GASTRO ECONOMY

AVGVSTO

ELEKTRYCZNY PIEC DO PIZZY



zanolli 1952 · ITALY

FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.

Zanolli, włoska firma z bogatą tradycją sięgającą 1952 roku, jest uznawana za lidera w branży profesjonalnych pieców do pizzy. Od ponad siedmiu dekad przedsiębiorstwo specjalizuje się w projektowaniu i produkcji niezawodnych oraz innowacyjnych urządzeń dla pizzerii, piekarni i cukierni, ciesząc się światowym uznaniem dzięki wysokiej jakości wykonania i dbałości o detale.

GASTRO ECONOMY

Seria **AVGVSTO** stanowi harmonijne połączenie klasycznego, włoskiego wzornictwa z zaawansowaną technologią elektryczną, oferując estetycznie atrakcyjne i wysoce wydajne rozwiązanie dla nowoczesnych lokali gastronomicznych.



FUNKCJE

KOMORA PIECZENIA I PODSTAWA

Komora pieczenia pieca Zanolli AVGVSTO została w całości wyłożona ogniotrwałą ceramiką. Materiał ten doskonale akumuluje i rozprowadza ciepło, co jest niezbędne do uzyskania równomiernie wypieczonego ciasta o idealnej teksturze. Dodatkowo, dno komory wyposażone jest w płytę z ogniotrwałego kamienia o grubości 3 cm. Ta gruba kamienna podstawa przyczynia się do utrzymania stabilnej temperatury i zapewnia chrupiący spód pizzy.

Podstawa pieca wykonana jest z malowanej stali, a w niektórych wersjach może być to stal nierdzewna malowana proszkowo. Takie wykończenie gwarantuje trwałość i łatwość w utrzymaniu czystości. Standardowo, podstawa montowana jest na kółkach, co umożliwia swobodne przemieszczanie pieca, na przykład podczas sprzątania lub reorganizacji przestrzeni kuchennej. Istnieje również opcja zamontowania podstawy na nóżkach, co zapewnia większą stabilność w wybranym miejscu.

IZOLACJA TERMICZNA

W modelu Zanolli AVGVSTO na 6 pizz zastosowano wysokiej jakości izolację termiczną z wełny mineralnej (rockwool). Materiał ten charakteryzuje się doskonałymi właściwościami termoizolacyjnymi, co skutecznie zapobiega nadmiernemu nagrzewaniu się zewnętrznej obudowy pieca. Dzięki temu temperatura w otoczeniu pieca pozostaje komfortowa dla użytkownika, a całe ciepło generowane przez elementy grzewcze zatrzymywane jest wewnątrz komory pieczenia. Takie rozwiązanie przyczynia się do zwiększenia efektywności energetycznej urządzenia.

SYSTEM STEROWANIA TEMPERATURĄ

Piec Zanolli AVGVSTO wyposażony jest w zaawansowany elektroniczny panel sterowania. Umożliwia on precyzyjną i niezależną kontrolę temperatury górnych i dolnych elementów grzewczych, dzięki zastosowaniu podwójnej sondy temperatury. Dodatkowo, system sterowania oferuje możliwość niezależnej regulacji mocy grzałek w zakresie od 0 do 100%. Panel sterowania jest ukryty za przesuwnymi drzwiczkami, co nadaje piecu elegancki wygląd. Elektroniczny wyświetlacz temperatury zapewnia stały wgląd w aktualne warunki panujące w komorze. Funkcja autodiagnostyki z wyświetlaniem komunikatów o błędach ułatwia monitorowanie stanu technicznego urządzenia.

Piec charakteryzuje się możliwością szybkiego nagrzewania – osiągnięcie maksymalnej temperatury 500°C zajmuje jedynie około 90 minut. Wnętrze komory pieczenia jest oświetlane przez energooszczędne diody LED. Izolowane drzwi komory pieczenia skutecznie zatrzymują ciepło wewnątrz, co dodatkowo wpływa na efektywność pracy urządzenia.

SYSTEM AIR TRAP

Unikalną cechą pieca Zanolli AVGVSTO jest opatentowany system AIR TRAP. Wykorzystuje on gorące powietrze gromadzące się w górnej części kopuły do stworzenia niewidzialnej bariery powietrznej przed otworem pieca. Ta innowacyjna technologia zapobiega ucieczce ciepła z komory pieczenia, nawet gdy drzwi są otwarte.

