



Dal 1960 il calore italiano nel mondo

*Pulcinella
Napules*



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



UN FORNO DA
RECORD!



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 in mattoni refrattari attraversati da resistenze a spirale, 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 mentre le resistenze poste all'interno dei mattoni in refrattario permettono la cottura della pizza per conduzione e convezione. L'utilizzo di questa particolare tecnica costruttiva consente una cottura del prodotto del tutto simile a quella realizzata nei forni a legna. Pulcinella Napule, 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 PULCINELLA?

- Bassi consumi
- Ecologico
- Esclusiva cottura per irraggiamento
- Completamente personalizzabile

COTTURA PER IRRAGGIAMENTO

Le resistenze poste all'interno dei mattoni in refrattario permettono la cottura della pizza per conduzione e convezione, mentre l'innovativo sistema dall'alto per irraggiamento dona una naturale nota cromatica dorata alle vostre pizze emulando la cottura del forno a legna.

ECOLOGICO

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 piastroni refrattari forati di 50 mm con le resistenze a spirali inserite all'interno, 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: Pulcinella.

ENGLISH

The oven, with an extremely compact structure, consists of a thick steel chamber inside which the product, placed on a refractory brick surface crossed by spiral heating elements, is cooked according to the 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-burning oven, while the resistances placed inside the refractory bricks allow the pizza to be cooked by conduction and convection. The use of this particular construction technique allows the product to be cooked in a completely similar way to that made in wood-burning ovens. Furthermore, Pulcinella Napule is equipped with an electronic system that allows you to choke the supply of electricity, reducing consumption and the impact on the environment.

WHY CHOOSE PULCINELLA?

- Low power consumption
- Ecological
- Exclusive cooking by irradiation
- Fully customizable

IRRADIATION COOKING SYSTEM

The resistances placed inside the refractory bricks allow the pizza to be cooked by conduction and convention, while the innovative top-down system by irradiation gives a natural golden chromatic note to your pizzas emulating the cooking of the wood oven.

ECOLOGIC

Pulcinella is equipped with an electronic system that allows to partialize the supply of electricity reducing consumption and impact on the environment. The cooking chamber entirely made of 50 mm perforated refractory plastrons with spiral resistances inserted inside, insulated with material with a high insulating coefficient, and the exclusive two-level section of the sky avoids the loss of heat energy inside the oven, thus allowing cooking with the door open.

ADDED VALUE

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

FRANÇAIS

Le four, de structure extrêmement compacte, est constitué d'une épaisse chambre en acier à l'intérieur de laquelle le produit, placé sur une surface en brique réfractaire traversée par des éléments chauffants en spirale, est cuit selon les trois modes d'échange thermique : rayonnement, convection et conduction. Le système de cuisson par rayonnement, dont le four est équipé, libère une énergie thermique et lumineuse intense, tout comme un four à bois classique, tandis que les résistances placées à l'intérieur des briques réfractaires permettent de cuire la pizza par conduction et convection. L'utilisation de cette technique de construction particulière permet au produit d'être cuit d'une manière tout à fait similaire à celle réalisée dans les fours à bois. De plus, Pulcinella Napule est équipée d'un système électronique qui vous permet d'étouffer l'alimentation en électricité, réduisant ainsi la consommation et l'impact sur l'environnement.

POURQUOI CHOISIR PULCINELLA?

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

CUISSON PAR IRRADIATION

Les résistances placées à l'intérieur des briques réfractaires permettent à la pizza d'être cuite par conduction et convention, tandis que le système innovant top-down par irradiation donne une note chromatique dorée naturelle à vos pizzas imitant la cuisson du four à bois.

ÉCOLOGIQUE

Pulcinella est équipé d'un système électronique qui permet de partiellement fournir de l'électricité en réduisant la consommation et l'impact sur l'environnement. La chambre de cuisson entièrement constituée de plastrons réfractaires perforés de 50 mm avec des résistances en spirale insérées à l'intérieur, isolée avec un matériau à coefficient isolant élevé, et la section exclusive à deux niveaux du ciel évite la perte d'énergie thermique à l'intérieur du four, permettant ainsi de cuisiner avec la porte ouverte.

VALEUR AJOUTÉE

Possibilité de cuisiner jusqu'à 530 °C, système autonettoyant, système de cuisson exclusif pour l'irradiation, facilité d'utilisation et faible consommation d'énergie. Mais, tout d'abord, la production du four est totalement réalisée en Campanie, terre d'origine de la pizza napolitaine. L'histoire, la culture et l'innovation sont réunies dans un seul four: Pulcinella.

PERSONALIZZABILE

Completamente personalizzabile nel frontale e nei colori. 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

Completely costumizable in the front side and in the colors. Pulcinella is like a sartorial dress sewn ad hoc for the costumer needs.

It's also possible affix a laser-shaped or handmade signature or logo from our artisan.

- The high design flexibility also allows the oven to be prepared on the support that best suits the intended use:
- on legs
 - on closed cabinet
 - on cell

PERSONNALISABLE

Entièrement personnalisable à l'avant et aux couleurs. Pulcinella est comme un costume sur mesure cousu ad hoc pour les goûts du client.

Il est également possible d'apposer votre signature ou un logo en forme de laser ou à la main par l'un de nos artisans.

- La grande flexibilité de conception permet également de préparer le four sur le support qui convient le mieux à l'utilisation prévue:
- sur les jambes
 - sur armoire fermée
 - sur cellulaire

Dati tecnici

Technical data

Données techniques

MODELLO Model Modèle	PIZZE Pizzas	POTENZA Power Pouvoir		DIMENSIONI Dimensions [cm]						PESO Weight Poids
	φ [cm]	med	max	CAMERA Chamber Chambre			INGOMBRO ESTERNO compreso cappa decorativa			
							EXTERNAL ENCLOSURE including decorative hood			
							ENCEINTE EXTERNE y compris capot décoratif			
33	[kW]	[kW]	L	P	H	l	p	h	[kg]	
ATPULC 4	4	6	12	75	85	18/21	120	120 + (33)*	82	500
ATPULC 6	6	8	15	75	125	18/21	120	145 + (33)*	82	550
ATPULC 9	9	10	18	103	125	18/21	148	145 + (33)*	82	700

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



🇮🇹 *Piano di appoggio

🇬🇧 *Table top

🇫🇷 *Dessus de table

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