

TEOREMA ÀNEMOS

FOURS À CONVECTION POUR PÂTISSERIE ET PAIN
Hornos de convección para pastelería y panadería



TEOREMA ÀNEMOS

L'ÂME DE LA CUISSON - EL ALMA DE LA COCCIÓN

Ànemos signifie en grec ancien : Vent, Souffle. En latin le mot a plus le sens d'Âme, d'Esprit. L'âme du four Teorema Ànemos est la ventilation. Et le souffle se transforme en vent pour la diffusion plus uniforme de la chaleur.

Ànemos en griego antiguo significa: viento, aliento. En latín, la palabra ha tomado la connotación de Alma, Espíritu. El alma del horno Teorema Ànemos es la ventilación. Y la ventilación se convierte en viento para una difusión más uniforme del calor.



TEOREMA ÀNEMOS 10 E/MC TOUCH

Grâce à sa remarquable versatilité et aux encombrements réduits, la GAMME DE FOUR À CONVECTION TEOREMA ÀNEMOS répond à tous les besoins des laboratoires d'haute pâtisserie et boulangerie. Idéale pour des productions de petite et moyenne taille, elle assure la cuisson de tout type de produit : pâte à choux, génoise, croissants, tartes, macarons, pain de différentes dimensions et plein d'autres spécialités internationales.

LA LÍNEA DE HORNOS DE CONVECCIÓN TEOREMA ÀNEMOS, gracias a su gran versatilidad y dimensiones compactas, 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: hojaldre, bizcochos, croissants, tartas, macarones, pan de tamaño pequeño o mediano y muchas más especialidades internacionales.



LE CARATTERISTICHE TECNICHE

Technical features - Les caracteristiques techniques - las caracteristicas tecnicas

HOTTE - CAMPANA

- Hotte avec aspirateur 600 m³/h
Campana con aspirador (600 m³/h)



CHAMBRE DE CUISSON CÁMARA DE COCCIÓN

- Système de ventilation à inversion bidirectionnelle
- Réglage injection d'eau
- 2 vitesses de réglage de la ventilation
- Lampes halogènes
- Sistema de ventilación a inversión bidireccional
- Regulación de inyección agua
- 2 velocidades de regulación del ventilador
- Luces halógenas



CHAMBRE DE FERMENTATION CÁMARA DE FERMENTACIÓN

- Étuve avec chariot porte-plateaux
- Humidificateur en option
- Porte en verre trempé
- Roues orientables équipées de freins
- Celda con carro porta-bandejas
- Humidificador opcional
- Puerta de vidrio templado
- Ruedas orientables equipadas con frenos



PANNELLO DI CONTROLLO

Control panel - Tableau de controle - Panel de control



PANNEAU DE CONTRÔLE À ÉCRAN TACTILE PANEL DE CONTROL TÁCTIL

- 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
-
- *Encendido programado semanal*
 - *Pre calentamiento automático*
 - *147 programas almacenables*
 - *6 ciclos de cocción para cada programa*
 - *Regulación digital de descarga de vapores*
 - *SONDA y LAVADO CÁMARA de serie*

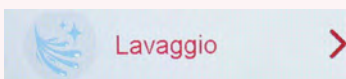


SONDE DE CUISSON

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, vous obtiendrez le processus de cuisson désiré.

SONDA AL CORAZÓN

La sonda al corazón le permite establecer y controlar la temperatura alcanzada en el punto más interna del producto. Una vez alcanzada la temperatura interna determinada, el proceso de cocción corresponderá a lo deseado.



LAVAGE

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.

LAVADO

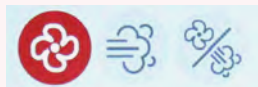
La función de lavado que has elegido te garantizará un horno siempre impecable y listo para trabajar. **Standard** para el lavado diario ordinario. **Complete** para eliminar los residuos de cocción más agresivos.

TEOREMA ANEMOS

FOURS À CONVECTION POUR PÂTISSERIE ET PAIN
Hornos de convección para pastelería y panadería

TYPES DE CUISSON

Tipos de cocción



CUISSON À CONVECTION

Cocción a convección

La cuisson a lieu à travers un flux d'air chauffé qui est introduit dans la chambre par des ventilateurs. La circulation homogène de l'air permet une distribution constante de la chaleur et une cuisson régulière dans chaque partie du produit.

