



# Planet



Forni a convezione per pasticceria, pane e pizza ad elementi modulari.

Convection ovens for pastry, bread and pizza in modular sections.

Fours à convection pour pâtisserie, pain et pizza à éléments modulaires.

Heißluftöfen für Konditorei, Bäckerei und Pizza.

Hornos de convección para pastelería, panadería y pizzería a elementos modulares.



The PLANET convection ovens, ideal for small-medium outputs, are specific for high-level pastry and bread production and suitable for baking any kind of product like all sorts of cream puffs, sponge cakes, croissants, jam tarts, small or medium size bread, etc. Thanks to their extremely versatile operation and their reduced overall dimensions, the ovens Planet meet the various requirements of the pastry labs and of the "baking units".

La ligne de fours à convection PLANET, idéale pour des productions moyennes et petites, est indiquée pour la production d'haute pâtisserie et de pain, ainsi que pour la cuisson de tout produit, comme la pâte à choux, les croissants, les tartes, pains de petites ou moyennes dimensions, etc. Grâce à leur versatilité de fonctionnement et aux encombrements réduits, les fours planet sont à même de satisfaire les plusieurs exigences des laboratoires de pâtisserie et des « unités de cuisson ».

Die PLANET Konvektionsöfen sind besonders geeignet für kleine - mittlere Erzeugung von Höchst Konditoreiprodukte und Bäckereiprodukte wie Eclair, Sandkuchen, Croissants, Torten, Brot von kleinerer oder mittlerer Größe, usw. Dank der extremen Betriebsvielseitigkeit und der reduzierten Außenmaßen, können die Backöfen Planet den vielen Ansprüchen der Konditoreilaboren und der „Backeinheiten“ entgegenkommen.

La línea de hornos a convección PLANET, ideal para producciones medias y pequeñas, es específica para la alta pastelería y panificación y se presta a la cocción de cualquier tipo de producto tales como bigné, bizcochuelo, croissants, tortas, pan de pequeño o medio peso, etc. Debido a la extrema versatilidad de funcionamiento y por su reducido volumen externo, los hornos Planet satisfacen, por lo tanto, las múltiples exigencias de los operadores de pastelería y de los "terminales de cocción".



# Forni combinati

- Combi ovens
- Fours assemblés
- Kombi-Öfen
- Hornos combinados

**Tra un'atmosfera di cottura tranquilla ed una mossa, la grande arte della cottura fa distinzione...**

Per soddisfare le molteplici esigenze di cottura dei nostri clienti, la gamma dei forni combinati Zanolli (PLANET + POLIS), rappresentano la perfetta sintesi tra la cottura con forni statici e la cottura con forni a convezione. I vantaggi offerti da questa soluzione sono: la riduzione degli spazi impegnati, massima versatilità nelle cotture e unificazione delle utenze di scarico. Le composizioni offerte sono molteplici (ben 25 + 12 special) ed in grado di soddisfare tutte le richieste produttive. Questi forni combinati PLANET + POLIS trovano dunque maggior impiego nelle installazioni caratterizzate da produzioni molto varie, con picchi produttivi concentrati in particolari orari della giornata. Un mix molto apprezzato in pasticceria (diversi tipi di cotture per differenti tipologie di prodotti), supermercati, paninoteche e punti caldi. L'intuitività dei loro comandi permette un facile utilizzo anche da parte di personale non specializzato.

Le unità combinate sono quindi composte da: PLANET sovrapposti (solo PLANET elettrici a 5 teglie), PLANET + POLIS (forni elettrici modulari a 2 o 6 teglie con eventuali accessori a scelta).





**Between a quiet and a trouble-free baking atmosphere, the great baking art makes the difference...**

In order to satisfy the various baking needs of our customers, the range of combined ovens Zanolli (PLANET + POLIS) offers a perfect synthesis between baking in static ovens and in convection ovens. This solution allows to reduce the occupied space, to render the baking more versatile and to assemble the steam exhaust pipes into one unique pipe. We offer many solutions (25+12 special ones) which can satisfy all production demands. These combined ovens PLANET + POLIS are mainly suggested in places where various productions are needed and the production peak is concentrated in particular times of the day. This mix is particularly appreciated in pastry-shops (various types of baking for different products), supermarkets, sandwich shops and snack bars. Their controls are so easy and intuitive that even unskilled personnel can operate it. The combined units are composed of: superposed PLANET ovens (only electric PLANET with 5 pans), PLANET + POLIS (electric modular ovens with 2 or 6 trays with possible accessories by choice).

