



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.




# AVGVSTO

FOURS ÉLECTRIQUES POUR PIZZERIAS  
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍAS



AVGVSTO



**FR** Le premier empereur romain entra dans l'histoire, en gouvernant avec talent, capacité d'innovation, et amour pour ce qui est beau. Adapter son extraordinaire énergie aux circonstances et répartir équitablement les ressources de l'empire furent les qualités de son succès.

# LE FOUR QUI FAIT L'HISTOIRE

*EL HORNO QUE HACE HISTORIA*

**ES** El primer emperador romano hizo historia, gobernó con talento, capacidad de renovación y amor por la belleza. Adaptar su extraordinaria energía a las circunstancias y distribuir con equidad los recursos del imperio fueron los demás méritos de su éxito.

INNOVATION

INNOVACIÓN

+

ESTHÉTIQUE

ESTÉTICA

+

PUISSANCE

POTENCIA

+

DISTRIBUTION  
DE LA CHALEUR

DISTRIBUCIÓN DEL CALOR

# LA VRAIE RÉVOLUTION

LA VERDADERA REVOLUCIÓN

## AVGVSTO®: le four boutique, 100% green.

**FR** Innovation, esthétique, puissance et distribution uniforme de la chaleur font du nouvel AVGVSTO® l'empereur des fours. Coupole personnalisable, granit noir vieilli, profils arrondis, aucun câble visible, commandes rétractables, parties externes en acier inox toutes peintes, base avec plan d'appui et 100% wood-free. Voici la vraie révolution ! Un four boutique au charme traditionnel italien, mais avec l'énergie propre de ses 500 C° pour une consommation moyenne de moins de 10 kW.

## AVGVSTO®: el horno boutique, 100% green.

**ES** Innovación, estética, potencia y distribución uniforme del calor hacen del nuevo AVGVSTO® el emperador de los hornos. Cúpula personalizable, granito negro envejecido, perfiles redondeados, sin cable a vista, panel de comandos retráctil, piezas exteriores en acero inoxidable totalmente barnizadas, base con plano y 100% wood-free. Un horno boutique con la tradicional fascinación italiana, pero con la energía limpia de sus 500°C por un consumo medio de menos de 10 kW.



**AUCUN CÂBLES  
VISIBLE**

**SIN CABLES  
A VISTA**



**COMMANDES  
RÉTRACTABLES**

**PANEL DE COMANDOS  
RETRÁCTIL**



**COULEURS DE  
LA COUPOLE  
PERSONNALISABLES**

**COLORES DE  
LA CÚPULA  
PERSONALIZABLES**



**100%  
WOOD-FREE**

**100%  
WOOD-FREE**

# LA CHAMBRE DE CUISSON

LA CÁMARA DE COCCIÓN

VISION  
MAXIMALE  
DU PRODUIT

MÁXIMA  
VISIÓN DEL  
PRODUCTO



ERGONOMIE  
D'ENFOURNEMENT  
OPTIMALE

ERGONOMÍA  
DE HORNEADO  
ÓPTIMA



GREEN  
ET SANS BOIS

GREEN  
Y SIN LEÑA



**Avec AVGVSTO® et son design recherché, choisissez la technologie d'aujourd'hui dans le respect de la tradition italienne.**

**FR** L'étude de l'ergonomie d'enfournement et des dimensions internes de la chambre et de la bouche vous permet d'avoir la vision maximale du produit lors de sa cuisson, et de gérer facilement les enfournements même en pleine charge.

La gestion séparée de la voûte et de la sole et la température maximale de 500 °C vous fournissent le meilleur instrument pour cuire tous types de pizzas. AVGVSTO® simplifie votre travail, en éliminant la chaleur excessive et les difficultés de gestion et de stockage du bois.

**Con AVGVSTO® y su design sofisticado, se elige la tecnología del presente respetando la tradición italiana.**

**ES** El estudio dedicado a la ergonomía de horneado y a las dimensiones internas de cámara y boca permiten tener una máxima visión del producto en cocción y de administrar fácilmente las horneadas a plena carga.

La gestión separada de cielo y platea y la temperatura máxima de 500°C brindan el mejor instrumento para cocinar todo tipo de pizza. AVGVSTO® simplifica tu trabajo, eliminando el calor excesivo y la dificultad de gestión y almacenamiento de la leña.



# TECNOLOGIE ET DESIGN

TECNOLOGÍA Y DISEÑO

## Air Trap System®: la garantie d'une parfaite homogénéité de la cuisson

**FR** Zanolli pense à vous et à l'environnement. Le système breveté Air Trap System® empêche à la chaleur de sortir de la bouche du four, en vous garantissant une parfaite homogénéité de la cuisson et une **économie d'énergie jusqu'à 30% par rapport à un four à coupole sans ce système**. Granit noir vieilli, couleurs de la coupole personnalisables, une élégante bordure en acier inoxydable bronzé pour protéger la bouche du four, de nombreux accessoires en option pour rendre votre four unique. Essayez-le avec porte-accessoire impérial rétractable, monté sur le côté. Ergonomie et élégance font d'AVGVSTO® un élément d'ameublement pour votre local de design.

