



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.



TEOREMA POLIS

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



FR Dans l'organisation politique de la Grèce Antique, la cité-État était appelée Polis.

Cette structure marque le passage fondamental du retard social à la civilisation moderne.

Pour la multiplicité de ses fonctions et la modularité unies autour d'un nouveau concept de cuisson, TEOREMA POLIS représente l'avènement de la Civilisation du Four.

LA CIVILISATION DU FOUR

LA CIVILIZACIÓN DEL HORNO

ES La ciudad-estado en la organización política griega en edad clásica era llamada Pólis.

Esta estructura marca la transición fundamental del atraso social a la civilización moderna.

Debido a la multiplicidad de funciones y modularidad reunidas en torno a un nuevo concepto de cocción, TEOREMA POLIS representa el advenimiento de la Civilización del Horno.

J'aime mon Polis, non seulement parce qu'il m'a surpris à diverses reprises mais aussi parce qu'il a une cuisson délicate qui ne déforme pas le produit, et il me garantit toujours le résultat que je désire obtenir.

Me encanta mi Polis, no sólo porque me sorprendió en varias oportunidades, sino sobre todo porque tiene una cocción delicada, que no altera el producto y me garantiza siempre el resultado que deseo.

Alessandro Lasferza:

Responsable bakery de l'École èCucina
Responsable bakery de la Escuela èCucina



5

BONNES RAISONS POUR CHOISIR TEOREMA POLIS

*BUENOS MOTIVOS PARA ELEGIR
TEOREMA POLIS*



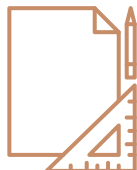
FR C'est un four électrique qui cuit tous les produits de pâtisserie, boulangerie et pizzeria.

ES Es un horno ecléctico porque cocina todos los productos de pastelería, panificación y pizzería.



FR Le four se développe de un à quatre modules de cuisson en fonction que vos affaires.

ES El horno crece con el incremento de los negocios, de uno a cuatro módulos de cocción.



FR Il s'adapte harmonieusement à tous les types de mobiliers grâce à son design moderne et élégant.

ES Se integra armoniosamente con cualquier tipo de mueble gracias al diseño moderno y elegante.



FR Fiable et durable grâce à la qualité des matériaux et des composants.

ES Fiable y duradero por la calidad de materiales y componentes.



FR Facilement personnalisable dans son utilisation pour la gamme de combinaisons et d'accessoires.

ES Fácilmente personalizable en el uso gracias a la gama de combinaciones y accesorios.



POLYVALENT

POLIVALENTE

+

INTUITIF

INTUITIVO

+

MODULAIRE

MODULAR

TEOREMA POLIS

LA CIVILISATION DU FOUR

TEOREMA POLIS
LA CIVILIZACIÓN DEL HORNO

TEOREMA POLIS défourne vos désirs.

FR TEOREMA est le pionnier des fours modulaires à cuisson multiple. Le premier modèle de la série a été dessiné et breveté en 1982. Aujourd'hui, TEOREMA POLIS cuit avec succès partout dans le monde et représente la synthèse des connaissances développées par Zanolli dans le domaine des fours statiques modulaires.

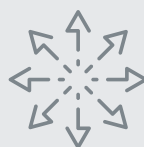
Les excellentes prestations sont rendues possibles grâce à l'utilisation d'un système innovant de contrôle électronique à commandes fiables et faciles à gérer. Grâce à sa versatilité naturelle, TEOREMA POLIS peut cuire uniformément n'importe quel produit selon les critères de cuisson les plus variés. Sa ligne agréable et raffinée exalte la qualité de la structure. **TEOREMA POLIS** est le fruit de 70 ans d'expérience investis dans la technologie, les hommes et la recherche.

TEOREMA POLIS hornea tus deseos.

