zanolli
1952 · ITALY

FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.



TEOREMA POLIS

PIECE ELEKTRYCZNE DO CIAST, CHLEBA I PIZZY Z ELEMENTAMI MODUŁOWYMI

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

GASTRO ECONOMY



5 DOBRYCH POWODÓW, BY WYBRAĆ TEOREMA POLIS



Jest to wszechstronny piec idealny do wszystkich rodzajów ciast, tortów, chleba i pizzy.



Piec rośnie wraz z Twoim biznesem, od jednego do czterech modułów pieczenia.



Dzięki nowoczesnemu i eleganckiemu designowi doskonale wpasowuje się w każdy styl wnętrza.



Łatwo go dostosować do własnych potrzeb dzięki szerokiej gamie kombinacji i akcesoriów.



Niezawodny i trwały dzięki wysokiej jakości materiałów i komponentów.

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Spełnij swoje marzenia kulinarne z TEOREMA POLIS

TEOREMA jest pionierem modułowych pieców wielofunkcyjnych. Pierwszy model tej serii został zaprojektowany i opatentowany w 1982 roku.

Dziś TEOREMA POLIS z sukcesem wypieka w wielu miejscach na świecie i stanowi syntezę wiedzy i doświadczenia, jakie Zanolli zdobyło w dziedzinie modułowych pieców statycznych. Doskonałą wydajność zapewnia innowacyjny elektroniczny system sterowania z bezpiecznymi i łatwymi w obsłudze elementami kontrolnymi. Dzięki swojej naturalnej wszechstronności, TEOREMA POLIS może równomiernie piec każdy produkt, zgodnie z najszerszym zakresem standardów pieczenia. Atrakcyjny i wyrafinowany design podkreśla wysoką jakość konstrukcji.

TEOREMA POLIS jest rezultatem 70 lat doświadczenia zainwestowanego w technologię, ludzi i badania.

TEOREMA POLIS



DOSKONALE WYDAJNY



WSZECHSTRONNY



MODUŁOWY

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

GASTRO ECONOMY



PANEL STEROWANIA
TEOREMA POLIS

CYFROWY PANEL STEROWANIA Z PAMIĘCIĄ 20 PROGRAMÓWv

- *Oddzielny pomiar temperatury z podwójną sondą góra/dół*
- *Funkcja PODGRZEWANIA z trybem szybkim lub wolnym*
- *Funkcja AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA do dezynfekcji komory pieca*
- *Tygodniowe programowanie startu z możliwością do dwóch uruchomień dziennie*
- *Uproszczona logika programowania, intuicyjne ustawienia i możliwość nadawania własnych nazw programom*
- *Wytrzymała membrana poliwęglanowa*
- *Bardziej intuicyjne sterowanie dzięki przyciskom zwiększania i zmniejszania umieszczonym po bokach dużego wyświetlacza*
- *Mechaniczne przyciski z impulsami elektronicznymi*
- *Specjalny przycisk do włączania okapu*
- *Głośny sygnalizator, aktywny do momentu ręcznego wyłączenia*

PODGRZEWANIE

AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE

TYGODNIOWE PROGRAMOWANIE STARTU

20 PROGRAMÓW DO GOTOWANIA

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

DANE TECHNICZNE



1 — *TOP z ciągiem naturalnym lub okapem (400 m³/h lub 600 m³/h).*

2 — *KOMORY PIECZENIA o dwóch wysokościach użytecznych (H. 18 i 30 cm) z wyjątkiem serii T2S (H. 18 cm). Komora H. 30 cm jest szczególnie odpowiednia do dużych produktów garowanych, średnich i dużych chlebów oraz wysokich wypieków.*

3 — *Wszystkie moduły są wyposażone we własny kabel zasilający.*

4 — *Drzwi z podwójną szybą ceramiczną.*

5 — *Opcja podłogi w tłoczonej blasze lub ze specjalnej ceramiki szamotowej.*

6 — *Nawilżacz (opcjonalnie).*

7 — *KOMORA GAROWNICZA: Wyposażona w oświetlenie, termostatowaną grzałkę do 90°C i wyjmowane wózki na blachy. Nawilżacz (opcjonalnie).*

8 — *PODSTAWA: wyjątkowo solidna z półką (opcjonalnie).*

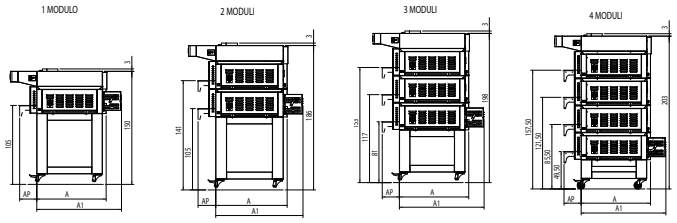
9 — *PODSTAWY I KOMORY wyposażone w kółka ułatwiające przemieszczanie oraz przednie hamulce dla bezpiecznego blokowania.*

