

FORNI ELETTRICI PER PIZZA, PANE E PASTICCERIA A ELEMENTI MODULARI
ELECTRIC PIZZA, BAKERY AND PASTRY DECK OVENS

TEOREMA POLIS - IoT

IT TEOREMA è il pioniere dei forni modulari a cottura multipla. Il primo modello della serie è stato disegnato e brevettato nel 1982. Oggi, TEOREMA POLIS cuoce con successo in ogni parte del mondo e rappresenta la sintesi delle conoscenze sviluppate da Zanolli nel campo dei forni statici modulari. Le prestazioni eccellenti sono rese possibili dall'impiego di un sistema innovativo di controllo elettronico con comandi sicuri e di facile gestione. Grazie alla sua naturale versatilità, TEOREMA POLIS è in grado di cuocere uniformemente qualsiasi prodotto secondo i più svariati canoni di cottura. La linea piacevole e raffinata esalta la qualità della struttura.

TEOREMA POLIS è frutto di 70 anni di esperienza investiti in tecnologia, uomini e ricerca.

TEOREMA POLIS sforna i tuoi desideri.

EN *TEOREMA is the pioneer of modular multifunction ovens. The first model of the series was designed and patented in 1982. Today, TEOREMA POLIS has been baking successfully all over the world and represents the synthesis of the expertise developed by Zanolli in the field of modular static ovens.. Excellent performance is ensured by an innovative electronic control system with safe and easy-to-manage controls. Thanks to its natural versatility, TEOREMA POLIS can cook any product evenly according to the broadest range of cooking standards.*

The attractive and sophisticated design enhances the quality of the structure.

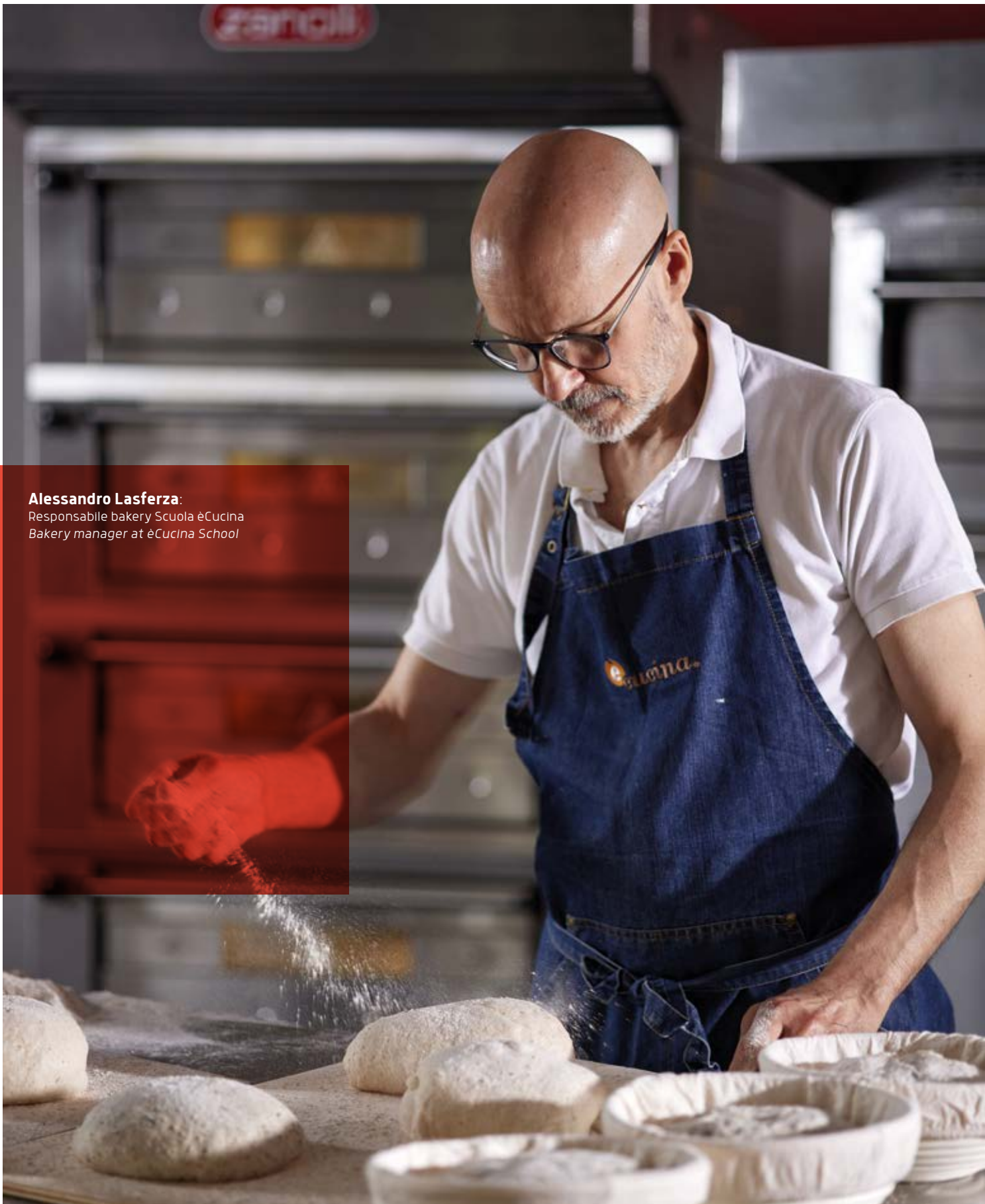
***TEOREMA POLIS** is the result of 70 years of experience invested in technology, people and research.*