Dzięki systemowi AIR TRAP, piec charakteryzuje się znaczną, bo aż do 30%, oszczędnością energii w porównaniu z tradycyjnymi piecami bez tego rozwiązania. System ten zapewnia również równomierne i jednolite wypiekanie pizzy na całej powierzchni komory. Dodatkowo, bariera powietrzna sprawia, że ciepło pozostaje wewnątrz pieca, nie nagrzewając nadmiernie otoczenia, co znacząco poprawia komfort pracy operatora. Piec z systemem AIR TRAP może być również certyfikowany jako urządzenie bezwyciągowe (ventless appliance), co upraszcza proces instalacji.

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

GASTRO ECONOMY

DANE TECHNICZNE

	WYMIARY		PIZZE	WAGA kg	TEMP. MAX °C	MOC kW	
	ZEWN.	WEWN.				MAX	ŚR.
AVGVSTO 6	162x180x216	104x70x12,5	6 Ø 33	455	500	14,4	7,2

AVGVSTO® jest wysyłany w pełni zmontowany i w specjalnym opakowaniu. Skrzynia transportowa jest wliczona w dostawę.

· Przy składaniu zamówienia istnieje możliwość zamówienia wysyłki AVGVSTO® w stanie rozłożonym w dwóch specjalnych opakowaniach.

STANDARDOWA MOC
400Vac 3N 50 / 60Hz

AKCESORIA

Podstawa zamknięta z trzech stron

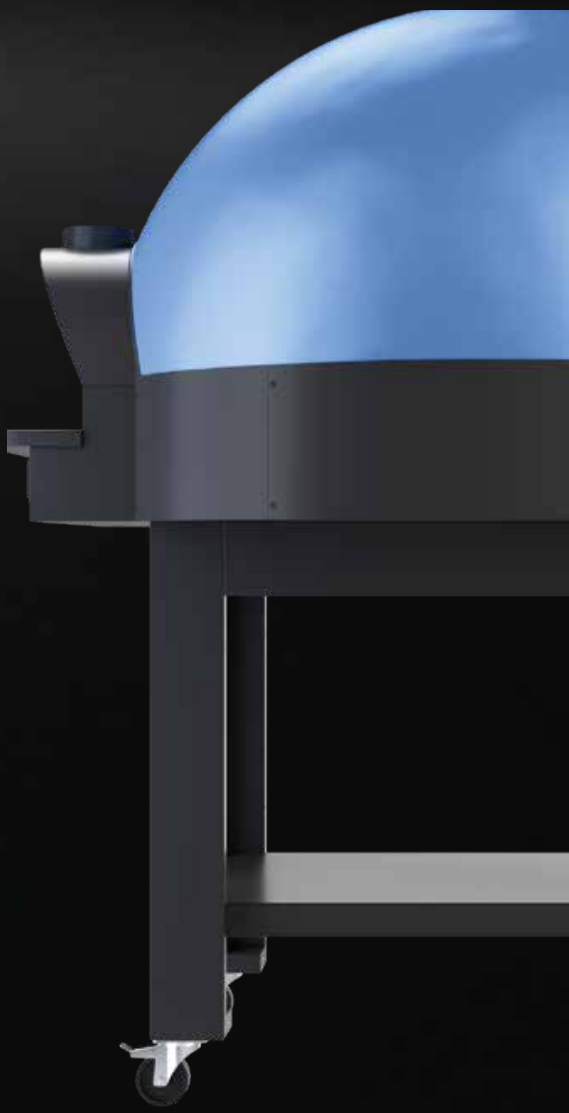
Wysuwany stojak na obierki z akcesoriami

Kolor kopuły można dostosować na zamówienie: czerwony, niebieski, złoty

Nóżka

Niepomalowana biała kopuła, możliwa do dostosowania przez klienta

MAX. TEMPERATURA	500 °C (już w 90 minut)
OŚWIETLENIE WEWN.	LED
IZOLACJA TERMICZNA	Rockwool
KOMORA PIECZENIA	100% ceramika ogniotrwała
DRZWI KOMORY	Antykowane drzwi zatrzymują ciepło po zakończeniu pieczenia wewnątrz komory.
GRUBOŚĆ PODŁOGI SZAMOTOWEJ	3 cm
WYSOKOŚĆ KOMORY PIECZENIA	12,5 cm
POWIERZCHNIA PODPORY	45 cm granit czarny postarzany
PRZYŁĄCZE DO SSANIA	przyłącze ø 15 cm przygotowane do łatwego podłączenia do centralnego systemu ssącego
ELEMENTY GRZEWCZE	Pancerne elementy grzewcze
PODSTAWA	Podstawa malowana, montowana na kółkach lub nóżkach.
DISMOUNTABLE	5 głównych elementów dla wygodnej instalacji.
WERSJA ELEKTRYCZNA	Na 6 pizz



IT-EN 05/2022

zanolli
1952 · ITALY

MADE IN ITALY, LOVED IN THE WORLD.

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. komandytowa
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

www.gastroeconomy.pl/