



FORNO IBRIDO PULCINELLA DRAGO

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 **Pulcinella Drago** cuoce utilizzando sia il riscaldamento a legna che quello elettrico.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI E FUNZIONAMENTO

- La sagoma particolare della camera di cottura è progettata per garantire una cottura perfettamente uniforme.
- Integra il calore prodotto dal fuoco con quello generato dalle resistenze elettriche.
- Il forno utilizza un innovativo sistema automatico computerizzato che controlla costantemente la temperatura sia del piano della platea che della volta.
- Il piano della platea è dotato di uno spessore di 50 mm.
- Le resistenze in materiale nichel cromo utilizzate sono ad alto coefficiente conduttivo il che permette di aumentare le performance.
- Un sensore elettronico inserito direttamente nella platea legge in tempo reale la temperatura effettiva. Quando la temperatura scende, questo sensore attiva immediatamente le resistenze della platea.

ALIMENTAZIONE ENERGETICA

Il **Pulcinella Drago** è un forno ibrido, che sfrutta la combinazione delle due fonti energetiche, sia a legna e sia elettrica.

STRUTTURA E MANUTENZIONE

- Il forno è facilmente rimovibile e installabile ovunque.
- La struttura è perfettamente isolata grazie all'utilizzo di materiale ad alto potere di coibentazione, disposto a strati sfalsati.

ESTETICA E DETTAGLI

- È provvisto di un comodo pannello comandi frontale.
- La base antistante o l'appoggio frontale superiore è realizzata in granito.



ENGLISH

The **Pulcinella Drago** oven cooks using both wood and electric heating.

MAIN FEATURES AND OPERATION

- The unique shape of the cooking chamber is designed to ensure perfectly uniform cooking.
- It integrates the heat produced by the fire with that generated by the electric heating elements.
- The oven uses an innovative automatic computerized system that constantly monitors the temperature of both the bedplate and the vault.
- The platform surface has a thickness of 50 mm.
- The nickel-chromium resistors used have a high conductive coefficient which allows for increased performance.
- An electronic sensor inserted directly into the bedplate reads the actual temperature in real time. When the temperature drops, this sensor immediately activates the bedplate heating elements.

ENERGY NUTRITION

The **Pulcinella Drago** is a hybrid oven, which uses a combination of two energy sources, both wood and electric.

STRUCTURE AND MAINTENANCE

- The oven is easily removable and can be installed anywhere.
- The structure is perfectly insulated thanks to the use of highly insulating material, arranged in staggered layers.

AESTHETICS AND DETAILS

- It features a convenient front control panel.
- The front base or upper front support is made of granite.

FRANÇAIS

Le four **Pulcinella Drago** cuit à la fois au bois et à l'électricité.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES ET FONCTIONNEMENT

- La forme unique de la chambre de cuisson est conçue pour assurer une cuisson parfaitement uniforme.
- Elle associe la chaleur produite par le feu à celle générée par les résistances électriques.
- Le four utilise un système informatisé automatique innovant qui surveille en permanence la température de la sole et de la voûte.
- La surface de la plateforme a une épaisseur de 50 mm.
- Les résistances nickel-chrome utilisées présentent un coefficient de conductivité élevé qui permet des performances accrues.
- Un capteur électronique inséré directement dans la sole mesure la température en temps réel. Lorsque la température baisse, ce capteur active immédiatement les résistances de la sole.

NUTRITION ÉNERGÉTIQUE

Le **Pulcinella Drago** est un four hybride, qui utilise une combinaison de deux sources d'énergie, à la fois le bois et l'électricité.

STRUCTURE ET ENTRETIEN

- Le four est facilement démontable et peut être installé n'importe où.
- La structure est parfaitement isolée grâce à l'utilisation de matériaux hautement isolants, disposés en couches décalées.

ESTHÉTIQUE ET DÉTAILS

- Il est doté d'un panneau de commande frontal pratique.
- La base avant, ou support supérieur avant, est en granit.



Dati tecnici

Technical data

Données techniques

MODELLO Model Modèle	PIZZE Pizzas	POTENZA Power Pouvoir	ALIMEN. ELETTRICA Electrical supply Alimentation électrique	DIMENSIONI Dimensions [cm]						PESO Weight Poids
	ϕ [cm]			INGOMBRO ESTERNO compreso cappa decorativa			CAMERA Chamber Chambre			
				EXTERNAL ENCLOSURE including decorative hood						
				ENCEINTE EXTERNE y compris capot décoratif						
				33	[kW]	[V]				
ATPULC-DR 4	4	5,1 ca	400	145	100 + 35*	70 + 110**	117	78	40	500
ATPULC-DR 6	6	5,1 ca	400	145	140 + 35*	70 + 110**	117	115	40	600

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



*Piano di appoggio
**Carrello

*Table top
**Cart

*Dessus de table
**Chariot

Le cappe possono essere realizzate con i seguenti colori:

CO: Color Rame | **BP:** Verniciato Nero | **BK:** Mosaico Nero | **RE:** Mosaico Rosso | **GO:** Mosaico Oro | **BL:** Mosaico Blu

The hoods can be made with the following colours:

CO: Copper Color | **BP:** Black Painted | **BK:** Black Mosaic | **RE:** Red Mosaic | **GO:** Gold Mosaic | **BL:** Blue Mosaic

Les hottes peuvent être réalisées avec les couleurs suivantes:

CO: Couleur Cuivre | **BP:** Peint en Noir | **BK:** Mosaïque Noire | **RE:** Mosaïque Rouge | **GO:** Mosaïque d'Or | **BL:** Mosaïque Bleue