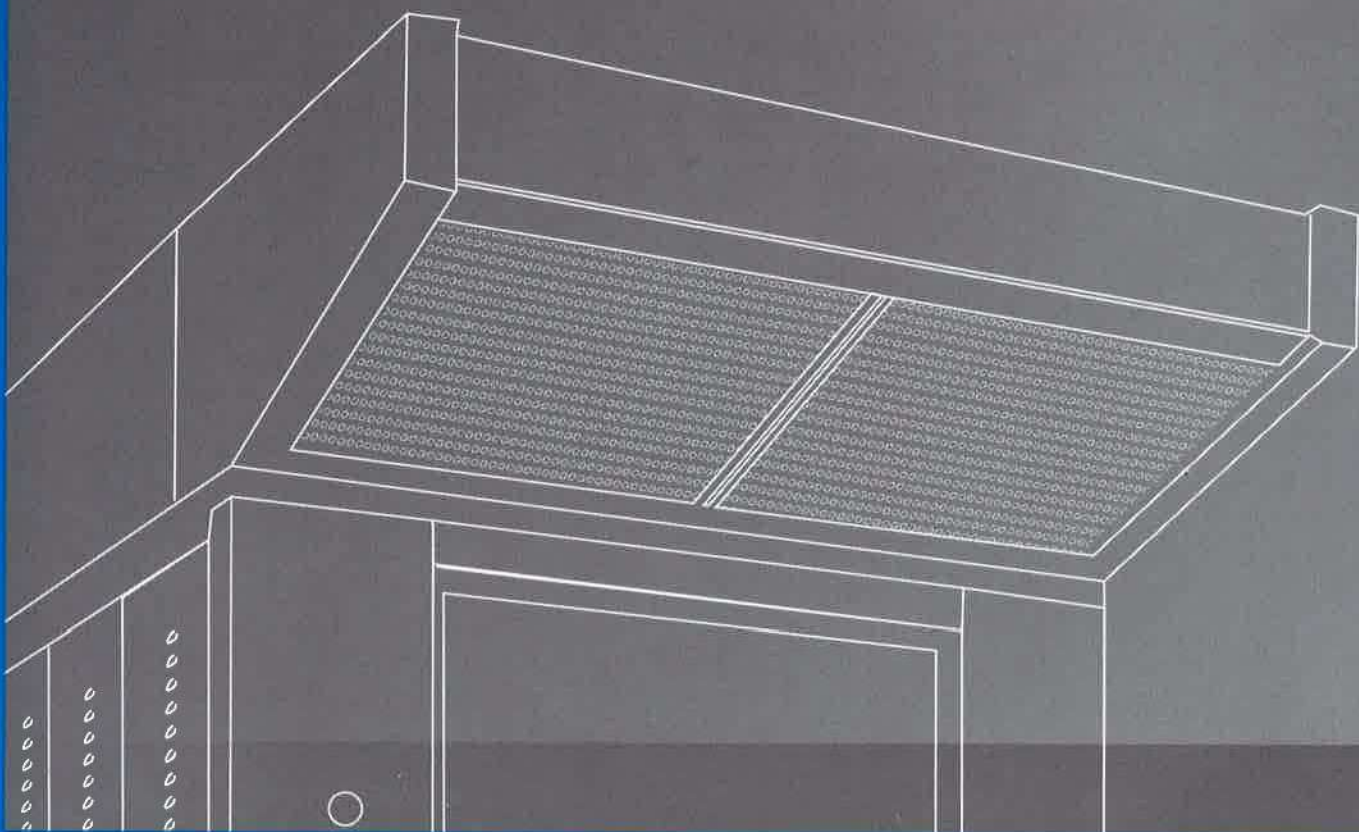




excellent working gears



SERIE ORIAM GIR



ORIAM GIR

SACAR FORNI SRL

via S. Allende, 72 - 84081 Baronissi (SA) Tel. 089 955557 - 955560 Fax 089 953700

www.sacarforni.it sa info@sacarforni.it

ITALIANO

L'esperienza Sacar, l'attenzione alle richieste di pasticceri, pizzaioli, panificatori, ha condotto i progettisti alla realizzazione del forno Oriam Gir, un'innovazione centrata sulle esigenze dei clienti. Questo modello si distingue per robustezza, efficienza, perfezione tecnologica. La camera di cottura accoglie un carrello a 12 teglie, estraibile e soprattutto girevole. Il consumo energetico è estremamente basso, con una qualità del prodotto molto elevata. L'elettronica è applicata alla funzionalità, i materiali, eccellenti, assicurano una resa perfetta. Le dimensioni esterne ridotte, la grande versatilità nella composizione dei vari elementi, rendono il forno Oriam Gir molto apprezzato dai professionisti del settore.

