



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 TRIONFO-PIZZERIA



Dal 1960 il calore italiano nel mondo



Serie Trionfo

Forni Elettrici ed a Gas per Pizzeria

La SERIE TRIONFO dei forni SACAR, presenta i seguenti modelli: **ANAGRAMMA - MINI TUNNEL - DUETTO - TRIDENT - PULCINELLA - VULKAN**. La vastità della gamma si distingue per la versatilità dei modelli adatti a qualsiasi esigenza produttiva. Nella progettazione della linea **TRIONFO**, la SACAR ha prestato particolare attenzione non solo nella cura dei dettagli ma soprattutto nell'eccellente scelta dei materiali. **Infatti la camera di cottura è interamente realizzata con piastroni refrattari con spessore di 50mm forati, con all'interno resistenze a spirale in acciaio per altissime temperature, queste resistenze sono progettate e realizzate esclusivamente presso le officine SACAR.** Il particolare passo dell'elica della resistenza garantisce un altissimo scambio termico pertanto, il piastrone che è costituito da un'elevata percentuale di allumina e argilla, poi cotto a 1200°C assorbe il calore velocemente per poi cederlo in modo uniforme e costante alla pizza. Per aumentare ulteriormente il rendimento del forno, la camera di cottura è interamente rifinita con cemento refrattario. Inoltre l'isolamento perimetrale realizzato con materiale ad alta densità coibente, disposto a giunti incrociati racchiude tutto il calore del forno, che sarà utilizzato solo per la cottura. Per evitare che il calore possa fuoriuscire dalla camera, disperdendosi sul bordo della stessa, viene posta una guarnizione per alte temperature.

ELECTRIC AND GAS OVENS FOR PIZZERIA

TRIONFO SERIES is composed by these models: **ANAGRAMMA - PANORAMA- MINI TUNNEL- DUETTO-TRIDENT-PULCINELLA-VULKAN.**

The vastness of the range is characterized by the versatility of models suitable for all production requirements.

Sacar has paid particular attention to the choice of materials for Trionfo ovens' line. The cooking chamber is made of refractory bedplates 50mm thickness and inside spiral resistance steel for high temperatures; these resistances are designed and manufactured exclusively at the Sacar workshops. The pitch of the propeller carries a very high thermal exchange, then the bedplate (it is baked at 1200 ° C with high percentage of alumina and clay) absorbs heat quickly to spread the heat subsequent to the pizza.

The cooking chamber is entirely finished with refractory cement so as to optimize the efficiency of the oven. In addition the perimeter insulation of the oven is arranged to cross joints so that encloses the heat of the oven; it is only used for cooking. To prevent the escape of heat it is placed a gasket for high temperature.



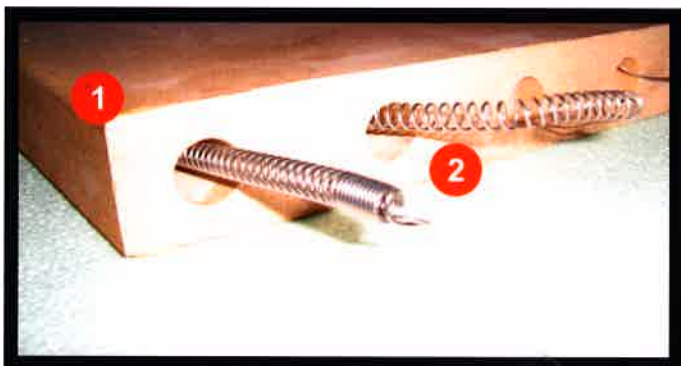
Piastrone refrattario



Tutta la serie Trionfo è caratterizzata dalla presenza di questo elemento all'interno della camera di cottura. Realizzato in argilla, con elevata percentuale di allumina, trafilato e cotto a **circa 1200° C**. Piastrone di elevato spessore **circa 50 mm, forato con cave tonde** al cui interno è collocata la resistenza a spirale realizzata in acciaio nichel-cromo.



The Trionfo ovens series is characterized by this element inside the cooking chamber. This material is baked at **1200 ° C** with high percentage of alumina having a **thickness of 50mm drilled** within the spiral resistance made of chrome nickel steel.



1

Piastrone in argilla di elevato spessore
Bedplates in refractory material clay and alumina with high thickness

2

Resistenza a spirale per la trasmissione uniforme del calore
Spiral resistance for uniform heat transmission



Anagramma



alimentazione elettrica 400 volt.

Forno componibile con camera cottura in refrattario, illuminata con lampada alogena. Il forno si compone di cappa, cella o carrello, il frontale del forno e la pannellatura, sono interamente in acciaio. L'apertura della camera di cottura è a una o due porte in funzione dell'ampiezza della camera.

