




FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.



TEOREMA ÀNEMOS

DES FOURS À CONVECTION POUR LA PÂTISSERIE ET LA PANIFICATION
HORNOS DE CONVECCIÓN PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA





FR Ànemos en grec antique signifie Vent, Souffle. Du latin, le mot a pris la connotation d'Âme, d'Esprit. L'âme du four TEOREMA ÀNEMOS est la ventilation. Et le vent se transforme en souffle pour la diffusion plus uniforme de la chaleur.

L'ÂME DE LA CUISSON

EL ALMA DE LA COCCIÓN

ES Ànemos en griego antiguo significa: viento, aliento. En latin, la palabra ha tomado la connotación de Alma, Espíritu. El alma del horno TEOREMA ÀNEMOS es la ventilación. Y el viento se transforma en respiración para una difusión más uniforme del calor.

VERSATILITÉ

VERSATILIDAD

+

ENCOMBREMENTS
RÉDUITS

DIMENSIONES REDUCIDAS

+

CONVECTION

CONVECCIÓN



L'ÂME DE LA CUISSON

EL ALMA DE LA COCCIÓN

FR La ligne des fours à convection TEOREMA

ÀNEMOS, pour la grande versatilité et pour les encombrements extrêmement réduits, satisfait toutes les exigences des laboratoires de la haute pâtisserie et boulangerie.

Idéale pour les petites et moyennes productions, elle se prête à la cuisson de tous les types de produits du beignet à la génoise, croissants, tartes, macarons, pains de petite et moyenne taille, et de multiples expressions de la gastronomie internationale.

ES La línea de hornos de convección TEOREMA

ÀNEMOS, gracias a su gran versatilidad y dimensiones extremadamente reducidas, satisface todas las necesidades de los laboratorios de pastelería y panadería de alta calidad.

Idéal para producciones pequeñas y medianas, se presta para cocinar cualquier tipo de producto: pasta choux, bizcochos, croissants, tartas, macarones, pan de tamaño pequeño o mediano y múltiples expresiones de la gastronomía internacional.



ENCOMBREMENTS
RÉDUITS

DIMENSIONES
REDUCIDAS



TOUS LES TYPES
DE PRODUITS

CUALQUIER TIPO
DE PRODUCTO

CONVECTION, LE SOUFFLE DE VOTRE FOUR

CONVECCIÓN, LA RESPIRACIÓN DE TU HORNO

FLUX
D'AIR CHAUD
FLUJO DE AIRE
CALIENTE



FR La cuisson se fait grâce à un flux d'air chaud envoyé dans la chambre par un ventilateur (TEOREMA ÀNEMOS 6) ou par deux ventilateurs (TEOREMA ÀNEMOS 10). L'homogénéité du flux d'air, grâce aussi à l'inverseur automatique de rotation du ventilateur, permet une distribution constante de la chaleur, en donnant au produit une cuisson régulière et uniforme. La convection permet de réduire les délais et de baisser la température de cuisson, en obtenant donc une économie d'énergie.

HOMOGENÉITÉ
DU FLUX D'AIR
HOMOGENEIDAD
DEL FLUJO
DE AIRE



ES La cocción se realiza mediante un flujo de aire caliente enviado a la cámara a través de un ventilador (TEOREMA ÀNEMOS 6) o de dos ventiladores (TEOREMA ÀNEMOS 10). La homogeneidad del flujo de aire, gracias también al inversor automático de rotación del ventilador, permite una distribución constante del calor, dando al producto una cocción regular en todos los puntos. La convección permite reducir los tiempos y bajar la temperatura de cocción, con un consiguiente ahorro de energía.

ÉCONOMIE
D'ÉNERGIE
AHORRO
DE ENERGÍA



FR Version touch screen avec sonde de cuisson et lavage

ES Versió touch screen completa con sonda al corazón y lavado



Les produits Zanolli sont nés en collaboration avec les professionnels et en écoutant leurs exigences. Ce Teorema Ànemos m'a étonnée aussi.

Los productos Zanolli se crean en colaboración con los profesionales y escuchando sus necesidades. Este Teorema Ànemos me ha sorprendido también.

Silvia Federica Boldetti:
Maître AMPI et Pastry Queen
Maestro AMPI y Pastry Queen



5

BONNES RAISONS POUR CHOISIR TEOREMA ÀNEMOS

5 BUENOS MOTIVOS PARA ELEGIR
TEOREMA ÀNEMOS



FR Le dispositif de ventilation garantit une diffusion uniforme de la chaleur et une cuisson impeccable dans des délais optimaux.

ES El dispositivo de ventilación asegura una difusión uniforme del calor y una cocción impecable en tiempos ideales.



FR Le tableau de commande de dernière génération est intuitif et facile à utiliser. Vous pouvez personnaliser votre production en mémorisant jusqu'à 147 programmes différents et 6 cycles de cuisson pour chaque programme.

