

Asador



Girarrosti Verticali, Planetari e Termoventilati (convezione)

Vertical, planetary and convection roasting spits

Asadores verticales, planetarios y termoventilados (convección)



Asador



ASADOR PL 30 G - PL 20 E

Nel 1952 nasce il primo girarrosto ZANOLLI. Qualità del prodotto e perfetta cottura vengono subito riconosciute ed apprezzate dalla nostra fedele clientela. Ora sono migliaia i girarrosti Asador funzionanti in tutto il mondo.

In 1952 the first ZANOLLI rotisserie came to life. The product quality and the perfect cooking were immediately recognized and appreciated by our faithful customers. Now thousands of Asador rotisseries are operating all over the world.

ASADOR: Gas and electric VERTICAL PLANETARY ROTISSERIE.
MAIN FEATURES: • Stainless steel construction. • Tempered front glasses. • Current drip tray for juice recovery. • Minimum consumption and maximum efficiency for a uniformly and perfectly cooked roasts. • Easy maintenance and cleaning. • Each model can be equipped with: a wall-mounted hood with labyrinth filters, in-built exhauster, assembly kit and speed regulator; a keep-warm chamber equipped with a thermostat (except for the models Asador 30-40 E/G, which are already equipped with a base) or a simple trolley (all mentioned solutions are provided with wheels). • Besides the supplied chicken spits, the following accessories are also available: booked-type broiler and long fork-type spits for roasts and chickens.

ELECTRIC VERSION: cooking is performed via armoured heating elements.

GAS VERSION: cooking is performed via a high efficiency burner, easy to clean. Piezoelectric ignition of the gas burner with safety valve and pilot light (Asador PL); manual ignition of the gas burner with safety valve (Asador).

FOR PLANETARY MODELS: • Planetary toothed gearing on bushings and very robust and reliable rotating group. • Extractable central rod for cooking roast sucking-pigs, lambs, rams, etc... • Three-phase motor, 230 or 400 V.

ASADOR: GIRARROSTI VERTICALI E PLANETARI gas ed elettrici.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI: • Costruzione interamente in acciaio inossidabile. • Cristalli frontali temperati. • Leccarde raccogli sugo di serie. • Minimo consumo e massimo rendimento per un arrosto uniforme e perfetto. • Facile mantenimento e pulizia. • Ad ogni modello può essere abbinato: una cappa a parete con filtri a labirinto, aspiratore incorporato, kit di montaggio e regolatore di velocità; una cella calda dotata di termostato (eccetto i modelli Asador 30-40 E/G già completi di basamento) oppure un semplice cavalletto (tutte le soluzioni elencate sono dotate di ruote). • Oltre agli schidioni per polli in dotazione, sono disponibili: griglie a portafoglio e schidioni a forchetta lunga per arrosti e polli.

VERSIONE ELETTRICA: la cottura avviene tramite l'utilizzo di resistenze corazzate.

VERSIONE A GAS: la cottura avviene tramite l'utilizzo di un bruciatore ad alto rendimento e dalla facile pulizia. Accensione piezoelettrica del bruciatore con valvola di sicurezza e pilota di accensione (Asador PL); accensione manuale del bruciatore con valvola di sicurezza (Asador).

PER I MODELLI PLANETARI: • Trasmissione planetaria ad ingranaggi su bronzine e gruppo rotante di grande robustezza ed affidabilità. • Asta centrale estraibile per cottura di porchette, agnelli, montoni ecc. • Motore da 230 o 400 trifase.

En 1952 nació el primer asador ZANOLLI. Calidad del producto y perfecta cocción serán reconocidas e inmediatamente apreciadas por nuestra fiel clientela. Hoy, son miles los asadores Asador que funcionan en todo el mundo.

