



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.



AVGVSTO® - AVGVSSTO® PR

FOUR À DÔME POUR PIZZA À SOLE FIXE OU TOURNANTE
HORNO A CÚPULA PARA PIZZA CON PLATEA FIJA O GIRATORIA



zanolli

AVGVSTO



FR 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.

AVGVSTO® LE FOUR QUI FAIT L'HISTOIRE

EL HORNO QUE HACE HISTORIA

ES 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.

The background features a solid orange color with several large, overlapping circular patterns. Each pattern consists of a grid of smaller, semi-transparent orange circles, creating a textured, mesh-like effect. The circles are arranged in a way that they appear to be floating or layered on top of each other.

INNOVATION

INNOVACIÓN

+

ESTHETIQUE

ESTÉTICA

+

PUISSANCE

POTENCIA

+

DISTRIBUTION
DE CHALEUR

DISTRIBUCIÓN DEL CALOR

LA VRAIE RÉVOLUTION

LA VERDADERA REVOLUCIÓN

AVGVSTO®: le four boutique, 100% green.

FR Innovation, esthétique, puissance et distribution uniforme de la chaleur font du nouvel AVGVSTO® l'empereur des fours. Coupole personnalisable, granit noir vieilli, profils arrondis, aucun câble visible, commandes rétractables, parties externes en acier inox toutes peintes, base avec plan d'appui et 100% wood-free. Voici la vraie révolution ! Un four boutique au charme traditionnel italien, mais avec l'énergie propre de ses 500 C° pour une consommation moyenne de moins de 10 kW.

AVGVSTO®: el horno boutique, 100% green.

ES Innovación, estética, potencia y distribución uniforme del calor hacen del nuevo AVGVSTO® el emperador de los hornos. Cúpula personalizable, granito negro envejecido, perfiles redondeados, sin cable a vista, panel de comandos retráctil, piezas exteriores en acero inoxidable totalmente barnizadas, base con plano y 100% wood-free. Un horno boutique con la tradicional fascinación italiana, pero con la energía limpia de sus 500°C por un consumo medio de menos de 10 kW.



**AUCUN CÂBLES
VISIBLE**

**SIN CABLES
A VISTA**



**COMMANDES
RÉTRACTABLES**

**PANEL DE COMANDOS
RETRÁCTIL**



**COULEURS DE
LA COUPOLE
PERSONNALISABLES**

**COLORES DE
LA CÚPULA
PERSONALIZABLES**



**100%
WOOD-FREE**

**100%
WOOD-FREE**

CUISSON

LA CÁMARA DE COCCIÓN

VISION
MAXIMALE
DU PRODUIT

MÁXIMA
VISIÓN DEL
PRODUCTO



Avec AVGVSTO® et son design recherché, choisissez la technologie d'aujourd'hui dans le respect de la tradition italienne.

FR 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.

ERGONOMIE
D'ENFOURNEMENT
OPTIMALE

ERGONOMÍA
DE HORNEADO
ÓPTIMA



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. AVGVSTO® simplifie votre travail, en éliminant la chaleur excessive et les difficultés de gestion et de stockage du bois. L'éclairage LED, conçu pour résister longtemps aux températures élevées, permet de surveiller les pizzas pendant la cuisson et crée un agréable effet scénique.

GREEN
ET SANS BOIS

GREEN
Y SIN LEÑA



Con AVGVSTO® y su design sofisticado, se elige la tecnología del presente respetando la tradición italiana.

ES 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.

ÉCLAIRAGE LED
LONGUE DURÉE

ILUMINACIÓN
LED DE LARGA
DURACIÓN



La gestión separada de cielo y platea y la temperatura máxima de 500°C brindan el mejor instrumento para cocinar todo tipo de pizza. AVGVSTO® simplifica tu trabajo, eliminando el calor excesivo y las dificultades de gestión y almacenamiento de la leña.

La iluminación LED, diseñada para soportar altas temperaturas durante mucho tiempo, permite supervisar las pizzas mientras se cuecen y crea un agradable efecto escénico.



TECNOLOGIE ET DESIGN

TECNOLOGÍA Y DISEÑO

Air Trap System®: la garantie d'une parfaite homogénéité de la cuisson

FR Zanolli pense à vous et à l'environnement. Le système breveté Air Trap System® 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 ce système**. Granit noir vieilli, couleurs de la coupole personnalisables, une élégante bordure en acier inoxydable bronzé pour protéger la bouche du four, de nombreux accessoires en option pour rendre votre four unique. Essayez-le avec le porte accessoires impérial rétractable, monté sur le côté. Ergonomie et élégance font d'AVGVSTO® un élément d'ameublement pour votre local de design.