Modello Model	n° pizze 30 cm. 40 cm.		N. teglie n° trays (cm. 40x60)	Potenza power max (Kw)	Camera Camera				Ingombro Encumbrance						
AT2	6	2	2	6	65	93	15	100	115	40					
AT3	8	3	3	7	85	127	15	100	160	40					
AT4	8	6	4	7,5	85	127	15	120	160	40					

Modello Model	n° pizze 30 cm. 40 cm.		N. teglie n° trays (cm. 40x60)	Potenza power max (Kw)	Camera Camera				Ingombro Encumbrance						
ATP2	6	2	2	6	85	65	15	121	90	40					
ATP3	8	3	3	7	135	65	15	171	90	40					
ATP4	8	6	4	7,5	135	90	15	171	120	40					
ATP6	16	9	6	12	135	130	15	171	155	40					
ATPL	9	4	-	9	103	103	15	139	125	40					
(cm. 35x45)															
AT2CP	2	1	2	3,5	49	76	15	85	105	40					
AT4CP	6	3	4	6,5	74	97	15	110	130	40					



Modular oven that are made with the baking chamber in refractory material, it is lighted with halogen lamp. The oven is composed of hood, leavening compartment or trolley. The front of the oven and the paneling are made from steel. The cooking chamber may be in one or two doors according to their amplitude.



- 1 Apertura della camera di cottura.
Opening of baking chambers
- 2 Consolle elettromeccanica.
Electromechanical console
- 3 Consolle elettronica.
Electronic console



Anagramma Minitunnel



Forno componibile con camera di cottura in refrattario, **apribile su ambo i lati posteriore ed anteriore**. Quadro comandi posizionato solo su un lato, rivestimento del forno in acciaio. Illuminazione della camera a mezzo lampada alogena. Il forno si compone di cappa, cella o carrello.



Modular oven that are made with the baking chamber in refractory material, the oven is open able on both sides, back and front. The control panel is positioned only on one side. The oven is composed of hood, leavening compartment or trolley. The front of the oven and the paneling are made from steel. The baking chamber is lighted with halogen lamp.

Modello	n° pizze		N. teglie n° TRAYS		Potenza power	Camera				Ingombro							
Model	30 cm.	40 cm.	(cm. 40x60)		max (Kw)	Largh. cm.	Largh. cm.	Prof. cm.	Deep. cm.	Alt. cm.	High cm.	Largh. cm.	Largh. cm.	Prof. cm.	Deep. cm.	Alt. cm.	High cm.
AT2T	6	2	2	6	65	93	15	100	118	40							
AT3T	8	3	3	7	65	127	15	100	152	40							
AT4T	8	6	4	7,5	85	127	15	120	152	40							
(cm. 35x45)																	
AT4T	4	3	3	4,5	49	115	15	85	140	40							
AT4T	6	3	4	6,5	74	97	15	110	122	40							



Informamento e sfornamento da ambo i lati
Bake and bake-off on both sides



alimentazione elettrica 400 volt.



Forno composto da due o tre camere di cottura indipendenti elettricamente e termicamente, realizzate in refrattario. Il rivestimento è in acciaio verniciato con effetto mattoncino, in alternativa su richiesta verniciato in diversi colori a scelta. Il frontale, presenta un'elegante cappa in rame, con decori personalizzabili e realizzati a mano da un nostro fabbro. Cella di lievitazione con ripiano estraibile. Il forno è totalmente smontabile.



The oven is made up of two or three independent baking chambers electrically and thermally. The baking chambers are made of refractory material. The coating is made of painted steel type brick effect or on demand painted in different colors chosen by the customer. On the front of the oven it has a sleek copper cooker hood with customizable decorations handmade by our blacksmith. The leavening cell has extractable shelf. The oven can be completely disassembled.

Modello Model	n° piatte n° pizzas		N. teglie n° trays (cm. 40x60)	Potenza power max (Kw)	Camera Camera				Ingombro Encumbrance			
	30 cm.	40 cm.			Largh. cm.	Deep. cm.	Alt. cm.	High. cm.	Largh. cm.	Deep. cm.	Alt. cm.	High. cm.
TSR9	6	2	2	11,5	64	93	15	105	125	200		
TSR11	8	3	3	16	64	127	15	105	160	200		
TSR15	8	6	4	20	84	127	15	125	160	200		
TSR19	12	8	6	28	84	195	15	125	230	200		
TSR25	8	4	3	20	135	65	15	175	105	200		
TSR26	12	6	4	25	135	90	15	175	130	200		
TSR27	9	4	-	20	103	103	15	140	125	200		
(cm. 35x45)												
TSR6	2	1	2	7,5	49	76	15	88	110	200		
TSR7	3	2	3	11,5	49	115	15	88	150	200		
TSR12	6	3	4	14	74	97	15	114	135	200		
TSR18	6	4	6	19	74	146	15	114	180	200		
TSR20	12	5	8	24	74	196	15	120	227	200		
TSR22	18	8	10	30	100	190	15	146	225	200		

