



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.



CITIZEN EP

FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA E GASTRONOMIA
ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIAS AND GASTRONOMY



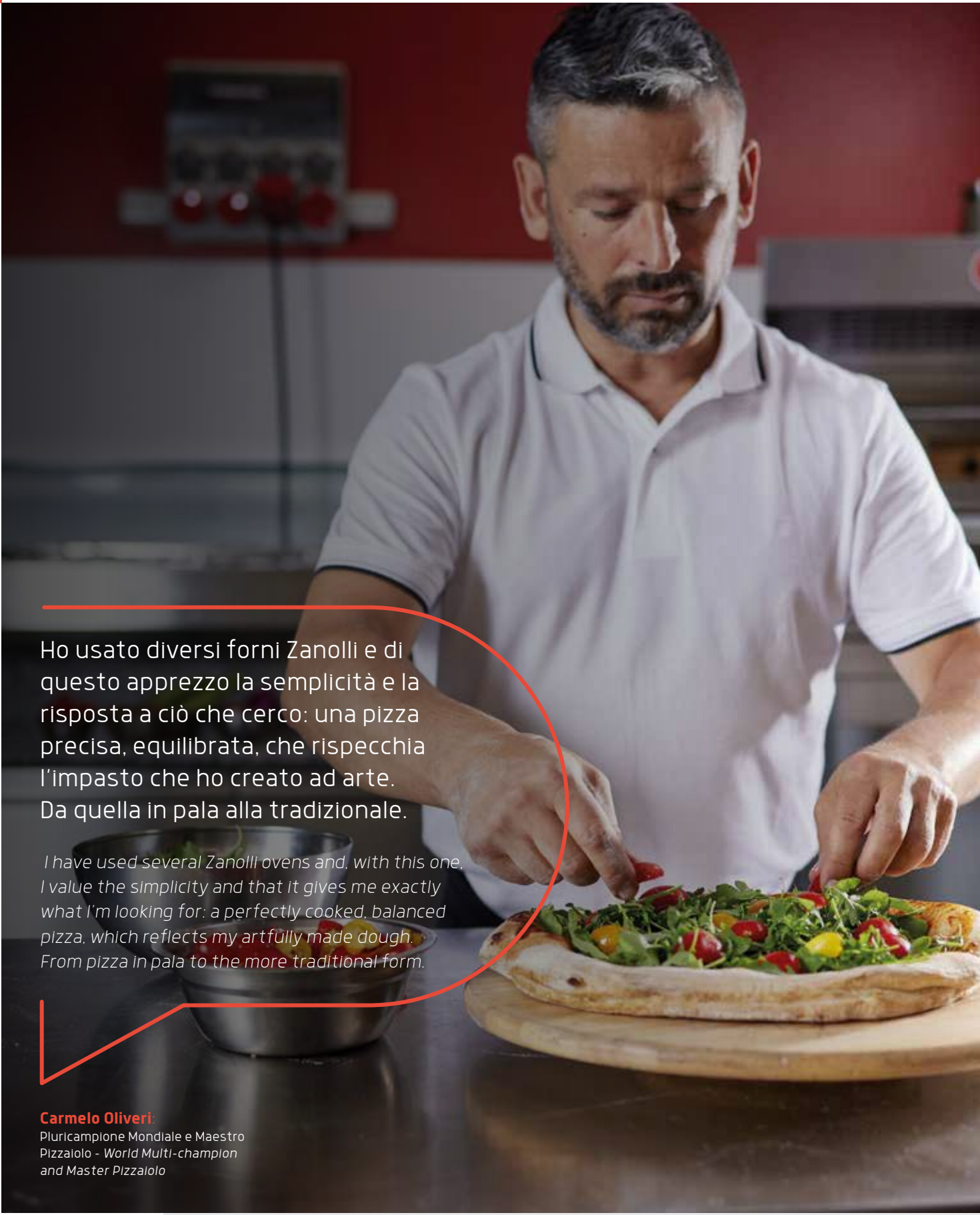


IT Pensato per gli spazi essenziali nei laboratori dei centri urbani, dove le distanze ridotte concentrano le attività per una maggiore efficienza, CITIZEN è il forno cittadino per eccellenza: compatto, razionale, dinamico. Tonda, in pala o in teglia, una pizza impeccabile grazie al piano in ceramica refrattaria e alla perfetta uniformità di cottura: fai entrare CITIZEN nella tua squadra per ottenere risultati vincenti.

