








TEOREMA POLIS

-  Forni elettrici per pasticceria, pane e pizza ad elementi modulari.
-  Electric pastry, bread and pizza ovens in modular sections.
-  Fours modulaires électriques pour pâtisserie, pizza et pain.
-  Elektrische Modularöfen für Konditorei, Bäckerei und Pizza.
-  Hornos eléctricos para pastelería, pan y pizza a elementos modulares.

PASTICCERIA


Pastry - Pâtisserie
Konditorei - Pastelería




Mod. T3
(Esempio/Example/Beispiel/Exemple/Ejemplo:
CV+MC28+MC18+MC18+CL)




Cotture uniformi con qualsiasi prodotto. • Uniform baking with any kind of product. • Cuissons uniformes avec n'importe quel produit. • Gleichmäßiges Backen mit jedem Produkttyp. • Coccones uniformes con cualquier tipo de producto

 Il forno elettrico **Teorema Polis** è la sintesi delle conoscenze raggiunte nel campo dei forni modulari gestiti da controllo elettronico. Il risultato è un forno con comandi elettronici sicuri e facili da gestire, qualità elevate nella struttura, linea piacevole e funzionale.


Teorema Polis è stato progettato per adattarsi alle vostre necessità attuali e future ed il suo carattere polivalente lo rende adeguato per molteplici attività: pasticceria, panificio, pizzeria, gastronomia e fast-food. Concepito per adattarsi a qualsiasi necessità di produzione, dato che i suoi differenti moduli possono essere sovrapposti anche successivamente, **Teorema Polis** cresce secondo la crescita dei vostri affari.

 The electric oven **Teorema Polis** synthesizes the knowledges acquired in the field of modular ovens managed by electronic control devices. The result is an oven with safe, easy-to-operate electronic controls, a high quality structure, a pleasant and functional line.


Teorema Polis has been designed to meet your present and future requirements and its all-purpose character makes it suitable for the use in confectioneries, bakeries, pizza-shops, gastronomy-shops and fast foods. Conceived to meet all production demands - its various modules can be stacked also later - **Teorema Polis** grows according to the growth of your business.

 Le four électrique **Teorema Polis** est la synthèse des connaissances acquises dans le domaine des fours modulaires gérés par un dispositif de contrôle électronique. Le résultat est un four à commandes électroniques sûres et faciles à gérer, avec une structure d'haute qualité et une ligne agréable et fonctionnelle.

Teorema Polis a été étudié pour répondre à vos exigences présentes et futures et son caractère polyvalent le rend indiqué pour l'emploi dans des secteurs divers: pâtisserie, boulangerie, production de pizzas, gastronomie et fast food. Conçu pour s'adapter à n'importe quelle exigence de production, étant donné que ses modules peuvent être superposés même dans la suite, **Teorema Polis** croît selon la croissance de vos affaires.

 Der Elektrobackofen **Teorema Polis** ist die Zusammenfassung aller erreichten Kenntnisse über die elektronisch gesteuerten Modulbacköfen. Das Ergebnis ist ein Backofen mit sicheren, elektronischen Steuerungen einfach zu betätigen, mit hochwertigem Aufbau und angenehmem, zweckdienlichem Profil.

Teorema Polis wurde geplant, um Ihren aktuellen und zukünftigen Anforderungen genügen zu können. Sein mehrwertiger Charakter erlaubt die Verwendung in verschiedenen Produktionsbereichen: Konditoreien, Bäckereien, Pizzabäckereien, Gastronomie und Fast-Food. Für jede Produktionsanforderung konzipiert, da seine verschiedene Module auch später übereinander gelegt werden können, wächst **Teorema Polis** dem Wachstum Ihrer Geschäfte gemäß.

 El horno eléctrico **Teorema Polis** es la síntesis de los conocimientos alcanzados en el campo de los hornos modulares que funcionan a control electrónico. El resultado es un horno con comandos electrónicos seguros y fáciles de usar, estructura de alta calidad, línea agradable y funcional.

Teorema Polis ha sido proyectado para adaptarse a necesidades actuales y futuras y su carácter polivalente lo hace adecuado para múltiples actividades: pastelería, panadería, pizzería, gastronomía y fast-food.. Concebido para adaptarse a cualquier necesidad de producción, dado que sus diferentes módulos también pueden superponerse sucesivamente, **Teorema Polis** crece de acuerdo al incremento de sus negocios.



Cella con carrelli porta-teglie. • Proofer with pan-holding trolleys. • Chambre de fermentation avec chariots porte-plaques. • Gärzelle mit Backblechetragwagen. • Celda con carros porta-bandejas.



Esempio compositivo di forno Polis a 4 camere (H.18 cm) • Example of Polis oven composition with 4 baking chambers (H.18 cm) • Exemple de composition du four Polis à 4 chambres de cuisson (H.18 cm) • Beispiel der Polis-Ausführung mit 4 Backkammern (H.18 cm) • Ejemplo de composición Polis con 4 cámaras de cocción (H.18 cm)




Mod. T6
(Esempio/Example/Beispiel/Exemple/Ejemplo:
CV+MC28+MC18+CL)


PANE


Bread - Pain
Bäckerei - Pan





Esempio di cottura di pane. • Bread baking example. •
Beispiel des Brotbackens. • Exemple de cuisson de pains.
• Ejemplo de cocción de pan.

