



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.



# TEOREMA POLIS

FOURS ÉLECTRIQUES POUR PÂTISSERIE, PAIN ET PIZZA À ÉLÉMENTS MODULAIRES  
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PASTELERÍA, PAN Y PIZZA CON ELEMENTOS MODULARES



**FR** Dans l'organisation politique de la Grèce Antique, la cité-État était appelée Polis.  
Cette structure marque le passage fondamental du retard social à la civilisation moderne.  
Pour la multiplicité de ses fonctions et la modularité unies autour d'un nouveau concept de cuisson, TEOREMA POLIS représente l'avènement de la Civilisation du Four.

# LA CIVILISATION DU FOUR

*LA CIVILIZACIÓN DEL HORNO*

**ES** La ciudad-estado en la organización política griega en edad clásica era llamada Pólis.  
Esta estructura marca la transición fundamental del atraso social a la civilización moderna.  
Debido a la multiplicidad de funciones y modularidad reunidas en torno a un nuevo concepto de cocción, TEOREMA POLIS representa el advenimiento de la Civilización del Horno.





J'aime mon Polis, non seulement parce qu'il m'a surpris à diverses reprises mais aussi parce qu'il a une cuisson délicate qui ne déforme pas le produit, et il me garantit toujours le résultat que je désire obtenir.

*Me encanta mi Polis, no sólo porque me sorprendió en varias oportunidades, sino sobre todo porque tiene una cocción delicada, que no altera el producto y me garantiza siempre el resultado que deseo.*

**Alessandro Lasferza:**  
Responsable bakery de l'École eCucina  
Responsable bakery de la Escuela eCucina

5

## BONNES RAISONS POUR CHOISIR TEOREMA POLIS

*BUENOS MOTIVOS PARA ELEGIR  
TEOREMA POLIS*



**FR** C'est un four électrique qui cuit tous les produits de pâtisserie, boulangerie et pizzeria.

**ES** Es un horno ecléctico porque cocina todos los productos de pastelería, panificación y pizzería.



**FR** Le four se développe de un à quatre modules de cuisson en fonction que vos affaires.

**ES** El horno crece con el incremento de los negocios, de uno a cuatro módulos de cocción.



**FR** Il s'adapte harmonieusement à tous les types de mobiliers grâce à son design moderne et élégant.

**ES** Se integra armoniosamente con cualquier tipo de mueble gracias al diseño moderno y elegante.



**FR** Fiable et durable grâce à la qualité des matériaux et des composants.

**ES** Fiable y duradero por la calidad de materiales y componentes.



**FR** Facilement personnalisable dans son utilisation pour la gamme de combinaisons et d'accessoires.

**ES** Fácilmente personalizable en el uso gracias a la gama de combinaciones y accesorios.



# POLYVALENT

POLIVALENTE

# INTUITIF

INTUITIVO

# MODULAIRE

MODULAR

## TEOREMA POLIS LA CIVILISATION DU FOUR

TEOREMA POLIS  
LA CIVILIZACIÓN DEL HORNO

### TEOREMA POLIS défourne vos désirs.

**FR** TEOREMA est le pionnier des fours modulaires à cuisson multiple. Le premier modèle de la série a été dessiné et breveté en 1982. Aujourd'hui, TEOREMA POLIS cuit avec succès partout dans le monde et représente la synthèse des connaissances développées par Zanolli dans le domaine des fours statiques modulaires.

Les excellentes prestations sont rendues possibles grâce à l'utilisation d'un système innovant de contrôle électronique à commandes fiables et faciles à gérer. Grâce à sa versatilité naturelle, TEOREMA POLIS peut cuire uniformément n'importe quel produit selon les critères de cuisson les plus variés. Sa ligne agréable et raffinée exalte la qualité de la structure. **TEOREMA POLIS** est le fruit de 70 ans d'expérience investis dans la technologie, les hommes et la recherche.

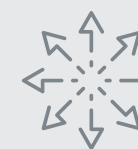
### TEOREMA POLIS hornea tus deseos.