IL FORNO URBANO

T H E U R B A N O V E N

EN *Designed for essential spaces in city kitchens, where short distances intensify work for greater efficiency, CITIZEN is the urban oven par excellence: compact, functional, dynamic. Round, on a paddle or in a tray, a superb pizza thanks to the refractory ceramic floor and perfectly even cooking: let CITIZEN join your team to achieve winning results*



Ho usato diversi forni Zanolli e di questo apprezzo la semplicità e la risposta a ciò che cerco: una pizza precisa, equilibrata, che rispecchia l'impasto che ho creato ad arte. Da quella in pala alla tradizionale.

I have used several Zanolli ovens and, with this one, I value the simplicity and that it gives me exactly what I'm looking for: a perfectly cooked, balanced pizza, which reflects my artfully made dough. From pizza in pala to the more traditional form.

Carmelo Oliveri:

Pluricampione Mondiale e Maestro Pizzaiolo - World Multi-champion and Master Pizzaiolo

5

OTTIME RAGIONI PER SCEGLIERE CITIZEN EP

5 GOOD REASONS TO CHOOSE
CITIZEN EP



IT Semplicità di utilizzo attraverso il carter comandi elettromeccanico.

EN Easy to use thanks to the electromechanical control panel.



IT L'ottima coibentazione della porta favorisce la tenuta di calore nella camera di cottura.

EN The excellent insulation on the door promotes heat retention in the cooking chamber.



IT Ideale per la cottura di impasti alternativi.

EN Ideal for cooking alternative doughs.



2

IT Versioni singola e bicamera, modulabili secondo le proprie esigenze.



1

EN Single and two-chamber versions, can be adapted to suit your needs.



IT Interamente costruito in acciaio inox, pratico e affidabile nel tempo.

EN Entirely made of stainless steel, practical and reliable over time.



COMPATTO

COMPACT



RAZIONALE

FUNCTIONAL



DINAMICO

DYNAMIC

UNA FAMIGLIA, TANTE OPPORTUNITÀ

SAME FAMILY, MANY OPPORTUNITIES

CITIZEN EP: qualità, versatilità e produttività

IT I forni elettrici CITIZEN EP sono ideali per la cottura della pizza in teglia o direttamente sul piano in materiale refrattario.

Il minimo ingombro esterno li rende perfetti per locali con spazi ridotti che non vogliono rinunciare a una produttività costante. La camera di cottura ospita fino a 4 pizze da 33 cm di diametro.

CITIZEN EP: quality, versatility, productivity

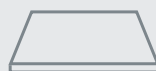
EN Electric CITIZEN EP ovens are ideal for cooking pizza in a tray or directly on the refractory material floor.

The small external footprint makes it perfect for venues where, even with reduced space, there is no intention of foregoing continuous production. The oven chamber holds up to 4 pizzas of 33 cm in diameter.



**COTTURA DELLA
PIZZA IN TEGLIA**

**COOKING PIZZA
IN A TRAY**



**COTTURA DELLA
PIZZA SUL PIANO
REFRATTARIO**

**COOKING PIZZA ON
THE REFRACTORY
FLOOR**



**DIMENSIONI
RIDOTTE**

**SMALL
DIMENSIONS**



**CAPIENZA:
4 PIZZE DI 33 CM**

**CAPACITY: 4
PIZZAS OF 33 CM**

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL FEATURES



ALWAYS BY YOUR SIDE

SEMPRE AL TUO FIANCO

- ① — **IT** TOP a tiraggio naturale o cappa aspirante (400 m³/h).
EN TOP with natural draught or extractor hood (400 m³/h).
- ② — **IT** Maniglia atermica.
EN Athermic handle.
- ③ — **IT** Piano cottura in materiale refrattario.
EN Refractory ceramic oven floor.
- ④ — **IT** Illuminazione e gestione indipendente in ciascuna camera.
EN Independently controlled lighting in each chamber.
- ⑤ — **IT** Resistenze corazzate in acciaio inossidabile.
EN Armoured stainless-steel heating elements.
- ⑥ — **IT** Basamento con piedini regolabili (ruote disponibili su richiesta).
EN Base with adjustable feet (wheels available on request).

