



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.



AVGVSTO®-AVGVSTO® PR

FORNI A CUPOLA PER PIZZERIA A PLATEA FISSA O ROTANTE
DOME OVENS WITH FIX OR ROTATING BOTTOM FOR PIZZA AND GASTRONOMY



IT L'Imperatore romano Ottaviano Avgvsto fece la storia, governando con talento, rinnovamento e amore per la bellezza. Adeguare la sua straordinaria energia alle circostanze e distribuire equamente le risorse dell'impero furono i pregi del suo successo.

AVGVSTO® IL FORNO CHE FA LA STORIA

THE OVEN THAT MAKES HISTORY

EN *The Roman emperor Octavian Avgvsto made history, ruling with talent, innovation and a love of beauty. Adapting his extraordinary energy to the circumstances and the equitable distribution of the Empire's resources were among the merits of his success.*

The background of the entire image is a solid red color. Overlaid on this are several large, semi-transparent circular patterns. These patterns consist of a grid of smaller circles, some of which are slightly offset or have different shades of red, creating a textured, mesh-like appearance. The circles are arranged in a way that they seem to flow from the top left towards the bottom right.

INNOVAZIONE

INNOVATION



ESTETICA

AESTHETICS



POTENZA

POWER



DISTRIBUZIONE DEL CALORE

DISTRIBUTION OF HEAT

LA VERA RIVOLUZIONE

WELCOME TO THE TRUE REVOLUTION

AVGVSTO®: il forno boutique, 100% green.

IT Innovazione, estetica, potenza e distribuzione uniforme del calore fanno del nuovo AVGVSTO® l'imperatore dei forni. Cupola personalizzabile, granito nero anticato, profili arrotondati, nessun cavo a vista, comandi a scomparsa, esterni in acciaio inox totalmente verniciati e basamento con pianale. Ecco la vera rivoluzione! Un forno boutique dal tradizionale fascino italiano, ma con l'energia pulita dei suoi 500 °C per un consumo medio di meno di 10 kW.



**ZERO CAVI
A VISTA**

**NO VISIBLE
CABLES**



**COMANDI
A SCOMPARSA**

**CONCEALABLE
CONTROL PANEL**

AVGVSTO®: the boutique oven, 100% green.

EN Innovation, aesthetics, power and uniform distribution of heat make the new AVGVSTO® the Emperor of the Ovens. Customizable dome, antiqued black granite, rounded form, no cable and electronic control display, no external part in stainless steel, base with chassis and 100% woodfree. Welcome to the true revolution. A boutique oven of traditional Italian appeal but with 500°C clean energy for an average consumption of less than 10 kW.



**COLORE CUPOLA
PERSONALIZZABILE**

**CUSTOMIZABLE
DOME COLOR**



**100%
WOOD-FREE**

**100%
WOOD-FREE**

LA CAMERA DI COTTURA

THE COOKING CHAMBER

MASSIMA
VISIONE DEL
PRODOTTO

MAXIMUM
PRODUCT
VIEWING



FACILE GESTIONE
DELLE INFORNATE

OPTIMAL LOADING
ERGONOMICS



GREEN E
SENZA LEGNA

GREEN AND
WOOD-FREE



Con il forno a cupola AVGVSTO® e il suo design ricercato scegli la tecnologia di oggi nel rispetto della tradizione italiana.

IT Lo studio dedicato all'ergonomia d'infornata e alle dimensioni interne di camera e bocca ti offre massima visione del prodotto in cottura e facile gestione d'infornate a pieno carico.

La gestione separata di cielo e platea e la temperatura massima di 500°C ti forniscono il miglior strumento per cuocere ogni tipo di pizza. AVGVSTO® semplifica il tuo lavoro, eliminando il caldo eccessivo e le difficoltà di gestione e stoccaggio della legna.

With AVGVSTO® and its sophisticated design, you choose the technology of today without having to forego Italian tradition.

EN The careful study of the loading ergonomics and of the internal dimensions of chamber and mouth gives you maximum product viewing during cooking and makes full-load batches easy to manage.

The separate management of the top and the bottom and the maximum temperature of 500°C mean you have the very best tool for cooking every type of pizza. AVGVSTO® makes your job easier, eliminating the excessive heat and the difficulty of managing and storing wood.



