



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.



LINEA PANE E
PASTICCERIA

PANE E PASTICCERIA IN THE WORLD

ATTENTION, TECHNOLOGIE ET CULTURE

FR Depuis 1952 Zanolli conçoit et réalise la gamme la plus complète de fours, de machines et d'équipements pour le laboratoire de votre pâtisserie et boulangerie.

Levage équilibré, transformation qualitative des ingrédients, mesure et évaluation des températures, programmation précise des durées : Zanolli vous accompagne durant toutes les phases de travail avec l'instrument idéal en fonction de vos exigences.

Faites confiance à l'expérience Zanolli et créez votre produit unique, raffiné et reconnaissable. Anticipez et comblez les goûts de votre client.

CURA, TECNOLOGÍA Y CULTURA

ES Desde 1952 Zanolli proyecta y fabrica la gama más completa de hornos, máquinas y equipos para tu laboratorio de pastelería y panificación.

Fermentación balanceada, transformación cualitativa de los ingredientes, medición y evaluación de temperaturas, programación precisa de los tiempos: Zanolli te apoya en cada fase de procesamiento con la herramienta ideal para cada una de tus exigencias.

Confía en la experiencia Zanolli y cree su producto único, refinado y reconocible. Anticipa y deleita los gustos de tus clientes.





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

FOURS À CONVECTION POUR PÂTISSERIE ET PAIN HORNOS DE CONVECCIÓN PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA

TEOREMA ÀNEMOS

FR L'âme de la cuisson

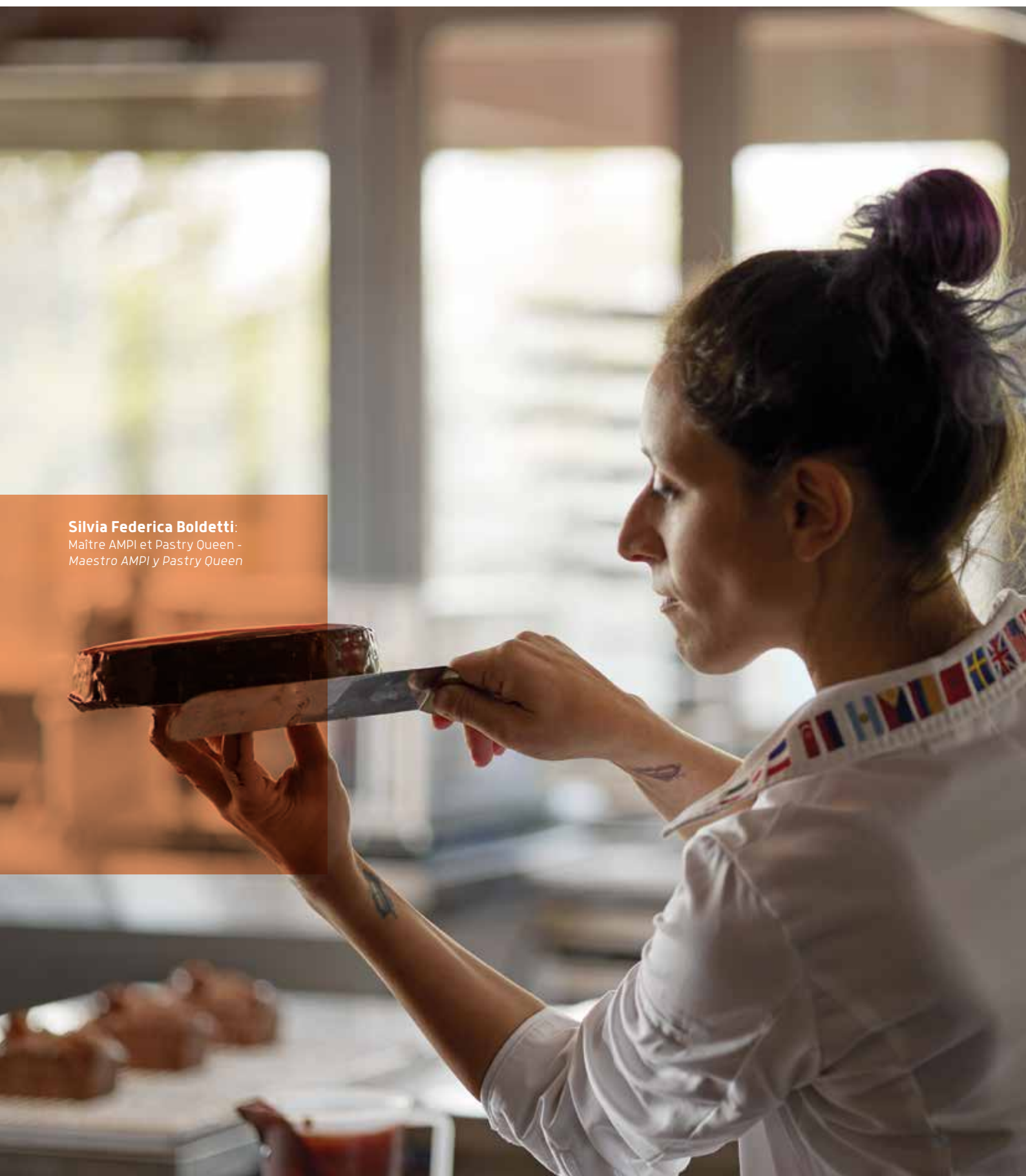
La ligne des fours à convection TEOREMA ÀNEMOS, pour la grande versatilité et pour les encombrements extrêmement réduits, satisfait toutes les exigences des laboratoires de la haute pâtisserie et boulangerie. Idéale pour les petites et moyennes productions, elle se prête à la cuisson de tous les types de produits du beignet à la génoise, croissants, tartes, macarons, pains de petite et moyenne taille, et de multiples expressions de la gastronomie internationale. 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.

ES El alma de la cocción

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. Ideal 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. 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.



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





TEOREMA ÀNEMOS

FOURS À CONVECTION POUR PÂTISSERIE ET PAIN
HORNOS DE CONVECCIÓN PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA

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 interna determinada, el proceso de cocción terminará en autonomía.

LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FR CONVECTION, LE SOUFFLE DE VOTRE FOUR

- Hotte aspirante optionnelle
- Chambre de cuisson avec porte double vitrage en verre trempé
- Possibilité d'ouverture de la vitre externe pour un nettoyage complet
- Vaporisateur de série
- Cellule avec chariot porte plaques. Humidificateur en option
- La chambre de cuisson est équipée de roues orientables avec freins

ES CONVECCIÓN, LA RESPIRACIÓN DE TU HORNO

- Campana con aspiración opcional
- Puerta cámara de cocción equipada con doble vidrio templado
- Posibilidad de abrir el cristal exterior para una limpieza completa
- Vaporizador de serie
- Celda con carro porta bandejas. Humidificador opcional
- Celda de fermentación equipada con ruedas giratorias con freno

LAVAGE (VERSION TABLEAU TOUCH)

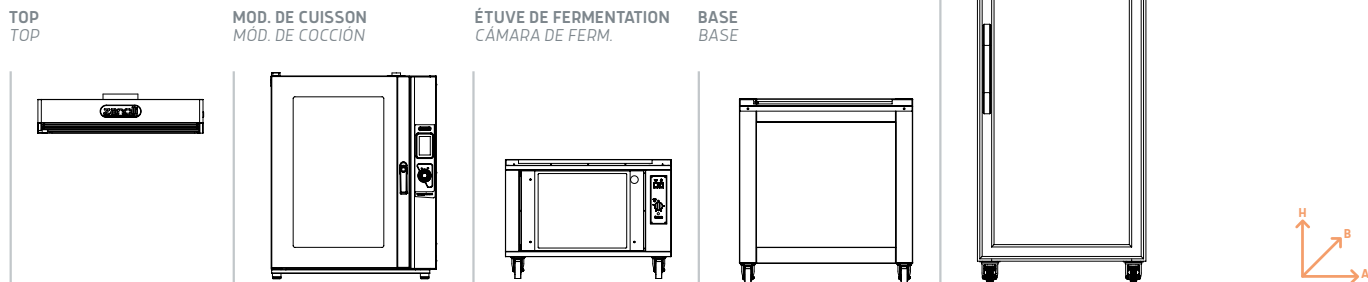
LAVADO (VERSIÓN PANEL TOUCH)

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

TEOREMA ÀNEMOS

FOURS À CONVECTION POUR PÂTISSERIE ET PAIN
HORNOS DE CONVECCIÓN PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA



TOP TOP	DIM. AxBxH cm	POIDS/PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW
T ÀNEMOS/TP*	97x106x23	23.5	-
T ÀNEMOS/CA 400 m³/h**	97x106x23	28	0,23
T ÀNEMOS/CA 600 m³/h***	97x106x55	38	0,25
T ÀNEMOS GAS/TP*	97x104x23	23	-
T ÀNEMOS GAS/CA 400m³/h**	97x104x23	28	0,23
T ÀNEMOS GAS/CA 600m³/h***	97x104x51,5	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)