ENGLISH

Sacar experience, and the care for needs of pastry chefs, pizza and bread makers, have led the engineers to produce Oriam Gir oven. This model is remarkable for strength, efficiency, technological perfection. Chamber has a 12 pans cart, removable and mainly, turnable. Energetic consumption is very low, with a very high product quality. Electronic is applied to functionality, excellent materials assure a great performance. Small external size, great versatility in composition of different elements, make Oriam Gir oven very appreciated by operators.

FRANÇAIS

L'expérience Sacar, l'attention accordée aux exigences des pizzaiolos, des pâtisseries et des boulangers a conduit les concepteurs à réaliser le four Oriam Gir, une innovation pour satisfaire la clientèle. Ce modèle se distingue par sa solidité, son efficacité et sa perfection technologique. La chambre intérieure peut recevoir un chariot de 12 plats extractible et surtout tournant. La consommation d'électricité est très basse et la qualité du produit très grande. L'électronique est appliquée à la fonctionnalité et les excellents matériaux assurent un rendement parfait. Le four Oriam Gir est très apprécié par les professionnels du secteur pour ses petites dimensions extérieures et pour la grande universalité dans la composition de ses différents éléments.

DEUTSCH

Die Aufmerksamkeit Sacar erfahren zu den Nachfragen nach Konditor, Pizzabäcker und Bäcker, haben Leitung die Planer zur Realisierung des Ofens Oriam Gir, eine Innovation zentrierte auf den Anforderungen der Kunden. Dieses Modell ist für Robustheit, Leistungsfähigkeit, technologische Verköllkommung bemerkenswert. Der Backenraum empfängt ein Fahrgestell Rotieren zu 12 Tabletten. Der energische Verbrauch ist extrem niedrig, mit einer Qualität des viel erhöhenden Produktes. Die Elektronik werden an der Funktionalität, die Materialien angewendet, ausgezeichnet, versichern einem gemacht vollkommen. Die verringerten Außenmaße, das große Auswahl im Aufbau von mehreren die Elemente, mache den Ofen Oriam Gir viel geschätzt von den Fachleuten auffangen.

ORIAM GIR



		Num. teglie (cm. 40x60)	Potenza max (Kw)	Potenza max (K cal.)	Ingombro		
					Largh. cm.	Prof. cm.	Alt. cm.
ORIAM girevole	ORIAM GIR	12	13,5	23.000	110	160	150+70
oriam gir/sgabello portateglie	ORIAM GIR SG.T.	12	13,5	23.000	110	160	150+70
oriam gir/cella sottostante	ORIAM GIR CELL.	12	15,5	23.000	110	160	150+70
oriam gir/cella f.l. e porta carrello	ORIAM GIR CE. FL. PC.	12	18,5	23.000	165	160	150+70
oriam gir/camera elettrica 2T	ORIAM GIR CS	12+2	18,5	23.000	110	160	150+70
oriam gir/forno ventilato	ORIAM GIR CV	12+4	18	23.000	110	160	150+70

alimentazione elettrica 380 volt

DESCRIZIONE ACCESSORI

		Num. teglie (cm. 40x60)	Potenza max (Kw)	Potenza max (K cal.)	Ingombro		
					Largh. cm.	Prof. cm.	Alt. cm.
cella lievitazione laterale	CELL	24	2,5	-	65	140	150+70
armadio portacarrello	AR.PC	24	-	-	65	140	150+70
cella lievitazione sottostante	CELL.S	24	2,5	-	110	140	70
cella fermalievitazione	CE.PL	12	1,5	-	165	70	70
con sgabello porta teglie	SGAV.GUI.PT	24	-	-	110	140	70