-30%

ÉCONOMIE
D'ÉNERGIE
AHORRO
DE ENERGÍA

Air Trap System®: la garantía de una perfecta homogeneidad de cocción

ES Zanolli cuida de ti y del medio ambiente. El sistema patentado Air Trap System® 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 este sistema**. Granito negro envejecido, colores de la cúpula personalizables, un elegante borde de acero inoxidable bruñido para proteger la boca del horno, muchos accesorios opcionales para que su horno sea único. Pruébalo con el imperial soporte de accesorios retráctil montado en el lado. La ergonomía y la elegancia hacen de AVGVSTO® un elemento de decoración para su local de design.

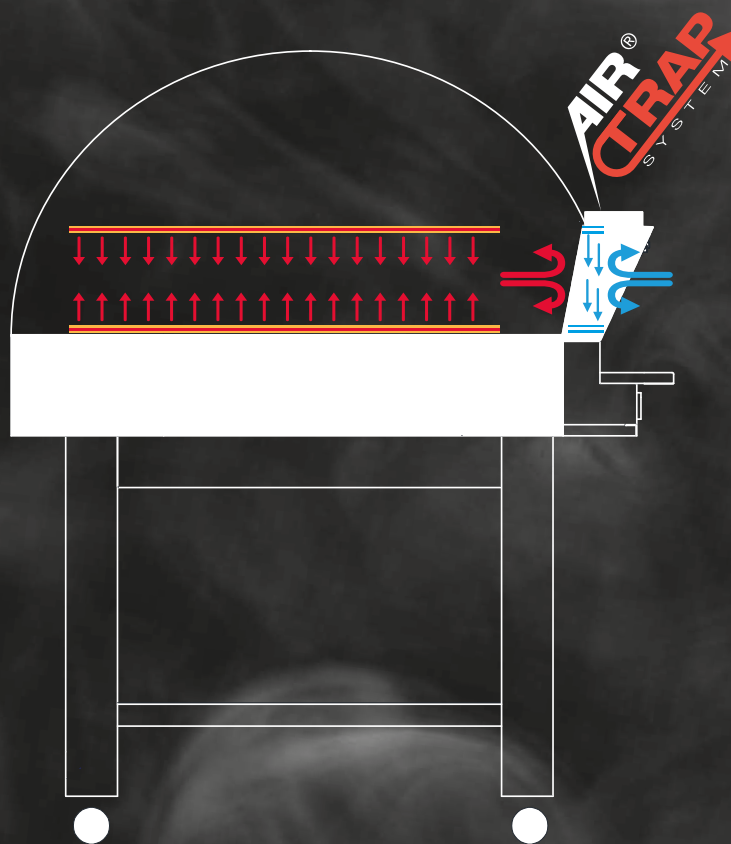




AIR TRAP

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.



SYSTEM



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE AHORRO ENERGÉTICO

FR 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.

ES Consumos inferiores al 20% para ciclos productivos diarios de ocho horas. Consumos hasta un 30% inferiores para ciclos productivos diario superiores a las ocho horas.



UNIFORMITÉ DE CUISSON OPTIMISÉE ÓPTIMA HOMOGENEIDAD DE COCCIÓN

FR Uniformité de cuisson optimisée, garantie également à proximité de l'ouverture de la bouche du four.

ES Óptima homogeneidad de cocción del producto horneado, garantizada también en proximidad de la apertura de la boca del horno.



ERGONOMIE DE TRAVAIL ERGONOMÍA DE TRABAJO

FR Ergonomie de travail au top : ce système élimine la chaleur excessive qui gêne le pizzaiolo.

ES Ergonomía de trabajo tope: se elimina el calor excesivo que molesta al pizzero.