ASADOR: ASADORES VERTICALES Y PLANETARIOS a gas y eléctricos.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES: • Construcción completamente en acero inoxidable. • Cristales frontales templados. • Bandejas recogedoras de residuos de serie. • Mínimo consumo y máximo rendimiento para un asador uniforme y perfecto. • Fácil mantención y limpieza. • Cada modelo se puede perfeccionar con: una capa mural con filtros a laberinto, aspirador incorporado, kit de montaje y regulador de velocidad; una cámara térmica dotada de termostato (excepto los modelos Asador 30-40 E/G ya completos con la base) o bien, un sencillo carro (todas las soluciones mencionadas están dotadas de ruedas). • Además de los espetones para pollos en dotación, tenemos parrillas cerradas y espetones a tenedor largo para asados y pollos.

VERSIÓN ELÉCTRICA: la cocción se produce a través de resistencias acorazadas.

VERSIÓN A GAS: la cocción se produce a través de un quemador de alto rendimiento y de fácil limpieza. Encendido piezoeléctrico del quemador con válvula de seguridad y piloto de encendido (Asador PL); encendido manual del quemador con válvula de seguridad (Asador).

PARA LOS MODELOS PLANETARIOS: • Transmisión planetaria a engranajes sobre cojinetes y grupo rotante de gran solidez y seguridad. • Asta central extraíble para la cocción de cerditos, corderitos, cabritos, etc. • Motor de 230 ó 400 trifásico.



ASADOR CONVECTION 36

ASADOR CONVECTION

ELECTRIC AIR-HEATED ROTISSERIES (convection-type) with electronic temperature programmer. The air-heated, electric rotisseries series Asador Convection have been conceived for an optimal placing in butcher's shops, delicatessen shops and supermarkets. The wide door glass surface and the effective inner lighting favour a "stimulating" exposition to the public. They are suitable for cooking chickens, roasts, roast-beefs, roast sucking-pigs, etc and are easy demountable for cleaning and maintenance. The convection cooking, together with the radiance of the quartz lamps, enable to get excellent cooking results.

MAIN FEATURES: • Stainless steel construction. • Tempered glasses. • Current drip tray for juice recovery. • Low consumption. • Uniform cooking thanks to the forced air distribution. • Electronic programmer of cooking times. Electronic control of temperature. Audible alarm at cooking end.. • Possibility to cook all kind of dishes: rolled veal, lamb, sucking-pig, rabbit, knuckles, hams, potatoes, peppers, aubergines, tomatoes and... obviously... chicken!. • No need to skewer the products to roast them. • Inner lighting which brings out the roasts in relief and attracts the consumer. • Easy cleaning. • Each model can be equipped with: a central hood with labyrinth filters, in-built exhaustor and speed regulator; a ventilated keep-warm chamber equipped with a thermostat (model A/36 on wheels, model A/16 on supporting feet) or a simple stand (model A/36 on wheels, model A/16 on supporting feet). • Besides the supplied chicken spits, the following accessories for roasts, chickens, vegetables, etc. are also available: basket-type spits, baskets with pan, central rod, long fork-type spits, vertical baskets (A/36).

ASADOR CONVECTION

GIRARROSTI ELETTRICI TERMOVENTILATI (convezione)

con programmatore elettronico di temperatura. La linea dei girarrosti elettrici termovenilati Asador Convection è pensata per una collocazione ottimale nei punti vendita di macellerie, gastronomie e supermercati. L'ampia superficie vetrata delle porte ed una efficace illuminazione interna consentono una "stimolante" esposizione al pubblico. Sono adatti per la cottura di polli, arrostiti, roast-beef, porchetta ecc. Facile è lo smontaggio per permetterne la pulizia e la manutenzione. La cottura a convezione, unitamente all'irraggiamento delle lampade al quarzo, garantiscono eccellenti risultati di cottura.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI: • Costruzione interamente in acciaio inossidabile. • Cristalli temperati. • Leccarde raccogli sugo di serie. • Basso consumo. • Cottura uniforme ottenuta grazie alla distribuzione dell'aria forzata. • Programmatore elettronico dei tempi di cottura. Controllo elettronico della temperatura. Avvisatore acustico di fine cottura. • Possibilità di cottura di tutti i tipi di piatti: rolo di vitello, agnello, maialino, coniglio, zampetti, prosciutti, patate, peperoni, melanzane, pomodori e... ovviamente... pollo!. • Non è necessario infilzare i prodotti per arrostiti. • Luce interna che mette in risalto gli arrostiti ed attrae il consumatore. • Di facile pulizia. • Ad ogni modello può essere abbinato: una cappa centrale con filtri a labirinto, aspiratore incorporato e regolatore di velocità; una cella calda ventilata dotata di termostato (su ruote A/36, su piedini A/16) oppure un semplice cavalletto (su ruote A/36, su piedini A/16). • Oltre agli schidioni per polli in dotazione, sono disponibili i seguenti accessori per arrostiti, polli, verdure ecc: schidioni a cestello, cestelli con teglia, aste centrali, schidioni a forchetta lunga, cestelli verticali (A/36).