**ES** TEOREMA es el pionero de los hornos modulares de cocción múltiple. El primer modelo de la serie ha sido diseñado y patentado en 1982. Hoy, TEOREMA POLIS cocina con éxito en todo el mundo y representa la síntesis de los conocimientos desarrollados por Zanolli en el campo de los hornos estáticos modulares. El rendimiento excelente es posible gracias al uso de un innovador sistema de control electrónico con comandos seguros y fáciles de gestionar. Gracias a su versatilidad natural, TEOREMA POLIS es capaz de cocer cualquier producto de manera uniforme según los más variados estándares de cocción. La línea agradable y refinada exalta la calidad de la estructura. **TEOREMA POLIS** es el resultado de 70 años de experiencia invertidos en tecnología, personas e investigación.



EXCELLENTE  
PRESTATIONS

RENDIMIENTO  
EXCELENTE



VERSATILITÉ  
VERSATILIDAD



MODULAIRE  
MODULAR





# TABLEAU DE CONTRÔLE TEOREMA POLIS

## TABLEAU NUMÉRIQUE AVEC CARTE ÉLECTRONIQUE DE 20 PROGRAMMES

PANEL DE MANDOS TEOREMA POLIS

- FR • Relevé de la température séparé à double sonde voûte /sole
- Fonction PRE HEATING pour le préchauffage du four avec modalité fast ou slow
- Fonction AUTO CLEANING pour la désinfection de la chambre de cuisson
- Allumage programmé hebdomadaire jusqu'à deux allumages journaliers
- Logique de programmation simplifiée, réglage facilité et dénomination personnalisée des programmes
- Membrane en polycarbonate résistant
- Commandes plus intuitives grâce aux touches d'augmentation et de diminution sur les côtés du grand écran
- Touches mécaniques à impulsion électronique
- Touche spécifique pour l'allumage de la hotte aspirante
- Sonnerie avec volume élevé et actif jusqu'à l'extinction manuelle

PRE HEATING  
PRE HEATING



AUTO CLEANING  
AUTO CLEANING



## PANEL DIGITAL CON CÉDULA ELECTRÓNICA DE 20 PROGRAMAS

- ES • Detección de la temperatura separada con doble sonda cielo/platea
- Función PRE HEATING para precalentar el horno en modo fast o slow
- Función AUTO CLEANING para la desinfección de la cámara de cocción
- Encendido programado semanal hasta dos encendidos diarios
- Lógica de programación simplificada, configuración facilitada y denominación personalizada de los programas
- Membrana de polycarbonato resistente
- Comandos más intuitivos gracias a las teclas de incremento y decremento a los lados del display
- Botones mecánicos con impulso electrónico
- Botón específico para el encendido de la campana aspirante
- Buzzer con volumen alto y activo hasta apagado manual

ALLUMAGE  
PROGRAMMÉ  
HEBDOMADAIRE  
ENCENDIDO  
PROGRAMADO  
SEMANTAL



20 PROGRAMMES  
DE CUISSON  
MÉMORISABLES  
20 PROGRAMAS  
DE COCCIÓN  
ALMACENABLES





# LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

## LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



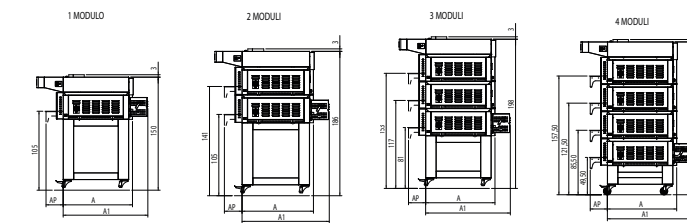
- 1 — **FR** TOP à tirage naturel ou hotte aspirante portée 600 m<sup>3</sup>/h.  
**ES** Campana con tiraje natural o motor de aspiración capacidad 600 m<sup>3</sup>/h.
- 2 — **FR** CHAMBRES DE CUISSON à deux hauteurs utiles (18 et 26 cm) sauf pour la série T2S (H. 18 cm). La chambre H. 26 est particulièrement indiquée pour les grandes pâtes levées, les pains de taille moyenne et grande, les produits de boulangerie très hauts.  
**ES** CÁMARAS DE COCCIÓN con dos altura útiles (18 y 26 cm) a excepción de la serie T2S (H. 18 cm). La cámara de 26 cm es particularmente indicada para grandes fermentados, panes de tamaño mediano-grande, productos de panadería de altura considerable.
- 3 — **FR** Chaque module est équipé d'un câble d'alimentation.  
**ES** Todos los módulos poseen su propio cable de alimentación.
- 4 — **FR** Portes à double vitrage vitrocéramique.  
**ES** Puertas con doble cristal cerámico.
- 5 — **FR** Dotation de plans de cuisson en tôle gaufrée ou en céramique réfractaire.  
**ES** Equipados con planos de cocción en chapa alomahadillada o en cerámica refractaria especial.
- 6 — **FR** Vaporisateur (en option).  
**ES** Vaporizador (opcional).
- 7 — **FR** CHAMBRE DE POUSSE : dotée d'illumination, de résistance avec thermostat jusqu'à 90°C et de chariots porte-plaques extractibles. Humidificateur (en option).  
**ES** CÁMARA DE FERMENTACIÓN : Equipada con iluminación, resistencia con termostato hasta 90° C, y carro portabandejas extraíble.
- 8 — **FR** BASE: particulièrement robuste avec étagère (en option).  
**ES** BASE: particularmente resistente con plano (opcional).
- 9 — **FR** BASES ET CHAMBRES équipées de roues pour le déplacement, et de freins antérieurs pour le blocage de sécurité.  
**ES** BASES Y CELDAS: equipadas con ruedas para movimentación y frenos anteriores para el bloqueo de seguridad.

