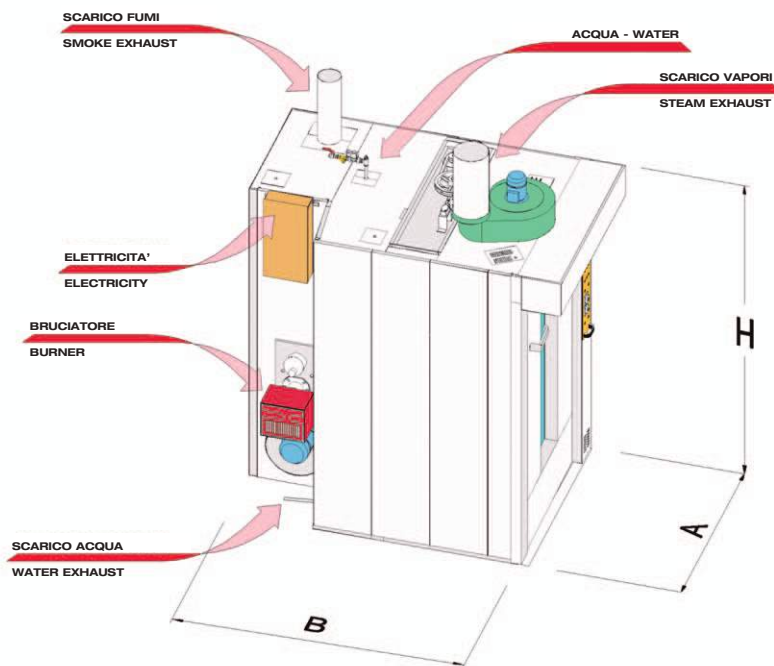


PASTICCERIA

FORNI PASTICCERIA



ZUCCHELLI
F O R N I



BABY 2

BABY

Modello Model	Dimensione teglia Pan Dimensions	Superf. cottura Baking surface	Produzione oraria Hourly output	Dimensioni esterne cm. External dimensions cm			Peso Weight	Teglie per carrello Pans x rack	Potenza termica Thermal power	Potenzialità elettrica Electric power	
				A	B	H				Bruc. Burner.	Resist. Resist.
	cm	mq	kg				kg	N	Kcal	kW	kW
BABY 1	40X60	2,8	42	97	149	145	450	12	18.000	1	17
BABY 2 con camera with chamber	40X60	3,3	49	97	149	200	500	12 + 2	18.000	5	19
BABY 3 con cella with proofer	40X60	2,9	42	97	149	212	480	12	18.000	2	18
BABY 1	45X65 50X70	3,5 4,2	60	107	160	145	500	12	20.000	1	17
BABY 2 con camera with chamber	45X65 50X70	4,1 4,9	70	107	160	200	560	12 + 2	20.000	6	19
BABY 3 con cella with proofer	45X65 50X70	3,5 4,2	60	107	160	212	530	12	20.000	2	18



FORNO BABY

Versatile e compatto. Apparato termico posteriore con accesso al bruciatore sul lato sinistro. Funzionamento elettrico o con bruciatore gas/gasolio. Viene fornito in tre versioni:

- **Baby 1** solo con camera di cottura con carrello girevole estraibile.
- **Baby 2** con cameretta elettrica (cielo e platea indipendenti) posta sulla parte superiore della camera di cottura.
- **Baby 3** con cella lievitazione elettrica posta sulla parte superiore della camera di cottura.



BABY OVEN

A versatile and compact oven model. Thermal equipment at the back with burner access on the left side. Electric function or with gas-gasol burner. Can be supplied in three versions:

- **Baby 1** consisting of baking chamber only with rotating and extractable rack.
- **Baby 2** with a supplementary small electric chamber with ceiling and bed plate controlled separately, mounted on the upper oven part.
- **Baby 3** with a supplementary electric heated proofer, mounted on the upper oven part.



