



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.



COMBI TEOREMA

FORNI COMBINATI PER PASTICCERIA, PANE E PIZZA A ELEMENTI MODULARI
COMBINED OVENS FOR PASTRY, BREAD AND PIZZA WITH MODULAR ELEMENTS



Alessandro Dalmasso:

Presidente della Squadra Italiana, medaglia d'oro alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021 - *President of the Italian Team, gold medal at the Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021*

IT In greco il termine Teorema significa "ricerca, meditazione".

Come categoria superiore identifica il processo ideativo di una serie di forni con caratteristiche combinabili e molteplici potenzialità.

DUE FORNI IN UNO

TWO OVENS IN ONE

EN *In Greek, the term Theorem means "research, meditation". As a superior category it identifies the design process of a series of ovens with combinable characteristics and multiple potentials.*





Conosco Zanolli da sempre, mio padre usava i loro forni nella sua pasticceria. Affidabili, fanno quello che promettono. È questo che mi serve per avere la qualità massima nelle mie preparazioni di pasticceria.

I have known Zanolli practically forever: my father used Zanolli ovens in his patisserie. Reliable; they do what they promise. It's just what I need to ensure the highest quality in my pastry recipes.

Alessandro Dalmasso

Presidente della Squadra Italiana,
medaglia d'oro alla Coupe du Monde
de la Pâtisserie 2021 - *President of the
Italian Team, gold medal at the Coupe
du Monde de la Pâtisserie 2021*

5

OTTIME RAGIONI PER SCEGLIERE COMBI TEOREMA

5 GOOD REASONS TO CHOOSE
COMBI TEOREMA



IT Camera ventilata a carrello fisso e camera statica.
EN Fixed trolley ventilated chamber with static chamber.



IT Riduzione degli spazi impegnati.
EN Reduced space.



IT Massima versatilità nelle cotture.
EN Maximum versatility in cooking.



IT Ideali per le varie produzioni di pasticceria internazionale.
EN Ideal for all the different international patisseries.



IT Possibilità di costruire il forno secondo le tue necessità.
EN Possibility to combine the modules according to your needs.





QUALITÀ

QUALITY

+

VERSATILITÀ

VERSATILITY

+

PRODUTTIVITÀ

PRODUCTIVITY

COTTURE MULTIFORMI

THE MULTIPLE SHAPES OF BAKING

COMBI TEOREMA, due forni in uno.

IT La combinazione di TEOREMA ÀNEMOS e TEOREMA POLIS è la perfetta sintesi tra qualità, versatilità e produttività.

Puoi scegliere il migliore metodo di cottura per il massimo risultato grazie a una camera ventilata a piani sovrapposta a uno o due moduli statici per un ottimo equilibrio tra quantità di produzione e qualità di cottura.

E puoi scegliere tra i diversi modelli per dimensionare il forno secondo la tua produzione ottimizzando l'energia impiegata.

COMBI TEOREMA, two ovens in one.

EN The combination of TEOREMA ÀNEMOS and TEOREMA POLIS is the perfect synthesis of quality, versatility and productivity.

You can choose the best cooking method for the best results thanks to a ventilated chamber with floors stacked in one or two static oven modules, for an excellent balance between quantity of production and quality of cooking.

And you can choose between the different models to size the oven according to your production, optimizing the energy used.



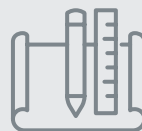
**SCEGLI IL
MIGLIORE METODO
DI COTTURA**

CHOOSE THE BEST
COOKING METHOD



**PERFETTO
EQUILIBRIO TRA
QUALITÀ E QUANTITÀ**

EXCELLENT BALANCE
BETWEEN QUANTITY
AND QUALITY



**SCEGLI IL
MODELLO A
TUA MISURA**

MEASURE-MADE
COMBINATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL FEATURES



THE MULTIPLE SHAPES OF BAKING

COTTURE MULTIFORMI

- 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).

CAMERA VENTILATA VENTILATED CHAMBER

- ② — **IT** Pannello di controllo Touch screen.
EN Touch screen control panel.
- ③ — **IT** Sonda al cuore e lavaggio.
EN Core probe and cleaning.
- ④ — **IT** Sportello dotato di doppio vetro temperato.
EN Double tempered glass door.
- ⑤ — **IT** Vaporizzatore di serie.
EN Standard steamer.

CAMERA STATICA STATIC CHAMBER

- ⑥ — **IT** Pannello di controllo digitale con scheda elettronica da 20 programmi.
EN Digital control panel with 20-programme board.
- ⑦ — **IT** Porte con doppio vetro ceramicato.
EN Double glass-ceramic doors.
- ⑧ — **IT** Opzione lamiera bugnata o refrattario.
EN Embossed sheet metal or refractory stone as options.
- ⑨ — **IT** Vaporizzatore opzionale.
EN Optional steamer.
- ⑩ — **IT** La cella di lievitazione è corredata di ruote orientabili provviste di freni.
EN The proofing chamber is fitted with casters with brakes.

LA GAMMA COMBI TEOREMA

THE COMBI TEOREMA SERIES

Alessandro Dalmasso:

Presidente della Squadra Italiana,
medaglia d'oro alla Coupe du Monde
de la Pâtisserie 2021 - *President of the
Italian Team, gold medal at the Coupe
du Monde de la Pâtisserie 2021*



COMBI TEOREMA

COMBI TEOREMA	DIM. EXT AxBxH cm	PESO WEIGHT kg	TEGLIE MC OVENS PANS CAPACITY (40x60 cm) N°	TEGLIE CL PROOFER PANS CAPACITY (40x60 cm) N°	TEMP. MAX °C	POTENZA POWER 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



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

PIANO COTTURA / BAKING SURFACE

- Piani di cott. in refrattario per mod. cott. T2S / T2S baking surface in refractory material
- Piani di cott. in lamiera bugnata per mod. cott. T2S / T2S baking surface in embossed metal sheet

ACCESSORI / ACCESSORIES

- Vaporizzatore 2.8 kw T POLIS / T POLIS 2.8 kW steam generator
- Umidificatore per cella di lievitazione / Humidifier for proofer
- Rastrelliera porta-teglie per basamento / Pan-holding trolley for base

TOP TOP	DIM. EXT AxBxH cm	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER 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

NEW
2022



IT Combi Teorema disponibile anche con teorema Ànemos gas. Chiedere info.

EN Combi Teorema also available with Teorema Ànemos Gas. Contact us.



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