zanolli 1952 · ITALY

WYPRODUKOWANE WE WŁOSZECH,
UWIELBIANE NA CAŁYM ŚWIECIE.



GASTRO ECONOMY

AVGVSTO® - AVGVSTO® PR

PIECE KOPUŁOWE Z DNEM STAŁYM LUB OBROTOWYM IDEALNE DO WYPIEKU PIZZY DLA GASTRONOMII

AVGVSTO®

PIEC, KTÓRY TWORZY HISTORIĘ

Rzymski cesarz Oktawian Avgvst zapisał się na kartach historii, dzięki swojemu talentowi, energii, kreatywności, zdolności adaptacji do okoliczności oraz zamiłowaniu do piękna.

Podczas sprawowania rządów sprawiedliwie rozdzielał zasoby Imperium Rzymskiego, co przyczyniło się do jego sukcesu.



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



PRAWDZIWA REWOLUCJA

AVGVSTO®: piec butikowy, w 100% ekologiczny.

Innowacja, estetyka, moc i równomierny rozkład ciepła czynią nowego AVGVSTO prawdziwym imperatorem wśrod pieców. Dostosowywana kopuła z antycznego czarnego granitu, zaokrąglone profile, brak widocznych kabli, chowane sterowanie, zewnętrzne elementy ze stali nierdzewnej całkowicie malowane i podstawa z ramą.

Oto prawdziwa rewolucja! Butikowy piec o tradycyjnym włoskim uroku, ale z czystą energią swoich 500 stopni C przy średnim zużyciu poniżej 10 kW.

- BEZ WIDOCZNYCH KABLI
- *SCHOWANY PANEL STEROWANIA*
- *SPERSONALIZOWANY KOLOR KOPUŁY*
- *W 100% BEZDRZEWNY*

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

KOMORA PIECZENIA

MAKSYMALNĄ WIDOCZNOŚĆ PRODUKTU

Z piecem kopułowym AVGVSTO® i jego wyrafinowanym designem wybierasz nowoczesną technologię z poszanowaniem włoskiej tradycji.

Staranne przestudiowanie ergonomii załadunku oraz wymiarów wewnętrznych komory i otworu zapewnia maksymalną widoczność produktu podczas pieczenia i ułatwia zarządzanie załadunkiem przy pełnym obciążeniu.

OPTYMALNA ERGONOMIA ZAŁADUNKU

Oddzielne zarządzanie górą i płytą oraz maksymalna temperatura 500°C oznaczają, że masz najlepsze narzędzie do pieczenia każdego rodzaju pizzy.

EKOLOGIA, NIE WYMAGA DREWNA

AVGVSTO ułatwia Twoją pracę, eliminując nadmierne ciepło i trudności w zarządzaniu i przechowywaniu drewna.

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

TECHNOLOGIA
I DESIGN

Air Trap System: gwarancja doskonałej jednorodności pieczenia

Zanolli dba o Ciebie i o środowisko. Opatentowany system Air Trap zapobiega ucieczce ciepła z otworu pieca, gwarantując doskonale równomierne pieczenie i **30% oszczędności energii w porównaniu z piecem nie wyposażonym w ten system.**

Antyczny czarny granit, spersonalizowana kopuła w wybranym przez Ciebie kolorze, elegancka rama z brązowej stali nierdzewnej chroniąca otwór pieca oraz wiele opcjonalnych akcesoriów, sprawiają że Twój piec jest wyjątkowy.

Wypróbuj go z imperialnym uchwytem na akcesoria zamontowanym z boku.

Ergonomia i elegancja czynią AVGVSTO® przyciągającym wzrok dodatkiem do Twojego designerskiego lokalu.

-30% OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII



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

AIR TRAP SYSTEM

OPATENTOWANY SYSTEM WYKORZYSTUJE GORĄCE POWIETRZE, KTÓRE GROMADZI SIĘ WEWNĄTRZ KOPUŁY. AIR TRAP SYSTEM TWORZY BARIERĘ POWIETRZNĄ TUŻ PRZED OTWOREM PIECA I ZATRZYMUJE CIEPŁO WEWNĄTRZ KOMORY PIECZENIA.