# MODULARITÉ

## MODULARIDAD

**FR** TEOREMA POLIS est projeté pour vos nécessités actuelles et futures grâce au caractère polyvalent avec lequel il s'adapte aux exigences de nombreuses activités : pâtisserie, boulangerie, pizzeria, gastronomie et fast-food. Conçu pour satisfaire tous les besoins de production, grâce aux différents modules superposables même successivement, TEOREMA POLIS se développe en fonction de vos affaires.

**ES** TEOREMA POLIS está proyectado para sus necesidades actuales y futuras gracias al carácter polivalente con el que se modela en las exigencias de múltiples actividades: pastelería, panadería, pizzería, gastronomía y comida rápida. Concebido para satisfacer cualquier exigencia de producción, gracias a los diferentes módulos que se pueden apilar en momentos sucesivos, TEOREMA POLIS crece junto con el incremento de su negocio.

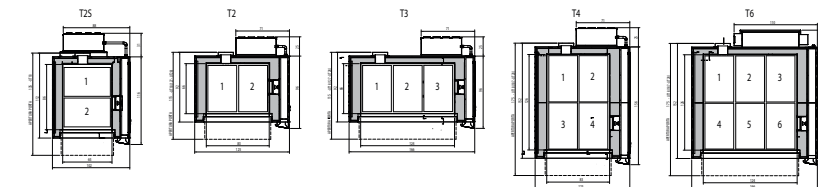


## HAUTEURS D'ENFOURNEMENT

### ALTURAS DE COCCIÓN

**FR** Des rehausseurs H. 15 cm ou H. 30 cm sont disponibles pour une meilleure ergonomie d'utilisation du four de la part de l'utilisateur. Si nécessaire, les supports H. 15 cm sont positionnables entre l'étuve de fermentation et le module de cuisson, ou entre le top et le module de cuisson. Les supports H. 30 cm sont positionnables entre l'étuve et le module de cuisson. En cas d'achat d'un seul module de cuisson avec étuve, il est conseillé d'acheter un support de 30 cm de hauteur, en utilisant l'étuve à 95 cm de hauteur.

**ES** Disponibles realces H. 15 cm o H. 30 cm para una mejor ergonomía de utilización del horno por parte del usuario. En caso necesario, los realces de 15 cm pueden ser posicionados entre la celda de fermentación y el módulo de cocción o entre el top y el módulo de cocción. Los realces de 30 cm pueden ser posicionados entre la celda y el módulo de cocción. En caso de adquisición de un sólo módulo provisto de cámara ferm., aconsejamos adquirir un soporte de 30 cm de altura, utilizando la cámara ferm. H. 95 cm.



**FR** Les modèles sont dimensionnés en fonction du nombre de plaques 40x60 cm contenues dans la chambre de cuisson. Les modules de 2, 3, 4, 6 plaques sont disponibles dans les hauteurs suivantes: 18 cm; 26 cm. La version 2S, avec insertion des plaques sur le côté de 60 cm, est disponible seulement dans la version d'une hauteur de 18 cm.