ASADOR CONVECTION

ASADORES ELÉCTRICOS TERMOVENTILADOS (convección) con programador electrónico de temperatura. La línea de los asadores eléctricos termovenilados Asador Convection ha sido pensada para una colocación ideal en los puntos de venta de carnicerías, gastronomías y supermercados. La amplia superficie de las puertas-vidrieras y una eficaz iluminación interior permiten una "estimulante" exposición al público. Son aptos para la cocción de pollos, asados, roast-beef, lechón asado, etc. Fácil desmontaje para permitir una buena limpieza y manutención. La cocción a convección, conjuntamente a la irradiación de las bombillas al cuarzo, garantizan excelentes resultados de cocción.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES: • Construcción completamente en acero inoxidable. • Cristales templados. • Bandejas recogedoras de residuos de serie. • Bajo consumo. • Cocción uniforme obtenida gracias a la distribución forzada del aire. • Programador electrónico de tiempos de cocción. Control electrónico de la temperatura. Avisador acústico de término de cocción. • Posibilidad de cocción de cualquier tipo de plato: arrollado de ternera, cordero, cerdito, conejo, mano de cerdo, jamones, papas, pimientos, berenjenas, tomates y ... obviamente ... ¡pollo! • No es necesario espetar los productos para asarlos. • Luz interior que hace resaltar los asados y atrae al consumidor. • De fácil limpieza. • Cada modelo se puede perfeccionar con: una capa central con filtros a laberinto, aspirador incorporado y regulador de velocidad; una cámara térmica ventilada dotada de termostato (sobre ruedas A/36, sobre patas A/16) o bien, un simple carro (sobre ruedas A/36, sobre patas A/16) Además de los espetones para pollos en dotación, tenemos a disposición los siguientes accesorios para asados, pollos, verduras etc.: espetones a canastillo, canastillos con bandeja, astas centrales, espetones a tenedor largo, canastillos verticales (A/36).

La Gamma Asador



ASADOR 5 G

ASADOR 10 G

ASADOR 15 G

ASADOR G

Girarrosti a Gas verticali e planetari (PL)

Vertical and planetary (PL) gas roasting spits - Asadores a gas verticales y planetarios (PL)

TIPO TYPE/TIPO	DIM. AxBxH cm	SCHIDIONI SPIT / ESPETÓN	CAP. POLLI CHICKEN CAP. / CAP. POLLOS (approx. 1Kg)	PESO WEIGHT / PESO Kg.	POTENZA POWER / POTENCIA kw - (kcal/h)
ASADOR 5G/MC	116 X 48 X 46	1	5	50	5,9 - (5.074)
ASADOR 10G/MC	116 X 48 X 64	2	10	66	11,8 - (10.148)
ASADOR 15G/MC	116 X 48 X 82	3	15	86	17,7 - (15.222)
ASADOR 20G/MC	116 X 48 X 100	4	20	103	23,6 - (20.296)
ASADOR 30G*/MC	116 X 48 X 186	6	30	160	35,4 - (30.444)
ASADOR 40G*/MC	116 X 48 X 192	8	40	193	47,2 - (40.592)
ASADOR PL 20G/MC	120 X 75 X 65	5	20 - 25	125	13 - (15.080)
ASADOR PL 30G/MC	140 X 75 X 65	5	30 - 35	150	17 - (19.720)
ASADOR PL 40G/MC	160 X 75 X 65	5	40 - 45	175	20 - (23.200)

* Già completo di basamento inox su ruote / Base on wheels included / Base sobre ruedas incluida.

