



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.



COMBI TEOREMA

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



Alessandro Dalmasso:

Président de l'Équipe Italienne, médaille d'or à la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021 - *Presidente del Equipo Italiano, medalla de oro en la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021*

FR En grec le terme Teorema signifie "recherche, méditation".

Il représente le processus idéatif d'une série de fours ayant des caractéristiques combinables ainsi que de nombreuses potentialités.


DEUX FOURS EN UN

D O S H O R N O S E N U N O

ES En griego, el término Teorema significa "investigación, meditación".

Representa el proceso de diseño de una serie de hornos con características combinables y múltiples potencialidades.





Je connais Zanolli depuis toujours : mon père utilisait ses fours dans sa pâtisserie. Fiables, ils font ce qu'ils promettent. C'est ce dont j'ai besoin pour obtenir la qualité maximale dans mes préparations pâtisseries.

Prácticamente conozco a Zanolli desde siempre: mi padre utilizaba los hornos en su pastelería. Fiables, hacen lo que prometen. Esto es lo que necesito para tener la máxima calidad en mis preparaciones de repostería.

Alessandro Dalmasso:

Président de l'Équipe Italienne, médaille d'or à la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021 - *Presidente del Equipo Italiano, medalla de oro en la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021*

5

BONNES RAISONS POUR CHOISIR COMBI TEOREMA

5 BUENOS MOTIVOS PARA ELEGIR
COMBI TEOREMA



FR Chambre ventilée à chariot fixe et chambre statique.
ES Cámara ventilada con carro fijo y cámara estática.



FR Réduction des espaces utilisés.
ES Reducción de los espacios utilizados.



FR Versatilité maximale des cuissons.
ES Máxima versatilidad en las cocciones.



FR Parfaits pour les différentes productions de pâtisserie internationale.
ES Ideales para diversas producciones pasteleras internacionales.



FR Possibilité de dimensionner le four en fonction de ses propres nécessités.
ES Posibilidad de dimensionar el horno según las propias necesidades.



QUALITÉ

CALIDAD

+

VERSATILITÉ

VERSATILIDAD

+

PRODUCTIVITÉ

PRODUCTIVIDAD

Teorema Anemos

zanolli

250
00:30
5
OFF
PROGRAM

START

P

Teorema Polaris

LES MULTIPLES FORMES DE LA CUISSON

LAS MÚLTIPLES FORMAS DE LA COCCIÓN

COMBI TEOREMA, deux fours en un.

FR La combinaison de TEOREMA ÀNEMOS et TEOREMA POLIS est la synthèse parfaite entre qualité, versatilité et productivité.

Vous pouvez choisir la meilleure méthode de cuisson pour le meilleur résultat grâce à une chambre ventilée à plans superposés avec un ou deux modules statiques, pour un parfait équilibre entre la quantité de production et la qualité de la cuisson. Vous pouvez choisir aussi entre les différents modèles pour dimensionner le four selon votre production en optimisant l'énergie utilisée.

COMBI TEOREMA, dos hornos en uno.

ES La combinación de TEOREMA ÀNEMOS y TEOREMA POLIS es la perfecta síntesis entre calidad, versatilidad y productividad. Se puede elegir el mejor método de cocción para obtener máximos resultados gracias a la superposición de una cámara de convección y uno o dos módulos estáticos, para un excelente equilibrio entre cantidad de producción y calidad de cocción. Y se puede elegir entre diferentes modelos para dimensionar el horno según la propia producción, optimizando la energía utilizada.



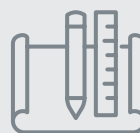
CHOISISSEZ LA MEILLEURE MÉTHODE DE CUISSON

ELIGE EL MEJOR MÉTODO DE COCCIÓN



PARFAIT ÉQUILIBRE ENTRE LA QUANTITÉ ET LA QUALITÉ

EXCELENTE EQUILIBRIO ENTRE CANTIDAD Y CALIDAD



CHOISISSEZ LE MODÈLE À VOTRE MESURE

ELIGE EL MODELO A TU MEDIDA

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



LAS MÚLTIPLES FORMAS DE LA COCCIÓN

LES MULTIPLES FORMES DE LA CUISSON

- ① — **FR** TOP à tirage naturel ou hotte aspirante (400 m³/h ou 600 m³/h).
ES Campana con tiraje natural o con motor de aspiración (400 m³/h o 600 m³/h).

