



La scelta definitiva Made in Italy



La migliore combinazione tra
robustezza affidabilità e semplicità
di utilizzo.

The best combination of ruggedness
reliability and easy to use.



SERIE TRIONFO - PIZZERIA



Dal 1960 il calore italiano nel mondo





Il forno Pulcinella Drago è il primo forno che cuoce con **riscaldamento a legna ed elettrico**. La particolare sagoma della camera garantisce una perfetta e uniforme cottura perché integra, in modo costante, **il caldo prodotto dal fuoco con quello prodotto dalle resistenze elettriche**. Infatti, un innovativo sistema automatico computerizzato, controlla la temperatura dei piastroni della platea e della volta realizzati in materiale refrattario con elevata percentuale di allumina cotto a 1200° C avente uno spessore di 50mm forati con all'interno resistenze a spirale realizzate in acciaio. Pertanto, quando le pizze da infornare sono tante, la platea del forno mantiene una temperatura interna sempre uniforme. Ciò avviene grazie ad un sensore elettronico inserito direttamente nel piastrone della platea. Questo sensore legge in tempo reale l'effettiva temperatura, ed in caso di calo della stessa, attiva immediatamente le resistenze della platea (se necessario intervengono anche le resistenze della volta nell'uniformare la temperatura) facendo sì che la temperatura rimanga perfettamente regolare e costante. **Il forno Pulcinella Drago può essere alimentato: solo a legna, solo elettrico, oppure con la combinazione delle due fonti energetiche**. Il forno Pulcinella Drago è **totalmente smontabile** e può essere installato ovunque, inoltre è dotato di uno sportello per immettere la legna, e di una valvola scarico fumi e vapori a regolazione manuale. La camera di cottura è tutta cementata e isolata con materiale ad alto potere coibente, posto a strati sfalsati. Il nostro forno è illuminato con lampade alogene, con pannello comandi nascosto, **porta camera in cristallo con apertura a cremagliera**. Il frontale, presenta un'elegante cappa in rame, con decori personalizzabili e realizzati a mano da un nostro fabbro. **La base antistante la camera di cottura è realizzata in granito**, così da riallacciarsi alla migliore tradizione partenopea. Il forno si compone con armadio sottostante.



The Pulcinella Drago is the first oven that bakes with **heating wood and electric**. The particular shape of the chamber guarantees a perfect and even baking that it integrates so constant, **the heat produced by the fire with that produced by the electrical resistances**. In fact, a innovative computerized automatic system controls the temperature of bedplates and the top of the chamber made of refractory material. This material is baked at 1200 ° C with high percentage of alumina having a thickness of 50mm drilled within the spiral resistance made of steel. So the internal temperature is always constant also you must to bake a lot of pizzas. This happens thanks to a sensor electronic inserted directly into the bed plate. This sensor reads (at the real-time) the actual temperature, and in case of decrease of the same, it active the top resistance immediately (if necessary also involved the resistance of the top to standardize the temperature) It is making sure that the temperature remains perfectly regular and constant. **The Pulcinella Drago can be supplied only wood, electric only, or with the combination of the two energy sources**. The Pulcinella Drago is **totally removable** and can be installed anywhere. It has a hatch to enter the wood, and a flue gas discharge valve and vapors with manual adjustment. The cooking chamber is entirely insulated by material high insulating power, place in staggered layers. The our oven is lit with halogen lamps, with the control panel hidden. **The door chamber is made in crystal with rack opening**. An elegant copper hood, with customizable decorated and handmade by our blacksmith. **The forward top is done in granite** as well as the best tradition Neapolitan. The oven is made with underlying vain.



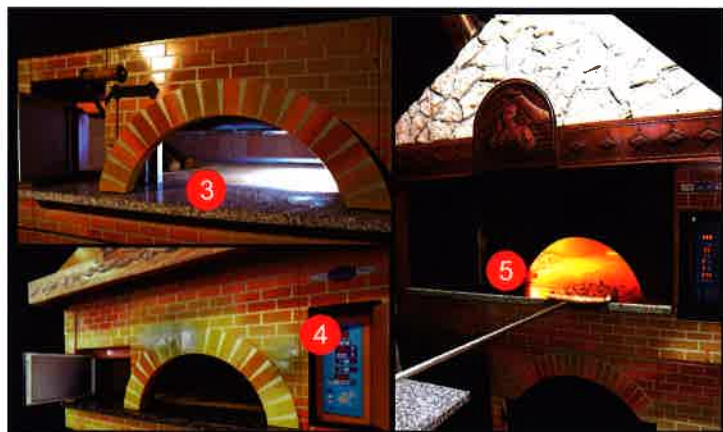
1

I Pulcinella drago in costruzione nelle nostre officine
The Pulcinella Drago being built in our workshops

