



Dal 1960 il calore italiano nel mondo



Via S. Allende, 72 - 84081 Baronissi (SA) - ITALY
Tel: +39 089 955557 | E-mail: info@sacarforni.it



Seguici su
Follow us on
Suivez-nous sur



www.sacarforni.it



La
scelta
definitiva

MADE IN ITALY



SERIE PULCINELLA - PIZZERIA

ITALIANO

Il forno, di struttura estremamente compatta, è costituito da una camera di acciaio di grosso spessore all'interno della quale il prodotto, adagiato su di un piano rotante in mattoni refrattari spessore 5 cm, viene cotto secondo le tre modalità di scambio termico: irraggiamento, convezione e conduzione. Il sistema di cottura per irraggiamento, di cui il forno è dotato, rilascia un'intensa energia termica e luminosa proprio come un classico forno a legna. L'utilizzo di questa particolare tecnica costruttiva consente una cottura del prodotto del tutto simile a quella realizzata nei forni a legna. Il forno LEON PULCINELLA, inoltre, è dotato di un sistema elettronico che permette di parzializzare l'apporto di energia elettrica riducendo i consumi e l'impatto sull'ambiente.

PERCHÈ SCEGLIERE IL FORNO LEON PULCINELLA?

Bassi consumi
Ecologico
Esclusiva cottura per irraggiamento
Completamente personalizzabile

COTTURA PER IRRAGGIAMENTO

L'innovativo sistema dall'alto per irraggiamento dona una naturale nota cromatica dorata alle vostre pizze emulando la cottura del forno a legna.

ECOLOGICO

Il forno LEON PULCINELLA è dotato di un sistema elettronico che permette di parzializzare l'apporto di energia elettrica riducendo i consumi e l'impatto sull'ambiente.

La camera di cottura interamente realizzata con piastrelli refrattari di 50 mm, isolata con materiale ad alto coefficiente coibentante, e l'esclusiva sezione del cielo a due livelli evita la perdita di energia calorifera all'interno del forno permettendo quindi di cuocere a porta aperta.

VALORE AGGIUNTO

Possibilità di cuocere fino a 530°C, sistema autopulente, esclusivo sistema di cottura per l'irraggiamento, facilità d'uso e bassi consumi energetici. Ma, prima di tutto, la produzione del forno è totalmente realizzata in Campania, terra d'origine della pizza napoletana. Storia cultura e innovazione si fondono in un solo forno: LEON PULCINELLA.

ENGLISH

The oven, with an extremely compact structure, is made up of a very thick steel chamber inside which the product, placed on a rotating surface made of refractory bricks 5 cm thick, is cooked according to three heat exchange methods: radiation, convection and conduction. The radiation cooking system, with which the oven is equipped, releases intense thermal and light energy just like a classic wood-fired oven. The use of this particular construction technique allows the product to be cooked completely similar to that achieved in wood-fired ovens. Furthermore, the LEON PULCINELLA oven is equipped with an electronic system that allows the supply of electricity to be partialised, reducing consumption and the impact on the environment.

WHY CHOOSE THE LEON PULCINELLA OVEN?

Low power consumption
Ecological
Exclusive cooking by irradiation
Fully customizable

IRRADIATION COOKING SYSTEM

The innovative radiation system from above gives a natural golden chromatic note to your pizzas, emulating wood-fired oven cooking.

ECOLOGIC

The LEON PULCINELLA oven is equipped with an electronic system that allows the electricity supply to be partialised, reducing consumption and the impact on the environment.

The cooking chamber entirely made of 50 mm refractory plates, insulated with material with a high insulating coefficient, and the exclusive two-level ceiling section avoid the loss of heating energy inside the oven, thus allowing cooking with the door open.

ADDED VALUE

Possibility of cooking up to 530°C, self-cleaning system, exclusive irradiation cooking system, ease of use and low energy consumption. But, first of all, the production of the oven is entirely carried out in Campania, the land of origin of Neapolitan pizza. History, culture and innovation come together in a single oven: LEON PULCINELLA.

FRANÇAIS

Le four, de structure extrêmement compacte, est constitué d'une chambre en acier très épaisse à l'intérieur de laquelle le produit, placé sur une surface tournante en briques réfractaires de 5 cm d'épaisseur, est cuit selon trois méthodes d'échange thermique : rayonnement, convection et conduction. Le système de cuisson par rayonnement dont est équipé le four libère une énergie thermique et lumineuse intense, tout comme un four à bois classique. L'utilisation de cette technique de construction particulière permet au produit d'être cuit de manière totalement similaire à celle obtenue dans les fours à bois. De plus, le four LEON PULCINELLA est équipé d'un système électronique qui permet de partialiser la fourniture d'électricité, réduisant ainsi la consommation et l'impact sur l'environnement.