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

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

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



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

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	73x73x56	50	8	4	260	3,3	1,7
SUPER						6,1	3,1
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
T ÀNEMOS 6 G/MC EM	97x96x99	129	8	6	260	15/12900 (kW/Kcal)	
T ÀNEMOS 10 G/MC EM	97x96x132	164	8	10	260	20/17200 (kW/Kcal)	

NEW 2022

ACCESSOIRES MOD. DE CUISSON ACCESORIOS MÓD. DE COCCIÓN

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

ÉTUVE DE FERMENTATION CÁMARA DE FERM.	DIM. EXT. AxBxH cm	POIDS PESO kg	PAS PLAQUES DISTANCIA ENTRE BANDEJAS	PLAQUES BANDEJAS (40x60 cm) N°	PUISSANCE POTENCIA kW	
	EXT.				MAX	MOYENNE MEDIA
T ÂNEMOS 6/CL	97x88x106	85	5,5	10	1	0,5
T ÂNEMOS 10/CL	97x88x71	68	5,5	5	1	0,5
T ÂNEMOS 6 GAS/CL	97x83x106	78	5,5	10	1	0,5
T ÂNEMOS 10 GAS/CL	97x83x71	60	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	POIDS PESO kg	DIMENSIONS PLAQUES DIMENSIONES BANDEJAS	PLAQUES BANDEJAS N°	TEMP. MAX °C	PUISSANCE POTENCIA kW
	EXT.					
TEOREMA / CL	71x81x203	130	40x60 / 45x65	18	45	2,5

BASE BASE	DIM. AxBxH cm	POIDS PESO kg
T ÂNEMOS 6/BM	97x71x106	36
T ÂNEMOS 10/BM	97x71x71	30
T ÂNEMOS 6 GAS/BM	97x74x106	37
T ÂNEMOS 10 GAS/BM	97x74x71	30

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

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ABATIDOR DE TEMPERATURA	DIM. EXT. AxBxH cm	POIDS PESO kg	PLAQUES BANDEJAS N°	PUISSANCE POTENCIA kW	CAPACITÉ PAR CYCLE CAPACIDAD PARA CICLO	ΔT °C	DÉGIVRAGE RAPIDE DESCONGELA- CIÓN RÁPIDA	SONDE DE CUISON SONDA AL CORAZÓN
TEOREMA/AB	76x67x90	82	6 (60x40)	1,9	Evap. -10°	20	+90° → +3°	-
					Cond. 45°	13	+90° → -18°	-
TEOREMA/AB SUPER	84x83x90	110	6 (40x60 - 45x65)	1,9	Evap. -10°	20	+90° → +3°	✓
					Cond. 45°	13	+90° → -18°	✓

ACCESSOIRES CELLULE DE REFROIDISSEMENT ACCESORIOS ABATIDOR DE TEMPERATURA

- Kit porte-plaques gastronorm GN 1/1 (capacité 5 plaques)
- Kit superposition T ÂNEMOS / MC + TEOREMA / AB
- Kit porta-bandejas gastronorm GN 1/1 (capacidad 5 bandejas)
- Kit superposición T ÂNEMOS / MC + TEOREMA / AB

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

COMBI TEOREMA

FR COMBI TEOREMA, deux fours en un.

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.

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.

ES COMBI TEOREMA, dos hornos en uno.

En griego, el término Teorema significa "investigación, meditación". Representa el proceso de diseño de una serie de hornos con características combinables y múltiples potencialidades.

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.

NEW
2022

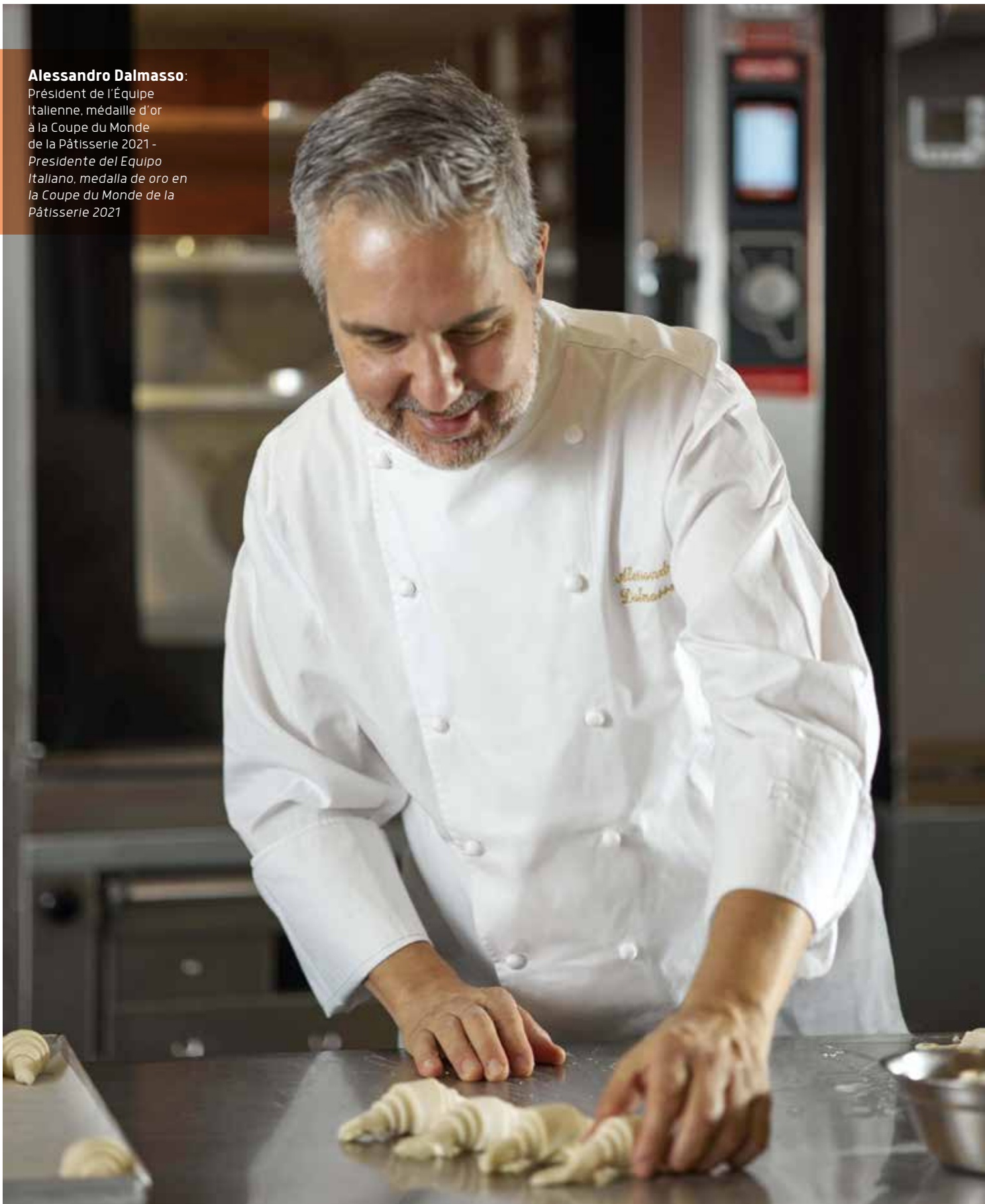
IT Combi Teorema disponibile également avec Teorema Ànemos Gas. Contactez-nous.

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



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*





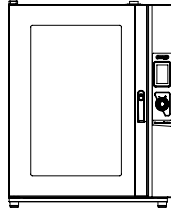
COMBI TEOREMA

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

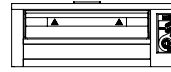
TOP
TOP



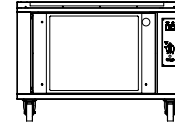
MOD. DE CUISSON
VENTILÉ
MÓD. DE COCCIÓN
VENTILADO



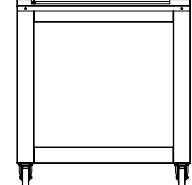
MOD. DE CUISSON
STATIQUE
MÓD. DE COCCIÓN
ESTÁTICO



ÉTUVE DE FERMENTATION
CÁMARA DE FERM.