2

Vano accesso zona legna
Technical room used to firewood





3

Appoggio in granito
The forward top is done in granite

4

Consolle scheda elettronica gestione forno
Control panel electronic board

5

Camera di cottura in refrattario
The cooking chamber made of refractory material

6

Vano portalegna
Space below for firewood

MODELLO MODEL	N° PIZZE		NUM. TEGLIE N° TRAYS (cm 40x60)	POTENZA POWER		CAMERA Camera			INGOMBRO Encumbrance			PESO WEIGHT Kg
	30 cm	40 cm		Min	max (kw)	Largh. cm	Prof. cm	Alt. cm	Largh. cm	Prof. cm	Alt. cm	
ATPULDRAGO10	10/13	6	8	8	14	102 + 30	150	35	165	195	85	800
CCPULDRAGO10						SGABELLO CHIUSO	CLOSED STOOL		165	195	100	200
ATPULDRAGO7	7/9	4/5	6	6	11	102 + 30	130	35	165	165	85	700
CCPULDRAGO7						SGABELLO CHIUSO	CLOSED STOOL		165	165	100	150
CAPPA 7/10 PIZZE									165	50	50	50
ATPULDR10P	10/13	6	8	PLATEA 2/6		102 + 30	150	35	165	195	85	800
ATPULDR7P	7/9	4	4	PLATEA 2/5		102 + 30	130	35	165	165	85	700

immagini, misure e dati tecnici sono puramente indicativi. Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso.
Images, dimensions and technical datas are purely indicative. The company, reserves itself the right to make modifications without any notice.





I forni Sacar a legna o a gas sono disponibili in varie misure e versioni che soddisfano le esigenze dei clienti sia nella sostituzione dei vecchi forni sia nell'apertura di nuove pizzerie.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- 1) **Volta in refrattario:** ad alto spessore, con resistenza al calore oltre 1300°. La forma della volta è stata studiata per ottenere una migliore ed uniforme distribuzione di calore su tutta la superficie del piano di cottura ,con un minimo consumo di legna.
- 2) **Piano cottura:** in lastre di refrattario pressate, termicamente resistente all'abrasione causata dagli attrezzi.
- 3) **Cappetta:** in refrattario per convogliare i fumi della combustione nella canna fumaria (uscita diam.200/250).
- 4) **Coibentazione:** costituita da materiali isolanti di prima qualità (vermiculite-argilla espansa) crea , per la cottura, un utile volano termico così da evitare costose dispersioni termiche.
- 5) **Termometro:** sarà montato sulla parte anteriore del forno.



The SACAR wood- or gas ovens' are available in various sizes and versions that meet the needs of customers both in the replacement of old ovens, or the opening of new pizzerias. They will support the baker for several years.

TECHNICAL FEATURES

- 1) **Top:** refractory , thick with heat resistance besides 1.300 °. The shape of the top has been studied to obtain a better to uniform heat distribution over the whole surface of the cooking hob, with a minimum of wood consumption.
- 2) **Cooking chamber:** refractory material pressed, with high thermal resistance to abrasion caused by tools.
- 3) **Copper hood:** in refractory material to collect the flue gases in the flue (outlet diam. 200 or 250).
- 4) **Insulation:** insulation made up of insulating high quality materials creates a thermal stabilizer usefull for cooking and in turn prevents expensive heat loss.
- 5) **Thermometer:** it will be mounted on the front of the oven.





MODELLO MODEL	MIS. INT. INTERNAL MEASURES	N. PIZZE N. PIZZAS Ø 30 Cm	MIS. EST. EXTERNAL MEASURES	PESO WEIGHT Kg.	CANNA FUMARIA FLUE Ø Cm.
VULKANOS180	80	3	126x156x190	1000	250
VULKANOS1100	100	4/5	146x176x190	1200	250
VULKANOS1120	120	5/6	166x196x190	1500	250
VULKANOS1130	130	7/8	180x206x190	1300	250
VULKANOS1150	150	9/10	196x226x190	2000	250

