



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.



TEOREMA POLIS IoT

FORNI ELETTRICI PER PASTICCERIA, PANE E PIZZA A ELEMENTI MODULARI
ELECTRIC OVENS FOR CAKES, BREAD AND PIZZA WITH MODULAR ELEMENTS

IT La città-stato nell'organizzazione politica greca in età classica era chiamata Pólis. Questa struttura segna il passaggio fondamentale dalla arretratezza sociale alla civiltà moderna. Per la molteplicità di funzioni e la modularità riunite intorno a un nuovo concetto di cottura, TEOREMA POLIS rappresenta l'avvento della Civiltà del Forno.

LA CIVILTÀ DEL FORNO

THE CIVILIZATION OF THE OVEN

EN The city-state in the classical Greek political organization was called Pólis. This structure marks the fundamental transition from social backwardness to modern civilization. With multiple functions and modularity combined with a new concept of cooking, TEOREMA POLIS represents the advent of the Civilization of the Oven.



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.



Silvia Federica Boldetti:
Maestro AMPI e Pastry Queen
- AMPI Master and Pastry Queen

PANNELLO COMANDI E CARATTERISTICHE TECNICHE

- IT** • Modifica dei parametri delle funzioni tramite display touch e tasti meccanici
- Possibilità di invio e gestione dei dati macchina attraverso la rete Zanolli IoT
- Gestione e ottimizzazione delle funzionalità a bordo macchina Impostazione dell'accensione programmata del modulo cottura insieme al gruppo vaporizzatore
- Nuovo design e miglioramento della rigidità strutturale dei moduli cottura
- Frontale top rialzato per una migliore ergonomia di lavoro
- Nuovo motore cappa da 600m³/h con ingombri ridotti e completamente interno alla struttura
- Nuovo sistema di fissaggio dei moduli cottura e degli accessori
- Illuminazione delle camere con lampada a led a garanzia di bassi consumi e lunga durata
- Possibilità di sovrapporre i moduli nuovi a quelli preesistenti
- Cella calda a tenuta stagna, con scarico, completamente lavabile con guide rimovibili

CONTROL PANEL AND TECHNICAL SPECIFICATIONS:

- EN** • Change function settings using a touch display and mechanical keys
- Option of sending and managing machine data using the Zanolli IoT network
- Management and optimization of on-board functions Programmable start-up of the oven deck together with the steam injection unit
- New design and improved structural strength of the oven decks
- Raised front top for improved ergonomics
- New, compact 600m³/h hood motor fully integrated within the structure
- New system for securing oven decks and accessories
- LED lamp chamber lighting with guaranteed low energy and long life
- Option of stacking new decks on top of the existing ovens
- Sealed, vented, fully washable oven chamber with removable rails



Amo il mio Polis, non solo perché mi ha sorpreso in diverse occasioni, ma soprattutto perché ha una cottura delicata, che non stravolge il prodotto e mi garantisce sempre il risultato che voglio.

I love my Polis: not just because it surprised me on several occasions, but above all because it cooks gently, without stressing the product, and always guarantees me the result I want.

Alessandro Lasferza:
Responsible bakery Scuola e Cucina
Bakery manager at eCucina School

5

OTTIME RAGIONI PER SCEGLIERE TEOREMA POLIS

5 GOOD REASONS TO CHOOSE
TEOREMA POLIS



IT È un forno eclettico che cuoce tutti i prodotti di pasticceria, panificazione e pizzeria.

EN It is an eclectic oven ideal for all types of pastry, cakes, bread and pizzas.



IT Il forno cresce assieme alla crescita dei tuoi affari da uno fino a quattro moduli di cottura.

EN The oven grows together with your business, from one to four cooking modules.



IT Si inserisce armoniosamente in ogni tipo di arredamento grazie al design moderno ed elegante.

EN It fits in perfectly with any style of interior thanks to its modern and elegant design.



IT Facilmente personalizzabile nell'uso per la gamma di combinazioni e accessori.

EN Easily customizable due to the range of combinations and accessories.



IT L'elettronica evoluta IoT semplifica il tuo lavoro, sempre in totale connessione con la tua attività.