Cella calda completa di ruote - Hot storage compartment complete with wheels - Cámara térmica completa de ruedas

TIPO TYPE/TIPO	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT / PESO Kg.	POTENZA POWER / POTENCIA kw
ASADOR 5G - 10G - 15G - 20G/CL	110 X 48 X 79	73	2
ASADOR PL 20G/CL	120 X 75 X 95	58	2,2
ASADOR PL 30G/CL	140 X 75 X 95	65	2,5
ASADOR PL 40G/CL	160 X 75 X 95	72	3

Girarrosti a Gas verticali e planetari (PL) con cella calda completa di ruote

Vertical and planetary (PL) gas roasting spits with hot storage compartment with wheels / Asadores a gas verticales y planetarios (PL) con cámara térmica completa de ruedas.

TIPO TYPE/TIPO	DIM. AxBxH cm	SCHIDIONI SPIT / ESPETÓN	CAP. POLLI CHICKEN CAP. / CAP. POLLOS (approx. 1Kg)	PESO WEIGHT / PESO Kg.	POTENZA POWER / POTENCIA kw - (kcal/h)
ASADOR 5G	116 X 48 X 125	1	5	123	5,9 - (5.074) + 2
ASADOR 10G	116 X 48 X 143	2	10	139	11,8 - (10.148) + 2
ASADOR 15G	116 X 48 X 161	3	15	159	17,7 - (15.222) + 2
ASADOR 20G	116 X 48 X 173	4	20	176	23,6 - (20.296) + 2
ASADOR PL 20G	120 X 75 X 160	5	20 - 25	183	13 - (15.080) + 2,2
ASADOR PL 30G	140 X 75 X 160	5	30 - 35	215	17 - (19.720) + 2,5
ASADOR PL 40G	160 X 75 X 160	5	40 - 45	247	20 - (23.200) + 3

*NOTA: In tutti i modelli verticali DIM. A=116+19 "Apertura sportello destro" / In all vertical models DIM. A=116+19 "Opening of the right door" / En todos los modelos verticales DIM. A=116+19 "Apertura puerta derecha".

The Asador Series

La Gama Asador



ASADOR 20 E



ASADOR 30 E



ASADOR 40 E

ASADOR E

Girarrosti Elettrici verticali e planetari (PL)

Vertical and planetary (PL) electric roasting spits - Asadores electricos verticales y planetarios (PL)

TIPO TYPE/TIPO	DIM. AxBxH cm	SCHIDIONI SPIT / ESPETÓN	CAP. POLLI CHICKEN CAP. / CAP.POLLOS (approx. 1Kg)	PESO WEIGHT / PESO Kg.	POTENZA POWER / POTENCIA kw
ASADOR 5E/MC	116 X 48 X 46	1	5	48	3,3
ASADOR 10E/MC	116 X 48 X 64	2	10	63	6,6
ASADOR 15E/MC	116 X 48 X 82	3	15	80	9,9
ASADOR 20E/MC	116 X 48 X 100	4	20	95	13,2
ASADOR 30E*/MC	116 X 48 X 186	6	30	160	19,8
ASADOR 40E*/MC	116 X 48 X 192	8	40	183	26,4
ASADOR PL 20E/MC	120 X 75 X 65	5	20 - 25	105	6,6
ASADOR PL 30E/MC	140 X 75 X 65	5	30 - 35	117	7,5
ASADOR PL 40E/MC	160 X 75 X 65	5	40 - 45	130	9

* Già completo di basamento inox su ruote / Base on wheels included / Base sobre ruedas incluida.

Cella calda completa di ruote - Hot storage compartment complete cith wheels - Cámara térmica completa de ruedas

TIPO TYPE/TIPO	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT / PESO Kg.	POTENZA POWER / POTENCIA kw
ASADOR 5E - 10E - 15E - 20E/CL	110 X 48 X 79	73	2
ASADOR PL 20E/CL	120 X 75 X 95	58	2,2
ASADOR PL 30E/CL	140 X 75 X 95	65	2,5
ASADOR PL 40E/CL	160x75x95	72	3

Girarrosti elettrici verticali e planetari (PL) con cella calda completa di ruote

Vertical and planetary (PL) electric roasting spits with hot storage compartment with wheels / Asadores eléctricos verticales y planetarios (PL) con cámara térmica completa de ruedas.

