

FORNI A CONVEZIONE PER PASTICCERIA E PANIFICAZIONE CONVECTION OVENS FOR PASTRY AND BREAD

TEOREMA ÀNEMOS

IT L'anima della cottura

La linea di forni a convezione TEOREMA ÀNEMOS, per la grande versatilità e per gli ingombri estremamente ridotti, soddisfa tutte le esigenze dei laboratori di alta pasticceria e panificazione. Ideale per piccole e medie produzioni si presta alla cottura di qualunque tipo di prodotto dal bigné al pan di Spagna, croissants, crostate, macarons, pane di piccola o media pezzatura e molteplici espressioni della gastronomia internazionale. La cottura avviene mediante un flusso d'aria riscaldata inviato nella camera per mezzo di una ventola (TEOREMA ÀNEMOS 6) o di due ventole (TEOREMA ÀNEMOS 10). 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 convezione consente di ridurre i tempi e abbassare la temperatura di cottura, con un conseguente risparmio di energia.

EN The soul of cooking

The TEOREMA ÀNEMOS convection ovens, thanks to their great versatility and extremely small footprint, satisfies all the needs of high-end pastry and bakery kitchens. Ideal for small and medium-sized production, it lends itself to cooking any type of made from profiteroles to sponge cake, croissants, tarts, macaroons, small or medium-sized bread and multiple expressions of international gastronomy. Cooking takes place through a heated air flow blown into the chamber by means of one fan (TEOREMA ÀNEMOS 6) or two fans (TEOREMA ÀNEMOS 10). The even air flow, thanks in part to automatic fan direction reversal, allows constant heat distribution, cooking the product evenly in all parts. Convection enables reduced cooking times and lower cooking temperatures, with consequent energy savings.



Silvia Federica Boldetti:
Maestro AMPI e Pastry Queen
AMPI Master and Pastry Queen



TEOREMA ÀNEMOS

FORNI A CONVEZIONE PER PASTICCERIA E PANIFICAZIONE
CONVECTION OVENS FOR PASTRY AND BREAD

SONDA AL CUORE (VERSIONE PANNELLO TOUCH)

CORE PROBE (TOUCH PANEL VERSION)

IT La sonda al cuore ti consente di stabilire e controllare la temperatura raggiunta dal prodotto nel suo punto più profondo. Raggiunta la temperatura impostata, la cottura si concluderà in autonomia.

EN The core probe allows you to set and control the temperature at the very core of the product. When the core reaches the target temperature, the cooking process is completed.

LE CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL FEATURES

IT CONVEZIONE, IL RESPIRO DEL TUO FORNO

- Cappa aspirante opzionale
- Camera di cottura con sportello dotato di doppio vetro temperato
- Possibilità di apertura cristallo esterno per una completa pulizia
- Vaporizzatore di serie
- Cella con rastrelliera porta-teglie
- Umidificatore opzionale
- La cella di lievitazione è corredata di ruote orientabili provviste di freni

EN CONVECTION, LET YOUR OVEN BREATHE

- Extractor hood optional
- Oven chamber with double tempered glass door
- Possibility of reaching the outer glass for thorough cleaning
- Standard steamer
- Proofing chamber with tray holder trolley. Optional humidifier.
- The proofing chamber is fitted with casters with brakes

LAVAGGIO (VERSIONE PANNELLO TOUCH)

CLEANING (TOUCH PANEL VERSION)

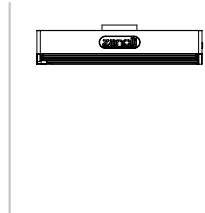
IT La funzione di lavaggio da te prescelta ti garantirà un forno sempre impeccabile e pronto a mettersi all'opera. **Standard** per la normale pulizia quotidiana, **Complete** per eliminare i residui anche delle cotture più impegnative.

EN Any self-cleaning function you chose will ensure a constantly tidy and operative oven. **Standard** for the ordinary daily cleaning. **Complete** for removing the most aggressive cooking residue.