**ES** Los modelos están estructurados según el número de bandejas 40x60 cm contenidas en la cámara de cocción. Los módulos de 2, 3, 4, 6 bandejas están disponibles en las siguientes alturas: 18 cm; 26 cm. La versión 2S, con inserción de bandejas desde el lado de 60 cm, sólo está disponible en altura 18 cm.

## METAL

### FR LE PLAN (OU SOLE) EN TÔLE GAUFRÉE:

- Est adapté pour les cuissons sur plaque
- Permet la formation d'un coussin d'air en dessous de la plaque qui permet un transfert de chaleur non agressif vers le produit qui cuit
- Atteint rapidement la température programmée et est sensible à la variation des réglages de température et de puissance du four

### PARFAIT POUR:

- PÂTISSERIE ET PAIN
- GASTRONOMIE
- PIZZA SUR PLAQUE

### ES EL PLANO (O PLATEA) EN CHAPA

#### ALMOHADILLADA:

- Es apto para hornear en bandejas
- Permite la formación de un cojín de aire debajo de la bandeja que contribuye a un intercambio de calor no agresivo hacia el producto en cocción
- Alcanza rápidamente la temperatura establecida y es sensible a la variación de las configuraciones de temperatura y potencia del horno

### PERFECTO PARA:

- PASTELERÍA Y PAN
- GASTRONOMÍA
- PIZZA EN BANDEJA

## STONE

### FR LE PLAN (OU SOLE) EN MATÉRIEL RÉFRACTAIRE:

- Est adapté aux cuissons sur plaques ou directement sur le plan
- Cède la chaleur au produit dans les zones où il est directement en contact avec lui
- Retient la chaleur accumulée et la relâche lentement

### PARFAIT POUR:

- PIZZAS DE TOUTES SORTES
- PÂTISSERIE ET PAIN
- GASTRONOMIE

Attention: spécifier, lors de la commande, si vous désirez le plan réfractaire ou en tôle gaufrée.

### ES EL PLANO (O PLATEA) DE MATERIAL REFRACTARIO:

- Es apto para hornear en bandejas o directamente encima del plano
- Cede calor al producto en las zonas donde entra en contacto directo con él
- Retiene el calor acumulado liberándolo lentamente

### PERFECTO PARA:

- PIZZA DE CUALQUIER TIPO
- PASTELERÍA Y PAN
- GASTRONOMÍA

Atención: especificar, en fase de pedido, si se desea el plano de material refractario o en chapa almohadillada.

## ACCESSOIRES

### ACCESORIOS



Humidificateur pour étuve de fermentation  
Humidificador para cámara de fermentación



Pelles pour l'enfournement du pain (largeur cm 40 / 60)  
Telares individuales para enhornar pan (ancho cm 40 / 60)



## ACCESSOIRES

### ACCESORIOS



Vaporisateur pour module de cuisson: 4 niveaux programmables de production vapeur (activables manuellement).  
Le vaporisateur apporte de la vapeur humide et instantanée en quantité programmable.

Vaporizador para módulo cocción: 4 niveles programables de producción de vapor (activables manualmente). El vaporizador aporta vapor húmedo e instantáneo en cantidad programable.



## LA GAMME TEOREMA POLIS

LA GAMA TEOREMA POLIS



T POLIS 2S



T POLIS 2



MOD. DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW		PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm) N°	PIZZAS (Ø 33 cm) N°
	EXT	INT			MAX	MOYENNE MEDIA		
T POLIS 2S / MC18	97x121x36	65x86x18	400	136	6,4	3,2	2	3
T POLIS 2 / MC18	125x101x36	83x66x18	400	135	6	3	2	3
T POLIS 2 / MC26	125x101x44	83x66x26	400	155	6	3	2	-

TOP TOP	DIM. EXT. AxBxH cm	POIDS PESO kg
T POLIS 2S / TP	97x142x23	46
T POLIS 2 / TP	125x122x23	47

Top doté de raccord pour cheminée à tirage naturel  
Campana dotata de unión para el tiro natural de la chimenea