BASE
BASE

COMBI
TEOREMA

	DIM. EXT AxBxH cm	POIDS PESO kg	PLAQUES MOD. CUISSON BANDEJAS MOD. COCCIÓN (40x60 cm) N°	PLAQUES ÉTUVE BANDEJAS CÁM. FERM. (40x60 cm) N°	TEMP. MAX °C	PUISSANCE POTENCIA kW
COMBI T /KIT 6E+ T ÀNEMOS 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 ÀNEMOS 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 ÀNEMOS 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 ÀNEMOS 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 ÀNEMOS 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 ÀNEMOS 10E/ MC TOUCH + T POLIS 2S/MC 18 + COMBI T/BM 53	97x121x220	350	10+2	-	260°C-400°C	22,1

PLAN DE CUISSON
PLANO DE COCCIÓN

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

- Plans de cuisson réfractaire pour mod. de cuisson T2S
- Plans de cuisson en tôle gaufrée pour mod. de cuisson T2S

- Planos de cocción en material refractario T2S
- Planos de cocción en chapa almohadillada T2S

ACCESSOIRES
ACCESORIOS

- Vaporisateur de 2,8 kw T POLIS
- Humidificateur pour étuve de fermentation
- Râtelier porte-plateaux pour base

- Vaporizador de 2,8 kw T POLIS
- Humidificador para cámara de fermentación
- 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 m³/h	97x141x23	35	0,23
COMBI T/CA 600 m³/h	97x141x55	45	0,25

FOURS ROTATIFS À CONVECTION POUR PÂTISSERIE ET BOULANGERIE
HORNOS ROTATIVOS DE CONVECCIÓN PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA

ROTOR WIND

FR ROTOR WIND est un four à convection à chariot rotatif, à enfournement et défournement rapide, projeté pour les boulangeries et les pâtisseries ayant d'importantes productions. Disponible avec le tableau de commande électromécanique traditionnel ou dans la version avec tableau Touch (en option), il fonctionne au gaz ou électricité.

PUISSANCE UNIFORME

La ventilation combinée à la distribution uniforme de la chaleur, grâce à la rotation du produit durant la cuisson, garantit une excellente qualité de chaque produit enfourné.

ES ROTOR WIND es un horno de convección con carro giratorio de carga y descarga rápida, diseñado para panaderías y pastelerías con elevadas producciones. Disponible con panel de mandos electromecánico tradicional o en la versión con panel Touch (opcional), funciona a gas o electricidad.

POTENCIA UNIFORME

La ventilación combinada con la distribución uniforme del calor gracias a la rotación del producto en el curso de la cocción garantiza calidad excelente a cada enhornada.



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*





ROTOR WINDFOURS ROTATIFS À CONVECTION POUR PÂTISSERIE ET BOULANGERIE
HORNOS ROTATIVOS DE CONVECCIÓN PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA**DOUBLE VERSION****DOBLE VERSIÓN****FR VERSIONS GAZ**

L'échangeur de chaleur est réalisé en acier spécial et permet un rendement important avec une sensible économie d'énergie. Outre à la version traditionnelle avec brûleur antérieur, il est produit également dans des versions avec brûleur postérieur (adapté aux pièces longues et étroites).

VERSIONS ÉLECTRIQUES

Le flux d'air traverse un ensemble de résistances blindées disposées pour obtenir le rendement maximum.

ES VERSIONES GAS

El intercambiador de calor es realizado en acero especial y permite una notable eficiencia con importantes ahorros de energía. Además de la versión tradicional con quemador anterior, también se produce en versiones con quemador posterior (aptas para locales largos y estrechos).

VERSIONES ELÉCTRICAS

El flujo de aire atraviesa un haz de resistencias acorazadas dispuestas para obtener la máxima eficiencia.

TABLEAU ÉLECTROMÉCANIQUE**PANEL ELECTROMECAÍNICO****FR LES COMMANDES PERMETTENT:**

- de régler la température grâce au thermostat numérique
- d'actionner la ventilation
- d'actionner la rotation du chariot
- d'activer l'aspiration de la vapeur
- de régler la vaporisation
- d'activer la minuterie de fin de cuisson (forte sonnerie active jusqu'à l'extinction manuelle)
- d'allumer l'illumination interne

ES LOS COMANDOS PERMITEN:

- configurar la temperatura mediante termostato digital
- accionar la ventilación
- activar la rotación del carro
- activar el extractor de los vapores
- configurar la vaporización
- activar el timer de fin de cocción (buzzer a volumen alto, activo hasta el apagado manual)
- encender la iluminación interna

TABLEAU TOUCH (EN OPTION)**PANEL TOUCH (OPCIONAL)**

- Production personnalisable en mémorisant jusqu'à 49 programmes différents avec 8 cycles de cuisson pour chaque programme
- Allumage différé journalier et/ou hebdomadaire
- Autodiagnostic
- Vanne d'évacuation vapeurs automatique

- Producción personalizable almacenando hasta 49 programas diferentes con 8 ciclos de cocción por cada programa
- Encendido diferido diario y/o semanal
- Autodiagnóstico
- Válvula de descarga vapores automática

Pour les modèles avec 15/18/36 plaques, le charriot est extractible avec accrochage supérieur / En los modelos con 15/18/36 bandejas, el carro se puede extraer con enganche superior

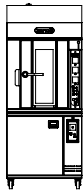
ATTENTION : des configurations spéciales de ROTOR WIND sont réalisées sur demande. La société se réserve le droit de déterminer avec la clientèle les délais de livraison, après approbation du bureau d'étude. / ATENCIÓN: Las configuraciones especiales de ROTOR WIND se realizan bajo pedido. La empresa se reserva el derecho de acordar con el cliente el tiempo de entrega, sujeto a la aprobación de la oficina de proyectación.

ROTOR WIND

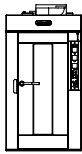
FOURS ROTATIFS À CONVECTION POUR PÂTISSERIE ET BOULANGERIE
HORNOS ROTATIVOS DE CONVECCIÓN PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA



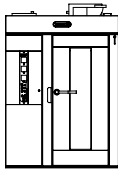
ROTOR WIND 1E



ROTOR WIND 4-5 L



ROTOR 4-5 F



VOLTAGE STANDARD FOURS ÉLECTRIQUES:
VOLTAJE ESTANDAR HORNOS ELÉCTRICOS:
400Vac 3N 50 ou/o 60Hz



VOLTAGE STANDARD FOURS À GAZ:
VOLTAJE ESTANDAR HORNOS A GAS:
400Vac 3N 50 ou/o 60Hz - G20

CONSUMPTION FOURS À GAZ / CONSUMO HORNOS A GAS:
1 kW/h (860.5 Kcal = 0.106 m³/h gas metano / natural gas).
1 kW/h (860.5 Kcal = 0.078 kg/h gpl / lpg)

MODÈLE MODELO	DIM. EXT Ax BxH cm	TEMP. MAX °C	SURFACE DE CUISSON SUPERFICIE DE COCCIÓN m²	PLATEAUX BANDEJAS N° (cm)	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW
ROTOR WIND 1E	92x124x226	300	1,9	8 (40x60)	350	13
ROTOR WIND 2E	107x144x226	300	2,3	8 (45x65 - 50x70)	410	13
ROTOR WIND 3E	98x175x236	300	3,6-4,3	15/18 (40x60)	650	23,5
ROTOR WIND 4E L	112x193x236	300	4,35-5,25	15/18 (45x65 - 50x70)	800	28
ROTOR WIND 4E F	150x148x236	300	5,25-6,3	15/18 (45x65 - 50x70)	700	28
ROTOR WIND 5E L	133x245x270	300	8,6	18/36 (60x80 - 40x60)	1.100	47
ROTOR WIND 5E F	184x185x270	300	8,6	18/36 (60x80 - 40x60)	1.380	47

Les modèles 1 et 2 sont équipés d'étuve de fermentation.
Los modelos 1 y 2 son dotados de cámara de fermentación.

MODÈLE MODELO	DIM. EXT Ax BxH cm	TEMP. MAX °C	SURFACE DE CUISSON SUPERFICIE DE COCCIÓN m²	PLATEAUX BANDEJAS N° (cm)	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA	
						gas kW (Kcal/h)	élect./élect (kW)
ROTOR WIND 1G	92x124x234	300	1,9	8 (40x60)	470	20,9 (18.000)	2
ROTOR WIND 2G	107x144x234	300	2,3	8 (45x65 - 50x70)	470	23,3 (20.000)	2
ROTOR WIND 3G L	98x175x236	300	3,6-4,3	15/18 (40x60)	650	33,7 (29.000)	1
ROTOR WIND 3G F	137x135x236	300	3,6-4,3	15/18 (40x60)	650	33,7 (29.000)	1
ROTOR WIND 4G L	112x193x236	300	4,35-5,25	15/18 (45x65 - 50x70)	800	40,7 (35.000)	1
ROTOR WIND 4G F	150x148x236	300	5,25-6,3	15/18 (45x65 - 50x70)	700	40,7 (35.000)	1
ROTOR WIND 5G L	133x245x270	300	8,6	18/36 (60x80 - 40x60)	1.100	58,1 (50.000)	2
ROTOR WIND 5G F	184x185x270	300	8,6	18/36 (60x80 - 40x60)	1.380	58,1 (50.000)	2