-30%

ÉCONOMIE  
D'ÉNERGIE  
AHORRO  
DE ENERGÍA

## Air Trap System®: la garantía de una perfecta homogeneidad de cocción

**ES** Zanolli cuida de ti y del medio ambiente. El sistema patentado Air Trap System® evita que el calor salga por la boca del horno, garantizando una perfecta homogeneidad de cocción y un **ahorro de energía del 30% en comparación con un horno a cúpula sin este sistema**. Granito negro envejecido, colores de la cúpula personalizables, un elegante borde de acero inoxidable bruñido para proteger la boca del horno, muchos accesorios opcionales para que su horno sea único. Pruébalo con el imperial soporte de accesorios retráctil montado en el lado. La ergonomía y la elegancia hacen de AVGVSTO® un elemento de decoración para su local de design.







# AIR TRAP AIR TRAP

CE SYSTÈME BREVETÉ UTILISE L'AIR CHAUD QUI S'ACCUMULE DANS LA COUPOLE. AIR TRAP SYSTEM® CRÉE UNE BARRIÈRE D'AIR DEVANT LA BOUCHE DU FOUR, EN RETENANT LA CHALEUR À L'INTÉRIEUR DE LA CHAMBRE DE CUISSON.

ESTE SISTEMA PATENTADO UTILIZA EL AIRE CALIENTE QUE SE ACUMULA DENTRO DE LA CÚPULA. EL AIR TRAP SYSTEM® CREA UNA BARRERA DE AIRE FRENTE A LA BOCA DEL HORNO, EVITANDO QUE EL CALOR SALGA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN.



# SYSTEM



## ÉCONOMIE D'ÉNERGIE AHORRO ENERGÉTICO

**FR** Consommation inférieure de 20% pour les cycles de production journaliers de huit heures. Consommation jusqu'à 30% en moins pour les cycles de production journaliers supérieurs à huit heures.

**ES** Consumos inferiores del 20% para ciclos productivos diarios de ocho horas. Consumos hasta un 30% inferiores para ciclos productivos diario superiores a las ocho horas.



## UNIFORMITÉ DE CUISSON OPTIMISÉE ÓPTIMA HOMOGENEIDAD DE COCCIÓN

**FR** Uniformité de cuisson optimisée, garantie également à proximité de l'ouverture de la bouche du four.

**ES** Óptima homogeneidad de cocción del producto horneado, garantizada también en proximidad de la apertura de la boca del horno.




## ERGONOMIE DE TRAVAIL AU TOP ERGONOMÍA DE TRABAJO TOPE

**FR** Ergonomie de travail au top : ce système élimine la chaleur excessive qui enveloppe le pizzaiolo.

**ES** Ergonomía de trabajo tope: se elimina el calor excesivo que molesta al pizzero.

### AIR TRAP SYSTEM OFF AIR TRAP SYSTEM OFF

- Pour cuire la PIZZA NAPOLITAINE : lorsque la pizza est déplacée de la partie antérieure de la chambre de cuisson vers la partie postérieure pour profiter des différences de température
- Pour cuire des produits à des températures plus basses dans la partie antérieure du four
- Pour permettre une diminution de température plus rapide
- Para cocer la PIZZA NAPOLITANA: cuando se desplaza la pizza desde la parte delantera de la cámara de cocción hacia la parte trasera para aprovechar las diferencias de temperatura
- Para cocer productos a temperaturas más bajas en la parte delantera del horno
- Para permitir una disminución más rápida de la temperatura



AVGVSTO® n'est pas utilisé  
seulement pour la pizza napolitaine.  
Il m'a surpris pour la pizza traditionnelle,  
la pizza in pala et toutes les pâtes  
que j'aime expérimenter. Mais ce  
n'est pas tout ! La consommation est  
exceptionnellement contenue.

*AVGVSTO® no es sólo pizza Napolitana. Me asombró  
la pizza tradicional, la pizza en pala y todas las masas  
que me gusta tanto experimentar. Además el  
consumo es excepcionalmente bajo.*

**Lorenzo Collovigh:**  
Champion Mondial et Maître  
Pizzaiolo - Campéon Mundial y  
Maestro Pizzero

# TABLEAU DE COMMANDE

## PANEL DE MANDOS

**FR** Commandes électromécaniques rétractables grâce à la porte coulissante.

**ES** *Controles electromecánicos cubiertos con puerta corredera.*



**FR** Visualisation électronique des températures.

**ES** *Visualización electrónica de las temperaturas.*



**FR** Autodiagnostic avec visualisation du message d'erreur.

**ES** *Autodiagnóstico con visualización del mensaje de error.*



**FR** Réglage indépendant de la température de la voûte et de la sole avec double sonde (température maximale 500 °C pouvant être atteinte en seulement 90 minutes).

