

02/2017

Mod: FT6M-18

Production code: T6POLIS18



Diamond
catering equipment

TEOREMA POLIS PW

Forni elettrici per pasticceria,
pane e pizza ad elementi modulari.

-  Electric pastry, bakery and pizza deck ovens.
-  Fours modulaires electriques pour pâtisserie, pizza et pain.
-  Hornos eléctricos para pastelería, pan y pizza a elementos modulares.



TEOREMA POLIS PW

Forni elettrici per pasticceria, pane e pizza ad elementi modulari.

Electric pastry, bakery and pizza deck ovens.

Fours modulaires electriques pour pâtisserie, pizza et pain.

Hornos eléctricos para pastelería, pan y pizza a elementos modulares.

TEOREMA POLIS PW può essere chiamato, a ragione, il pioniere dei forni modulari a cottura multipla. Disegnato e brevettato il primo modello nel lontano 1982, la serie Teorema cuoce con successo in ogni parte del mondo.

Oggi, Teorema Polis PW rappresenta la sintesi delle conoscenze raggiunte nel campo dei forni statici modulari. Eccellenti sono le prestazioni, rese possibili dall'impiego di un sistema innovativo di controllo elettronico con comandi sicuri e di facile gestione. Grazie alla sua naturale versatilità, Teorema Polis PW è in grado di cuocere uniformemente qualsiasi prodotto, eseguito secondo i più svariati canoni di cottura.

La linea si presenta piacevole e raffinata, la qualità si esalta nella struttura.

Teorema Polis PW è frutto di oltre 60 anni della nostra esperienza e di forti investimenti in tecnologia, uomini e ricerca.

TEOREMA POLIS PW SFORNA I TUOI DESIDERI...



Teorema Polis PW is rightly considered the pioneering concept in modular ovens for cooking multiple products. Since the first model was designed and patented in 1982, the Teorema range has been giving superb results in successful kitchens all over the world. Today, Teorema Polis PW is built from experience with new levels of expertise, the result of research and development into static modular ovens. The performance is excellent due to new electronic operating systems with safe and easy to use controls. Thanks to its natural versatility, Teorema Polis PW cooks any product evenly, emulating a wide range of cooking standards. The design is elegant and pleasing to the eye. The quality is evident from its construction.

Teorema Polis PW is the result of more than 60 years of experience and large investments in technology, people and research.

Teorema Polis PW “Bake your dreams come true”

Teorema Polis PW peut être appelé, à juste titre, le pionnier des fours modulaires à cuisson multiple. Le premier modèle a été dessiné et breveté en 1982, actuellement la série Teorema cuit avec succès partout dans le monde. Aujourd'hui, Teorema Polis PW représente la synthèse des connaissances acquises dans le domaine des fours statiques modulaires. Ses prestations excellentes ont été rendues possibles grâce à l'utilisation d'un système innovant de contrôle électronique, dont les commandes sont sûres et faciles à gérer. Grâce à sa versatilité naturelle, Teorema Polis PW peut cuire uniformément toutes sortes de produits, et selon les modes de cuisson les plus variés.

La ligne est agréable et raffinée, la qualité s'exalte dans la structure.

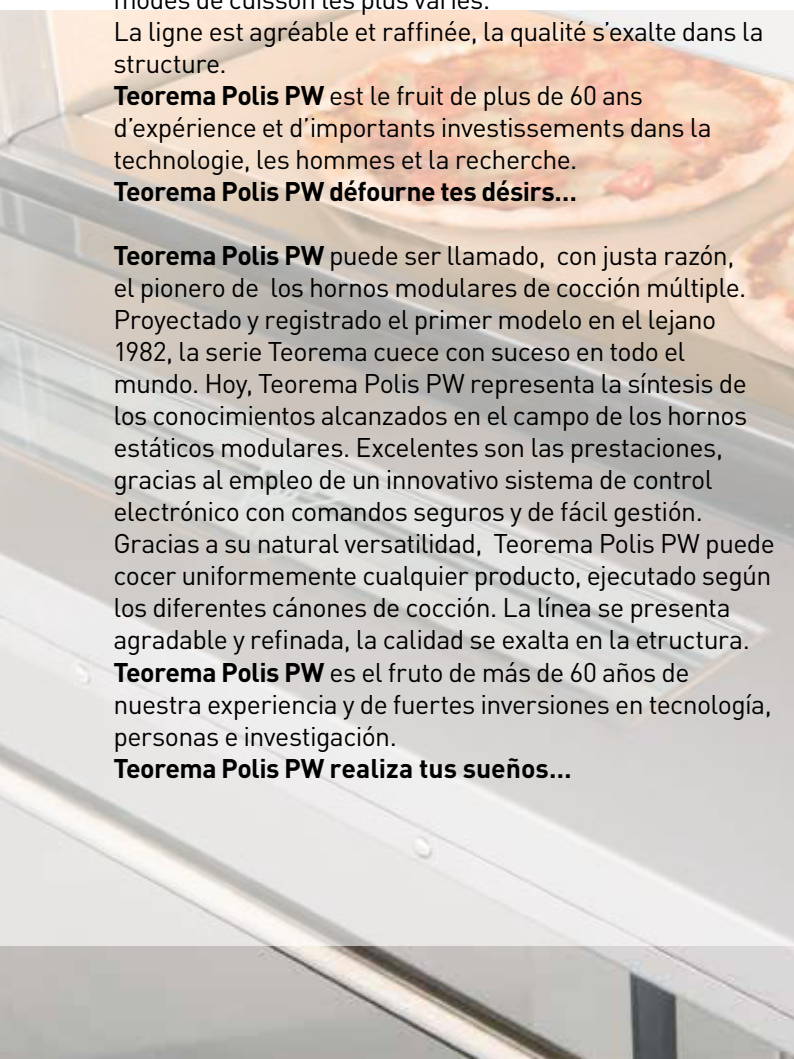
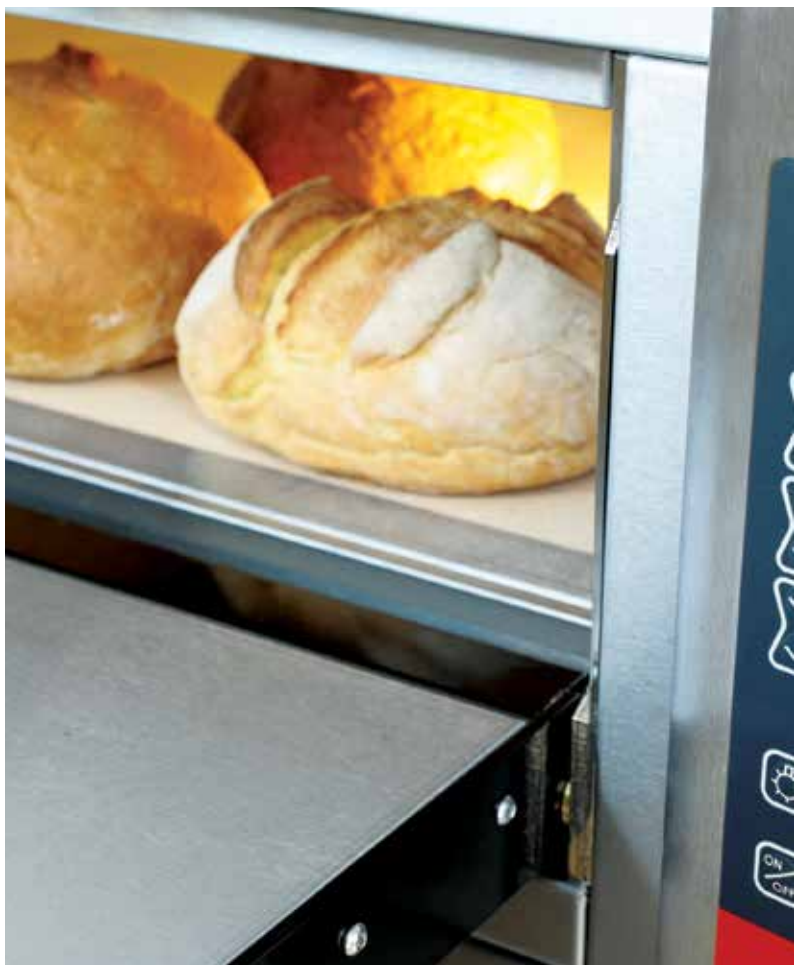
Teorema Polis PW est le fruit de plus de 60 ans d'expérience et d'importants investissements dans la technologie, les hommes et la recherche.