ACCESSOIRES
ACCESORIOS

- Tableau Touch avec vanne d'évacuation vapeurs automatique
 - Variateur vitesse ventilation - Inverter Rotor 1/2/3/4
 - Variateur vitesse ventilation - Inverter Rotor 5
 - Chariot en Inox Rotor 3/4
 - Chariot en Inox Rotor 5
 - Brûleur 1G / 2G fioul
 - Bruciatore 1G / 2G per gasolio
 - Brûleur 3G fioul
 - Bruciatore 3G per gasolio
 - Brûleur 4G méthane ou GPL
 - Brûleur 4G fioul
 - Brûleur 5G méthane ou GPL
 - Brûleur 5G fioul
- Panel Touch con válvula de descarga vapores automática
 - Cambiador velocidad ventilación - Inverter Rotor 1/2/3/4
 - Cambiador velocidad ventilación - Inverter Rotor 5
 - Carro Acero inox Rotor 3/4
 - Carro Acero inox Rotor 5
 - Quemador de gas metano o GLP 1G / 2G
 - Quemador de gasóleo 1G / 2G
 - Quemador de gas metano o GLP 3G
 - Quemador de gasóleo 3G
 - Quemador de gas metano o GLP 4G
 - Quemador de gasóleo 4G
 - Quemador de gas metano o GLP 5G
 - Quemador de gasóleo 5G

ÉTUVES ROTOR WIND

CELDAS ROTOR WIND

FR Les chambres de pousse permettent de disposer les produits à cuire dans un espace avec une température et une humidité contrôlées en garantissant un parfait levage. A partir du tableau de commande, il est possible de régler la température désirée à l'intérieur de la chambre (temp. max. 50°C) et de choisir le degré d'humidité (max. 90%). La compatibilité des chambres avec les chariots des fours rotatifs Rotor Wind permet d'économiser le temps et le travail en mettant tout le chariot à l'intérieur du four pour procéder à la cuisson.

ES Las celdas de fermentación permiten almacenar los productos a cocinar en un ambiente con temperatura y humedad controladas, garantizando una fermentación perfecta. Desde el panel de mandos es posible configurar la temperatura deseada dentro de la celda (temp. máx. 50°C) y elegir el grado de humedad (máx. 90%). La compatibilidad de las celdas con los carros de los hornos rotativos Rotor Wind permite ahorrar tiempo y trabajo al mover todo el carro dentro del horno para continuar con la cocción.

ROTOR WIND	MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PORTES PUERTAS N°	CHARIOTS CARROS N°	PORT. ASPIRATION VAPEURS CAP. ASPIRADOR VAPORES M³/min	HUMIDITÉ HUMEDAD % MAX	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW
		EXT.	INT.							
3E 3GL 3GF	ROTOR WIND/CL 1P 2C-40x60	99x128x200	82x104x169	50	1	2	1-6	90	120	3
	ROTOR WIND/CL 2P 2C-40x60	160x110x200	139x87x169	50	2	2	1-6	90	140	3
	ROTOR WIND/CL 2P 4C-40x60	202x128x200	184x104x169	50	2	4	1-6	90	140	4
4EL 4EF 4GL 4GF	ROTOR WIND/CL 1P 2C-50x70	99x138x200	82x114x169	50	1	2	1-6	90	130	3
	ROTOR WIND/CL 2P 2C-50x70	160x110x200	139x87x169	50	2	2	1-6	90	150	3
	ROTOR WIND/CL 2P 4C-50x70	202x138x200	184x114x169	50	2	4	1-6	90	200	4
5EL 5EF 5GL 5GF	ROTOR WIND/CL 2P 4C-60x80	107x174x230	90x150x196	50	1	2	1-6	90	180	4
	ROTOR WIND/CL 2P 4C-60x80	218x114x230	197x90x196	50	2	2	1-6	90	220	4
	ROTOR WIND/CL 2P 4C-60x80	218x174x230	200x150x196	502	2	4	1-6	90	320	5

CHAMBRES JUSQU'À 4 CHARIOTS CELDAS HASTA 4 CARROS

Des chambres pouvant contenir jusqu'à 4 chariots sont disponibles en cas de grandes quantités de travail. Spécifier au moment de la commande le côté de l'ouverture de la porte désiré, et la mesure des plaques choisie.

Hay celdas disponibles en grado de contener hasta 4 carros, en caso de grandes cargas de trabajo. En el momento de realizar el pedido, especificar el lado deseado de apertura de la puerta y la medida de las bandejas que se desea utilizar.



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

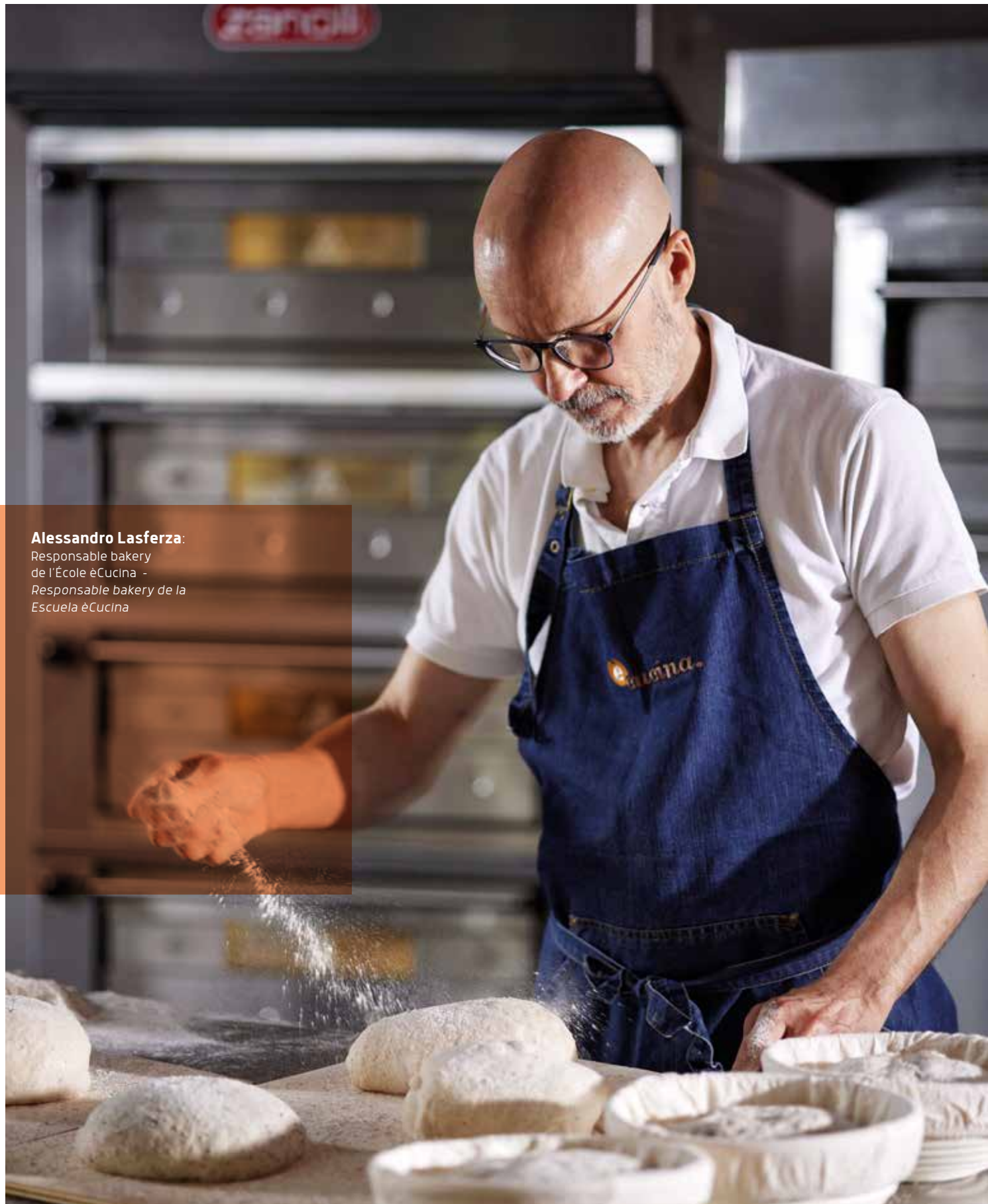
FOURS ÉLECTRIQUES POUR PÂTISSERIE, PAIN ET PIZZA À ÉLÉMENTS MODULAIRES
 HORNOS ELÉCTRICOS PARA PASTELERÍA, PAN Y PIZZA CON ELEMENTOS MODULARES

TEOREMA POLIS

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** défoune vos désirs.

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. **TEOREMA POLIS** hornea tus deseos.