AIR TRAP SYSTEM OFF AIR TRAP SYSTEM OFF

- Pour cuire la PIZZA NAPOLITAINE : lorsque la pizza est déplacée de la partie antérieure de la chambre de cuisson vers la partie postérieure pour profiter des différences de température.
- Para cocer la PIZZA NAPOLITANA: cuando se desplaza la pizza desde la parte delantera de la cámara de cocción hacia la parte trasera para aprovechar las diferencias de temperatura.
- Pour cuire des produits à des températures plus basses dans la partie antérieure du four.
- Para cocer productos a temperaturas más bajas en la parte delantera del horno.
- Pour permettre une diminution de température plus rapide.
- Para permitir una disminución más rápida de la temperatura.

TRANSPORT ET MANUTENTIO

TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN

FR AVGVSTO® est livré entièrement assemblé et avec un emballage spécial inclus dans la livraison.

Lors de la commande, le client peut demander qu'AVGVSTO® soit livré démonté.

Dans ce cas, le four entre par une porte standard (80 x 210 cm).

AVGVSTO



ES AVGVSTO® se entrega completamente montado y con un embalaje especial incluido en el suministro.

Al momento del pedido, el cliente puede solicitar que AVGVSTO® se entregue desmontado.

En este caso, el horno puede pasar por una puerta estándar (80 x 210 cm).

AVGVSTO PR



**AVGVSTO®: LE FOUR À
COUPOLE QUI ENTRE MÊME
PAR UNE PORTE STANDARD
(80 x 210 cm h)!**

**AVGVSTO®: ¡EL HORNO CON
CÚPULA QUE ENTRA TAMBIÉN
POR UNA PUERTA ESTÁNDAR
(80 x 210 cm h)!**

COULEURS DE LA COUPOLE

COLORES DE LA CÚPULA

FR La coupole AVGVSTO® est proposée en trois finitions de série, combinées en couleurs différentes*.

En plus de cette gamme standard, la coupole peut être réalisée avec des usinages, des couleurs et des graphismes spéciaux personnalisés.

Caractéristiques, coûts et délais de livraison sont sujets à l'évaluation et l'approbation du Bureau d'études de la Société.

ES La cúpula de AVGVSTO® se suministra de serie en tres acabados, combinados en colores distintos*.

Además de esta gama estándar, la cúpula puede realizarse con acabados, colores y gráficas especiales personalizadas.

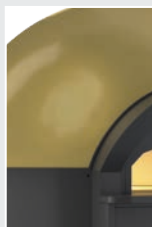
Las características, los costes y los plazos de entrega están sujetos a evaluación y aprobación por parte del Departamento de Diseño de la empresa.

* Pour connaître les combinaisons de finitions/ les couleurs disponibles pour les différents modèles, veuillez consulter la liste des prix.

* Para conocer las combinaciones de acabado/ color disponibles para los distintos modelos, consulte la Lista de precios.

FINITIONS ET COULEURS ACABADOS Y COLORES

Mat lisse • Liso mate



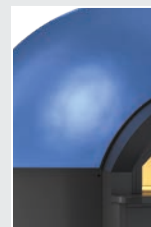
Or / Oro



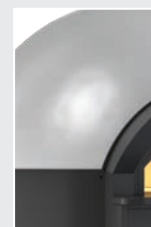
Bronze / Bronce



Rouge / Rojo

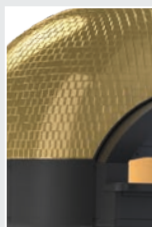


Bleu clair / Azul



Personnalisable
Personalizable

Mosaïque brillante • Mosaico brillante



Or / Oro



Bronze / Bronce



Rouge / Rojo



Bleu clair / Azul



Personnalisable
Personalizable

En quartier brillant • En gajos brillante



Effet cuivre / Efecto cobre

RENDEZ UNIQUE VOTRE COUPOLE! ¡HAZ ÚNICA TU CÚPULA!

Possibilités créatives infinies:
peinture, autocollants, aérographe.

Posibilidades creativas infinitas:
pintura, adhesivos, aerógrafo.