TIPO TYPE/TIPO	DIM. AxBxH cm	SCHIDIONI SPIT / ESPETÓN	CAP. POLLI CHICKEN CAP. / CAP.POLLOS (approx. 1Kg)	PESO WEIGHT / PESO Kg.	POTENZA POWER / POTENCIA kw
ASADOR 5E	116 X 48 X 125	1	5	123	3,3 + 2 CL
ASADOR 10E	116 X 48 X 143	2	10	136	6,6 + 2 CL
ASADOR 15E	116 X 48 X 161	3	15	153	9,9 + 2 CL
ASADOR 20E	116 X 48 X 173	4	20	168	13,2 + 2 CL
ASADOR PL 20E	120 X 75 X 160	5	20 - 25	163	6,6 + 2,2 cl
ASADOR PL 30E	140 X 75 X 160	5	30 - 35	182	7,5 + 2,5
ASADOR PL 40E	160 X 75 X 160	5	40 - 45	202	9 + 3

*NOTA: In tutti i modelli verticali DIM. A=116+19 "Apertura sportello destro" / In all vertical models DIM. A=116+19 "Opening of the right door" / En todos los modelos verticales DIM. A=116+19 "Apertura puerta derecha"

La Gamma Asador

The Asador Series ■ La Gama Asador



ASADOR CONVECTION 16



ASADOR CONVECTION 36

ASADOR CONVECTION

Girarrosti Elettrici Termoventilati (convezione)
Programmatore elettronico di cottura
Electric Convection Roasting Spits. Electronic roasting programmer
Asadores Eléctricos Termoventilados (de convección) Programador electrónico de cocción

Cella calda (su ruote A/36, su piedini A/16)
Hot storage compartment (on wheels A/36, on legs A/16)
Cámara térmica (sobre ruedas A/36, sobre pies A/16)

TIPO TYPE/TIPO	DIM. AxBxH cm	SCHIDIONI SPIT ESPETÓN	CAP. POLLI CHICKEN CAP. CAP. POLLOS (approx. 1Kg)	PESO WEIGHT PESO Kg.	POTENZA POWER POTENCIA kw
ASADOR CONV. 16/MC	83 X 51 X 76	4	16 - 20	76	5,3
ASADOR CONV. 36/MC	99 X 81 X 101	7	36 - 42	140	9,3

TIPO TYPE/TIPO	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT / PESO Kg.	POTENZA POWER POTENCIA kw
ASADOR CONV. 16/CL su piedini / on legs / sobre pies	83 X 51 X 100	69	2
ASADOR CONV. 36/CL su ruote / on wheels / sobre ruedas	99 X 81 X 103	95	2,2

Girarrosti Elettrici Termoventilati (convezione) con cella calda. Programmatore elettronico di cottura
Electric Convection Roasting Spits (convection) with hot storage compartment. Electronic roasting programmer / Asadores Eléctricos Termoventilados (de convección) provistos de cámara térmica.
Programador electrónico de cocción

TIPO TYPE/TIPO	DIM. AxBxH cm	SCHIDIONI SPIT ESPETÓN	CAP. POLLI CHICKEN CAP. CAP. POLLOS (approx. 1Kg)	PESO WEIGHT PESO Kg.	POTENZA POWER POTENCIA kw
ASADOR CONV. 16	83 X 51 X 176	4	16 - 20	145	5,3 + 2
ASADOR CONV. 36	99 X 81 X 204	7	36 - 42	235	9,3 + 2,2

N.B. I nostri girarrosti vengono consegnati con gli schidioni di base per la cottura

Our roasting spits are delivered complete with the basic spits necessary for roasting. Nuestros asadores se entregan completos con los espetones de base para la cocción.

