



# AVGVSTO

**FORNO A CUPOLA PER PIZZERIA**

**Dome oven for pizza**



**CAMERA DI COTTURA TOTALMENTE IN CERAMICA REFRAITTARIA**  
**PORTA PALE RETRAIBILE** completo di accessori  
**COLORI PERSONALIZZABILI**

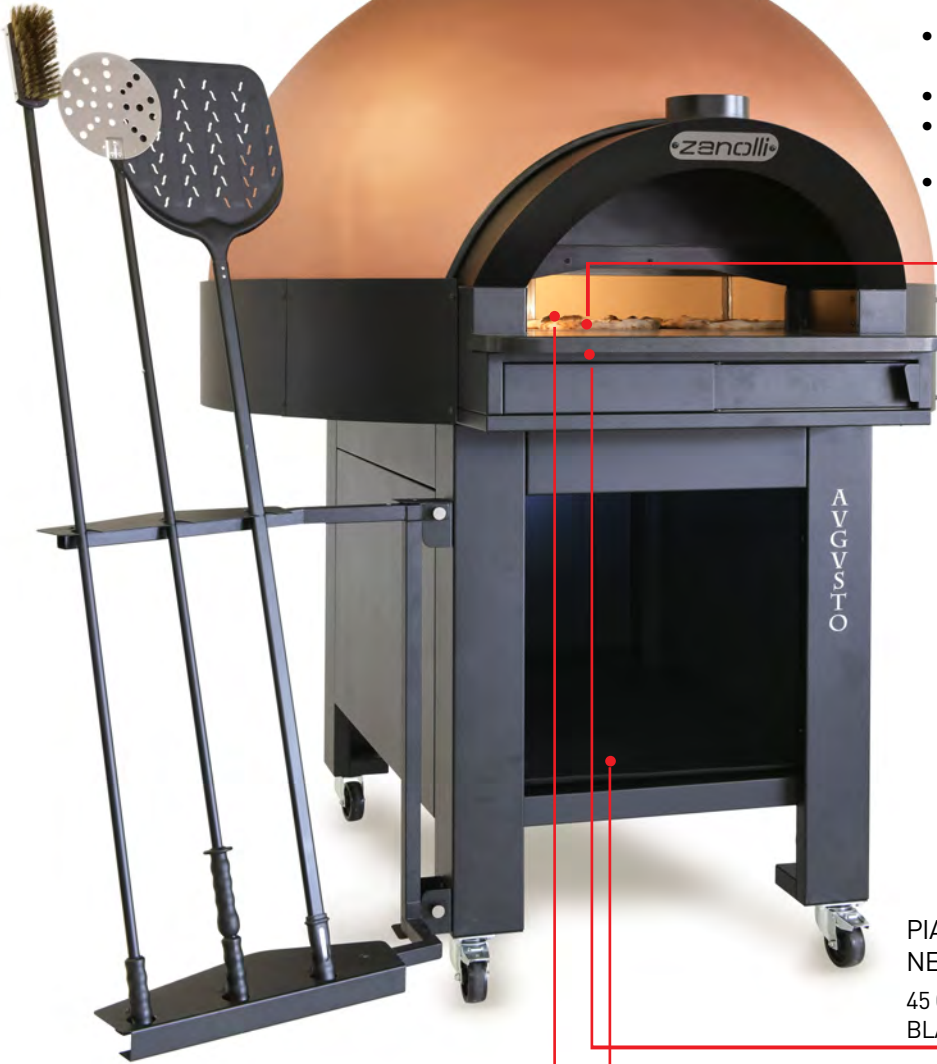
**COOKING CHAMBER LINED WITH REFRACTORY CERAMIC**  
**RETRACTABLE RACK FOR PEELS** with accessories  
**CUSTOMISABLE COLOURS**

FORNO COMPLETO COMPLETE OVEN	DIMENSIONI AxBxH cm DIMENSIONS			N. PIZZE N. PIZZAS	PESO -WEIGHT Kg	TEMP. MAX °C	POT. EL - POWER KW/H	
	ESTERNE- EXT.	INTERNE - INT.	IMBALLO - PACK				Max	Medio - Avg.
<b>AUGUSTO 6 E</b>				6	455	500	14,4	7,2
	162x180x216	104x70x12,5	184x217x223 kg 610	diam. 33 cm				
<b>AUGUSTO 9 E</b>				9	550	500	19,2	9,6
	191x212x218	104x105x12,5	213x249x223 kg 715	diam. 33 cm				

# AVGVSTO

## FORNO A CUPOLA PER PIZZERIA Dome oven for pizza

Top a tiraggio naturale  
Top with natural draft chimney



### CALOTTA - DOME

- Colore standard: Bronzo
- Personalizzabile, al momento dell'ordine, in altri tre colori: Rosso, Azzurro, Oro
- Fornibile anche neutra da personalizzare
- Standard color: bronze
- Customisable upon order in three more colours: Red, Blue, Gold
- Possibility to deliver customizable unpainted dome

### CAMERA COTTURA - COOKING CHAMBER

- Temperatura max: 500°C
- Controllo differenziato temperatura cielo/platea (doppia sonda temperatura)
- Potenza Kw: max 14,4 - 19,2; medio 7,2 - 8,6
- Camera di cottura totalmente in ceramica refrattaria
- Refrattario platea: spessore 3 cm; altezza camera: 12,5 cm
- N° pizze: 6 - 9 pizze Ø 33
- Max temperature: 500°
- Separated control of the top and bottom temperature (double temperature probe)
- Power Kw: max 14,4 kw - 14,4 - 19,2; medio 7,2 - 8,6
- Cooking chamber completely in refractory ceramic
- Bottom refractory stone: thickness 3 cm  
Cooking chamber height: 12,5 cm
- N° pizzas: 6 - 9 Ø 33 cm

PIANO DI APPOGGIO REALIZZATO IN GRANITO NERO ANTICATO E PROFONDO 45 CM  
45 CM DEEP SUPPORT SURFACE MADE IN ANTIQUED BLACK GRANITE

### BASAMENTO - BASE

- Basamento a giorno con ruote (incluso nella fornitura)  
OPTIONAL: piedini; porta pale retraibile completo di pale; chiusura basamento su 3 lati  
Open base with wheels (included in the order)  
OPTIONAL: feet; retractable rack for peels and peels; base closed on three sides

IMBALLO E SPEDIZIONE AVGUSTO Speciale gabbia in legno inclusa nella fornitura. Spedito interamente montato.

AUGUSTO PACKING AND DELIVERY. Special wooden crate included in the order The oven is delivered entirely assembled.



**Sistema brevettato AIR TRAP SYSTEM**  
**Patented AIR TRAP SYSTEM**

Massimizza il risparmio energetico e garantisce l'omogeneità di cottura.

The system guarantees maximum energy saving and uniform cooking results.

1952 • ITALY



[www.zanolli.it](http://www.zanolli.it)