EN Sophisticated IoT electronics simplify your work, always fully connected with your business

POLIVALENTE

MULTIPURPOSE

INTUITIVO

INTUITIVE

CONNESSO

CONNECTED

TEOREMA POLIS IoT LA CIVILTÀ DEL FORNO

TEOREMA POLIS
THE CIVILIZATION OF THE OVEN

TEOREMA POLIS sforna i tuoi desideri

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.

Cook up your dreams with TEOREMA POLIS

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.



**PRESTAZIONI
ECCELLENTI**
EXCELLENT
PERFORMANCE



**VERSATILITÀ
VERSATILITY**



**MODULARE
MODULAR**

INTERNET OF THINGS: LA GESTIONE DA REMOTO

**INTERNET OF THINGS:
LA GESTIONE DA REMOTO**

IT I forni dotati di un'elettronica evoluta, attraverso modulo WiFi si connettono alla rete inviando tutti i dati di utilizzo alla piattaforma digitale Zanolli.

EN Equipped with advanced electronics, the ovens connect to the internet via a Wi-Fi module, sending all operational data to the Zanolli digital platform.

MACCHINA IOT
IOT MACHINE

ELETRONICA
ELECTRONICS
+ WIFI

WEB
SERVER

SERVER

IT La piattaforma digitale Zanolli è implementata da una Web App a tua disposizione.

Utilizzando l'App Zanolli potrai controllare il tuo forno da remoto:

- Avviando un determinato programma di cottura
- Agendo sui parametri di cottura del forno (temperatura, potenza cielo, potenza platea, tempo di cottura).
- Interfaciando le macchine attraverso la Web App al PC o Smartphone, quindi controllando il loro funzionamento e ricavarne preziosi dati sul loro utilizzo.
- Analizzando i dati macchina, verificando in anticipo malfunzionamenti, diminuendo così tempi di riparazione e di fermo macchina.
- Raccogliere i dati di utilizzo macchina come consumi, fasce orarie di utilizzo delle macchine ecc.

EN The Zanolli digital platform is implemented by a Web App at your disposal.

You can control your oven remotely using the Zanolli App:

- Start a specific cooking programme.
- Adjust the oven's cooking settings (temperature, roof power, bedplate power, cooking time).
- Communicate with the machines through the Web App on a PC or smartphone, controlling their operation and obtaining valuable information about their use.
- Analyse the machine data, identifying malfunctions in advance, thereby reducing repair times and downtime.
- Collect usage data about the machines such as energy consumption, machine usage time periods etc.

ZANOLLI WEB APP





PANNELLO
TOUCH
TOUCH
PANEL

Teorema Polaris

Teorema Polaris

zanolli

°C

12

PANNELLO DI CONTROLLO TEOREMA POLIS

TEOREMA POLIS CONTROL PANEL

PANNELLO TOUCH CON SCHEDA ELETTRONICA DA 50 PROGRAMMI

- IT • Rilevamento della temperatura separato a doppia sonda cielo/platea
- Funzione PRE HEATING per il preriscaldamento del forno con modalità fast o slow
- Funzione AUTO CLEANING per la disinfezione della camera di cottura
- Accensione programmata settimanale fino a due accensioni giornaliere
- Modifica dei parametri delle funzioni tramite display touch e tasti meccanici
- 49 programmi memorizzabili e 5 cicli di cottura per ciascun programma
- Impostazione dell'accensione programmata del modulo cottura insieme al gruppo vaporizzatore
- Tasto specifico per l'accensione della cappa aspirante
- Buzzer con volume alto e attivo fino a spegnimento manuale

TOUCH CONTROL PANEL WITH 50-PROGRAMME BOARD

- EN • Separate temperature detection with dual top/bottom probe
- PRE HEATING function with fast or slow mode
- AUTO CLEANING function to disinfect the oven chamber
- Weekly programmed start-up with up to two start-ups per day
- Change settings using a touch display and mechanical keys
- Store up to 49 programmes. 5 Cooking cycles for each programme
- Programmable start-up of the oven deck together with the steam injection unit
- Specific button for switching on the extractor hood
- High volume buzzer, active until switched off manually

