



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.




AVGVSTO

FORNO ELETTRICO PER PIZZERIA
ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIAS



AVGVSTO





IT L'imperatore romano Ottaviano Avgvsto fece la storia, governando con talento, rinnovamento e amore per la bellezza. Adeguare la sua straordinaria energia alle circostanze e distribuire equamente le risorse dell'impero furono i pregi del suo successo.

IL FORNO CHE FA LA STORIA

THE OVEN THAT MAKES HISTORY

EN *The Roman emperor Octavian Avgvsto made history, ruling with talent, innovation and a love of beauty. Adapting his extraordinary energy to the circumstances and the equitable distribution of the Empire's resources were among the merits of his success.*



INNOVAZIONE

INNOVATION

+

ESTETICA

AESTHETICS

+

POTENZA

POWER

+

DISTRIBUZIONE
DEL CALORE

DISTRIBUTION OF HEAT

LA VERA RIVOLUZIONE

WELCOME TO THE TRUE REVOLUTION

AVGVSTO®: il forno boutique, 100% green.

IT Innovazione, estetica, potenza e distribuzione uniforme del calore fanno del nuovo AVGVSTO® l'imperatore dei forni. Cupola personalizzabile, granito nero anticato, profili arrotondati, nessun cavo a vista, comandi a scomparsa, esterni in acciaio inox totalmente verniciati e basamento con pianale. Ecco la vera rivoluzione! Un forno boutique dal tradizionale fascino italiano, ma con l'energia pulita dei suoi 500 °C per un consumo medio di meno di 10 kW.

AVGVSTO®: the boutique oven, 100% green.

EN Innovation, aesthetics, power and uniform distribution of heat make the new AVGVSTO® the Emperor of the Ovens. Customizable dome, antiqued black granite, rounded form, no cable and electronic control display, no external part in stainless steel, base with chassis and 100% woodfree. Welcome to the true revolution. A boutique oven of traditional Italian appeal but with 500°C clean energy for an average consumption of less than 10 kW.



**ZERO CAVI
A VISTA
NO VISIBLE
CABLES**



**COMANDI
A SCOMPARSA
CONCEALABLE
CONTROL PANEL**



**COLORE CUPOLA
PERSONALIZZABILE
CUSTOMIZABLE
DOME COLOR**



**100%
WOOD-FREE
100%
WOOD-FREE**

LA CAMERA DI COTTURA

THE COOKING CHAMBER

MASSIMA
VISIONE DEL
PRODOTTO

MAXIMUM
PRODUCT
VIEWING



FACILE GESTIONE
DELLE INFORNATE

OPTIMAL LOADING
ERGONOMICS



GREEN E
SENZA LEGNA

GREEN AND
WOOD-FREE



Con il forno a cupola AVGVSTO® e il suo design ricercato scegli la tecnologia di oggi nel rispetto della tradizione italiana.

IT Lo studio dedicato all'ergonomia d'infornata e alle dimensioni interne di camera e bocca ti offre massima visione del prodotto in cottura e facile gestione d'infornate a pieno carico.

La gestione separata di cielo e platea e la temperatura massima di 500°C ti forniscono il miglior strumento per cuocere ogni tipo di pizza. AVGVSTO® semplifica il tuo lavoro, eliminando il caldo eccessivo e le difficoltà di gestione e stoccaggio della legna.

With AVGVSTO® and its sophisticated design, you choose the technology of today without having to forego Italian tradition.

EN The careful study of the loading ergonomics and of the internal dimensions of chamber and mouth gives you maximum product viewing during cooking and makes full-load batches easy to manage.

The separate management of the top and the bottom and the maximum temperature of 500°C mean you have the very best tool for cooking every type of pizza. AVGVSTO® makes your job easier, eliminating the excessive heat and the difficulty of managing and storing wood.



TECNOLOGIA & DESIGN

TECHNOLOGY AND DESIGN

Air Trap System®: la garanzia di una perfetta omogeneità di cottura

IT Zanolli si prende cura di te e dell'ambiente. Il sistema brevettato Air Trap System® impedisce al calore di uscire dalla bocca del forno, garantendoti una perfetta omogeneità di cottura e un **risparmio energetico fino al 30% rispetto a un forno a cupola sprovvisto di tale sistema.**

Granito nero anticato, colori cupola personalizzabili, un'elegante cornice in inox brunito a protezione della bocca del forno, tanti accessori opzionali per rendere unico il tuo forno. Provalo con l'imperiale porta-accessori retraibile montato sul lato. Ergonomia ed eleganza fanno di AVGVSTO® un elemento d'arredo per il tuo locale di design.