ES TEOREMA es el pionero de los hornos modulares de cocción múltiple. El primer modelo de la serie ha sido diseñado y patentado en 1982. Hoy, TEOREMA POLIS cocina con éxito en todo el mundo y representa la síntesis de los conocimientos desarrollados por Zanolli en el campo de los hornos estáticos modulares. El rendimiento excelente es posible gracias al uso de un innovador sistema de control electrónico con comandos seguros y fáciles de gestionar. Gracias a su versatilidad natural, TEOREMA POLIS es capaz de cocer cualquier producto de manera uniforme según los más variados estándares de cocción. La línea agradable y refinada exalta la calidad de la estructura. **TEOREMA POLIS** es el resultado de 70 años de experiencia invertidos en tecnología, personas e investigación.



EXCELLENTE
PRESTATIONS
RENDIMIENTO
EXCELENTE



VERSATILITÉ
VERSATILIDAD



MODULAIRE
MODULAR

INTERNET OF THINGS: GESTION À DISTANCE

*INTERNET OF THINGS:
GESTIÓN REMOTA*

FR Les fours équipés d'une électronique avancée se connectent au réseau grâce à un module wifi, en envoyant toutes les données de fonctionnement à la plateforme numérique Zanolli.

ES Los hornos, equipados con electrónica avanzada, se conectan a la red a través del módulo wifi y envían todos los datos de uso a la plataforma digital Zanolli.

MACCHINA IoT
MÁQUINA IoT

ÉLECTRONIQUE
ELECTRÓNICA
+ WIFI

SERVEUR WEB
WEB SERVER

SERVEUR
SERVER

ZANOLLI WEB APP

FR En utilisant l'Application Zanolli, vous pourrez contrôler votre four à distance:

- En lançant un programme de cuisson spécifique
- En agissant sur les paramètres de cuisson du four (température, puissance du ciel, puissance de la sole, temps de cuisson).
- En connectant les machines à votre PC ou à votre Smartphone grâce à l'application Web, vous pourrez contrôler leur fonctionnement et obtenir des données précieuses sur leur utilisation.
- En analysant les données de la machine, en vérifiant à l'avance les dysfonctionnements et en réduisant ainsi la durée de réparation et d'inactivité de la machine.
- Pour recueillir les données relatives à l'utilisation de la machine au niveau de la consommation, des créneaux horaires d'utilisation des machines, etc.

ES Utilizando la aplicación web Zanolli, puede controlar su horno de forma remota:

- Al iniciar un determinado programa de cocción
- Actuar sobre los parámetros de cocción del horno (temperatura, potencia superior, potencia inferior, tiempo de cocción).
- Interconectando las máquinas a través de la Web App con el PC o Smartphone, comprobando así su funcionamiento y obteniendo datos valiosos sobre su uso.
- Analizar los datos de las máquinas, comprobando las averías con antelación, reduciendo así los tiempos de reparación y las paradas de las máquinas.
- Recopilar datos de uso de la máquina, como consumo, franjas horarias de uso de las máquinas etc..





zanolli
1952-ITALY

zanolli
1952-ITALY

TABLEAU TOUCH IoT

49 PROGRAMMES MÉMORISABLES

PANEL TOUCH IoT

49 PROGRAMAS DE COCCIÓN ALMACENABLES

TABLEAU NUMÉRIQUE

20 PROGRAMMES MÉMORISABLES

PANEL DIGITAL

20 PROGRAMAS DE COCCIÓN ALMACENABLES

zanolli
1952-ITALY

zanolli
1952-ITALY

TABLEAU DE CONTRÔLE TEOREMA POLIS

PANEL DE MANDOS TEOREMA POLIS

TABLEAU TOUCH IoT AVEC CARTE ÉLECTRONIQUE DE 49 PROGRAMMES

- FR** • Relevé de la température séparé à double sonde voûte /sole
- Fonction PRE HEATING pour le préchauffage du four avec modalité fast ou slow
- Fonction AUTO CLEANING pour la désinfection de la chambre de cuisson
- Allumage programmé hebdomadaire jusqu'à deux allumages journaliers
- Modification des paramètres des fonctions grâce à l'écran tactile et aux touches mécaniques
- 49 programmes mémorisables. 5 cycles de cuisson pour chaque programme
- Le vaporisateur peut être activé automatiquement en même temps que le programme de cuisson lors du réglage des allumages programmés
- Touche spécifique pour l'allumage de la hotte aspirante
- Sonnerie avec volume élevé et actif jusqu'à l'extinction manuelle