Quelques exemples réalisés
Algunos ejemplos realizados

96



AVG

LA GAMME

LA GAMA

	DIM. AxBxH cm		PIZZAS PIZZAS N°	POIDS PESO kg	TEMP. MAX °C	PUISSANCE POTENCIA kW	
	EXT.	INT.				MAX	MOYENNE MEDIA
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

SOLE EN CERAMIQUE REFRACTAIRE. TYPOLOGIE : CORDIERITE

- Idéale pour les cuissons en dessous de 400 degrés °C avec la gestion correcte au sol de l'accumulation de la chaleur et de la température

SOLE EN TERRE CUITE. TYPOLOGIE: BISCUIT DE SORRENTE

- Idéale pour les cuissons au-dessus de 400 degrés °C (cuissons traditionnelles et Pizza Napolitaine) avec la gestion correcte au sol de l'accumulation de la chaleur et de la température

PLATEA CERÁMICA REFRACTARIA. TIPOLOGIA: CORDIERITA

- Ideal para cocciones por debajo de los 400 grados °C con una correcta gestión de la acumulación de calor y la temperatura en la platea

PLATEA CO.O. TIPO: GALLETAS DE SORRENTO

- Ideal para cocciones sobre los 400 grados °C (cocciones tradicionales y Pizza Napoletana) con una correcta gestión de la acumulación de calor y de la temperatura en la platea



VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTÁNDAR
400Vac 3N 50 o/ or 60Hz

ACCESSOIRES ACCESORIOS

Base fermée avec portes

Base cerrada con puertas

Petite porte en verre pour pain

Puerta de cristal para cocción de pan

Pose-pelles rétractables avec accessoires

Apoyo para palas retráctil con accesorios

Pieds pour base

Set pies para base

VSTO®



TABLEAU DE COMMANDE

AVGVSTO®

PANEL DE MANDOS

FR Commandes électromécaniques rétractables grâce à la porte coulissante.

ES *Controles electromecánicos cubiertos con puerta corredera.*



FR Visualisation électronique des températures.

ES *Visualización electrónica de las temperaturas.*



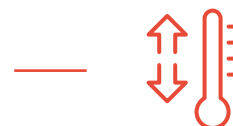
FR Autodiagnostic avec visualisation du message d'erreur.

ES *Autodiagnóstico con visualización del mensaje de error.*



FR 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).

ES *Regulación independiente de la temperatura del cielo y de la platea con doble sonda (temperatura máxima 500°C alcanzable en sólo 90 minutos).*



FR Réglage indépendant de la puissance de la voûte et de la sole (échelle 0-100%).

ES *Regulación independiente de la potencia del cielo y de la platea (escala 0-100%).*



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES GÉNÉRALES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES

TEMPÉRATURE MAXIMALE	500 °C (en seulement 90 minutes)
ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR	LED
ISOLATION THERMIQUE	Laine de roche
CHAMBRE DE CUISSON	100% céramique réfractaire
PORTE ISOLANTE DE FIN DE CUISSON	Pour le maintien de la chaleur à l'intérieur du four
SOLE EN RÉFRACTAIRE	3 cm
HAUTEUR CHAMBRE DE CUISSON	12,5 cm
PLAN D'APPUI	Granit noir vieilli d'une profondeur de 45 cm
PRÉDISPOSITION POUR ASPIRATION	∅ 15 cm pour la connexion au système central d'aspiration
RESISTANCES	Cuirassées
BASE	Peinte montée sur roues ou sur pieds
FOUR DÉMONTABLE	5 éléments pour faciliter toutes sortes d'installations
VERSIONS ÉLECTRIQUES	De 6 et 9 pizzas

6

TEMPERATURA MÁXIMA	500 °C (en solo 90 minutos)
ILUMINACIÓN INTERIOR	LED
AISLAMIENTO TÉRMICO	Lana de roca
CÁMARA DE COCCIÓN	100% ceràmica refractaria
PUERTA AISLANTE DE FINAL DE COCCIÓN	Para el mantenimiento del calor en el interior del horno
PLATEA EN REFRACTARIO	3 cm
ALTURA CÁMARA DE COCCIÓN	12,5 cm
PLANO DE APOYO	Granito negro envejecido de 45 cm de profundidad
PREDISPOSICIÓN PARA ASPIRACIÓN	∅ 15 cm para la conexión al sistema central de aspiración
RESISTENCIAS	Acorazadas
BASE	Barnizada montada sobre ruedas o pies
HORNO DESMONTABLE	5 macro elementos para facilitar cualquiera instalación
VERSIONES ELÉCTRICAS	De 6 y 9 pizzas



9

AVGV



STO®

LA GAMME

LA GAMA

	DIM. AxBxH cm		PIZZAS PIZZAS N°	POIDS PESO kg	TEMP. MAX °C	PUISSANCE OTENCIA kW	
	EXT.	INT.				MAX	MOYENNE MEDIA
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	