Teorema Polis PW défourne tes désirs...

Teorema Polis PW puede ser llamado, con justa razón, el pionero de los hornos modulares de cocción múltiple. Proyectado y registrado el primer modelo en el lejano 1982, la serie Teorema cuece con suceso en todo el mundo. Hoy, Teorema Polis PW representa la síntesis de los conocimientos alcanzados en el campo de los hornos estáticos modulares. Excelentes son las prestaciones, gracias al empleo de un innovativo sistema de control electrónico con comandos seguros y de fácil gestión. Gracias a su natural versatilidad, Teorema Polis PW puede cocer uniformemente cualquier producto, ejecutado según los diferentes cánones de cocción. La línea se presenta agradable y refinada, la calidad se exalta en la estructura.

Teorema Polis PW es el fruto de más de 60 años de nuestra experiencia y de fuertes inversiones en tecnología, personas e investigación.

Teorema Polis PW realiza tus sueños...



METAL

Il piano (o platea) in lamiera bugnata:

- È adatto per cotture in teglia.
- Consente la formazione di un cuscinetto d'aria al di sotto della teglia che permette uno scambio di calore non aggressivo verso il prodotto in cottura.
- Raggiunge velocemente la temperatura impostata ed è sensibile alla variazione delle impostazioni di temperatura e potenza del forno.

PERFETTO PER:

- PASTICCERIA e PANE
- GASTRONOMIA
- PIZZA IN TEGLIA

Embossed metal sheet baking surface:

- Baking in pans.
- Allows the air circulation under the pan, a non-aggressive heat exchange.
- Reaches quickly the set temperature and responds quickly to oven temperature and power settings.

PERFECT FOUR:

- PASTRY AND BAKERY
- EATERIES
- PAN PIZZA

Le plan (ou sole) en tôle gaufrée:

- Cuisson sur plaque.
- Permet la formation d'un petit coussin d'air sous la plaque qui permet un transfert de chaleur moins agressif vers le produit durant la cuisson.
- Atteint rapidement la température programmée et est sensible à la variation des réglages de la température et puissance du four.

IDÉAL POUR:

- PÂTISSERIE ET PAIN
- GASTRONOMIE
- PIZZA SUR PLAQUE

El plano (o platea) de chapa almohadillada:

- Cocción en bandeja.
- Consiente la formación de un cojín de aire debajo de la bandeja que permite un intercambio de calor menos agresivo con el producto en cocción.
- Alcanza velozmente la temperatura programada y es sensible a las variaciones de las impostazioni de temperatura y potencia del horno.

PERFECTO PARA:

- PASTELERÍA Y PAN
- GASTRONOMÍA
- PIZZA EN BANDEJA

ACCESSORI

■ Accessories ■ Accessoires ■ Accesorios



Umidificatore per cella di lievitazione.

- Humidifier for proofer;
- Humidificateur pour chaque étuve de fermentation;
- Humidificador para cámara de fermentación.



Abbattitore di vapori con gruppo refrigerante per cappa aspirante.

- Steam retainer with refrigerating group for suction hood.
- Echappement des vapeurs avec groupe réfrigérant pour hotte d'aspiration.
- Derribador de vapores con grupo refrigerante para capa aspirante.



Telai d'infornamento per pane.

- Bread batch frames.
- Cadres d'enfournement pour pain.
- Telares para enhornar pan.

Il piano (o platea) in materiale refrattario:

- È adatto per cotture in teglia o direttamente sul piano.
- Cede calore al prodotto nelle aree in cui viene direttamente a contatto con esso.
- Trattiene il calore accumulato rilasciandolo lentamente.