HORNO BABY

Versatil y compacto. El equipo termico está colocado en la parte trasera del horno con acceso al quemador en el costado izquierdo. Funcionamiento eléctrico o con quemador gas/gasolio. Está construido en tres versiones:

- **Baby 1** con la sola cámara de cocción para carro giratorio estraible.
- **Baby 2** con una pequeña cámara eléctrica (boveda y piso independientes) puesta en la parte superior de la cámara de cocción.
- **Baby 3** con una cámara de fermentación eléctrica y humidificada puesta en la parte superior de la cámara de cocción.



FOUR BABY

Universel y compact. L'équipement thermique se trouve dans un décrochement à l'arrière avec accès brûleur sur la côte gauche. Fonctionnement électrique ou avec brûleur gaz ou gaz-oil. Il est disponible en trois versions:

- **Baby 1** avec la seule chambre de cuisson pour chariot tournant amovible
- **Baby 2** avec une petite chambre électrique (voûte et sole indépendentes) placée dans la partie supérieure de la chambre de cuisson
- **Baby 3** avec une chambre de fermentation électrique placée dans la partie supérieure de la chambre de cuisson.

QUADRO COMANDI CONTROL BOARD



ELETTROMECCANICO
(DI SERIE)

ELECTRO MECHANICAL
(SERIAL PRODUCTION)



DIGITALE
(DI SERIE)

DIGITAL
(SERIAL
PRODUCTION)



ELETTRONICO
A 49 PROGRAMMI
(OPTIONAL)

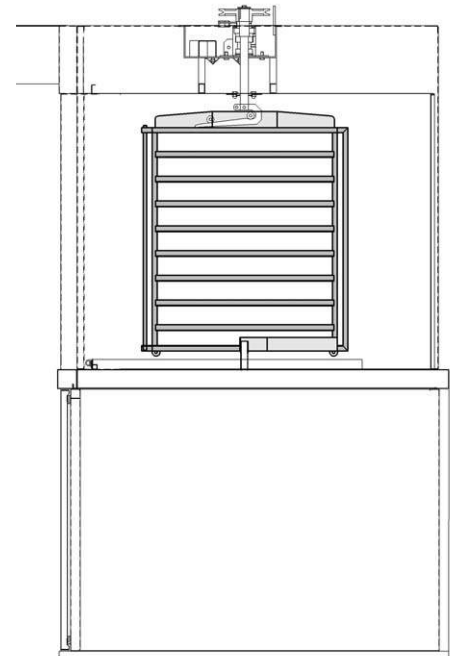
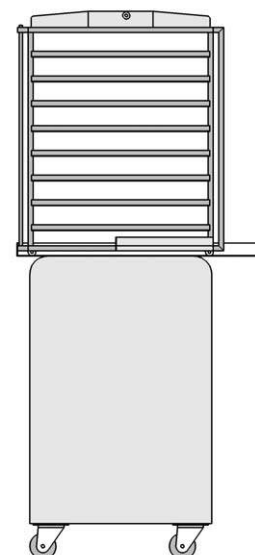
ELECTRONIC WITH
49 PROGRAMMES
(OPTIONAL)



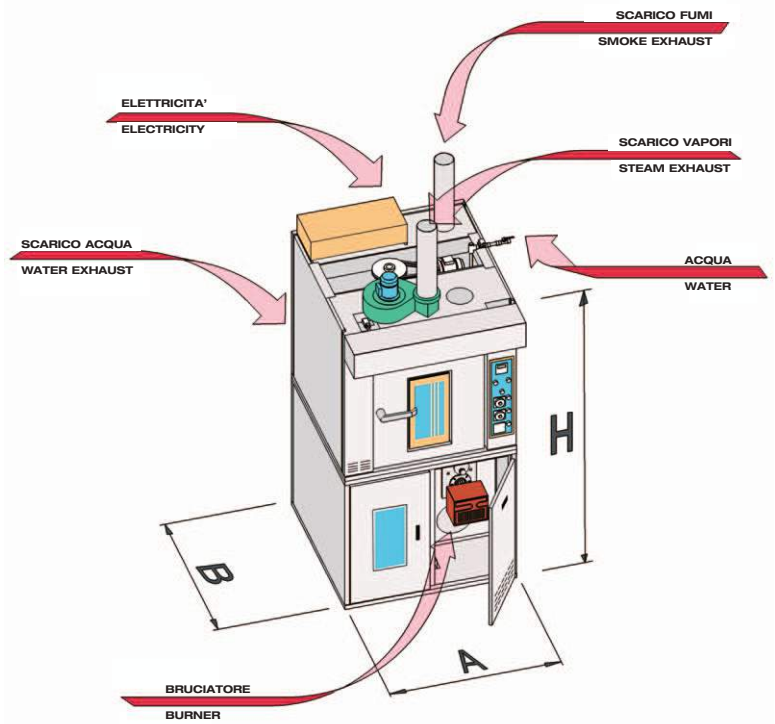
**MINICOMBO
ELETTRICO
10 TEGLE CON
SUPPORTO**
**ELECTRIC
MINICOMBO
10 PANS-WITH
SUPPORT**