Alessandro Lasferza:
Responsable bakery
de l'École èCucina -
Responsable bakery de la
Escuela èCucina



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

ES EL PLANO (O PLATEA) DE MATERIAL REFRACTARIO:

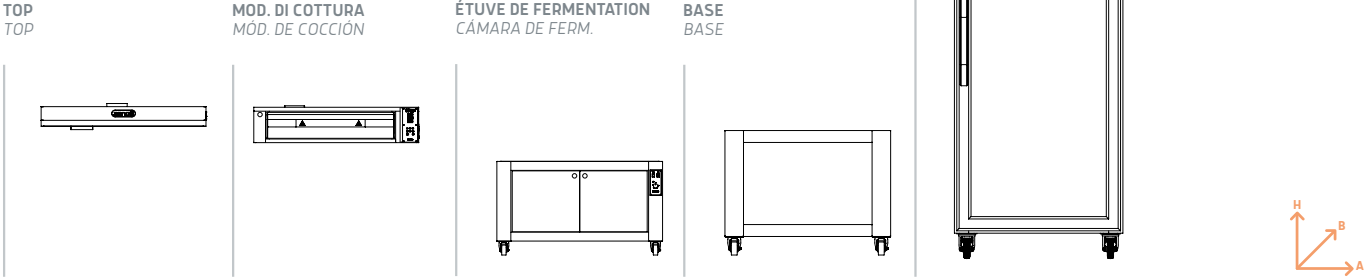
- Es apto para hornear en bandejas o directamente encima del plano
- Cede calor al producto en las zonas donde entra en contacto directo con él
- Retiene el calor acumulado liberándolo lentamente

PERFECTO PARA:

- PIZZA DE CUALQUIER TIPO
- PASTELERÍA Y PAN
- GASTRONOMÍA

TEOREMA POLIS

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



MOD. DI COTTURA MÓD. DE COCCIÓN	DIM. Ax B x H cm		TEMP. MAX °C	POIDS PESO kg	POTENZA POTENCIA kW		TOP	PLATEAUX 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	102x148x23	2	3
T POLIS 2 / MC18	125x101x36	83x66x18	400	136	6	3	125x128x23	2	3
T POLIS 2 / MC30	125x101x48	83x66x30	400	155	6	3	125x128x23	2	-
T POLIS 3 / MC18	166x101x36	124x66x18	400	179	7,8	3,9	166x128x23	3	5
T POLIS 3 / MC30	166x101x48	124x66x30	400	207	7,8	3,9	166x128x23	3	-
T POLIS 4 / MC18	125x161x36	83x126x18	400	200	10	5	125x188x23	4	6
T POLIS 4 / MC30	125x161x48	83x126x30	400	230	10	5	125x188x23	4	-
T POLIS 6 / MC18	166x161x36	124x126x18	400	275	13	6,5	166x188x23	6	9
SUPER			400		17	8,5			
T POLIS 6 / MC30	166x161x48	124x126x30	400	310	13	6,5	166x188x23	6	-
SUPER			400		17	8,5			

 **VOLTAGE STANDARD:**
VOLTAJE ESTÁNDAR:
400Vac 3N 50 ou/o 60Hz

ACCESSOIRES MODULE DE CUISSON
ACCESORIOS MÓDULO DE COCCIÓN

- Plans de cuisson en tôle gaufree / Planos de cocción en chapa almohadillada
- Plans de cuisson réfractaire / Planos de cocción en material refractario
- 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 2,8 kW pour mod. cuisson T2-T2S-T3-T4 / Vaporizador de 2,8 kW para mod. cocción T2-T2S-T3-T4
- Vaporisateur de 3 kW (seulement POLIS 6) / Vaporizador de 3 kW (solo POLIS 6)

TOP TOP	DIM. EXT. Ax B x H cm	POIDS PESO kg
T POLIS 2S/TP	97x148x23	28
T POLIS 2/TP	125x128x23	29
T POLIS 3/TP	166x128x23	35
T POLIS 4/TP	125x188x23	34
T POLIS 6/TP	166x188x23	40

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

ACCESSOIRES TOP
ACCESORIOS TOP

- 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 (h +32 cm - portée 600 m³/h)
Aspirador para top con tiro forzado (h +32 cm - capacidad 600 m³/h)



ÉTUVE DE FERMENTATION CÁMARA DE FERM.	DIM. Ax B x H cm		PLATEAUX BANDEJAS (40x60 cm) N°		POIDS PESO kg		PUISSANCE POTENCIA kW
	2MC	3MC	2MC	3MC	2MC	3MC	
T POLIS 2S / CL	97x107x95	97x107x71	14	8	112	93	1
T POLIS 2 / CL	125x87x95	125x87x71	14	8	112	86	1
T POLIS 3/CL	166x87x95	166x87x71	28	16	144	114	1.5
T POLIS 4/CL	125x147x95	125x147x71	21	12	152	123	1.5
T POLIS 6/CL	166x147x95	166x147x71	42	24	196	160	1.5

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. Ax B x H cm	POIDS PESO kg	DIMENSIONS PLAQUES DIMENSIONES BANDEJAS	PLAQUES BANDEJAS N°	TEMP. MAX °C	PUISSANCE POTENCIA kW
	EXT.					
TEOREMA / CL	71x81x203	130	40x60 / 45x65	18	45	2.5

BASE BASE	DIM. Ax B x H cm				POIDS PESO kg			
	1MC	2MC	3MC	4MC	1MC	2MC	3MC	4MC
T POLIS 2S / BM	97x107x125	97x107x95	97x107x71	97x107x40	51	44	39	32
T POLIS 2 / BM	125x87x125	125x87x95	125x87x71	125x87x40	52	45	40	33
T POLIS 3 / BM	166x87x125	166x87x95	166x87x71	166x87x40	55	49	43	36
T POLIS 4 / BM	125x147x125	125x147x95	125x147x71	125x147x40	57	51	45	38
T POLIS 6 / BM	166x147x125	166x147x95	166x147x71	166x147x40	65	56	51	44

ACCESSOIRES BASE ACCESORIOS BASE

- Râtelier porte-plateaux pour base
Le client déjà en possession d'une base pourra (en l'occurrence) transformer la hauteur avec la simple substitution des pieds (demander devis).
- Estante porta-bandejas para base
El cliente, ya propietario de una base, podrá transformar la altura de la base misma con la substitución de los pies (pedir presupuesto).

MÉLANGEURS PLANÉTAIRES
BATIDORAS PLANETARIAS

SELENE

FR Le mélangeur planétaire SELENE est l'instrument polyvalent qui vous permet d'obtenir de multiples préparations, des blancs en neige mousseux et ferme, une pâte brisée compacte et friable, des pâtes lisses et homogènes, tout cela grâce au mouvement planétaire de l'ustensile choisi.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

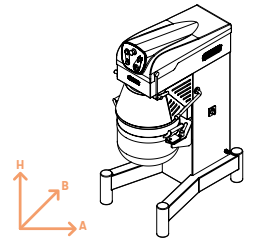
- Le panneau de contrôle, situé sur la partie frontale de la machine, est doté de commandes intuitives et faciles à gérer
- Les arbres tournent sur des roulements à billes résistants à toutes sortes de sollicitations
- En soulevant le couvercle, la protection de la cuve, conformément aux standards de sécurité les plus élevés, actionne un micro-interrupteur qui arrête automatiquement la machine
- La machine, solide et robuste, repose sur quatre pieds antivibratoires en caoutchouc qui garantissent la stabilité et un fonctionnement silencieux

ES La batidora planetaria SELENE es la herramienta polivalente que permite obtener múltiples preparaciones: claras de huevo espumosas batidas hasta picos rígidos, masa quebrada compacta y desmenuzable, masas suaves y homogéneas gracias al movimiento planetario del utensilio elegido.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- El panel de control, ubicado en cabezal de la máquina, está equipado con controles intuitivos y de fácil manejo
- Los ejes giran sobre rodamientos esféricos resistentes a cualquier tipo de tensión
- Alzando la tapa de protección del recipiente, cumpliendo con los más altos estándares de seguridad, se activa un microinterruptor que hace que la máquina se detenga automáticamente
- La máquina, sólida y robusta, se apoya sobre cuatro pies de goma antivibración que garantizan estabilidad y silencio





MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE Ø cm	VITESSE VELOCIDADES	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW	VOLTAGE STANDARD VOLTAJE ESTANDAR
SELENE 10 VAR Banco	48x38x57	23x27 (10 l)	VAR	34	0,37	230Vac 1N 50Hz
SELENE 20 Banco	56x73x92	31x30 (20 l)	2	90	0,80	400Vac 3 50Hz
SELENE 20 VAR Banco	56x73x92	31x30 (20 l)	VAR	90	1,1	230Vac 1N 50Hz
SELENE 20	56x73x132	31x30 (20 l)	2	100	0,80	400Vac 3 50Hz
SELENE 20 VAR	56x73x132	31x30 (20 l)	VAR	100	1,1	230Vac 1N 50Hz
SELENE 40	69x93x148	41x39 (40 l)	3	210	1,5	400Vac 3 50Hz
SELENE 40 VAR	69x93x148	41x39 (40 l)	VAR	210	2,2	400Vac 3 50Hz
SELENE 60	69x95x156	46x41 (60 l)	3	230	2,2	400Vac 3 50Hz
SELENE 60 VAR	69x95x156	46x41 (60 l)	VAR	230	3	400Vac 3 50Hz
SELENE 80 AUT	85x102x168	48x49 (80 l)	3	380	3,9	400Vac 3 50Hz
SELENE 80 AUT VAR	85x102x168	48x49 (80 l)	VAR	380	4,8	400Vac 3 50Hz

