrirvi un caldo e saporito Kebab.

The Italian research, technology and the experience at the service of the International cuisine! Zanolli's Gyros of ALEPPO series are the ideal machines to offer you a hot and tasty Kebab.

Ta recherche, la technologie et l'expérience toute italienne au service de la cuisine internationale! Gyros Zanolli de la série ALEPPO sont les machines idéales pour vous offrir un kebab chaud et savoureux.

Italienische Forschung, Technologie und Erfahrung zu den Diensten der internationale Küche! Gyros Zanolli der Baureihe ALEPPO sind die idealen Maschinen für hei es und wohlschmeckendes Kebab.

La investigación, la tecnología y la experiencia italiana al servicio de la cocina internacional! Gyros Zanolli serie ALEPPO son las máquinas ideales para ofrecerte un caliente y sabroso kebab.



Le caratteristiche tecniche:

Frisby Pizza™

Questo sistema è costituito da:

- 1 - una formatrice in grado di ottenere la caratteristica forma con una sporgenza che permette il comodo appiglio alla pizza + una pinza prendipasta + un espositore verticale porta-FRISBY PIZZA™.
- 2 - una serie di stampi che sostengono la pizza sagomata durante la cottura;
- 3 - un forno a tunnel che consente la omogeneità di cottura in tutti i punti;
- 4 - una pala sagomata per trasferire la pizza durante le varie fasi di lavorazione;
- 5 - una serie di supporti conici in cartoncino alimentare;
- 6 - una particolare ricetta testata (dall'impasto ai condimenti) che garantisce la necessaria rigidità, pur mantenendo il gusto e la fragranza della pizza tradizionale.

I tempi di preparazione contemporanea di tre FRISBY PIZZA™ sono brevi:

2' per la formatura, 20" per la farcitura, 1'45" per la cottura.

Questo significa che il primo gruppo di 3 FRISBY PIZZA™ sarà pronto dopo 4'05".

A ciclo continuo è possibile stimare che un operatore possa giungere ad un ritmo di 85 FRISBY PIZZA™ ora.



Technical Features ■ Caractéristiques techniques ■ Technische Eigenschaften ■ Características técnicas

The system consists of:

- 1 - a pizza moulding machine giving a special cone shape, enabling to carry this special pizza very easily + dough-pliers + a vertical display as FRISBY PIZZA™ holder.
- 2 - a set of moulds, which support the shaped pizzas during baking;
- 3 - a conveyor oven, which guarantees an even baking of the product;
- 4 - a shaped paddle, to move pizzas during the various working processes;
- 5 - conic paper supports in foodgrade cardboard;
- 6 - a special tested recipe (from dough up to topping) to obtain the necessary rigidity, preserving both taste and fragrance of a traditional pizza.

The time required to prepare 3 frisby pizzas at the same time is very short: 2' to give the necessary shape to the dough; 20" for the topping; 1'45" for baking.

This means that the first group of 3 frisby pizzas is ready after 4'05". In a continuous production cycle an output of 85 frisby pizzas per hour can easily be reached.

Ce système se compose de:

- 1 - une machine façonneuse pour obtenir la forme caractéristique permettant une facile prise de la pizza + pince pour la pâte + porte-FRISBY PIZZA™ vertical.
- 2 - jeu de moules supportant la pizza façonnée pendant la cuisson
- 3 - un four tunnel pour une cuisson homogène du produit
- 4 - une pelle façonnée pour transférer la pizza pendant les diverses phases de travail
- 5 - jeu de support coniques en carton alimentaire
- 6 - une recette particulière testée (de la pâte au garnissage) garantissant la rigidité nécessaire en maintenant le goût et la fragrance de la pizza traditionnelle.

Les temps de préparation simultanée de trois Frisby Pizzas sont brefs: 2' pour le façonnage, 20" pour le garnissage, 1'45" pour la cuisson.

Cela signifie que le premier groupe de 3 Frisby Pizzas sera prêt après 4'05".

Dans un cycle de production en continu un opérateur peut atteindre une production de 85 frisby pizzas l'heure.

