



·zanolli·

A
V
G
V
S
H
O



AVGVSTO®

LE FOUR QUI FAIT L'HISTOIRE EL HORNO QUE HACE HISTORIA

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.

Innovation, esthétique, puissance et distribution de la chaleur font du nouvel **AVGVSTO® l'empereur des fours**. Coupole, granit vieilli, profils arrondis, aucun câble visible, commandes rétractables, parties externes en acier inox toutes peintes, et **100% wood-free** (au choix, il est possible d'utiliser du bois uniquement pour décorer le plan de la structure portante). Voici la vraie révolution ! Un four boutique au charme traditionnel italien, mais avec l'énergie propre de ses 500 C° **pour moins de 10 Kw** (puissance électrique moyenne Kw/h).



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.

Innovación, estética, potencia y distribución del calor hacen del nuevo **AVGVSTO® el emperador de los hornos**. Cúpula, granito envejecido, perfiles redondeados, sin cable a vista, panel de comandos retráctil, piezas exteriores en acero inoxidable totalmente barnizadas y **100% Wood-free** (a elección puedes utilizar leña para decorar el plano de la base). ¡He aquí la verdadera revolución! Un horno boutique con la tradicional fascinación italiana, pero con la energía limpia de sus 500°C **por menos de 10 Kw** (potencia eléctrica media Kw/h).

•zanolli•



CHAMBRE DE CUISSON CÁMARA DE COCCIÓN

DESIGN RECHERCHÉ, ERGONOMIE AVANCÉE, TRADITION ITALIENNE DANS LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

DISEÑO SOFISTICADO, ERGONOMÍA AVANZADA, TRADICIÓN ITALIANA EN EL RESPETO DEL AMBIENTE

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** et pour **simplifier votre travail**, en éliminant la chaleur excessive et les difficultés de gestion et de stockage du bois. Avec AVGVSTO® et son design recherché, choisissez **la technologie d'aujourd'hui dans le respect de la tradition italienne**.

Soyez **green** sans bois et pesez moins sur **l'environnement!**

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** y para **simplificar** el trabajo, eliminando el calor excesivo y la dificultad de gestión y almacenamiento de la leña. Con AVGVSTO® y su design sofisticado, se elige **la tecnología del presente respetando la tradición italiana**.

¡Sé **green** sin leña y pesa menos sobre **el ambiente!**

zanolli
Academy



·zanolli·



Alessandro Facci

TECHNOLOGIE ET DESIGN TECNOLOGÍA Y DISEÑO

DEUX BREVETS POUR LE FOUR QUI N'EXISTAIT PAS
DOS PATENTES PARA EL HORNO QUE NO EXISTÍA



Nous pensons à vous et à l'environnement. Notre **système breveté** 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 brevet **Air Trap System®**.

Cuidamos de ti y del medio ambiente. Nuestro **sistema patentado** 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 la patente **Air Trap System®**.



Granit noir vieilli, couleurs de la coupole **personnalisables**, de nombreux accessoires en option pour rendre votre four **unique**. Essayez-le avec porte-accessoire impérial rétractable, monté sur le côté droit. Ergonomie et élégance font d'AVGVSTO® un élément d'ameublement pour votre local de design.

Granito negro envejecido, colores de la cúpula **personalizables**, muchos accesorios opcionales para que su horno sea **único**. Pruébalo con el imperial soporte de accesorios retráctil montado en el lado derecho. La ergonomía y la elegancia hacen de AVGVSTO® un elemento de decoración para su local de design.

Benetton






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.


LES AVANTAGES

Les avantages de ce système innovant (par rapport à un four à coupole sans brevet AIR TRAP SYSTEM®):

- **économie d'énergie** 
 - 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
- **uniformité de cuisson optimisée**, garantie également à proximité de l'ouverture de la bouche du four
- **ergonomie de travail au top**, ce système élimine la chaleur excessive qui enveloppe le pizzaiolo

LAS VENTAJAS

Las ventajas de este innovador sistema (en comparación con un horno a cúpula sin la patente AIR TRAP SYSTEM®):

- **ahorro energético** 
 - 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
- **óptima homogeneidad de cocción**, del producto horneado, garantizada también en proximidad de la apertura de la boca del horno
- **ergonomía de trabajo tope**, se elimina el calor excesivo que molesta al pizzero



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES GÉNÉRALES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES

- Température maximale 500 °C (qu'il est possible d'atteindre en seulement 90 minutes)
- Éclairage intérieur LED
- Isolation thermique spéciale hautes températures réalisée en laine de roche
- Chambre de cuisson totalement recouverte de céramique réfractaire
- Porte isolante de fin de cuisson pour le maintien de la chaleur à l'intérieur du four
- Sole en réfractaire : épaisseur 3 cm
- Hauteur chambre de cuisson: 12,5 cm
- Base en granit noir vieilli d'une profondeur de 45 cm
- Ouverture Ø15cm pour la connexion au système central d'aspiration
- Résistances cuirassées
- Base peinte montée sur roues ou sur pieds
- Four démontable en 5 éléments pour faciliter toutes sortes d'installations
- Versions électriques de 6 et 9 pizzas (modèles à gaz à partir de 2020)
- Temperatura máxima 500 °C (alcanzables en sólo 90 minutos)
- Iluminación interior con luz LED
- Aislamiento térmico para altas temperaturas realizado con lana de roca
- Cámara de cocción totalmente revestida con cerámica refractaria
- Puerta aislante de final de cocción para el mantenimiento del calor en el interior del horno
- Platea en refractario: 3 cm de espesor
- Altura cámara de cocción: 12,5 cm
- Plano de apoyo: granito negro envejecido de 45 cm de profundidad
- Salida con Ø15cm para la conexión al sistema central de aspiración
- Resistencias acorazadas
- Base barnizada montada sobre ruedas o pies
- Horno desmontable en 5 macro elementos para facilitar cualquier instalación
- Versiones eléctricas de 6 y 9 pizzas (modelos a gas del 2020)



TABLEAU DE COMMANDE

PANEL DE COMANDOS

- 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 90 minutes)
- Réglage indépendant de la **puissance** de la voûte et de la sole (échelle 0-100%)
- 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 90 minutos)
- Regulación independiente de la **potencia** del cielo y de la platea (escala 0-100%)



GAMMA AVGVSTO

AVGVSTO RANGE

FOUR COMPLET	DIMENSIONS AxBxH cm			N. PIZZAS	POIDS kg	TEMP MAX °C	PUISS. ÉL KW/H	
	EXTERNES	INTERNES	EMBALLAGE				Max/Moyenne	
AVGVSTO 6 E	162x180x216	104x70x12,5	184x217x223 kg 610	6 pizzas diam. 33	455	500	14,4	7,2
AVGVSTO 9 E	191x212x218	104x105x12,5	213x249x223 kg 715	9 pizzas diam. 33	550	500	19,2	9,6

Modèles à gaz à partir de 2020

HORNO COMPLETO	DIMENSIONES AxBxH cm			N. PIZZAS	PESO kg	MAX TEMP °C	POT. EL KW/H	
	EXTERNAS	INTERNAS	EMBALAJE				Max/Medio	
AVGVSTO 6 E	162x180x216	104x70x12,5	184x217x223 kg 610	6 pizzas diam. 33	455	500	14,4	7,2
AVGVSTO 9 E	191x212x218	104x105x12,5	213x249x223 kg 715	9 pizzas diam. 33	550	500	19,2	9,6