ACCESSOIRES EN DOTATION ACCESORIOS EN DOTACIÓN

	PL 10	PL 20	PL 40	PL 60	PL 80
Cuve d'acier inox <i>Recipiente en acero inoxidable</i>	●	●	●	●	●
Fouet aux fils fins <i>Batidor con alambres finos</i>	●	●	●	●	●
Spatule <i>Batidor Plano</i>	●	●	●	●	●
Bras mélangeur <i>Brazo amasador</i>		●	●	●	
Spirale <i>Espiral</i>	●	○	○	○	●
Fouet aux fils gros <i>Batidor con alambres gruesos</i>		○	○	○	○

● Standard ○ Optional

PÉTRINS À SPIRALE À CUVE FIXE
AMASADORAS A ESPIRAL CON RECIPIENTE FIJO



GALASSIA PANE

FR La ligne de pétrins GALASSIA PANE est projetée pour travailler des pâtes qui utilisent comme ingrédients primaires la farine et l'eau avec un taux d'hydratation d'au moins 55%. Les fonctions du tableau de commandes permettent de gérer la phase délicate du pétrissage en obtenant le résultat désiré.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- L'action du micro-interrupteur, situé sur la protection amovible de la machine, permet l'arrêt du pétrin chaque fois que le couvercle est ouvert durant le cycle de travail
- Les deux moteurs indépendants de l'arbre spirale et de l'arbre cuve permettent un nombre de tours par minute plus élevé et la gestion séparée de leurs respectives vitesses
- Les rotations opposées de la spirale et de la cuve mélangent la pâte en permettant l'oxygénation et la formation correcte de la maille glutinique

ES La línea de amasadoras GALASSIA PANE está proyectada para trabajar masas que utilizan harina y agua como ingredientes principales, con al menos un 55% de humedad. Las funciones del panel de control permiten gestionar la fase delicada de la masa, obteniendo el resultado deseado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- La acción del microinterruptor, ubicado en la protección móvil de la máquina, permite que la amasadora se detenga cada vez que se abra la tapa durante el ciclo de trabajo
- Los dos motores independientes del eje espiral y el del eje del recipiente permiten un mayor número de revoluciones por minuto y la gestión separada de las respectivas velocidades
- Las rotaciones opuestas de la espiral y del recipiente mezclan la masa mientras se procesa, lo que permite la oxigenación y la correcta formación de la malla del gluten

MODÈLE MODELO

DIM. EXT. Ax B x H cm

DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE Ø cm

VITESSE VELOCIDADES

POIDS PESO kg

PUISANCE POTENCIA kW

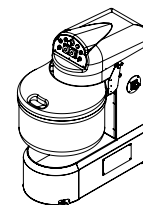
GALASSIA PN 40	55x103x105	50x34 (67 l)	2	295	3,55
GALASSIA PN 60	69x112x140	67x34 (117 l)	2	345	4,25
GALASSIA PN 80	69x112x140	67x38 (131 l)	2	350	5,35
GALASSIA PN 120	77x125x150	75x48 (188 l)	2	505	5,75

QUANTITÉ DE PÂTE MAX. CANTIDAD DE AMASIJO MAXIMA

GALASSIA PN 40	40 kg
GALASSIA PN 60	60 kg
GALASSIA PN 80	80 kg
GALASSIA PN 120	120 kg

Q.TÉ DE FARINE MAX. (Q.TÉ D'EAU MIN. 55%) CANTIDAD DE HARINA MAX (AGUA 55% COMO MINIMO)

GALASSIA PN 40	25 kg
GALASSIA PN 60	38 kg
GALASSIA PN 80	51 kg
GALASSIA PN 120	77 kg



VOLTAGE STANDARD:
VOLTAJE ESTANDAR:
400Vac 3 50Hz

PÉTRINS À FOURCHE AMASADORAS A HORQUILLA



DEMETRA

FR Disponibles dans la version pour Pizza ou pour Pain, ils ont un mécanisme de rotation de la fourche qui permet à la pâte de recevoir une grande quantité d'oxygène, ce qui la rend élastique et moelleuse.

ES Disponibles en la versión Pizza o Pan, las amasadoras Demetra tienen un mecanismo de rotación de la horquilla que permite que la masa reciba grandes cantidades de oxígeno, garantizando su elasticidad y suavidad.

DEMETRA PIZZA

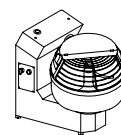
MODÈLE MODELO	DIM. EXT. Ax B x H cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE Ø x h cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE L	VITESSE VELOCIDADES	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW
DEMETRA PIZZA 25	56x80x55	52 x 17,5 h	30	1	100	0,8
DEMETRA PIZZA 25 S	56x80x55	52 x 17,5 h	30	2	120	1,1

QUANTITÉ DE PÂTE MAX. CANTIDAD DE AMASADO MAXIMA

DEMETRA PIZZA 25	25 kg
DEMETRA PIZZA 25 S	25 kg

Q.TÉ DE FARINE MAX. (Q.TÉ D'EAU MIN. 55%) CANTIDAD DE HARINA MAX (AGUA 55% COMO MINIMO)

DEMETRA PIZZA 25	16 kg
DEMETRA PIZZA 25 S	16 kg



ACCESSOIRES ACCESORIOS

- Kit roues Demetra / Kit ruedas Demetra
- Chariot haut (h 40 cm) avec roues / Carro alto (h 40 cm) con ruedas

DEMETRA PANE

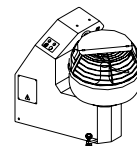
MODÈLE MODELO	DIM. EXT. Ax B x H cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE Ø cm	VITESSE VELOCIDADES	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW
DEMETRA PANE 35	65x110x135	57x22 (52 l)	2	240	2
DEMETRA PANE 60	70x120x140	63x23 (65 l)	2	260	2

QUANTITÉ DE PÂTE MAX. CANTIDAD DE AMASADO MAXIMA

DEMETRA PANE 35	35 kg
DEMETRA PANE 60	20 kg

Q.TÉ DE FARINE MAX. (Q.TÉ D'EAU MIN. 55%) CANTIDAD DE HARINA MAX (AGUA 55% COMO MINIMO)

DEMETRA PANE 35	22 kg
DEMETRA PANE 60	38 kg



VOLTAGE STANDARD:
VOLTAJE ESTANDAR:
400Vac 3 50Hz

PÉTRINS À BRAS PLONGEANTS
AMASADORAS A DOBLE BRAZO

ERACLE



FR Machines indispensables dans les boulangeries, les pâtisseries, l'industrie de la confiserie et dans les pizzerias. Le système à bras plongeurs favorise l'oxygénation du produit, limite son réchauffement et facilite la distribution régulière des ingrédients en suspension comme les fruits confits et les fruits secs.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

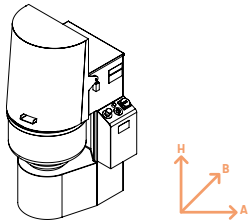
- La cuve et les bras plongeurs sont en aciers inoxydables. La machine est équipée de roues afin de faciliter son déplacement
- Le travail synchronisé des deux bras plongeurs reproduit exactement le travail des bras de l'homme en favorisant l'oxygénation de la pâte sans la réchauffer
- L'ajout d'ingrédients durant le pétrissage est facilité grâce au passage incliné approprié situé sur la protection en plexiglass transparent. La grille d'aération supérieure garantit une température constante durant le pétrissage
- Les bras se mettent en mouvement grâce à des engrenages hélicoïdaux à bain d'huile qui tournent dans le sens des aiguilles d'une montre

ES Máquinas indispensables en panificadoras y pastelerías, en la industria de la confitería y en pizzerías. El sistema amasador de brazos a inmersión, promueve la oxigenación del producto limitando su calentamiento y facilitando la distribución regular de ingredientes en suspensión como frutas confitadas y frutos secos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- El recipiente y los brazos a inmersión son de acero inoxidable. La máquina está equipada con ruedas para facilitar su movimiento
- El trabajo sincronizado de los dos brazos a inmersión simula plenamente el trabajo de los brazos humanos, favoreciendo la oxigenación de la masa sin sobrecalentarla
- La adición de ingredientes durante el procesamiento se ve facilitada por la ranura especial con corredera colocada en la protección de plexiglas transparente. La rejilla de ventilación superior garantiza una temperatura constante durante el procesamiento
- Los brazos se mueven mediante engranajes helicoidales en baño de aceite que giran en sentido horario

MODÈLE MODELO	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE Ø cm	VITESSE VELOCIDADES	POIDS PESO kg	PUISSANCE POWER kW
ERACLE 50	65x77x145	54x33 (68 l)	2	400	1,5
ERACLE 60	65x77x145	56,7x34 (80 l)	2	415	2,2
ERACLE 80	75x90x166	65,5x41 (140 l)	2	625	3,1
ERACLE 100	76x92x167	68,5x42 (175 l)	2	630	3,1



QUANTITÉ DE PÂTE MAX.
CANTIDAD DE AMASADO MAXIMA

ERACLE 50	50 kg
ERACLE 60	60 kg
ERACLE 80	80 kg
ERACLE 100	100 kg

Q.TÉ DE FARINE MAXI (Q.TÉ D'EAU MIN. 55%)
CANTIDAD DE HARINA MAX (AGUA 55% COMO MINIMO)

ERACLE 50	32 kg
ERACLE 60	38 kg
ERACLE 80	51 kg
ERACLE 100	64 kg



VOLTAGE STANDARD:
VOLTAJE ESTANDAR:
400Vac 3 50Hz

RAFFINEUSE À DEUX CYLINDRES REFINADORA DE DOS RODILLOS

CRONOS

FR Les raffineuses CRONOS se prêtent à de nombreuses transformations comme raffiner le sucre ou hacher les amandes ou d'autres fruits secs. Le mouvement de rotation et l'oscillation des deux cylindres en granit vous permettent d'obtenir le résultat final désiré.