Dieses System besteht aus:

- 1 - einer Maschine zur Formung des Teiges in einer typischen Form, wo die Pizza einfach zum Nehmen ist + Teigzange + senkrechtem FRISBY PIZZA™ - Halter.
- 2 - ein Satz von Backformen zum Halten der geformten Pizza während des Backens
- 3 - ein Tunnelbackofen für ein gleichmäßiges Backen des Produktes
- 4 - eine geformte Schaufel zur Versetzung der Pizza während der Arbeitsphasen
- 5 - ein Satz von kegelförmigen, lebensmitteltauglichen Pappträgern
- 6 - ein besonderes geprüftes Rezept (vom Teig bis zum Topping) für die notwendige Steifheit ohne den Geschmack und die knusprige Eigenschaft der traditionellen Pizza zu ändern.

Die gleichzeitige Vorbereitungszeiten von drei Frisby Pizen sind kurz: 2' für die Formung, 20" für die Farcierung, 1'45" für das Backen.

Das bedeutet, daß die erste Gruppe von 3 Frisby Pizen nach etwa 4'05" bereit ist.

In einem dauernden Produktionszyklus kann ein Bediener eine Herstellung von 85 Frisby Pizza pro Stunde erreichen.

Este sistema consiste en:

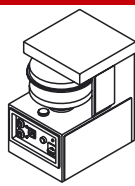
- 1 - una moldeadora en grado de obtener la característica forma con una protuberancia que permite tomar muy bien la pizza + una tenaza toma-pasta + un expositor vertical toma-FRISBY PIZZA™.
- 2 - una serie de moldes que sostienen la pizza moldeada durante la cocción;
- 3 - un horno a túnel que consiente la homogeneidad de la cocción en todos sus puntos;
- 4 - una pala especial para transferir la pizza durante las diferentes fases de elaboración;
- 5 - una serie de soportes cónicos en cartón para alimentos;
- 6 - una receta especial (desde la pasta a los condimentos) que garantiza la necesaria rigidez, aun manteniendo el gusto y el aroma de la pizza tradicional.

Los tiempos de preparación contemporánea de tres frisby pizza son breves: 2' para el moldeo, 20" para el relleno, 1'45" para la cocción. Esto significa que el primer grupo de 3 frisby pizza estará listo después de 4'05". A ciclo continuo es posible estimar que un operador pueda alcanzar un ritmo de 85 frisby pizza por hora.

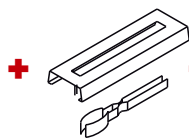
SOLUZIONE - A: Ideale per produrre frisby pizza

Ideal for making frisby pizza / Idéal pour la production de frisby pizza

Für die Herstellung von Frisby Pizza geeignet / Ideal para la producción de frisby pizza

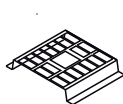


**SPECIAL
DEVIL Ø 45**



serie di stampi (10)

set of Mould / jeu de moules
satz von Backformen / serie de moldes



**SYNTHESIS 05/40
gas/electric**



pala speciale
special paddle
pelle spéciale
sonderschaufel
pala especial



supporti conici (5.000)

conic paper supports
supportos coniques en carton
Kegelförmige Pappenträger
suportes conicos

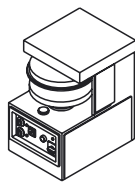


ricetta
recipe
recette
Rezept
receta

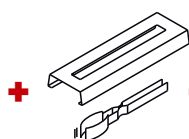
SOLUZIONE - B: Ideale per produrre frisby pizza e molto altro.

Ideal for making frisby pizza and much more / Idéal pour la production de Frisby Pizza et bien d'autre

Ideal für die Herstellung von Frisby Pizza und viel anderes / Ideal para la producción de frisby pizza y mucho más.