Cook up your dreams with TEOREMA POLIS.



Teorema Polis IoT

Alessandro Lasferza:
Responsabile bakery Scuola èCucina
Bakery manager at èCucina School







METAL

IT IL PIANO (O PLATEA) IN LAMIERA BUGNATA:

- È adatto per cotture in teglia
- Consente la formazione di un cuscinetto d'aria al di sotto della teglia che permette uno scambio di calore non aggressivo verso il prodotto in cottura
- Raggiunge velocemente la temperatura impostata ed è sensibile alla variazione delle impostazioni di temperatura e potenza del forno

PERFETTO PER:

- PASTICCERIA E PANE
- GASTRONOMIA
- PIZZA IN TEGLIA

EN OVEN FLOOR IN EMBOSSED SHEET METAL:

- Suitable for baking in trays
- It allows an air cushion to form under the tray, which means the heat exchange towards the product being baked is non-aggressive
- It reaches the set temperature rapidly and is sensitive to changes in the oven temperature and power settings

PERFECT FOR:

- PASTRY AND BAKERY
- DELI BAKES
- TRAY BAKE PIZZA



STONE

IT IL PIANO (O PLATEA) IN MATERIALE REFRATTARIO:

- È adatto per cotture in teglia o direttamente sul piano
- Cede calore al prodotto nelle aree in cui viene direttamente a contatto con esso
- Trattiene il calore accumulato rilasciandolo lentamente

PERFETTO PER:

- PIZZA DI QUALSIASI GENERE
- PASTICCERIA E PANE
- GASTRONOMIA

EN OVEN FLOOR IN REFRACTORY MATERIAL:

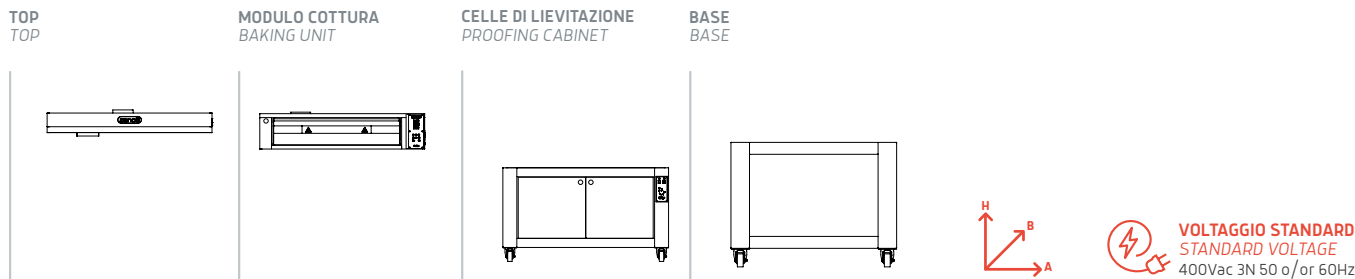
- Suitable for baking in trays or directly on the floor surface
- It transfers heat to the product in areas where there is direct contact
- It retains the accumulated heat, releasing it slowly

PERFECT FOR:

- ANY KIND OF PIZZA
- PASTRY AND BREAD
- DELI BAKES

TEOREMA POLIS - TEOREMA POLIS IoT

FORNI ELETTRICI PER PASTICCERIA, PANE E PIZZA A ELEMENTI MODULARI
ELECTRIC PASTRY, BAKERY AND PIZZA DECK OVENS



MODULO COTTURA BAKING UNIT	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER kW		TEGLIE PANS (40x60 cm) N°	PIZZE PIZZAS (Ø 33 cm) N°
	EXT	INT			MAX	MEDIA AVERAGE		
T POLIS 2S / MC18 - IoT	97x121x36	65x86x18	400	136	6,4	3,2	2	3
T POLIS 2 / MC18 - IoT	125x101x36	83x66x18	400	135	6	3	2	3
T POLIS 2 / MC26 - IoT	125x101x44	83x66x26	400	155	6	3	2	-
T POLIS 3 / MC18 - IoT	166x101x36	124x66x18	400	182	7,8	3,9	3	5
T POLIS 3 / MC26 - IoT	166x101x44	124x66x26	400	207	7,8	3,9	3	-
T POLIS 4 / MC18 - IoT	125x161x36	83x126x18	400	201	10	5	4	6
T POLIS 4 / MC26 - IoT	125x161x44	83x126x26	400	223	10	5	4	-
T POLIS 6 / MC18 - IoT	166x161x36	124x126x18	400	275	17	8,5	6	9
T POLIS 6 / MC26 - IoT	166x161x44	124x126x26	400	311	17	8,5	6	-