TABLEAU NUMÉRIQUE AVEC CARTE ÉLECTRONIQUE DE 20 PROGRAMMES

- FR** • Relevé de la température séparé à double sonde voûte /sole
- Fonction PRE HEATING pour le préchauffage du four avec modalité fast ou slow
- Fonction AUTO CLEANING pour la désinfection de la chambre de cuisson
- Allumage programmé hebdomadaire jusqu'à deux allumages journaliers
- Logique de programmation simplifiée, réglage facilité et dénomination personnalisée des programmes
- Membrane en polycarbonate résistant
- Commandes plus intuitives grâce aux touches d'augmentation et de diminution sur les côtés du grand écran
- Touches mécaniques à impulsion électronique
- Touche spécifique pour l'allumage de la hotte aspirante
- Sonnerie avec volume élevé et actif jusqu'à l'extinction manuelle

PANEL TOUCH IoT CON CÉDULA ELECTRÓNICA DE 49 PROGRAMAS

- ES** • Detección de la temperatura separada con doble sonda cielo/platea
- Función PRE HEATING para precalentar el horno en modo fast o slow
- Función AUTO CLEANING para la desinfección de la cámara de cocción
- Encendido programado semanal hasta dos encendidos diarios
- Modificación de los parámetros de función mediante pantalla táctil y teclas mecánicas
- 49 programas memorizables 5 ciclos de cocción para cada programa
- El vaporizador se puede habilitar automáticamente junto con el programa de cocción durante la configuración de los encendidos programados.
- Botón específico para el encendido de la campana aspirante
- Buzzer con volumen alto y activo hasta apagado manual

DIGITAL CONTROL PANEL CON CÉDULA ELECTRÓNICA DE 20 PROGRAMAS

- ES** • Detección de la temperatura separada con doble sonda cielo/platea
- Función PRE HEATING para precalentar el horno en modo fast o slow
- Función AUTO CLEANING para la desinfección de la cámara de cocción
- Encendido programado semanal hasta dos encendidos diarios
- Lógica de programación simplificada, configuración facilitada y denominación personalizada de los programas
- Membrana de polycarbonato resistente
- Comandos más intuitivos gracias a las teclas de incremento y decremento a los lados del display
- Botones mecánicos con impulso electrónico
- Botón específico para el encendido de la campana aspirante
- Buzzer con volumen alto y activo hasta apagado manual