PRE HEATING
PRE HEATING



AUTO CLEANING
AUTO CLEANING



ACCENSIONE
PROGRAMMATA
SETTIMANALE

WEEKLY
PROGRAMMED
START-UP



49 PROGRAMMI
COTTURA
MEMORIZZABILI
49 COOKING
PROGRAMMES



CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL FEATURES



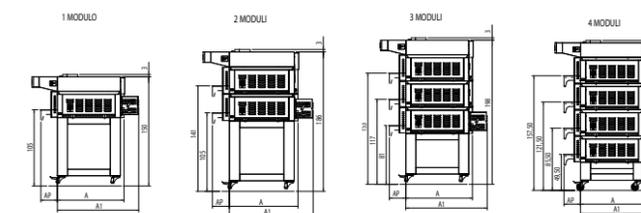
- 1 — **IT** Nuovo motore cappa da 600m³/h con ingombri ridotti e completamente interno alla struttura
EN New 600m³/h hood motor which takes up less room and is completely integrated within the machine
- 2 — **IT** CAMERE DI COTTURA con due altezze utili (H. 18 e 26 cm) a eccezione della serie T2S (H. 18 cm). La camera H. 26 cm è particolarmente indicata per i grandi lievitati, pani di media-grande pezzatura, prodotti da forno di notevole altezza. Frontale top rialzato per una migliore ergonomia di lavoro.
EN COOKING CHAMBERS with two useful heights (H. 18 and 26 cm) with the exception of the T2S series (H. 18 cm). The H. 26 cm chamber is particularly suitable for large leavened products, medium-large sized breads, especially tall baked goods. Raised front top for better working ergonomics.
- 3 — **IT** Tutti i moduli sono provvisti di cavo di alimentazione proprio.
EN All modules are fitted with their own power cable.
- 4 — **IT** Porte con doppio vetro ceramicato.
EN Double glass-ceramic doors.
- 5 — **IT** Dotazione di piani di cottura in lamiera bugnata o in speciale ceramica refrattaria.
EN Option of floor in embossed sheet metal or in special refractory ceramic.
- 6 — **IT** Vaporizzatore (opzionale).
EN Steamer (optional).
- 7 — **IT** CELLA DI LIEVITAZIONE: Dotata di illuminazione, di resistenza termostata fino a 90°C a tenuta stagna, completamente lavabile. Umidificatore (opzionale).
EN PROOFING CHAMBER: Fitted with lighting, thermostatic resistance up to 90 °C and extractable tray holder trolleys. Humidifier (optional).
- 8 — **IT** BASAMENTI E CELLE provvisti di ruote per lo spostamento e freni anteriori per il bloccaggio di sicurezza.
EN BASES AND CHAMBERS fitted with wheels for movement and front brakes for safety locking.

MODULARITÀ

MODULARITY

IT TEOREMA POLIS è progettato per le tue necessità attuali e future grazie al carattere polivalente con cui si modella sulle esigenze di molteplici attività: pasticceria, panificio, pizzeria, gastronomia e fast-food. Concepito per soddisfare qualsiasi requisito di produzione, grazie ai differenti moduli sovrapponibili in momenti successivi, TEOREMA POLIS cresce insieme alla crescita dei tuoi affari.

EN TEOREMA POLIS is designed for your current and future needs thanks to its multipurpose capacity: cakes and pastry, bread, pizza, deli bakes and fast food. Conceived to meet all production demands, thanks to the different modules that can be stacked as production increases, TEOREMA POLIS grows together with your business.

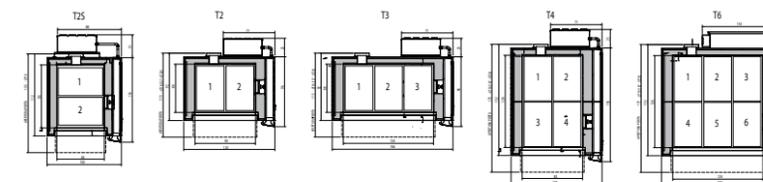


ALTEZZE DI INFORNAMENTO

OVEN HEIGHTS

IT Sono disponibili rialzi H. 15 cm o H. 30 cm per una migliore ergonomia di utilizzo del forno da parte dell'utilizzatore. All'occorrenza, i primi sono posizionabili tra cella e modulo cottura oppure tra top e modulo cottura, i secondi sono posizionabili tra cella e modulo cottura. Con l'acquisto di un solo modulo di cottura con cella, consigliamo un rialzo di 30 cm + cella H.95 cm. 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.