**ES** *Regulación independiente de la temperatura del cielo y de la platea con doble sonda (temperatura máxima 500°C alcanzable en sólo 90 minutos).*



**FR** Réglage indépendant de la puissance de la voûte et de la sole (échelle 0-100%).

**ES** *Regulación independiente de la potencia del cielo y de la platea (escala 0-100%).*





AVGVSTO 6

6

AVGVSTO

AVGVSTO

AVGVSTO 9

9

# LA GAMME

## LA GAMA

	DIM. AxBxH cm		PIZZAS N°	POIDS PESO kg	TEMP. MAX °C	PUISSANCE POTENCIA kW	
	EXT.	INT.				MAX	MOYENNE MEDIA
<b>AVGVSTO 6 BRONZO</b>	162x180x216	104x70x12,5	6 Ø 33	455	500	14,4	7,2
<b>AVGVSTO 9 BRONZO</b>	191x212x218	104x105x12,5	9 Ø 33	550	500	19,2	9,6

- AVGVSTO® est envoyé entièrement assemblé avec un emballage spécifique inclus dans la livraison
- Au moment de la commande, le client peut demander que AVGVSTO® soit envoyé démonté et emballé en deux cages superposées. Incluses dans la livraison

- AVGVSTO® se despacha completamente ensamblado y con un embalaje especial incluido en el suministro
- En el momento del pedido, el cliente puede solicitar que AVGVSTO® se despache desmontado y embalado en dos jaulas superpuestas incluidas en el suministro



**VOLTAGE STANDARD**  
VOLTAJE ESTANDAR  
400Vac 3N 50 ou/o 60Hz

## ACCESSOIRES ACCESORIOS

Base fermée sur trois côtés

Base cerrada por tres lados

Pose-pelles rétractables avec accessoires

Apoyo para palas retráctil con accesorios

Pieds pour base

Set pies para base

Couleur coupole personnalisable au moment de la commande : Rouge, Bleu, Or

Color cúpula personalizable bajo pedido: Rojo, Azul, Oro

Coupole neutre personnalisable par l'acheteur

Cúpula neutra personalizable por el cliente

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES GÉNÉRALES

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES

<b>TEMPÉRATURE MAXIMALE</b>	500 °C (qu'il est possible d'atteindre en seulement 90 minutes)
<b>ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR</b>	LED
<b>ISOLATION THERMIQUE</b>	Laine de roche
<b>CHAMBRE DE CUISSON</b>	100% céramique réfractaire
<b>PORTE ISOLANTE DE FIN DE CUISSON</b>	Pour le maintien de la chaleur à l'intérieur du four
<b>SOLE EN RÉFRACTAIRE</b>	3 cm
<b>HAUTEUR CHAMBRE DE CUISSON</b>	12,5 cm
<b>PLAN D'APPUI</b>	Granit noir vieilli d'une profondeur de 45 cm
<b>PRÉDISPOSITION POUR ASPIRATION</b>	∅ 15 cm pour la connexion au système central d'aspiration
<b>RÉSISTANCES</b>	Cuirassées
<b>BASE</b>	Peinte montée sur roues ou sur pieds
<b>FOUR DÉMONTABLE</b>	5 éléments pour faciliter toutes sortes d'installations
<b>VERSIONS ÉLECTRIQUES</b>	De 6 et 9 pizzas





<b>TEMPERATURA MÁXIMA</b>	500 °C (alcanzables en sólo 90 minutos)
<b>ILUMINACIÓN INTERIOR</b>	LED
<b>AISLAMIENTO TÉRMICO</b>	Lana de roca
<b>CÁMARA DE COCCIÓN</b>	100% cerámica refractaria
<b>PUERTA AISLANTE DE FINAL DE COCCIÓN</b>	Para el mantenimiento del calor en el interior del horno
<b>PLATEA EN REFRACTARIO</b>	3 cm
<b>ALTURA CÁMARA DE COCCIÓN</b>	12,5 cm
<b>PLANO DE APOYO</b>	Granito negro envejecido de 45 cm de profundidad
<b>PREDISPOSICIÓN PARA ASPIRACIÓN</b>	∅ 15 cm para la conexión al sistema central de aspiración
<b>RESISTENCIAS</b>	Acorazadas
<b>BASE</b>	Barnizada montada sobre ruedas o pies
<b>HORNO DESMONTABLE</b>	5 macro elementos para facilitar cualquier instalación
<b>VERSIONES ELÉCTRICAS</b>	De 6 y 9 pizzas



(standard) **BRONZE**

**BRONCE**



COLORES

**COULEURS**

**ROUGE**

**ROJO**

OR

ORO

BLEU

AZUL



PERSONNALISABLE

PERSONALIZABLE



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](http://www.zanolli.it)