ES El panel de mandos de última generación es intuitivo y fácilmente asimilable. Se puede personalizar la producción memorizando hasta 147 programas diferentes con 6 ciclos de cocción para cada programa.



FR Vous pouvez l'unir à un four statique en combinant dans le même espace différentes fonctions de cuisson.

ES Es posible combinarlo con un horno estático y obtener en el mismo espacio diferentes funciones de cocción.



FR Dans la version tactile avec sonde à cœur et lavage, il se révèle un excellent four pour les produits gastronomiques aussi.

ES En la versión con pantalla táctil, sonda al corazón y lavado, es un óptimo horno también para productos de gastronomía.



FR Ses composants sont entièrement produits en Italie et sont recyclables.

ES Sus componentes se producen completamente en Italia y son reciclables.

LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



EL ALMA DE LA COCCIÓN

L'ÂME DE LA CUISSON

- 1 — **FR** TOP à tirage naturel ou hotte aspirante (400m³/h ou 600m³/h).
ES Campana con tiraje natural o con motor de aspiración (400m³/h o 600m³/h).
- 2 — **FR** Chambre de cuisson avec porte double vitrage en verre trempé.
ES Puerta cámara de cocción equipada con doble vidrio templado.
- 3 — **FR** Possibilité d'ouverture de la vitre externe pour un nettoyage complet.
ES Posibilidad de abrir el cristal exterior para una limpieza completa.
- 4 — **FR** Vaporisateur de série.
ES Vaporizador de serie.
- 5 — **FR** Cellule avec chariot porte plaques. Humidificateur en option.
ES Celda con carro porta bandejas. Humidificador opcional.
- 6 — **FR** La chambre de pousse est équipée de roues orientables avec freins.
ES Celda de fermentación equipada con ruedas giratorias con freno.

SONDE DE CUISSON (VERSION TABLEAU TOUCH) SONDA AL CORAZÓN (VERSIÓN PANEL TOUCH)

FR La sonde de cuisson vous permet d'établir et contrôler la température atteinte dans la partie la plus interne du produit. Une fois atteinte la température programmée, la cuisson terminera en autonomie.

ES La sonda al corazón le permite establecer y controlar la temperatura alcanzada en el punto más interno del producto. Una vez alcanzada la temperatura interno determinada, el proceso de cocción terminará en autonomía.

LAVAGE (VERSION TABLEAU TOUCH) LAVADO (VERSIÓN PANEL TOUCH)

FR Quelle que soit la fonction de lavage que vous choisirez, vous aurez un four impeccable et opératif à tout moment. **Standard** pour le nettoyage quotidien ordinaire. **Complete** pour éliminer même les résidus de cuisson les plus agressifs.

ES La función de lavado que has elegido te garantizará un horno siempre impecable y listo para trabajar. **Standard** para el lavado diario ordinario. **Complete** para eliminar los residuos de cocción más agresivos.

zanolli
1952-ITALY



TOUCH SCREEN
TOUCH SCREEN



ÉLECTROMÉCANIQUE
ELECTROMECHANICAL

TABLEAU DE CONTRÔLE TEOREMA À NEMOS ÉLECTRIQUE

PANEL DE MANDOS TEOREMA À NEMOS ELÉCTRICO

TABLEAU ÉLECTROMÉCANIQUE PANEL ELECTROMECAÁNICO

- FR** • Affichage constant de la température
- Réglage injection d'eau électromécanique (10 niveaux d'intensité)
- Minuterie 0-120'
- Thermostat digital de réglage de la température

- ES** • Visualización constante de la temperatura
- Regulación electromecánica de inyección de agua (10 niveles de intensidad)
- Timer de cocción 0-120'
- Termostato digital para la regulación de la temperatura

TABLEAU TOUCH SCREEN PANEL TOUCH SCREEN

- FR** • Allumage programmé hebdomadaire
- Préchauffage automatique
- 147 programmes mémorisables
- 6 cycles de cuisson pour chaque programme
- Réglage numérique évacuation vapeur
- SONDÉ DE CUISSON et LAVAGE de série

- ES** • Encendido programado semanal
- Precalentamiento automático
- 147 programas almacenables
- 6 ciclos de cocción para cada programa
- Regulación digital de descarga de vapores
- SONDÁ y LAVADO cámara de serie

AFFICHAGE
CONSTANT DE LA
TEMPÉRATURE
VISUALIZACIÓN
CONSTANTE DE LA
TEMPERATURA

— 260°C

THERMOSTAT
DIGITAL
TERMOSTATO
DIGITAL



PRÉCHAUFFAGE
AUTOMATIQUE
PRECALIENTAMIENTO
AUTOMÁTICO



147 PROGRAMMES
MÉMORISABLES
147 PROGRAMAS
ALMACENABLES



LA GAMME TEOREMA ÀNEMOS

LA GAMA TEOREMA ÀNEMOS

Silvia Federica Boldetti:
Maître AMPI et Pastry Queen
Maestro AMPI y Pastry Queen