EN Supports H. 15 cm or H. 30 cm or available for a better ergonomic use and easy access to the oven. If needed, the H. 15 cm supports can be installed between proofer and baking unit or between hood and baking unit. The H. 30 cm supports can be installed between proofer and baking 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. Special configurations of TEOREMA POLIS can be created on request. The company reserves the right to agree the delivery time with customers, subject to approval by the design department.



IT I modelli sono dimensionati in funzione del numero di teglie 40x60 cm contenute nella camera di cottura. I moduli da 2, 3, 4, 6 teglie sono disponibili nelle seguenti altezze: 18 cm; 26 cm. La versione 2S, con inserimento teglie dal lato 60 cm, è disponibile solo nella versione con altezza 18 cm.

EN The inside dimensions of the chambers are designed to suite baking trays cm 40x60. The models T2, T3, T4, T6 are available with following inside heights: 18 cm or 26 cm. The version T2 S (trays are loaded from the 60 cm side) is available only with internal height of 18 cm.

LA GAMMA TEOREMA POLIS

THE TEOREMA POLIS SERIES



T POLIS 2S



T POLIS 2



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	97x121x36	65x86x18	400	136	6,4	3,2	2	3
T POLIS 2 / MC18	125x101x36	83x66x18	400	135	6	3	2	3
T POLIS 2 / MC26	125x101x44	83x66x26	400	155	6	3	2	-

*Camera h30 cm per grandi lievitati, su richiesta
Panettone chamber (30 cm high) on request

TOP TOP	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT kg
T POLIS 2S / TP	97x142x23	46
T POLIS 2 / TP	125x122x23	47

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

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	92x107x71	16	10	95	80	1
T POLIS 2 / CL	125x87x95	125x87x71	16	10	128	105	1

CELLA DI LIEVITAZIONE VERTICALE VERTICAL PROOFING CABINET	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT kg	DIMENSIONE TEGLIE TRAYS SIZE	TEGLIE PANS N°	TEMP. MAX °C	POTENZA POWER kW
	EXT.					
TEOREMA / CL	71x81x215	128	40x60 / 45x65	18	45	2,5

BASAMENTO BASE	DIM. AxBxH cm				PESO WEIGHT kg			
	1MC	2MC	3MC	4MC	1MC	2MC	3MC	4MC
T POLIS 2S / BM	97x107x125	97x107x95	97x107x71	97x107x40	50	44	39	32
T POLIS 2 / BM	125x87x125	125x87x95	125x87x71	125x87x40	52	45	40	33

LA GAMMA TEOREMA POLIS

THE TEOREMA POLIS SERIES

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 3 / MC18	166x101x36	124x66x18	400	182	7,8	3,9	3	5
T POLIS 3 / MC26	166x101x44	124x66x26	400	207	7,8	3,9	3	-
T POLIS 4 / MC18	125x161x36	83x126x18	400	201	10	5	4	6
T POLIS 4 / MC26	125x161x44	83x126x26	400	223	10	5	4	-

*Camera h30 cm per grandi lievitati, su richiesta
Panettone chamber (30 cm high) on request

TOP TOP	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT kg
T POLIS 3 / TP	166x122x23	53
T POLIS 4 / TP	125x182x23	52

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

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 3 / CL	166x87x95	166x87x71	32	20	166	136	1,5
T POLIS 4 / CL	125x147x95	125x147x71	24	15	177	146	1,5

CELLA DI LIEVITAZIONE VERTICALE VERTICAL PROOFING CABINET	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT kg	DIMENSIONE TEGLIE TRAYS SIZE	TEGLIE PANS N°	TEMP. MAX °C	POTENZA POWER kW
	EXT.					
TEOREMA / CL	71x81x215	128	40x60 / 45x65	18	45	2,5

