



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 ANTEO



Dal 1960 il calore italiano nel mondo





Anteo

ANTEO

Anteo è il nuovo forno Premium della Sacar compatto, robusto, versatile, affidabile, ergonomico ma soprattutto parsimonioso.

COMPATTO: occupa pochissimo spazio per un forno a carrello girevole.

ROBUSTO e VERSATILE: idoneo nella cottura di pasticceria, rosticceria, pane e gastronomia in genere, il forno Anteo è costruito in acciaio di forte spessore e versatile nella composizione. Può essere composto con vari elementi modulari tra loro: cella di lievitazione, sgabello, cella di lievitazione abbinata all'abbattitore o in alternativa, si può sovrapporre con un altro modello Anteo (creando quindi un forno a due camere indipendenti elettricamente e termicamente, avente quella inferiore con riscaldamento elettrico, quella superiore con riscaldamento a gas) o con camera statica elettrica per 2 teglie.

AFFIDABILE: racchiude oltre 60 anni di esperienza della Sacar nella costruzione di forni.

ERGONOMICO: il quadro è posizionato con un'inclinazione visiva osservabile da ogni punto. La porta a doppio cristallo è dotata di chiusura magnetica e corredata di maniglia lunga che evita la rotazione del polso.

PARSIMONIOSO: il risparmio energetico è ottenuto dallo speciale scambiatore ad aria pulita opportunamente inserito all'interno della camera di cottura, in modo che il caldo si trasmetta per irraggiamento, conduzione e convezione sul prodotto cuocendolo meglio ed in minor tempo. Inoltre la coibentazione a giunti incrociati della lana di roccia elimina le dispersioni termiche.

TOUCH & SMART: un moderno sistema elettronico, permette il controllo software di tutto il forno anche con smartphone. Ciò permette la gestione delle varie funzioni a distanza con un semplice click.

ANTEO

Anteo is the new Premium Sacars' oven: compact, sturdy, all-around, reliable, ergonomic and above all economical.

COMPACT: oven trolley turning in very little space .

STURDY: built in extra thick steel and all around in the composition. It can be composed with different elements exchangeable: stool, cell leavening with a strong and fast freezer or refrigerator ;alternatively it can be overlaid with another Anteo model (creating an oven two electrically and thermally independent cooking chambers so we have the lower cooking chamber with electric heating and the upper cooking chamber with gas heating) or electric static cooking chamber for two trays.

ALL-AROUND: suitable in pastry cooking, deli, bread and food .

RELIABLE: it contains over 50 years of experience Sacar oven factory .

ERGONOMIC: the control panel is positioned with a particular inclination as to observable it at any point. The door has a double crystal ,it is equipped with magnetic closure and equipped with a long handle that prevents the rotation of the wrist.

ECONOMICAL: energy saving is achieved by the special clean-air exchanger suitably placed inside the cooking chamber, so that the heat is transmitted by conduction and convection radiation product cooking it better and faster. In addition, the cross-wool insulation joints rock eliminates thermal losses.

Touch & Smart: a modern electronic system allows the software control of the whole oven ,even with smartphone . This allows the management of the various functions with a simple click.

MODELLO Model	CAPACITA' TEGLIE 40X60 CAPACITY TRAYS 40X60	CARRELLO TROLLEY	DIMENSIONI INGOMBRO - Encumbrance Dimensions			POTENZA POWER		VOLTS	SCARICO STEAM EXHAUST mm	PESO Kg. WEIGHT Kg.
			Largh. cm - Width cm	Prof. cm - Depth cm	Alt. cm - Height cm	Kw	Kcal			
ANTEO 7G	7	1	90	120	95	1	15.000	400	150	350
ANTEO 7E	7	1	90	120	95	10		400	150	300
ANTEO 2000 EG	7+7	1+1	90	120	200	10	15.000	400	150	650
CELLA LIEVITAZIONE LEAVENING CELL	12		90	90	110	2		220		100
CELLA LIEVITAZIONE CON ABBATTITORE LEAVENING CELL WITH BLAST CHILLER	6+6		90	120	110	2,5		220		100
CELLA FERMALIEVITAZIONE CON CONSERVATORE STOPS LEAVENING WITH CONSERVATIVE TEMPERATURE	6+6		90	120	110	3		220		100
SGABELLO SUPPORT			90	90	110					
CAMERA ELETTRICA STATICA ELECTRIC STATIC COOKING	2		90	120	40	4,5		400		150



specifico per
specific for



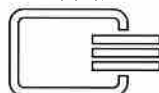
panificazione
bakeries
pasticceria
pastry shop
rosticceria
rotisserie

benefit



versatile e modulare
versatile and modular
compatto
compact
Intuitivo nell'utilizzo
intuitive to use

adatto a
suitable for



medie produzioni
medium productions
ambienti anche di ridotte dimensioni
also for small laboratories





Anteo

Anteo è un forno componibile con:

Anteo is a modular oven with:



1

Cella di fermalievitazione completa
conservatore sottovuoto
Cell of stop leavening with a strong anaerobic

2

Maniglione
Handle

3

Carrello rotante
Trolley turning

4

Camera elettrica statica 2 tegole
Electric static cooking chamber for two trays

5

Cella di lievitazione
Cell of leavening

6

Controller con display touch screen 7 pollici che include e separa le
funzioni: preaccensione, ricettario programmabile, controllo
vapore in immissione e scarico, timer cottura, controllo
remoto, telemetria con algoritmo per il controllo della
temperatura e cottura in funzione della quantità e del tempo
del prodotto da cuocere. Check-control funzioni:
ventilatore, bruciatore, carrello, valvola scarico vapore,
rotazione carrello, porta, valvola gas o resistenze elettriche.

Control with touch screen display 7-inch that includes the following
functions: pre-ignition, programmable recipes, steam control
(inlet and outlet), cooking timers, wi-fi remote control,
telemetry with algorithm to control the temperature and
cooking (in function the quantity and time of the product to
be cooked). Check-control functions: fan, burner, trolley, valve
exhaust fumes, trolley turning, door, valve gas or electric
resistances.

7

Vano portaoggetti
Glove compartment

Anteo " il gigante della cottura"
Ecosostenibile e parsimonioso
Gestibile via Smartphone
Versatile e potente

Anteo the baking giant.
Eco sustainable and thrifty
manageable even through
smart phones, versatile and
powerful.





Anteo Più



Anteo.... il forno intelligente

Anteo.... the intelligent oven



Più Capienza

Grazie ad un carrello rotante a 7 posti intercambiabile

More Capacity

Thanks to a turning and interchangeable trolley with 7 trays.

Più Praticità

Grazie ad una rinnovata ergonomia

More Practicality

Thanks to a renewed ergonomics

Più Versatilità

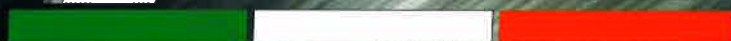
Grazie alla possibilità di modulare e configurare l'Anteo in base alle esigenze lavorative

More versatility

Thanks to the possibility of modulating and configuring the Anteo according to work requirements



Dal 1960 il calore italiano nel mondo





Dal 1960 il calore italiano nel mondo



www.conceptadv.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