TECNOLOGIA & DESIGN

TECHNOLOGY AND DESIGN

Air Trap System®: la garanzia di una perfetta omogeneità di cottura

IT Zanolli si prende cura di te e dell'ambiente. Il sistema brevettato Air Trap System® impedisce al calore di uscire dalla bocca del forno, garantendoti una perfetta omogeneità di cottura e un **risparmio energetico fino al 30% rispetto a un forno a cupola sprovvisto di tale sistema.**

Granito nero anticato, colori cupola personalizzabili, un'elegante cornice in inox brunito a protezione della bocca del forno, tanti accessori opzionali per rendere unico il tuo forno. Provalo con l'imperiale porta-accessori retraibile montato sul lato. Ergonomia ed eleganza fanno di AVGVSTO® un elemento d'arredo per il tuo locale di design.

-30% — **RISPARMIO ENERGETICO**
ENERGY SAVING

Air Trap System®: the guarantee of perfect cooking homogeneity

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

QUESTO SISTEMA BREVETTATO SFRUTTA L'ARIA CALDA CHE SI ACCUMULA ALL'INTERNO DELLA CUPOLA. AIR TRAP SYSTEM® CREA UNA BARRIERA D'ARIA ANTERIORMENTE ALLA BOCCA DEL FORNO, TRATTENENDO IL CALORE ALL'INTERNO DELLA CAMERA DI COTTURA.

THIS PATENTED SYSTEM EXPLOITS THE HOT AIR THAT ACCUMULATES INSIDE THE HOOD. AIR TRAP SYSTEM® CREATES AN AIR BARRIER RIGHT BEFORE THE MOUTH OF THE OVEN AND KEEPS THE HEAT INSIDE THE COOKING CHAMBER.



SYSTEM



RISPARMIO ENERGETICO ENERGY SAVING

IT Consumi inferiori del 20% per cicli produttivi giornalieri di otto ore. Consumi fino al 30% in meno per cicli produttivi giornalieri superiori alle otto ore.

EN 20% lower power consumption for a daily production cycle of 8 hours. Up to 30% lower power consumption for a daily production cycle of more than 8 hours.



UNIFORMITÀ DI COTTURA OTTIMIZZATA SUPERBLY EVEN BAKING

IT Uniformità di cottura ottimizzata, garantita anche in prossimità dell'apertura della bocca del forno.

EN Superbly even baking, guaranteed even next to the mouth of the oven.



ERGONOMIA DI LAVORO WORKING ERGONOMICS

IT Ergonomia di lavoro al top, eliminando il caldo eccessivo che investe il pizzaiolo.

EN Working ergonomics at the top, eliminating the excessive heat that surrounds the pizza maker.

AIR TRAP SYSTEM OFF AIR TRAP SYSTEM OFF

- Per cuocere la PIZZA NAPOLETANA: quando la pizza viene spostata dalla parte anteriore della camera cottura a quella posteriore per sfruttare le differenze di temperatura.
- Per cuocere prodotti a temperature più basse nella parte anteriore del forno.
- Per consentire una più rapida discesa della temperatura
- 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.

AVGVSTO®



LA GAMMA

THE RANGE

	DIM. AxBxH cm		PIZZE PIZZAS N°	PESO WEIGHT kg	TEMP. MAX °C	POTENZA POWER kW	
	EXT.	INT.				MAX	MEDIA AVERAGE
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

PLATEA IN CERAMICA REFRAATTARIA (CORDIERITE)

- Ideale per cotture sotto i 400 gradi °C con la gestione corretta al suolo dell'accumulo di calore e della temperatura

REFRACTORY CERAMIC HEARTH. TYPE: CORDIERITE

- Ideal for baking below 400°C with the right ground heat accumulation and temperature management

PLATEA IN COTTO (TIPOLOGIA BISCOTTO DI SORRENTO)

- Ideale per cotture sopra i 400 gradi °C (cotture tradizionali e Pizza Napoletana) con la gestione corretta al suolo dell'accumulo di calore e della temperatura

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



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

ACCESSORI ACCESSORIES

Chiusura basamento con portine	Base closure with doors
Portina a vetro da pane	Glass door for bread baking
Porta-pale retraibile completo di accessori	Retractable rack for peels with accessories
Set piedini basamento	Feet

COLORI CUPOLA STANDARD STANDARD SOME COLOURS



Personalizzabile
Customizable



Rosso
Red



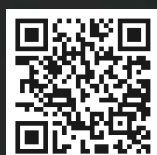
Oro
Gold



Azzurro
Blue



Bronzo
Bronze



Si realizzano su richiesta colorazioni e grafiche speciali di cupole AVGVSTO®. L'Azienda si riserva di concordare con la clientela costi e tempi di consegna, previa approvazione dell'Ufficio progettazione
AVGVSTO® dome ovens can be produced in special colours and graphics on request. The Company reserves the right to agree the delivery time with customers, subject to approval by the Design department

zancolli



PANNELLO DI CONTROLLO

AVGVSTO®

CONTROL PANEL

IT Comandi elettromeccanici a scomparsa mediante sportellino scorrevole.