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

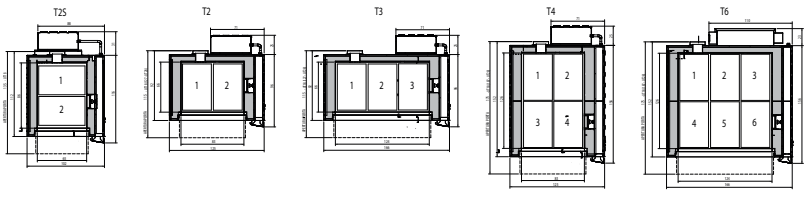
MODUŁOWOŚĆ

TEOREMA POLIS został zaprojektowany z myślą o Twoich obecnych i przyszłych potrzebach dzięki swojej wielofunkcyjności: ciasta i wypieki, chleb, pizza, wyroby garmażeryjne i fast food. Stworzony, aby sprostać wszelkim wymaganiom produkcyjnym, dzięki różnym modułom, które można łączyć w miarę wzrostu produkcji, TEOREMA POLIS rośnie razem z Twoim biznesem.



WYSOKOŚCI WYPIEKU

Dostępne podpory o wysokości 15 cm lub 30 cm, zapewniają lepszą ergonomię i łatwiejszy dostęp do pieca. W razie potrzeby, podpory 15 cm mogą być umieszczone między komorą garowniczą a modułem pieczenia lub między okapem a modułem pieczenia. Podpory 30 cm można instalować między komorą garowniczą a modułem pieczenia. W przypadku zakupu tylko jednego modułu pieczenia z komorą garowniczą, zalecamy dokupienie podpory 30 cm, którą montuje się na komorze garowniczej o wysokości 95 cm. Na życzenie klienta możemy tworzyć specjalne konfiguracje TEOREMA POLIS. Firma zastrzega sobie prawo do ustalenia terminu dostawy z klientami po akceptacji przez dział projektowy.



Wewnętrzne wymiary komór są przystosowane do blach o wymiarach 40x60 cm. Modele T2, T3, T4, T6 są dostępne z następującymi wysokościami wewnętrznymi: 18 cm lub 30 cm. Wersja T2 S (blachy ładowane od strony 60 cm) jest dostępna tylko z wewnętrzną wysokością 18 cm.

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



METAL

PODŁOGA PIECA Z TŁOCZONEJ BLACHY:

- *Nadaje się do pieczenia w blachach.*
- *Pozwala na utworzenie pod blachą poduszki powietrznej, co oznacza, że wymiana ciepła w kierunku pieczonego produktu jest łagodna.*
- *Szybko osiąga ustawioną temperaturę i jest czuły na zmiany temperatury w piecu oraz ustawień mocy.*

IDEALNE DO

- *CIASTA I PIECZYWO*
- *WYROBY GARMAŻERYJNE*
- *PIZZA Z BLACHY*

AKCESORIA



Nawilżacz do komory garowniczej



Formy do pieczenia chleba



Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

KAMIEŃ



PODŁOGA PIECA Z MATERIAŁU OGNIOTRWAŁEGO:

- *Nadaje się do pieczenia w blachach lub bezpośrednio na powierzchni podłogi.*
- *Przekazuje ciepło do produktu w miejscach bezpośredniego kontaktu.*
- *Zatrzymuje zgromadzone ciepło, uwalniając je powoli.*

IDEALNA DO:

- *KAŻDY RODZAJ PIZZY*
- *CIASTA I CHLEB*
- *WYROBY GARMAŻERYJNE*

Uwaga: przy składaniu zamówienia prosimy o określenie, czy powierzchnia pieczenia ma być wykonana z kamienia szamotowego, czy z tłoczonej blachy.



AKCESORIA



Generator pary: cztery programowalne poziomy wytwarzania pary (aktywowany ręcznie). Dane dotyczące parowania: Kw 2,8 (T2, T3, T4); Kw 3 (T6) - 2,5 litra wody na godzinę. Niezbędny do wypieku chleba, generator pary natychmiastowo dostarcza wilgotną parę w programowalnych ilościach.

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

GASTRO ECONOMY

T POLIS 4 / MC 26

DANE TECHNICZNE:

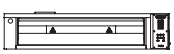
Podwyższona komora do 26c
Wymiary zewnętrzne: 125x161x44
Wymiary wewnętrzne: 83x126x26
Maksymalna temperatura: 400 °C
Waga: 223 kg
Maksymalna moc 1 komory: 10 kW
Średnia moc: 5 kW
Pojemność: 4x blacha piekarnicza 40x60cm



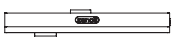
WYPOSAŻENIE DODATKOWE:

Vap T4 - System naparowania komory piekarniczej
BS MS - T4- Powierzchnia pieczenia wykonana z blachy nierdzewnej
T POLIS 4 /TP - Okap dla zespołu komór modułowych z wentylatorem wyciągowym wydajność 600m3/h
T POLIS 4/CL 3MC -Podstawa jezdna pod zestaw pieców

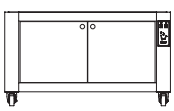
MODUŁ PIECZENIA



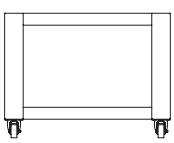
OKAP



KOMORA GAROWNICZA



PODSTAWA JEZDNA



zanolli
1952 · ITALY

MADE IN ITALY, LOVED IN THE WORLD.

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. komandytowa
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

www.gastroeconomy.pl/