

COMBI TEOREMA

FORNI COMBINATI PER PASTICCERIA
COMBINATION OVENS FOR PASTRY MAKING



Una camera ventilata a piani sovrapposta a uno o due moduli statici garantisce un ottimo equilibrio tra quantità di produzione e qualità di cottura poiché, a seconda del prodotto che si cuoce, si può scegliere il migliore metodo di cottura per il massimo risultato. La possibilità inoltre di poter scegliere tra i diversi modelli permette di dimensionare il forno secondo la propria produzione ottimizzando l'energia impiegata.

A ventilated cooking chamber with shelves, stacked on one or two static units strikes the right balance between quantity and quality because you can choose the best cooking method to get the best result for each type of product to be cooked. Having a choice from a wide range of models you can get the right size of oven for your production volume giving energy savings.



COMBI TEOREMA



2018 - www.zanoli.it

FORNI COMBINATI PER PASTICCERIA
COMBINATION OVENS FOR PASTRY MAKING

POLIVALENTI
MULTIPURPOSE

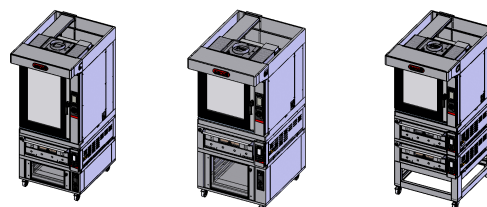
PASTICCERIA E PANE
PASTRY AND BREAD

	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT Kg	POTENZA POWER Kw
COMBI T/TP	97x141x23	30	-
COMBI T/CA 400 m3/h	97x141x23	35	1
COMBI T/CA 600 m3/h	97x141x51,5	45	1

COMBI TEOREMA	DIM. EXT. AxBxH cm	TEMP. MAX	N° TEGLIE FORNI OVENS PANS CAPACITY 40x60	PESO WEIGHT Kg	POTENZA POWER	
					gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. Kw
COMBI T/KIT 6E +T ÀNEMOS 6E/MC TOUCH + T POLIS 2S/MC18 + COMBI T/CL 73	97x121x200	260°C/ 400°C	6+2	360	-	17,9
COMBI T/KIT 6E +T ÀNEMOS 6E/MC TOUCH + T POLIS 2S/MC18 + T POLIS 2C/MC18 + COMBI T/CL 53	97x121x215	260°C/ 400°C	6+2+2	490	-	24,3
COMBI T/KIT 10E +T ÀNEMOS 10E/MC TOUCH + T POLIS 2S/MC18 + COMBI T/CL 53	97x121x220	260°C/ 400°C	10+2	385	-	23,1
COMBI T/KIT 6E +T ÀNEMOS 6E/MC TOUCH + T POLIS 2S/MC18 + COMBI T/BM 73	97x121x200	260°C/ 400°C	6+2	319	-	16,9
COMBI T/KIT 6E +T ÀNEMOS 6E/MC TOUCH + T POLIS 2S/MC18 + T POLIS 2S/MC18 + COMBI T/BM 53	97x121x215	260°C/ 400°C	6+2+2	455	-	23,3
COMBI T/KIT 10E +T ÀNEMOS 10E/MC TOUCH + T POLIS 2S/MC18 + COMBI T/BM 53	97x121x220	260°C/ 400°C	10+2	350	-	22,1

VOLTAGGIO STANDARD forni elettrici:

STANDARD VOLTAGE electric ovens: 400Vac 3N 50Hz



PIZZA E GASTRONOMIA
PIZZA AND GASTRONOMY

MACCHINE COMIDA
COMIDA MACHINES