



Lilliput



Il fornetto elettrico da banco per bar/pasticceria.

The little countertop electric oven for snack bar.

Le réchaud électrique pour banc de bistrot/pâtisserie.

Der kleine Ofen für Café/Konditorei - Tisch-Ausführung.

El hornito eléctrico version banco para bar/pastelería.



Lilliput



Il fornello elettrico da banco per bar/pasticceria.

The little countertop electric oven for snack bar.

Le réchaud électrique pour banc de bistrot/pâtisserie.

Der kleine Ofen für Café/Konditorei - Tisch-Ausführung.

El hornito eléctrico version banco para bar/pastelería.



Lilliput è il fornello a convezione progettato per la cottura di brioches, torte, pasticceria varia, pane fresco, pane surgelato o precotto, pizzette.

Questi fornelli da banco sono ideali per: bar/pasticceria, snack bar, supermercati, ristoranti, paninoteche e self service,.

Grazie all'attrattivo design ed al minimo ingombro, potrete ottenere il vostro punto di cottura in uno spazio limitato, aumentando i fatturati e creando un'immagine di freschezza. La forma accattivante di Lilliput si integra perfettamente con qualsiasi area di vendita e la sua facilità d'uso consente una cottura professionale anche per gli operatori meno esperti.

I fornelli elettrici Lilliput possono essere sovrapposti tra loro, dando così la soluzione di uno spazio di cottura maggiore con idee di cottura diverse.

Lilliput is a convection oven which has been conceived to bake croissants, cakes, various pastry products, fresh, frozen or pre-baked bread, and "pizzette" (small pizzas). These ovens are mainly destined to bars, confectionery shops, snack bars, supermarkets, restaurants and self service restaurants. Thanks to the attractive design and to the reduced overall dimensions you can put your baking oven in a small space, thus increasing your turnover giving at the same time an image of freshness. The appealing shape of Lilliput perfectly suits any sales point. The oven is user friendly, thus enabling also the less experienced operators to get a professional baking. The electric ovens Lilliput can be stacked to get a bigger baking space with different baking possibilities.

Lilliput est un four à convection conçu pour la cuisson de croissants, de gâteaux, de produits de pâtisserie divers, de pain frais, surgelé ou précuit et de "pizzette" (petites pizzas). Ces petits fours sont particulièrement indiqués pour les bars/pâtisseries, les snacks bars, les supermarchés, les restaurants et les restaurants self-service. Grâce au design plaisant et aux dimensions réduites, vous pouvez obtenir votre point de cuisson dans un espace réduit, en augmentant votre chiffre d'affaires en donnant au même temps une image de fraîcheur. La forme attirante de Lilliput s'intègre parfaitement avec n'importe quel point de vente et étant simple à utiliser, ce four permet une cuisson professionnelle même aux utilisateurs moins experts. Les fours électriques Lilliput peuvent être superposés entre eux, en donnant ainsi un espace de cuisson plus grand avec la possibilité de cuissons différentes.

Lilliput ist ein Konvektionsbackofen, der für das Backen von Croissants, Kuchen, allgemeinen Konditoreiprodukten, frischem, tiefgefrorenem und vorgebackenem Brot, "Pizzette" (kleinen Pizza) geeignet ist. Diese kleine Öfen sind besonders für Bar, Konditoreien, Snack Bar, Restaurants, Imbisse und Selbstbedienungsrestaurants bestimmt. Dank dem attraktiven Design und dem minimalen Platzbedarf brauchen diese Backöfen einen geringen Raum mit folgerichtiger Erhöhung des Umsatzes und geben, eine Image von Frischeit. Die attraktive Form von Lilliput integriert sich auf perfekte Weise in jeder Verkaufsstelle. Dieses Gerät ist betriebsfreundlich und erlaubt das professionelle Backen auch den ungeschulten Bedienern. Die Elektrobacköfen der Baureihe Lilliput können übereinander gelegt werden, um einen höheren Backraum mit verschiedenen Backmöglichkeiten zu erzielen.

Lilliput es un hornito a convección proyectado para la cocción de brioches, tortas, pastelería varia, pan fresco, pan congelado o precocido, pizzetas. Estos hornitos de mesada son ideales para: bar/pastelería, snack bar, supermercados, restaurantes, paninotecas y autoservicio. Gracias a su atractivo diseño y al mínimo volumen, podréis obtener vuestro punto de cocción en un espacio limitado, aumentando las ventas y creando una imagen de frescura. La forma atrayente de Lilliput se integra perfectamente con cualquier área de venta y su facilidad de uso consiente una cocción profesional también para los operadores menos expertos. Los hornitos eléctricos Lilliput pueden ser sobrepuestos entre ellos, dando así la solución de un mayor espacio de cocción, con ideas de cocción diferentes.



Le caratteristiche tecniche:

Technical Features ■ Caractéristiques techniques ■ Technische Eigenschaften ■ Características técnicas

Le portine sono ad anta con cerniera laterale a bandiera.

- The oven doors have just one wing with side flag hinge.
- Les portes sont à un volet avec charnière latérale.
- Die Türen haben einen Flügel mit seitlichem Scharnier.
- Las portezuelas son a postigo con bisagra lateral a bandera.

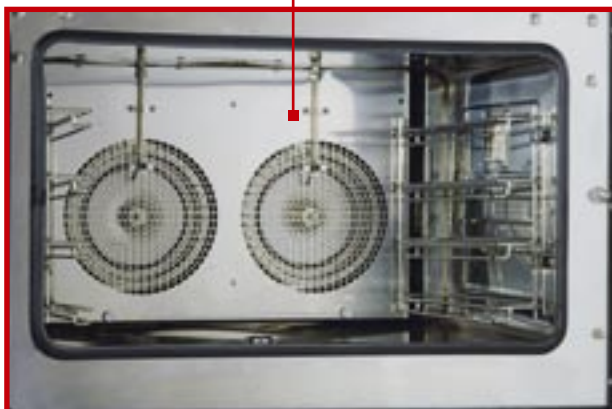
Le lampade alogene (di facile accesso) danno luce indiretta, facendo risaltare particolarmente i prodotti in cottura.

- The halogen lamps (easy to reach) supply an indirect lighting, thus rendering the products more visible during baking.
- Les lampes halogènes (facilement accessibles) donnent une lumière indirecte pouvant rendre les produits durant la cuisson mieux visibles.
- Die Halogenlampen (leicht zugänglich) liefern ein indirektes Licht, das die zu backenden Produkte besser herausstechen lassen.
- Le lámparas halógenas (accesibles fácilmente) dan luz indirecta, haciendo resaltar particularmente los productos en cocción.



Il controllo della temperatura avviene mediante termostato ed il tempo di cottura può essere impostato con timer.

- Temperature is controlled via a thermostat and the baking time can be set via a timer.
- La température est contrôlée par un thermostat et le temps de cuisson peut être affiché par un temporisateur.
- Die Temperatur wird mittels eines Thermostats überwacht und die Backzeit mit einem Zeitgeber eingestellt.
- El control de la temperatura se produce mediante termostato y el tiempo de cocción puede ser establecido con el timer.



L'inversione automatica della ventilazione a destra e a sinistra rende possibile la perfetta uniformità di cottura in tutte le teglie.

La camera di cottura (angoli arrotondati, parti interne removibili, parti posteriori facilmente accessibili) consente una perfetta pulizia in pochi minuti, favorendo il risparmio di costo e di tempo.

Il vaporizzatore è di serie.

- The automatic reversal of ventilation to the right and to the left enables to get a perfectly even baking in all the trays. The baking chamber (rounded corners, removable inside parts, back parts easy to reach) can be easily cleaned in a few minutes, thus helping you to save time and money. The oven is equipped with the steaming unit.
- Le renversement de la ventilation à droite et à gauche rend possible l'uniformité parfaite de cuisson dans toutes les plaques. La chambre de cuisson (coins arrondis, parties intérieures amovibles, parties postérieures facilement accessibles) permet un nettoyage rapide, en favorisant ainsi l'épargne de temps et d'argent. Le four est pourvu de vaporisateur.
- Der automatische Belüftungskehre nach rechts und nach links ermöglicht eine perfekte Gleichmäßigkeit des Backens in allen Backblechen. Die Backkammer (abgerundete Ecken, abnehmbare Innenteile, leicht zugängliche hintere Teile) erlauben eine perfekte Reinigung in wenigen Minuten, mit folgerichtiger Geld- und Zeitersparnis. Serienmäßige Schwadenanlage.
- La inversión automática de la ventilación a derecha e izquierda hace posible la perfecta uniformidad de cocción en todas las bandejas. La cámara de cocción (ángulos redondeados, piezas interiores removibles, partes posteriores fácilmente accesibles) permite una perfecta limpieza en pocos minutos, favoreciendo el ahorro de costo y de tiempo. El vaporizador es de serie.

La Gamma **Lilliput**

The Lilliput Series ■ La Gamme Lilliput ■ Die Baureihe Lilliput ■ La Gama Lilliput



MOD. DI COTTURA BAKING UNITS/UNITÉ DE CUISSON BACKEINHEIT/MÓD. DE COCCIÓN	DIM. EXT. AxBxH cm	N° TEGLIE per CELLE Proofer: tray capacity n° bandejas para camera de fermentación 40x60	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	POTENZA POWER/PUISSANCE LEISTUNG/POTENCIA KW
LILLIPUT 4/MC	92 x 76 x 78	4	70	6,6
LILLIPUT 6/MC	92 x 76 x 86	6	80	8

Lilliput



Il fornello elettrico da banco per bar/pasticceria.



The little countertop electric oven for snack bar.



Le réchaud électrique pour banc de bistrot/pâtisserie.



Der kleine Ofen für Café/Konditorei - Tisch-Ausführung.



El hornito eléctrico version banco para bar/pastelería.



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.zanoli.it - email: zanoli@zanoli.it • Azienda con sistema di qualità CERTIFICATO UNI EN ISO 9001: 2000 Cert. n° 0312210

