

# La Gamma SYNTHESIS.

## Da oltre 30 anni leader in Europa.

The SYNTHESIS Series.  
European Leader for more than 30 years.



### Synthesis 06/40 V

	DIM./DIM. AxBxH cm		PESO WEIGHT/POIDS PESO Kg.	TEMPER. MAX MAX TEMP./TEMP. MAX	POTENZA** POWER/PUISSANCE POTENCIA	
	EXT.	INT.			gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. Kw
<b>Gas</b>	103x130x44	40x58x9,5	115	320° C	9 (7.700)	0,44

### Synthesis 08/50 V PW

	DIM./DIM. AxBxH cm		PESO WEIGHT/POIDS PESO Kg.	TEMPER. MAX MAX TEMP./TEMP. MAX	POTENZA** POWER/PUISSANCE POTENCIA	
	EXT.	INT.			gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. Kw
<b>Gas</b>	126x175x49	50x85x10	200	320° C	13,9 - (12.000)	0,44

**BASAMENTI** Base / Base / Base - DIM. AxBxH cm

**EL.** 71,5 x 58 x 62 (1 - 2MC) 39 (3MC)  
**Gas** 76,5 x 58 x 62 (1 - 2MC) 39 (3MC)

**BASAMENTI** Base / Base / Base - DIM. AxBxH cm

**EL.** 104x85x58 (1 - 2MC) 17 (3MC)  
**Gas** 104x85x58 (1 - 2MC) 17 (3MC)



Info Pizza



Info Pizza

PIZZA TIPO ITALIANO* ITALIAN PIZZA* PIZZA ITALIENNE* PIZZA ITALIANA* Ø cm	TEMPO DI COTTURA BAKING TIME TEMPS DE CUISSON TIEMPO DE COCCIÓN min.	N° PIZZE/ORA N° PIZZE/HOUR DEBIT HORAIRE N° PIZZAS/HORA
15 (80 gr.)	3,5 - 4	145 - 115
20 (145 gr.)	3,5 - 4	80 - 75
25 (230 gr.)	3,5 - 4	45 - 40
30 (330 gr.)	3,5 - 4,5	35 - 25
35 (450 gr.)	4 - 4,5	27 - 21
40 (585 gr.)	4 - 5	21 - 18

PIZZA TIPO ITALIANO* ITALIAN PIZZA* PIZZA ITALIENNE* PIZZA ITALIANA* Ø cm	TEMPO DI COTTURA BAKING TIME TEMPS DE CUISSON TIEMPO DE COCCIÓN min.	N° PIZZE/ORA N° PIZZE/HOUR DEBIT HORAIRE N° PIZZAS/HORA
20 (145 gr.)	3,5 - 4	135 - 120
25 (230 gr.)	3,5 - 4	90 - 80
30 (330 gr.)	3,5 - 4,5	60 - 50
35 (450 gr.)	3,5 - 4,5	45 - 35
40 (585 gr.)	4 - 5	30 - 25
45 (740 gr.)	4,5 - 5,5	25 - 20

# La Gamma SYNTHESIS. Da oltre 30 anni leader in Europa.

La Gamme SYNTHESIS.  
Depuis plus de 30 ans leader en Europe.



### Synthesis 11/65 V

	DIM./DIM./MAÏE AxBxH cm		PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	TEMPER. MAX MAX TEMP./TEMP. MAX	POTENZA** POWER/PUISSANCE LEISTUNG/POTENCIA	
	EXT.	INT.			gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. Kw
<b>EL.</b>	140x200x55	65x110x10	222	320 °C	-	18,5
<b>Gas</b>	155x200x55	65x110x10	252	320° C	24 - (20.650)	0,44

### Synthesis 12/80 V

	DIM./DIM./MAÏE AxBxH cm		PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	TEMPER. MAX MAX TEMP./TEMP. MAX	POTENZA** POWER/PUISSANCE LEISTUNG/POTENCIA	
	EXT.	INT.			gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. Kw
<b>EL.</b>	165x218x60	80x120x10	295	320 °C	-	24,9
<b>Gas</b>	168x218x60	80x120x10	315	320° C	30 - (25.800)	0,44

