



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.



TEOREMA ÀNEMOS

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



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.



VERSATILITÀ

VERSATILITY

+

INGOMBRI RIDOTTI

SMALL FOOTPRINT

+

CONVEZIONE

CONVECTION



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 bigné 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



IT La cottura avviene mediante un flusso d'aria riscaldata inviato nella camera per mezzo di una ventola (TEOREMA ANEMOS 6) o di due ventole (TEOREMA ANEMOS 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.

DISTRIBUZIONE
COSTANTE
DEL CALORE
CONSTANT
HEAT
DISTRIBUTION



RISPARMIO
DI ENERGIA
ENERGY
SAVING



EN Cooking takes place through a heated air flow blown into the chamber by means of one fan (TEOREMA ANEMOS 6) or two fans (TEOREMA ANEMOS 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, obtaining 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 (VERSIONE PANNELLO TOUCH) CORE PROBE (TOUCH PANEL VERSION)

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 (VERSIONE PANNELLO TOUCH) CLEANING (TOUCH PANEL VERSION)

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.

zanolli
1952-ITALY

zanolli



Teorema Ánemos

TOUCH SCREEN
TOUCH SCREEN



ELETTROMECCANICO
ELECTROMECHANICAL



Teorema Ánemos

PANNELLO DI CONTROLLO TEOREMA ÀNEMOS ELETTRICO

TEOREMA ÀNEMOS ELECTRIC CONTROL PANEL

PANNELLO ELETTROMECCANICO 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	POTENZA POWER 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

* 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	MEDIA AVERAGE
T ÀNEMOS COMPACT E/MC EM SUPER	73x73x56	50	8	4	260	3.3	1.7
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 portateghe Gastronorm GN 1/1 T ÀNEMOS 6 / Gastronorm GN 1/1 pan-holding kit T ÀNEMOS 6
- Kit portateghe Gastronorm GN 1/1 T ÀNEMOS 10 / Gastronorm GN 1/1 pan-holding kit 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	MEDIA AVERAGE
T ÀNEMOS 6/CL	97x88x106	85	5.5	10	1	0.5
T ÀNEMOS 10/CL	97x88x171	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° Cond. 45°	20 +90° → +3° +90° → -18°	-	-
TEOREMA/AB SUPER	84x83x90	110	6 (40x60 - 45x65)	1.9	Evap. -10° Cond. 45°	20 +90° → +3° +90° → -18°	✓	✓

ACCESSORI ABBATTITORE DI TEMPERATURA ACCESSORIES 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	97x71x171	30

- Rastrelliera porta-teghe per basamento / Pan-holding trolley for base



ELETTROMECCANICO
ELECTROMECHANICAL



PANNELLO DI CONTROLLO TEOREMA ÀNEMOS GAS

TEOREMA ÀNEMOS GAS CONTROL PANEL

PANNELLO Elettromeccanico ELECTROMECHANICAL PANEL

- IT** • Termometro con visualizzazione elettronica della temperatura della camera di cottura
- Selettore di temperatura elettromeccanico
 - Timer di cottura 0-120'
 - Regolazione iniezione acqua elettromeccanica su 10 livelli di intensità
 - Selettore doppia velocità di ventilazione
- EN** • *Thermometer with electronic display of the cooking chamber temperature*
- *Electromechanical temperature knob*
 - *Mechanical timer 0-120'*
 - *Electromechanical water injection knob on 10 intensity levels*
 - *Ventilation double speed selector*

VISUALIZZAZIONE
COSTANTE DELLA
TEMPERATURA
CONTINUOUS
TEMPERATURE
DISPLAY

260°C

TIMER DI COTTURA
0-120'
MECHANICAL
TIMER 0-120'



LA GAMMA TEOREMA ÀNEMOS

THE TEOREMA ÀNEMOS SERIES

Silvia Federica Boldetti:

Maestro AMPI e Pastry Queen
AMPI Master and Pastry Queen



T ÀNEMOS 6 GAS



T ÀNEMOS 10 GAS



TOP TOP	DIM. AxBxH cm	PESO/WEIGHT kg	POTENZA POWER kW
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 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	PESO WEIGHT kg	PASSO TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS	TEGLIE PANS (40x60 cm) N°	TEMP. MAX °C	POTENZA POWER kW
	EXT.					MAX MEDIA AVERAGE
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)

ACCESSORI MODULO COTTURA ACCESSORIES BAKING UNIT

- Kit portateghe Gastronorm GN 1/1 T ÀNEMOS 6 / Gastronorm GN 1/1 pan-holding kit T ÀNEMOS 6
- Kit portateghe Gastronorm GN 1/1 T ÀNEMOS 10 / Gastronorm GN 1/1 pan-holding kit T ÀNEMOS 10

CELLA DI LIEVITAZIONE PROOFING CABINET	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT kg	PASSO TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS	TEGLIE PANS (40x60 cm) N°	POTENZA POWER kW
	EXT.				MAX MEDIA AVERAGE
T ÀNEMOS 6 GAS/CL	97X83X106	78	5,5	10	1 0,5
T ÀNEMOS 10 GAS/CL	97X83X71	60	5,5	5	1 0,5

ACCESSORI CELLE DI LIEVITAZIONE ACCESSORIES PROOFING CABINET

- Umidificatore per cella di lievitazione / Humidifier for proofer

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° Cond. 45°	20 13	+90° → +3° +90° → -18°	- -

ACCESSORI ABBATTITORE DI TEMPERATURA ACCESSORIES 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 GAS/BM	97X74X106	37
T ÀNEMOS 10 GAS/BM	97X74X71	30

- Rastrelliera porta-teghe per basamento / Pan-holding trolley for base



VOLTAGGIO STANDARD FORNI A GAS:

STANDARD VOLTAGE GAS OVENS:

230Vac 1N 50 o/ or 60Hz - G20

CONSUMO FORNI A GAS / CONSUMPTION GAS OVENS: 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)



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