 Tutti i modelli, ad eccezione della serie T2S (H.18 cm), si realizzano con due altezze utili (18 e 28 cm) e possono essere sovrapposti fino a **tre moduli** su basamento o cella di lievitazione od ancora fino a **quattro moduli** su opportuno basamento ribassato. Basamenti e celle sono provvisti di ruote munite di freno. PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE: • Tastiera elettronica di facile lettura e semplicità d'impiego • Temperatura impostata e temperatura reale camera di cottura sempre visibili sul doppio display. • Orologio digitale. • Accensione programmata. • Timer con segnalazione acustica di fine cottura. • Economizzatore di potenza. • 9 programmi di cottura impostabili che permettono di memorizzare: tempi di cottura, livello di potenza del cielo e della platea, funzione timer.

 All models, except the T2S (H.18 cm) series, are carried out in two useful heights (18 and 28 cm) and can be stacked up to **three modules** onto a support or a proofer or up to **four modules** onto a suitable low base. Proofers and bases are provided with wheels equipped with brake. DIGITAL CONTROL PANEL: • Electronic keyboard easy to read and operate • Set temperature and real temperature always visible on the double display • Digital clock • Programmed ignition • Timer with audible alarm at baking end • Power saving device • 9 baking programmes which can be set to store: baking times, power level of oven top and bottom, timer function

 Tous les modèles, sauf la série T2S (H.18 cm), sont construits avec deux hauteurs utiles (18 et 28 cm) et peuvent être superposés jusqu'à **trois modules** sur un soubassement ou une chambre de fermentation ou bien jusqu'à **quatre modules** sur un socle plus bas. Soubassements et chambres de fermentation sont pourvus de roues munies de frein. TABLEAU DE COMMANDE DIGITAL: • Clavier électronique facile à lire et à utiliser. • Température affichée et température réelle de la chambre de cuisson toujours visibles sur l'afficheur double. • Horloge digital. • Allumage programmé. • Temporisateur avec signal sonore à la fin de la cuisson. • Economiseur de puissance. • 9 programmes de cuisson affichables permettant de mémoriser les temps de cuisson, le niveau de puissance de la voûte et de la sole, et la fonction timer.

 Alle Modelle, mit Ausnahme der Serie T2S (H.18 cm), werden in zwei Nutzhöhen (18 und 28 cm) ausgeführt und können bis **drei Modulen** auf einem Untergestell oder eine Gärzelle oder noch bis **vier Modulen** auf einen passenden Untergestell übereinander gelegt werden. Untergestelle und Gärzellen sind mit Rädern mit Bremsen versehen. DIGITALE SCHALTAFEL: • Elektronische Tastatur einfach zu lesen und betätigen. • Eingestellte Temperatur und Ist-Temperatur der Backkammer immer sichtbar auf der Doppelanzeige • Digitaluhr. • Programmierte Zündung • Zeitgeber mit akustischem Signal am Backende • Leistungssparer • 9 einstellbare Backprogramme zur Speicherung von: Backzeiten, Niveau der Ofendecke- und Ofenbodenleistung, Zeitgeber-Funktion.

 Todos los modelos, excepto los de la serie T2S (H.18 cm), se realizan con dos altitudes útiles (18 y 28 cm) y pueden ser sobrepuestos hasta **tres módulos** sobre la base o cámara térmica o, aún más, hasta **cuatro módulos** sobre una oportuna base rebajada. Bases y cámaras térmicas están provistos de ruedas con freno. PANEL DE CONTROL DIGITAL: • Teclado electrónico de fácil lectura y simplicidad de uso. • Temperatura impostada y temperatura real cámara de cocción siempre visibles en el doble display. • Reloj digital. • Encendido programado. • Timer con señalador acústico a cocción ultimada. • Economizador de potencia. • 9 programas de cocción impostables que permiten memorizar: tiempos de cocción, nivel de potencia del cielo y de la platea, función timer.



Pannello di controllo digitale. • Digital control panel. • Digitale Schalttafel. • Tableau de commande digital. • Panel de control digital.



Corpo vaporizzatore volumetrico 3Kw [Brevetto Zanolli] - Opzionale.
• Volumetric steamer body 3Kw (Zanolli patent) - optional.
• Corps du vaporisateur volumétrique 3Kw (brevet Zanolli) - en option. • Körper des volumetrischen Dampferzeugers - 3Kw (Patent der Fa. Zanolli) - optional. • Cuerpo vaporizador volumétrico 3Kw (patente Zanolli) - Opcional.





PIZZA


Mod. T2
(Esempio/Example/Beispiel/Exemple/Ejemplo:
CV+MC18+MC18+CL)





Piano in refrattario per pizza tonda cotta direttamente sulla platea. • Surfaces made of refractory material for round pizzas baked directly on the oven bottom. • Surfaces en réfractaire pour la cuisson de pizzas rondes directement sur la sole. • Backflächen aus feuerfestem Material fürs Backen von runden Pizza direkt auf dem Ofenboden. • Planos en refractario para pizza redonda cocida directamente sobre la platea.

 **CELLE DI LIEVITAZIONE:** • Carrelli porta-teglie estraibili. • Resistenza con termostato (da 0° a 90°). • Luce di illuminazione interna. • Umidificatore (opzionale). **BASAMENTI:** Robusti e di curato design. **CAPPE:** • Disponibili in due versioni A) a tiraggio naturale B) aspirante (400 m³/h). **VAPORIZZATORE VOLUMETRICO (PER CIASCUN MODULO DI COTTURA)** brevettato: • Pulsantiera con 4 livelli programmabili di produzione vapore. • Introduzione dell'acqua regolata da contatore volumetrico. • Potenza 3 kw.