⑦ — IL PANNELLO DI CONTROLLO THE CONTROL PANEL



- IT** Temperatura massima 400°C.
Regolazione indipendente della temperatura del cielo e della platea mediante termostati separati.
EN Maximum temperature 400 °C.
Independent adjustment of the top and bottom temperature by separate thermostats.

⑧

- ⑧ — **IT** Versione completa di termometro con visualizzazione elettronica della temperatura della camera di cottura (optional).
EN Version complete with thermometer with electronic display of the cooking chamber temperature (optional).

Carmelo Oliveri:

Piuricampione Mondiale e Maestro
Pizzalolo - World Multi-champion
and Master Pizzalolo



LA GAMMA CITIZEN EP

THE CITIZEN EP SERIES

CITIZEN EP

TOP TOP	DIM. EXT AxBxH cm	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER kW
CITIZEN EP 70/TP	99x121x23	22	-
CITIZEN EP 70/CA 400 m ³ /h	99x121x23	26	0,23

MODULO DI COTTURA BAKING UNIT	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PIZZE/TEGLIE PIZZAS/PANS Ø33 / 40x60 cm N°	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER	
	EXT.	INT.				MAX kW	MED. / AVG. kW
CITIZEN EP 70 4/MC	99x99x35	70x70x12	400	4 / 1	100	5,6	2,9
CITIZEN EP 70 4+4 / MC	99x99x59	70x70x12	400	4+4 / 1+1	150	5,6+5,6	2,9+2,9

MODULO DI COTTURA CON TERMOMETRO DIGITALE BAKING UNIT WITH DIGITAL THERMOMETER	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PIZZE/TEGLIE PIZZAS/PANS Ø33 / 40x60 cm N°	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER	
	EXT.	INT.				MAX kW	MED. / AVG. kW
CITIZEN EP 70 4 / MC TERM DIG	99x99x35	70x70x12	400	4 / 1	100	5,6	2,9
CITIZEN EP 70 4+4 / MC TERM DIG	99x99x59	70x70x12	400	4+4 / 1+1	150	5,6+5,6	2,9+2,9

BASAMENTO BASE	DIM. AxBxH cm		PESO WEIGHT kg	
	1-2MC	3MC	1-2MC	3MC
CITIZEN EP 70 / BM CON PIEDINI BASE WITH FEET	99x87x101	99x87x86	29	27
CITIZEN EP 70 / BM CON RUOTE BASE WITH WHEELS	99x87x101	99x87x86	40	37

ACCESSORI BASAMENTO ACCESSORIES BASE

- Rastrelliera porta teglie per basamento
Pan-holding trolley for base
- Planale per basamento
Bottom shelf for base
- Basamento aperto.
Chiedere Info / Open base.
Ask us



VOLTAGGIO STANDARD
STANDARD VOLTAGE
400Vac 3N 50 o/ or 60Hz



MADE IN ITALY, LOVED IN THE WORLD.



PT MULTI FLASHINDO KARISMA

□ JAKARTA

Jl. Hayam Wuruk 114 Blok A No.4,
Maphar. Jakarta - Indonesia 11160
Phone: +62 21 626 8758
Whatsapp: +62 811 9144 617
Email: sales.dept@mfk.co.id

□ SURABAYA

Jl. Saronno Jiwo No.4, Prapen
Surabaya - Indonesia 60299
Phone: +62 31 847 1460
Whatsapp: +62 811 9611 2726
Email: surabaya@mfk.co.id

□ BALI

Jl. Sunset Road No.108b, Kec. Kuta
Kab. Badung. Bali - Indonesia 80361
Phone: +62 361 934 2633
Whatsapp: +62 811 1992 5492
Email: sales.bali@mfk.co.id

□ SERVICE CENTER

Jl. Kamal raya No.9 Unit G, RT 01/RW 06
Tegal Alur. Cengkareng - Indonesia 11820
Phone: -
Whatsapp: +62 811 9144 614
Email: service.center@mfk.co.id



www.mfk.co.id



sales.dept@mfk.co.id



[mfk pt](#)



[MFK Channel](#)



[mfk_pt](#)



[MFK PT](#)



[MFK_PT](#)