**BASAMENTI** Base / Base / Base - DIM. AxBxH cm

**EL.** 120 x 110 x 55 (1 - 2MC) 17 (3MC)  
**Gas** 132 x 110 x 55 (1 - 2MC) 17 (3MC)

**BASAMENTI** Base / Base / Base - DIM. AxBxH cm

**EL.** 144 x 120 x 53 (1-2MC) 17 (3MC)  
**Gas** 144 x 120 x 53 (1-2MC) 17 (3MC)



Info Pizza

PIZZA TIPO ITALIANO* ITALIAN PIZZA* PIZZA ITALIENNE* PIZZA ITALIANA* Ø cm	TEMPO DI COTTURA BAKING TIME TEMPS DE CUISSON TIEMPO DE COCCIÓN min.	N° PIZZE/ORA N° PIZZE/HOUR DEBIT HORAIRE N° PIZZAS/HORA
25 (230 gr.)	3,5 - 4	155 - 135
30 (330 gr.)	3,5 - 4,5	120 - 90
35 (450 gr.)	3,5 - 4,5	90 - 70
40 (585 gr.)	4 - 5	50 - 40
45 (740 gr.)	4,5 - 5,5	35 - 30
50 (915 gr.)	5 - 6	25 - 20



Info Pizza

PIZZA TIPO ITALIANO* ITALIAN PIZZA* PIZZA ITALIENNE* PIZZA ITALIANA* Ø cm	TEMPO DI COTTURA BAKING TIME TEMPS DE CUISSON TIEMPO DE COCCIÓN min.	N° PIZZE/ORA N° PIZZE/HOUR DEBIT HORAIRE N° PIZZAS/HORA
25 (230 gr.)	3,5 - 4	220 - 200
30 (330 gr.)	3,5 - 4,5	155 - 120
35 (450 gr.)	3,5 - 4,5	110 - 90
40 (585 gr.)	4 - 5	90 - 70
45 (740 gr.)	4,5 - 5,5	50 - 40
50 (915 gr.)	5 - 6	35 - 30

#### Scarico gas combusti: A1

- Exhaust for burnt gas: A1
- Evacuation gaz de combustion: A1
- Descarga humos de gases quemados: A1

# La Gama SYNTHESIS.

## Desde hace más de 30 años líder en Europa.



### Synthesis 12/100 V

	DIM./DIM./MARE AxBxH cm		PESO WEIGHT/POIDS GEWICHT/PESO Kg.	TEMPER. MAX MAX TEMP./TEMP. MAX	POTENZA** POWER/PUISSANCE LEISTUNG/POTENCIA	
	EXT.	INT.			gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. Kw
<b>EL.</b>	182x245x72	100x130x10	450	320 °C	-	44,9
<b>Gas</b>	198x245x72	100x130x10	490	320° C	45 - [38.700]	0,88

### BASAMENTI Base / Base / Base - DIM. AxBxH cm

**EL.** 156 x 130 x 47  
**Gas** 172 x 130 x 47



### Info Pizza

PIZZA TIPO ITALIANO* ITALIAN PIZZA* PIZZA ITALIENNE* PIZZA ITALIANA* Ø cm	TEMPO DI COTTURA BAKING TIME TEMPS DE CUISSON TIEMPO DE COCCIÓN min.	N° PIZZE/ORA N° PIZZE/HOUR DEBIT HORAIRE N° PIZZAS/HORA
25 [230 gr.]	3,5 - 4	330 - 290
30 [330 gr.]	3,5 - 4,5	200 - 170
35 [450 gr.]	3,5 - 4,5	150 - 120
40 [585 gr.]	4 - 5	105 - 85
45 [740 gr.]	4,5 - 5,5	75 - 60
50 [915 gr.]	5 - 6	60 - 50

\*\* Il dato si riferisce allo spunto e al massimo regime del forno. Il consumo medio reale, che dipende dalla modalità di utilizzo del forno, può corrispondere anche al 50% della potenza massima impiegata.

