TEOREMA POLIS

FORNI ELETTRICI PER PASTICCERIA, PANE E PIZZA AD ELEMENTI MODULARI

ELECTRIC PASTRY, BAKERY AND PIZZA DECK OVENS



TEOREMA POLIS può essere chiamato, a ragione, il pioniere dei forni modulari a cottura multipla. Disegnato e brevettato il primo modello nel lontano 1982, la serie Teorema cuoce con successo in ogni parte del mondo. Oggi, Teorema POLIS rappresenta la sintesi delle conoscenze raggiunte nel campo dei forni statici modulari. Eccellenti sono le prestazioni, 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, eseguito secondo i più svariati canoni di cottura. La linea si presenta piacevole e raffinata, la qualità si esalta nella struttura. Teorema POLIS è frutto di oltre 65 anni della nostra esperienza e di forti investimenti in tecnologia, uomini e ricerca.

Teorema POLIS is rightly considered the pioneering concept in modular ovens for cooking multiple products. Since the first model was designed and patented in 1982, the Teorema range has been giving superb results in successful kitchens all over the world. Today, Teorema POLIS is built from experience with new levels of expertise, the result of research and development into static modular ovens. The performance is excellent due to new electronic operating systems with safe and easy to use controls. Thanks to its natural versatility, Teorema POLIS cooks any product evenly, emulating a wide range of cooking standards. The design is elegant and pleasing to the eye. The quality is evident from its construction. Teorema POLIS is the result of more than 65 years of experience and large investments in technology, people and research.



TEOREMA POLIS

2018 - www.zanolli.it

FORNI ELETTRICI PER PASTICCERIA, PANE E PIZZA AD ELEMENTI MODULARI

ELECTRIC PASTRY, BAKERY AND PIZZA DECK OVENS

METAL



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

Embossed metal sheet baking surface:

- Baking in pans
- Allows the air circulation under the pan, a non-aggressive heat exchange
- Reaches quickly the set temperature and responds quickly to oven temperature and power settings

PERFETTO PER / PERFECT FOR:

- PASTICCERIA E PANE / PASTRY AND BAKERY
- GASTRONOMIA / GASTRONOMY
- PIZZA IN TEGLIA / PIZZA IN TRAYS

STONE



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

The baking surface (bottom) in refractory material:

- Suitable for cooking in pans or directly on the bottom
- Releases heat at the points of contact with the product
- Holds in the accumulated heat, releasing it slowly

PERFETTO PER / PERFECT FOR:

- PIZZA DI QUALSIASI GENERE / PIZZA OF ANY TYPE
- PASTICCERIA E PANE / PASTRY AND BAKERY
- GASTRONOMIA / GASTRONOMY

TEOREMA POLIS

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



MOD. DI COTTURA BAKING UNIT	**DIM.** AxBxH cm		**TEMP. MAX**	**N° TEGLIE** PANS **40X60**	**N. PIZZE** PIZZAS **Ø 33 CM**	**PESO** WEIGHT Kg	**POTENZA/**POWER elet./elect kw	
	EXT.	INT.					Max	Medio/Average
T POLIS 2S/MC 18	102x121x36	65x86x18	400°C	2	3	136	6,4	3,2
T POLIS 2/MC 18	125x101x36	83x66x18	400°C	2	3	136	6	3
T POLIS 2/MC 30	125x101x48	83x66x30	400°C	2	-	155	6	3
T POLIS 3/MC 18	166x101x36	124x66x18	400°C	3	5	179	7,8	3,9
T POLIS 3/MC 30	166x101x48	124x66x30	400°C	3	-	207	7,8	3,9
T POLIS 4/MC 18	125x161x36	83x126x18	400°C	4	6	200	10	5
T POLIS 4/MC 30	125x161x48	83x126x30	400°C	4	-	230	10	5
T POLIS 6/MC 18	166x161x36	124x126x18	400°C	6	9	275	13	6,5
SUPER							17	8,5
T POLIS 6/MC 30	166x161x48	124x126x30	400°C	6	-	310	13	6,5
SUPER							17	8,5

VOLTAGGIO STANDARD: 400Vac 3N 50Hz
STANDARD VOLTAGE

ACCESSORI MODULO DI COTTURA • ACCESSORIES BAKING UNIT

Piani di cott. in refrattario per mod. cott. T2-T2 S / T2-T2 S baking surface in refractory material

Piani di cott.in refrattario T3 / T3 baking surface in refractory material

Piani di cott. in refrattario T4 / T4 baking surface in refractory material

Piani di cott. in refrattario T6 / T6 baking surface in refractory material

Telai singoli d'infornamento per pane (larghezza cm 40) / Single bread batch frames (width cm. 40)

Telai singoli d'infornamento per pane (larghezza cm. 60)/ Single bread batch frames (width cm. 60)

Vaporizzatore kw 2,8 per mod. cott. T2-T3-T4 / 2,8 Kw steam generator for bake unit

Vaporizzatore kw 3 per mod. cott. (solo POLIS 6) / 3 Kw steam generator for bake unit (Only POLIS 6)

Sono disponibili rialzi H 30 cm per una migliore ergonomia di utilizzo del forno da parte dell'utilizzatore. All'occorrenza sono posizionabili tra cella e modulo cottura oppure tra top e modulo cottura. Con l'acquisto di un solo modulo di cottura con cella, consigliamo un rialzo di 30 cm + cella H.95 cm.
Supports h. 30 cm. available for a better ergonomic use and easy access to the oven. They can be installed between proofer and bake unit or between hood and bake unit. In case of purchase of just one baking module with proofer, we recommend to purchase a H. 30 cm support, to be fitted on top of the proofer H. 95 cm.

Rialzo H. 30 cm / Support H. 30 cm

Nei prezzi non sono comprese le teglie / Prices do not include pans

Specificare, in fase di ordine, se si desidera il piano in materiale refrattario, sempre da considerarsi opzionale.
When placing the order, please specify if the stone bottom is required; stone bottom has to be considered optional.

Si realizzano (su richiesta) configurazioni speciali di TEOREMA POLIS. L'azienda si riserva di concordare con la clientela il tempo di consegna, previa approvazione dell'ufficio progettazione.
We manufacture (on specific request) special TEOREMA POLIS. If the technical department approves the request, the company will determine the delivery time together with the client.

TEOREMA POLIS

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



TOP	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT Kg
T POLIS 2S/TP	102x148x23	28
T POLIS 2 /TP	125x128x23	29
T POLIS 3 /TP	166x128x23	35
T POLIS 4 /TP	125x188x23	34
T POLIS 6 /TP	166x188x23	40

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 400 m³/h) / Suction fan for top with forced suction (capacity 400 m³/h)
Aspiratore per top con aspirazione forzata (h+37 cm - portata 600 m³/h) / Suction fan for top with forced suction (h+37 cm - capacity 600 m³/h)



CELLE DI LIEVITAZIONE PROOFING CABINET	DIM. AxBxH cm		N° TEGLIE PANS		PESO WEIGHT Kg		POTENZA POWER Kw
	2MC	3MC	2MC	3MC	2MC	3MC	
T POLIS 2S/CL	102x107x95	102x107x71	14	8	112	93	1
T POLIS 2/CL	125x87x95	125x87x71	14	8	112	86	1
T POLIS 3/CL	166x87x95	166x87x71	28	16	144	114	1,5
T POLIS 4/CL	125x147x95	125x147x71	21	12	152	123	1,5
T POLIS 6/CL	166x147x95	166x147x71	42	24	196	160	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	102x107x125	102x107x95	102x107x71	102x107x40	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 / Pan-holding trolley for base

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