PERFETTO PER:

- PIZZA DI QUALSIASI GENERE
- PASTICCERIA e PANE
- GASTRONOMIA

Attenzione: specificare, in fase di ordine, se si desidera il piano in materiale refrattario, sempre da considerarsi opzionale.

Attention: by placing the order, please specify if the stone bottom is required; stone bottom has to be considered optional.

Attention: spécifier, lors de la commande, si vous désirez le plan réfractaire, toujours à considérer en option.

Atención: especificar, en fase de pedido, si se desea el plano de material refractario, siempre considerado como opcional.

The baking surface (bottom) in refractory material:

- Suitable for cooking in pans or directly on the bottom.
- Releases heat at the points of contact with the product.
- Holds in the accumulated heat, releasing it slowly.

PERFECT FOUR:

- PIZZA OF ANY TYPE
- PASTRY AND BAKERY
- STREET FOOD

Le plan (ou sole) en réfractaire:

- Cuisson sur plaque ou directement sur le plan de cuisson.
- Cède la chaleur au produit dans les zones où elle est directement en contact avec lui.
- Garde la chaleur accumulée en la relâchant lentement.

IDÉAL POUR:

- PIZZA DE TOUS LES TYPES
- PÂTISSERIE ET PAIN
- GASTRONOMIE

El plano (o platea) de material refractario:

- Cocción en bandeja o directamente en la platea.
- Cede calor al producto en las áreas con las cuales entra en contacto directamente.
- Captura el calor acumulado cediéndolo lentamente.

PERFECTO PARA:

- PIZZA DE CUALQUIER TIPO
- PASTELERÍA Y PAN
- GASTRONOMÍA

Vaporizzatore per modulo cottura: 4 livelli programmabili di produzione vapore (attivabili manualmente). Dati vaporizzazione: Kw 2,8 (T2, T3, T4); Kw 3 (T6) - 3 litri di acqua ora. Imprescindibile per la cottura del pane, il vaporizzatore apporta vapore umido ed istantaneo in quantità programmabile.



- Steam generator: four programmable levels of steam production (manually activated). Vaporization data: Kw 2,8 (T2, T3, T4); Kw 3 (T6) - 3 liters of water per hour. Essential for baking bread, the steam generator instantaneously supplies wet steam in programmable quantities.
- Vaporisateur pour module de cuisson: 4 niveaux programmables de production vapeur (activables manuellement). Données vaporisation: Kw 2,8 (T2, T3, T4); Kw 3 (T6) - 3 litres d'eau par heure. Indispensable pour la cuisson du pain, le vaporisateur apporte de la vapeur humide et instantanée en quantité programmable.
- Vaporizador para módulo cocción: 4 niveles programables de producción de vapor (activables manualmente). Datos vaporización: Kw 2,8 (T2, T3, T4); Kw 3 (T6) - 3 litros de agua hora. Imprescindible para la cocción del pan, el vaporizador aporta vapor húmedo e instantáneo en cantidad programable.

5 ottimi motivi per scegliere

5 good reasons to choose Teorema Polis PW

5 bonnes raisons pour choisir Teorema Polis PW

5 buenas razones para elegir Teorema Polis PW



1

Per l'eccellenza del forno che permette la cottura di tutti i prodotti dell'arte della pasticceria, della panificazione e della pizzeria.

For the versatility of an oven that can bake all products included in the art of making pastry, bakery and pizza baking.

Pour l'éclectisme du four qui permet la cuisson de tous les produits de l'art de la pâtisserie, de la panification et de la pizzeria.

Por el eclecticismo del horno que permite la cocción de todos los productos del arte de la pastelería, de la panificación y de la pizzeria.



3

Per il moderno ed elegante design, che lo rende idoneo ad essere inserito in arredamenti raffinati.

For the elegant modern design that makes it ideal to fit in with smart furnishings.

Pour le design moderne et élégant qui le rend approprié à un mobilier raffiné.

Por el moderno y elegante diseño, que hace idóneo su inserción en decoraciones refinadas.

Teorema Polis PW



2

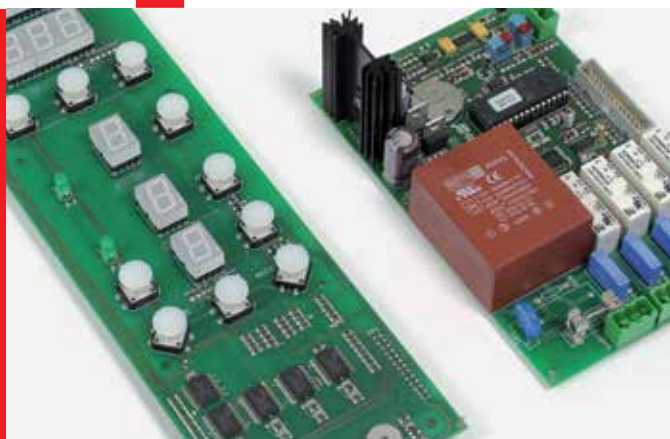
Per la possibilità di sovrapporre fino a 4 moduli di cottura, consentendo al forno di crescere secondo la crescita dei vostri affari.

For the possibility of stacking up to 4 cooking modules so that your oven can grow together with the volume of your business.

Pour la possibilité de superposer jusqu'à 4 modules de cuisson, ce qui permet au four de s'agrandir selon le développement de vos affaires.

Por la posibilidad de sobreponer hasta 4 módulos de cocción, permitiendo el crecimiento del horno según el incremento de vuestros negocios.

4



Per la qualità dei materiali e componenti impiegati, che vi offrono una grande affidabilità d'impiego.

For the quality of the materials and components used, ensuring the oven's high reliability.

Pour la qualité du matériel et des composants utilisés, qui vous offrent une grande fiabilité d'emploi.

Por la calidad de los materiales y componentes empleados, los cuales ofrecen una gran seguridad de uso.

5



Per la vasta gamma di optional, che completano la sua grande versatilità d'uso.

For the wide range of optional extras that complete its high degree of versatility.