Modello Model	n° piatte n° pizzas		N. teglie n° trays (cm. 40x60)	Potenza power max (Kw)	Camera Camera				Ingombro Encumbrance			
	30 cm.	40 cm.			Largh. cm.	Deep. cm.	Alt. cm.	High. cm.	Largh. cm.	Deep. cm.	Alt. cm.	High. cm.
TRD7	6	2	2	16,5	64	93	15	110	125	200		
TRD11	8	3	3	23	64	127	15	110	165	200		
TRD13	10	4	4	28	64	173	15	120	205	200		
TRD15	8	6	4	31	84	133	15	130	165	200		
(cm. 35x45)												
TRD9	2	1	2	10	49	76	15	94	110	200		
TRD5	3	2	3	16,5	49	115	15	94	150	200		
TSR18	6	3	4	20	74	97	15	120	135	200		
TRD24	8	5	6	29	74	146	15	120	180	200		



1

Particolare della porta in metallo della cella di lievitazione.

Particular of the metal door of the leavening cell.

2

Particolare della porta in cristallo temperato.

Detail of the the crystal door.



Pulcinella elettrico



alimentazione elettrica 400 volt.



Realizzato con una Camera di cottura dalla forma geometrica avvolgente, ha come caratteristica il cielo sagomato e spiovente ciò per permettere una migliore diffusione del calore. Portina d'informamento in cristallo ed avente il meccanismo di apertura verso l'alto. Il pannello comandi è assicurato da una protezione in metallo. Il frontale, presenta un'elegante cappa in rame, con decori personalizzabili e realizzati a mano da un nostro fabbro. La base antistante la camera di cottura è realizzata in marmo, così da riallacciarsi alla migliore tradizione partenopea. Il forno si compone di: cella lievitazione o armadio neutro.



Cooking camera from an enveloping geometric shape and with the top shaped like a slope. The balanced door is in crystal having the opening up. Command panels closed by a metal door, front with hood in handmade hammered copper with the possibility to personalize it. The zone opposite to the cooking camera is in marble. The oven is composed by cell of lievitazione or neutral closet.

	n° pizze		Num. teglie (cm.40x60)	Potenza max (Kw)	Camera			Ingombro		
	30 cm	40 cm			Largh.cm.	Prof.cm.	Alt.cm.	Largh.cm.	Prof.cm.	Alt.cm.
ATPULC10	10	6	8	13,2	102	130	25	135	183	65
CCPULC10	carrello chiuso perimetrale, 1 ripiano estraibile				trolley closed perimeter, a pull out shelf			105		
CLPULC	celle di lievitazione con un ripiano estraibile				leavening cells with pull out shelf			105		
ATPULC9	9	4	6	10,2	102	100	25	135	153	65



1 Particolare del forno con effetto rustico in mattone.

Detail of the oven with rustic look in brick

2 Vista dell'interno del forno. Si nota il piano cottura ed il rivestimento in refrattario.

Bedplates and coating in refractory material

3 Piano in granito.
Granite top



Pulcinella gas e Cargas



Il pulcinella a gas ha un sistema di riscaldamento con bruciatore, posto sotto la platea, che contribuisce a diffondere uniformemente il calore, per un risultato ottimale al prodotto. La platea è costituita da piastrelli di ghisa radiante e piano di cottura in refrattario, scarico fumi posteriore, controllo termostatico della temperatura, sistema piezoelettrico di accensione che garantisce, anche in assenza di elettricità, l'accensione e quindi il funzionamento del forno. Il frontale, presenta un'elegante cappa in rame, con decori personalizzabili e realizzati a mano da un nostro fabbro. La base antistante la camera di cottura è realizzata in granito.



Heating with burner right distributed under the platea, with radiant cast iron tiles interposed and cooking level in refractory, fume discharge in the back. Thermostatic temperature control, electric lighting. This particular system guarantees the functioning of the oven in absence of electric power. Door in steel. Front part with hood in handmade hammered copper with possibility of personalization. Zone opposite to the cooking camera in marble. The oven is composed by a cell of lievitazione or a neutral closet.

	n° pizze		Potenza max (Kw)	Camera			Ingombro		
	30 cm	40 cm		Largh.cm.	Prof.cm.	Alt.cm.	Largh.cm.	Prof.cm.	Alt.cm.
PULC G 900	6	3	17.200	75	93	16	130	150	60
PULC G 130	12	6	23.000	94	123	16	150	170	60
CC PULC 6	carrello chiuso perimetrale, 1 ripiano estraibile				trolley closed perimeter, a pull out shelf			100	
CL PULC 6	celle di lievitazione con un ripiano estraibile				leavening cells with pull out shelf			100	

	n° pizze		Potenza max (Kcal)	Camera			Ingombro		
	30 cm	40 cm		Largh.cm.	Prof.cm.	Alt.cm.	Largh.cm.	Prof.cm.	Alt.cm.
CAR900	6	3	17.200	75	93	16	110	121	56
CAR130	12	6	23.000	94	123	16	136	143	56



Vulkan



ITALY VULKAN

VULKAN è straordinario! Cottura su doghe in refrattario.

Vulkan è idoneo alla cottura del pane « CARASAU », SPIANATE SARDE, PANE ARABO, PIZZE e SALTIMBOCCA. **VULKAN** è montato su ruote per un facile spostamento nel laboratorio, ma allo stesso tempo è dotato di piedini regolabili per renderlo stabile sul pavimento. Per una migliore cottura del prodotto il **nastro trasportatore interno è in materiale refrattario**. L'utilizzo di speciale materiale coibentante ad alto indice di isolamento, **le particolari doghe in refrattario** appositamente allestite, montate con particolare tecnica, **consentono di mantenere una temperatura di esercizio costante**. I prodotti da cuocere vengono poggiati su un nastro trasportatore in acciaio inox, che provvederà a depositarli sul nastro di cottura in refrattario in movimento verso l'interno della camera di cottura; mentre il prodotto cotto viene raccolto da un altro nastro trasportatore in acciaio inox per poi essere depositato al lato opposto rispetto a quello d'informamento. La scheda elettronica ha più controlli di temperatura. Temperatura massima raggiungibile, circa 500° C. Potenza elettrica variabile da un valore massimo della potenza installata alla riduzione del 50% circa della stessa e regolabile sia al cielo che alla platea per meglio adattare la temperatura del forno al prodotto da cuocere. Particolarmente utile è il dispositivo di emergenza meccanico posto sul lato del forno che consente all'utilizzatore di estrarre il prodotto anche in caso di improvvisa interruzione di energia elettrica.

UNITED KINGDOM VULKAN

Vulkan is extraordinary! You cook on refracted staves.

Vulkan is idoneous to cook the "CARASAU" bread, Sardinian "bread", Arabic bread, PIZZAS to be preserved and "SALTIMBOCCA" to fill in but also more similar products. **VULKAN** is built on two wheels for an easy moving in the laboratory, but in the meantime it has regulating wheels to make it stable on the floor. **The use of special insulating material at a high index of isolation, the particular refracted staves rightly organized, mounted with a particular technique, allow to maintain a more possible constant temperature.** Products to cook are located on a transport band in inox steel that will pose them on the refractory cooking band in movement in the cooking camera; while the product, ready, is taken by another transport band in inox steel and it is discharged on the opposite side. Temperature is planned by a digital temperature controller placed on the command frame equipped with a display in order to see the temperature in the cooking camera. The maximum temperature can be achieved is about 700 degrees. Electric power going from a maximum value of the installed power to the reduction of about the 50% and can be regulated both at the top and the bottom to adapt the oven temperature to the product to cook. Really useful is the mechanic emergency device located on the oven's side which allows the user to take the product out even in case of sudden interruption of the electric power.



1

Particolare del nastro trasportatore in refrattario
Detail of the conveyor belt in refractory material

2

Particolare del piano di sfornamento in acciaio
Detail of the supporting steel top

3

Particolare dei listelli in refrattario, con resistenza in acciaio
Detail of the laths in refractory material, with steel resistance

4

Vista posteriore del forno
The back view of the oven

5

Particolare del nastro di infornamento in maglia d'acciaio
Detail of the conveyor belt in steel mesh

6

Consolle con comandi elettronici per la regolazione di temperatura tra cielo e platea
Control panel with temperature control and top and bedplate adjustment

7

Controllo regolazione velocità nastro.
Speed control of the conveyor belt

MODELLO Model	POTENZA ELETTRICA COMMUTABILE Electric interchangeable power	MASSIMA TEMPERATURA Max temp	DIMENSIONI NASTRO COTTURA Cooking band dimension		DIMENSIONI INGOMBRO - Encumbrance Dimensions		
			Length cm - length cm	Large cm - Large cm	Large cm - Large cm	Prof. cm - Deep cm	Alt. cm - High cm
V45P	20/40	500	250	45	130	350	168
V6PS	20/43	500	300	61	170	400	168
VBABY 50 P	12/28	500	180	45	130	280	168
VBABY 50 PS	24/64	500	400	61	170	500	168
VBABY 60 P	24/50	500	180	61	170	280	168
VBABY 60 PS	45/99	500	680	61	170	780	168
VBABY	7/15	500	100	61	130	150	150





Dal 1960 il calore italiano nel mondo