VOLTAGE STANDARD
VOLTAJE ESTÁNDAR
400Vac 3N 50 o/or 60Hz

ACCESSOIRES ACCESORIOS

Base fermée sur trois côtés

Base cerrada por tres lados

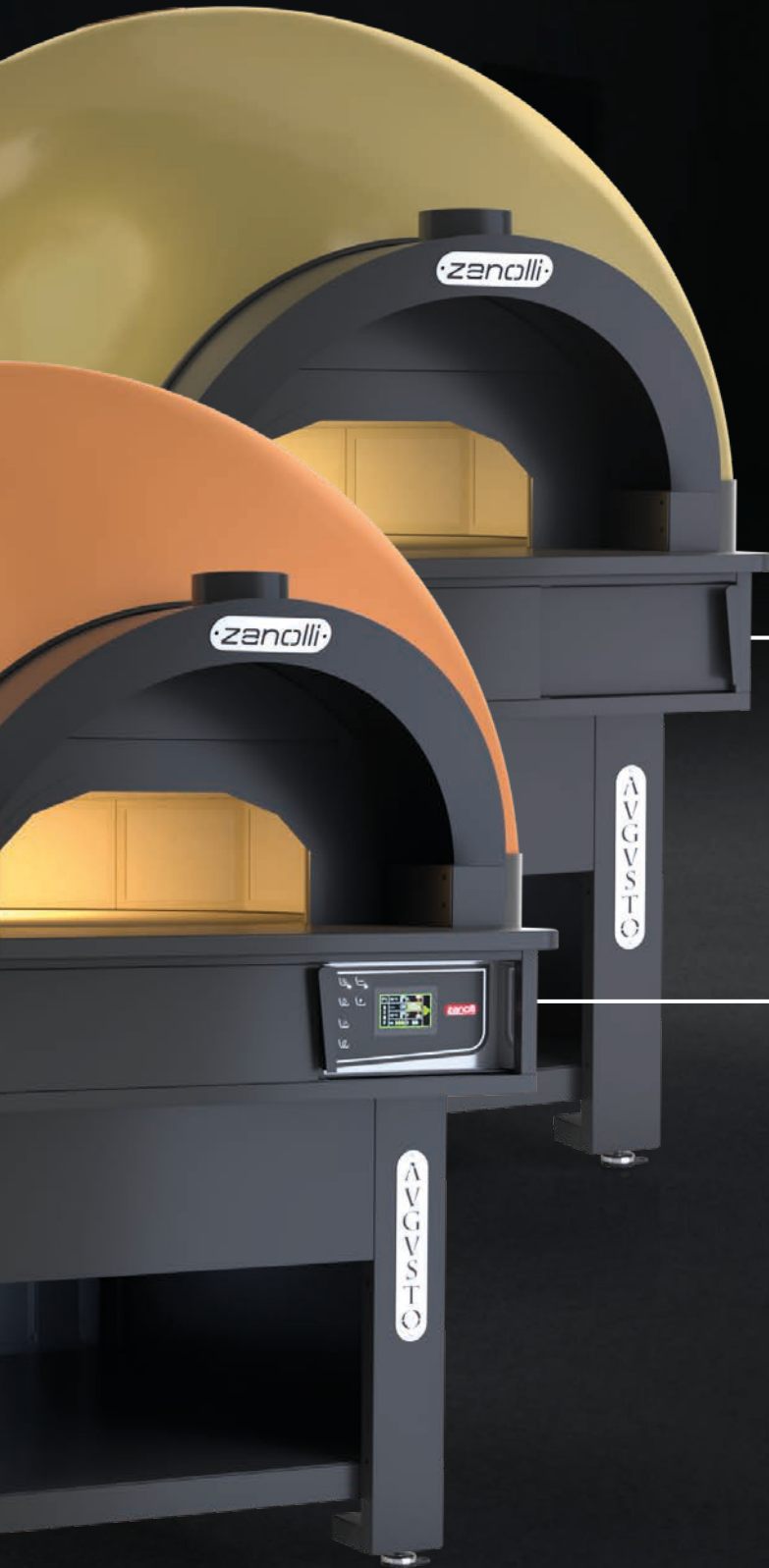
Pose-pelles rétractable avec accessoires