ÉTUVE DE FERMENTATION CÁMARA DE FERM.	DIM. AxBxH cm		PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm) N°		POIDS PESO kg		PUISSANCE POTENCIA kW
	2MC	3MC	2MC	3MC	2MC	3MC	
T POLIS 2S / CL	97x107x95	92x107x71	16	10	95	80	1
T POLIS 2 / CL	125x87x95	125x87x71	16	10	128	105	1

CHAMBRE DE FERMENTATION VERTICALE CÁMARA DE FERMENTACIÓN VERTICAL	DIM. EXT. AxBxH cm	POIDS PESO kg	DIMENSIONS PLAQUES DIMENSIONES BANDEJAS	PLAQUES BANDEJAS N°	TEMP. MAX °C	PUISSANCE POTENCIA kW
	EXT.					
TEOREMA / CL	71x81x215	128	40x60 / 45x65	18	45	2,5

BASE BASE	DIM. AxBxH cm				POIDS PESO kg			
	1MC	2MC	3MC	4MC	1MC	2MC	3MC	4MC
T POLIS 2S / BM	97x107x125	97x107x95	97x107x71	97x107x40	50	44	39	32
T POLIS 2 / BM	125x87x125	125x87x95	125x87x71	125x87x40	52	45	40	33



## LA GAMME TEOREMA POLIS

LA GAMA TEOREMA POLIS

MOD. DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW		PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm) N°	PIZZAS (Ø 33 cm) N°
	EXT	INT			MAX	MOYENNE MEDIA		
T POLIS 3 / MC18	166x101x36	124x66x18	400	182	7,8	3,9	3	5
T POLIS 3 / MC26	166x101x44	124x66x26	400	207	7,8	3,9	3	-
T POLIS 4 / MC18	125x161x36	83x126x18	400	201	10	5	4	6
T POLIS 4 / MC26	125x161x44	83x126x26	400	223	10	5	4	-

TOP TOP	DIM. EXT. AxBxH cm	POIDS PESO kg
T POLIS 3 / TP	166x122x23	53
T POLIS 4 / TP	125x182x23	52

Top doté de raccord pour cheminée à tirage naturel  
Campana dotada de unión para el tiro natural de la chimenea

ÉTUVE DE FERMENTATION CÁMARA DE FERM.	DIM. AxBxH cm		PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm) N°		POIDS PESO kg		PUISSANCE POTENCIA kW
	2MC	3MC	2MC	3MC	2MC	3MC	
T POLIS 3 / CL	166x87x95	166x87x71	32	20	166	136	1,5
T POLIS 4 / CL	125x147x95	125x147x71	24	15	177	146	1,5

CHAMBRE DE FERMENTATION VERTICALE CÁMARA DE FERMENTACIÓN VERTICAL	DIM. EXT. AxBxH cm	POIDS PESO kg	DIMENSIONS PLAQUES DIMENSIONES BANDEJAS	PLAQUES BANDEJAS N°	TEMP. MAX °C	PUISSANCE POTENCIA kW
	EXT.					
TEOREMA / CL	71x81x215	128	40x60 / 45x65	18	45	2,5

BASE BASE	DIM. AxBxH cm				POIDS PESO kg			
	1MC	2MC	3MC	4MC	1MC	2MC	3MC	4MC
T POLIS 3 / BM	166x87x125	166x87x95	166x87x71	166x87x40	55	49	43	36
T POLIS 4 / BM	125x147x125	125x147x95	125x147x71	125x147x40	57	51	45	38

**Alessandro Lasferza:**  
Responsable bakery de l'École eCucina  
Responsable bakery de la Escuela eCucina



T POLIS 3

T POLIS 4





## LA GAMME TEOREMA POLIS

LA GAMA TEOREMA POLIS

MOD. DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW		PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm) N°	PIZZAS (Ø 33 cm) N°
	EXT	INT			MAX	MOYENNE MEDIA		
T POLIS 6 / MC18	166x161x36	124x126x18	400	278	17	8,5	6	9
T POLIS 6 / MC26	166x161x44	124x126x26	400	311	17	8,5	6	-

TOP TOP	DIM. EXT. AxBxH cm	POIDS PESO kg
T POLIS 6 / TP	166x188x23	58

Top doté de raccord pour cheminée à tirage naturel  
Campana dotada de unión para el tiro natural de la chimenea