-30% — **RISPARMIO ENERGETICO**
ENERGY SAVING

Air Trap System®: the guarantee of perfect cooking homogeneity

EN Zanolli cares about you and the environment. The patented Air Trap System® prevents the heat from exiting the mouth of the oven, guaranteeing perfectly even cooking and **30% energy savings compared to an oven not equipped with this system.**

Antiqued black granite, colour customizable dome, an elegant burnished stainless steel frame to protect the oven mouth, many optional accessories to make your oven unique. Try it with the Imperial accessory holder mounted on the side. Ergonomics and elegance make AVGVSTO® an eye-catching addition to your designer venue.





AIR TRAP

QUESTO SISTEMA BREVETTATO SFRUTTA L'ARIA CALDA CHE SI ACCUMULA ALL'INTERNO DELLA CUPOLA. AIR TRAP SYSTEM® CREA UNA BARRIERA D'ARIA ANTERIORMENTE ALLA BOCCA DEL FORNO, TRATTENENDO IL CALORE ALL'INTERNO DELLA CAMERA DI COTTURA.

THIS PATENTED SYSTEM EXPLOITS THE HOT AIR THAT ACCUMULATES INSIDE THE HOOD. AIR TRAP SYSTEM® CREATES AN AIR BARRIER RIGHT BEFORE THE MOUTH OF THE OVEN AND KEEPS THE HEAT INSIDE THE COOKING CHAMBER.



SYSTEM



RISPARMIO ENERGETICO ENERGY SAVING

IT Consumi inferiori del 20% per cicli produttivi giornalieri di otto ore. Consumi fino al 30% in meno per cicli produttivi giornalieri superiori alle otto ore.

EN 20% lower power consumption for a daily production cycle of 8 hours. Up to 30% lower power consumption for a daily production cycle of more than 8 hours.



UNIFORMITÀ DI COTTURA OTTIMIZZATA SUPERBLY EVEN BAKING

IT Uniformità di cottura ottimizzata, garantita anche in prossimità dell'apertura della bocca del forno.

EN Superbly even baking, guaranteed even next to the mouth of the oven.




ERGONOMIA DI LAVORO WORKING ERGONOMICS

IT Ergonomia di lavoro al top, eliminando il caldo eccessivo che investe il pizzaiolo.

EN Working ergonomics at the top, eliminating the excessive heat that surrounds the pizza maker.

AIR TRAP SYSTEM OFF AIR TRAP SYSTEM OFF

- Per cuocere la PIZZA NAPOLETANA: quando la pizza viene spostata dalla parte anteriore della camera cottura a quella posteriore per sfruttare le differenze di temperatura
- Per cuocere prodotti a temperature più basse nella parte anteriore del forno
- Per consentire una più rapida discesa della temperatura
- To cook NEAPOLITAN PIZZA: when the pizza is moved from the front to the rear of the cooking chamber in order to exploit the temperature differences
- To cook products at lower temperatures by the front of the oven
- To allow a faster decrease of temperature



AVGVSTO® non è solo per pizza napoletana. Mi ha stupito per la pizza tradizionale, la pizza in pala e tutti gli impasti che amo sperimentare. I consumi sono eccezionalmente contenuti.

AVGVSTO® is not just for Neapolitan pizza. I was amazed by the traditional pizza, pizza in pala and all the doughs that I love to experiment with. And that's not all! It is incredibly energy efficient.

Lorenzo Collovigh:

Campione Mondiale e Maestro Pizzaiolo - World Champion and Master Pizzaiolo

PANNELLO DI CONTROLLO

CONTROL PANEL

IT Comandi elettromeccanici a scomparsa mediante sportellino scorrevole.

EN Electromechanical controls concealed by slide cover.



IT Visualizzazione elettronica delle temperature.

EN Electronically displayed temperatures.



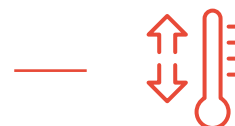
IT Autodiagnostica con visualizzazione del messaggio di errore.

EN Self-diagnostics with error message display.



