zanolli
1952 · ITALY

FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.

TEOREMA ÀNEMOS

FORNI A CONVEZIONE PER PASTICCERIA E PANIFICAZIONE
CONVECTION OVENS FOR PASTRY AND BREAD

IT
EN

IT Ànemos in greco antico significa Vento, Soffio. Dal latino la parola ha assunto la connotazione di Anima, Spirito. L'anima del forno TEOREMA ÀNEMOS è la ventilazione.
E il vento si muta in respiro per la diffusione più uniforme del calore.

L'ANIMA DELLA COTTURA

THE SOUL OF COOKING

EN *Ànemos in ancient Greek means Wind, Breath. From Latin, the term has taken on the connotation of Soul, Spirit. The soul of the TEOREMA ÀNEMOS oven is ventilation.*
And the wind changes to breath for the more even distribution of heat.

L'ANIMA DELLA COTTURA

THE SOUL OF COOKING

IT **La linea di forni a convezione TEOREMA ÀNEMOS**, per la grande versatilità e per gli ingombri estremamente ridotti, soddisfa tutte le esigenze dei laboratori di alta pasticceria e panificazione.
Ideale per piccole e medie produzioni si presta alla cottura di qualunque tipo di prodotto dal bignè al pan di Spagna, croissants, crostate, macarons, pane di piccola o media pezzatura e molteplici espressioni della gastronomia internazionale.

INGOMBRI RIDOTTI
SMALL FOOTPRINT

EN ***The TEOREMA ÀNEMOS convection ovens***, *thanks to their great versatility and extremely small footprint, satisfies all the needs of high-end pastry and bakery kitchens.*
Ideal for small and medium-sized production, it lends itself to cooking any type of made from profiteroles to sponge cake, croissants, tarts, macaroons, small or medium-sized bread and multiple expressions of international gastronomy.

QUALUNQUE TIPO DI PRODOTTO
ANY TYPE OF PRODUCT

CONVEZIONE, IL RESPIRO
DEL TUO FORNO

CONVECTION, LET YOUR OVEN BREATHE

FLUSSO D'ARIA RISCALDATA

HEATED AIR FLOW

DISTRIBUZIONE COSTANTE DEL CALORE

CONSTANT HEAT DISTRIBUTION

RISPARMIO DI ENERGIA

ENERGY SAVING

IT La cottura avviene mediante un flusso d'aria riscaldata inviato nella camera per mezzo di una ventola (TEOREMA ÀNEMOS 6) o di due ventole (TEOREMA ÀNEMOS 10). L'omogeneità del flusso d'aria, grazie anche all'invertitore automatico di rotazione ventola, consente una distribuzione costante del calore, conferendo al prodotto una cottura regolare in ogni suo punto. La convezione consente di ridurre i tempi e abbassare la temperatura di cottura, con un conseguente risparmio di energia.

EN *Cooking takes place through a heated air flow blown into the chamber by means of one fan (TEOREMA ÀNEMOS 6) or two fans (TEOREMA ÀNEMOS 10). The even air flow, thanks in part to automatic fan direction reversal, allows constant heat distribution, cooking the product evenly in all parts. Convection enables reduced cooking times and lower cooking temperatures, with consequent energy savings.*

IT Versione con pannello touch screen completa di sonda al cuore e lavaggio
EN *Touch screen version with core probe and cleaning*

I prodotti Zanolli nascono in collaborazione con i professionisti, ascoltando le loro esigenze. Anche questo Teorema Ànemos mi ha stupita.

Zanolli products are created in collaboration with professionals and listening to their needs. This Teorema Ànemos amazed me too.