PRE HEATING
PRE HEATING



AUTO
CLEANING
AUTO
CLEANING



ALLUMAGE
PROGRAMMÉ
HEBDOMADAIRE
ENCENDIDO
PROGRAMADO
SEMANTAL

LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



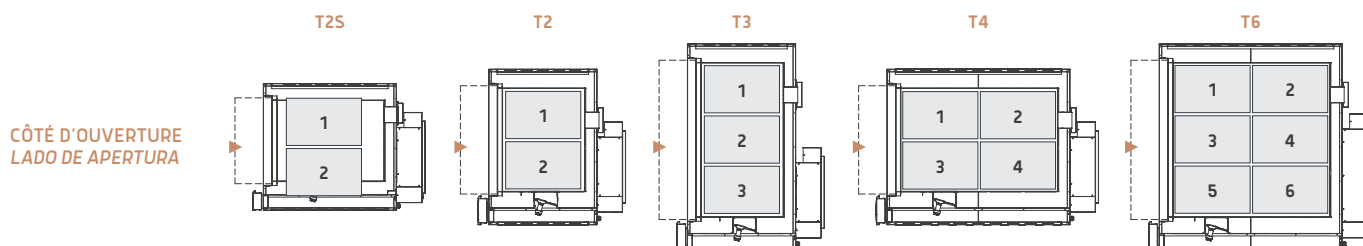
- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1 — FR TOP à tirage naturel ou hotte aspirante portée 600 m³/h.</p> | <p>ES Campana con tiraje natural o motor de aspiración capacidad 600 m³/h.</p> |
| <p>2 — FR CHAMBRES DE CUISSON à deux hauteurs utiles (18 et 26 cm) sauf pour la série T2S (H. 18 cm). La chambre H. 26 est particulièrement indiquée pour les grandes pâtes levées, les pains de taille moyenne et grande, les produits de boulangerie très hauts.</p> | <p>ES CÁMARAS DE COCCIÓN con dos altura útiles (18 y 26 cm) a excepción de la serie T2S (H. 18 cm). La cámara de 26 cm es particularmente indicada para grandes fermentados, panes de tamaño mediano-grande, productos de panadería de altura considerable.</p> |
| <p>3 — FR Chaque module est équipé d'un câble d'alimentation.</p> | <p>ES Todos los módulos poseen su propio cable de alimentación.</p> |
| <p>4 — FR Portes à double vitrage vitrocéramique.</p> | <p>ES Puertas con doble cristal cerámico.</p> |
| <p>5 — FR Dotation de plans de cuisson en tôle gauffrée ou en céramique réfractaire.</p> | <p>ES Equipados con planos de cocción en chapa almohadillada o en cerámica refractaria especial.</p> |
| <p>6 — FR Vaporisateur (en option).</p> | <p>ES Vaporizador (opcional).</p> |
| <p>7 — FR CHAMBRE DE POUSSE : dotée d'illumination, de résistance avec thermostat jusqu'à 90°C et de chariots porte-plaques extractibles. Humidificateur (en option).</p> | <p>ES CÁMARA DE FERMENTACIÓN : Equipada con iluminación, resistencia con termostato hasta 90° C, y carro portabandejas extraíble. Humidificador (opcional)</p> |
| <p>8 — FR BASES ET CHAMBRES équipées de roues pour le déplacement, et de freins antérieurs pour le blocage de sécurité.</p> | <p>ES BASES Y CELDAS: equipadas con ruedas para movimentación y frenos anteriores para el bloqueo de seguridad.</p> |

FR Les modèles sont dimensionnés en fonction du nombre de plaques 40x60 cm contenues dans la chambre de cuisson. Les modules de 2, 3, 4, 6 plaques sont disponibles dans les hauteurs suivantes: 18 cm; 26 cm.

La version 2S, avec insertion des plaques sur le côté de 60 cm, est disponible seulement dans la version d'une hauteur de 18 cm.

ES Los modelos están estructurados según el número de bandejas 40x60 cm contenidas en la cámara de cocción. Los módulos de 2, 3, 4, 6 bandejas están disponibles en las siguientes alturas: 18 cm; 26 cm.

La versión 2S, con inserción de bandejas desde el lado de 60 cm, sólo está disponible en altura 18 cm.



LA GAMME TEOREMA POLIS

LA GAMA TEOREMA POLIS



T POLIS 2S



T POLIS 2

MOD. DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW		PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm) N°	PIZZAS (Ø 33 cm) N°
	EXT	INT			MAX	MOYENNE MEDIA		
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	-

* Chambre h 30 cm pour les produits levés de grande taille, sur demande / Cámara h30 cm para productos fermentados de gran tamaño, bajo pedido

TOP TOP	DIM. EXT. AxBxH cm	POIDS PESO kg
T POLIS 2S/TP	97x142x25	46
T POLIS 2 /TP	125x122x25	47

Top doté de raccord pour cheminée à tirage naturel / Campana dotada de unión para el tiro natural de la chimenea

ÉTUVE DE FERMENTATION CÁMARA DE FERM.	DIM. AxBxH cm		PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm) N°		POIDS PESO kg		PUISSANCE POTENCIA 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