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

20% niższe zużycie energii dla dziennego cyklu produkcyjnego 8 godzin.

Do 30% niższe zużycie energii dla dziennego cyklu produkcyjnego powyżej 8 godzin.

DOSKONALE RÓWNOMIERNE PIECZENIE

Doskonale równomierne pieczenie, gwarantowane nawet obok otworu pieca.

ERGONOMIA PRACY

Ergonomia pracy na najwyższym poziomie. Eliminacja nadmiernego ciepła, które otacza pizzaiolo.

AIR TRAP SYSTEM WYŁĄCZONY

- **DO PIECZENIA PIZZY NAPOLETANA: gdy pizza jest przenoszona z przodu do tyłu komory pieczenia, aby wykorzystać różnice temperatur.**
- **Do pieczenia produktów w niższych temperaturach w przedniej części pieca.**
- **Aby umożliwić szybsze obniżenie temperatury.**

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

AVGVSTO®



GAMA PRODUKTÓW

	WYMIARY		PIZZE	MASA	TEMP. MAX	MOC kW	
	ZEW.	**WEW.**	N°	kg	°C	MAX	**ŚREDNIA**
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	9,6

PALENISKO Z CERAMIKI OGNIOTRWAŁEJ (TYP: KORDIERYT)
- **Idealne do pieczenia poniżej 400 stopni C z odpowiednim zarządzaniem akumulacją ciepła i temperaturą podłoża.**

PALENISKO Z TERAKOTY (TYP: BISCOTTO DI SORRENTO):
- **Idealne do pieczenia powyżej 400 stopni C (tradycyjne pieczenie i pizza neapolitańska) z odpowiednim zarządzaniem akumulacją ciepła i temperaturą podłoża.**

STANDARDOWE NAPIĘCIE
400Vac 3N 50 **lub** 60Hz

AKCESORIA

Zamknięcie podstawy z drzwiami.

Szklane drzwiczki, zamykane podczas pieczenia chleba.

Wysuwany stojak na łopatki i inne akcesoria.

Nóżki

STANDARDOWE KOLORY KOPUŁY



Spersonalizowany (do wyboru) | **Czerwony** | **Złoty** | **Niebieski** | **Brązowy**

Specjalne kolory i grafiki kopuł AVGVSTO™ są dostępne na życzenie. Firma zastrzega sobie prawo do uzgodnienia kosztów i terminów dostawy z klientem po zatwierdzeniu przez Dział Projektowy.

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



PANEL STEROWANIA AVGVSTO®

Elektromechaniczne sterowanie schowane za przesuwną klapką.

Elektronicznie wyświetlane temperatury.

Autodiagnostyka z wyświetlaniem komunikatu o błędzie.

Niezależna regulacja temperatury góry i spodu pieca za pomocą podwójnej sondy (maksymalna temperatura 500 stopnic C osiągalna w zaledwie 90 minut).

Niezależna regulacja mocy góry i spodu pieca (skala 0-100%).

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

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

TEMPERATURA MAKSYMALNA	500 °C **(już w 90 minut)**
OŚWIETLENIE WEWNĘTRZNE	LED
IZOLACJA TERMICZNA	Wełna mineralna
KOMORA PIECZENIA	100% ceramika ogniotrwała
DRZWICZKI IZOLUJĄCE CIEPŁO POD KONIEC PIECZENIA	**Dla podtrzymania ciepła wewnątrz pieca**
GRUBOŚĆ OGNIOTRWAŁEGO DNA	3 cm
WYSOKOŚĆ KOMORY PIECZENIA	12,5 cm
POWIERZCHNIA PODPARCIA	Antyczny czarny granit głęboki na 45 cm
PRZYGOTOWANIE KOŁNIERZA	⌀ 15 cm do podłączenia do scentralizowanego systemu odciągowego
ELEMENTY GRZEWCZE	Opancerzone
PODSTAWA	Malowana, montowana na kołach lub stopkach
DEMONTAŻ PIECA	Podział na 5 makro-części dla wygodnej instalacji
WARIANTY ELEKTRYCZNE	Do wypieku 6 lub 9 pizz





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

AVGVSTO®PR



PR

AVGVSTO PR

GAMA PRODUKTÓW

	WYMIARY		PIZZE	MASA	TEMP. MAX	MOC kW	
	ZEW.	WEW.	N°	kg	°C	MAX	ŚREDNIA
AVGVSTO PR E EM	191x205x220	Ø 130	12 Ø 30	600	500	25,7	13
AVGVSTO PR E TOUCH	191x205x220	Ø 130	12 Ø 30	600	500	25,7	13
AVGVSTO PR G EM	191X205X220	Ø 130	12 Ø 30	650	500	32 kW / 27536 kcal/h	
AVGVSTO PR G TOUCH	191X205X220	Ø 130	12 Ø 30	650	500	32 kW / 27536 kcal/h	

OPAKOWANIE

- **AVGVSTO jest wysyłany w pełni zmontowany, w specjalnym opakowaniu. Skrzynia jest wliczona w koszty dostawy.**
- **Podczas składania zamówienia istnieje możliwość zażądania, aby piec AVGVSTO został wysłany zdemontowany, w dwóch osobnych paczkach.**

STANDARDOWE NAPIĘCIE
400Vac 3N 50 **lub** 60Hz

AKCESORIA

Zamknięcie podstawy z trzech stron

Wysuwany stojak na łopatki i inne akcesoria.

Nóżki

STANDARDOWE KOLORY KOPUŁY



Spersonalizowany (do wyboru) | **Czerwony** | **Złoty** | **Niebieski** | **Brązowy**

Specjalne kolory i grafiki kopuł AVGVSTO™ są dostępne na życzenie. Firma zastrzega sobie prawo do uzgodnienia kosztów i terminów dostawy z klientem po zatwierdzeniu przez Dział Projektowy.

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



PANEL ELEKTROMECHANICZNY

PANEL DOTYKOWY

WERSJA GAZOWA

WERSJA ELEKTRYCZNA

PANEL STEROWANIA
AVGVSTO® PR

ELEKTROMECHANICZNY PANEL STEROWANIA

- Niezależna regulacja temperatury góry i spodu pieca za pomocą podwójnej sondy (maksymalna temperatura 500 stopni C osiągalna w zaledwie 80 minut).
- Elektroniczne wyświetlanie temperatur.
- Niezależna regulacja mocy góry i spodu pieca (skala 0-100%).
- Elektroniczna kontrola płomienia z automatyczną regulacją minimum/maksimum dla góry i spodu.
- Obrotowe dno z regulowaną prędkością w dwóch trybach: tryb pieczenia i tryb wkładania pizzy.
- Autodiagnostyka z wyświetlaniem komunikatu o błędzie.
- Możliwość aktywacji i dezaktywacji systemu Air Trap System.

PANEL DOTYKOWY

- Zarządzanie 5 programami pieczenia. Dla każdego programu można ustawić: czas pieczenia, temperaturę, prędkość dna podczas pieczenia, prędkość dna podczas wkładania pizzy.
- Funkcja wzajemnego połączenia sieciowego, interfejs zdalnego sterowania maszyną (nowość 2025).
- Funkcja ECONOMY: pozwala utrzymać piec w niższej temperaturze, jeśli pełna wydajność pieczenia nie jest wymagana, co pozwala na oszczędność energii i kosztów.
- Elektroniczna kontrola zapłonu z góry i spodu.
- Elektroniczna kontrola płomienia z automatyczną regulacją minimum/maksimum dla góry i spodu.
- Maksymalna temperatura pracy osiągana w 80 minut.
- Obrotowe dno z regulowaną prędkością w dwóch trybach: tryb pieczenia i tryb wkładania pizzy.
- Cyfrowy zegar, autodiagnostyka z wyświetlaniem komunikatu o błędzie.
- Oprogramowanie w wielu językach.
- Maksymalna osiągalna temperatura 500 stopni C.
- Możliwość aktywacji i dezaktywacji systemu Air Trap System.