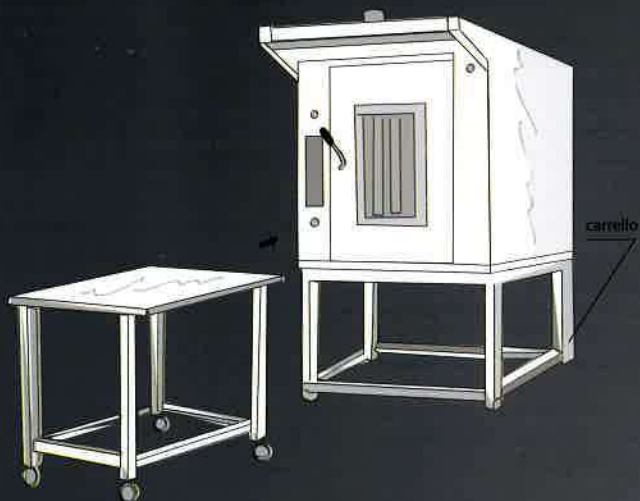
3aCar



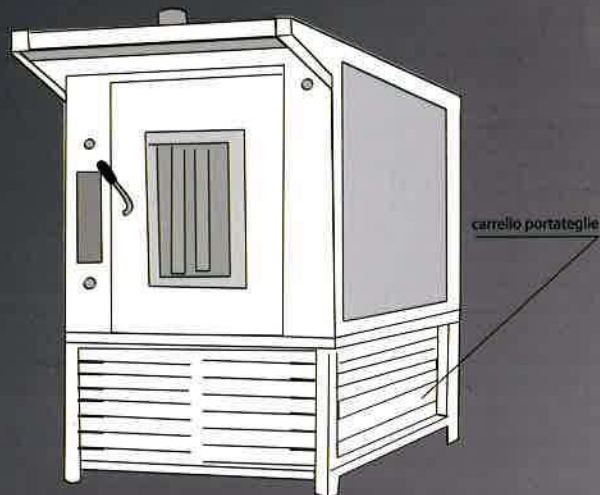
CARATTERISTICHE

- Carrello rotante estraibile a 12 posti per teglie 40x60, con sottocarrello per l'estrazione
- Dimensioni contenute
- Consumi ridottissimi
- Riscaldamento a gas o elettrico
- Camera di cottura e pannellatura in acciaio
- Bruciatore a gas di serie
- Scambiatore ad aria pulita in camera di cottura
- Trasmissione del caldo per irraggiamento, convezione, conduzione e ventilazione a bassa velocità ad intermittenza
- Isolamento termico con pannelli in lana di roccia ad alta densità disposti a giunti incrociati
- Porta isolata con ampio cristallo e maniglia eccentrica
- Illuminazione camera con lampade alogene a 12V
- Valvola di scarico vapori con nebulizzazione
- Coppa di raccolta vapori con filtri
- Convogliatore scarico fumi e vapori in un unico tubo
- Rotazione con motoriduttore a bagno d'olio con limitatore di coppia automatico
- Sollevamento del carrello di cottura con gancio eccentrico
- Guarnizione porta al silicone incassata e protetta
- Regolazione flusso aria con alettature in acciaio
- Silenziosità assoluta
- Versatilità nella composizione: cameretta elettrica, lievitazione e fermalievitazione automatica, forno ventilato a 4 teglie, carrello porta teglie, camera di lievitazione con umidità, armadio porta carrello
- Quadro elettronico di controllo
- Aspiratore vapori cappa
- Vaporiera con sistema di nebulizzazione acqua