EN Electromechanical controls concealed by slide cover.



IT Visualizzazione elettronica delle temperature.

EN Electronically displayed temperatures.



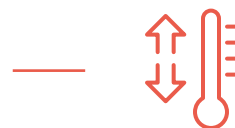
IT Autodiagnostica con visualizzazione del messaggio di errore.

EN Self-diagnostics with error message display.



IT Regolazione indipendente della temperatura del cielo e della platea con doppia sonda (temperatura massima 500 °C raggiungibile in soli 90 minuti).

EN Independent adjustment of the temperature of the oven top and bottom with dual probe (maximum temperature 500°C reached in just 90 minutes).



IT Regolazione indipendente della potenza del cielo e della platea (scala 0-100%).

EN Independent adjustment of the power of the oven top and bottom (scale 0-100%).



SCHEDA TECNICA

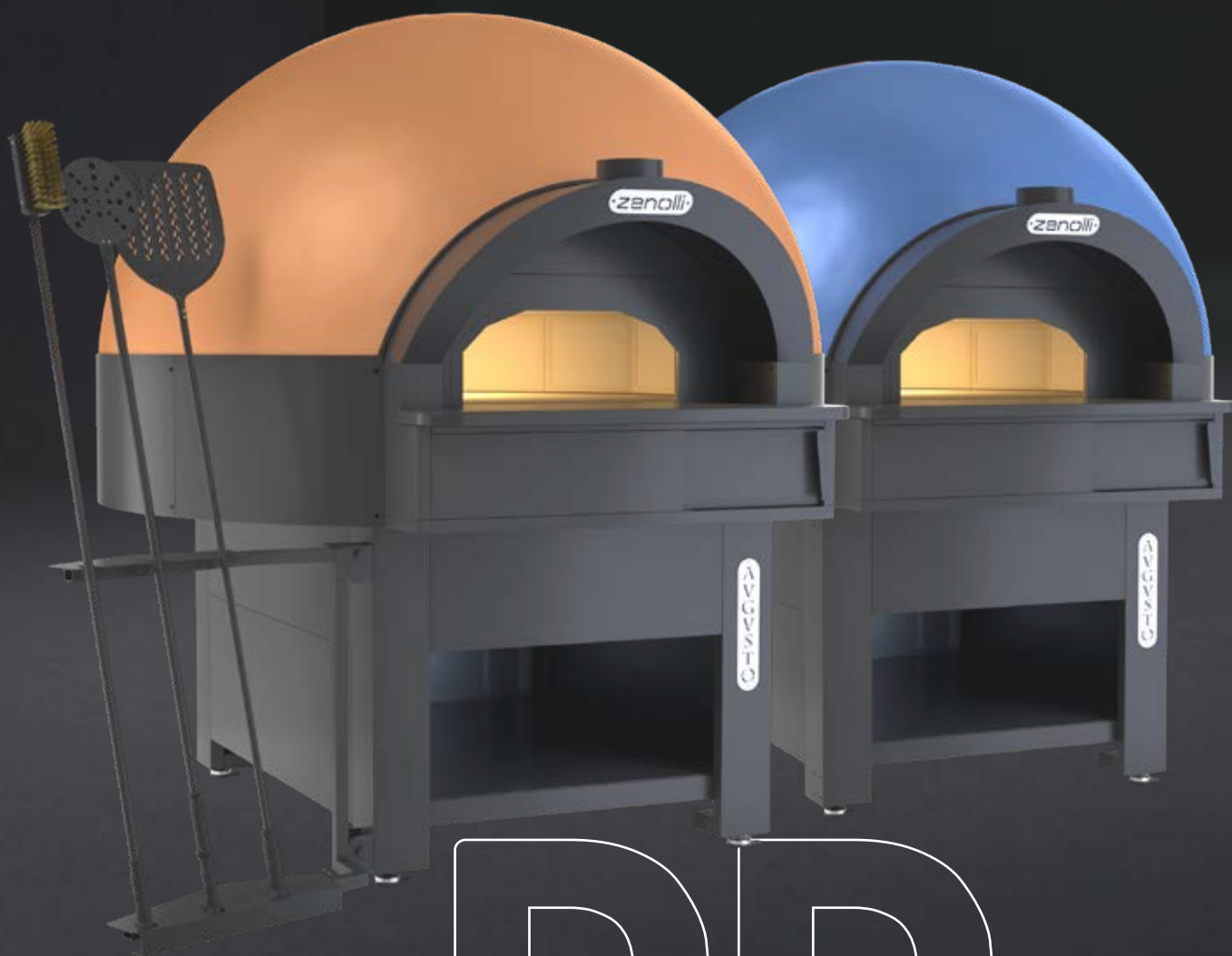
GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