 **PROOFERS:** • Extractable pan-holding trolleys. • Heating elements with thermostat (from 0° to 90°). • Inner lighting. • Humidifier (optional). **STANDS:** • Strong stands of accurate design. **HOODS:** • Suitable in two versions A) with natural draught B) suction-type (400 m³/h). **VOLUMETRIC STEAMER (PER BAKING MODULE)** patented: • Keyboard with 4 programmable levels for steam generation. • Water feed adjustable by means of a volumetric counter. • Power: 3 Kw.

 **CHAMBRES DE FERMENTATION:** • Chariots porte-plaques extractibles. • Résistance avec thermostat (de 0° à 90°). • Eclairage interne. • Humidificateur (en option). **SOUBASSEMENTS:** • Soubassements robustes et au design soigné. **HOTTES:** • Disponibles en deux versions A) à tirage naturel B) aspirante (400 m³/h). **VAPORISATEUR VOLUMETRIQUE (POUR CHAQUE MODULE DE CUISSON)** breveté: • Tableau à poussoirs avec 4 niveaux programmables pour la production de vapeur. • Alimentation de l'eau réglée par un compteur volumétrique. • Puissance: 3 Kw.

 **GÄRZELLE.** • Herausziehbare Backblechetragwägen. • Widerstand mit Temperaturregler (von 0° bis 90°). • Innenbeleuchtung. • Befeuchter (optional). **UNTERGESTELL:** • Solide Ausführung mit gepflegtem Design. **HAUBEN:** • In zwei Versionen lieferbar: A) Haube mit natürlichem Zug B) Dunstabzugshaube (400 m³/h). **VOLUMETRISCHER DAMPFERZEUGER (PRO BACKMODUL)** – patentiert: • Tastatur mit 4 programmierbaren Stufen zur Dampferzeugung. • Wassereinführung, durch einen Volumenzähler regulierbar. • Leistung: 3 Kw.

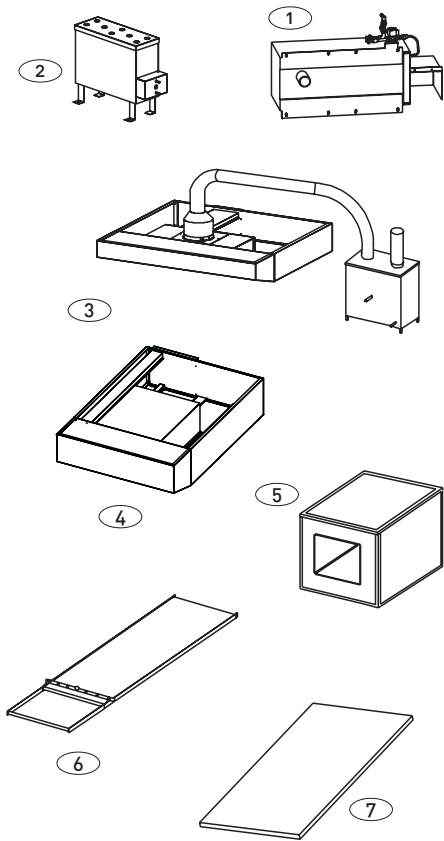
 **CÁMARAS TÉRMICAS:** • Carros porta-bandejas extraíbles. • Resistencia con termostato (de 0° a 90°). • Luz de iluminación interior. • Humidificador (opcional). **BASES:** • Sólidas y de cuidadoso diseño. **CAMPANAS:** • Disponibles en dos versiones: A) a tiraje natural y B) aspirante (400 m³/h). **VAPORIZADOR VOLUMÉTRICO (EN CADA MÓDULO DE COCCIÓN)** patentado: • Botonera con 4 niveles programables de producción de vapor. • Introducción del agua regulada por contador volumétrico. • Potencia 3 Kw.



Piani in lamiera per cottura pizza in teglia. • Surfaces made of plate to bake pizzas into pans. • Surfaces en tôle pour la cuisson de pizzas sur plaques. • Backflächen aus Blech fürs Backen von Pizza auf Backblechen. • Planos en chapa para la cocción de pizza en bandeja.



Mod. T4
(Esempio/Example/Beispiel/Exemple/Ejemplo:
CV+MC18+BM)



ACCESSORI

ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRE - ACCESSORIOS

1) Vaporizzatore volumetrico Kw 3 per modulo di cottura; 1) 3 Kw volumetric steam generator for bake unit; 1) Vaporisateur volumétrique KW 3 pour chaque module de cuisson; 1) 3 Kw volumetrischer Dampferzeuger für Backkammer; 1) Vaporizador volumétrico de 3 kw para cada mód.cocc.

2) Umidificatore per cella di lievitazione; 2) Humidifier for proofer; 2) Humidificateur pour chaque étuve de fermentation; 2) Befeuchtigungsapparat für Gärschrank; 2) Humidificador para cámara de fermentación.

3) Abbattitore di vapori funzionante ad acqua da abbinare alla cappa con aspiratore; 3) Steam retainer functioning with water to be combined to hood with suction fan; 3) Échappement des vapeurs fonctionnant avec l'eau à assembler avec la hotte aspirante; 3) Dampfdämmungsvorrichtungen, funktionierbar mit Wasser, die mit der Abzugshaube kombiniert werden können; 3) Derribador vapóres funcionante con agua para combinar con la campana aspiradora.