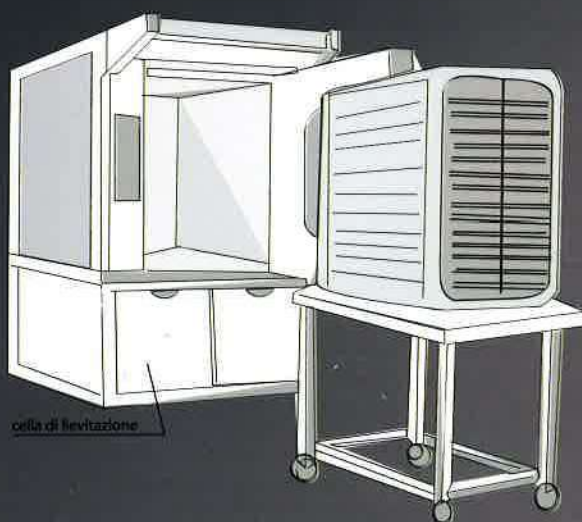
ORIAM GIR



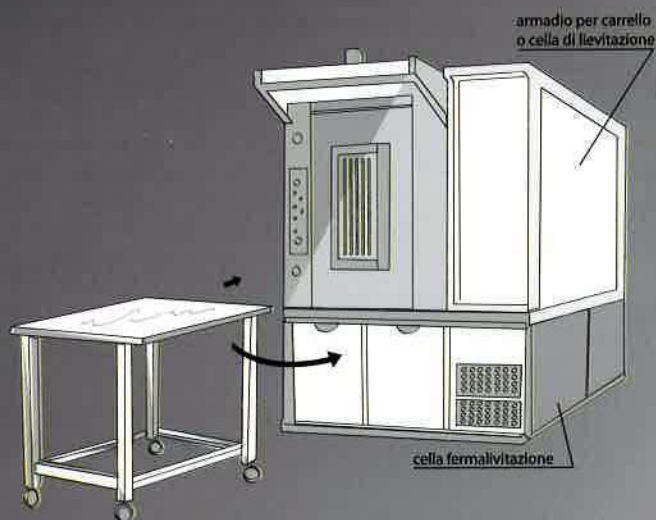
ORIAM GIR SG T



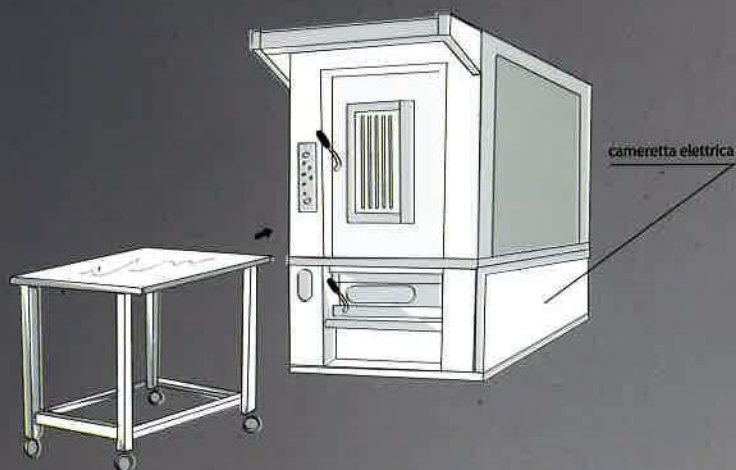
ORIAM GIR CE L.S



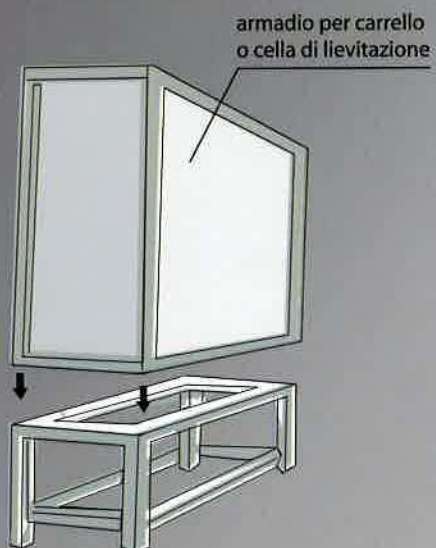
ORIAM GIR CE.FL.PC.



ORIAM GIR CS



CE L AR PC



3a Car

3a Car

The control panel features a digital display at the top left, an analog clock at the top right, and a smaller digital display in the middle. Below these are four green buttons, followed by several blue buttons with icons for fan speed, air filter, and other functions. At the bottom, there are two black knobs and a prominent blue button labeled "EMERGENZA" (Emergency).





Carrello estraibile



Cella di lievitazione



Immagini, misure e dati tecnici sono puramente indicativi. Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso.