



Pizza in the World. La pizzeria è servita!

The pizza shop is served!
La Pizzeria est servie!
Die Pizzabäckerei ist bereit!
¡La Pizzeria está lista!





Che cos'è "Pizza in The World"?



Zanolti propone una linea completa di forni, macchine ed attrezzature che vi consentiranno di ottenere, con la massima professionalità, tutti i tipi di prodotti desiderati.

Pizza in the world è il più completo programma per il mondo della pizza e per ogni sua fase di lavorazione: dalla preparazione e formatura dell'impasto alla sua lievitazione e maturazione, dalla farcitura e cottura della vostra pizza alla finale degustazione del vostro cliente.

A voi non resta che sprigionare la fantasia, al resto pensiamo noi.

Pronti per Servire?

What is "Pizza in the World"?

Zanolti is proposing a complete line of ovens, machines and equipment enabling to get all the products you desire with the best professional solutions.

Pizza in the World is the most complete program for pizza making and for all its processing phases: from the preparation and make-up of the dough to its proofing and maturing, from the topping and baking of your pizza, to the final tasting from your customer. Just free your imagination, we will do the rest.

Ready to serve?

Qu'est-ce que c'est « Pizza in the world ? »

Zanolti vous propose une ligne complète de fours, machines et équipements vous permettant d'obtenir tous les produits que vous désirez avec des solutions professionnelles.

Pizza in the World est le programme le plus complet pour le monde de la pizza et pour chaque phase de sa production : de la préparation et du façonnage de la pâte, à sa fermentation et maturation, du garnissage à la cuisson de votre pizza jusqu'à la dégustation de votre client.

Laissez vous transporter par votre imagination, nous ferons le reste.

Prêts à servir ?

Was ist "Pizza in the world"?

Zanolti schlägt eine komplette Linie von Backöfen, Maschinen und Ausrüstungen zur Herstellung aller von Ihnen gewünschten Produkte mit den besten Berufslösungen, vor.

Pizza in the World ist das kompletteste Programm für die Pizzawelt und für jede Pizzaverarbeitungsphase: von der Vorbereitung und Formung des Teigs zu seiner Gärung und Reife, von Farcierung und Backen zum endlichen Kosten des Kunden.

Lassen Sie freien Lauf Ihrer Phantasie, um das übrige kümmern wir uns.

Bereit zu bedienen?

¿Qué es Pizza in the World?

Zanolti propone una línea completa de hornos, máquinas y equipos que le permitirán obtener, con la máxima profesionalidad, todos los tipos de productos deseados.

Pizza in the World es el más completo programa para el mundo de la pizza y para cada una de sus fases de elaboración: desde la preparación y moldeado de la masa, leudado y maduración, relleno y cocción de su pizza, a la degustación final por parte del cliente.

A Ud. no le queda que dejar andar la fantasía, al resto pensamos nosotros.

¿Prontos para servir?





Formazione e Aggiornamento

TRAINING AND FOLLOW-UP COURSES
FORMATION ET MISE À JOUR
SCHULUNG UND FORTBILDUNG
FORMACIÓN Y ACTUALIZACIÓN

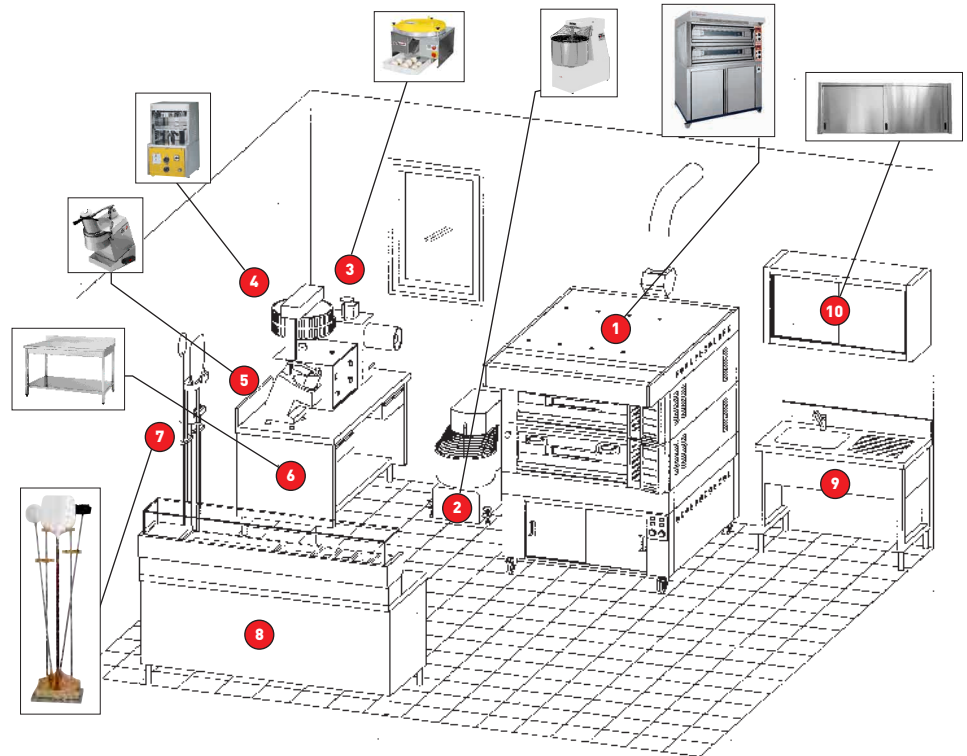
I nostri servizi sul tema Pizza: consulenze e progettazioni per locali, avviamento di attività con tutoraggio, corsi professionali formativi e di aggiornamento. - Our services on pizza field cover: consultants at your disposal for advices and designing of shops, start up of new activities under the supervision of tutors, professional trainings and follow up courses. - Nos services au sujet "pizza": conseils et projet pour les points de vente, mise en train de l'activité sous la supervision d'un tuteur, cours professionnels de formation et mise à jour. - Unsere Dienste aufs Thema, "Pizza": Beratungen und Plan der Verkaufsstelle, Inbetriebsetzung der Tätigkeit unter der Oberleitung von Schützern, Schulungs- und Fortbildungskurse. - Nuestros servicios sobre el tema pizza: asesoría y planeamiento de locales, puesta en marcha de actividad con monitoraje, cursos profesionales formativos y de actualización.

IL LABORATORIO PIZZA ZANOLLI

Zanolli's pizza workshop - Laboratoire à pizza de Zanolli - Pizzalabor von Zanolli - Taller pizza Zanolli

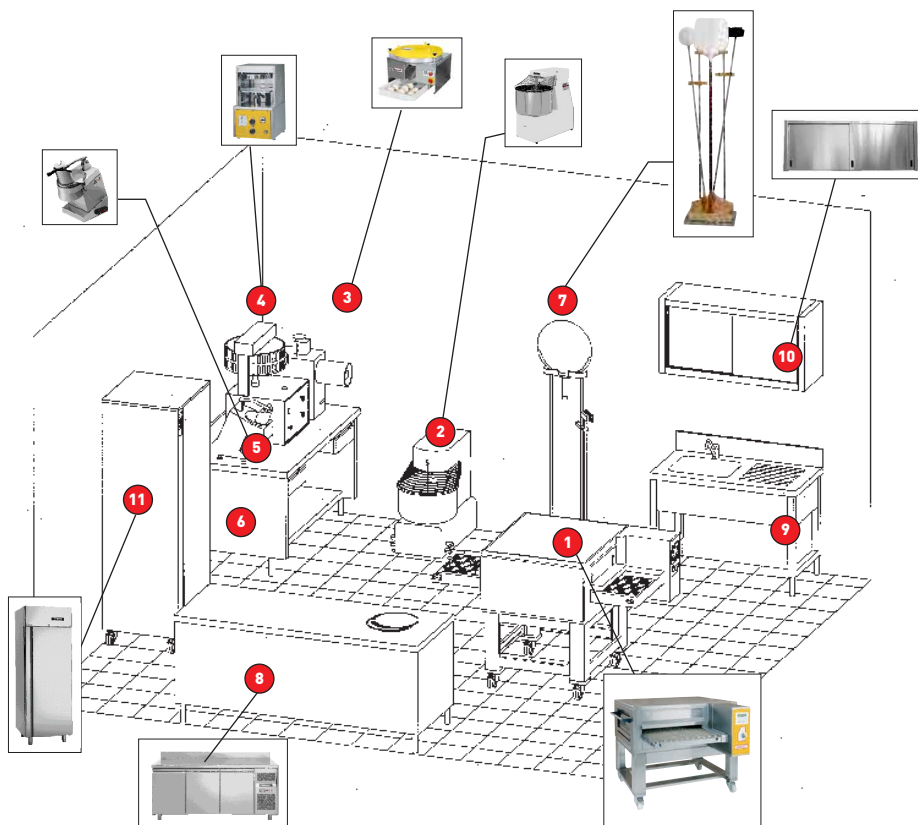
ZANOLLI "CITIZEN" (mt. 5x5)

- 1 Forno **CITIZEN**
(oven, horno)
- 2 Impastatrice a spirale **GALASSIA**
(spiral kneader, amasadora a espiral)
- 3 Arrotondatrice a lumaca **GIANO**
(screw moulder, redondeadora a caracol)
- 4 Formatrice per pizza **DEVIL**
(pizza moulder, moldeadora)
- 5 Tagliamozzarella/Tagliaverdure **TALIA**
(mozzarella cutter/vegetable cutter, cortadora de mozzarella/cortadora de verduras)
- 6 Tavolo da lavoro
(work bench, mesa de trabajo)
- 7 Attrezzature ed accessori
(equipment and accessories, accesorios varios)
- 8 Banco pizza refrigerato con vetrina
(refrigerated pizza bench with display case, mesa refrigerada con vitrina para pizza)
- 9 Lavatoio
(washbasin, lavaplatos)
- 10 Pensile
(wall cabinet, armario pensil)



ZANOLLI "SYNTHESIS" (mt. 5x5)

- 1 Forno **SYNTHESIS**
(tunnel ovens, hornos a túnel)
- 2 Impastatrice a spirale **GALASSIA**
(spiral kneader, amasadora a espiral)
- 3 Arrotondatrice **GIANO**
(screw moulder, redondeadora a caracol)
- 4 Formatrice per pizza **DEVIL**
(pizza moulder, moldeadora)
- 5 Tagliamozzarella/Tagliaverdure **TALIA**
(mozzarella cutter/vegetable cutter, cortadora de mozzarella/la/cortadora de verduras)
- 6 Tavolo da lavoro
(work bench, mesa de trabajo)
- 7 Attrezzature ed accessori
(equipment and accessories, accesorios varios)
- 8 Banco pizza refrigerato
(refrigerated pizza bench, mesa refrigerada para pizza)
- 9 Lavatoio
(washbasin, lavaplatos)
- 10 Pensile
(wall cabinet, armario pensil)
- 11 Armadio-frigo
(cold-storage cabinet, armario frigorífico)



Un ottimo impasto

- A good dough
- Une très bonne pâte
- Ein sehr guter Teig
- Una óptima masa

NEW!

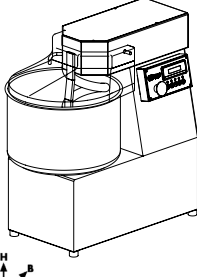
- Disponibile anche con programmatore automatico ciclo d'impasto con dosatore d'acqua (+ "mix pizza" optional)
- Available with automatic programming unit for mixing cycle with water meter (+ "mix pizza" optional)
- Disponible avec programmeur automatique du cycle de pétrissage avec doseur d'eau (+ "mix pizza" optional)
- Lieferbar mit Automatische Programmiergerät des Knetzyklus mit Wasserdosierer (+ "mix pizza" optional)
- Disponible con programador automático de amasado y dosificación de agua (+ "mix pizza" optional)



Galassia

Impastatrici a spirale

- Spiral kneaders
- Pétrins à spirale
- Spiralkneter
- Amasadoras a espiral



MOD.	DIM. AxBxH cm	SPEEDS	POWER	CAPACITY
10	30x60x58	1	0,37 Kw	Kg. 8
10 S	30x60x58	2	1 Kw	Kg. 8
18	39x69x68,5	1	0,75 Kw	Kg. 17
18 S	39x69x68,5	2	1 Kw	Kg. 17
25	42x75x75	1	1,1 Kw	Kg. 25
25 S	42x75x75	2	1,1 Kw	Kg. 25
35	48x80x83	1	1,5 Kw	Kg. 35
35 S	48x80x83	2	1,5 Kw	Kg. 35
45 S	52x87x96	2	1,8 Kw	Kg. 45
60 S	53x87x100	2	1,8 Kw	Kg. 60

Non scalda l'impasto

- Doe
- Ne
- Heiz
- No



Galassia special/super

Impastatrici a spirale con testa ribaltabile (vasca estraibile mod. super)

- Spiral kneaders with tiltable head (extractable bowl mod. super)
- Pétrins à spirale à tête renversable (cuve extractable mod. super)
- Spiralkneter mit kippbarem Kopf (herausziehbaren Kessel mod. super)
- Amasadoras a espiral con cabeza volcable (recipiente extraíble mod. super)



Pulizia più semplice


- Easy cleaning
- Nettoyage plus facile
- Leichtere Reinigung
- Limpieza más sencilla



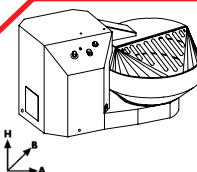
Demetra

Impastatrici a forcella

- Fork kneading machines
- Pétrins à fourches Gabelkneter
- Gabel-Knetmaschinen
- Amasadoras a horquilla



MOD.	DIM. AxBxH cm	SPEEDS	POWER	CAPACITY
25 S SPECIAL	42x75x75	2	1,2 Kw	Kg. 25
25 S SUPER	42x75x75	2	1,2 Kw	Kg. 25



MOD.	DIM. AxBxH cm	SPEEDS	POWER	CAPACITY
30	64x100x65	1	0,75 Kw	Kg. 30
30S	64x100x65	2	0,75 Kw	Kg. 30

a cui dare forma,

- to shape,
- à façonner,
- zu formen,
- para moldear,



Giano

Arrotondatrice a lumaca per pizza

- Screw moulder for pizza
- Bouleuse à vis pour pizzas (préciser le poids désiré)
- Schneckabrundmaschine für Pizza
- Boleadora-Redondeadora a caracol para pizza



**Più di
1000 palline
(200 gr)**

- More than 1000 dough portions (200 gr)
- Plus de 1000 portions de pate (200 gr)
- Mehr als 1000 Teigportionen (200 Gr)
- Mas de 1000 bolas (200 gr)

MOD.	DIM. AxBxH cm	POWER	CAPACITY Kg/h
GIANO	61x56x45	0,365 Kw	230
GIANO+base	61x56x100	0,365 Kw	230

Novità 2008

- News 2008
- Nouveautés 2008
- Neu 2008
- Novedades 2008



Idea Plus

- (Idea + Giano)
Spezza-arrotondatrice
- Divider - rounder
 - Diviseuse-Bouleuse
 - Teig - Teil - und Abrundmaschine
 - Cortadora-redondeadora



Idea

- Spezzatrice
- Divider
 - Diviseuse
 - Teig - Teilmaschine
 - Cortadora

MOD.	DIM. AxBxH cm	POWER	CAPACITY kg/h
IDEA	43x78x68	0,55 Kw	230
IDEA PLUS	70x88,5x154	0,915 Kw	230

Devil

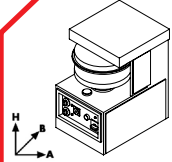
Formatrice per pizza a dischi riscaldati

- Heated disks pizza molder
- Façonneuse pour pizzas à disques chauffés
- Teigformmaschine für Pizzaherstellung mit beheizten Scheiben
- Moldeadora a discos calentados para pizza

Crea il bordo tradizionale

- Enables the creation of the traditional rim
- Forme le bord traditionnel
- Ermöglicht die Schaffung des traditionellen Randes
- Crea el borde tradicional



	MOD.	DIM. AxBxH cm	POWER	CAPACITY N°pizze/h
	DEVIL 33	41x53x71,5	3,5 Kw	(Ø 33) 500
	DEVIL 45	57,5x63x82,5	5,5 Kw	(Ø 45) 500





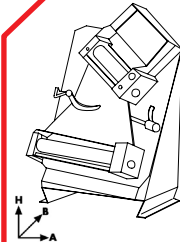
Roller

Formatrice per pizza con rullo obliquo

- Oblique roller pizza molding machine
- Façonneuse pour pizzas à rouleaux
- Teigformmaschine für Pizza mit Walzen
- Moldeadora a rodillos oblicuos para pizza

Lavora a freddo

- Cold molding machine
- Travaille à froid
- Formt die Pizza durch Kaltbearbeitung
- Trabaja en frío

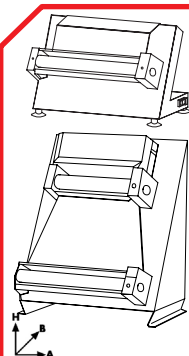


MOD.	DIM. AxBxH cm	POWER	CAPACITY N°pizze/h
30 PVC	41x43x64	0,250 Kw	(Ø 30) 1200
30 INOX	42x50x63	0,250 Kw	(Ø 30) 1200
40 PVC	54x50x70	0,375 Kw	(Ø 40) 1000
40 INOX	53x53x73	0,375 Kw	(Ø 40) 1000
45 INOX	59x53x73	0,375 Kw	(Ø 45) 800

Roller P

Formatrice per pizza a rulli paralleli

- Parallel-roller pizza molding machine
- Façonneuse pour pizzas à rouleaux
- Teigformmaschine für Pizza mit Walzen
- Moldeadora a rodillos paralelos para pizza



MOD.	DIM. AxBxH cm	POWER	CAPACITY N°pizze/h
MONORULLO	50x40x35	0,250 Kw	(Ø 35) 900
P 30 PVC	41x43x62	0,250 Kw	(Ø 30) 1200
P 30 INOX	42x50x63	0,250 Kw	(Ø 30) 1200
P 40 PVC	54x50x70	0,375 Kw	(Ø 40) 1000
P 40 INOX	53x53x73	0,375 Kw	(Ø 40) 1000
P 45 INOX	59x53x73	0,375 Kw	(Ø 45) 800



Grande economia di tempo

- Real time-saving
- Grand épargne de temps
- Große Zeitersparniß
- Gran ahorro de tiempo

La Vostra fantasia...

- your imagination
- votre imagination...
- Ihre Phantasie...
- su fantasía...



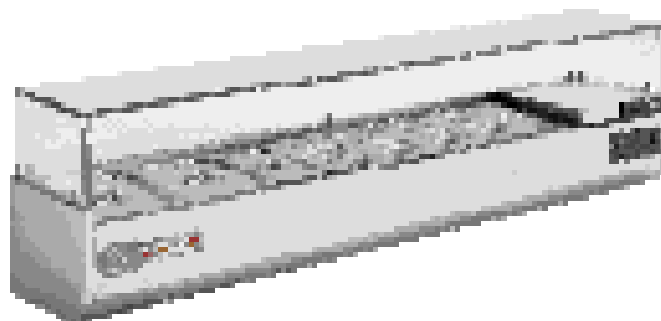


Talia

- Tagliamozzarella
Tagliaverdure
- Mozzarella cutter
 - Vegetable cutter
 - Machine coupeuse pour "mozzarella"/légumes
 - Mozzarella/Gemüse Schneidemaschine
 - Cortadora de queso "mozzarella"/ Cortadora de verduras

Versatile e d'impiego facile

- User friendly
- Facile à utiliser
- Betriebsfreundlich
- Versátil y fácil de usar



Freschezza in mostra

- Immer frisch zu sehen
- Freshness always displayed
- Fraicheur assurée
- Frescura en muestra

ICE/INOX

- Vetrina refrigerata
- Refrigerated display
 - Vitrine frigorifique
 - Schaukasten gekühlt
 - Vitrina refrigerada

MOD.	DIM. AxBxH cm	POWER
160 cm	160x38x45	0,120 Kw
217 cm	217x38x45	0,135 Kw

MOD.	DIM. AxBxH cm	POWER
TALIA	28x51x46	0,515 Kw



Adige

Robusto e pratico

- Sturdy and practical
- Fort et pratique
- Steif und praktisch
- Robusto y práctico

Banco pizza refrigerato con piano in granito

- Refrigerated pizza-table with granite work-top
- Comptoir frigorifique réfrigéré avec surface de travail en granite
- Pizzatisch gekühlt mit Arbeitsfläche aus Granit
- Mesa de trabajo refrigerada, con cubierta de granito, para pizza

MOD.	DIM. AxBxH cm	POWER
ADIGE A	160x80x100	0,331 Kw
ADIGE B	217x80x100	0,331 Kw
ADIGE C	217x80x100	0,337 Kw
ADIGE D	160x80x145	0,451 Kw
ADIGE E	217x80x145	0,466 Kw
ADIGE F	217x80x145	0,472 Kw

Pizza: ICE/INOX

- Armadio frigorifero
- Refrigerated cabinet
 - Armoire frigorifique
 - Kühlschrank
 - Armario frigorífico

Lunghe lievitazioni = prodotto digeribile

- Long proofing = easy-digestible product
- Longues levages = produit facile à digérer
- Lange Gärung = leichtverdauliches Produkt
- Largas fermentaciones = producto digerible



MOD.	DIM. AxBxH cm	POWER
700 lt.	71x80x205	0,375 Kw
1400 lt.	142x80x205	0,620 Kw

e una giusta cottura...

- a proper baking, and...
- une cuisson à point, et...
- ein perfektes Backen...
- y una adecuada cocción...



Synthesis V

Forni modulari a tunnel ad aria ventilata per pizza e gastronomia. Gas ed elettrici.

• Modular tunnel ovens for pizza and delicatessen.

Gas and electric

• Fours modulaires à tunnel pour pizza et gastronomie.

À gas et électriques

• Moduldurchlauföfen für Pizza und Delikatessen.

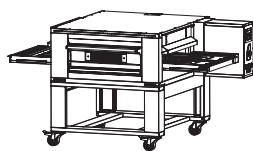
Gas und Elektro

• Hornos modulares a túnel para pizza y gastronomia. Gas y eléctricos



Il più venduto in Europa

- Der meistverkaufte in Europa
- The most sold in Europe
- Le plus vendu en Europe
- El más vendido en Europa



NEW



MOD.	DIM. AxBxH cm		POWER	CAPACITY PIZZE Ø 25/h	CAPACITY PIZZE Ø 30/h	CAPACITY PIZZE Ø 45/h	BASAMENTI DIM. AxBxH cm
	EXT.	INT.					
05/40	95x110x52	40x56x8,5	NORMAL 6 + 0,44 Kw POWER 7,4 + 0,44 Kw	45 - 35	30 - 25	18 - 15 (Ø 40)	65 x 50 x 57
05/40 gas	100x110x52	40x56x8,5	ELET. 0,44 Kw GAS 7,5 Kw (6.500 Kcal/h)	45 - 35	30 - 25	18 - 15 (Ø 40)	70 x 50 x 57
08/50	128x172x57	50x85x10	NORMAL 10,8 + 0,44 Kw POWER 13,8 + 0,44 Kw	90 - 80	60 - 50	25 - 20	87 x 83 x 54
08/50 gas	128x172x57	50x85x10	ELET. 0,44 Kw GAS 13,9 Kw (12.000 Kcal/h)	90 - 80	60 - 50	25 - 20	87 x 83 x 54
11/65	140x200x55	65x110x10	18 + 0,81 Kw	155 - 140	110 - 85	40 - 30	126 x 105 x 59 (1-2MC) 21 (3MC)
11/65 gas	156x200x55	65x110x10	ELET. 0,81 Kw GAS 24 Kw (20.650 Kcal/h)	155 - 140	110 - 85	40 - 30	141 x 105 x 59 (1-2MC) 21 (3MC)
10/75	163x200x66	75x109x10	18 + 0,44 Kw	155 - 140	110 - 85	40 - 30	122 x 107 x 56 (1MC) 37 (2MC)
10/75 gas	163x200x66	75x109x10	ELET. 0,44 Kw GAS 26 Kw (22.400 Kcal/h)	155 - 140	110 - 85	40 - 30	122 x 107 x 56 (1MC) 37 (2MC)
12/100	185x245x71	100x130x10	44 + 0,81 Kw	300 - 270	200 - 170	70 - 55	156 x 130 x 47
12/100 gas	201x245x71	100x130x10	ELET. 0,81 Kw GAS 45 Kw (38.730 Kcal/h)	300 - 270	200 - 170	70 - 55	172 x 130 x 47

Citizen bicamera/modular

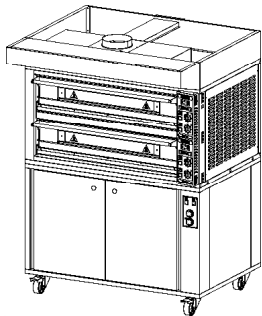
Forni elettrici/gas per pizzeria e gastronomia.
Bicamera e modulari



- Electric/gas ovens for pizza and delicatessen.
Available double deck and single deck.
- Fours électriques/gas pour pizza et produits de gastronomie.
Chambre double et modulaire.
- Elektro/Gas Öfen für Pizza und Delikatessen.
Doppelkammer und Einzelkammer.
- Hornos eléctricos/gas para pizza y gastronomía.
Con dos cámaras y modulares.