IT Regolazione indipendente della temperatura del cielo e della platea con doppia sonda (temperatura massima 500 °C raggiungibile in soli 90 minuti).

EN Independent adjustment of the temperature of the oven top and bottom with dual probe (maximum temperature 500°C reached in just 90 minutes).



IT Regolazione indipendente della potenza del cielo e della platea (scala 0-100%).

EN Independent adjustment of the power of the oven top and bottom (scale 0-100%).





AVGVSTO 6

6

AVGVSTO

AVGVSTO

AVGVSTO 9

9

LA GAMMA

THE RANGE

	DIM. AxBxH cm		PIZZE PIZZAS N°	PESO WEIGHT kg	TEMP. MAX °C	POTENZA POWER kW	
	EXT.	INT.				MAX	MEDIA AVERAGE
AVGVSTO 6 BRONZO	162x180x216	104x70x12,5	6 Ø 33	455	500	14,4	7,2
AVGVSTO 9 BRONZO	191x212x218	104x105x12,5	9 Ø 33	550	500	19,2	9,6

- AVGVSTO® viaggia interamente montato e con uno speciale imballo incluso nella fornitura
- Al momento dell'ordine il cliente può richiedere che AVGVSTO® parta smontato e con due speciali imballi sovrapposti inclusi nella fornitura
- AVGVSTO® is shipped fully assembled and with special packaging. The crate is included in the delivery
- When placing the order, it is possible to request that AVGVSTO® is shipped disassembled in two special packages



VOLTAGGIO STANDARD
STANDARD VOLTAGE
400Vac 3N 50 o/ or 60Hz

ACCESSORI ACCESSORIES

Chiusura basamento su tre lati	Base closed on three sides
Porta-pale retraibile completo di accessori	Retractable rack for peels with accessories
Set piedini basamento	Feet
Colore cupola personalizzabile in fase d'ordine: Rosso, Oro, Azzurro	Dome colour customisable upon order: Red, Blue, Gold
Calotta bianca da personalizzare	Unpainted white dome, customisable by the client

SCHEDA TECNICA

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS



TEMPERATURA MASSIMA	500 °C (in soli 90 minuti)
ILLUMINAZIONE INTERNA	LED
ISOLAMENTO TERMICO	Lana di roccia
CAMERA DI COTTURA	100% ceramica refrattaria
SPORTELLO ISOLANTE DI FINE COTTURA	Per il mantenimento del calore all'interno del forno
SPESSORE REFRATTARIO PLATEA	3 cm
ALTEZZA CAMERA DI COTTURA	12,5 cm
PIANO DI APPOGGIO	Granito nero anticato profondo 45 cm
PREDISPOSIZIONE COLLARE	Ø 15 cm per collegamento a impianto centralizzato di aspirazione
RESISTENZE	Corazzate
BASAMENTO	Verniciato montato su ruote o piedini
FORNO SMONTABILE	5 elementi per facilitare qualsiasi installazione
VERSIONI ELETTRICHE	Da 6 e 9 pizze

MAXIMUM TEMPERATURE	500 °C (in just 90 minutes)
INTERIOR LIGHTING	LED
THERMAL INSULATION	Rockwool
COOKING CHAMBER	100% refractory ceramic
POST-COOKING DOOR	Antiqued door keeps post-cooking heat inside the chamber
REFRACTORY FLOOR THICKNESS	3 cm
COOKING CHAMBER HEIGHT	12,5 cm
SUPPORT SURFACE	45 cm antiqued black granite
FITTING FOR SUCTION	∅ 15 cm fitting prepared for an easy connection to the central suction system
HEATING ELEMENTS	Armoured heating elements
BASE	Painted base, mounted on wheels or feet
DISMOUNTABLE	5 macro-pieces for a comfortable installation
ELECTRIC VERSIONS	For 6 and 9 pizzas



(standard) **BRONZO**

BRONZE



COLOURS

COLORI

ROSSO

RED

ORO

GOLD

AZZURRO

BLUE



PERSONALIZZABILE

CUSTOMIZABLE



MADE IN ITALY, LOVED IN THE WORLD.



DR. ZANOLLI SRL

Via Casa Quindici, 22
Caselle di Sommacampagna
37066 Verona - Italy

T. +39 045 8581500

zanolli@zanolli.it

www.zanolli.it