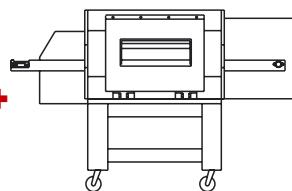


**SPECIAL
DEVIL Ø 45**



serie di stampi (10)

set of Mould / jeu de moules
satz von Backformen / serie de moldes



**SYNTHESIS 08/50
gas/electric**



pala speciale
special paddle
pelle spéciale
sonderschaufel
pala especial



supporti conici (5.000)

conic paper supports
supportos coniques en carton
Kegelförmige Pappenträger
suportes conicos



ricetta
recipe
recette
Rezept
receta

La Gamma **Fast Food**



SYNTHESIS

SPECIAL DEVIL Ø 45



MOD. DI COTTURA BAKING UNITS/UNITÉ DE CUISSON/ BACKEINHEIT/MÓD. DE COCCIÓN	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS/ GEWICHT/PESO Kg.	POTENZA POWER/PUISSANCE/LEISTUNG/POTENCIA Kw
SPECIAL DEVIL Ø 45	57,5 x 63 x 82,5	151	5,5

MOD. DI COTTURA BAKING UNITS/UNITÉ DE CUISSON/ BACKEINHEIT/MÓD. DE COCCIÓN	DIM./DIM./MAßE AxBxH cm		PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	TEMPER. MAX MAX TEMP./TEMP. MAX	POTENZA POWER/PUISSANCE/LEISTUNG/POTENCIA Kw	
	EXT.	INT.			gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. Kw
SYNTHESIS 05/40 V	95x110x52	40x56x8,5	80	320 °C	-	NORMAL 6 + 0,37 POWER 7,4 + 0,37
SYNTHESIS 05/40 V - GAS	100x110x52	40x56x8,5	90	320° C	7,5 - (6.500)	0,37
SYNTHESIS 08/50 V	128x172x57	50x85x10	190	320° C	-	NORMAL 10,8+0,65 POWER 13,8+0,65
SYNTHESIS 08/50 V - GAS	128x172x57	50x85x10	190	320° C	13,9 - (12.000)	0,65

The Fast Food Series ■ La Gamme Fast Food ■ Die Baureihe Fast Food ■ La Gama Fast Food



ALEPPO

MOD. DI COTTURA BAKING UNITS/UNITÉ DE CUISSON BACKEINHEIT/MÓD. DE COCCIÓN	DIM. EXT. AxBxH cm	LUNGH. UTILE SCHIDIONE spit working length longitud útil del espetón	PROD. ORARIA INDICATIVA approx.output/hour prod. horaria aproximada	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	POTENZA POWER/PUISSANCE LEISTUNG/POTENCIA Kw
ALEPPO 45 E	55 X 71 X 97	45 cm	45 Kg.	31	4,5
ALEPPO 60 E	55 x 71 x 113	61 cm	60 kg	38	6
ALEPPO 30 G	50 x 70 x 85	45 cm	30 kg	27	6 - (5.163)
ALEPPO 60 G	50 x 70 x 107	65 cm	60 kg	31	9 - (7.744)

ACCESSORI - ACCESSORI - ACCESSOIRS - ZUBEHÖR - ACCESORIOS:


Asta centrale per mod. 30 Kg. / Central rod for mod. 30 Kg / Tige centrale pour mod. 30 Kg / Zentralstange für mod. 30 Kg / Varilla central para mod. 30 Kg
 Asta centrale per mod. 45-60 Kg. / Central rod for mod. 45+60 Kg / Tige centrale pour mod. 45+60 Kg / Zentralstange für mod. 45+60 Kg
 Varilla central para mod. 45+60 Kg.
 Coltello elettrico con adattatore / Electric knife with adaptor / Couteau électrique avec adaptateur / Elektromesser mit Adapter
 Cuchillo eléctrico con adaptador




Relax Program - Aleppo

 **Le nostre proposte fast food.**

 Our fast food proposals.

 Unsere Fast-Food Vorschläge.

 Nuestras propuestas fast food.

 Nos propositions fast food.



Forni e Macchine per Pasticcerie, Pizzerie e Panifici
Ovens and Machines for Pastry, Pizza and Bread

Dr. ZANOLLI s.r.l. - 37060 Caselle di Sommacampagna - (Verona) Italy - Via Casa Quindici, 22 - Tel. +39 045 8581500 (r.a.) Fax +39 045 8581455
www.zanolli.it - email: zanolli@zanolli.it • Azienda con sistema di qualità CERTIFICATO UNI EN ISO 9001: 2000 Cert. n° 0312210