\*\* Data refers to the peak and to the oven at full power. The real average consumption, which depends on the way the oven is used, can even correspond to 50% of the power of the maximum power used.

\*\* L'information se réfère à la mise en route et au régime maximal du four. La consommation moyenne réelle, qui dépend des modalités d'utilisation du four, peut correspondre à 50% de la puissance maximale utilisée.

\*\* El dato se refiere a la aceleración inicial y al máximo régimen del horno. El consumo medio real, que depende de las modalidades de utilización del horno, puede corresponder hasta el 50% de la potencia máxima empleada.

\* Le informazioni riportate sono relative a pizze del tipo MARGHERITA (pizza sottile con mozzarella e pomodoro) del peso totale (a crudo) specificato tra parentesi. I dati possono variare sensibilmente in funzione della composizione dell'impasto e della farcitura.

\* The above mentioned information for the output per hour refers to a raw pizza-MARGHERITA (thin pizza with tomato and cheese) type, with the weight shown in brackets. This data could change considerably depending on the pizza's mixture and topping.

\* Les informations indiquées sont relatives aux pizzas de type MARGHERITA (pizza fine avec tomate et mozzarella), dont le poids total (cru) est indiqué entre parenthèses. Les données peuvent varier sensiblement selon la composition de la pâte et des ingrédients.

\* Las informaciones referidas son relativas a pizzas del tipo MARGHERITA (pizza delgada con mozzarella y tomate) del peso total (a crudo) especificado entre paréntesis. Los datos pueden variar sensiblemente en función de la composición del empaste y del relleno.

# La Gamma SYNTHESIS. Da oltre 30 anni leader in Europa.

**La Gamme SYNTHESIS.  
Depuis plus de 30 ans leader en Europe.**



**Synthesis 05/40 Compact**

DIM./DIM./ΜΑΒΕ AxBxH cm		PESO WEIGHT/POIDS PESO Kg.	TEMPER. MAX MAX TEMP./TEMP. MAX	POTENZA* POWER/PUISSANCE POTENCIA elet./elect. Kw
EXT.	INT.			
80x127x39	40x57x9	77	320 °C	6,3



**Info Pizza**

PIZZA TIPO ITALIANO* ITALIAN PIZZA* PIZZA ITALIENNE* PIZZA ITALIANA* Ø cm	TEMPO DI COTTURA BAKING TIME TEMPS DE CUISSON TIEMPO DE COCCIÓN min.	N° PIZZE/ORA N° PIZZE/HOUR DEBIT HORAIRE N° PIZZAS/HORA
15 (80 gr.)	3,5 - 4	130 - 105
20 (145 gr.)	3,5 - 4	70 - 60
25 (230 gr.)	3,5 - 4	39 - 35
30 (330 gr.)	3,5 - 4,5	30 - 25
35 (450 gr.)	3,5 - 4,5	24 - 19
40 (585 gr.)	4 - 5	18 - 15

- Nuovo design degli esterni
- Profondità di soli 80 cm
- Quadro comandi digitale
- Consumo energetico ottimizzato del 25% rispetto alle versioni precedenti
- Piedini di serie

- New external design
- Depth of only 80 cm
- Digital command panel
- Energy consumption optimised to 25% compared to previous versions
- Feet fitted as standard

- Nouveau design des parties externes
- Profondeur de seulement 80 cm
- Panneau de commandes digital
- Consommation énergétique optimisée de 25% par rapport aux versions précédentes
- Pieds de série

- Nuevo design externo
- Profundidad de sólo 80 cm
- Cuadro de comandos digital
- Consumo energético optimizado del 25% respecto a las versiones precedentes
- Pies de serie

## SYNTHESIS

I primi forni a tunnel ventilati, progettati, brevettati e PRODOTTI IN ITALIA.

- The first ventilated tunnel ovens, designed, patented and produced in Italy.
- Les premiers fours à tunnel ventilés, projetés, brevetés et produits en Italie.
- Los primeros hornos a túnel ventilados, proyectados, patentados y producidos en Italia.