Novità: disponibile anche elettronico

- New! Also available with electronic board
- Nouveauté: aussi disponible électronique
- Neu: verfügbar auch elektronisch
- Novedad: disponible también electrónico



MOD.	DIM. AxBxH cm		POWER	CAPACITY N°pizze/teglie Teglie - Pans Plaques - Backblech Bandejas / h	TOP	CELLA DIM. AxBxH cm	BASAMENTI DIM. AxBxH cm
	EXT.	INT.					
6+6 F MC	137x96x71,5	105x70x16	8,8 + 8,8 Kw	6+6(Ø30) / 2+2(40x60)	137 x 125 x 23	137 x 96 x 94	137 x 91 x 94
9+9 MC	137x131x71,5	105x70x16	11,2 + 11,2 Kw	9+9(Ø30) / 4+4(40x60)	137 x 160 x 23	137 x 131 x 94	137 x 126 x 94
6 F MC	137x96x40	105x70x16	8,8 Kw	6 (Ø30) / 2 (40x60)	137 x 125 x 23	137 x 96 x 94	137x91x124 (1mc) 137x91x94 (2mc) 137x91x70 (3mc)
9 MC	137x131x40	105x105x16	11,2 Kw	9 (Ø30) / 4 (40x60)	137 x 160 x 23	137 x 131 x 94	137x126x124 (1mc) 137x126x94 (2mc) 137x126x70 (3mc)
EP65 MC BIC	94x82x59	65x60x12	4,2 + 4,2 Kw	4+4(Ø28) / 1+1(40x60)	94 x 105 x 23	-	94 x 77 x 100
EP65 MC MOD.	94x82x35	65x60x12	4,2 Kw	4 (Ø28) / 1 (40x60)	94 x 105 x 23	-	94 x 77 x 100
6 MC GAS	97x129x48	65x95x15	Elet. 0,1 Kw Gas 17 Kw [14.500 Kcal/h]	6 (Ø30) / 2 (40x60)	97 x 157 x 23	97 x 121 x 82	97 x 116 x 124 (1mc) 97 x 116 x 82 (2mc)
9MC GAS	127x129x48	95x95x15	Elet. 0,1 Kw Gas 17 Kw [14.500 Kcal/h]	9 (Ø30) / 2 (40x60)	127 x 157 x 23	127 x 121 x 82	127 x 116 x 124 (1mc) 127 x 116 x 82 (2mc)

Polis

Forni elettrici per pizzeria e gastronomia ad elementi modulari

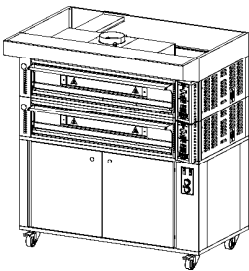
- Electric pizza and delicatessen ovens in modular sections
- Fours électriques pour pizza et produits de gastronomie à éléments modulaires
- Elektrobacköfen für Pizza und Delikatessen mit Modulelementen
- Hornos eléctricos para pizza y gastronomía a elementos modulares



New: disponibile anche con speciale abbattitore "Clean air" che elimina fumi e vapori di cottura.

- Available also with a special retainer "Clean air" which removes baking fumes and steam
- Disponibles meme avec réducteur spécial "Clean air" qui élimine odeurs et vapeurs de cuisson.
- Verfüglich auch mit einem speziellen Minderer "Clean air" welcher Abgase und Backdämpfe entfernt
- Disponibles también con derribador especial "Clean air" que elimina humos y vapores de cocción.