Pour la vaste gamme d'options qui complètent sa grande versatilité d'utilisation.

Por la amplia gama de optional, que completan su gran versatilidad de uso.

LE CARATTERISTICHE TECNICHE: TEOREMA POLIS PW

TOP a tiraggio naturale o cappa aspirante (400 m³/h oppure 600 m³/h).

- Top with natural updraft or suction hood (400 m³/h or 600 m³/h).
- Top à tirage naturel ou hotte d'aspiration (400 m³/h ou 600 m³/h).
- Top a tiraje natural o capa aspirante (400 m³/h o 600 m³/h).

CAMERE DI COTTURA con due altezze utili (18 e 30 cm) ad eccezione della serie T2S (H. 18 cm).
La camera h 30 è particolarmente indicata per i grandi lievitati, pani di medio-grande pezzatura, prodotti da forno di notevole altezza.

- BAKING CHAMBER with two working heights (18 and 30cm) with the exception of the T2S series (H 18 cm). Baking chamber with working height 30 cm is suitable for high risen products, bread of middle-big size, very high bakery products.
- CHAMBRES DE CUISSON à deux hauteurs utiles (18 et 30 cm) sauf pour la série T2S (H. 18 cm). La chambre H 30 est particulièrement indiquée pour les longues fermentations, les pains de moyennes et grandes tailles, et les produits de boulangerie d'une hauteur importante.
- CÁMARAS DE COCCIÓN con dos diámetros útiles (18 y 30 cm) excepto la serie T2S (H. 18 cm). La cámara h 30 está indicada particularmente para grandes productos fermentados, pan de tamaño medio o grande, productos de horno de grandes dimensiones.

Tutti i moduli sono provvisti di cavo di alimentazione proprio.

- All models are supplied with their own power cable.
- Tous les modules sont fournis avec le propre câble d'alimentation.
- Todos los módulos poseen cables de alimentación propios.

Porte con doppio vetro ceramico

- Doors with double glass-ceramic
- Portes à double vitrage en vitrocéramique.
- Puertas con doble cristal de vitrocéramica.

Dotazione di piani di cottura in lamiera bugnata o in speciale ceramica refrattaria (opzionale).
Vaporizzatore (opzionale).

- Furnished with cooking surfaces made from embossed metal sheeting and special refractory ceramic material (optional). Vaporizer (optional).
- Dotation de plans de cuisson en tôle gaufrée ou en céramique spéciale réfractaire (en option). Vaporisateur (en option).
- Dotación de planos de cocción en chapa alomohadillada o en especial cerámica refractaria (opcional). Vaporizador (opcional).

CELLA DI LIEVITAZIONE: Dotata di illuminazione,
di resistenza termostata da 0° a 90°C e carrelli porta teglie estraibili.
Umidificatore (opzionale).

BASAMENTO: di particolare robustezza. Ripiano (opzionale).

BASAMENTI E CELLE: sono provvisti di ruote anteriori (munite di freno),
che ne permettono lo spostamento in tutta sicurezza.

- LEVITATION CHAMBER: provided with illumination, thermostatic resistance from 0° to 90° and extractable tray supports. Humidifier (optional)
BASE: especially robust. Shelf (optional).
BASES AND CHAMBERS: provided with castors (complete with brake) allowing for re-location in complete safety.
- CHAMBRE DE FERMENTATION: Dotée d'illumination, de résistance thermostatée de 0° à 90°C et de chariots porte-plaques extractibles. Humidificateur (en option).
BASE: particulièrement robuste. Plaque (en option).
BASES ET CHAMBRES: sont munies de roues (avec frein), qui permettent le déplacement en toute sécurité.
- CELDA DE LEUDADO: Dotada de iluminación, de resistencia con termostato de 0° a 90°C y carros porta bandeja extraíbles. Humidificador (opcional)
BASE: de particular resistencia. Plano (opcional).
BASES Y CELDAS: están provistas de ruedas (con freno), que permiten la movilidad en completa seguridad.



PANNELLI DI CONTROLLO

CONTROL PANEL - TABLEAU DE CONTRÔLE - PANEL DE CONTROL

DIGITALE CON SCHEDA ELETTRONICA DA 20 PROGRAMMI

DIGITAL CONTROL PANEL WITH 20 PROGRAM CIRCUIT BOARD - DIGITAL AVEC FICHE ELECTRONIQUE DE 20 PROGRAMMES
DIGITAL CON CÉDULA ELECTRÓNICA CON 20 PROGRAMAS

Rilevamento separato della temperatura cielo/platea (doppia sonda).

- Temperature of the top and bottom of the oven measured separately (dual probe)
- Relevé séparé de la température voûte/sole (double sonde).
- Señalación separada de la temperatura cielo/platea (doble sonda).

Funzione PRE HEATING che consente il preriscaldamento del forno con modalità fast o slow.

- PRE HEATING function that allows the oven to be heated in slow or fast mode.
- Fonction PRE HEATING qui permet de préchauffer le four avec la modalit  fast ou slow.
- Funci n PRE HEATING que consiente el precalentamiento del horno con modalidad fast o slow.

Funzione AUTO CLEANING che consente la pulizia/disinfezione della camera di cottura.

- AUTO CLEANING function that cleans and sterilises the cooking chamber.
- Fonction AUTO CLEANING qui permet le nettoyage/d sinfection de la chambre de cuisson.
- Funci n AUTO CLEANING que consiente la limpieza/desinfecci n de la cámara de cocción.

Accensione programmata settimanale con possibilit  di eseguire due accensioni giornaliere.

- Weekly automatic ignition program with the possibility of carrying out two ignitions a day
- Allumage programm  hebdomadaire, avec la possibilit  d'effectuer deux allumages quotidiens.
- Encendido programado semanal con posibilidad de efectuar dos encendidos diarios.

Semplificazione della logica di programmazione, impostazione facilitata e possibilit  di denominare i programmi.

- Simplification of the programming logic, facilitated setting and possibility to name the programs.
- Simplification de la logique de programmation, réglage facilité, et possibilit  de donner un nom aux programmes.
- Simplificaci n de la lógica de programación, impostaci n facilitada y posibilidad de denominar los programas.