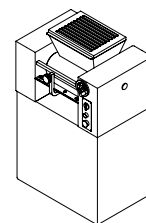
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- Cylindres en porphyre rectifiés d'un diamètre de 15 cm et d'une longueur de 30 cm
- Engrenages à bain d'huile et toujours en prise même quand les cylindres sont réglés sur l'ouverture maximale
- Le mouvement de rotation des deux cylindres ainsi que l'oscillation du cylindre postérieur facilitent le processus de raffinage du produit travaillé
- La machine est montée sur roues pour faciliter son déplacement

ES Las refinadoras CRONOS son adecuadas para múltiples procesos tales como refinar azúcar o picar almendras y otros frutos secos. El movimiento de rotación y oscilación de los dos rodillos de granito permite obtener el resultado final deseado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Cilindros en granito de pórfido rectificado con un diámetro de 15 cm y 30 cm de largo
- Engranajes en baño de aceite y siempre enganchados, incluso cuando los rodillos están ajustados a máxima apertura
- El movimiento giratorio de los dos cilindros, combinado con la oscilación del cilindro trasero, sólo facilita el proceso de refinado del producto que se procesa
- La máquina está montada sobre ruedas para facilitar el desplazamiento



MODÈLE MODELO

DIM. EXT.
AxBxH cm

LARGEUR ROULEAUX
ANCHO RODILLOS
cm

POIDS
PESO
kg

PUISSANCE
POTENCIA
kW

CRONOS 2/C

70x55x115

32

220

1,5



VOLTAGE STANDARD:
VOLTAJE ESTANDAR:
400Vac 3 50Hz

DIVISEUSES BOULEUSES POUR PIZZA ET PAIN
CORTADORA Y REDONDEADORA PARA PIZZA Y PAN

ERCOLINA PLUS



ERCOLINA PLUS A

FR La gamme ERCOLINA PLUS vous accompagne durant la phase délicate de découpage en portion de la pâte. Avec une seule machine, il est possible de réaliser avec une pâte entière des pâtons parfaitement arrondis de la taille que vous désirez. Les machines sont disponibles dans la version à mouvement manuel (Ercolina Plus), Semi-Automatique (Ercolina Plus SA), et Automatique (Ercolina Plus A).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- Le plateau de pressage et les lames de coupe sont entièrement en acier inoxydable
- Dans la version manuelle vous gérez entièrement les 3 phases de travail (PRESSAGE, COUPE, BOULAGE) grâce à l'actionnement des leviers
- Dans la version Semi-Automatique, le tableau de commande électronique permet de mémoriser 10 programmes différents de PRESSAGE et de COUPE alors que la phase de BOULAGE est gérée manuellement par un levier
- Dans la version Automatique, toutes les phases de travail sont entièrement programmables

ES La gama ERCOLINA PLUS le ayuda en la delicada fase de porcionamiento de la masa. Con una sola máquina, se puede obtener de una masa entera bolas perfectamente redondeadas del mismo tamaño y peso que se ha decidido precedentemente. Las máquinas están disponibles en la versión de manipulación manual (Ercolina Plus), Semi Automática (Ercolina Plus SA), y Automática (Ercolina Plus A).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- La placa de prensado y las cuchillas de corte están fabricadas íntegramente en acero inoxidable
- En la versión manual, las 3 fases de trabajo (PRENSADO, CORTE, FORMADO) son gestionadas manualmente por el operador mediante una palanca
- En la versión Semi Automática, el panel de control electrónico permite memorizar 10 diferentes programas de PRENSADO y CORTE mientras la fase de REDONDEO se gestiona manualmente mediante una palanca
- En la versión Automática, todas las fases de trabajo son enteramente programables

MODÈLE MODELO	FORME FORMA	DIM. EXT. Ax B x H cm	CAPACITÉ CUVE UTENSILIO RECIPIENTE		POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW
			Ø cm	H cm		
ERCOLINA PLUS		61x68x205	40	65	175	1,1
ERCOLINA PLUS SA		75x70x145	40	65	230	1,5
ERCOLINA PLUS A		66x70x145	40	65	230	1,5



**VOLTAGE
STANDARD:**
VOLTAJE
ESTANDAR:
400Vac 3 50Hz

DIVISIONS DIVISIONES	GRAMMAGE GRAMAJE	CAPACITÉ DE CHARGEMENT CAPACIDAD DE CARGA kg	CAPACITÉ HORAIRE CAPACIDAD HORARIA	
11	180/500	2/5,5	1300	
15	150/360	2,2/5,4	1800	
22	60/220	1,3/4,8	2600	
30	40/135	1,2/4	3600	

LAMINOIRS LAMINADORAS

SIRIO



FR Les laminoirs de la gamme SIRIO peuvent travailler la pâte jusqu'à l'obtention d'une épaisseur très fine grâce aux tapis transporteurs synchronisés qui évitent les plis dans la pâte feuilletée.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- Écran digital pour la visualisation de l'épaisseur de laminage, pour un réglage plus précis. Inversion du sens de laminage grâce au joystick et à la pédale
- Vitesse des tapis synchronisée fixe (machine standard) ou variable (VAR)
- Plateau porte-farine extractible pour faciliter le nettoyage
- Les bandes sont relevables de manière à contenir l'encombrement quand la machine est au repos (sauf pour le modèle SIRIO 600/1600)
- Les machines sont montées sur roues pour faciliter le déplacement

ES Las laminadoras de la gama SIRIO pueden trabajar la masa hasta espesores muy finos gracias a las cintas transportadoras sincronizadas que evitan pliegues en la lámina de masa.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Display digital para la visualización del espesor de laminación para un ajuste más preciso. Inversión de la dirección de laminación mediante joystick y pedal
- Velocidad fija sincronizada de los tapetes (máquina estándar) o variable (VAR)
- Bandeja porta harina removible para facilitar la limpieza.
- Los planos se pueden cerrar para contener las dimensiones totales con la máquina en reposo (excluyendo el modelo SIRIO 600/1600)
- Las máquinas están montadas sobre ruedas para facilitar el desplazamiento

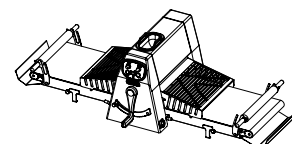
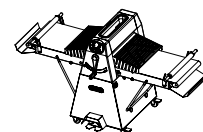
MODÈLE MODELO	DIM. EXT. AxBxH cm	LARGEUR TAPIS ANCHO CINTAS cm	LONGUEUR TAPIS LONGITUD CINTAS cm	POIDS PESO kg	PUISANCE POTENCIA kW
SIRIO 500/850 BANCO - TABLE	212x94x64	50	85x2	126	0,50
SIRIO 500/1000 BANCO - TABLE	242x94x64	50	100x2	128	0,50
SIRIO 500/850	212x94x136	50	85x2	173	0,50
SIRIO 500/1000	242x94x136	50	100x2	175	0,50
SIRIO 500/1200	282x94x136	50	120x2	181	0,50
SIRIO 600/1000	249x109x130	60	100x2	229	0,75
SIRIO 600/1200	279x109x130	60	120x2	239	0,75
SIRIO 600/1400	324x109x130	60	140x2	247	0,75
SIRIO 600/1600	381x109x130	60	160x2	266	0,75

ACCESSOIRES SIRIO 600 L / XL ACCESORIOS SIRIO 600 L / XL

- VAR: Variateur de vitesse / Variador de velocidad / Voltage standard / Voltaje estándar 230Vac 1N 50Hz
- Dispositif coupe-croissant, complet de rouleau avec triangles mm 140 x 170 et prédisposition spécifique de la machine. Disponible uniquement pour les modèles SIRIO 600/1400 et 600/1600 avec variateur de vitesse / Dispositivo para corte de croissant, completo de rodillo con triángulos mm 140 x 170 y predisposición específica de la máquina. Disponible sólo para los modelos SIRIO 600/1400 y 600/1600 con variador de velocidad