Apoyo para palas retráctil con accesorios

Pieds pour base

Set pies para base

PPR



ÉLECTROMÉCANIQUE
ELECTROMECÁNICO

TABLEAU TOUCH SCREEN
PANEL TOUCH SCREEN



VERSION ÉLECTRIQUE
VERSIÓN ELÉCTRICA



VERSION GAZ
VERSIÓN DE GAS


TABLEAU DE COMMANDE

AVGVSTO® PR

PANEL DE MANDOS

TABLEAU ÉLECTROMÉCANIQUE

PANEL ELECTROMECAÁNICO

- FR** • Réglage indépendant de la température de la voûte et de la sole avec double sonde (température maximale 500 °C pouvant être atteinte en seulement 80 minutes).
- Visualisation électronique des températures.
- Réglage indépendant de la puissance de la voûte et de la sole (échelle 0-100%).
-  • Contrôle électronique de la flamme avec réglage automatique du minimum/maximum.
- Sole tournante avec vitesse réglable selon deux modes: mode cuisson et mode enfournement.
- Autodiagnostic avec visualisation du message d'erreur.
- Possibilité d'activer et de désactiver le Air Trap System




- ES** • Regulación independiente de la temperatura del cielo y de la platea con doble sonda (temperatura máxima 500°C alcanzable en sólo 80 minutos).
- Visualización electrónica de las temperaturas.
- Regulación independiente de la potencia del cielo y de la platea (escala 0-100%).
-  • Control electrónico de la llama, con regulación automática de mínimo y máximo.
- Platea giratoria con velocidad ajustable con dos modos: modo de cocción y modo de enhornamiento.
- Autodiagnóstico con visualización del mensaje de error.
- Posibilidad de activar y desactivar el sistema Air Trap System.

TABLEAU TOUCH SCREEN

PANEL TOUCH SCREEN

- FR** • Gestion de 5 programmes de cuisson. Pour chaque programme, il est possible de régler: temps de cuisson, température, vitesse de la sole pendant la cuisson, vitesse de la sole pendant l'enfournement.
- Fonctionnalité d'interconnexion au réseau, interface de commande de la machine selon le système IoT (**nouveauté 2025**).
- Fonction ECONOMY: permet d'amener le four à une température inférieure à la température de travail lorsqu'il n'est pas nécessaire d'atteindre la pleine efficacité de cuisson, ce qui permet d'économiser de l'énergie et donc de l'argent.
- Contrôle électronique de l'allumage de la sole et de la voûte.
-  • Contrôle électronique de la flamme avec réglage automatique du minimum/maximum.
- Possibilité d'atteindre la température de travail maximale en 80 minutes.
- Sole rotative avec vitesse réglable selon deux modes: mode cuisson et mode enfournement.
- Horloge numérique, autodiagnostic avec affichage des messages d'erreur.
- Programmation multilingue.
- Température maximale atteignable 500°C.
- Possibilité d'activer et de désactiver le Air Trap System

- ES** • Gestión de 5 programas de cocción. Para cada programa se puede ajustar: el tiempo de cocción, la temperatura, la velocidad de la platea durante la cocción, la velocidad de la platea durante el enhornamiento.
- Funcionalidad de interconexión a la red, interfaz de control de la máquina según el sistema IoT (**novedad 2025**)
- Función ECONOMY: permite llevar el horno a una temperatura más baja que la de trabajo cuando no se necesita la máxima eficacia de cocción, ahorrando así energía y, en consecuencia, dinero.
- Control electrónico de los encendidos del cielo y de la platea.
-  • Control electrónico de la llama, con regulación automática mínimo máximo.
- Temperatura máxima de trabajo alcanzable en 80 minutos.
- Platea giratoria con velocidad ajustable con dos modos: modo de cocción y modo de enhornamiento.
- Reloj digital, autodiagnóstico con visualización de mensajes de error.
- Programación multilingüe.
- Temperatura máxima alcanzable 500°C.
- Posibilidad de activar y desactivar el sistema Air Trap System.

INTERNET OF THINGS: GESTION À DISTANCE

*INTERNET OF THINGS:
REMOTE CONTROL*

FR Les fours équipés d'une électronique avancée se connectent au réseau grâce à un module wifi, en envoyant toutes les données de fonctionnement à la plateforme numérique Zanolli.

ES Los hornos, equipados con electrónica avanzada, se conectan a la red a través del módulo wifi y envían todos los datos de uso a la plataforma digital Zanolli.

