

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

COMBI TEOREMA

FR COMBI TEOREMA, deux fours en un.

En grec le terme Teorema signifie "recherche, méditation".

Il représente le processus idéatif d'une série de fours ayant des caractéristiques combinables ainsi que de nombreuses potentialités.

La combinaison de TEOREMA ÀNEMOS et TEOREMA POLIS est la synthèse parfaite entre qualité, versatilité et productivité.

Vous pouvez choisir la meilleure méthode de cuisson pour le meilleur résultat grâce à une chambre ventilée à plans superposés avec un ou deux modules statiques, pour un parfait équilibre entre la quantité de production et la qualité de la cuisson.

Vous pouvez choisir aussi entre les différents modèles pour dimensionner le four selon votre production en optimisant l'énergie utilisée.

ES COMBI TEOREMA, dos hornos en uno.

En griego, el término Teorema significa "investigación, meditación". Representa el proceso de diseño de una serie de hornos con características combinables y múltiples potencialidades.

La combinación de TEOREMA ÀNEMOS y TEOREMA POLIS es la perfecta síntesis entre calidad, versatilidad y productividad.

Se puede elegir el mejor método de cocción para obtener máximos resultados gracias a la superposición de una cámara de convección y uno o dos módulos estáticos, para un excelente equilibrio entre cantidad de producción y calidad de cocción. Y se puede elegir entre diferentes modelos para dimensionar el horno según la propia producción, optimizando la energía utilizada.



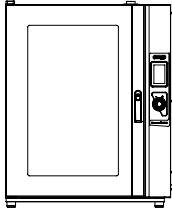
COMBI TEOREMA

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

TOP
TOP



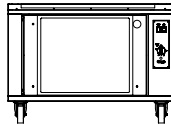
MOD. DE CUISSON
VENTILÉ
MÓD. DE COCCIÓN
VENTILADO



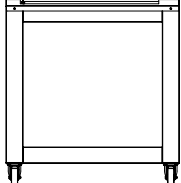
MOD. DE CUISSON
STATIQUE
MÓD. DE COCCIÓN
ESTÁTICO



ÉTUVE DE FERMENTATION
CÁMARA DE FERM.



BASE
BASE

COMBI
TEOREMA

	DIM. EXT AxBxH cm	POIDS PESO kg	PLAQUES MOD. CUISSON BANDEJAS MOD. COCCIÓN (40x60 cm) N°	PLAQUES ÉTUVE BANDEJAS CÁM. FERM. (40x60 cm) N°	TEMP. MAX °C	PUISANCE POTENCIA kW
COMBI T /KIT 6E+ T ÀNEMOS 6E/MC TOUCH + T POLIS 2S/ MC 18 + COMBI T/CL 73	97x121x200	360	6+2	10	260°C-400°C	17,9
COMBI T /KIT 6E+ T ÀNEMOS 6E/ MC TOUCH + n.2 T POLIS 2S/ MC 18 + COMBI T/CL 53	97x121x216	490	6+2+2	6	260°C-400°C	24,3
COMBI T KIT 10E+ T ÀNEMOS 10E/ MC TOUCH + T POLIS 2S/ MC 18 + COMBI T/CL 53	97x121x214	385	10+2	6	260°C-400°C	23,1
COMBI T /KIT 6E+ T ÀNEMOS 6E/MC TOUCH + T POLIS 2S/ MC 18 + COMBI T/BM 73	97x121x200	319	6+2	-	260°C-400°C	16,9
COMBI T /KIT 6E+ T ÀNEMOS 6E/ MC TOUCH + n.2 T POLIS 2S/ MC 18 + COMBI T/BM 53	97x121x216	455	6+2+2	-	260°C-400°C	23,3
COMBI T /KIT 10E+ T ÀNEMOS 10E/ MC TOUCH + T POLIS 2S/ MC 18 + COMBI T/BM 53	97x121x214	350	10+2	-	260°C-400°C	22,1

PLAN DE CUISSON
PLANO DE COCCIÓN

VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTÁNDAR
400Vac 3N 50 ou/o 60Hz

- Plans de cuisson réfractaire pour mod. de cuisson T2S
- Plans de cuisson en tôle gaufrée pour mod. de cuisson T2S

- Planos de cocción en material refractario T2S
- Planos de cocción en chapa almohadillada T2S

ACCESSOIRES
ACCESORIOS

- Vaporisateur de 2,1 kW T POLIS
- Humidificateur pour étuve de fermentation
- Râtelier porte-plateaux pour base

- Vaporizador de 2,1 kW T POLIS
- Humidificador para cámara de fermentación
- Estante porta-bandejas para base

TOP
TOP

	DIM. EXT AxBxH cm	POIDS PESO kg	PUISANCE POTENCIA kW
COMBI T/TP	97x136x25	28,5	-
COMBI T/CA	97x136x25	32,5	0,18