

SILVER 60/80



CARATTERISTICHE

SILVER è la nuova linea di forni a legna a fuoco indiretto, accessibile a tutti, della TRANQUILLI FORNI Dinamico ed elegante, il modello SILVER viene realizzato in due misure sia nella versione da esterno che da incasso e può essere personalizzato scegliendo tra 6 accattivanti tonalità di colori per rendere più luminoso il proprio giardino. Le dimensioni in cui viene prodotto il modello SILVER sono state studiate per adattarsi perfettamente alle necessità di tutte le famiglie, da quelle più numerose che potranno scegliere la misura più grande con piano di cottura da cm.45x80, fino ad arrivare alle

coppie che potranno soddisfare il desiderio di cucinare con un forno a legna, scegliendo la misura più piccola con piano di cottura da cm.45x60. Tutti i forni a legna SILVER hanno 3 piani di cottura, sono dotati di ventilazione ed hanno la luce interna, nella versione da esterno è compreso il carrello dotato di ruote e dei manici a scomparsa per spostarlo comodamente. La particolarità che contraddistingue la linea Silver è la verniciatura realizzata a liquido poliuretano da carrozzeria che garantisce una maggiore durata nel tempo.



Particolare della camera di cottura



Termometro e interruttori per luci e ventilazione.



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.

SILVER 60/80



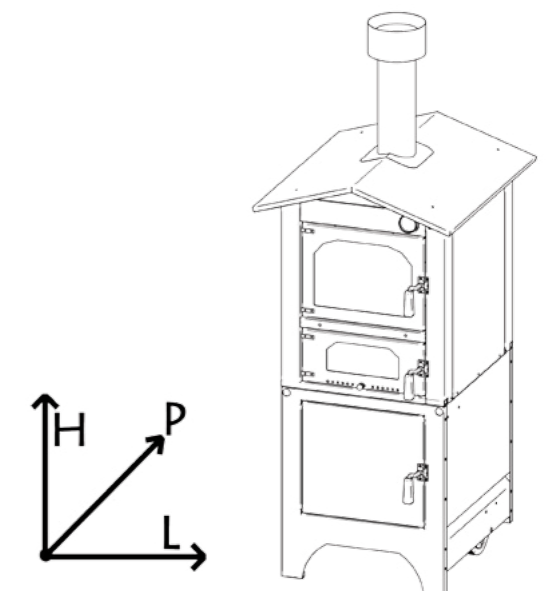
Dati Tecnici in cm Technical Features / Technischen Angaben

Modello Models Typen	Piano cottura Cooking plain Beckenhöhlung	Forno Oven Öfen				Carrello Trolley Wagen			
		L	P	H	Kg	L	P	H	Kg
SILVER GSE - 6045 esterno / outside / aussengelande	60 x 45 h36	80	90	165	225	66	75	77	45
SILVER GSE - 8045 esterno / outside / aussengelande	80 x 45 h36	80	110	165	251	66	95	77	51

Canna fumaria ø cm 12 / Flue ø cm 12 / Rauchfang ø cm 12

Tempi e temperature consigliate Cooking times and temperatures suggested / Kochzeiten und empfohlene temperaturen

Alimenti Foods / Speisen	Temperatura C° Temperature / Temperatur	Tempo di cottura Cooking time / Backenzeit	Tempo di riscaldamento Warning time / Aufwärmungszeit	Legna Kg Wood / Brennholz
Arrosto Roast / Braten	300 ÷ 330	60' ÷ 90' (secondo grandezza)	informare all'accensione	3 ÷ 5
Pasta al forno Noodles / Nudeln	270 ÷ 300	40'	60 minuti	3 ÷ 5
Dolci Cakes / Kuchen	250 ÷ 270	10' biscotti 25' crostata	60 minuti	3 ÷ 5
Pane Bread / Bröt	330 ÷ 370	45' ÷ 60' (pagnotte da 1Kg)	120 minuti	5 ÷ 7
Pizza Pizza / Pizza	450	6' ÷ 7'	120 minuti	5 ÷ 7
Porchetta Pork / Spanferkel	350	360' ÷ 420' circa kg 10/15	informare all'accensione	7 ÷ 15
Verdure Vegetable / Verduras	220 ÷ 250	20' ÷ 25'	60 minuti	3 ÷ 5



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.