TEMPERATURA MASSIMA	500 °C (in soli 90 minuti)
ILLUMINAZIONE INTERNA	LED
ISOLAMENTO TERMICO	Lana di roccia
CAMERA DI COTTURA	100% ceramica refrattaria
SPORTELLLO ISOLANTE DI FINE COTTURA	Per il mantenimento del calore all'interno del forno
SPESSORE REFRATTARIO PLATEA	3 cm
ALTEZZA CAMERA DI COTTURA	12,5 cm
PIANO DI APPOGGIO	Granito nero anticato profondo 45 cm
PREDISPOSIZIONE COLLARE	Ø 15 cm per collegamento a impianto centralizzato di aspirazione
RESISTENZE	Corazzate
BASAMENTO	Verniciato montato su ruote o piedini
FORNO SMONTABILE	5 elementi per facilitare qualsiasi installazione
VERSIONI ELETTRICHE	Da 6 e 9 pizze

MAXIMUM TEMPERATURE	500 °C (in just 90 minutes)
INTERIOR LIGHTING	LED
THERMAL INSULATION	Rockwool
COOKING CHAMBER	100% refractory ceramic
POST-COOKING DOOR	Antiqued door keeps post-cooking heat inside the chamber
REFRACTORY FLOOR THICKNESS	3 cm
COOKING CHAMBER HEIGHT	12,5 cm
SUPPORT SURFACE	45 cm antiqued black granite
FITTING FOR SUCTION	ø 15 cm fitting prepared for an easy connection to the central suction system
HEATING ELEMENTS	Armoured heating elements
BASE	Painted base, mounted on wheels or feet
DISMOUNTABLE	5 macro-pieces for a comfortable installation
ELECTRIC VERSIONS	For 6 and 9 pizzas



AVGVSTO® PR



PR

AVGVSTO PR

LA GAMMA

THE RANGE

	DIM. AxBxH cm		PIZZE PIZZAS N°	PESO WEIGHT kg	TEMP. MAX °C	POTENZA POWER kW	
	EXT.	INT.				MAX	MEDIA AVERAGE
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	

IMBALLO

- AVGVSTO® viaggia interamente montato e con uno speciale Imballo incluso nella fornitura
- Al momento dell'ordine il cliente può richiedere che AVGVSTO® parta smontato e con due speciali imballi sovrapposti

PACKAGING

- 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

ACCESSORI ACCESSORIES



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

Chiusura basamento su tre lati

Base closed on three sides

Porta-pale retraibile completo di accessori

Retractable rack for peels with accessories

Set piedini basamento

Feet

COLORI CUPOLA STANDARD STANDARD SOME COLOURS



Personalizzabile
Customizable



Rosso
Red



Oro
Gold



Azzurro
Blue



Bronzo
Bronze



Si realizzano su richiesta colorazioni e grafiche speciali di cupole AVGVSTO®. L'Azienda si riserva di concordare con la clientela costi e tempi di consegna, previa approvazione dell'Ufficio progettazione
AVGVSTO® dome ovens can be produced in special colours and graphics on request. The Company reserves the right to agree the delivery time with customers, subject to approval by the Design department



