

TEOREMA POLIS

FORNI ELETTRICI PER PASTICCERIA, PANE E PIZZA AD ELEMENTI MODULARI
ELECTRIC PASTRY, BAKERY AND PIZZA DECK OVENS



MOD. DI COTTURA BAKING UNIT	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX	N° TEGLIE PANS 40X60	N. PIZZE PIZZAS Ø 33 CM	PESO WEIGHT Kg	POTENZA/POWER elet./elect kw	
	EXT.	INT.					Max	Medio/Average
T POLIS 2S/MC 18	102x121x36	65x86x18	400°C	2	3	136	6,4	3,2
T POLIS 2/MC 18	125x101x36	83x66x18	400°C	2	3	136	6	3
T POLIS 2/MC 30	125x101x48	83x66x30	400°C	2	-	155	6	3
T POLIS 3/MC 18	166x101x36	124x66x18	400°C	3	5	179	7,8	3,9
T POLIS 3/MC 30	166x101x48	124x66x30	400°C	3	-	207	7,8	3,9
T POLIS 4/MC 18	125x161x36	83x126x18	400°C	4	6	200	10	5
T POLIS 4/MC 30	125x161x48	83x126x30	400°C	4	-	230	10	5
T POLIS 6/MC 18	166x161x36	124x126x18	400°C	6	9	275	13	6,5
SUPER							17	8,5
T POLIS 6/MC 30	166x161x48	124x126x30	400°C	6	-	310	13	6,5
SUPER							17	8,5

VOLTAGGIO STANDARD: 400Vac 3N 50Hz
 STANDARD VOLTAGE

ACCESSORI MODULO DI COTTURA • ACCESSORIES BAKING UNIT

Piani di cott. in refrattario per mod. cott. T2-T2 S / T2-T2 S baking surface in refractory material

Piani di cott.in refrattario T3 / T3 baking surface in refractory material

Piani di cott. in refrattario T4 / T4 baking surface in refractory material

Piani di cott. in refrattario T6 / T6 baking surface in refractory material

Telai singoli d'infornamento per pane (larghezza cm 40) / Single bread batch frames (width cm. 40)

Telai singoli d'infornamento per pane (larghezza cm. 60) / Single bread batch frames (width cm. 60)

Vaporizzatore kw 2,8 per mod. cott. T2-T3-T4 / 2,8 Kw steam generator for bake unit

Vaporizzatore kw 3 per mod. cott. (solo POLIS 6) / 3 Kw steam generator for bake unit (Only POLIS 6)

Sono disponibili rialzi H 30 cm per una migliore ergonomia di utilizzo del forno da parte dell'utilizzatore. All'occorrenza sono posizionabili tra cella e modulo cottura oppure tra top e modulo cottura. Con l'acquisto di un solo modulo di cottura con cella, consigliamo un rialzo di 30 cm + cella H.95 cm.

Supports h. 30 cm. available for a better ergonomic use and easy access to the oven. They can be installed between proofer and bake unit or between hood and bake unit. In case of purchase of just one baking module with proofer, we recommend to purchase a H. 30 cm support, to be fitted on top of the proofer H. 95 cm.

Rialzo H. 30 cm / Support H. 30 cm

Nei prezzi non sono comprese le teglie / Prices do not include pans

Specificare, in fase di ordine, se si desidera il piano in materiale refrattario, sempre da considerarsi opzionale.
 When placing the order, please specify if the stone bottom is required; stone bottom has to be considered optional.

Si realizzano (su richiesta) configurazioni speciali di TEOREMA POLIS. L'azienda si riserva di concordare con la clientela il tempo di consegna, previa approvazione dell'ufficio progettazione.

We manufacture (on specific request) special TEOREMA POLIS. If the technical department approves the request, the company will determine the delivery time together with the client.

TEOREMA POLIS

FORNI ELETTRICI PER PASTICCERIA, PANE E PIZZA AD ELEMENTI MODULARI ELECTRIC PASTRY, BAKERY AND PIZZA DECK OVENS



TOP	DIM. EXT. AxBxH cm	PESO WEIGHT Kg
T POLIS 2S/TP	102x148x23	28
T POLIS 2 /TP	125x128x23	29
T POLIS 3 /TP	166x128x23	35
T POLIS 4 /TP	125x188x23	34
T POLIS 6 /TP	166x188x23	40

Top dotato di raccordo per camino a tiraggio naturale / Top equipped with fitting for natural draft-chimney

ACCESSORI TOP • ACCESSORIES TOP

Aspiratore per top con aspirazione forzata (portata 400 m³/h) / Suction fan for top with forced suction (capacity 400 m³/h)

Aspiratore per top con aspirazione forzata (h+37 cm - portata 600 m³/h) / Suction fan for top with forced suction (h+37 cm - capacity 600 m³/h)



CELLE DI LIEVITAZIONE PROOFING CABINET	DIM. AxBxH cm		N° TEGLIE PANS		PESO WEIGHT Kg		POTENZA POWER Kw
	2MC	3MC	2MC	3MC	2MC	3MC	
T POLIS 2S/CL	102x107x95	102x107x71	14	8	112	93	1
T POLIS 2/CL	125x87x95	125x87x71	14	8	112	86	1
T POLIS 3/CL	166x87x95	166x87x71	28	16	144	114	1,5
T POLIS 4/CL	125x147x95	125x147x71	21	12	152	123	1,5
T POLIS 6/CL	166x147x95	166x147x71	42	24	196	160	1,5

ACCESSORI CELLE DI LIEVITAZIONE • ACCESSORIES PROOFING CABINET

Umidificatore per cella di lievitazione / Humidifier for proofer



BASAMENTO BASE	DIM. AxBxH cm				PESO / WEIGHT Kg			
	1MC	2MC	3MC	4MC	1MC	2MC	3MC	4MC
T POLIS 2S/BM	102x107x125	102x107x95	102x107x71	102x107x40	51	44	39	32
T POLIS 2/BM	125x87x125	125x87x95	125x87x71	125x87x40	52	45	40	33
T POLIS 3/BM	166x87x125	166x87x95	166x87x71	166x87x40	55	49	43	36
T POLIS 4/BM	125x147x125	125x147x95	125x147x71	125x147x40	57	51	45	38
T POLIS 6/BM	166x147x125	166x147x95	166x147x71	166x147x40	65	56	51	44

ACCESSORI BASAMENTO • ACCESSORIES BASE

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

N.B. Il cliente, già in possesso di un basamento, potrà trasformarne l'altezza con la sostituzione delle gambe (chiedere preventivo).
The customer who already purchased a base, can modify in the height ordering the relevant legs (ask for a cost estimate).