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

INTERNET RZECZY
ZDALNE STEROWANIE

Wyposażone w zaawansowaną elektronikę piece do pizzy AVGVSTO, łączą się z siecią poprzez moduł WiFi, wysyłając wszystkie dane dotyczące użytkowania na cyfrową platformę Zanolli.

MASZYNA IoT

ELEKTRONIKA + WIFI

SERWER WEB

SERWER

APLIKACJA SIECIOWA

Cyfrowa platforma Zanolli jest wzbogacona o dostępną dla Ciebie aplikację internetową.

Korzystając z aplikacji Zanolli, możesz zdalnie sterować i zarządzać pracą swojego pieca:

- Uruchamiać określony program pieczenia.
- Zmieniać parametry pieczenia pieca (temperaturę, moc grzania góry, moc grzania dna, czas pieczenia).
- Łączyć się z interfejsem urządzenia za pośrednictwem aplikacji internetowej, z komputera lub smartfona. Kontrolować działanie urządzenia i uzyskiwać cenne dane o jego użytkowaniu.
- Analizować dane z urządzenia, weryfikować z wyprzedzeniem nieprawidłowości, skrócając tym samym czas napraw i minimalizując przestoje w pracy.
- Zbierać dane użytkowania pieców, takie jak zużycie energii, czas eksploatacji itp.



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

SPECYFIKACJA
TECHNICZNA



TEMPERATURA MAKSYMALNA	500 °C **(już w 80 minut)**
OŚWIETLENIE WEWNĘTRZNE	LED
IZOLACJA TERMICZNA	**Wełna mineralna**
KOMORA PIECZENIA	**100% ceramika ogniotrwała**
DRZWICZKI IZOLUJĄCE CIEPŁO POD KONIEC PIECZENIA	**Dla podtrzymania ciepła wewnątrz pieca**
GRUBOŚĆ OGNIOTRWAŁEGO DNA	3 cm
WYSOKOŚĆ KOMORY PIECZENIA	*21,5 cm*
POWIERZCHNIA PODPARCIA	**Antyczny czarny granit głęboki na 45 cm**
PRZYGOTOWANIE KOŁNIERZA	**⌀ 15 cm do podłączenia do scentralizowanego systemu odciągowego**
ELEMENTY GRZEWCZE	**Opancerzone**
PODSTAWA	**Malowana, montowana na kołach lub stopkach**
DEMONTAŻ PIECA	**Podział na 5 makro-części dla wygodnej instalacji**
WARIANTY ELEKTRYCZNE i GAZOWE	**Do wypieku 11 pizz**



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



PR

AVGVSTO PR

SPECYFIKACJA TECHNICZNA AVGVSTO® PR

PIECE ELEKTRYCZNE I GAZOWE DO WYPIEKU PIZZY DLA GASTRONOMII

STRUKTURA ZEWNĘTRZNA
- Konstrukcja nośna pieca ze stali nierdzewnej, w kolorze neutralnym i malowana.
- Kopuła z malowanego włókna.
- Powierzchnia podparcia z antycznego granitu.
- Opatentowany system Air Trap System®.
- Podstawa z półką na kółkach z hamulcami (opcja nóżek).

STRUKTURA WEWNĘTRZNA
- Komora pieczenia z ceramiki ogniotrwałej.
- Obrotowe dno z ceramiki ogniotrwałej.
- Wysokość użytkowej komory pieczenia 22 cm.
- Izolacja termiczna z wełny mineralnej.

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

IT-EN 01/2025

zanolli
1952 · ITALY

WYPRODUKOWANE WE WŁOSZECH,
UWIELBIANE NA CAŁYM ŚWIECIE.

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/