Modelos a gas desde 2020

AUTRES CARACTÉRISTIQUES

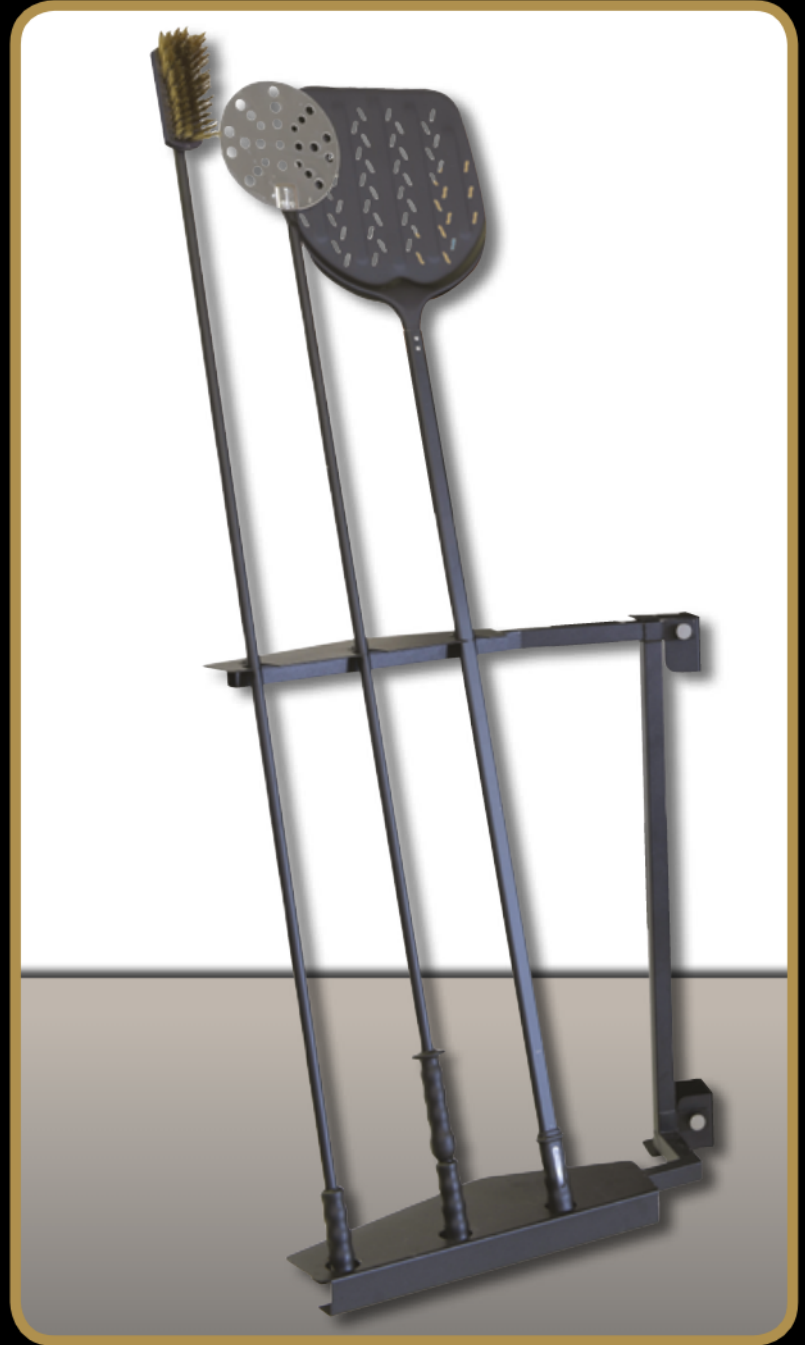
AVGVSTO® est inséparable de sa base, montée sur roues ou sur pieds.

Le four est envoyé entièrement assemblé avec un emballage spécifique inclus dans la livraison.

OTRAS CARACTERÍSTICAS

AVGVSTO® está indisolublemente unido a su base, montada sobre ruedas o pies.

El horno se despacha completamente ensamblado y con un embalaje especial incluido en el suministro.



OPTIONAL

ACCESSORIES AVGVSTO

BASE FERMÉE SUR TROIS COTÉS

POSE-PELLES RÉTRACTABLES
avec accessoires

PIEDS POUR BASE
(Fournis sur demande et en plus des roues montées sur la base standard)

Couleurs coupole personnalisable au moment de la commande :
ROUGE, BLEU, OR*

Coupole neutre personnalisable par l'acheteur

*(Couleur coupole standard: bronze)

AVGVSTO ACCESSORIES

BASE CERRADA POR TRES LADOS

APOYO PARA PALAS RETRÁCTIL
con accesorios

SET PIES PARA BASE
(Se proveen bajo pedido y además de las ruedas montadas en la base estándar)

Colores cúpula personalizable bajo pedido:
ROJO, AZUL, ORO*

Cúpula neutra personalizable por el cliente

*(Color cúpula standard: bronce)

LES COULEURS LOS COLORES



OR-GOLD



ROUGE-ROJO



BLEU-AZUL



BRONZE-BRONCE
[STANDARD]



BLANC-BLANCO

Coupole neutre personnalisable
Cúpula neutra personalizable

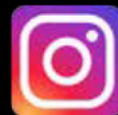
AVGVSTO®

zanolli
Academy



**Nos Pizzaiolos Champions du Monde et “Empereurs” de la pizza:
Lorenzo Collovigh • Gianni Calaon • Carmelo Oliveri • Federico De Silvestri**

**Nuestros Pizzeros Campeones del Mundo y “Emperadores” de la pizza:
Lorenzo Collovigh • Gianni Calaon • Carmelo Oliveri • Federico De Silvestri**



**Dr. ZANOLLI Srl • 37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy • Via Casa Quindici, 22
Tel. +39 045 8581500 • Fax +39 045 8581455 • www.zanolli.it • zanolli@zanolli.it FB-IG:@zanolliforni**

L'AZIENDA SI RISERVA DI APPORTARE LE MODIFICHE CHE RITERRÀ UTILI IN BASE AD AGGIORNAMENTI COSTRUTTIVI SENZA OBBLIGO DI PREAVVISO. - The specifications and appearance may be changed without prior notice. - Les données indiquées sont indicatives sous réserve d'y apporter des modifications éventuelles sans préavis. - Aenderungen in Technik und Ausfuehrung vorbehalten ohne vorherige Benachrichtigung. - Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas sin obligación de preaviso.