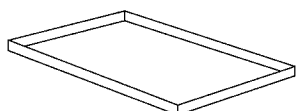
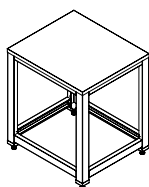
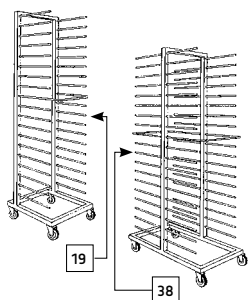
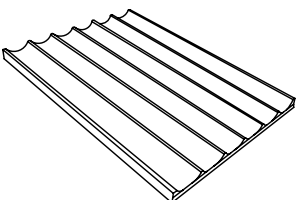
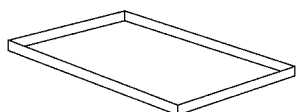


VOLTAGE STANDARD:
VOLTAJE ESTÁNDAR:
400Vac 3 50Hz



ACCESSOIRES

ACCESORIOS



PLATEAUX POUR PAIN BANDEJAS PARA PAN

- Plateau en aluminium perforé cm 40x60x2
- Plateau en aluminium perforé cm 50x70x2
- Plateau en aluminium perforé cm 60x80x2
- Bandeja cm 40x60x2 en aluminio forado
- Bandeja cm 50x70x2 en aluminio forado
- Bandeja cm 60x80x2 en aluminio forado

PLAQUES À BAGUETTES BANDEJAS PARA BAGUETTE

- Plateau en aluminium perforé cm 60x40, ondulé longitudinal, pour 5 portions
- Plateau en aluminium perforé cm 50x70, ondulé longitudinal, pour 5 portions
- Plateau en aluminium perforé cm 60x80, ondulé longitudinal, pour 8 portions
- Bandeja cm 60x40 en aluminio forado, ondulación longitudinal, para 5 porciones
- Bandeja cm 50x70 en aluminio forado, ondulación longitudinal, para 5 porciones
- Bandeja cm 60x80 en aluminio forado, ondulación transversal, para 8 porciones

CHARIOTS CARROS

- Chariot porte-plateaux zingué simple à 19 places fixes
- Chariot porte-plateaux zingué simple à 38 places fixes
- Carro portabandejas zincado sencillo para 19 bandejas fijas
- Carro portabandejas zincado sencillo para 38 bandejas fijas

BASE BASE

- Base avec pieds et surface d'appui, cm 88x78x100 (réf. T ANEMOS COMPACT, DEVIL, ROLLER, VULCANO, ROMEO, TALÍA)
- Base con pies y sobremesa, 88x78x100 cm (ref. T ANEMOS COMPACT, DEVIL, ROLLER, VULCANO, ROMEO, TALÍA)

PLATEAUX POUR PÂTISSERIE BANDEJAS PARA PASTELERIA

- Plateau en acier laminé cm 40x60x2 (réf. POLIS - ANEMOS - ROTOR)
- Plateau en acier laminé cm 40x60x4 (réf. POLIS - ANEMOS - ROTOR)
- Plateau en acier laminé cm 45x65x2 (réf. ROTOR)
- Plateau en acier laminé cm 50x70x2 (réf. ROTOR)
- Plateau en acier laminé cm 60x80x2 (réf. ROTOR)
- Bandeja en chapa revestida de aluminio, 40x60x2 cm (ref. POLIS - ANEMOS - ROTOR)
- Bandeja en chapa revestida de aluminio, 40x60x4 cm (ref. POLIS - ANEMOS - ROTOR)
- Bandeja en chapa revestida de aluminio, 45x65x2cm (ref. ROTOR)
- Bandeja en chapa revestida de aluminio, 50x70x2 cm (ref. ROTOR)
- Bandeja en chapa revestida de aluminio, 60x80x2 cm (ref. ROTOR)



QUALITÉ

FR QUALITÉ CERTIFIÉE ISO 9001

La sévère norme internationale UNI EN ISO 9001 atteste la constance de l'excellence qualitative obtenue à travers l'amélioration continue des capacités professionnelles et humaines.

Parmi les premiers en Italie et dans le monde, Zanolli construit des fours avec des composants et des matériaux recyclables à 100%.

ES CALIDAD CERTIFICADA ISO 9001

La estricta norma internacional UNI EN ISO 9001 certifica la constancia de la excelencia cualitativa obtenida a través del perfeccionamiento continuo de las competencias profesionales y humanas.

Entre los primeros en Italia y en el mundo, Zanolli construye hornos con componentes y materiales 100% reciclables.

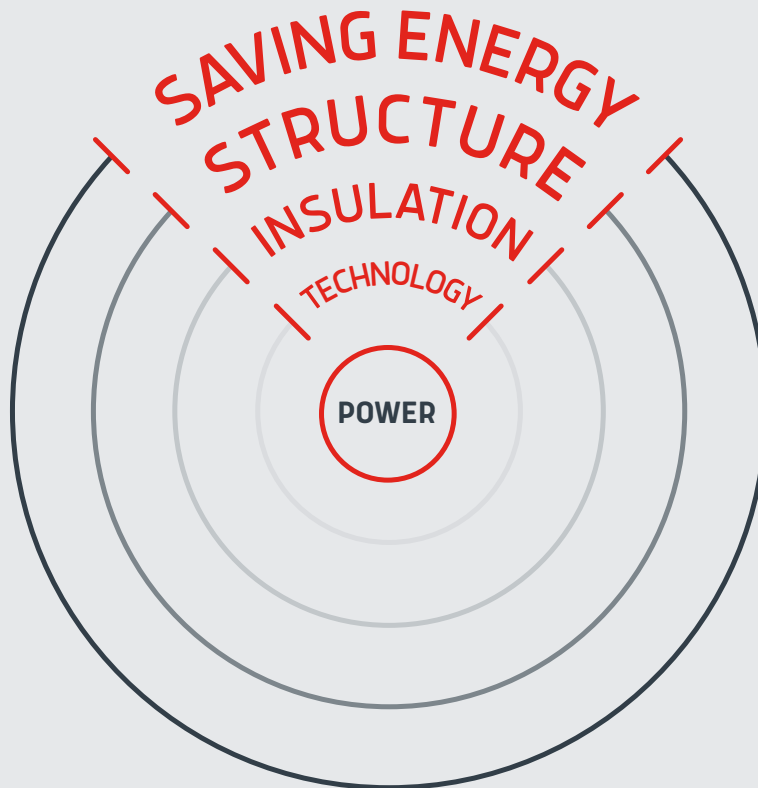


CALIDAD CERTIFICADA

CERTIFIÉE

ENERGY SAVING SYSTEM: LA CHALEUR RESTE À L'INTÉRIEUR !

ENERGY SAVING SYSTEM: ¡EL CALOR SE QUEDA ADENTRO!



FR "La plus grande richesse est l'économie" (Giovanni Zanolli, fondateur)

La plus grande économie d'énergie s'exprime dans le respect de l'environnement. Conception à l'avant-garde, réalisation soignée dans les moindres détails, formation pour une utilisation correcte. Des fours et des machines conçus pour économiser l'énergie sont payants dans le temps. Un autre engagement de Zanolli pour le réel respect de l'environnement.

ES "La más grande de las riquezas es el ahorro" (Giovanni Zanolli, fundador)

El máximo ahorro energético se expresa en el respeto al medio ambiente. Diseño de vanguardia, construcción precisa en el detalle, formación en el uso correcto. Hornos y máquinas proyectadas para ahorrar energía se amortizan con el tiempo. Otro compromiso de Zanolli con un verdadero respeto medioambiental.



FORMACIÓN

FORMATION



Quand le produit devient un service

CUANDO EL PRODUCTO SE CONVIERTE EN SERVICIO



COURS DE FORMATION

FR Chez Zanolli la formation est considérée une pièce de chaque four. Concevoir et réaliser. Deux actions mises en valeur durant les cours pratiques. Des maîtres de renommée mondiale créent des chefs-d'œuvre et enseignent à utiliser au mieux les fours Zanolli : cuissons parfaites dans des délais précis.

CURSOS DE FORMACIÓN

ES En Zanolli la formación se considera una pieza estructural de cada horno. Proyectar y construir. Dos acciones que se exaltan en los cursos prácticos. Maestros de fama mundial crean obras maestras y enseñan cómo usar los hornos Zanolli de la mejor manera posible: cocción perfecta en tiempos precisos.



SPONSORS TECHNIQUES

FR Zanolli collabore comme sponsor technique avec les meilleures écoles internationales de pâtisserie et de pizzeria.

PATROCINADORES TÉCNICOS

ES Zanolli colabora como patrocinador técnico con las mejores escuelas internacionales de pastelería y pizzería.



MISE EN ROUTE D'ACTIVITÉ

FR Zanolli suit les phases d'ouverture de nouvelles activités dans le monde entier : de la consultation initiale à la mise en route.

INICIO DE ACTIVIDAD

ES Zanolli sigue las fases de apertura de nuevos negocios en todas las partes del mundo: desde la consultoría inicial hasta la puesta en marcha.



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