MOD.	DIM. AxBxH cm		POWER	CAPACITY N°pizze/h	TOP	CELLE DIM. AxBxH cm	CELLE FERMALIEVITAZIONE DIM. AxBxH cm	BASAMENTI DIM. AxBxH cm
	EXT.	INT.						
T2/18S	102x112x34	65x86x18	6,4 Kw	4 (Ø 30) / 2 (40x60)	102 x 142 x 23	102 x 112 x 94 (2MC) x 70 (3MC)	-	102 x 107 x 124 (1MC) 102 x 107 x 94 (2MC) 102 x 107 x 70 (3MC) 102 x 107 x 44 (4MC)
T2/18	125x92x34	83x66x18	6 Kw	4 (Ø 30) / 2 (40x60)	125 x 122 x 23	125 x 92 x 94 (2MC) x 70 (3MC)	125 x 95 x 91	125 x 87 x 124 (1MC) 125 x 87 x 94 (2MC) 125 x 87 x 70 (3MC) 125 x 87 x 44 (4MC)
T3/18	166x92x34	124x66x18	7,8 Kw	6 (Ø 30) / 3 (40x60)	166 x 122 x 23	166 x 92 x 94 (2MC) x 70 (3MC)	-	166 x 87 x 124 (1MC) 166 x 87 x 94 (2MC) 166 x 87 x 70 (3MC) 166 x 87 x 44 (4MC)
T4/18	125x152x34	83x126x18	10 Kw	8 (Ø 30) / 4 (40x60)	125 x 182 x 23	125 x 152 x 94 (2MC) x 70 (3MC)	125 x 95 x 91	125 x 147 x 124 (1MC) 125 x 147 x 94 (2MC) 125 x 147 x 70 (3MC) 125 x 147 x 44 (4MC)
T6/18	166x152x34	124x126x18	13 Kw	12 (Ø 30) / 6 (40x60)	166 x 182 x 23	166 x 152 x 94 (2MC) x 70 (3MC)	-	166 x 147 x 124 (1MC) 166 x 147 x 94 (2MC) 166 x 147 x 70 (3MC) 166 x 147 x 44 (4MC)



La Pizza è servita!

- Pizza is served!
- la Pizza est servie!
- Die Pizza wird aufgetragen!
- la pizza está lista!



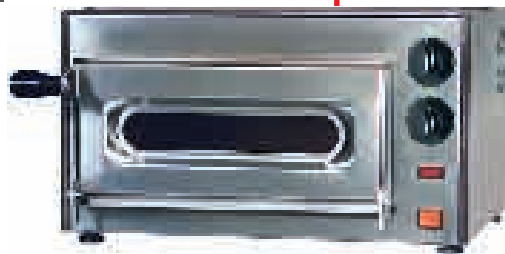
Vulcano / Vulcano scaldapizza

Piani caldi elettrici / Fornetto scaldapizza

- Electric hot plates / Oven to heat-up pizza
- Plaques électriques chaudes / Réchaud pour pizza
- Heiße Elektroplatten / Aufwarm-Pizzaofen
- Planos calefaccionados / Hornito calentapizza

Pizza sempre calda e fragrante

- Pizza immer warm und knusprig
- An always warm and crusty pizza
- Pizza toujours chaude et parfumée
- Pizza siempre caliente y fragante



	MOD.	DIM. AxBxH cm	POWER
	VULCANO 50x50	50x50x6	0,250 Kw
	VULCANO 60x40	60x40x6	0,7 Kw
	VULCANO 130x50	130x53x6	1,4 Kw
	VULCANO SCALDAPIZZA	Dimensioni ext. 53x50x28 Dimensioni int. 35x35x8,5	2,3 Kw

Vulcano Lamp



Lampade riscaldanti con saliscendi

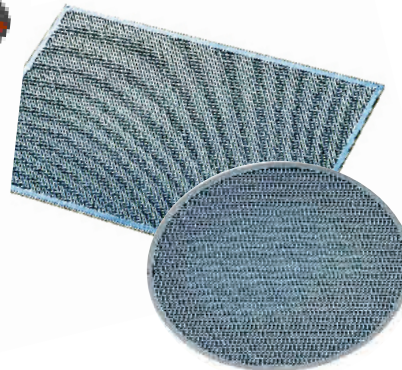
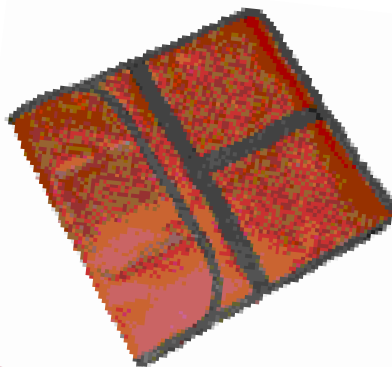
- Suspension heating lamp with "rise and fall" mechanism.
- Lampes échauffantes suspendues
- Heizlampen mit Klinke
- Làmparas calentantes con picaporte

	MOD.	DIM. ØxH cm	POWER
	VULCANO LAMP	25 x 25	0,175 Kw

Attrezzature ed accessori vari

Attrezzature ed accessori vari

- Equipment and various accessories
- Appareils et accessoires différents
- Verschiedene Geräte und Zubehöre
- Equipos y accesorios varios



Vasto assortimento

- Big choice
- Plusieurs choix
- Große Wahl
- Vasto surtido