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

5 OTTIME RAGIONI PER SCEGLIERE TEOREMA ÀNEMOS

5 GOOD REASONS TO CHOOSE TEOREMA ÀNEMOS

IT Il dispositivo di ventilazione garantisce una diffusione uniforme del calore e una cottura impeccabile in tempi ottimali.
EN *The ventilation device guarantees uniform heat diffusion and perfect cooking in optimal times.*

IT Il pannello comandi di ultima generazione è intuitivo e facilmente assimilabile. Puoi personalizzare la tua produzione memorizzando fino a 147 programmi distinti con 6 cicli di cottura per ciascun programma.
EN *The latest generation control panel is intuitive and easy to learn. You can customize your production by saving up to 147 separate programmes with 6 cooking cycles for each programme.*

IT Puoi combinarlo con un forno statico abbinando nello stesso spazio differenti funzionalità di cottura.
EN *You can combine it with a static oven, obtaning different cooking functions in the same space.*

IT Nella sua versione touch screen, con sonda al cuore e lavaggio, si rivela un ottimo forno anche per i prodotti di gastronomia.
EN *The touch screen version, with core probe and cleaning, is also an excellent oven for deli bake products.*

IT I suoi componenti sono interamente prodotti in Italia e riciclabili.
EN *Its components are 100% made in Italy and recyclable.*

CARATTERISTICHE TECNICHE
TEOREMA ÀNEMOS
TECHNICAL FEATURES

THE SOUL OF COOKING
L'ANIMA DELLA COTTURA

1 — **IT** TOP a tiraggio naturale o cappa aspirante (400 m³/h oppure 600 m³/h).
EN *TOP with natural draught or extractor hood (400 m³/h or 600 m³/h).*

2 — **IT** Camera di cottura con sportello dotato di doppio vetro temperato.
EN *Oven chamber with double tempered glass door.*

3 — **IT** Possibilità di apertura cristallo esterno per una completa pulizia.
EN *Possibility of reaching the outer glass for thorough cleaning.*

4 — **IT** Vaporizzatore di serie.
EN *Standard steamer.*

5 — **IT** Cella con rastrelliera porta-teglie. Umidificatore opzionale.
EN *Proofing chamber with tray holder trolley. Optional humidifier.*

6 — **IT** La cella di lievitazione è corredata di ruote orientabili provviste di freni.
EN *The proofing chamber is fitted with casters with brakes.*

SONDA AL CUORE
CORE PROBE

IT La sonda al cuore ti consente di stabilire e controllare la temperatura raggiunta dal prodotto nel suo punto più profondo. Raggiunta la temperatura impostata, la cottura si concluderà in autonomia.

EN *The core probe allows you to set and control the temperature at the very core of the product. When the core reaches the target temperature, the cooking process is completed.*

LAVAGGIO
CLEANING

IT La funzione di lavaggio da te prescelta ti garantirà un forno sempre impeccabile e pronto a mettersi all'opera. **Standard** per la normale pulizia quotidiana, **Complete** per eliminare i residui anche delle cotture più impegnative.

EN *Any self-cleaning function you chose will ensure a constantly tidy and operative oven. **Standard** for the ordinary daily cleaning. **Complete** for removing the most aggressive cooking residue.*

PANNELLO DI CONTROLLO
TEOREMA ÀNEMOS ELETRICO

TEOREMA ÀNEMOS ELECTRIC CONTROL PANEL

TOUCH SCREEN
TOUCH SCREEN

ELETTROMECCANICO
ELECTROMECHANICAL

PANNELLO ELETROMECCANICO
ELECTROMECHANICAL PANEL

IT
- Visualizzazione costante della temperatura
- Regolazione iniezione acqua elettromeccanica (10 livelli intensità)
- Timer di cottura 0-120'
- Termostato digitale di regolazione della temperatura

EN
- *Constant display of temperature*
- *Electronic water injection regulation (10 levels of intensity)*
- *Mechanical timer 0-120'*
- *Digital thermostat for temperature regulation*

PANNELLO TOUCH SCREEN
TOUCH SCREEN PANEL

IT
- Accensione programmata settimanale
- Preriscaldamento automatico
- 147 programmi memorizzabili
- 6 cicli di cottura per ciascun programma
- Regolazione digitale scarico vapore
- SONDA AL CUORE e LAVAGGIO di serie

EN
- *Weekly automatic start-up*
- *Automatic pre-heating setting*
- *147 baking programs*
- *6 cooking cycles for each program*
- *Digital steam exhaust regulation*
- CORE PROBE and SELF-CLEANING SYSTEM