Comandi pi  intuitivi rispetto alle schede precedenti, grazie ai tasti di incremento e decremento posti ai lati del grande display.

- More intuitive controls compared to previous versions, thanks to the stepping through key set on one side of the large display.
- Commandes plus simples par rapport aux versions précédentes grâce aux touches d'augmentation et de diminution situées sur les côtés du grand display.
- Comandos m s intuitivos respecto a las versiones precedentes gracias a los botones de incremento y decremento ubicados a los lados del grande display.

Tasti meccanici silenziosi.

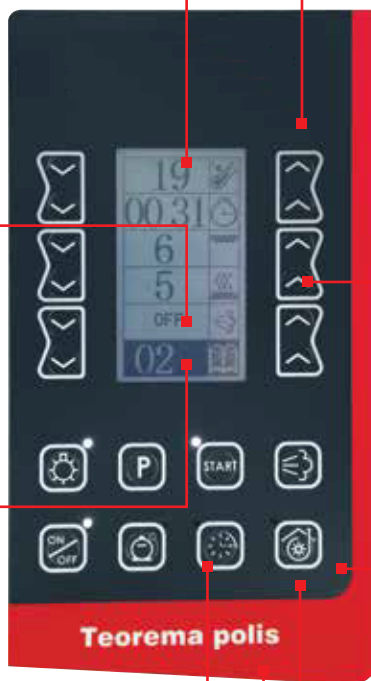
- Silent mechanical keys.
- Touches mécaniques silencieuses.
- Botones mecánicos silenciosos.

Tasto specifico per l'accensione della cappa aspirante.

- Separate key for turning on the suction hood.
- Touche spécifique pour l'allumage de la hotte d'aspiration.
- Bot n específico para el encendido de la capa aspirante.

Buzzer con volume alto e attivo fino a spegnimento manuale.

- High volume buzzer active up until manual shut down.
- Buzzer avec volume  lev  et actif jusqu'  l'extinction manuelle.
- Buzzer con volumen alto y activo hasta el apagado manual.



ELETTROMECCANICO SPECIALE DA 450°

SPECIAL 450° C ELECTROMECHANICAL - ELECTROMECANIQUE SPECIAL 450° C
ELECTROMEC NICO ESPECIAL 450° C

Massima temperatura 450° C.

Autodiagnostica con visualizzazione del messaggio di errore.

Regolazione indipendente della potenza del cielo e della platea (scala 0-100%) con doppia visualizzazione della temperatura.

Ideale per la Pizza Napoletana.

Maximum temperature 450°C.. Automatic troubleshooting with visualization of error message.

Independent regulation of the power to the top and bottom of the oven (scale 0-100%) with double visualization of the temperature.

Ideal for the Neapolitan Pizza.

Température maximale 450  C.. Autodiagnostic avec visualisation du message d'erreur.

Réglage indépendant de la puissance de la vo te et du plateau ( chelle 0-100%) avec double visualisation de la température.

Id al pour la Pizza napolitaine.

M xima temperatura 450  C.. Autodiagn stica con visualizaci n del mensaje de error.

Regulación independiente de la potencia del cielo y de la platea (escala 0-100%) con doble visualizaci n de la temperatura.

Id al para la Pizza Napolitana.

CELLA FERMALIEVITAZIONE GARDA 2/4

GARDA LEAVENING CHAMBER 2/4 - CELLULE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE GARDA 2/4
CELDA FERMENTACIÓN GARDA 2/4



Con la cella di fermalievitazione Garda è possibile programmare e controllare il ciclo di lievitazione, alternando fase “fredda” di conservazione del prodotto e fase “calda” di lievitazione. È possibile impostare la temperatura e, tramite un produttore di vapore, immettere l’umidità relativa desiderata. La scheda elettronica, di facile e intuitivo utilizzo, permette una programmazione massima di 6 giorni, facilitando la gestione delle fasi di lievitazione con conseguente riduzione del lavoro notturno, aumento della flessibilità organizzativa e risparmio di denaro.

With the Garda leavening chamber you can program and control the leavening process alternating between the cold phase of conservation and the warm phase of leavening. It is possible to set the temperature and by way of a steam generator, introduce the humidity required.

The circuit board's controls are intuitive and easy to use. It can be programmed up to 6 days ahead, facilitating the management of the leavening process. This reduces the need to tend to it at night giving organisational flexibility and money savings.

Avec la cellule de fermentation contrôlée Garda, il est possible de programmer et de contrôler le cycle de levage, en alternant la phase “froide” de conservation du produit et la phase “chaude” de levage. Il est possible de régler la température et, grâce à un producteur de vapeur, d’émettre l’humidité relative désirée.

La fiche électronique dont l’utilisation est facile et clair, permet une programmation maximale de 6 jours, en facilitant la gestion des phases de levage avec donc réduction du travail nocturne, augmentation de la flexibilité de l’organisation, et économie d’argent.

Con la celda fermentación Garda es posible programar y controlar el ciclo de fermentación, alternando la fase “fresca” de conservación del producto y la fase “calda” de fermentación.

Es posible impostar la temperatura y, trámite un productor de vapor, introducir la humedad relativa deseada.

La cédula electrónica, de fácil e intuitivo utilizo, permite una programación máxima de 6 días, facilitando la gestión de las fases de fermentación con consiguiente reducción del trabajo nocturno, aumento de la flexibilidad organizativa y ahorro de dinero.

