



·zanussi·

A
V
G
V
S
H
O



AVGVSTO®

IL FORNO CHE FA LA STORIA THE OVEN THAT MAKES HISTORY

Il primo imperatore romano fece la storia, governando con **talento, capacità di innovazione** 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.

Innovazione, estetica, potenza e distribuzione del calore fanno del nuovo **AVGVSTO®** l'**imperatore dei forni**. Cupola, granito anticato, profili arrotondati, nessun cavo a vista, comandi a scomparsa, esterni in acciaio inox totalmente verniciati e **100% wood-free** (a piacere, puoi arredare il pianale del basamento con legna a scopo decorativo). Ecco la vera rivoluzione! Un forno boutique dal tradizionale fascino italiano, ma con l'energia pulita dei suoi 500 °C **per meno di 10 Kw** (potenza elettrica media Kw/h).



The first Roman emperor made history, ruling with **talent, capacity to innovate** 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.

Innovation, aesthetics, power and distribution of heat make the new **AVGVSTO®** the **Emperor of the Ovens**. Dome, antiqued granite, rounded form, no cable and electronic control display, no external part in stainless steel and **100% wood-free** (apart from the optional decoration of the base chassis). Welcome to the true revolution. A boutique oven of traditional Italian appeal, but with 500°C clean energy **for less than 10 kW** (average electrical power Kw/h).

•zanolli•



CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER

DESIGN RICERCATO, ERGONOMIA AVANZATA, TRADIZIONE ITALIANA NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE

SOPHISTICATED DESIGN, ADVANCED ERGONOMICS, ITALIAN TRADITION RESPECTFUL OF THE ENVIRONMENT

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** e per **semplificare il tuo lavoro**, eliminando il caldo eccessivo e le difficoltà di gestione e stoccaggio della legna. Con il forno a cupola AVGVSTO® e il suo design ricercato scegli **la tecnologia di oggi nel rispetto della tradizione italiana**.

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** and for making **your job easier**, eliminating the excessive heat and the difficulty of managing and storing wood. With AVGVSTO® and its sophisticated design, you choose **the technology of today without having to forego Italian tradition**.

Stay **green** senza legna
e pesa meno sull'**ambiente!**

Stay **green** and wood-free,
reduce your **environmental** footprint!

zanolli
Academy



·zanolli·

Alessandro Facci

TECNOLOGIA E DESIGN TECHNOLOGY AND DESIGN

**DUE BREVETTI PER IL FORNO CHE NON C'ERA
TWO PATENTS FOR AN OVEN THAT NEVER EXISTED BEFORE**



Ci prendiamo cura di te e dell'ambiente. Il nostro **sistema brevettato** 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 del brevetto **Air Trap System®**.

Granito nero anticato, colori cupola **personalizzabili**, tanti accessori opzionali per rendere **unico** il tuo forno. Provalo con l'imperiale porta-pale retrabile montato sul lato destro. Ergonomia ed eleganza fanno di AVGVSTO® un elemento d'arredo per il tuo locale di design.

We care about you and the environment. Our **patented system** prevents the heat from exiting the mouth of the oven, guaranteeing perfectly even cooking and 30% energy savings compared to a dome oven without the patented **Air Trap System®**.

Antiqued black granite, colour **customizable** dome, many optional accessories to make your oven **unique**. Try it with the Imperial accessory holder mounted on the right hand side. Ergonomics and elegance make AVGVSTO® an eye-catching addition to your designer venue.



Benelli






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.


I VANTAGGI

I vantaggi di questo sistema innovativo (rispetto a un forno a cupola sprovvisto del brevetto AIR TRAP SYSTEM®):

- **risparmio energetico** 
 - 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
- **uniformità di cottura ottimizzata**, garantita anche in prossimità dell'apertura della bocca del forno
- **ergonomia di lavoro al Top**, eliminando il caldo eccessivo che investe il pizzaiolo.

THE ADVANTAGES

The advantages to this innovative system (compared to the same oven without AIR TRAP SYSTEM®):

- **energy saving** 
 - 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
- **superbly even baking**, guaranteed even close to the mouth of the oven
- **working ergonomics at the top**, eliminating the excessive heat that surrounds the pizza maker.



CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Temperatura massima 500 °C (raggiungibili in soli 90 minuti)
 - Illuminazione interna con luce LED
 - Isolamento termico per alte temperature realizzato in lana di roccia
 - Camera di cottura totalmente rivestita in ceramica refrattaria
 - Sportello isolante di fine cottura per il mantenimento del calore all'interno del forno
 - Refrattario platea: spessore 3 cm
 - Altezza camera di cottura: 12,5 cm
 - Piano di appoggio in granito nero anticato profondo 45 cm
 - Predisposizione collare \varnothing 15 cm per collegamento a impianto centralizzato di aspirazione
 - Resistenze corazzate
 - Basamento verniciato montato su ruote o piedini
 - Forno smontabile in 5 elementi per facilitare qualsiasi installazione
 - Versioni elettriche da 6 e 9 pizze (modelli a gas dal 2020)
- Maximum temperature 500°C (reached in just 90 minutes)
 - LED interior lighting
 - Rockwool thermal insulation for high temperatures
 - Cooking chamber entirely lined with refractory ceramic
 - Antiqued door keeps post-cooking heat inside the chamber
 - Refractory floor: thickness 3 cm
 - Cooking chamber height: 12.5 cm
 - 45 cm antiqued black granite support surface
 - 15 cm \varnothing fitting prepared for an easy connection to the central suction system
 - Armoured heating elements
 - Painted base, mounted on wheels or feet
 - Oven can be dismantled in 5 macro-pieces for a comfortable installation
 - Electric versions for 6 and 9 pizzas (gas from 2020)



PANNELLO DI CONTROLLO

CONTROL PANEL

- 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 90 minuti)
- Regolazione indipendente della **potenza** del cielo e della platea (scala 0-100%)
- 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 90 minutes)
- Independent adjustment of the **power** of the oven top and bottom (scale 0-100%)



GAMMA AVGVSTO

AVGVSTO RANGE

FORNO COMPLETO	DIMENSIONI AxBxH cm			N. PIZZE	PESO kg	TEMP MAX °C	POT. EL KW/H	
	ESTERNE	INTERNE	IMBALLO				Max	Medio
AVGVSTO 6 E	162x180x216	104x70x12,5	184x217x223 kg 610	6 pizze diam. 33	455	500	14,4	7,2
AVGVSTO 9 E	191x212x218	104x105x12,5	213x249x223 kg 715	9 pizze diam. 33	550	500	19,2	9,6

Modelli a gas dal 2020

COMPLETE OVEN	DIMENSIONS AxBxH cm			N. PIZZAS	WEIGHT kg	MAX TEMP °C	EL. POWER KW/H	
	EXTERNAL	INTERNAL	PACKING				Max	Average
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