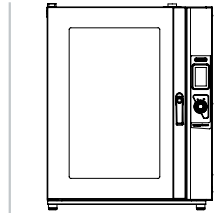
TEOREMA ÀNEMOS

FORNI A CONVEZIONE PER PASTICCERIA E PANIFICAZIONE
CONVECTION OVENS FOR PASTRY AND BREAD

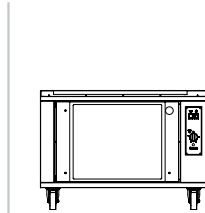
TOP
TOP



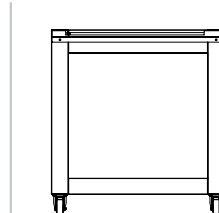
MOD. DI COTTURA
BAKING UNIT



CELLE DI LIEVITAZIONE
PROOFING CABINET



BASE
BASE



TOP TOP	DIM. AxBxH cm	PESO/WEIGHT kg	POTENZA POWER kW
T ÀNEMOS/TP*	97x101x25	23	-
T ÀNEMOS/CA**	97x101x25	27	0,18

* Top dotato di raccordo per camino a tiraggio naturale

* Top equipped with fitting for natural draft-chimney

** Top con aspirazione forzata (portata 600 m³/h)

** Top with forced suction (capacity 600 m³/h)



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

MODULO COTTURA BAKING UNIT	DIM. EXT. AxBxH cm EXT.	PESO WEIGHT kg	PASSO TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS	TEGLIE PANS (40x60 cm) N°	TEMP. MAX °C	POTENZA POWER kW	
						MAX	MEDIA AVERAGE
T ÀNEMOS COMPACT E/MC EM	75x72x56	45	7,5	4	280	3,3	1,7
SUPER						6,1	3,1
T ÀNEMOS 6 E/MC EM	97x92x88	110	8	6	260	10,5	5
T ÀNEMOS 6 E/MC TOUCH	97x92x88	106	8	6	260	10,5	5
T ÀNEMOS 10 E/MC EM	97x92x121	143	8	10	260	15,7	7,8
T ÀNEMOS 10 E/MC TOUCH	97x92x121	142	8	10	260	15,7	7,8

ACCESSORI MODULO COTTURA ACCESSORIES BAKING UNIT

- Kit portateglie Gastronorm GN 1/1 T ÀNEMOS 6
- Kit portateglie Gastronorm GN 1/1 T ÀNEMOS 10

- Gastronorm GN 1/1 pan-holding kit T ÀNEMOS 6
- Gastronorm GN 1/1 pan-holding kit T ÀNEMOS 10

CELLA DI LIEVITAZIONE PROOFING CABINET	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT kg	PASSO TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS	TEGLIE PANS (40x60 cm) N°	POTENZA POWER kW	
	EXT.				MAX	MEDIA AVERAGE
T ÀNEMOS 6/CL	97x87x106	80	5,5	10	1	0,5
T ÀNEMOS 10/CL	97x87x71	61	5,5	5	1	0,5

ACCESSORI CELLE DI LIEVITAZIONE ACCESSORIES PROOFING CABINET

- Umidificatore per cella di lievitazione
- Humidifier for proofer

BASE BASE	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT kg
T ÀNEMOS 6/BM	97x71x106	38
T ÀNEMOS 10/BM	97x71x71	32

- Rastrelliera porta-teglie per basamento
- Pan-holding trolley for base

ABBATTITORE DI TEMPERATURA BLAST CHILLER	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT kg	TEGLIE PANS N°	POTENZA POWER kW	MASSA PER CICLO CAPACITY PER CYCLE	ΔT °C	SBRINAMENTO RAPIDO HOT GAS DEFROST	SONDA AL CUORE CORE PROBE
TEOREMA/AB	76x67x90	82	6 (60x40)	1,9	Evap. -10°	20	+90° → +3°	-
					Cond. 45°	13	+90° → -18°	-
TEOREMA/AB SUPER	84x83x90	110	6 (40x60 - 45x65)	1,9	Evap. -10°	20	+90° → +3°	✓
					Cond. 45°	13	+90° → -18°	✓

ACCESSORI ABBATTITORE DI TEMPERATURA ACCESSORIES BLAST CHILLER

- Kit portateglie gastronorm GN 1/1 (capacità 5 teglie)
- Pan-holding kit gastronorm GN 1/1 (capacity 5 pans)
- Kit sovrapposizione T ÀNEMOS / MC + TEOREMA / AB
- Stacking kit T ÀNEMOS / MC + TEOREMA / AB