**Dans une atmosphère de cuisson tranquille ou troublée, la grande art de la cuisson fait la différence...**

Afin de satisfaire les diverses exigences de cuisson de nos clients, la gamme de fours combinés Zanolli (PLANET + POLIS) offre une synthèse parfaite entre la cuisson sur étages et celle à convection. Cette solution permet de réduire les espaces d'encombrement, de rendre la cuisson la plus versatile possible et de convoyer l'évacuation des buées dans un seul tuyau. Nous sommes à même d'offrir plusieurs compositions (bien 25 + 12 spéciaux) pouvant satisfaire toute demande de production. Ces fours combinés PLANET + POLIS sont utilisés le plus où l'on trouve des productions très différentes, avec des pics d'activité concentrés dans des heures particulières de la journée. Un mélange très apprécié par les pâtisseries (divers types de cuisson pour des typologies de produits variées), les supermarchés, les sandwicheries et les snack-bars. Les commandes sont intuitives et faciles à utiliser même par des personnes non spécialisés.

Les unités combinées se composent donc de: PLANET superposés (seulement fours électriques PLANET à 5 plaques), PLANET + POLIS (fours électriques modulaires à 2 ou 6 plaques avec les éventuels accessoires au choix).

**Zwischen einer ruhigen und einer bewegten Backatmosphäre, macht die große Backkunst den Unterschied...**

Um die vielen Backansprüchen unserer Kunden zu befriedigen, bieten die kombinierten Backöfen Zanolli (PLANET+POLIS) eine perfekte Synthese zwischen dem Backen auf Etagen und dem Konvektionsbacken an. Die Vorteile dieser Lösung sind der reduzierte Raumbedarf, die vielseitige Anwendbarkeit des Ofens und die Verbindung der Abzugsröhre in einem einzigen Rohr. Die angebotenen Kombinationen sind verschieden (25 + 12 Sonderkombinationen) und können allen Produktionsanforderungen entsprechen. Die kombinierten Backöfen PLANET + POLIS werden meistens verwendet, wo verschiedene Produkte mit Produktionsspitzen in besonderen Zeiten des Tages konzentriert sind. Ein Mix, welches

besonders in Konditoreien (verschiedene Backarten für verschiedene Produkttypologien), Supermärkten, Sandwich Bars und Snack Bars geschätzt wird. Die Steuerung ist so intuitiv, daß sie auch von ungeschultem Personal betätigt werden kann.

Die kombinierten Einheiten bestehen aus: übereinanderlegbare PLANET Öfen (nur elektrische PLANET mit 5 Backblechen), PLANET + POLIS (elektrische Etagenbacköfen mit 2 oder 6 Backblechen mit eventuellem Zubehör nach Wahl)

**Entre una atmósfera de cocción tranquila y un movimiento, el grande arte de la cocción se distingue...**

Para satisfacer las múltiples exigencias de cocción necesarias a nuestros clientes, la gama de hornos combinados Zanolli (PLANET + POLIS), representan la perfecta síntesis entre la cocción a planos y la cocción a convección. Las ventajas ofrecidas con esta solución son: la reducción de los espacios ocupados, máxima versatilidad en las cocciones y unificación de las salidas de descarga. Las composiciones ofrecidas son múltiples (bien 25 + 12 especiales) y en grado de satisfacer todas las necesidades productivas. Estos hornos combinados PLANET + POLIS encuentran su mejor empleo en las instalaciones caracterizadas por producciones muy variadas, con puntas productivas concentradas en particulares horarios de la jornada. Un mix bastante apreciado en pastelería (diferentes tipos de cocción para diferentes tipologías de productos), supermercados, paninotecas y puntos de comida al paso. La facilidad de los comandos permite una fácil utilización aun por parte de personal no especializado. Las unidades combinadas están compuestas como sigue: PLANET superpuestos (solo Planet eléctricos a 5 bandejas), PLANET + POLIS (hornos eléctricos modulares a 2 o 6 bandejas con eventuales accesorios a elección)



# Le caratteristiche tecniche:

Technical Features ■ Caractéristiques techniques ■ Technische Eigenschaften ■ Características técnicas

Camera di cottura con sportello  
dotato di doppio vetro temperato.