MOD.	DIM. AxBxH cm	TEMP. MIN/MAX	GAS	n° teglie pans/bandejas 40x60	POTENZA COMPRESSORE COMPRESSOR POWER POTENCIA COMPRESOR HP	POTENZA REFRIGERANTE COOLING POWER POTENCIA REFRIGERANTE KW	POTENZA MAX ASSORBITA MAX ABSORBED POWER POTENCIA MÁXIMA ABSORBIDA KW
GARDA 2/4	125x95x91	-2/35 °C	R 404 a	16	1/4	0,6	1,9
GARDA 3/6	-	-	-	-	-	-	-

MODULARITÀ

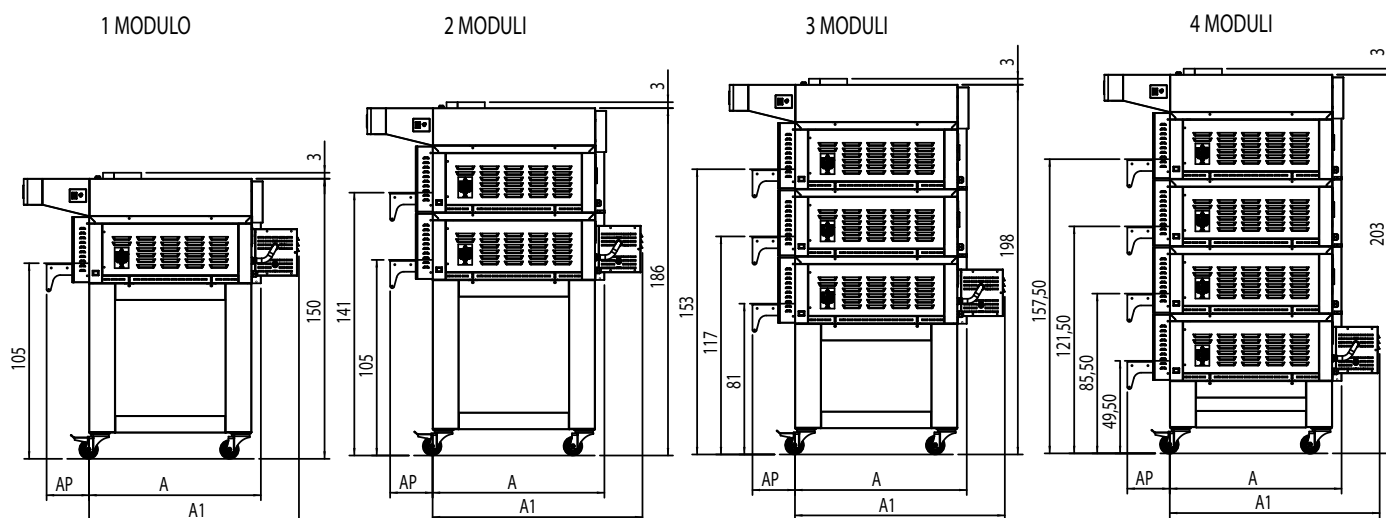
MODULARITY - MODULARITÉ - MODULARIDAD

Teorema Polis PW è stato progettato per adattarsi alle vostre necessità attuali e future ed il suo carattere polivalente lo rende adeguato per molteplici attività: pasticceria, panificio, pizzeria, gastronomia e fast-food.

Concepito per adattarsi a qualsiasi necessità di produzione, dato che i suoi differenti moduli possono essere sovrapposti anche successivamente, **Teorema Polis PW cresce secondo la crescita dei vostri affari.**

- Teorema Polis PW has been designed to meet your present and future requirements and its all-purpose character makes it suitable for the use in confectioneries, bakeries, pizza-shops, gastronomy-shops and fast foods. Conceived to meet all production demands - its various modules can be stacked also later - Teorema Polis PW grows according to the growth of your business.
- Teorema Polis PW a été étudié pour répondre à vos exigences présentes et futures et son caractère polyvalent le rend indiqué pour l'emploi dans des secteurs divers: pâtisserie, boulangerie, production de pizzas, gastronomie et fast food. Conçu pour s'adapter à n'importe quelle exigence de production, étant donné que ses modules peuvent être superposés même dans la suite, Teorema Polis PW croît selon la croissance de vos affaires.
- Teorema Polis PW ha sido proyectado para adaptarse a necesidades actuales y futuras y su carácter polivalente lo hace adecuado para múltiples actividades: pastelería, panadería, pizzería, gastronomía y fast-food. Concebido para adaptarse a cualquier necesidad de producción, dado que sus diferentes módulos también pueden sobreponerse sucesivamente, Teorema Polis PW crece de acuerdo al incremento de sus negocios.



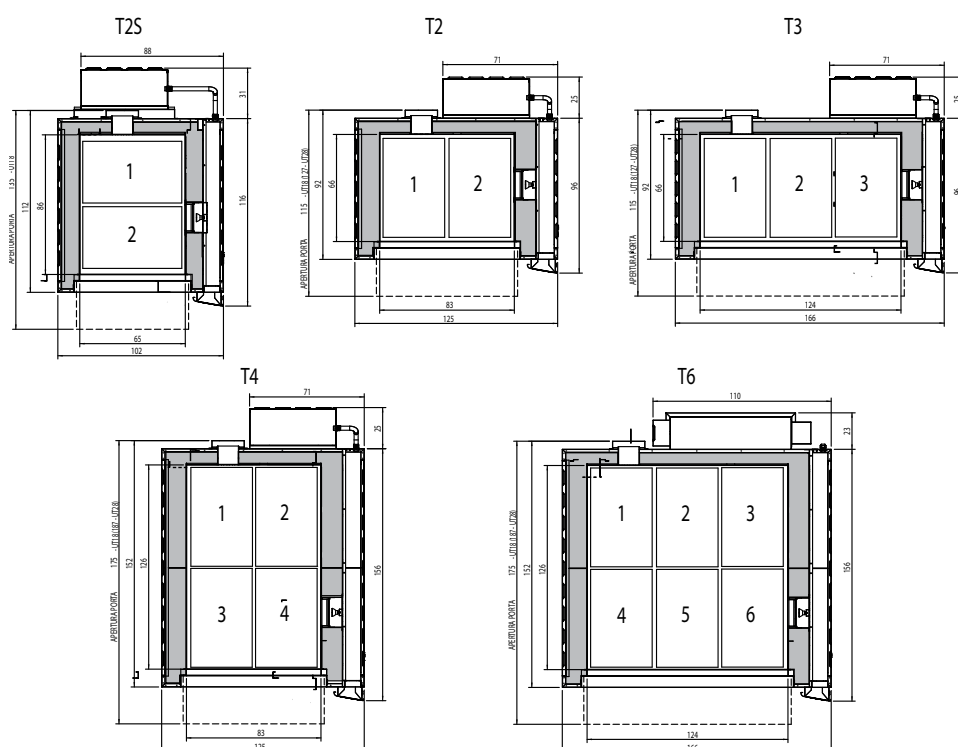


Altezze di infornamento

Batch heights - Hauteurs d'enfournement - Alturas de hornada

Vanno maggiorate di 10 cm per ogni modulo sottostante con camera da 30

- Have to be increased of 10 cm. for each understanding 30-cm baking chamber
- Elles doivent être augmentées de 10 cm pour chaque module inférieur avec chambre de 30 cm.
- Deben aumentarse en 10 cm por cada módulo de cocción de 30 puesto abajo



I modelli sono dimensionati in funzione del numero di teglie 60x40 contenute nella camera di cottura.