CARRELLO COTTURA ESTRAIBILE (OPTIONAL) EXTRACTABLE BAKING RACK (OPTIONAL)

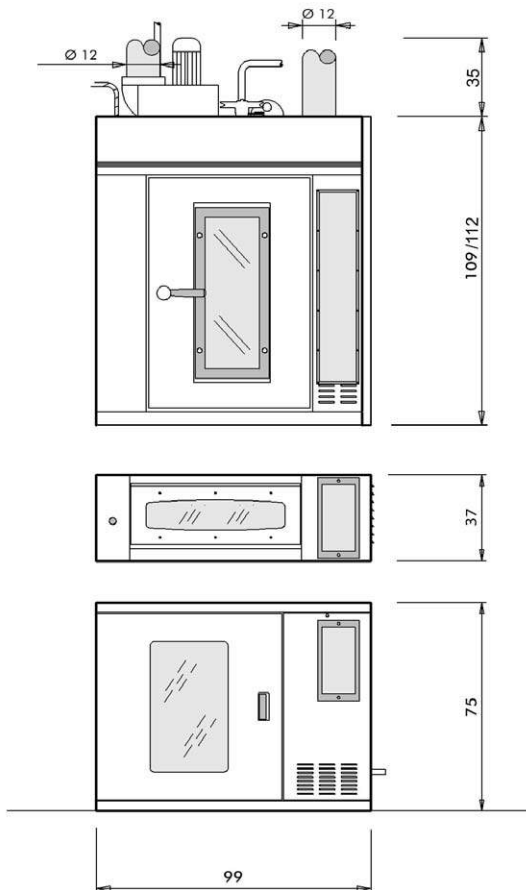


**MINICOMBO ELETTRICO
ELECTRIC MINICOMBO**



**MINICOMBO
GAS GASOLIO CON CELLA
GAS-GASOIL WITH PROOFER**

50X70
45X65



**MINICOMBO 3
CON CELLA E
CAMERETTA
WITH PROOFER
AND ELECTRIC
CHAMBER**





MINICOMBO

Forno rotativo con carrello girevole non estraibile, funzionamento elettrico o con bruciatore gas-gasolio. Adatto a piccole e medie pasticcerie, è disponibile nelle versioni:

- con supporto.
- con cella lievitazione (riscaldata e umidificata) sottostante al forno.
- con cella lievitazione e una cameretta elettrica posta tra il forno e la cella sottostante.



MINICOMBO

Rotary oven with not extractable rack, electric function or with gas-gasoil burner. Suitable for small and medium size pastry-shops, is available in the versions:

- with a special support.
- with heated and humidified proofer underneath.
- with proofer and a small electric chamber placed between the oven and the proofer.



MINICOMBO

Horno rotatorio con carro giratorio no extraíble, funcionamiento eléctrico o con quemador gas-gasóleo. Apto para pequeñas y medias pastelerías, está construido en las versiones:

- con pedestal.
- con cámara de fermentación (calentada y humidificada) debajo al horno.
- con cámara de fermentación y una pequeña cámara eléctrica puesta entre el horno y la cámara de abajo.