- Baking chamber with door made of tempered glass.
- Chambre de cuisson avec porte en verre trempé.
- Backkammer mit Doppelhartglastür.
- Cámara de cocción con puerta en vidrio temperado.



Cella con carrello porta-teglie. Umidificatore opzionale.

- Proofer with pan-holding trolleys. Optional humidifier.
- Chambre de fermentation avec chariots porte-plaques. Humidificateur optional.
- Gärschrank mit Backblechetragwagen. Befeuchter optional.
- Celda con carros porta-bandejas. Humidificador optional.

La Cella di lievitazione

è corredata di ruote orientabili provviste di freni.

- The proofer is equipped with castor wheels with brakes.
- La étuve de fermentation est pourve de roues pivotantes avec freins.
- Die Gärzelle ist mit Lenkrädern mit Bremsen versehen.
- La celda de leudado posee ruedas dirigibles con frenos.





**PANNELLO DI CONTROLLO  
ELETTROMECCANICO**

ELECTROMECHANICAL CONTROL PANEL  
TABLEAU DE CONTRÔLE ÉLECTROMÉC.  
ELEKTROMECHANISCHE SCHALTAFEL  
PANEL DE CONTROL ELECTROMECAÁNICO



**ELETRICO**

**GAS**

ELECTRICAL MODEL - MOD. ÉLECTRIQUE - ELEKTRISCH - ELÉCTRICO

GAS - GAZ - GAS - GAS



**PANNELLO DI CONTROLLO  
ELETTRONICO**

ELECTRONIC CONTROL  
TABLEAU DE CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE  
ELEKTRONISCHE SCHALTAFEL  
PANEL DE CONTROL ELECTRÓNICO



I pannelli di controllo gestiscono le funzioni di temperatura, potenza, vaporizzazione, tempo di cottura ed accensione luce. Il pannello di controllo elettronico, oltre alle funzioni precedenti, consente la regolazione elettronica dell'apertura della valvola scarico vapori. Inoltre, il ciclo di cottura è suddivisibile in tre fasi all'interno dei quali è possibile variare i tempi di cottura. 20 programmi di cottura memorizzabili. Le segnalazioni della temperatura impostata, del timer di cottura, della potenza di riscaldamento e della funzione di umidificazione vengono visualizzate tramite display.

- The control panels enable to manage the functions of temperature, power, vaporization, baking time and switching on of light. In addition to the a.m. functions, the electronic control panel enables the electronic opening and closure of the baking fumes discharge valve. Furthermore, the baking cycle can be divided into three main stages: inside every stage there is the possibility to change baking times. 20 memorizable baking programs. Set temperature, baking time, heating power and humidifying functions are clearly visualized on the display.
- Die Schalttafeln enthalten folgende Funktionen: Temperatur, Leistung, Beschwadung, Backzeit und interne Beleuchtung des Ofens. Weiterhin ermöglicht die elektronische Schalttafel auch die elektronische Regelung der Öffnung des Ventils, für einen optimalen und leichteren Ablauf der Backdämpfe. Außerdem kann man den Backzyklus in drei Phasen einteilen: bei jeder Phase können die Backzeiten geändert werden. 20 speicherbare Backprogramme. Soll-Temperatur, Backzeit, Heizungsleistung und Beschwadungsfunktion sind deutlich auf Display sichtbar.
- Les panneaux de control règlent la température, puissance, vaporisation, temps de cuisson et allumage. Le panneau de control électronique, en plus, permet le réglage électronique de la soupape de décharge des vapeurs. On peut aussi répartir le cycle de cuisson en trois phases avec temps de cuisson différents à l'intérieur des quels vous pouvez modifier les temps de cuisson. Les 20 programmes de cuisson sont mémorisables. La température fixée avec le timer de cuisson, la puissance du réchauffement et la fonction de humidification, sont bien affichées sur le display.
- Los paneles de control gestionan las funciones de temperatura, potencia, vaporización, tiempo de cocción y encendido luz. El panel de control electrónico, además de las precedentes funciones, consiente la regulación electrónica de la apertura de la válvula descarga vapores. Más aún, el ciclo de cocción es subdivisible en tres fases, en el interior de las cuales es posible variar los tiempos de cocción. 20 programas de cocción memorizables. Las señalizaciones de la temperatura impostada, del timer de cocción, de la potencia de calentamiento y de la función de humidificación son visualizadas por el display.