ÉTUVE DE FERMENTATION CÁMARA DE FERM.	DIM. AxBxH cm		PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm) N°		POIDS PESO kg		PUISSANCE POTENCIA kW
	2MC	3MC	2MC	3MC	2MC	3MC	
T POLIS 6 / CL	166x147x95	166x147x71	42	24	196	160	1,5

CHAMBRE DE FERMENTATION VERTICALE CÁMARA DE FERMENTACIÓN VERTICAL	DIM. EXT. AxBxH cm	POIDS PESO kg	DIMENSIONS PLAQUES DIMENSIONES BANDEJAS	PLAQUES BANDEJAS N°	TEMP. MAX °C	PUISSANCE POTENCIA kW
	EXT.					
TEOREMA / CL	71x81x203	130	40x60 / 45x65	18	45	2,5

BASE BASE	DIM. AxBxH cm				POIDS PESO kg			
	1MC	2MC	3MC	4MC	1MC	2MC	3MC	4MC
T POLIS 6 / BM	166x147x125	166x147x95	166x147x71	166x147x40	65	56	51	44

### T POLIS 6



## ACCESSOIRES GAMME TEOREMA POLIS

### ACCESORIOS GAMA TEOREMA POLIS

#### ACCESSOIRES TOP ACCESORIOS TOP

- Aspirateur pour top avec aspiration forcée (portée 600 m<sup>3</sup>/h) / Aspirador para top con tiro forzado (capacidad 600 m<sup>3</sup>/h)

#### ACCESSOIRES ÉTUVE DE FERMENTATION ACCESORIOS CÁMARA DE FERMENTACIÓN

- Humidificateur pour étuve de fermentation / Humidificador para cámara de fermentación

#### PLAN DE CUISSON PLANO DE COCCIÓN

- Plans de cuisson réfractaire pour mod. de cuisson T2-T2S / Planos de cocción en material refractario T2- T2S
- Plans de cuisson réfractaire pour mod. de cuisson T3 / Planos de cocción en material refractario T3
- Plans de cuisson réfractaire pour mod. de cuisson T4 / Planos de cocción en material refractario T4
- Plans de cuisson réfractaire pour mod. de cuisson T6 / Planos de cocción en material refractario T6
- Plans de cuisson en tôle gaufrée pour mod. de cuisson T2-T2S / Planos de cocción en chapa almohadillada T2- T2S
- Plans de cuisson en tôle gaufrée pour mod. de cuisson T3 / Planos de cocción en chapa almohadillada T3
- Plans de cuisson en tôle gaufrée pour mod. de cuisson T4 / Planos de cocción en chapa almohadillada T4
- Plans de cuisson en tôle gaufrée pour mod. de cuisson T6 / Planos de cocción en chapa almohadillada T6

Spécifier, lors de la commande, si vous désirez le plan réfractaire ou en tôle gaufrée / Especificar, en fase de pedido, si se desea el plano de material refractario o en chapa almohadillada

#### ACCESSOIRES MODULE DE CUISSON ACCESORIOS MÓDULO DE COCCIÓN

- Pelles pour l'enfournement du pain (largeur cm 40) / Telares individuales para enhornar pan (ancho cm 40)
- Pelles pour l'enfournement du pain (largeur cm 60) / Telares individuales para enhornar pan (ancho cm 60)
- Vaporisateur de 2,1kW pour mod. cuisson T2-T2S-T3-T4 / Vaporizador de 2,1kW para mod. cocción T2-T2S-T3-T4
- Vaporisateur de 3 kW (seulement POLIS 6) / Vaporizador de 3 kW (solo POLIS 6)

#### ACCESSOIRES BASE ACCESORIOS BASE

- Râtelier porte-plateaux pour base / Estante porta-bandejas para base

Le client déjà en possession d'une base pourra (en l'occurrence) transformer la hauteur avec la simple substitution des pieds (demander devis). El cliente, ya propietario de una base, podrá transformar la altura de la base misma con la substitución de los pies (pedir presupuesto).





MADE IN ITALY, LOVED IN THE WORLD.



**DR. ZANOLLI SRL**

Via Casa Quindici, 22  
Caselle di Sommacampagna  
37066 Verona - Italy

T. +39 045 8581500

zanolli@zanolli.it

[www.zanolli.it](http://www.zanolli.it)