POURQUOI CHOISIR LE FOUR LEON PULCINELLA ?

Faible consommation d'énergie
Écologique
Cuisson exclusive par irradiation
Entièrement personnalisable

CUISON PAR IRRADIATION

Le système innovant de rayonnement par le haut donne une note chromatique dorée naturelle à vos pizzas, imitant la cuisson au four à bois.

ÉCOLOGIQUE

Le four LEON PULCINELLA est équipé d'un système électronique qui permet de partialiser l'alimentation électrique, réduisant ainsi la consommation et l'impact sur l'environnement.

La chambre de cuisson entièrement constituée de plaques réfractaires de 50 mm, isolées avec un matériau à haut coefficient isolant, et la section exclusive du plafond à deux niveaux évitent la perte d'énergie thermique à l'intérieur du four, permettant ainsi de cuisiner avec la porte ouverte.

VALEUR AJOUTÉE

Possibilité de cuisson jusqu'à 530°C, système autonettoyant, système exclusif de cuisson par irradiation, facilité d'utilisation et faible consommation d'énergie. Mais avant tout, la production du four est entièrement réalisée en Campanie, terre d'origine de la pizza napolitaine. Histoire, culture et innovation se réunissent dans un seul four : LEON PULCINELLA.

PERSONALIZZABILE

Completamente personalizzabile nel frontale e nei colori. LEON PULCINELLA è come un abito sartoriale cucito ad hoc per i gusti del cliente.

E' anche possibile apporre la propria firma o un logo sagomato a laser o a mano da uno dei nostri artigiani.

L'elevata flessibilità progettuale, inoltre, permette di predisporre il forno sul supporto che più si addice all'uso previsto:

- su gambe
- su armadio chiuso
- su cella

COSTUMIZABLE

Fully customizable in front and colours. LEON PULCINELLA is like a tailored suit sewn specifically for the customer's tastes.

It is also possible to add your signature or a logo shaped by laser or by hand by one of our craftsmen.

Furthermore, the high design flexibility allows the oven to be set up on the support that is best suited to the intended use:

- on legs
- on closed cabinet
- on cell

PERSONNALISABLE

Entièrement personnalisable devant et couleurs. LEON PULCINELLA est comme un costume sur mesure cousu spécifiquement selon les goûts du client.

Il est également possible d'ajouter votre signature ou un logo façonné au laser ou à la main par un de nos artisans.

De plus, la grande flexibilité de conception permet d'implanter le four sur le support le mieux adapté à l'usage prévu :

- sur les jambes
- sur armoire fermée
- sur cellule

Dati tecnici Technical data Données techniques

MODELLO Model	PIZZE Pizzas		POTENZA Power Puissance	CAMERA Chamber Chambre			DIMENSIONI Dimensions [cm]			PESO Weight Poids
	φ [cm]		max	φ	H	l	p	h		
			[kW]	INGOMBRO ESTERNO compreso cappa decorativa EXTERNAL ENCLOSURE including decorative hood ENCEINTE EXTERNE y compris capot décoratif			[kg]			
LEON PULCINELLA		7 φ 30	17	110	22	150	172	205	500 ca	
		4 φ 40								
		3 φ 45								

ACCESSORI Accessories Accessoires	DESCRIZIONE Description
Carrello Carriage Panier	In acciaio inox aperto a giorno, montato su ruote In stainless steel open to day, mounted on wheels En inox ouvert au jourmonté sur roues
	In acciaio inox con vano armadiato chiuso da porticina a battente, montato su ruote In stainless steel with cabinet compartment closed by a hinged door, mounted on wheels En inox avec compartiment armoire fermé par une porte battante, monté sur roulettes
	Cella di lievitazione con n° 1 ripiano estraibile Leavening compartment with 1 removable shelf Compartiment de levage avec 1 étagère amovible



Il costo dell'imballo verrà quantificato di volta in volta.

The cost of the packaging will be quantified from time to time.

Le coût de l'emballage sera quantifié de temps à autre.

Al momento dell'ordine specificare il colore del rivestimento frontale scelto con i seguenti codici:
CO: Color rame | GO: Mosaico oro | BL: Mosaico blu

When ordering, specify the color of the chosen front cover with the following codes:
CO: Copper Color | GO: Gold Mosaic | BL: Blue mosaic

Lors de la commande, précisez la couleur de la façade choisie avec les codes suivants :
CO: couleur cuivre | GO: Mosaïque d'or | BL: Mosaïque bleue