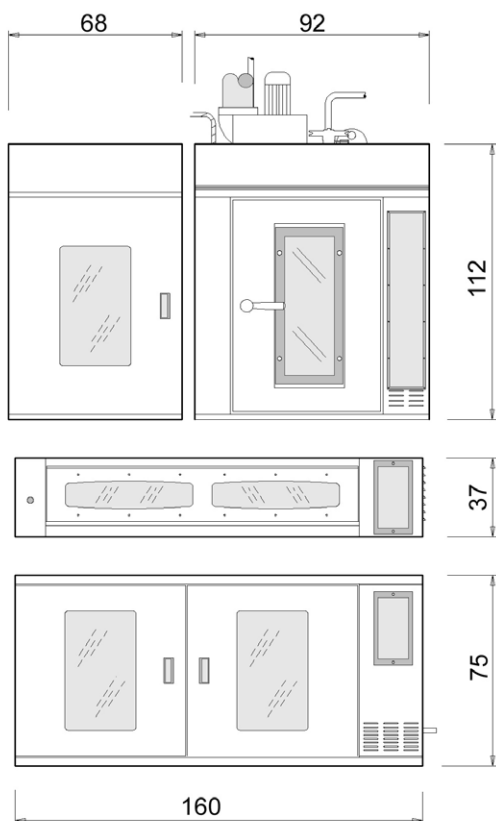
MINICOMBO

Four rotatif avec chariot tournant non amovible, fonctionnement électrique ou avec brûleur gaz-gas-oil. Indiqué spécialement pour la petite pâtisserie, bake-off et show magasin, il est construit dans les versions:

- avec un socle.
- avec une chambre de fermentation (chauffée et humidifiée) en la partie inférieure du four.
- avec la chambre de fermentation plus une petite chambre électrique placée entre le four et la chambre au dessous.

MINICOMBO

Modello Model	Dimensione teglia Pan Dimensions	Superf. cottura Baking surface	Produzione oraria Hourly output	Dimensioni esterne cm. External dimensions cm			Peso Weight	Teglie per carrello Pans x rack	Potenza termica Thermal power	Potenzialità elettrica Electric power	
				cm	mq	kg				A	B
MINICOMBO elettrico con supporto electric with support	40X60	1,9	25	92	104	197	320	8	-	-	11
MINICOMBO elettrico con cella electric with proofer	40X60	1,9	25	92	104	197	350	8	-	-	12
MINICOMBO 10 teglie - pans electric with support	40X60	2,4	30	92	104	214	335	10	-	-	11
MINICOMBO 10 teglie - pans electric with proofer	40X60	2,4	30	92	104	214	370	10	-	-	12
MINICOMBO elettrico con supporto electric with support	45X65 50X70	2,8	35	107	120	197	380	8	-	-	11
MINICOMBO elettrico con cella electric with proofer	45X65 50X70	2,8	35	107	120	197	410	8	-	-	12
MINICOMBO 10 teglie - pans electric with proofer	45X65 50X70	3,5	40	107	120	214	390	10	-	-	11
MINICOMBO 10 teglie - pans electric with proofer	45X65 50X70	3,5	40	107	120	214	420	10	-	-	12
MINICOMBO gas-gasolio con cella gas-fuel with proofer	40X60	1,9	25	92	104	205	470	8	18.000	2	-
MINICOMBO gas-gasolio o elettrico gas-fuel or electric	45X65 50X70	2,8	30 35	107	120	205	500	8	18.000	2	-
MINICOMBO gas-gasolio con cella gas-fuel or electric	40x60	1,9	25	92	104	222	500	10	18.000	2	-
MINICOMBO gas-gasolio con cella gas-fuel with proofer	45X65 50X70	3,5	40-45	107	120	222	530	10	18.000	2	-
MINICOMBO 3 elettrico con cella e camera electric whit proofer and chamber	40x60	2,4	30	99	116	224	440	8+2	-	-	14
MINICOMBO 3 gas-gasolio con cella e camera gas-fuel with proofer and chamber	40x60	2,4	30	99	139	221	620	8+2	18.000	5	-



