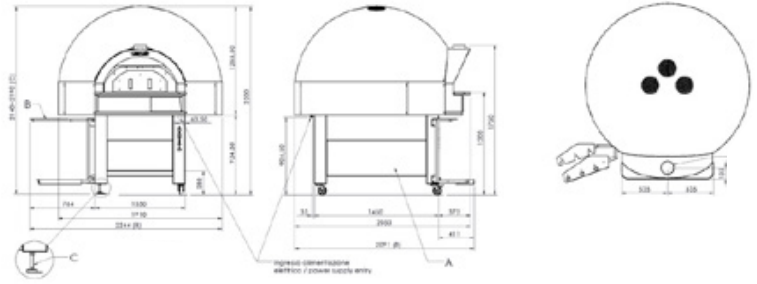


MODULO COTTURA
BAKING UNIT

AVGVSTO® PR

Forni elettrici/gas con platea rotante per pizzeria e gastronomia

Electric and gas ovens with rotating bottom for pizza and gastronomy



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

ALTRI VOLTAGGI
OTHER VOLTAGES
Richiedere preventivo / Ask for a quote

FORNO COMPLETE OVEN	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	27	13.6
AVGVSTO PR* E/TOUCH	191x205x220	Ø 130	12 Ø 30	600	500	27	13.6
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.	

ACCESSORI ACCESSORIES

- Chiusura basamento / Base closed
- Porta-pale retraibile completo di accessori / Retractable rack for peels with accessories
- Set piedini basamento / Feet
- In fase d'ordine specificare il colore della cupola: Bronzo, Rosso, Oro, Azzurro / When placing the order, please specify the Dome's color: Bronze, Red, Blue, Gold
- Calotta bianca da personalizzare [chiedere info] / Unpainted white dome, customisable by the client [chiede info]

NOTE PER IL CLIENTE NOTE FOR THE CUSTOMER

- AVGVSTO® PR viaggia interamente montato e con uno speciale imballo incluso nella fornitura
- AVGVSTO® PR is shipped fully assembled and with special packaging. The crate is included in the delivery



AVGVSTO® PR

Forni elettrici/gas con platea rotante per pizzeria e gastronomia
Electric and gas ovens with rotating bottom 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 21,5 cm
- Isolamento termico in lana di roccia

AIR TRAP SYSTEM®

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 uses the hot air that accumulates inside the dome. Air trap system® creates an air barrier right before the mouth of the oven and keeps the heat inside the cooking chamber.

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.

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

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 Work ergonomics at the top, eliminating the excessive heat that affects the pizza maker.

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



- To cook NEAPOLITAN PIZZA: when the pizza is moved from the front to the rear of the cooking chamber in order to use the temperature differences
- To cook products at lower temperatures in the front side of the baking chamber
- To allow a faster decrease of temperature

AVGVSTO® PR

FORNI ELETTRICI/GAS CON PLATEA ROTANTE PER PIZZERIA E GASTRONOMIA
ELECTRIC AND GAS OVENS WITH ROTATING BOTTOM FOR PIZZA AND GASTRONOMY

PANNELLO DI CONTROLLO / CONTROL PANEL

IT VERSIONE TOUCH IoT

- 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 secondo modalità IoT
- 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.
- Temperatura massima di lavoro raggiungibile in 80 minuti
- Platea rotante con velocità regolabile in due modalità: cottura e 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 TOUCH SCREEN PANEL

- Management of 5 baking programmes. The following can be set for each programme: cooking time, temperature, bottom speed rotating.
- Network interconnection functionality, machine control interface according to the IoT system.
- 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: baking mode and placing the pizzas on the bottom.
- Digital clock, self-diagnostic with error message display.
- Multi-lingual programming.
- Maximum temperature 500°C.
- Possibility to activate and deactivate the Air Trap System



IT VERSIONE ELETTROMECCANICA

- 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%)
- 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 ELECTROMECHANICAL PANEL

- Independent adjustment of the temperature of the oven top and bottom with dual probe (maximum temperature 500°C reached in just 80 minutes)
- Electronic display of temperatures
- Independent adjustment of the temperature of the oven top and bottom (scale 0-100%)
- Rotating bottom with adjustable speed in two ways: baking mode and placing the pizza on the bottom.
- Self-diagnostics with error message display
- Possibility to activate and deactivate the Air Trap System