I moduli da 2, 3, 4, 6 teglie sono disponibili nelle seguenti altezze: 18 cm; 30 cm.

La versione 2S, con inserimento teglie dal lato 60cm, è disponibile solo nella versione con altezza 18 cm.

- The inside dimensions of the chambers are designed to suite baking trays cm. 40x60. The models T2, T3, T4, T6 are available with following inside heights: 18 cm. or 30 cm. The version T2 S (trays are loaded from the 60 cm. side) is available only with internal height of 18 cm.
- Les modèles sont conçus selon le nombre des plaques 60x40 contenues dans les chambres de cuisson. Les modules de 2, 3, 4, 6 plaques sont disponibles dans les hauteurs suivantes: 18 cm, 30 cm. La version 2S, avec l'entrée des plaques du côté 60 cm, est disponible uniquement dans la version hauteur 18 cm.
- Los modelos están proyectados en función del número de bandejas 60x40 cm. contenidas en los módulos de cocción. Los modelos T2, T3, T4, T6 están disponibles en las siguientes alturas: 18 cm y 30 cm. La versión T2S (entrada bandejas por el lado de 60 cm) sólo está disponible en altura 18 cm.

GAMMA TEOREMA POLIS PW

T POLIS PW 2S



T POLIS PW 2



TOP*	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS/PESO Kg.
T POLIS PW2S/TP	102x148x23	28
T POLIS PW 2 /TP	125x128x23	29

* ATTENZIONE: Cappa dotata di raccordo per camino a tiraggio naturale / Warning: Top equipped with fitting for natural draft-chimney / Attention: top doté de raccord pour cheminé à tirage naturel. Atención: Campana dotada de unión para el tiro natural de la chimenea.

CAPPA con aspiratore Hood with suction fan/Hotte avec aspirateur Campana con aspirador	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS/PESO Kg.
T POLIS PW 2S/CA	102x148x60	46
T POLIS PW 2 /CA	125x128x60	47

* ATTENZIONE: Cappa con aspirazione forzata (portata 600 m3/h) / Warning: Hood with forced suction (capacity: 600 m³/h) / Attention : Hotte avec aspiration force (600 m³/h) / Atención: Campana con tiro forzado (capacidad 600 m³/h).

MOD. DI COTTURA BAKING UNITS/UNITÉ DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		N° TEGLIE PANS/PLAQUES/BANDEJAS 40x60	PESO WEIGHT/POIDS/PESO Kg.	TEMP. MAX	CONSUMO Max Medio CONSUMP. Max Average / CONSOMM. Max Moyenne CONSUMO max medio		
	ext.	int.						
T POLIS PW2S/MC 18	102x121x36	65x86x18	2	136	400°C	6,4	3,2	
T POLIS PW2 / MC 18	125x101x36	83x66x18	2	136	400°C	6	3	
T POLIS PW2 / MC 30	125x101x48	83x66x30	2	155	400°C	6	3	
CELLE PROOFERS/ETUVES DE FERMENTATION ÁMARA DE FERM.	DIM. AxBxH cm		N° TEGLIE PANS/PLAQUES/BANDEJAS		PESO WEIGHT/POIDS/PESO Kg.		CONSUMO Max Medio	
	2 MC	3 MC	2 MC	3 MC	2 MC	3 MC	CONSUMP. Max Average / CONSOMM. Max Moyenne CONSUMO max medio	
T POLIS PW 2S/CL	102x107x94	102x107x70	14	8	112	93	1 Kw	
T POLIS PW 2/CL	125x87x94	125x87x70	14	8	112	86	1 Kw	
BASAMENTI BASES/SOUBASSEMENTS/BASES	DIM. AxBxH cm				PESO WEIGHT/POIDS/PESO Kg.			
	1 MC	2 MC	3 MC	4 MC	1 MC	2 MC	3 MC	4 MC
T POLIS PW2S/BM	102x107x124	102x107x94	102x107x70	102x107x39	51	44	39	32
T POLIS PW 2/BM	125x87x124	125x87x94	125x87x70	125x87x39	52	45	40	33

Teorema Polis PW Series - Gamme Teorema Polis PW

T POLIS PW 3



T POLIS PW 4



TOP*	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS/PESO Kg.
T POLIS PW 3 /TP	166x128x23	35
T POLIS PW 4 /TP	125x188x23	34

* ATTENZIONE: Cappa dotata di raccordo per camino a tiraggio naturale / Warning: Top equipped with fitting for natural draft-chimney / Attention: top doté de raccord pour cheminé à tirage naturel.
Atención: Campana dotada de unión para el tiro natural de la chimenea.

CAPPA con aspiratore Hood with suction fan/Hotte avec aspirateur Campana con aspirador	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS/PESO Kg.
T POLIS PW 3 /CA	166x128x60	53
T POLIS PW 4/CA	125x188x60	52

* ATTENZIONE: Cappa con aspirazione forzata (portata 600 m³/h) / Warning: Hood with forced suction (capacity: 600 m³/h) / Attention : Hotte avec aspiration force (600 m³/h) / Atención: Campana con tiro forzado (capacidad 600 m³/h).

