

FOURS ÉLECTRIQUES POUR PÂTISSERIE, PAIN ET PIZZA À ÉLÉMENTS MODULAIRES
 HORNOSELEÉTRICOSPARAPASTELERÍA, PAN Y PIZZACONELEMENTOS MODULARES

TEOREMA POLIS - IoT

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 défoune vos désirs.

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.

TEOREMA POLIS hornea tus deseos.



Teorema Polis IoT



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

ES EL PLANO (O PLATEA) DE MATERIAL REFRACTARIO:

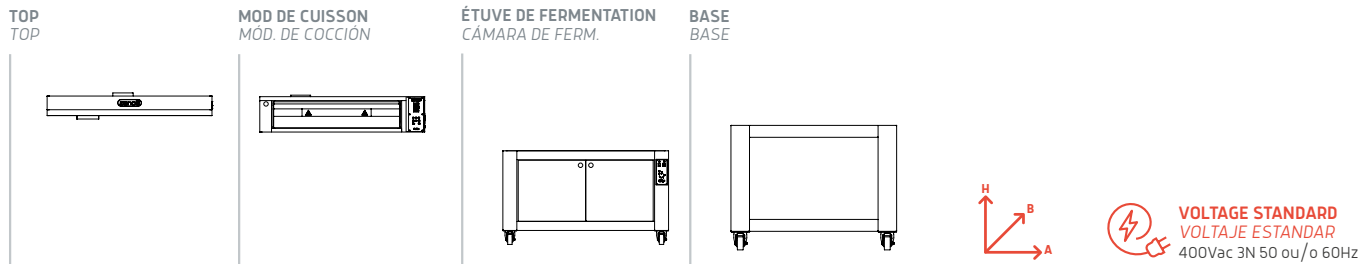
- Es apto para hornear en bandejas o directamente encima del plano
- Cede calor al producto en las zonas donde entra en contacto directo con él
- Retiene el calor acumulado liberándolo lentamente

PERFECTO PARA:

- PIZZA DE CUALQUIER TIPO
- PASTELERÍA Y PAN
- GASTRONOMÍA

TEOREMA POLIS - TEOREMA POLIS IoT

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



MOD DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW		PLATEAUX BANDEJAS (40x60 cm) N°	PIZZAS 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	-

MODULE BOÎTE À PAIN MÓDULO PANERA	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW		PLATEAUX BANDEJAS (40x60 cm) N°	PIZZAS 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	-

ACCESSOIRES MOD DE CUISSON ACCESORIOS MÓD. DE COCCIÓN

- Plans de cuisson en tôle gauffrée / Planos de cocción en chapa almohadillada
- Plans de cuisson réfractaire / Planos de cocción en material refractario
- 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 2,1 kW pour mod. cuisson T2-T2S-T3-T4 / Vaporizador de 2,8 kW para mod. cocción T2-T2S-T3-T4
- Vaporisateur de 3 kW (seulement POLIS 6) / Vaporizador de 3 kW (solo POLIS 6)
- Élévateur manuel pour tapis d'enfournement / Elevador manual de marcos para hornear

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

ACCESSOIRES TOP ACCESORIOS TOP

- Aspirateur pour top avec aspiration forcée (portée 600 m³/h)
- Aspirador para top con tiro forzado (capacidad 600 m³/h)

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		PLATEAUX BANDEJAS (40x60 cm) N°		POIDS PESO kg		PUISSANCE POTENCIA 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

ACCESSOIRES ÉTUVE DE FERMENTATION ACCESORIOS CÁMARA DE FERM.

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

BASE BASE	DIM. AxBxH cm				POIDS PESO 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

ACCESSOIRES BASE ACCESORIOS BASE

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