# Le caratteristiche tecniche:

Technical Features ■ Caractéristiques techniques ■ Technische Eigenschaften ■ Características técnicas

## Particolare interno camera di cottura

- Inside view of the baking chamber
- Innensicht der Backkammer
- Détail d'intérieur de chambre de cuisson
- Detalle interno modulo de cocción

La cottura avviene mediante un flusso d'aria riscaldata che viene inviato nella camera, per mezzo di una ventola (PLANET 5) o di due ventole (PLANET 8), attraverso una serie di fori opportunamente ricavati nelle fiancate in corrispondenza di ogni teglia. L'omogeneità del flusso d'aria, grazie anche all'invertitore automatico di rotazione ventola, consente una distribuzione costante del calore, conferendo al prodotto una cottura regolare in ogni suo punto. La cottura a convezione consente di ridurre i tempi ed abbassare la temperatura di cottura (con un conseguente risparmio di energia).

VAPORIZZATORE DI SERIE: esso permette l'immissione del vapore in camera di cottura, per il raggiungimento della percentuale di umidità ideale per la cottura di alimenti di consistenza delicata.



- Baking is performed by means of a hot air flow which is blown into the baking unit by means of a fan (PLANET 5) or two fans (PLANET 8), through various holes positioned on the side panels and corresponding to each pan. The even air flow, ensured by an the automatic fan inverter, permits an almost even heat distribution, and enables a uniform baking of the product. Thanks to this convection system it is possible to reduce baking times and lower baking temperatures (with consequent energy saving).  
STANDARD STEAM GENERATOR: it permits the steam injection into the baking chamber in order to reach the humidity percentage necessary for baking the delicate food.
- La cuisson est obtenue par un flux d'air réchauffé qui est introduite dans la chambre de cuisson par un ventilateur (Planet 5) ou par deux ventilateurs (Planet 8) à travers plusieurs trous qui se trouvent sur les côtés en correspondance de chaque plaque. L'homogénéité du flux d'air, grâce aussi à l'inversion automatique du ventilateur, permet une distribution constante de la chaleur en donnant au produit une cuisson uniforme. La cuisson à convection permet de réduire le temps et de travailler avec une température de cuisson inférieure (épargne d'énergie).  
VAPORISATEUR DE SERIE: permet l'introduction de la vapeur dans la chambre de cuisson pour le pourcentage d'humidité nécessaire à la cuisson de produits délicats.
- Das Backen erfolgt durch einen Warmluftstrom, der direkt in der Backkammer durch ein (Planet 5) oder zwei Flügelrädern (Planet 8) geflutet wird, und jede Backform von seitlichen Löchern umhüllt. Diese perfekte Wärmeverteilung ermöglicht durch einen Drehungswechsler der Flügelräder, ein regelmäßiges Backergebnis. Das Heißluftsystem ermöglicht die Verkürzung der Backzeiten und das Backen mit niedrigeren Temperatur [ und ermöglicht tatsächlich ein Energieersparnis.  
DAMPFAPPARAT SERIENMÄßIG MONTIERT: ermöglicht den Dampfeinlass in der Backkammer, um eine ideale Feuchtigkeit für das Backen feiner Lebensmittelprodukte zu erreichen
- La cocción se produce mediante un flujo de aire caliente que va enviado a la cámara de cocción con un ventilador (PLANET 5) o de dos ventiladores (PLANET 8), a través de una serie de orificios oportunamente colocados lateralmente, en correspondencia de cada bandeja. La homogeneidad del flujo de aire, gracias también al invertidor automático de rotación del ventilador, permite una distribución constante del calor, otorgando al producto una cocción regular en todos sus puntos. La cocción a convección consiente la reducción de los tiempos y de bajar la temperatura de la misma (con un consiguiente ahorro de energía).  
VAPORIZADOR DE SERIE: éste permite la inmisión del vapor en la cámara de cocción, para el alcance del porcentaje de humedad ideal para la cocción de alimentos de consistencia delicada