MACCHINA IoT
MÁQUINA IoT

ÉLECTRONIQUE
ELECTRÓNICA
+ WIFI

SERVEUR WEB
WEB SERVER

SERVEUR
SERVER

ZANOLLI WEB APP

FR La plateforme numérique Zanolli est mise en œuvre par une application Web à votre disposition.

En utilisant l'Application Zanolli, vous pourrez contrôler votre four à distance:

- En lançant un programme de cuisson spécifique
- En agissant sur les paramètres de cuisson du four (température, puissance du ciel, puissance de la sole, temps de cuisson).
- En connectant les machines à votre PC ou à votre Smartphone grâce à l'application Web, vous pourrez contrôler leur fonctionnement et obtenir des données précieuses sur leur utilisation.
- En analysant les données de la machine, en vérifiant à l'avance les dysfonctionnements et en réduisant ainsi la durée de réparation et d'inactivité de la machine.
- Pour recueillir les données relatives à l'utilisation de la machine au niveau de la consommation, des créneaux horaires d'utilisation des machines, etc.

ES La plataforma digital Zanolli se implementa mediante una aplicación web a su disposición.

Utilizando la aplicación web Zanolli, puede controlar su horno de forma remota:

- Al iniciar un determinado programa de cocción
- Actuar sobre los parámetros de cocción del horno (temperatura, potencia superior, potencia inferior, tiempo de cocción).
- Interconectar las máquinas a través de la Web App con el PC o Smartphone, comprobando así su funcionamiento y obteniendo datos valiosos sobre su uso.
- Analizar los datos de las máquinas, comprobando las averías con antelación, reduciendo así los tiempos de reparación y las paradas de las máquinas.
- Recopilar datos de uso de la máquina, como consumo, franjas horarias de uso de las máquinas etc..



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES GÉNÉRALES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES



TEMPÉRATURE MAXIMALE	500 °C (en seulement 80 minutes)
ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR	LED
ISOLATION THERMIQUE	Laine de roche
CHAMBRE DE CUISSON	100% céramique réfractaire
PORTE ISOLANTE DE FIN DE CUISSON	Pour le maintien de la chaleur à l'intérieur du four
SOLE EN RÉFRACTAIRE	3 cm
HAUTEUR CHAMBRE DE CUISSON	21,5
PLAN D'APPUI	Granit noir vieilli d'une profondeur de 45 cm
PRÉDISPOSITION POUR ASPIRATION	∅ 15 cm pour la connexion au système central d'aspiration
RÉSISTANCE	Cuirassées
BASE	Peinte montée sur roues ou sur pieds
FOUR DÉMONTABLE	5 éléments pour faciliter toutes sortes d'installations
VERSIONS ÉLECTRIQUES ET GAS	De 11 pizzas



TEMPERATURA MÁXIMA	500 °C (en solo 80 minutos)
ILUMINACIÓN INTERIOR	LED
 AISLAMIENTO TÉRMICO	Lana de roca
CÁMARA DE COCCIÓN	100% cerámica refractaria
PUERTA AISLANTE DE FINAL DE COCCIÓN	Para el mantenimiento del calor en el interior del horno
PLATEA EN REFRACTARIO	3 cm
ALTURA CÁMARA DE COCCIÓN	21,5
PLANO DE APOYO	Granito negro envejecido de 45 cm de profundidad
PREDISPOSICIÓN PARA ASPIRACIÓN	∅ 15 cm para la conexión al sistema central de aspiración
RESISTENCIAS	Acorazadas
BASE	Barnizada montada sobre ruedas o pies
HORNO DESMONTABLE	5 macro elementos para facilitar cualquier instalación
VERSIONES ELÉCTRICAS Y DE GAS	De 11 pizzas

CARATTERISTICHE / FEATURES

- FR • Structure du four:**
 en acier inoxydable, neutre et peint
- **Coupole:** esthétique en fibre peinte
 - **Sole:** tournante en céramique réfractaire
- ES • Estructura portante del horno:**
 en acero inoxidable, neutro y barnizado
- **Cúpula:** estética de fibra barnizada
 - **Platea:** giratoria de cerámica refractaria

PRR



MADE IN ITALY, LOVED IN THE WORLD.



DR. ZANOLLI SRL

Via Casa Quindici, 22
Caselle di Sommacampagna
37066 Verona - Italy

T. +39 045 8581500

zanolli@zanolli.it

www.zanolli.it