ELETTROMECCANICO
ELECTROMECHANICAL

PANNELLO TOUCH
TOUCH CONTROL PANEL



VERSIONE ELETTRICA
ELECTRIC VERSION



VERSIONE A GAS
GAS VERSION

PANNELLO DI CONTROLLO

AVGVSTO® PR

CONTROL PANEL

PANNELLO ELETTROMECCANICO ELECTROMECHANICAL PANEL

- IT**
- Regolazione indipendente della temperatura del cielo e della platea con doppia sonda (temperatura massima 500°C raggiungibile in soli 80 minuti).
 - Visualizzazione elettronica delle temperature.
 - Regolazione indipendente della potenza del cielo e della platea (scala 0-100%).
 -  • Controllo elettronico della fiamma con regolazione automatica minimo/massimo per cielo e platea.
 - Platea rotante con velocità regolabile con due modalità, modalità cottura e modalità infornamento.
 - Autodiagnostica con visualizzazione del messaggio d'errore.
 - Possibilità di attivare e disattivare il sistema Air Trap System.

- EN**
- Independent adjustment of the temperature of the oven top and bottom with dual probe (maximum temperature 500°C reached in just 80 minutes).
 - Electronically displayed temperatures.
 - Independent adjustment of the temperature of the oven top and bottom (scale 0-100%).
 -  • Electronic flame control with automatic minimum/maximum adjustment for top and bottom.
 - Self-diagnostics with error message display.
 - Rotating bottom with adjustable speed according to two modes: cooking mode and pizza insertion mode.
 - Possibility to activate and deactivate the Air Trap System.

PANNELLO TOUCH TOUCH CONTROL PANEL

- IT**
- Gestione di 5 programmi di cottura. Per ogni programma è possibile impostare: tempo di cottura, temperatura, velocità platea in cottura, velocità platea in infornamento.
 - Funzionalità di interconnessione alla rete, interfaccia controllo macchina da remoto (novità 2025).
 - Funzione ECONOMY: consente di portare il forno, qualora non ne sia richiesta la completa efficienza di cottura, a una temperatura inferiore rispetto a quella di lavoro, così da ricavare un risparmio energetico e di riflesso economico.
 - Controllo elettronico delle accensioni del cielo e della platea.
 -  • Controllo elettronico della fiamma con regolazione automatica minimo/massimo per cielo e platea.
 - Temperatura massima di lavoro raggiungibile in 80 minuti.
 - Platea rotativa con velocità regolabile con due modalità, modalità cottura e modalità infornamento.
 - Orologio digitale, auto diagnostica con visualizzazione del messaggio d'errore.
 - Programmazione multilingua.
 - Temperatura massima raggiungibile 500°C.
 - Possibilità di attivare e disattivare il sistema Air Trap System.

- EN**
- Management of 5 baking programmes. The following can be set for each programme: cooking time, temperature, bottom speed while cooking, bottom speed while inserting the pizzas.
 - Network interconnection functionality, machine control interface according to the system 4.0. 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 ignitions.
 -  • Electronic flame control with automatic minimum/maximum adjustment for top and bottom.
 - Up to working max temperature in 80 minutes.
 - Rotating bottom with adjustable speed according to two modes: cooking mode and pizza insertion mode.
 - Digital clock, self-diagnostic with error message display.
 - Multi-lingual programming.
 - Maximum temperature reached 500°C.
 - Possibilità di attivare e disattivare il sistema Air Trap System.

INTERNET OF THINGS: LA GESTIONE DA REMOTO

**INTERNET OF THINGS:
REMOTE CONTROL**

IT I forni, dotati di un'elettronica evoluta, attraverso modulo WiFi si connettono alla rete inviando tutti i dati di utilizzo alla piattaforma digitale Zanolli.

EN *Equipped with advanced electronics, the ovens connect to the internet via a Wi-Fi module, sending all operational data to the Zanolli digital platform.*

MACCHINA IoT
MÁQUINA IoT

ELETRONICA
ELECTRONICS
+ WIFI

**WEB
SERVER**

SERVER

ZANOLLI WEB APP

IT La piattaforma digitale Zanolli è implementata da una Web App a tua disposizione.

Utilizzando l'App Zanolli potrai controllare il tuo forno da remoto:

- Avviando un determinato programma di cottura.
- Agendo sui parametri di cottura del forno (temperatura, potenza cielo, potenza platea, tempo di cottura).
- Interfaciando le macchine attraverso la Web App al PC o Smartphone, quindi controllando il loro funzionamento e ricavarne preziosi dati sul loro utilizzo.
- Analizzando i dati macchina, verificando in anticipo malfunzionamenti, diminuendo così tempi di riparazione e di fermo macchina.
- Raccogliere i dati di utilizzo macchina come consumi, fasce orarie di utilizzo delle macchine ecc.