Gas from 2020

ALTRE CARATTERISTICHE

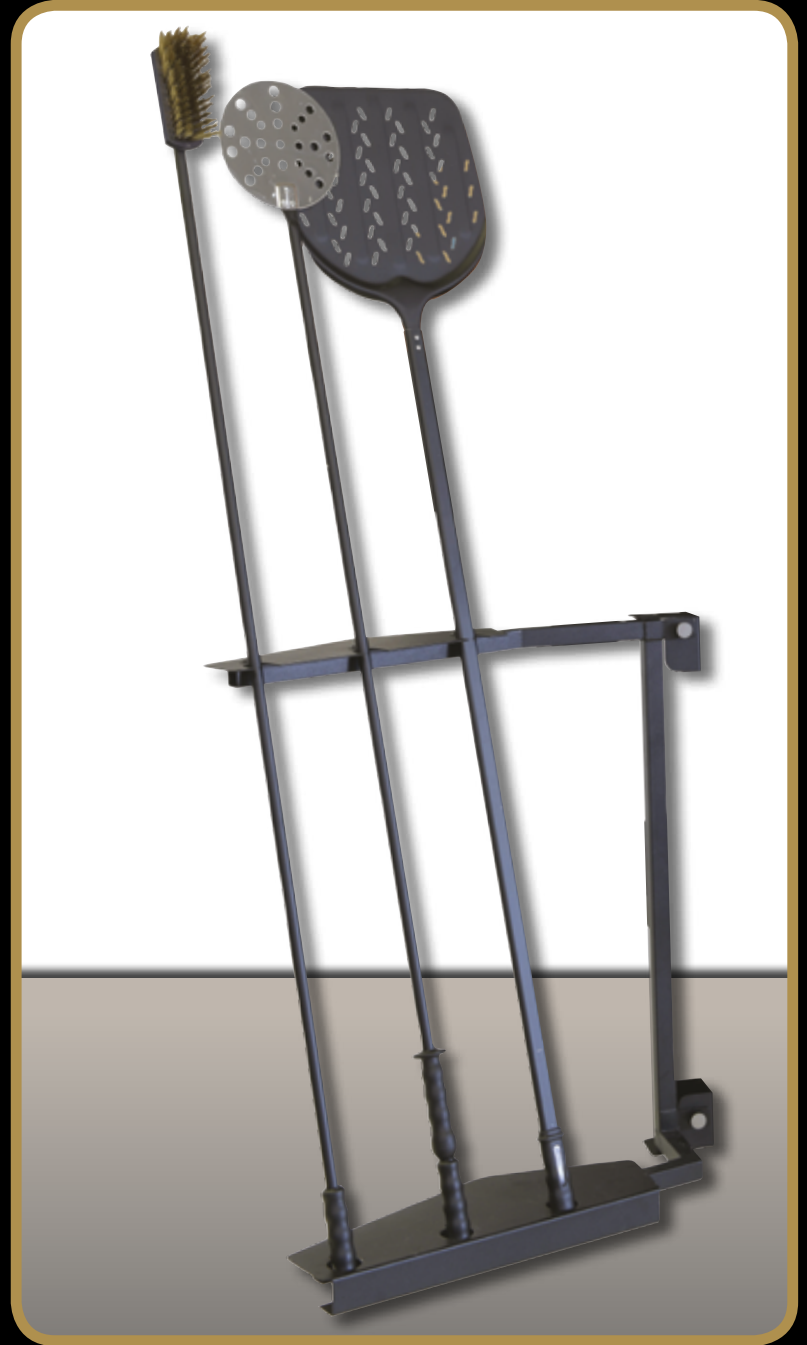
AVGVSTO® è indissolubilmente legato al suo basamento, montato su ruote o piedini.

Il forno è spedito interamente montato con uno speciale imballo incluso nella fornitura.

OTHER CHARACTERISTICS

AVGVSTO® is inseparable from its base, mounted on wheels or feet.

The oven is shipped fully assembled with special packaging included as part of delivery.



OPTIONAL

ACCESSORI AVGVSTO

BASAMENTO CHIUSO SU TRE LATI

PORTA-PALE RETRAIBILE
completa di accessori

SET PIEDINI BASAMENTO
(fornibili su richiesta e in aggiunta alle ruote montate sul basamento standard)

Colori cupola personalizzabile in fase d'ordine:
ROSSO, AZZURRO, ORO*

Cupola neutra personalizzabile dall'acquirente

*(Colore cupola standard: bronzo)

AVGVSTO ACCESSORIES

BASE CLOSED ON THREE SIDES

RETRACTABLE RACK FOR PEELS
with accessories

FEET
(supplied upon request and in addition to the wheels mounted on the standard base)

Dome colour customizable upon order:
RED, BLUE, GOLD*

Unpainted white dome, customizable by the client

*(Standard dome colour: bronze)

I COLORI COLORS



ORO-GOLD



ROSSO-RED



BLU-BLUE



BRONZO-BRONZE
(STANDARD)



BIANCO-WHITE

Cupola neutra personalizzabile
Unpainted white dome

AVGVSTO®

zanolli
Academy



**I nostri Pizza Chef Campioni del Mondo e "Imperatori" della pizza:
Lorenzo Collovigh • Gianni Calaon • Carmelo Oliveri • Federico De Silvestri**

**Our World Champion Pizza Chefs, the "Emperors" of 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. - Änderungen in Technik und Ausführung vorbehalten ohne vorherige Benachrichtigung. - Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas sin obligación de preaviso.

