

# GIOVE 60/80/100

## CARATTERISTICHE

È il forno più grande della gamma, il fiore all'occhiello della produzione Tranquilli Forni, con i suoi 3 piani di cottura larghi 65 cm. permette di cucinare grandi quantità di alimenti. Tutto è stato curato nei minimi particolari: dal tetto in acciaio, garanzia di resistenza e durata, all'accattivante linea, all'eleganza dei colori, alla funzionalità della camera di cottura che si caratterizza dalla presenza di due lastre di refrattario appoggiate nelle pareti laterali interne del forno e rivestite a loro volta da due ulteriori pannelli estraibili in acciaio che consentono la regolazione dell'altezza delle griglie. È il forno ideale per grandi comunità, agriturismi, pizzerie, ristoranti e per chi ha tanti amici.

## CHARACTERISTICS

It is the largest oven in the range, the flagship of Tranquilli Forni production. With its 3 hobs 65 cm wide, it allows to cook a huge amount of food. Everything was taken care of in detail: From the steel roof, ensuring strength and durability, the attractive line, the elegance of colours, to the functionality of the cooking chamber that is characterized by two layers of refractory material supported in the interior side walls of the oven and coated in turn by two additional disengageable steel panels that allow the height adjustments of the grids. It is the ideal oven for large communities, farms, pizzerias, restaurants, etc..

## EIGENSCHAFTEN

Dies ist der größte Ofen im Sortiment, das Musterstück der Firma Tranquilli Forni mit seinen drei Kochebenen mit einer Breite von 65 cm. Natürlich erlaubt ein solcher Ofen eine große Menge an Gerichten gleichzeitig vorzubereiten. Alles wurde im kleinsten Details gepflegt. Vom Stahldach dass eine große Lebensdauer garantiert, das Design, die eleganten Farben und der Funktionalität der Kochkammer. Die Seitenwände der Kochkammer sind mit zwei Schamotteplatten ausgestattet die wieder rum von zwei ausziehbaren Inoxidpaneelen gedeckt sind. Durch diese Paneelen kann auch die Höhe der Grills bestimmt werden. Es ist der geeignete Ofen für Veranstaltungen, Pizzeria, Restaurant und vieles mehr.



Particolare della camera di cottura.  
Detail of the cooking chamber.  
Kochraum.



**GIOVE KTM  
60/80/100  
forno inox satinato**



**GIOVE  
KTM 60/80/100  
pannelli inox satinati**



**GIOVE KTM  
60/80/100  
tutto inox satinato**



Pareti estraibili  
nella camera cottura.  
Removable walls in  
the cooking chamber.  
Seitliche Wände der  
Kochkammer ausziehbar.



Particolare frontale in acciaio.  
Detail steel front.  
Insbesondere Stahl vor.

# GIOVE 60/80/100

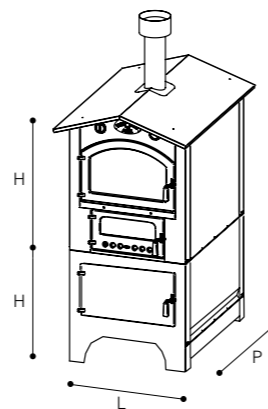
## Dati Tecnici in cm

### Technical Features / Technischen Angaben

Modello Models Typen	Piano cottura Cooking plain Beckenhöhlung	Forno Oven Öfen				Carrello Trolley Wagen			
		L	P	H	Kg	L	P	H	Kg
<b>GIOVE KTM - 6065</b> esterno / outside / Aussengelände	<b>60 x 65 h44</b>	<b>106</b>	<b>94</b>	<b>175</b>	<b>335</b>	<b>85</b>	<b>75</b>	<b>65</b>	<b>50</b>
<b>GIOVE KTM - 8065</b> esterno / outside / Aussengelände	<b>80 x 65 h44</b>	<b>106</b>	<b>114</b>	<b>175</b>	<b>366</b>	<b>85</b>	<b>95</b>	<b>65</b>	<b>56</b>
<b>GIOVE KTM - 10065</b> esterno / outside / Aussengelände	<b>100 x 65 h44</b>	<b>106</b>	<b>134</b>	<b>175</b>	<b>410</b>	<b>85</b>	<b>115</b>	<b>65</b>	<b>65</b>

Canna fumaria ø cm 14 / Flue ø cm 14 / Rauchfang ø cm 14

GIOVE  
KTM 60/80/100



# Pane Casereccio



Cottura 45 minuti  
circa



Temperatura  
forno 340° C.



Difficoltà

## ingredienti:

- 1 Kg di farina tipo 00
- 15 g di lievito compresso
- 30 g di sale
- 20 g di olio extra vergine d'oliva
- 600 g di acqua

## preparazione

Impastate farina, lievito e acqua, a impasto rappreso incorporate sale ed a seguire olio, lasciate asciugare bene l'impasto fino a quando risulti liscio ed omogeneo. Mettete l'impasto a riposare in un contenitore per circa 3 ore, poi dividetelo nelle spezzature che preferite e ponete il pane su una tavola di legno precedentemente infarinata, a lievitare per altre 3 ore ad una temperatura di circa 27°C coperto da un panno da cucina. Infarinare la pala e metteteci il pane facendo attenzione a non schiacciarlo, fate dei tagli nella parte superiore e infornatelo alla temperatura di 340° C rispettando i tempi di cottura a seconda della grandezza della spezzatura.



Il tempo di cottura, può variare a seconda della pezzatura del pane.



Dati e caratteristiche non sono impegnativi. La ditta si riserva di apportare modifiche.  
Data and characteristics are not binding. The company reserves the right to make changes.  
Daten und Eigenschaften ohne Gewähr. Die Firma kann jederzeit Änderungen vornehmen.