#### Cappa con aspiratore.

- Hood with suction fan
- Hotte avec aspirateur
- Haube mit Abzugseinheit
- Campana con aspirador



#### Possibilità di apertura cristallo esterno per una completa pulizia.

- It is possible to open the outside door glass for a complete cleaning.
- Possibilité d'ouverture glace extérieur pour nettoyage complet.
- Es ist möglich, das Außenglas der Tür zu öffnen, für eine komplette Reinigung
- Posibilidad de abertura cristal externo para una completa limpieza.

#### ATTENZIONE - ACHTUNG - ATENCIÓN

**PLANET ELETTRICO:** è vivamente consigliabile l'acquisto della cappa di nostra produzione. In caso contrario, posizionare il forno al di sotto di un aspiratore che consenta (al momento dell'apertura della porta) l'aspirazione immediata dei vapori di cottura.  
**PLANET GAS:** posizionare il forno al di sotto di una cappa la quale consenta di aspirare, oltre i vapori di cottura, anche i gas combustibili. Detta cappa deve permettere il funzionamento del forno solo quando è garantito il tiraggio.

- **ELECTRIC PLANET OVEN:** we kindly recommend to purchase the hood of our production. Otherwise, place the oven under a suction fan permitting the immediate suction of the baking steams when opening the door. **GAS PLANET OVEN:** place the oven under a hood permitting the exhaust of baking steams and combusted gas. This hood has to enable the oven operation only when the draught is guaranteed.
- **FOUR ELECTRIQUE PLANET:** nous conseillons l'achat de la hotte de notre production. Autrement, positionner le four au dessous d'un aspirateur permettant l'aspiration immédiate des vapeurs de cuisson à l'ouverture de la porte. **FOUR A GAZ PLANET :** positionner le four au dessous d'une hotte permettant l'aspiration des vapeurs de cuisson et des gaz de combustion. Cette hotte doit permettre le fonctionnement du four seulement quand le tirage est garanti.
- **ELEKTRISCHER OFEN PLANET :** wir empfehlen den Einkauf unserer Abzugshaube. Ansonsten muß der Ofen unter einer Haube installiert werden, welche die Absaugung der Backdämpfe beim Öffnen der Ofentür ermöglicht. **GASOFEN PLANET:** installieren Sie den Ofen unter einer Abzugshaube, zur Absaugung der Backdämpfe und Gase. Diese Haube muß den Betrieb des Backofens erlauben, nur wenn der Zug garantiert wird.
- **PLANET ELÉCTRICO:** es muy aconsejable la adquisición de la capa de nuestra producción. En caso contrario, posicionar el horno debajo de un aspirador que permita (en el momento de la apertura de la puerta) la inmediata aspiración de los vapores de cocción. **PLANET GAS:** posicionar el horno debajo de una capa que permita aspirar no sólo los vapores de cocción sino también los de gas combusto. Dicha capa debe permitir el funcionamiento del horno sólo cuando exista garantía de tiraje.