4) Cappa aspirante con abbattitore di vapori funzionante con gruppo refrigerante; 4) Hotte aspirante avec échappement des vapeurs fonctionnant avec groupe réfrigérant; 4) Abzugshaube mit Dampfdämmungsvorrichtungen funktionierbar mit Kühlungsapparat; 4) Campana aspirante con derribador vapóres funcionante con unidad refrigerante.


5) Elemento filtrante con prefiltro sintetico e filtri a carbone attivo (portata 800 m³/h) da abbinare alla cappa con aspiratore; 5) Filtration unit with synthetic pre-filter and activated carbon filters (capacity 800 m³/h) to be combined to hood with suction fan; 5) Élément filtrant avec préfiltre synthétique et filtres à charbon actif (800m³/h) à monter sur la hotte aspirante; 5) Filtereinsätze mit synthetischem Vorfilter und Aktivkohlefiltern (800 m³/h), die an der Haube montiert werden können; 5) Elemento filtrante con predepurador sintético y filtros a carbón activado (capacidad: 800 m³/h) para combinar con la campana aspiradora.


6) Telai d'infornamento per pane; 6) Bread batch frames; 6) Cadres d'enfournement pour pain; 6) Broteinschiebrahmen; 6) Telares para enhornar pan.


7) Piani di cottura in refrattario. 7) Baking surface made of refractory material. 7) Étages de cuisson en réfractaire. 7) Steingutplatten; 7) Planos de cocción en material refractario.


CELLE FERMALIEVITAZIONE POLIS


Retarder Proofer Cabinet Polis - Gärschrank mit gesteuerter Temperatur - Les chambres de fermentation contrôlée Camaras de fermentación controlada Polis

 Le celle fermalievitazione della serie "Polis" sono state realizzate per gestire al meglio il ciclo di lievitazione, controllando con la massima sicurezza e precisione la temperatura, i tempi di conservazione e di lievitazione, oltre all'umidità relativa. Realizzate secondo gli standard qualitativi più elevati, le celle fermalievitazione "Polis" hanno una costruzione monocoocca, con isolamento in poliuretano ad alta densità sp. 50 mm. e sono realizzate completamente in acciaio inox. Il fondo è stampato con angoli arrotondati per una facile pulizia, la porta è dotata di guarnizione magnetica ad incastro e sono presenti convogliatori d'aria appositamente studiati per ottenere un' uniforme circolazione dei flussi d'aria. Le celle sono disponibili per l'alloggiamento di teglie cm. 40x60.

 The retarder proofer in the "Polis" series are designed for the best management of the proving cycle, controlling temperature, conservation and proving times, and relative humidity with maximum security and precision. Made to the highest quality standards, "Polis" proofer are monobloc construction with 50 mm. thick high density polyurethane insulation and are made entirely of stainless steel. The bottom is pressed with rounded corners to aid cleaning, the door has a snap-in magnetic gasket and there are air ducts specially designed to give uniform air circulation. Proofer are suitable to take 40x60 cm trays.

 Les chambres de fermentation contrôlée de la série « Polis » ont été conçues dans le but d'optimiser le levage tout en contrôlant au mieux la sécurité, la précision de la température, les temps de conservation et de fermentation, l'humidité relative. Réalisées selon les standards qualitatifs les plus hauts, les chambres « Polis » sont monobloc, isolées avec du polyuréthane haute densité ép. 50 mm. et sont entièrement en acier. Entretien facile grâce au fond estampé et aux angles arrondis. La porte est équipée de joint magnétique encastrable et les conduites d'air ont été expressément conçues pour garantir une aération uniforme. Dans ces chambres, on peut ranger des plateaux 40x60 cm.

 Die Gärschränke mit gesteuerter Temperatur der Serie „Polis“ gewährleisten auf Grund der sicheren und präzisen Steuerung von Temperatur, Feuchtigkeit, sowie Konservierungs- und Gärzeiten eine optimale Steuerung des Gärzyklus. Die mit fortschrittlichstem Qualitätsstandard hergestellten Schränke „Polis“ bestehen aus einer einzigen Zelle mit Polyurethanisolierung in der Stärke von 50 mm. und wurden vollständig aus Edelstahl. Der Boden mit den abgerundeten Ecken erleichtert die Reinigung, die Tür ist mit einer Magnetdichtung ausgestattet; spezifisch entwickelte Luftkanäle gewährleisten gleichförmige Luftzirkulation. Die Gärschränke sind für die Aufnahme von Backblechen mit den Abmessungen 40x60 cm.

 Las celdas retardadoras de leudado de la serie "Polis" han sido realizadas para una óptima gestión del ciclo de leudado, controlando con la máxima seguridad y precisión la temperatura, los tiempos de conservación y de leudado, además de la humedad relativa. Fabricadas según los estándares cualitativos más elevados. Las celdas retardadoras de leudado "Polis" tienen una carrocería a un solo cuerpo, con aislamiento en poliuretano de alta densidad (50 mm), y realizadas completamente en acero inoxidable. El fondo es estampado con ángulos redondeados para una fácil limpieza. La puerta tiene una guarnición magnética a junta y transportadores de aire especialmente estudiados para obtener una circulación uniforme de los flujos de aire. Las celdas son predisuestas para el uso de bandejas de 40x60 cm.



POLIS: Tutto sotto controllo!
Everything under control! - Alles unter Kontrolle!
Tout sous contrôle! - Todo bajo control!

Perchè una Cella Fermalievitazione?

Why use a Retarder-Prover Cabinet? - Pourquoi Pourquoi un appareil de fermentation contrôlée?
Warum ein Gärschrank mit gesteuerter Temperatur? - Porqué una celda retardadora de leudado?

Mediante il loro utilizzo, è possibile programmare e controllare il ciclo di lievitazione, impostando temperatura e umidità relativa desiderate. Si passa quindi da una fase "fredda" di conservazione del prodotto ad una fase "calda", che ne permette la lievitazione. La scheda elettronica, di facile ed intuitivo utilizzo, permette di impostare le fasi di conservazione, lievitazione e mantenimento, con una programmazione massima di 6 giorni. L'umidità in cella è generata da un produttore di vapore ed è controllata e regolata dalla scheda elettronica stessa. I vantaggi di tale tecnica sono principalmente la riduzione del lavoro notturno e una maggiore flessibilità del programma di produzione, che si traduce anche in un significativo risparmio di denaro.

These proofers can be used to programme and control the proving cycle, setting the required temperature and relative humidity. In this way the product goes from a "cold" stage for conservation to a "warm" stage to facilitate proving. The electronic control board is intuitive and easy to use and allows setting of the conservation, proving and holding stages, for a maximum of 6 days. Humidity in the compartment is produced by a steam generator and is controlled and regulated by the electronic control board. The main advantages of this system are a reduction in night work and greater flexibility for the production program, which mean significant savings.

Grâce à leur usage il est possible de programmer et de contrôler le levage en configurant la température et l'humidité correspondantes désirées. On passera ainsi d'une phase de conservation du produit « froide » à une phase « chaude » qui permettra de faire lever très facilement le produit. Une carte électronique facile et « intuitive » à l'emploi permet de configurer les phases de conservation, levage et maintien jusqu'à 6 jours à l'avance. C'est cette même carte électronique qui contrôle et règle l'humidité de la cellule fournie par un générateur à vapeur. Les principaux avantages de cette technique sont surtout de réduire le travail de nuit et une flexibilité de la production plus grande, le tout se concrétisant en une épargne financière significative.

Mit diesen Geräten kann der Gärzyklus durch Einstellung der gewünschten Temperatur und Feuchtigkeit programmiert und gesteuert werden. Man geht also von einer „kalten“ Konservierungsphase des Produkts zu einer „warmen“ Phase über, während der die Gärung stattfindet. Die elektronische Steuerkarte ermöglicht die Einstellung der Konservierungs und Gärungsphase mit einer maximalen Programmierung von 6 Tagen. Die Feuchtigkeit in der Zelle wird durch einen Dampfgenerator erzeugt und wird durch die elektronische Steuerkarte kontrolliert. Die Vorteile dieser Technik bestehen hauptsächlich in der Reduzierung der nächtlichen Arbeitszeit und der höheren Flexibilität des Produktionsprogramms, was auch eine beachtliche Kosteneinsparung zur Folge hat.

Porque es posible programar y controlar el ciclo de leudado, impostando temperatura y humedad relativa deseada. Se pasa así de una fase "fría" de conservación del producto a una fase "caliente" que permita el leudado. La ficha electrónica, de fácil e intuitivo uso, permite la impostación de las fases de conservación, leudado y mantenimiento, con una programación máxima de 6 días. La humedad en la celda es generada por un productor de vapor y es controlada y regulada por la ficha electrónica misma. Las ventajas de dicha técnica son, principalmente, la reducción del trabajo nocturno y una mayor flexibilidad del programa de producción, que también se traduce en un significativo ahorro de dinero.



Dettaglio fermalievitazione Polis • Detail retarder-prover cabinet Polis • Détail chambre de fermentation Polis • Detail des Gärschranks mit Gesteuerter Temperatur • Detalle cámara de fermentación controlada Polis

CELLE DI FERMALIEVITAZIONE - RETARDER-PROVER PROOFERS - CHAMBRES DE FERMENTATION CONTROLÉE - GÄRSCHRÄNKE - CAMARA DE FERM. CONTROLADA

MOD.	DIM. AxBxH cm	n° teglie pans/bandejas 40x60 cm	TEMP. MIN/MAX	GAS	POTENZA COMPRESSORE COMPRESSOR POWER POTENCIA COMPRESOR HP	POTENZA REFRIGERANTE COOLING POWER POTENCIA REFRIGERANTE KW	POTENZA MAX ASSORBITA MAX ABSORBED POWER POTENCIA MÁXIMA ABSORBIDA KW
POLIS 2/4	125x95x91	16	-2/35 °C	R 404 a	1/4	0,6	1,9



COMBINATO
(Eempio/Example/Beispiel
/Exemple/Ejemplo:
CV+PLANET 8+POLIS 2S+CL)

FORNI COMBINATI

COMBI OVENS - FOURS ASSEMBLÉS
KOMBI-ÖFEN - HORNOS COMBINADOS

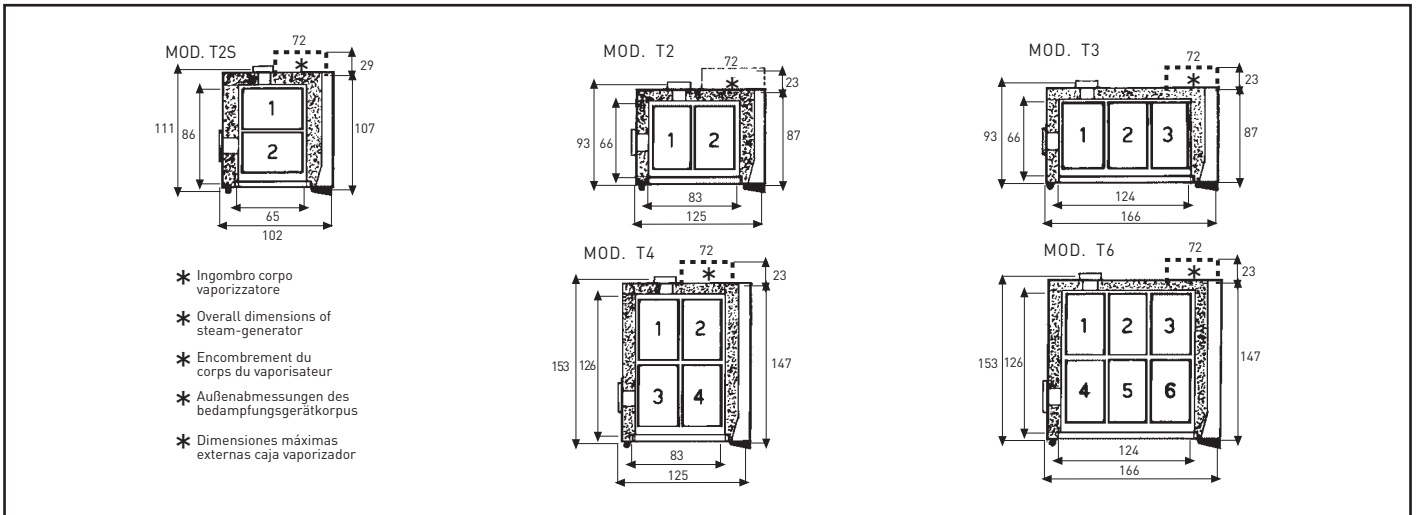


Si realizzano numerose configurazioni speciali di forni a convezione PLANET abbinati ai modelli statici POLIS. We manufacture PLANET ovens combined with static POLIS ovens, upon request. / On réalise nombreuses configurations de fours à convection modèle Planet avec les modèles statiques POLIS. / Man kann mehrere Kombinationen von Heißluftöfen Mod. PLANET mit Etagenöfen Mod. POLIS erzeugen. / Se realizan numerosas configuraciones especiales de hornos de convección PLANET acoplados a los modelos estaticos POLIS.

La perfetta sintesi tra la cottura a piani e la cottura a convezione. • The perfect combination between baking in deck ovens and convection-system. • La combinaison parfaite entre la cuisson à etages et la cuisson à convection. • Die perfekte Kombination zwischen das Backen in Etagenöfen und mit Konvektionssystem. • La perfecta síntesis entre la cocción a planos y la cocción a convección.

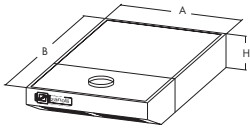
Teorema Polis: Esempi in pianta (Dim.=cm).

Plan images (Dim.=cm) - Exemple sur plan (Dim.=cm) - Darstellung im Grundriss (Dim.=cm) - Dibujo a plano (Dim.=cm).



Teorema Polis: Caratteristiche Tecniche.

Technical characteristics - Características técnicas - Technische Eigenschaften - Características técnicas.

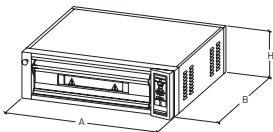


TOP *	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/PESO Kg.
T2 POLIS /CVS	102 x 142 x 23	23
T2 POLIS /CV	125 x 122 x 23	23
T3 POLIS /CV	166 x 122 x 23	28
T4 POLIS /CV	125 x 182 x 23	26
T6 POLIS /CV	166 x 182 x 23	31

CAPPE con aspiratore * HOODS with suction fan* / CAMPANAS con aspirador*	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/PESO Kg.
T2 POLIS /CVS	102 x 142 x 23	27
T2 POLIS /CV	125 x 122 x 23	27
T3 POLIS /CV	166 x 122 x 23	32
T4 POLIS /CV	125 x 182 x 23	30
T6 POLIS /CV	166 x 182 x 23	35

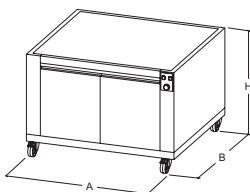
* ATTENZIONE: Cappa dotata di raccordo per camino a tiraggio naturale / Warning: Top equipped with fitting for natural draft-chimney / Atención: Campana dotata de unión para el tiro natural de la chimenea.

* ATTENZIONE: Cappa con aspirazione forzata (portata 400 m³/h) / Warning: Hood with forced suction [capacity: 400 m³/h] / Atención: Campana con tiro forzado (capacidad 400 m³/h).

