

ROMEO

Fornetti modulari a tunnel elettrici/statici multiuso.

Small electric/static multipurpose conveyor ovens.

Petits fours à tunnel électriques/statiques multifonctions.

Hornitos a túnel eléctricos/estáticos multiuso.

ROMEO 76



ROMEO 86



MOD. DI COTTURA BAKING UNITS/UNITÉ DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. INT. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	LUNGHEZZA RETE LENGTH OF MESH LONGUEUR CONVOYEUR LONGITUD RED cm	TEMPERATURA TEMPERATURE TEMPERATURE TEMPERATURA °C	TEMPO DI COTTURA COOKING TIME TEMPS DE CUISSON TIEMPO DE COCCIÓN min-max	POTENZA POWER/PUISSANCE POTENCIA Kw
ROMEO 76	75 x 31 x 32	50 x 22 x 10	22	21	310	48 sec - 12 min	3
ROMEO 86	85 x 37 x 32	50 x 28 x 10	30	27,5	310	48 sec - 12 min	4,4

Disponibile su richiesta kit di sovrapposizione

Stacking kit available upon request / Sur demande, kit de superposition / Kit de superposición previa petición



Azienda con Sistema Qualità
certificato **UNI EN ISO 9001**

Dr. ZANOLLI Srl • 37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy • Via Casa Quindici, 22
Tel. +39 045 8581500 (r.a.) Fax +39 045 8581455 • www.zanolli.it • zanolli@zanolli.it

L'AZIENDA SI RISERVA DI APPORTARE LE MODIFICHE CHE RITERRÀ UTILI IN BASE AD AGGIORNAMENTI COSTRUTTIVI SENZA OBBLIGO DI PREAVVISO. - The specifications and appearance may be changed without prior notice. - Les données indiquées sont indicatives sous réserve d'y apporter des modifications éventuelles sans préavis. - Aenderungen in Technik und Ausführung vorbehalten ohne vorherige Benachrichtigung. - Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas sin obligación de preaviso.