

FOURS ÉLECTRIQUES POUR PIZZERIAS
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍAS

AVGVSTO® AVGVSTO® PR

FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES A SOLE FIXE OU TOURNANTE
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA CON PLATEA FIJA O GIRATORIA

TECHNOLOGIE ET DESIGN

TECNOLOGÍA Y DISEÑO

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 brossé pour protéger la bouche du four, de nombreux accessoires en option pour rendre votre four unique. Essayez-le avec porte-accessoires impérial rétractable, monté sur le côté. Ergonomie et élégance font d'AVGVSTO® un élément d'ameublement pour votre local de design.

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.



FR Le système breveté qui empêche à la chaleur de sortir de la bouche du four.

ES El sistema patentado que evita que el calor salga por la boca del horno.



AVGVSTO®
FOURS A SOLE FIXE
HORNOS CON PLATEA FIJA

AVGVSTO®PR

CARACTÉRISTIQUES | CARACTERÍSTICAS

FR STRUCTURE EXTERNE

- Structure du four en acier inoxydable, neutre et peint
- Coupole esthétique en fibre peinte
- Plan d'appui en granit noir vieilli
- Système breveté Air Trap System®
- Base avec étagère sur roues avec freins (option pieds)

STRUCTURE INTERNE

- Chambre de cuisson en céramique réfractaire
- Sole tournante en céramique réfractaire
- Hauteur utile de la chambre de cuisson 21,5 cm
- Isolation thermique en laine de roche

ES ESTRUCTURA EXTERNA

- Estructura portante del horno en acero inoxidable, neutro y barnizado
- Cúpula estética de fibra barnizada
- Plano de apoyo en granito negro envejecido
- Sistema patentado Air Trap System®
- Base con estante con ruedas con freno (opción de pies)

ESTRUCTURA INTERNA

- Cámara de cocción de cerámica refractaria
- Placa giratoria de cerámica refractaria
- Altura útil de la cámara de cocción 21,5 cm
- Aislamiento térmico de lana de roca



AIR TRAP SYSTEM OFF

- Pour cuire la PIZZA NAPOLITANE : 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® | AVGVSTO®PRFOURS ÉLECTRIQUES POUR PIZZERIAS
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERIAS

TABLEAU DE COMMANDE

PANEL DE MANDOS

AVGVSTO®

FR VOTRE MEILLEUR ALLIÉ

- Commandes électromécaniques rétractables grâce à la porte coulissante.
- Visualisation électronique des températures.
- Autodiagnostic avec visualisation du message d'erreur.
- Réglage indépendant de la température de la voûte et de la sole avec double sonde (température maximale 500 °C pouvant être atteinte en seulement 80 minutes).
- Réglage indépendant de la puissance de la voûte et de la sole (échelle 0-100%).



ES TU MEJOR ALIADO

- Controles electromecánicos cubiertos con puerta corredera.
- Visualización electrónica de las temperaturas.
- Autodiagnóstico con visualización del mensaje de error.
- Regulación independiente de la temperatura del cielo y de la platea con doble sonda (temperatura máxima 500°C alcanzable en sólo 80 minutos).
- Regulación independiente de la potencia del cielo y de la platea (escala 0-100%).

AVGVSTO®PR

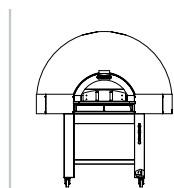
FR TABLEAU TOUCH SCREEN

- Gestion de 5 programmes de cuisson. Pour chaque programme, il est possible de régler: temps de cuisson, température, vitesse de la sole pendant la cuisson, vitesse de la sole pendant l'enfournement.
- Fonctionnalité d'interconnexion au réseau, interface de commande de la machine selon le système IoT (nouveau 2025).
- Fonction ECONOMY: permet d'amener le four à une température inférieure à la température de travail lorsqu'il n'est pas nécessaire d'atteindre la pleine efficacité de cuisson, ce qui permet d'économiser de l'énergie et donc de l'argent.
- Contrôle électronique de l'allumage de la sole et de la voûte.
- Possibilité d'atteindre la température de travail maximale en 80 minutes.
- Sole tournante avec vitesse réglable selon deux modes: mode cuisson et mode enfournement.
- Horloge numérique, autodiagnostic avec affichage des messages d'erreur.
- Programmation multilingue.
- Température maximale atteignable 500°C.
- Possibilité d'activer et de désactiver le Air Trap System.



ES PANEL TOUCH SCREEN

- Gestión de 5 programas de cocción. Para cada programa se puede ajustar: el tiempo de cocción, la temperatura, la velocidad de la platea durante la cocción, la velocidad de la platea durante el enhornamiento.
- Funcionalidad de interconexión a la red, interfaz de control de la máquina según el sistema IoT (novedad 2025).
- Función ECONOMY: permite llevar el horno a una temperatura más baja que la de trabajo cuando no se necesita la máxima eficacia de cocción, ahorrando así energía y, en consecuencia, dinero.
- Control electrónico de los encendidos del cielo y de la platea.
- Temperatura máxima de trabajo alcanzable en 80 minutos.
- Platea giratoria con velocidad ajustable con dos modos: modo de cocción y modo de enhornamiento.
- Reloj digital, autodiagnóstico con visualización de mensajes de error.
- Programación multilingüe.
- Temperatura máxima alcanzable 500°C.
- Posibilidad de activar y desactivar el sistema Air Trap System.

MOD DE CUISSON
MOD. DE COCCIÓN

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

FOUR HORNO	DIM. Ax B x H cm		PIZZAS PIZZAS N°	POIDS PESO kg	TEMP. MAX °C	PUISSANCE POTENCIA kW	
	EXT.	INT.				MAX	MOYENNE MEDIA
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.	

ACCESSOIRES | ACCESORIOS
AVGVSTO®

- Base fermée avec portes
- Petite porte en verre pour pain
- Pose-pelles rétractables avec accessoires
- Pieds pour base
- Couleur coupole personnalisable au moment de la commande : Rouge, Bleu, Or, Bronze.
- Sole:
en céramique réfractaire (Cordierite)
Idéale pour les cuissons en dessous de 400 degrés °C avec la gestion correcte au sol de l'accumulation de la chaleur et de la température:
Sole en terre cuite. Typologie: Biscuit de Sorrente
Idéale pour les cuissons au-dessus de 400 degrés °C (cuissons traditionnelles et Pizza Napolitaine) avec la gestion correcte au sol de l'accumulation de la chaleur et de la température

- Base cerrada con puertas
- Puerta de cristal para cocción de pan
- Apoyo para palas retráctil con accesorios.
- Set pies para base
- Dome colour customisable upon order: Red, Blue, Gold and Bronze
- Platea:
cerámica refractaria (Cordierite)
Ideal para cocciones por debajo de los 400 gradis °C con una correcta gestión de la acumulación de calor y la temperatura:
Platea cotto. Tipo: Galletas de Sorrento
Ideal para cocciones sobre los 400 grados °C (cociones tradicionales y Pizza Napoletana) con una correcta gestión de la acumulación de calor y de la temperatura en la plate

AVGVSTO®PR

- Base fermée sur trois côtés
- Pose-pelles rétractables avec accessoires.
- Pieds pour base
- Couleur coupole personnalisable au moment de la commande : Rouge, Bleu, Or, Bronze.
- Sole en céramique réfractaire (typologie: Cordierite)

- Base cerrada por tres lados.
- Apoyo para palas retráctil con accesorios.
- Set pies para base
- Color de la cúpula personalizable en el pedido: Rojo, Oro, Bronce, Azul
- Platea cerámica refractaria. Tipología: Cordierita

EMBALLAGE | EMBALAJE
AVGVSTO® | AVGVSTO®PR

- AVGVSTO® est envoyé entièrement assemblé avec un emballage spécifique
- 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.