MODULO PORTAPANE BREADBOX UNIT	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER kW		TEGLIE PANS (40x60 cm) N°	PIZZE PIZZAS (Ø 33 cm) N°
	EXT	INT			MAX	MEDIA AVERAGE		
T POLIS 4/MC 15 PN	125x161x36	83x126x15	280	201	10	5	4	6
T POLIS 4/MC 23 PN	125x161x44	83x126x23	280	223	10	5	4	-
T POLIS 6 / MC 15 PN	166x161x36	124x136x15	280	278	17	8,5	6	9
T POLIS 6 / MC 23 PN	166x161x44	124x136x23	280	311	17	8,5	6	-

ACCESSORI MODULO COTTURA ACCESSORIES BAKING UNIT

- Piani di cott. in refrattario / *baking surface in refractory material*
- Piani di cott. in lamiera bugnata / *baking surface in stone material*
- Telai singoli di infornamento per pane (larghezza cm 40) / *Single bread batch frames (width cm 40)*
- Telai singoli di infornamento per pane (larghezza cm 60) / *Single bread batch frames (width cm 60)*
- Vaporizzatore kW 2.1 per mod. cott. T2-T2S-T3-T4 / *2.1 kW steam generator for baking unit T2-T2S-T3-T4*
- Vaporizzatore kW 3 per mod. cott. (solo POLIS 6) / *3 kW steam generator for baking unit (only POLIS 6)*
- Sollevatore manuale per telaio d'infornamento / *Manual Loader for baking frames*

TOP TOP	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT kg
T POLIS 2S/TP	97x143x25	46
T POLIS 2 /TP	125x123x25	47
T POLIS 3 /TP	166x123x25	53
T POLIS 4 /TP	125x183x25	52
T POLIS 6 /TP	166x183x25	58

Top dotato di raccordo per camino a tiraggio naturale
Top equipped with fitting for natural draft-chimney

ACCESSORI TOP ACCESSORIES TOP

- Aspiratore per top con aspirazione forzata (portata 600 m³/h) / *Suction fan for top with forced suction (capacity 600 m³/h)*



CELLE DI LIEVITAZIONE PROOFING CABINET	DIM. AxBxH cm		TEGLIE PANS (40x60 cm) N°		PESO WEIGHT kg		POTENZA POWER kW
	2MC	3MC	2MC	3MC	2MC	3MC	
T POLIS 2S / CL	97x107x95	97x107x71	16	10	95	80	1
T POLIS 2 / CL	125x87x95	125x87x71	16	10	128	105	1
T POLIS 3/CL	166x87x95	166x87x71	32	20	166	136	1
T POLIS 4/CL	125x147x95	125x147x71	24	15	177	146	1,5
T POLIS 6/CL	166x147x95	166x147x71	48	30	230	189	1,5

ACCESSORI CELLE DI LIEVITAZIONE ACCESSORIES PROOFING CABINET

- Umidificatore per cella di lievitazione
- Humidifier for proofer

BASAMENTO BASE	DIM. AxBxH cm				PESO WEIGHT kg			
	1MC	2MC	3MC	4MC	1MC	2MC	3MC	4MC
T POLIS 2S / BM	97x107x125	97x107x95	97x107x71	97x107x40	51	44	39	32
T POLIS 2 / BM	125x87x125	125x87x95	125x87x71	125x87x40	52	45	40	33
T POLIS 3 / BM	166x87x125	166x87x95	166x87x71	166x87x40	55	49	43	36
T POLIS 4 / BM	125x147x125	125x147x95	125x147x71	125x147x40	57	51	45	38
T POLIS 6 / BM	166x147x125	166x147x95	166x147x71	166x147x40	65	56	51	44

ACCESSORI BASAMENTO ACCESSORIES BASE

- Rastrelliera porta-teglie per basamento
N.B. Il cliente, già in possesso di un basamento, potrà trasformarne l'altezza con la sostituzione delle gambe (chiedere preventivo).
- Pan-holding trolley for base
The customer who already purchased a base, can modify in the height ordering the relevant legs (ask for a cost estimate).