AVGVSTO®
AVGVSTO®PR

PIECE ELEKTRYCZNE DO PIZZY ZE STAŁYM LUB OBROTOWYM DNEM
ELECTRIC PIZZA OVENS WITH FIXED OR ROTATING BOTTOM



TECHNOLOGIA I DESIGN
TECHNOLOGY AND DESIGN

PL Zanolli dba o Ciebie i środowisko. **Opatentowany system Air Trap System® zapobiega wydostawaniu się ciepła przez otwór pieca, gwarantując idealną równomierność pieczenia i oszczędność energii do 30% w porównaniu z piecem kopułowym pozbawionym tego systemu.**
Postarzany czarny granit, konfigurowalne kolory kopuły, elegancka rama z oksydowanej stali nierdzewnej chroniąca otwór pieca oraz liczne akcesoria opcjonalne czynią Twój piec wyjątkowym.
Wypróbuj go z wysuwanym uchwytem na akcesoria Imperial zamontowanym z boku. Ergonomia i elegancja sprawiają, że AVGVSTO® jest doskonałym elementem wyposażenia Twojego designerskiego lokalu.

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.

AIR® TRAP SYSTEM

PL **Opatentowany system, który zapobiega wydostawaniu się ciepła przez otwór pieca.**

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

APPROVATO VERA PIZZA Napoletana APPROVED

AVGVSTO®
Piece ze stałym dnem
OVENS WITH FIXED BOTTOM

AVGVSTO®PR

CHARAKTERYSTYKA | *FEATURES*

PL BUDOWA ZEWNĘTRZNA
- Konstrukcja nośna pieca ze stali nierdzewnej, neutralna i malowana
- Kopuła z malowanego włókna
- Blat z postarzanego czarnego granitu
- Opatentowany system Air Trap System®
- Podstawa z półką na kółkach z hamulcem (z opcją nóżek)

BUDOWA WEWNĘTRZNA
- Komora pieczenia z ceramiki ogniotrwałej.
- Obrotowe dno z ceramiki ogniotrwałej.
- Wysokość użytkowa komory pieczenia: 21,5 cm.
- Izolacja termiczna z wełny skalnej.

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

PRZY WYŁĄCZONYM AIR TRAP SYSTEM
- Do pieczenia PIZZY NEAPOLITAŃSKIEJ: gdy pizza jest przenoszona z przedniej części komory do tylnej, aby wykorzystać różnice temperatur.
- Do pieczenia produktów w niższych temperaturach w przedniej części pieca.
- Aby umożliwić szybszy spadek temperatury

- *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.*

PANEL STEROWANIA

CONTROL PANEL



AVGVSTO®

PL TWÓJ NAJLEPSZY SOJUSZNIK

- Sterowanie elektromechaniczne chowane za przesuwną klapką.
- Elektroniczne wyświetlanie temperatury.
- Autodiagnostyka z wyświetlaniem komunikatów o błędach.
- Niezależna regulacja temperatury góry i dołu z podwójną sondą (maksymalna temperatura 500°C osiągalna w zaledwie 80 minut).
- Niezależna regulacja mocy góry i dołu (skala 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

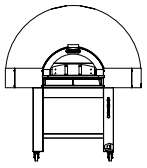
PL WERSJA TOUCH IoT

- Zarządzanie 5 programami pieczenia. Dla każdego programu można ustawić: czas pieczenia, temperaturę, moc góry i dołu, prędkość obrotową dna.
- Funkcja połączenia z siecią, interfejs sterowania maszyną w trybie 4.0 (nowość 2025).
- Funkcja ECONOMY: pozwala sprowadzić piec – gdy nie jest wymagana jego pełna wydajność pieczenia – do temperatury niższej niż robocza, zapewniając oszczędność energii, a w konsekwencji także finansową.
- Elektroniczna kontrola włączania góry i dołu.
- Maksymalna temperatura robocza osiągalna w 80 minut.
- Obrotowe dno z prędkością regulowaną w dwóch trybach: pieczenie i wkładanie [pizzy].
- Zegar cyfrowy, autodiagnostyka z wyświetlaniem komunikatu o błędzie.
- Programowanie wielojęzyczne.
- Maksymalna osiągalna temperatura 500°C.
- Możliwość włączania i wyłączania systemu 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: bakingmode and placing the pizzas on the bottom.*
- *Digital clock, self-diagnostic with error message dislpay.*
- *Multi-lingual programming.*
- *Maximum temperature 500°C.*
- *Possibility to activate and deactivate the Air Trap System*

MODUŁ PIECZENIA
BAKING UNIT





STANDARDOWE NAPIĘCIE
STANDARD VOLTAGE 400Vac
3N 50 o/or 60Hz

CAŁY PIEC *COMPLETE OVEN*	WYM. AxBxH cm		**PIZZE** *PIZZAS* N°	**WAGA** *WEIGHT* kg	**TEMP. MAX** °C	**MOC** *POWER* kW	
	ZEW.	WEW.				MAX	**ŚREDNICA** *AVERAGE*
AVGVSTO 6 E	162x180x216	104x70x12,5	6 ⌀ 33	455	500	14,4	7,2
AVGVSTO 9 E	191x212x218	104x105x12,5	9 ⌀ 33	550	500	19,2	19,2
AVGVSTO PR E EM	191x205x220	⌀ 130	12 ⌀ 30	600	500	25,7	13
AVGVSTO PR E TOUCH						25,7	13
AVGVSTO PR G EM	191x205x220	⌀ 130	12 ⌀ 30	650	500	32kW/27536 kcal/h	
AVGVSTO PR G TOUCH	191x205x220					32 kW / 27536 kcal/h.	

AKCESORIA | *ACCESSORIES*

AVGVSTO®

- Zamknięcie podstawy drzwiczkami.
- Przeszklone drzwiczki do wypieku chleba.
- Wysuwany wieszak na łopaty z akcesoriami.
- Zestaw nóżek do podstawy.
- Kolor kopuły personalizowany przy zamówieniu: Czerwony, Złoty, Błękitny i Brązowy.
- Dno/płyta (do określenia przy zamówieniu):
- Z ceramiki ogniotrwałej (typ Cordierite): idealne do wypieku poniżej 400° C z prawidłowym zarządzaniem kumulacją ciepła i temperaturą na poziomie dna;
- Z gliny/terakoty (typ Biscotto di Sorrento): idealne do wypieku powyżej 400°C (tradycyjne wypieki i Pizza Neapolitańska) z prawidłowym zarządzaniem kumulacją ciepła i temperaturą na poziomie dna.

- *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

- Zamknięcie podstawy z trzech stron.
- Wysuwany wieszak na łopaty z akcesoriami.
- Zestaw nóżek do podstawy.
- Kolor kopuły personalizowany przy zamówieniu: Czerwony, Złoty, Błękitny i Brązowy.
- Dno z ceramiki ogniotrwałej (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)*

OPAKOWANIE | *PACKAGING*

AVGVSTO® | AVGVSTO®PR

- AVGVSTO® dostarczany jest całkowicie zmontowany, ze specjalnym opakowaniem wliczonym w dostawę.
- Na życzenie klienta przy składaniu zamówienia AVGVSTO® może zostać wysłany zdemontowany w dwóch specjalnych, nałożonych na siebie opakowaniach.

- *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.*