



ITALIANO

Forno a convezione di piccolo ingombro e grande flessibilità, realizzato in acciaio. Può avere riscaldamento a gas o elettrico. L'inserimento della gamma Cubo nell'offerta Sacar risponde alla frequente domanda di forni di dimensioni compatte. Ideali per piccole o medie produzioni di gastronomia, pasticceria, panificazione e altro, i forni Cubo sono instancabili compagni di lavoro. Disponibili nelle versioni a 4, 5, 6, 8 e 10 teglie, e in quella che combina il vapore alla ventilazione, si adattano a qualunque esigenza. Per un più agevole adattamento agli spazi ridotti, è stato previsto per la porta un duplice sistema: l'apertura a libro, e l'apertura a compasso, verso il basso. Può essere sovrapposto alla cella di lievitazione o ad un carrello.

ENGLISH

Convection oven made of stainless steel, has a small size and great versatility. It can be fueled with gas or with an electric system. The inclusion of Cubo range in Sacar offer, replies to the frequent demand of high quality in compressed sizes. Perfect for small or medium gastronomy, pastrycook, baking and other productions, Cubo ovens are untiring workmates. Available in different versions, with 4, 5, 6, 8 or 10 pans, or combined with steam and ventilation, they fit in every demand. For a better conformation to little spaces, a double door system has been prepared: a book opening, towards the outer side, and compass opening, towards lower side. It can be overlapped on a yeastiness chamber or on a carriage.

FRANÇAIS

Four conventionnel, très peu encombrant et de grande universalité, réalisé en acier, il peut être chauffé au gaz ou avec l'électricité. La distribution de la gamme CUBO par SACAR répond à la demande fréquente d'appareils de haute qualité mais de dimensions compactes. Idéaux pour les petites et moyennes productions de pâtisseries, boulangeries et autres, les fours CUBO sont d'infatigables outils de travail.

Les fours Cubo sont disponibles dans les versions à 4, 5, 6, 8 et 10 plats et dans celles qui combinent vapeur et ventilation, ils s'adaptent à toutes les exigences. Ils s'intègrent facilement dans tous les espaces grâce à leur double système d'ouverture de porte vers l'extérieur ou bien vers le bas. Il peut se superposé à une cellule de levage ou bien à un chariot.

DEUTSCH

Heissluftofen mit enthalten Grösse und grossig biegsam am rostfreierem Stahl. Der Erhitzung ist mit Gas oder elektrischen. Sacar Angebot der Linie Cubo für antworten am Nachfrage für Ofens am enthalten Grösse. Ideal für kleinen oder mitteln Gastronomie, Konditorei, Bröchten und anderen Produkten, der Ofen Cubo ist ein unermüdlich Arbeit Kamerad. Verfügbar am 4, 5, 6, 8 und 10 Tabletten, und mit Dampf und Lüfter für jede Notwendigkeit. Die Tür habe zwei system: Öffnung am Buch und am Kompass auf unten zu. Der Ofen kann die Hefen Zelle oder die Wagen Übersetzen.

CUBO 10 TEGLIE



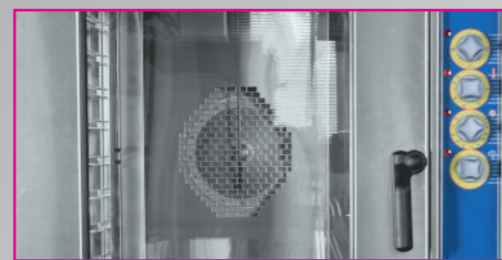
CARATTERISTICHE

Cubo 10 teglie

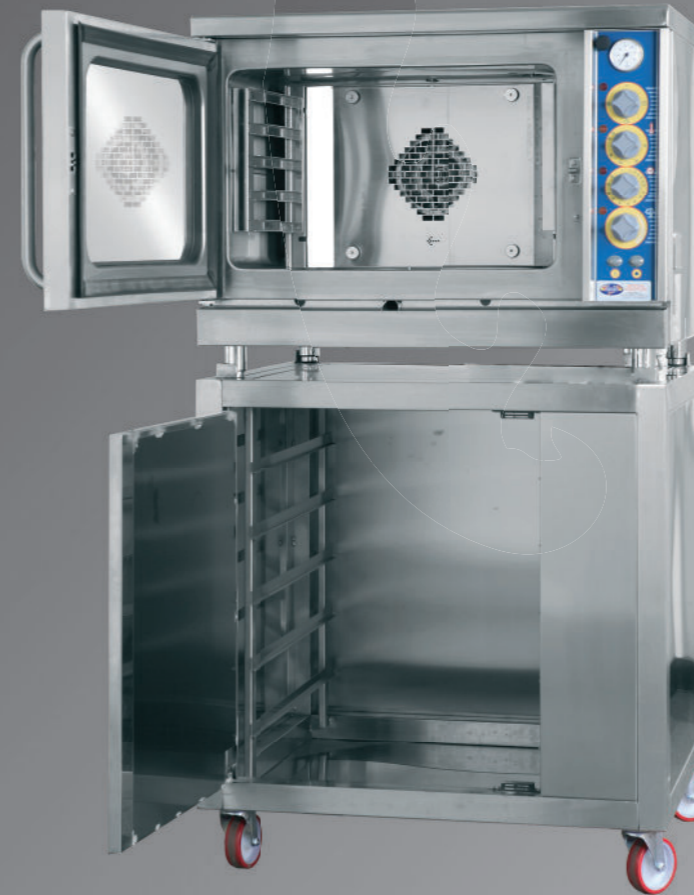
Forno a convezione, con riscaldamento a gas o elettrico. Si compone con carrello o cella. Realizzato in acciaio. Produttore di vapore.

	Teglie (40x60 cm.) Gastronorm	Potenza KW	Potenza max Kcal	Largh. cm.	Prof. cm.	Alt. cm.
CUBO 106E	10	12	-	92	90	117
CUBO 106G	10	-	20.000	92	90	117

alimentazione elettrica 380 volt



CUBO 5 TEGLIE



CARATTERISTICHE

Cubo 5 teglie

Forno a convezione, con riscaldamento a gas o elettrico. Si compone con carrello o cella. Produttore di vapore.

	Teglie (40x60 cm.) Gastronorm	Potenza KW	Potenza max Kcal	Largh. cm.	Prof. cm.	Alt. cm.
CUBO 66E	6	7	-	90	77	70
CUBO 56G	5	-	8.000	92	82	73

alimentazione elettrica 380 volt

CUBO 4 teglie