COMBY

Modello Model	Dimensione teglia Pan Dimensions	Superf. cottura Baking surface	Produzione oraria Hourly output	Dimensioni esterne cm. External dimensions cm			Peso Weight	Teglie per carrello Pans x rack	Potenza termica Thermal power	Potenzialità elettrica Electric power	
				A	B	H				kg	N
	cm	mq	kg							kW	kW
MINICOMBO ELETTRICO	40X50	1,9	20	92	104	112	285	8	-	-	12
VANO NEUTRO	40X60	-	-	68	96	112	40	8	-	-	-
MODULAR 3T	40x60	0,75	-	160	96	31	110	3	-	-	3
CELLA	40x60	-	-	160	96	75	100	24	-	-	0,5



COMBY

Forno adatto a piccole - medie pasticcerie e terminali di cottura (punti caldi). Compatto e versatile è composto da un forno rotativo a 8 teglie, una camera di cottura statica elettrica, una cella di lievitazione e una cella neutra per deposito teglie o mantenimento prodotto finito.



COMBY

Suitable oven type for small-medium pastry shops and baking terminals (bake off points). Compact and versatile, it consists of a rotating oven for 8 trays, a static electric baking chamber, a proofer and a store chamber for trays and final products.



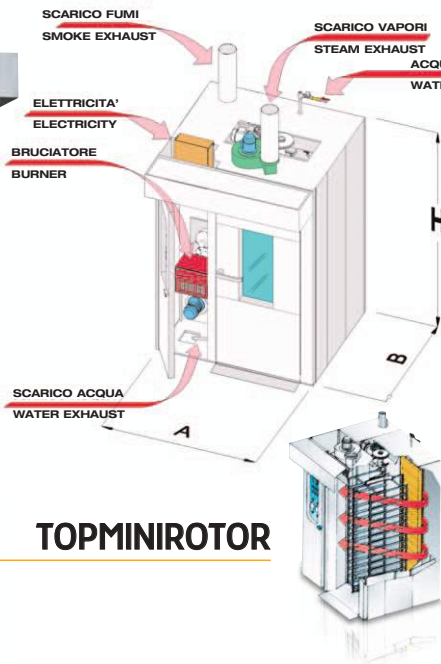
COMBY

Horno apto para paqueñas - medias pastelerías y para puntos calientes. Compacto y versátil, se compone de un horno rotativo de 8 bandejas, una cámara de cocción estática eléctrica, una cámara de fermentación y una cámara neutra para depósito bandejas o conservación producto acabado.



COMBY

Four indiqué pour petites -moyennes pâtisseries et terminaux de cuisson (points chauds). Compact et universel, composé par un four rotatif 8 plaques, une chambre statique électrique, une étuve de fermentation et un petit armoire de stockage plaques ou pour la conservation des produits finis.



TOPMINIROTOR



TOP MINIROTOR - MINIROTORFAN

Forni rotativi adatti per qualsiasi laboratorio di pasticceria e panetteria.- Camera di cottura e facciata in acciaio inox AISI 304, pannellatura esterna in lamiera preverniciata. Scambiatore di calore che, sfruttando al meglio il calore prodotto nella combustione, permette una cottura più regolare con minor consumo. Vaporizzatore di nuova concezione per garantire una abbondante erogazione di umidità in ogni punto del carrello.- Funzionamento con bruciatore gas o gasolio e con resistenze elettriche. Tre sistemi di aggancio carrello: piattaforma, aggancio in alto o sollevamento automatico.



TOP MINIROTOR - MINIROTORFAN

Hornos rotativos aptos para ser instalados en cualquier laboratorio de panadería y pastelería. Cámara de cocción y fachada en acero inox AISI 304, paneles exteriores de chapa galvanizada pintada al horno. Cambiador de calor que aprovecha al máximo el calor producido en la combustión, permitiendo una cocción más regular con menor consumo. Vaporizador de nueva concepción que garantiza suministro abundante de humedad en todos los puntos del carro. Funcionamiento eléctrico o con quemador a gas o gasóleo. Tres sistemas de enganche del carro: plataforma giratoria, enganche superior, o levantamiento automático.