La cocción se realiza mediante un flujo de aire caliente enviado a la cámara por medio de ventiladores.

La homogeneidad del flujo de aire permite una distribución constante del calor y garantiza una cocción regular en todos los puntos del producto.



CUISSON À LA VAPEUR

Cocción al vapor

La vapeur introduite dans la chambre cuit les aliments. L'action délicate de la vapeur atteint le cœur du produit en valorisant chaque saveur et en gardant toutes ses propriétés organoleptiques intactes.

Los alimentos cuecen gracias al vapor introducido en la cámara. La delicada acción del vapor llega al corazón del producto, potenciando cada sabor y manteniendo intactas todas sus propiedades organolépticas.



CUISSON COMBINÉE

Cocción mixta

Ce type de cuisson combine le flux d'air chaud constant et homogène de la convection avec l'injection contrôlée de vapeur dans la chambre. L'association des deux types différents de cuisson ouvre un monde de possibilités créatives pour vos recettes.

Este tipo de cocción combina el flujo constante y homogéneo de aire caliente por convección con la introducción controlada de vapor en la cámara. La combinación de estos dos tipos distintos de cocción ofrece un sinfín de posibilidades creativas para tus recetas.



PANNELLO DI CONTROLLO

Control panel - Tableau de controle - Panel de control



PANNEAU DE CONTRÔLE ÉLECTROMÉCANIQUE PANEL DE CONTROL ELECTROMECAÁNICO

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

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

LA GAMMA TEOREMA ÀNEMOS

The Teorema Ànemos Series - La Gamme Teorema Ànemos - La gama Teorema Ànemos



TEOREMA ÀNEMOS 10 E/MC EM



COMBI TEOREMA (Teorema Ànemos 6E+Polis T2S+cl)
*Contactez-nous/contactanos

TOP	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS PESO Kg.					
T ÀNEMOS /TP	97x106x23	23,5					
MOD. DI COTTURA BAKING UNITS/UNITÉ DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. EXT. AxBxH cm	TEMP. MAX	N° TEGLIE PANS/ PLAQUES/ BANDEJAS 40x60	PASSO TEGLIE Distance between trays Pas plaques Distancia entre las bandejas cm	PESO WEIGHT/POIDS/ PESO Kg.	CONSUMO, CONSUMP., CONSO MM	
T ÀNEMOS 6 E/ MC EM	97x92x88	260	6	8	111	Max Kw	Medio, Average, Moyenne Kw
T ÀNEMOS 6 E/ MC TOUCH	97x92x88	260	6	8	114	10,5	5
T ÀNEMOS 10 E/ MC EM	97x92x121	260	10	8	141	15,7	7,8
T ÀNEMOS 10 E/ MC TOUCH	97x92x121	260	10	8	145	15,7	7,8

CELLE PROOFERS/ETUVES DE FERMENTATION CÁMARA DE FERM.	DIM. AxBxH cm	N° TEGLIE PANS/ PLAQUES/ BANDEJAS 40x60	PASSO TEGLIE Distance between trays Pas plaques Distancia entre las bandejas cm	PESO WEIGHT/POIDS/ PESO Kg.	CONSUMO Max Medio CONSUMP. Max Average / CONSO MM. Max Moyenne CONSUMO max medio
T ÀNEMOS 6/CL	97x88x106	5	5,5	68	1 - 0,5
T ÀNEMOS 10/CL	97x88x71	10	5,5	85	1 - 0,5
BASAMENTI BASE		DIM. AxBxH cm		PESO WEIGHT/POIDS/PESO Kg.	
T ÀNEMOS 6-10/BM		97x71x71-106		30-36	

TEOREMA ÀNEMOS

FOURS À CONVECTION POUR PÂTISSERIE ET PAIN
Hornos de convección para pastelería y panadería



1952 • ITALY

Dr. Zanolli Srl
Via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna (VR)
tel. +39 045 8581500 (r.a.) - fax +39 045 8581455 - zanolli@zanolli.it

www.zanolli.it