ASADOR PL: Asta centrale per porchetta da richiedere al momento dell'ordine./ Central spit for large and heavy pieces (lamb, etc.) to be required on order./ Broche centrale pour pièces grandes et lourdes à demander à la commande./ Zentralbratspieß für große Stücke bei Bestellung anzufordern./ Espeton central para piezas grandes y pesados a solicitar antes del pedido.

Scarico gas combusti./ Exhaust of burnt gas./ Abgase von Verbrennungsgasen./ Echappements de gaz de combustion./ Descargas humos de gases quemados: A1

Accessori Asador

Asador accessories ■ Accesorios Asador

ASADOR G - ASADOR E - ASADOR GRANDI PEZZI

ASADOR PL:

Griglia a portafoglio.
Poket grill.
Parilla cerrada.



ASADOR:

Schidione a forchetta lunga.
Long fork spit.
espetón en forma
de tenedor largo.



ASADOR:

Accendigas ricaricabile
(25 cm di tubo).
Refillable lighter
(with 25 cm of tube).
Mechero recargable
(de 25 cm de tubo).



Griglia a portafoglio.
Poket grill.
Parilla cerrada.

Cappa parete in inox.
Stainless steel wall hood.
Campana mural en acero inoxidable.



Cavalletto inox completo di ruote.
Stainless steel base complete with wheels.
Soporte de acero inoxidable
completo de ruedas.



ASADOR:

Cella calda completa di ruote.
Hot storage compartment
complete with wheels.
Cámara térmica completa de ruedas.



ASADOR CONVECTION

Schidioni a cestello.
Baskets spits.
Espetones en forma
de canastillo.



Cestelli con teglia.
Baskets with pan.
Canastillos con bandeja.



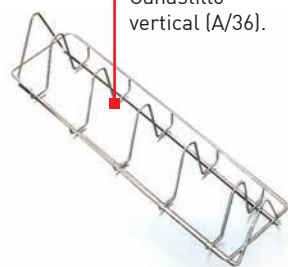
Aste centrali.
Central rods.
Varillas centrales.



Schidioni a forchetta lunga.
Long fork spits.
Espetones en forma
de tenedor largo.



Cestello verticale (A/36).
Vertical basket (A/36).
Canastillo
vertical (A/36).



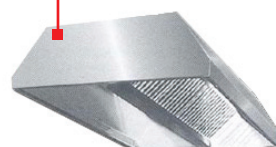
Cavalletto inox A/16.
Stainless steel base A/16.
Soporte de acero inoxidable
A/16.



Cavalletto inox A/36.
Stainless steel base A/36.
Soporte de acero inoxidable
A/36.



Cappa centrale in inox.
Stainless steel overhead
hood.
Campana central de
acero inoxidable.





Asador



Girarrosti Verticali, Planetari e Termoventilati (convezione)



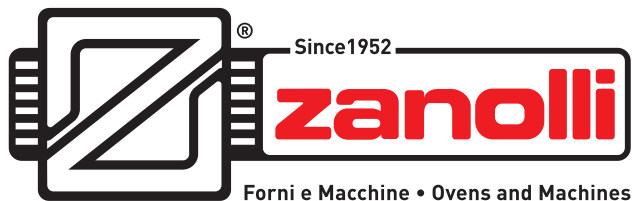
Vertical, planetary and convection roasting spits



Asadores verticales, planetarios y termoventilados (convección)



® 02-201 Warszawa, ul. Opaczewska 85
tel. (+48 22) 846 15 74, (+48 22) 846 39 96
fax (+48 22) 846 25 34
e - mail: info@k-2.com.pl
www.k-2.com.pl



Dr. ZANOLLI s.r.l. • 37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy • Via Casa Quindici, 22
Tel. +39 045 8581500 (r.a.) Fax +39 045 8581455 • **web:** www.zanolli.it • **e-mail:** zanolli@zanolli.it

LA DITTA SI RISERVA DI APPORTARE QUELLE 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. - Änderungen in Technik und Ausführung vorbehalten ohne vorherige Benachrichtigung. - Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas sin obligación de preaviso.