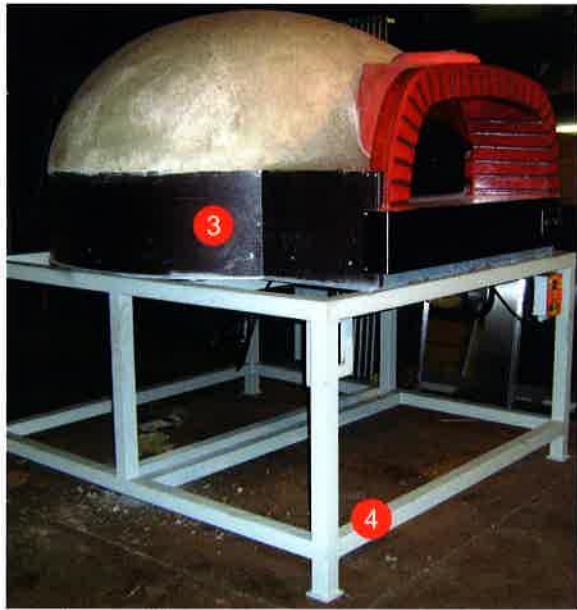
Su richiesta il forno può essere alloggiato su sgabello chiuso e/o ruote. On request the oven can be monted on closed stool or on wheels





 Forno per pizzeria prefabbricato da montare in loco, su un basamento metallico, in muratura nuovo o già esistente.

 Vulkanos is the oven for pizza, it is prefabricated to be assembled on site on a metal base or in masonry, new or existing.

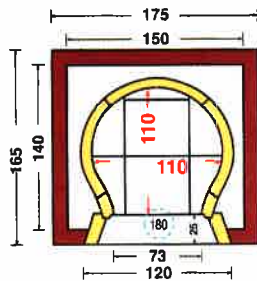
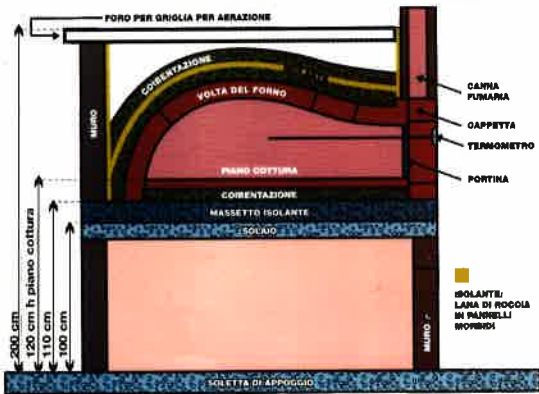


1 Volta in refrattario
Top precast refractory

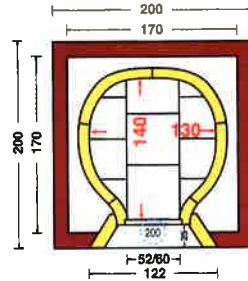
2 Bruciatore a gas
Gas burner

3 Forno grezzo da personalizzare
The rough oven to customize

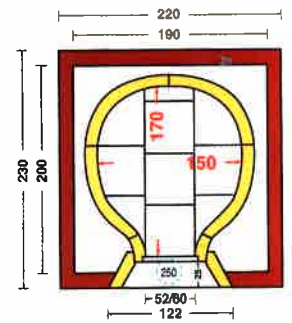
4 Basamento metallico
Metal base



TIPO 25



TIPO 35



TIPO 45

PIZZERIA PIZZERIA

MODELLO MODEL	CAPACITA' PIZZE QUANTITY PIZZAS	PIANO DI COTTURA THE COOKING SURFACE		PORTINA LARGHEZZA CM DOOR WIDT		PESO WEIGHT con cappetta
		lunghezza cm	larghezza cm	di serie	optional	
PVULKANOS 25 PZ	4/5	110	110	73	-	Kg 650
PVULKANOS 35 PZ	7/9	140	130	52	60	Kg 950
PVULKANOS 45 PZ	12/15	170	150	52	60	Kg 1150

PANIFICIO BAKERY

PVULKANOS 80 BA	-	230	200	60	-	Kg 2200
PVULKANOS140BA	-	300	300	120	300	Kg 5500
PVULKANOS180BA	-	375	300	120	300	Kg 6400





Dal 1960 il calore italiano nel mondo



conceptsviluppo.it

Via S.Allende, 72 - 84081 Baronissi (Sa) - Italy Tel. +39.089 955.557 - 955.560 Fax + 39.089 953.700

www.sacarforni.it info@sacarforni.it