T ÀNEMOS COMPACT



T ÀNEMOS 6



T ÀNEMOS 10





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

TOP TOP	DIM. AxBxH cm	POIDS/PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW
T ÀNEMOS/TP*	97x106x23	23.5	-
T ÀNEMOS/CA 400 m ³ /h**	97x106x23	28	0.23
T ÀNEMOS/CA 600 m ³ /h***	97x106x55	38	0.25

* Top doté de raccord pour cheminée à tirage naturel

* Campana dotada de unión para el tiro natural de la chimenea

** Aspirateur pour top avec aspiration forcée (portée 400 m³/h)

** Aspirador para top con tiro forzado (capacidad 400 m³/h)

*** Aspirateur pour top avec aspiration forcée (portée 600 m³/h)

*** Aspirador para top con tiro forzado (capacidad 600 m³/h)

MOD. DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. EXT. AxBxH cm EXT.	POIDS PESO kg	PAS PLAQUES DISTANCIA ENTRE BANDEJAS	PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm) N°	TEMP. MAX °C	PUISSANCE POTENCIA kW	
						MAX	MOYENNE MEDIA
T ÀNEMOS COMPACT E/MC EM SUPER	75x72x55	39	8	4	260	3.3	1.7
T ÀNEMOS 6 E/MC EM	97x92x88	111	8	6	260	10.5	5
T ÀNEMOS 6 E/MC TOUCH	97x92x88	114	8	6	260	10.5	5
T ÀNEMOS 10 E/MC EM	97x92x121	141	8	10	260	15.7	7.8
T ÀNEMOS 10 E/MC TOUCH	97x92x121	145	8	10	260	15.7	7.8

ACCESSOIRES MOD. DE CUISSON ACCESORIOS MÓD. DE COCCIÓN

- Kit porte-plaques Gastronorm GN 1/1 T ÀNEMOS 6 / Kit porta-bandejas Gastronorm GN 1/1 T ÀNEMOS 6
- Kit porte-plaques Gastronorm GN 1/1 T ÀNEMOS 10 / Kit porta-bandejas Gastronorm GN 1/1 T ÀNEMOS 10

ÉTUVE DE FERMENTATION CÁMARA DE FERM.	DIM. EXT. AxBxH cm EXT.	POIDS PESO kg	PAS PLAQUES DISTANCIA ENTRE BANDEJAS	PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm) N°	PUISSANCE POTENCIA kW	
					MAX	MOYENNE MEDIA
T ÀNEMOS 6/CL	97x88x106	85	5.5	10	1	0.5
T ÀNEMOS 10/CL	97x88x71	68	5.5	5	1	0.5

ACCESSOIRES ÉTUVE DE FERMENTATION ACCESORIOS CÁMARA DE FERMENTACIÓN

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

CHAMBRE DE FERMENTATION VERTICALE CÁMARA DE FERMENTACIÓN VERTICAL	DIM. EXT. AxBxH cm EXT.	POIDS PESO kg	DIMENSIONS PLAQUES DIMENSIONES BANDEJAS	PLA- QUES BAN- DEJAS N°	TEMP. MAX °C	PUISSANCE POTENCIA kW

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ABATIDOR DE TEMPERATURA	DIM. EXT. AxBxH cm	POIDS PESO kg	PLAQUES BAN- DEJAS N°	PUISSANCE POTENCIA kW	CAPACITÉ PAR CYCLE CAPACIDAD PAR CICLO	ΔT °C	DÉGIVRAGE RAPIDE DESCONGELA- CIÓN RÁPIDA	SONDE DE CUISSON SONDA AL CO- RAZÓN
TEOREMA/AB SUPER	84x83x90	110	6 (40x60 - 45x65)	1.9	Evap. -10° Cond. 45°	20 13	+90° → +3° +90° → -18°	✓ ✓

ACCESSOIRES CELLULE DE REFROIDISSEMENT ACCESORIOS ABATIDOR DE TEMPERATURA

- KIT 5 Plaques Gastronorm GN 1/1 / KIT 5 Bandejas Gastronorm GN 1/1
- Kit superposition T ÀNEMOS / MC + TEOREMA / AB / Kit superposición T ÀNEMOS / MC + TEOREMA / AB

BASE BASE	DIM. AxBxH cm	POIDS PESO kg
T ÀNEMOS 6/BM	97x71x106	36
T ÀNEMOS 10/BM	97x71x71	30

- Râtelier porte-plateaux pour base / Estante porta-bandejas para base



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