MOD. DI COTTURA BAKING UNITS/UNITÉ DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		N° TEGLIE PANS/PLAQUES/BANDEJAS 40x60	PESO WEIGHT/POIDS/Peso Kg.	TEMP. MAX	CONSUMO Max Medio CONSUMP. Max Average / CONSOMM. Max Moyenne CONSUMO max medio			
	ext.	int.							
T POLIS PW 3/MC 18	166x101x36	124x66x18	3	179	400°C	7,8	3,9		
T POLIS PW 3/MC 30	166x101x48	124x66x30	3	207	400°C	7,8	3,9		
T POLIS PW 4/MC 18	125x161x36	83x126x18	4	200	400°C	10	5		
T POLIS PW 4/MC 30	125x161x48	83x126x30	4	230	400°C	10	5		
CELLE PROOFERS/ETUVES DE FERMENTATION ÁMARA DE FERM.	DIM. AxBxH cm		N° TEGLIE PANS/PLAQUES/BANDEJAS		PESO WEIGHT/POIDS/Peso Kg.		CONSUMO Max Medio CONSUMP. Max Average / CONSOMM. Max Moyenne CONSUMO max medio		
	2 MC	3 MC	2 MC	3 MC	2 MC	3 MC			
T POLIS PW 3/CL	166x87x94	166x87x70	28	16	144	114	1,5 Kw		
T POLIS PW 4/CL	125x147x94	125x147x70	21	12	152	123	1,5 Kw		
BASAMENTI BASES/SOUBASSEMENTS/BASES	DIM. AxBxH cm					PESO WEIGHT/POIDS/Peso Kg.			
	1 MC	2 MC	3 MC		4 MC	1 MC	2 MC	3 MC	4 MC
T POLIS PW 3/BM	166x87x124	166x87x94	166x87x70		166x87x39	55	49	43	36
T POLIS PW 4/BM	125x147x124	125x147x94	125x147x70		125x147x39	57	51	45	38

T POLIS PW 6



TOP*	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT / PESO Kg.
T POLIS PW 6 /TP	166x188x23	40

* ATTENZIONE: Cappa dotata di raccordo per camino a tiraggio naturale / Warning: Top equipped with fitting for natural draft-chimney / Attention: top doté de raccord pour cheminé à tirage naturel. Atención: Campana dotada de unión para el tiro natural de la chimenea.

CAPPA con aspiratore Hood with suction fan/Hotte avec aspirateur Campana con aspirador	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT/POIDS/PESO Kg.
T POLIS PW 6/CA	166x188x60	58

* ATTENZIONE: Cappa con aspirazione forzata (portata 600 m³/h) / Warning: Hood with forced suction (capacity: 600 m³/h) / Attention : Hotte avec aspiration force (600 m³/h) / Atención: Campana con tiro forzado (capacidad 600 m³/h).

MOD. DI COTTURA BAKING UNITS UNITÉ DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		N°TEGLIE PANS/PLAQUES/ BANDEJAS	PESO WEIGHT/ POIDS/ PESO Kg.	TEMP. MAX	CONSUMO Max Medio CONSUMP. Max Average / CONSUMM. Max Moyenne CONSUMO max medio	
	ext.	int.					
T POLIS PW 6/MC 18	166x161x36	124x126x18	6	275	400°C	13	6,5
SUPER						17	8,5
T POLIS PW 6/MC 30	166x161x48	124x126x30	6	310	400°C	13	6,5
SUPER						17	8,5

CELLE PROOFERS/ETUVES DE FERMENTATION ÁMARA DE FERM.	DIM. AxBxH cm		N°TEGLIE PANS/PLAQUES/ BANDEJAS		PESO WEIGHT/POIDS/ PESO Kg.		CONSUMO Max Medio CONSUMP. Max Average / CONSUMM. Max Moyenne CONSUMO max medio
	2 MC	3 MC	2 MC	3 MC	2 MC	3 MC	
T POLIS PW 6/CL	166x147x94	166x147x70	42	24	196	160	1,5 Kw

BASAMENTI BASES SOUBASSEMENTS BASES	DIM. AxBxH cm				PESO WEIGHT/POIDS/PESO Kg.			
	1 MC	2 MC	3 MC	4 MC	1 MC	2 MC	3 MC	4 MC
T POLIS PW 6/BM	166x147x124	166x147x94	166x147x70	166x147x39	65	56	51	44

Nel caso di acquisto di un solo modulo di cottura con cella, consigliamo l'acquisto di un rialzo di 30 cm, utilizzando la cella con altezza 94 cm.

- When only one unit is purchased with a proofer, we recommend also the purchase of a 30 cm support, to be fitted over the proofer H. 94 cm.
- En cas d'achat d'un seul module de cuisson avec étuve, nous conseillons d'acheter une cale de 30 cm, en utilisant l'étuve avec une hauteur de 94 cm.
- En caso de adquisición de un sólo módulo provisto de cámara ferm., aconsejamos adquirir un soporte de 30 cm. de altura, utilizando la cámara ferm. H. 94 cm.

Alimentazione: ~ 400V 3N 50/60 Hz.

A richiesta altre tensioni.

- Other voltages available on request.
- Sur demande, d'autres tensions.
- Otras tensiones bajo demanda.



Si realizzano (su richiesta) configurazioni speciali di TEOREMA POLIS PW.

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 PW. The company will agree the delivery time with the customers, according to the approval of the technical department.
- Il est possible de réaliser (sur demande) des configurations spéciales de TEOREMA POLIS PW. La société se réserve le droit de se mettre d'accord avec la clientèle sur le temps de livraison, avant l'approbation du bureau de projetation.
- Se realizan (sólo a pedido) configuraciones especiales de TEOREMA POLIS PW. La empresa se reserva la posibilidad de concordar con la clientela el plazo de entrega previa aprobación de la división proyectos.



TEOREMA POLIS PW

Forni elettrici per pasticceria, pane e pizza ad elementi modulari.

Electric pastry, bakery and pizza deck ovens.

Fours modulaires electriques pour pâtisserie, pizza et pain.

Hornos eléctricos para pastelería, pan y pizza a elementos modulares.