TechnoFood
panadería

HORNO DE TÚNEL | TEOREMA POLIS



PROGRAMA SEMANAL CON POSIBILIDAD DE EFECTUAR DOS ENCENDIDOS DIARIOS

AUTO-CLEANING DESINFECCIÓN

MÁS PROGRAMAS DE COCCIÓN EN EL PANEL

FUNCIÓN PRE-HEATING PERMITE PRECALENTAR EL HORNO EN MODO RÁPIDO O LENTO

zanolli
1952 • ITALY
MADE IN ITALY, LOVED IN THE WORLD.

EQUIPOS
IMPORTADOS

FICHA TÉCNICA

HORNO **DE TÚNEL** | TEOREMA **POLIS**

MODELOS TEOREMA POLIS

- Con Teorema Polis puedes crear tu horno ideal en función del tipo de uso, desde las pastelerías, a las panificadoras y pizzerías. ¡La consigna es versatilidad!

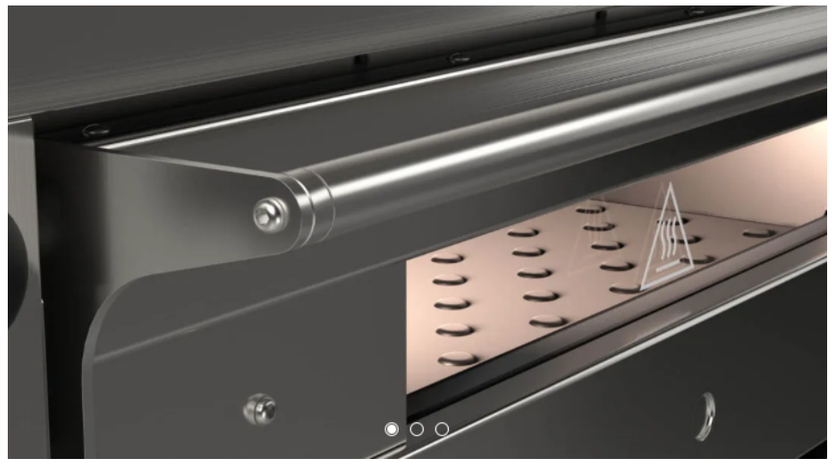
- Puedes decidir si cocinar en bandeja o directamente en la superficie del horno y, en este caso, optar por la base de la cámara de cocción en material refractario. Según las propias exigencias, se puede agregar una campana extractora y un compartimento para la celda de fermentación.

- No faltan los accesorios. Para hacer el horno eléctrico aún más eficiente, Zanolli propone el vaporizador para la cámara de cocción y el humidificador para la celda de fermentación.

- Fiable incluso cuando se somete a largas fases de trabajo.

- Cámaras de cocción apilables según necesidad del cliente.

- Gracias a su natural versatilidad, Teorema Polis es capaz de cocinar cualquier producto de manera uniforme según los más variados estándares de cocción.







gerencia.pan@technofood.com.co

3218023636

technofood_panaderia

TechnoFood

www.technofood.com.co

MODELOS TEOREMA POLIS

Modelo	Dimensiones ext. mm	Bandejas unidad	Peso kg	Voltaje kw	Potencia eléctrica kw
2 S / MC 18	97x121x36	2	136	220V - 60 hz N+ PE 3ph - 3,1kw	6,4
2 / MC 19	125x101x36	2	135	220V - 60 hz N+ PE 3ph - 3,1kw	6
2 / MC 25	125x101x44	2	155	220V - 60 hz N+ PE 3ph - 3,1kw	6
2 S / TP	97x142x23	16	46	220V - 60 hz N+ PE 3ph - 3,1kw	1
2 / TP	125x122x23	16	47	220V - 60 hz N+ PE 3ph - 3,1kw	1
2S / CL	102x107x71		95	220V - 60 hz N+ PE 3ph - 3,1kw	2,5
2 / CL	125x87x71		128	220V - 60 hz N+ PE 3ph - 3,1kw	
CL	71x81x215		128	220V - 60 hz N+ PE 3ph - 3,1kw	
2 S / BM	97x107x95		44	220V - 60 hz N+ PE 3ph - 3,1kw	
2 / BM	125x87x95		45	220V - 60 hz N+ PE 3ph - 3,1kw	
3 / MC 18	166x101x38	3	182	220V - 60 hz N+ PE 3ph - 3,1kw	7,8
3 / MC 25	166x101x44	3	207	220V - 60 hz N+ PE 3ph - 3,1kw	
4 / MC 18	125x161x36	4	201	220V - 60 hz N+ PE 3ph - 3,1kw	10
4 / MC 26	125x161x44	4	53	220V - 60 hz N+ PE 3ph - 3,1kw	10
3 / TP	166x122x23		53	220V - 60 hz N+ PE 3ph - 3,1kw	
4 / TP	166x122x24		53	220V - 60 hz N+ PE 3ph - 3,1kw	

www.technofood.com.co

gerencia.pan@technofood.com.co
3218023636
technofood_panaderia

TechnoFood