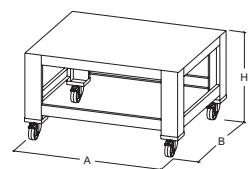


MOD. DI COTTURA BAKING UNITS MOD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		n° teglie pans/bandejas 40x60	PESO WEIGHT/PESO Kg.	TEMP.MAX	POTENZA POWER/POTENCIA Kw
	EXT	INT.				
T2 POLIS/MC 18S	102x112x34	65x86x18	2	130	370°C	6,4
T2 POLIS/MC 18	125x92x34	83x66x18	2	130	370°C	6
T2 POLIS/MC 28	125x92x46	83x66x28	2	135	370°C	6
T3 POLIS/MC 18	166x92x34	124x66x18	3	145	370°C	7,8
T3 POLIS/MC 28	166x92x46	124x66x28	3	150	370°C	7,8
T4 POLIS/MC 18	125x152x34	83x126x18	4	210	370°C	10
T4 POLIS/MC 28	125x152x46	83x126x28	4	225	370°C	10
T6 POLIS/MC 18	166x152x34	124x126x18	6	240	370°C	13
T6 POLIS/MC 28	166x152x46	124x126x28	6	260	370°C	13

ATTENZIONE: Nel caso di acquisto di un solo modulo di cottura con cella, consigliamo l'acquisto di un rialzo di 30 cm, utilizzando la cella con altezza 94 cm. - WARNING: When only one unit is purchased with a proofer, we recommend also the purchase of a 30 cm support, to be fitted over the proofer H. 94 cm. - ATENCIÓN: En caso de adquisición de un sólo módulo provisto de cámara ferm., aconsejamos adquirir un soporte de 30 cm. de altura, utilizando la cámara ferm. H. 94 cm.



CELLE PROOFERS CAMARA DE FERM.	DIM. AxBxH cm	n° teglie pans/bandejas 40x60		PESO WEIGHT/PESO Kg.		POTENZA POWER/ POTENCIAKw
		2 MC	3 MC	2 MC	3 MC	
T2 POLIS /CLS	102x112x94(2MC)x 70(3MC)	20	10	88	72	1
T2 POLIS /CL	125x92x94(2MC)x 70(3MC)	20	10	92	75	1
T3 POLIS /CL	166x92x94(2MC)x 70(3MC)	40	20	126	103	1,5
T4 POLIS /CL	125x152x94(2MC)x 70(3MC)	30	15	121	100	1,5
T6 POLIS /CL	166x152x94(2MC)x 70(3MC)	60	30	169	138	1,5



BASAMENTI BASES/BASES	DIM. AxBxH cm				PESO WEIGHT/PESO Kg.			
	1 MC	2 MC	3 MC	4 MC	1 MC	2 MC	3 MC	4 MC
T2 POLIS /BMS	102x107x124	102x107x94	102x107x70	102x107x44	37	32	28	25
T2 POLIS /BM	125x87x124	125x87x94	125x87x70	125x87x44	37	32	28	25
T3 POLIS /BM	166x87x124	166x87x94	166x87x70	166x87x44	40	35	31	28
T4 POLIS /BM	125x147x124	125x147x94	125x147x70	125x147x44	42	37	33	30
T6 POLIS /BM	166x147x124	166x147x94	166x147x70	166x147x44	45	40	36	33

N.B.: Il cliente, già in possesso di un basamento, potrà (all'occorrenza) trasformarne l'altezza con la semplice sostituzione delle gambe. / The customer who already purchased a base, can modify it in the height simply ordering the relevant legs. / El cliente, ya propietario de una base, podrá (en caso necesario) transformar la altura de la base misma con la sencilla substitución de los pies.

Teorema Polis

Forni elettrici per pasticceria, pane e pizza ad elementi modulari. • Electric pastry, bread and pizza ovens in modular sections. • Fours modulaires electriques pour pâtisserie, pizza et pain. • Elektrische modularöfen für konditorei Bäckerei und Pizza. • Hornos eléctricos para pastelería, pan y pizza a elementos modulares.

CARATTERISTICHE TECNICHE

• Regolazione elettronica della temperatura. • Regolazione elettronica separata del cielo e della platea. • Economizzatore di energia attivabile manualmente: alterna il riscaldamento delle resistenze del cielo e della platea dimezzando il consumo istantaneo del forno (ciò permette anche, in caso di necessità, di mantenere i consumi entro le potenze contrattuali). • Riscaldamento mediante resistenze corazzate in acciaio inossidabile potenziate in prossimità della porta per compensare la dispersione di calore (funzione compensatore di bocca). Cielo con resistenze a vista per ottenere il miglior sfruttamento delle caratteristiche irraggianti. Platea in lamiera bugnata per consentire una cessione del calore diretta e rapidamente variabile (adatto per cotture in teglia) oppure, in alternativa, platea in refrattario ceramico per consentire un elevato accumulo ed un'omogeneità di distribuzione del calore (adatto per cotture a contatto). • Struttura esterna in acciaio inossidabile satinato. • Porta con ampio vetro d'ispezione cottura. • Elevato isolamento termico mediante utilizzo di lana di roccia. • Lampade alogene con elevata resistenza al calore e notevole potere illuminante. • Valvola scarico vapore.