BASE BASE	DIM. AxBxH cm				POIDS PESO 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 GAMME TEOREMA POLIS

LA GAMA TEOREMA POLIS

MOD. DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW		PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm) N°	PIZZAS (Ø 33 cm) N°°
	EXT	INT			MAX	MOYENNE MEDIA		
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	-
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	-

* Chambre h 30 cm pour les produits levés de grande taille, sur demande / Cámara h30 cm para productos fermentados de gran tamaño, bajo pedido

MODULE BOÎTE À PAIN MÓDULO PANERA	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PESO WEIGHT kg	PUISSANCE POTENCIA kW		PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm) N°	PIZZAS (Ø 33 cm) N°°
	EXT	INT			MAX	MEDIA AVERAGE		
T POLIS 4/MC 23 PN	125x161x44	83x126x23	280	223	10	5	4	-
T POLIS 6 / MC 15 PN	166x161x36	124x136x15	280	278	17	8,5	6	9
T POLIS 6 / MC 23 PN	166x161x44	124x136x23	280	311	17	8,5	6	-

TOP TOP	DIM. EXT. AxBxH cm	POIDS PESO kg
T POLIS 3 / TP	166x122x25	53
T POLIS 4 / TP	125x182x25	52
T POLIS 6 / TP	166x188x25	58

Top doté de raccord pour cheminée à tirage naturel / Campana dotada de unión para el tiro natural de la chimenea

ÉTUVE DE FERMENTATION CÁMARA DE FERM.	DIM. AxBxH cm		PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm) N°		POIDS PESO kg		PUISSANCE POTENCIA kW
	2MC	3MC	2MC	3MC	2MC	3MC	
T POLIS 4 / CL	125x147x95	125x147x71	24	15	177	146	1,5
T POLIS 6 / CL	166x147x95	166x147x71	48	30	230	189	1,5

BASE BASE	DIM. AxBxH cm				POIDS PESO kg			
	1MC	2MC	3MC	4MC	1MC	2MC	3MC	4MC
T POLIS 4 / BM	125x147x125	125x147x95	125x147x71	125x147x40	57	51	45	38
T POLIS 6 / BM	166x147x125	166x147x95	166x147x71	166x147x40	65	56	51	44



T POLIS 3



T POLIS 4



T POLIS 6

LA GAMME TEOREMA POLIS

LA GAMA TEOREMA POLIS



METAL

FR LE PLAN (OU SOLE) EN TÔLE GAUFRÉE:

- Est adapté pour les cuissons sur plaque
- Permet la formation d'un coussin d'air en dessous de la plaque qui permet un transfert de chaleur non agressif vers le produit qui cuit
- Atteint rapidement la température programmée et est sensible à la variation des réglages de température et de puissance du four

PARFAIT POUR:

- PÂTISSERIE ET PAIN
- GASTRONOMIE
- PIZZA SUR PLAQUE

ES EL PLANO (O PLATEA) EN CHAPA ALMOHADILLADA:

- Es apto para hornear en bandejas
- Permite la formación de un cojín de aire debajo de la bandeja que contribuye a un intercambio de calor no agresivo hacia el producto en cocción
- Alcanza rápidamente la temperatura establecida y es sensible a la variación de las configuraciones de temperatura y potencia del horno

PERFECTO PARA:

- PASTELERÍA Y PAN
- GASTRONOMÍA
- PIZZA EN BANDEJA



STONE

FR LE PLAN (OU SOLE) EN MATÉRIEL RÉFRACTAIRE:

- Est adapté aux cuissons sur plaques ou directement sur le plan
- Cède la chaleur au produit dans les zones où il est directement en contact avec lui
- Retient la chaleur accumulée et la relâche lentement

PARFAIT POUR:

- PIZZAS DE TOUTES SORTES
- PÂTISSERIE ET PAIN
- GASTRONOMIE

Attention: spécifier, lors de la commande, si vous désirez le plan réfractaire ou en tôle gaufrée.