# La Gamma Planet

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



**PLANET 5: CV + PLANET 5 EL + CL**



**PLANET 8: CV + PLANET 8 GAS + CL**

CAPPA con aspiratore Hood with suction fan/Hotte avec aspirateur Haube mit abzugseinheit/Campana con aspirador	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.
PLANET 5 /CV	80 x 149 x 23	18
PLANET 8 /CV	80 x 149 x 23	18
PLANET 5 /CV gas	80 x 149 x 23	18
PLANET 8 /CV gas	80 x 149 x 23	18

MOD. DI COTTURA BAKING UNITS/UNITÉ DE CUISSON BACKEINHEIT/MÓD. DE COCCIÓN	DIM. EXT. AxBxH cm	SUPERF. DI COTT. SUP. DI COTT. BAKING SURFACE SURFACE DE CUISSON BACKFLÄCHE SUP. DE COCCIÓN	N° TEGLIE 40x60	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	POTENZA POWER/PUISSANCE/LEISTUNG/POTENCIA Kw	
					gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. kw
PLANET 5 /MC	80 x 125 x 78	1,2 m <sup>2</sup>	5	150	-	8,25
PLANET 8 /MC	80 x 125 x 106	1,92 m <sup>2</sup>	8	180	-	12,5
PLANET 5 /MC gas	80 x 125 x 78	1,2 m <sup>2</sup>	5	150	11,5 - (9.780)	0,5
PLANET 8 /MC gas	80 x 125 x 106	1,92 m <sup>2</sup>	8	180	11,5 - (9.780)	0,95

CELLE PROOFERS/ETUVES DE FERMENTATION/ GÄRZELLEN/ÁMARA DE FERM.	DIM. AxBxH cm	N° TEGLIE PANS/BPLAQUES/BACKBLECHE BANDEJAS 40x60	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	POTENZA POWER/PUISSANCE/LEISTUNG/POTENCIA Kw	
				gas	elet./elect. kw
PLANET 5 /CL	80 x 125 x 83	10	76		1
PLANET 8 /CL	80 x 125 x 83	10	76		1
PLANET 5 /CL gas	80 x 125 x 83	10	76		1
PLANET 8 /CL gas	80 x 125 x 83	10	76		1

BASAMENTI BASES/SOUBASSEMENTS/SOCKEL/BASES	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.
PLANET 8 /BM	80 x 120 x 83	42
PLANET 5 /BM gas	80 x 120 x 83	42
PLANET 8 /BM gas	80 x 120 x 83	42

• Le dimensioni in profondità (dim. B) non comprendono le sporgenze di maniglie e quadri comandi

• The dimensions in depth (dim. B) do not include the protruding handles and control panels • Les dimensions en profondeur (dim. B) ne comprennent pas les saillies des poignées et des tableaux-commandes

• Der Vorsprung von den Handgriffen und der Schalttafeln sind in den Tiefe Abmessungen (Dim. B) nicht inbegriffen • Las dimensiones de la profundidad (dim. B) no comprenden los resaltes de manijas y cuadros de comandos



## FORNI COMBINATI

- COMBI OVENS
- FOURS ASSEMBLÉS
- KOMBI-ÖFEN
- HORNOS COMBINADOS

## FORNI COMBINATI SPECIAL

- COMBI OVENS SPECIAL
- FOURS ASSEMBLÉS SPECIAL
- KOMBI-ÖFEN SPECIAL
- HORNOS COMBINADOS SPECIAL








### All'interno le tabelle dei Forni combinati

Tables of combined ovens inside  
 Tables des fours combinés à l'intérieur  
 Tabellen der Kombi-Öfen im Inneren  
 Tablas de hornos combinados en el interior



# Planet

-  **Forni a convezione per pasticceria, pane e pizza ad elementi modulari.**
-  Convection ovens for pastry, bread and pizza in modular sections.
-  Fours à convection pour pâtisserie, pain et pizza à éléments modulaires.
-  Heißluftöfen für Konditorei, Bäckerei und Pizza.
-  Hornos de convección para pastelería, panadería y pizzería a elementos modulares.



Azienda con sistema  
di qualità certificato  
UNI EN ISO 9001:2000



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 • web: [www.zanolli.it](http://www.zanolli.it) • e-mail: [zanolli@zanolli.it](mailto:zanolli@zanolli.it)