

FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA
ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIAS

AVGVSTO® AVGVSTO® PR

FORNI ELETTRICI PER PIZZA A PLATEA FISSA O ROTANTE
ELECTRIC PIZZA OVENS WITH FIXED OR ROTATING BOTTOM

TECNOLOGIA E DESIGN

TECHNOLOGY AND DESIGN

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.

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.



IT Il sistema brevettato che impedisce al calore di uscire dalla bocca del forno.

EN The patented system that prevents the heat from exiting the mouth of the oven.



AVGVSTO®
A PLATEA FISSA
OVENS WITH FIXED BOTTOM

AVGVSTO®PR

CARATTERISTICHE | FEATURES

IT STRUTTURA ESTERNA

- Struttura portante del forno in acciaio inox, e verniciato
- Calotta in fibra verniciata
- Piano di appoggio in granito nero anticato
- Sistema brevettato Air Trap System®
- Basamento con ripiano su ruote con freno (opzione piedini)

STRUTTURA INTERNA

- Camera di cottura in ceramica refrattaria
- Platea rotante in ceramica refrattaria
- Utile camera di cottura 21,5 cm
- Isolamento termico in lana di roccia

EN EXTERNAL STRUCTURE

- Oven supporting structure in stainless steel, neutral and painted
- Painted fibre dome
- Support surface in antiqued granite
- Patented Air Trap System®
- Base with shelf on castors with brakes (feet option)

INTERNAL STRUCTURE

- Cooking chamber with refractory ceramic
- Refractory ceramic rotating bottom
- Useful height of cooking chamber 21,5 cm
- Rock wool heat insulation



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® | AVGVSTO®PRFORNI ELETTRICI PER PIZZERIA
ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIAS

PANNELLO DI CONTROLLO

CONTROL PANEL

AVGVSTO®

IT IL TUO PIÙ GRANDE ALLEATO

- Comandi elettromeccanici a scomparsa mediante sportellino scorrevole
- Visualizzazione elettronica delle temperature
- Autodiagnostica con visualizzazione del messaggio di errore
- Regolazione indipendente della temperatura del cielo e della platea con doppia sonda (temperatura massima 500 °C raggiungibile in soli 80 minuti)
- Regolazione indipendente della potenza del cielo e della platea (scala 0-100%)



EN YOUR GREATEST ALLY

- Electromechanical controls concealed by slide cover
- Electronically displayed temperatures
- Self-diagnostics with error message display
- Independent adjustment of the temperature of the oven top and bottom with dual probe (maximum temperature 500°C reached in just 80 minutes)
- Independent adjustment of the power of the oven top and bottom (scale 0-100%)

AVGVSTO®PR

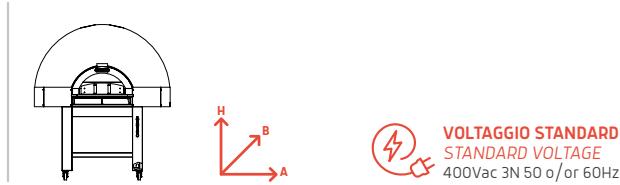
IT VERSIONE TOUCH IoT

- Gestione di 5 programmi di cottura. Per ogni programma è possibile impostare: tempo di cottura, temperatura, potenze cielo e platea, velocità di rotazione della platea.
- Funzionalità di interconnessione alla rete, interfaccia controllo macchina secondo modalità 4.0. **(novità 2025)**
- Funzione ECONOMY: consente di portare il forno, qualora non ne sia richiesta la completa efficienza di cottura, a una temperatura inferiore rispetto a quella di lavoro, così da ricavare un risparmio energetico e di riflesso economico.
- Controllo elettronico delle accensioni del cielo e della platea.
- Temperatura massima di lavoro raggiungibile in 80 minuti.
- Platea rotante con velocità regolabile in due modalità: cottura e infornamento.
- Orologio digitale, auto diagnostica con visualizzazione del messaggio d'errore.
- Programmazione multilingua.
- Temperatura massima raggiungibile 500°C.
- Possibilità di attivare e disattivare il sistema Air Trap System



EN TOUCH SCREEN PANEL

- Management of 5 baking programmes. The following can be set for each programme: cooking time, temperature and power to the top and the bottom of the oven
- Network interconnection functionality, machine control interface according to the IoT system **(new 2025)**.
- ECONOMY function: keeps the oven at a lower temperature if the oven doesn't need to be operated at full working temperature. Save money and energy.
- Electronic control of top and bottom switch-on.
- The working max temperature can be reached in 80 minutes.
- Rotating bottom with adjustable speed in two ways: baking mode and placing the pizzas on the bottom.
- Digital clock, self-diagnostic with error message display.
- Multi-lingual programming.
- Maximum temperature 500°C.
- Possibility to activate and deactivate the Air Trap System

MODULO COTTURA
 BAKING UNIT


FORNO COMPLETE OVEN	DIM. Ax B x H cm		PIZZE PIZZAS N°	PESO WEIGHT kg	TEMP. MAX °C	POTENZA POWER kW	
	EXT.	INT.				MAX	MEDIA AVERAGE
AVGVSTO 6 E	162x180x216	104x70x12,5	6 Ø 33	455	500	14,4	7,2
AVGVSTO 9 E	191x212x218	104x105x12,5	9 Ø 33	550	500	19,2	19,2
AVGVSTO PR E EM	191x205x220	Ø 130	12 Ø 30	600	500	25,7	13
AVGVSTO PR E TOUCH						25,7	13
AVGVSTO PR G EM	191x205x220	Ø 130	12 Ø 30	650	500	32kW / 27536 kcal/h	
AVGVSTO PR G TOUCH						32 kW / 27536 kcal/h.	

ACCESSORI | ACCESSORIES
AVGVSTO®

- Chiusura basamento con portine.
- Portina a vetro da pane
- Porta-pale retraibile completo di accessori.
- Set piedini basamento.
- Colore cupola personalizzabile in fase d'ordine: Rosso, Oro, Azzurro e Bronzo.
- Platea (da specificare in fase d'ordine):
In ceramica refrattaria (Cordierite): Ideale per cotture sotto i 400 gradi °C con la gestione corretta al suolo dell'accumulo di calore e della temperatura;
In cotto (tipologia Biscotto di Sorrento): Ideale per cotture sopra i 400 gradi °C (cotture tradizionali e Pizza Napoletana) con la gestione corretta al suolo dell'accumulo di calore e della temperatura.

- Base closure with doors on three sides.
- Glass door for bread baking.
- Retractable rack for peels with accessories
- Feet
- Dome colour customisable upon order: Red, Blue, Gold and Bronze
- Hearth (to be specified when ordering):
refractory ceramic (type: Cordierite) Ideal for baking below 400°C with the right ground heat accumulation and temperature management
terracotta hearth (type: Biscotto Sorrento) Ideal for baking above 400°C (traditional baking and Neapolitan pizza) with the right ground heat accumulation and temperature management

AVGVSTO®PR

- Chiusura basamento su tre lati.
- Porta-pale retraibile completo di accessori.
- Set piedini basamento.
- Colore cupola personalizzabile in fase d'ordine: Rosso, Oro, Azzurro e Bronzo.
- Platea in ceramica refrattaria (Cordierite).

- Base closed on three sides.
- Retractable rack for peels with accessories
- Feet
- Dome colour customisable upon order: Red, Blue, Gold and Bronze
- Refractory ceramic hearth (type: Cordierite)

IMBALLO | PACKAGING
AVGVSTO® | AVGVSTO®PR

- 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.

- 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.