TECHNICAL FEATURES

• Electronic temperature adjustment. • Separate electronic adjustment of the oven top and bottom heating elements. • Manually-operated energy saving device to alternate the heating of the top and bottom elements, thus halving the instantaneous consumption of the oven (this enables, in case of need, to keep the consumptions within the contractual powers). • Heating by means of stainless steel armoured heating elements, which have been enhanced next to the door to compensate the loss of heat (acting as compensator at oven inlet). Oven top with sight heating elements to better take advantage of the radiating features. Oven bottom made of buckle plate enabling a direct and easy changeable heat transmission (suitable for product baking onto pans) or, as an alternative, made of ceramic refractory material permitting a high accumulation and a homogeneous distribution of heat (suitable for product baking onto its surface). • Outside frame made of glazed stainless steel. • Door with big glass for baking inspection. • High heat insulation by means of rock wool. • Halogen lamps with a high heat resistance and a considerable illuminating power. • Steam exhaust valve.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Réglage électronique de la température. • Réglage électronique individuelle de la voûte et de la sole. • Economiseur d'énergie à actionnement manuel alternant le chauffage des résistances de la voûte et de la sole, en réduisant de moitié la consommation instantanée du four (cela permet aussi, en cas de besoin, de maintenir les consommations dans les puissances contractuelles). • Chauffage au moyen de résistances blindées en acier inox, dont la puissance a été augmentée à proximité de la porte pour compenser la perte de chaleur (avec fonction de compensateur à la bouche). La voûte est pourvue de résistances à vue permettant l'exploitation la meilleure des caractéristiques de rayonnement. Sole en tôle bosselée favorisant la cession de la chaleur directe et rapidement variable (indiquée pour la cuisson sur plaques) ou bien, comme alternative, sole en réfractaire céramique permettant une accumulation élevée et une distribution homogène de la chaleur (indiquée pour la cuisson directement sur sa surface). • Structure extérieure en acier inox mat. • Porte à grande vitre pour le contrôle de la cuisson. • Haute isolation thermique par laine de roche. • Lampes halogènes à haute résistance à la chaleur et à grand pouvoir éclairant. • Soupape d'échappement vapeur. •

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

• Elektronische Regelung der Temperatur. • Elektronische separate Regelung der Ofendecke- und Ofenbodenleistungen. • Handbetätigter Energiesparer zum abwechselnden Aufheizen der Widerstände der Ofendecke und des Ofenbodens mit folgender Herabsetzung des sofortigen Backofenverbrauchs auf die Hälfte (im Bedarfsfalle erlaubt dies, die Verbräuche innerhalb der Vertragsleistungen halten zu können). • Aufheizen mittels gussgekapselter Widerstände aus Edelstahl, die neben der Tür zum Ausgleich des Wärmeverlustes verstärkt wurden (sie dienen als Ausgleicher des Wärmeverlustes am Ofeneinlauf). Ofendecke mit sichtbaren Widerständen zur bestmöglichen Nutzung der Ausstrahlungseigenschaften. Ofenboden aus Tränenblech für eine direkte, schnell veränderliche Wärmefreisetzung (für das Backen in Blechen geeignet) oder, als Alternative, aus keramischem Feuerfeststoff, der eine hohe Wärmespeicherung und eine gleichmäßige Wärmeverteilung erlaubt (für das Backen direkt auf der Oberfläche geeignet). • Äußeres Gestell aus mattiertem Edelstahl. • Tür mit breiter Glasscheibe zur Backenüberwachung. • Hohe Wärmeisolierung durch Gesteinswolle. • Halogenlampen mit hoher Hitzebeständigkeit und beträchtlicher Beleuchtungsfähigkeit. • Dampfablassventil.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

• Regulación electrónica de la temperatura. • Regulación electrónica separada de las potencias del cielo y de la platea. • Economizador de energía activable manualmente: alterna la calefacción de las resistencias del cielo y de la platea, reduciendo a la mitad el consumo instantáneo del horno (esto permite también, en caso de necesidad, de mantener los consumos dentro de las potencias contractuales). • Calefacción mediante resistencias acorazadas en acero inoxidable potenciadas en proximidad de la puerta para compensar la dispersión del calor (función compensador de boca). Cielo con resistencias a vista para obtener el mejor aprovechamiento de las características irradiantes. Platea en chapa almohadillada para consentir una cesión directa y rápidamente variable (apto para cocción en bandeja) o bien, en alternativa, platea en material refractario cerámico para consentir una elevada acumulación y homogeneidad de distribución del calor (apto para cocciones a contacto). Estructura externa en acero inoxidable satinado. • Puerta con amplia abertura para inspección. • Alto aislamiento térmico mediante lana de roca. • Lámpara halógena con alta resistencia al calor y notable poder iluminante. • Válvula descargo vapor.

LA DITTA SI RISERVA DI APPORTARE QUELLE MODIFICHE CHE RITERRÀ UTILI IN BASE AD AGGIORNAMENTI COSTRUTTIVI SENZA OBBLIGO DI PREAVVISO. - The specifications and appearance may be changed without prior notice. - Les données indiquées sont indicatives sous réserve d'y apporter des modifications éventuelles sans préavis. - Änderungen in Technik und Ausführung vorbehalten ohne vorherige Benachrichtigung. - Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas sin obligación de preaviso.



Forni e Macchine per Pasticceria, Pizzerie e Panifici
Ovens and Machines for Pastry, Pizza and Bread



Dr. ZANOLLI s.r.l. - 37060 Caselle di Sommacampagna - (Verona) Italy - Via Casa Quindici, 22 - Tel. +39 045 8581500 (r.a.)
Fax +39 045 8581455 • <http://www.zanoli.it> • e-mail: zanoli@zanoli.it • Azienda con sistema di qualità CERTIFICATO UNI EN ISO 9001 Cert. n° 0312210