ES EL PLANO (O PLATEA) DE MATERIAL REFRACTARIO:

- Es apto para hornear en bandejas o directamente encima del plano
- Cede calor al producto en las zonas donde entra en contacto directo con él
- Retiene el calor acumulado liberándolo lentamente

PERFECTO PARA:

- PIZZA DE CUALQUIER TIPO
- PASTELERÍA Y PAN
- GASTRONOMÍA

Atención: especificar, en fase de pedido, si se desea el plano de material refractario o en chapa almohadillada.



ACCESSOIRES GAMME TEOREMA POLIS

ACCESORIOS GAMA TEOREMA POLIS

ACCESSOIRES TOP ACCESORIOS TOP

- Aspirateur pour top avec aspiration forcée (portée 600 m³/h) / Aspirador para top con tiro forzado (capacidad 600 m³/h)

ACCESSOIRES ÉTUVE DE FERMENTATION ACCESORIOS CÁMARA DE FERMENTACIÓN

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

PLAN DE CUISSON PLANO DE COCCIÓN

- Plans de cuisson réfractaire pour mod. de cuisson T2-T2S / Planos de cocción en material refractario T2- T2S
- Plans de cuisson réfractaire pour mod. de cuisson T3 / Planos de cocción en material refractario T3
- Plans de cuisson réfractaire pour mod. de cuisson T4 / Planos de cocción en material refractario T4
- Plans de cuisson réfractaire pour mod. de cuisson T6 / Planos de cocción en material refractario T6
- Plans de cuisson en tôle gaufrée pour mod. de cuisson T2-T2S / Planos de cocción en chapa almohadillada T2- T2S
- Plans de cuisson en tôle gaufrée pour mod. de cuisson T3 / Planos de cocción en chapa almohadillada T3
- Plans de cuisson en tôle gaufrée pour mod. de cuisson T4 / Planos de cocción en chapa almohadillada T4
- Plans de cuisson en tôle gaufrée pour mod. de cuisson T6 / Planos de cocción en chapa almohadillada T6

Spécifier, lors de la commande, si vous désirez le plan réfractaire ou en tôle gaufrée / Especificar, en fase de pedido, si se desea el plano de material refractario o en chapa almohadillada

ACCESSOIRES MODULE DE CUISSON ACCESORIOS MÓDULO DE COCCIÓN

- Pelles pour l'enfournement du pain (largeur cm 40) / Telares individuales para enhornar pan (ancho cm 40)
- Pelles pour l'enfournement du pain (largeur cm 60) / Telares individuales para enhornar pan (ancho cm 60)
- Vaporisateur de 2,1 kW pour mod. cuisson T2-T2S-T3-T4 / Vaporizador de 2,1 kW para mod. cocción T2-T2S-T3-T4
- Vaporisateur de 3 kW (seulement POLIS 6) / Vaporizador de 3 kW (solo POLIS 6)
- Élévateur manuel pour tapis d'enfournement / Elevador manual de marcos para hornear

ACCESSOIRES BASE ACCESORIOS BASE

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

Le client déjà en possession d'une base pourra (en l'occurrence) transformer la hauteur avec la simple substitution des pieds (demander devis). El cliente, ya propietario de una base, podrá transformar la altura de la base misma con la sustitución de los pies (pedir presupuesto).



Pelles pour l'enfournement du pain (largeur cm 40 / 60)
Telares individuales para enhornar pan (ancho cm 40 / 60)



Humidificateur pour étuve de fermentation
Humidificador para cámara de fermentación



Vaporisateur pour module de cuisson: 4 niveaux programmables de production vapeur (activables manuellement).

Le vaporisateur apporte de la vapeur humide et instantanée en quantité programmable.

Vaporizador para módulo cocción: 4 niveles programables de producción de vapor (activables manualmente). El vaporizador aporta vapor húmedo e instantáneo en cantidad programable.



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