VISUALIZZAZIONE COSTANTE DELLA TEMPERATURA
CONTINUOUS TEMPERATURE DISPLAY

260°C

TERMOSTATO DIGITALE
DIGITAL THERMOSTAT

PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO
AUTOMATIC PRE-HEATING

147 PROGRAMMI MEMORIZZABILI
147 BAKING PROGRAMS

LA GAMMA TEOREMA ÀNEMOS

THE TEOREMA ÀNEMOS SERIES

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

T ÀNEMOS COMPACT

T ÀNEMOS 6

T ÀNEMOS 10

VOLTAGGIO STANDARD:
STANDARD VOLTAGE:
400Vac 3N 50 o/or 60Hz

TOP *TOP*	DIM. AxBxH cm	PESO/*WEIGHT* kg
T ÀNEMOS/TP*	97x106x23	23.5
T ÀNEMOS/CA 400 m³/h**	97x106x23	28
T ÀNEMOS/CA 600 m³/h***	97x141x55	38

* Top dotato di raccordo per camino a tiraggio naturale
** Top equipped with fitting for natural draft-chimney*
** Top con aspirazione forzata (portata 400 m³/h)
*** Top with forced suction (capacity 400 m³/h)*
*** Top con aspirazione forzata (portata 600 m³/h)
**** Top with forced suction (capacity 600 m³/h)*

MODULO COTTURA *BAKING UNIT*	DIM. EXT. AxBxH cm EXT.	PESO *WEIGHT* kg	PASSO TEGLIE *DISTANCE BETWEEN TRAYS*	TEGLIE *PANS* (40x60 cm) N°	TEMP. MAX °C	POTENZA *POWER* kW MAX	POTENZA *POWER* kW MEDIA *AVERAGE*
T ÀNEMOS COMPACT E/MC EM	75X72X55	39	8	4	260	3.3	1.7
SUPER						5.7	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

ACCESSORI MODULO COTTURA *ACCESSORIES BAKING UNIT*

- Kit portateglie gastronorm T ÀNEMOS 6 / *Kit gastronorm pan-holding T ÀNEMOS 6*
- Kit portateglie gastronorm T ÀNEMOS 10 / *Kit gastronorm pan-holding T ÀNEMOS 10*

CELLA DI LIEVITAZIONE *PROOFING CABINET*	DIM. EXT. AxBxH cm EXT.	PESO *WEIGHT* kg	PASSO TEGLIE *DISTANCE BETWEEN TRAYS*	TEGLIE *PANS* (40x60 cm) N°	POTENZA *POWER* kW MAX	POTENZA *POWER* kW MEDIA *AVERAGE*
T ÀNEMOS 6/CL	97x88x106	85	5.5	10	1	0.5
T ÀNEMOS 10/CL	97x88x71	68	5.5	5	1	0.5

ACCESSORI CELLE DI LIEVITAZIONE *ACCESSORIES PROOFING CABINET*

- Umidificatore per cella di lievitazione / *Humidifier for proofer*

CELLA DI LIEVITAZIONE VERTICALE *VERTICAL PROOFING CABINET*	DIM. EXT. AxBxH cm EXT.	PESO *WEIGHT* kg	DIMENSIONE TEGLIE *TRAYS SIZE*	TEGLIE *PANS* N°	TEMP. MAX °C	POTENZA *POWER* kW
TEOREMA / CL	71x81x203	130	40x60 / 45x65	18	45	2.5

ABBATTITORE DI TEMPERATURA *BLAST CHILLER*	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO *WEIGHT* kg	TEGLIE *PANS* N°	POTENZA *POWER* kW		MASSA PER CICLO *CAPACITY PER CYCLE*	ΔT °C	SBRINAMENTO RAPIDO *HOT GAS DEFROST*	SONDA AL CUORE *CORE PROBE*
TEOREMA/AB	76x67x90	82	6 (40x60)	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°	✓	✓

ACCESSORI ABBATTITORE DI TEMPERATURA *ACCECCORIES BLAST CHILLER*

- Kit 5 teglie Gastronorm GN 1/1 / *Kit 5 pans Gastronorm GN 1/1*
- Kit sovrapposizione T ÀNEMOS / MC + TEOREMA / AB / *Stacking kit T ÀNEMOS / MC + TEOREMA / AB*

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

- Rastrelliera porta-teglie per basamento / *Pan-holding trolley for base*

IT-EN 02/2022

zanolli
1952 · ITALY

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