CHAMBRE VENTILÉE CÁMARA DE CONVECCIÓN

- ② — **FR** Tableau de contrôle Touch screen.
ES Panel de mandos Touch screen.
- ③ — **FR** Sonde de cuisson et lavage.
ES Sonda al corazón y lavado.
- ④ — **FR** Porte double vitrage en verre trempé.
ES Doble vidrio templado.
- ⑤ — **FR** Vaporisateur de série.
ES Vaporizador de serie.

CHAMBRE STATIQUE CÁMARA ESTÁTICA

- ⑥ — **FR** Tableau de contrôle numérique avec carte électronique de 20 programmes.
ES Panel de mandos digital con cédula electrónica de 20 programas.
- ⑦ — **FR** Portes à double vitrage vitrocéramique.
ES Puertas con doble cristal cerámico.
- ⑧ — **FR** Option plans de cuisson en tôle gaufrée ou en céramique réfractaire.
ES Opción planos de cocción en chapa almohadillada o en cerámica refractaria.
- ⑨ — **FR** Vaporisateur en option.
ES Vaporizador opcional.
- ⑩ — **FR** La chambre de pousse est équipée de roues orientables avec freins.
ES Celda de fermentación equipada con ruedas giratorias con freno.

LA GAMME COMBI TEOREMA

LA GAMA COMBI TEOREMA

Alessandro Dalmasso:

Président de l'Équipe Italienne,
médaillé d'or à la Coupe du Monde de la
Pâtisserie 2021 - *Presidente del Equipo
Italiano, medalla de oro en la Coupe du
Monde de la Pâtisserie 2021*



COMBI TEOREMA

COMBI TEOREMA	DIM. EXT AxBxH cm	POIDS PESO kg	PLAQUES MOD. CUISSON BANDEJAS MOD. COCCIÓN (40x60 cm) N°	PLAQUES ÉTUVE BANDEJAS CÂM. FERM. (40x60 cm) N°	TEMP. MAX °C	PUISSANCE POTENCIA kW
COMBI T / KIT 6E + T ÂNEMOS 6E / MC TOUCH + T POLIS 2S / MC 18 + COMBI T / CL 73	97x121x200	360	6+2	10	260°C-400°C	17,9
COMBI T / KIT 6E + T ÂNEMOS 6E / MC TOUCH + n.2 T POLIS 2S / MC 18 + COMBI T / CL 53	97x121x215	490	6+2+2	6	260°C-400°C	24,3
COMBI T KIT 10E + T ÂNEMOS 10E / MC TOUCH + T POLIS 2S / MC 18 + COMBI T / CL 53	97x121x220	385	10+2	6	260°C-400°C	23,1
COMBI T / KIT 6E + T ÂNEMOS 6E / MC TOUCH + T POLIS 2S / MC 18 + COMBI T / BM 73	97x121x200	319	6+2	-	260°C-400°C	16,9
COMBI T / KIT 6E + T ÂNEMOS 6E / MC TOUCH + n.2 T POLIS 2S / MC 18 + COMBI T / BM 53	97x121x215	455	6+2+2	-	260°C-400°C	23,3
COMBI T / KIT 10E + T ÂNEMOS 10E / MC TOUCH + T POLIS 2S / MC 18 + COMBI T / BM 53	97x121x220	350	10+2	-	260°C-400°C	22,1



VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTANDAR
400Vac 3N 50 ou/o 60Hz

PLAN DE CUISSON / PLANO DE COCCIÓN

- Plans de cuisson réfractaire pour mod. de cuisson T2S / Planos de cocción en material refractario T2S
- Plans de cuisson en tôle gauffrée pour mod. de cuisson T2S / Planos de cocción en chapa almohadillada T2S

ACCESSOIRES / ACCESORIOS

- Vaporisateur de 2.8 kW T POLIS / Vaporizador de 2.8 kW T POLIS
- Humidificateur pour étuve de fermentation / Humidificador para cámara de fermentación
- Râtelier porte-plateaux pour base / Estante porta-bandejas para base

TOP TOP	DIM. EXT AxBxH cm	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW
COMBI T / TP	97x141x23	30	-
COMBI T / CA 400 m ³ /h	97x141x23	35	0.23
COMBI T / CA 600 m ³ /h	97x141x55	45	0.25



NEW
2022

IT Combi Teorema disponibile également avec Teorema Ânemos Gas. Contactez-nous.

EN Combi Teorema disponible también con Teorema Ânemos Gas. Contáctanos.



MADE IN ITALY, LOVED IN THE WORLD.



DR. ZANOLLI SRL

Via Casa Quindici, 22
Caselle di Sommacampagna
37066 Verona - Italy

T. +39 045 8581500

zanolli@zanolli.it

www.zanolli.it