EN The Zanolli digital platform is implemented by a Web App at your disposal.

You can control your oven remotely using the Zanolli App:

- Start a specific cooking programme.
- Adjust the oven's cooking settings (temperature, roof power, bedplate power, cooking time).
- Communicate with the machines through the Web App on a PC or smartphone, controlling their operation and obtaining valuable information about their use.
- Analyse the machine data, identifying malfunctions in advance, thereby reducing repair times and downtime.
- Collect usage data about the machines such as energy consumption, machine usage time periods etc.



SCHEDA TECNICA

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS



TEMPERATURA MASSIMA	500 °C (in soli 80 minuti)
ILLUMINAZIONE INTERNA	LED
ISOLAMENTO TERMICO	Lana di roccia
CAMERA DI COTTURA	100% ceramica refrattaria
SPORTELLLO ISOLANTE DI FINE COTTURA	Per il mantenimento del calore all'interno del forno
SPESSORE REFRATTARIO PLATEA	3 cm
ALTEZZA CAMERA DI COTTURA	21,5 cm
PIANO DI APPOGGIO	Granito nero anticato profondo 45 cm
PREDISPOSIZIONE COLLARE	Ø 15 cm per collegamento a impianto centralizzato di aspirazione
RESISTENZE	Corazzate
BASAMENTO	Verniciato montato su ruote o piedini
FORNO SMONTABILE	5 elementi per facilitare qualsiasi installazione
VERSIONI ELETTRICHE E GAS	Da 11 pizze

MAXIMUM TEMPERATURE	500 °C (in just 80 minutes)
INTERIOR LIGHTING	LED
THERMAL INSULATION	Rockwool
COOKING CHAMBER	100% refractory ceramic
POST-COOKING DOOR	Antiqued door keeps post-cooking heat inside the chamber
REFRACTORY FLOOR THICKNESS	3 cm
COOKING CHAMBER HEIGHT	21,5 cm
SUPPORT SURFACE	45 cm antiqued black granite
FITTING FOR SUCTION	ø 15 cm fitting prepared for an easy connection to the central suction system
HEATING ELEMENTS	Armoured heating elements
BASE	Painted base, mounted on wheels or feet
DISMOUNTABLE	5 macro-pieces for a comfortable installation
ELECTRIC VERSIONS AND GAS	For 11 pizzas





PR

AVGVSTO PR

AVGVSTO® PR

FORNI A CUPOLA PER PIZZERIA A PLATEA ROTANTE
ELECTRIC AND GAS OVENS FOR PIZZA AND GASTRONOMY

CARATTERISTICHE / FEATURES

IT STRUTTURA ESTERNA

- Struttura portante del forno in acciaio inox, neutro e verniciato
- Calotta in fibra verniciata
- Piano di appoggio in granito nero anticato
- Sistema brevettato Air Trap System®
- Basamento con ripiano su ruote con freno (opzione piedini)

STRUTTURA INTERNA

- Camera di cottura in ceramica refrattaria
- Platea rotante in ceramica refrattaria
- Utile camera di cottura 22 cm
- Isolamento termico in lana di roccia

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 22 cm
- Rock wool heat insulation



MADE IN ITALY, LOVED IN THE WORLD.



PT MULTI FLASHINDO KARISMA

□ JAKARTA

Jl. Hayam Wuruk 114 Blok A No.4,
Maphar. Jakarta - Indonesia 11160
Phone: +62 21 626 8758
Whatsapp: +62 811 9144 617
Email: sales.dept@mfk.co.id

□ SURABAYA

Jl. Saroni Jiwo No.4, Prapen
Surabaya - Indonesia 60299
Phone: +62 31 847 1460
Whatsapp: +62 811 9611 2726
Email: surabaya@mfk.co.id

□ BALI

Jl. Sunset Road No.108b, Kec. Kuta
Kab. Badung. Bali - Indonesia 80361
Phone: +62 361 934 2633
Whatsapp: +62 811 1992 5492
Email: sales.bali@mfk.co.id

□ SERVICE CENTER

Jl. Kamal raya No.9 Unit G, RT 01/RW 06
Tegal Alur. Cengkareng - Indonesia 11820
Phone: -
Whatsapp: +62 811 9144 614
Email: service.center@mfk.co.id