BASAMENTO BASE	DIM. AxBxH cm				PESO WEIGHT kg			
	1MC	2MC	3MC	4MC	1MC	2MC	3MC	4MC
T POLIS 3 / BM	166x87x125	166x87x95	166x87x71	166x87x40	55	49	43	36
T POLIS 4 / BM	125x147x125	125x147x95	125x147x71	125x147x40	57	51	45	38

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 6 / MC18	166x161x36	124x126x18	400	278	17	8,5	6	9
T POLIS 6 / MC26	166x161x44	124x126x26	400	311	17	8,5	6	-

*Camera h30 cm per grandi lievitati, su richiesta
Panettone chamber (30 cm high) on request

TOP TOP	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT kg
T POLIS 6 / TP	166x188x23	58

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

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 6 / CL	166x147x95	166x147x71	42	24	196	160	1,5

CELLA DI LIEVITAZIONE VERTICALE VERTICAL PROOFING CABINET	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT kg	DIMENSIONE TEGLIE TRAYS SIZE	TEGLIE PANS N°	TEMP. MAX °C	POTENZA POWER kW
	EXT.					
TEOREMA / CL	71x81x203	130	40x60 / 45x65	18	45	2,5

BASAMENTO BASE	DIM. AxBxH cm				PESO WEIGHT kg			
	1MC	2MC	3MC	4MC	1MC	2MC	3MC	4MC
T POLIS 6 / BM	166x147x125	166x147x95	166x147x71	166x147x40	65	56	51	44

T POLIS 3



T POLIS 4

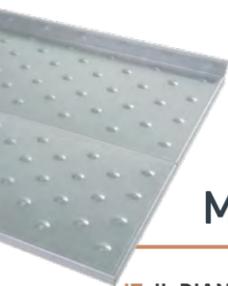


T POLIS 6



LA GAMMA TEOREMA POLIS

THE TEOREMA POLIS SERIES



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



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

Attenzione: in fase di ordine specificare se si desidera il piano in materiale refrattario o in lamiera bugnata.

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

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

Warning: when placing the order, please specify whether the baking surface should be in refractory stone or embossed metal sheet.



ACCESSORI GAMMA TEOREMA POLIS

ACCESSORIES TEOREMA POLIS SERIES

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)

ACCESSORI CELLE DI LIEVITAZIONE ACCESSORIES PROOFING CABINET

- Umidificatore per cella di lievitazione / Humidifier for proofer

PIANO COTTURA BAKING SURFACE

- Piani di cott. in refrattario per mod. cott. T2-T2S / T2-T2S baking surface in refractory material
- Piani di cott. in refrattario per mod. cott. T3 / T3 baking surface in refractory material
- Piani di cott. in refrattario per mod. cott. T4 / T4 baking surface in refractory material
- Piani di cott. in refrattario per mod. cott. T6 / T6 baking surface in refractory material
- Piani di cott. in lamiera bugnata per mod. cott. T2-T2S / T2-T2S baking surface in embossed metal sheet
- Piani di cott. in lamiera bugnata per mod. cott. T3 / T3 baking surface in embossed metal sheet
- Piani di cott. in lamiera bugnata per mod. cott. T4 / T4 baking surface in embossed metal sheet
- Piani di cott. in lamiera bugnata per mod. cott. T6 / T6 baking surface in embossed metal sheet

In fase di ordine specificare se si desidera il piano in materiale refrattario o in lamiera bugnata. / When placing the order, please specify whether the baking surface should be in refractory stone or embossed metal sheet

ACCESSORI MODULO COTTURA ACCESSORIES BAKING UNIT

- 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 / 2,1kW 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)

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)



Telai d'infornamento per pane
Bread batch frames



Umidificatore per cella di lievitazione
Humidifier for proofer



Vaporizzatore per modulo cottura: 4 livelli programmabili di produzione vapore (attivabili manualmente). Il vaporizzatore a massa calda imprescindibile per la cottura del pane. Il vaporizzatore apporta vapore umido ed istantaneo in quantità programmabile.
Steam generator: four programmable levels of steam production (manually activated). Essential for baking bread, the steam generator instantaneously supplies wet steam in programmable quantities.



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