Modello Model	Dimensione teglia Pan Dimensions	Superf. cottura Baking surface	Produzione oraria Hourly output	Dimensioni esterne cm. External dimensions cm			Peso Weight	Teglie per carrello Pans x rack	Potenza termica Thermal power	Potenzialità elettrica Electric power	
				A	B	H				Bruc. Burner	Resist. Resist.
	cm	mq	kg				kg	N	Kcal	kW	kW
MINIROTORELETTICO											
MINIROTORELETTICO	40X60	3,6	50	97	120	210	550	15/18	-	-	18
MINIROTORELETTICO	50x70	5,2	70	112	144	210	600	15/18	-	-	22,5
TOP MINIROTOR											
TOPMINIROTOR 40X60	40X60	3,6	50	134	104	210	650	15/18	29.000	1	18
TOPMINIFALCON	45X65 50X70	4,3 5,2	60 70	150	118	210	700	15/18	35.000	1	22,5
MINIROTORFAN											
MINIROTORFAN 40X60	40X60	3,6	50	96	150	210	630	15	29.000	1	21
MINIROTORFAN 50X70	45X65 50X70	4,3 5,2	60 70	112	165	210	700	15	35.000	1	22,5



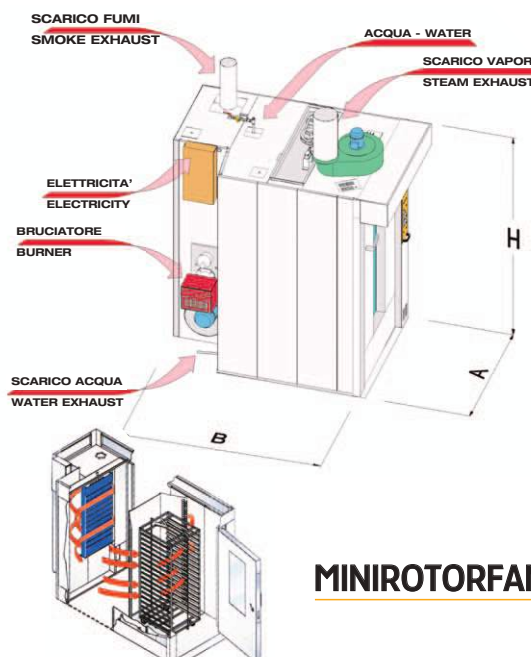
TOP MINIROTOR - MINIROTORFAN

Rotor ovens are ideal for installation in any pastry or bread shop. Baking chamber and oven front in stainless steel AISI 304, external panelling in baked galvanized sheet. The heat exchanger exploits the heat produced in combustion better, ensuring more uniform baking with lower consumption. The new conception of the steamer grants abundant steam supply all over the baking rack. Electric function or with gas/gasoil burner. Three hook up systems for the rack: rotating platform, hooking from above or automatic lifting device.



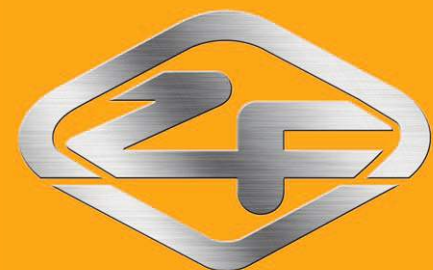
TOP MINIROTOR - MINIROTORFAN

Ces fours rotatifs, avec à leur facilité d'utilisation, peuvent être installés dans n'importe quelle pâtisserie ou boulangerie. Chambre de cuisson et façade en acier inox AISI 304, panneaux extérieurs en tôle galvanisée peinte (au four). Échangeur qui assure: une exploitation optimale de la chaleur produite par la combustion: et une cuisson plus régulière avec un économie d'énergie. Appareil à vapeur de nouvelle conception, permet une humidité importante en tous les points du chariot. Fonctionnement électrique ou avec brûleur gaz ou gas-oil. Trois systèmes d'utilisation de chariot:



MINIROTORFAN





ZUCHELLI
F O R N I

Zucchelli Forni S.p.a.

37060 - Trevenzuolo (Vr) - Italy

Zona Artigiana S. Pierino

Tel. 0456 680 068 r.a. - Fax 0457 350 285

www.zucchelliforni.it

www.zucchelligroup.com

e-mail: info@zucchelliforni.it

