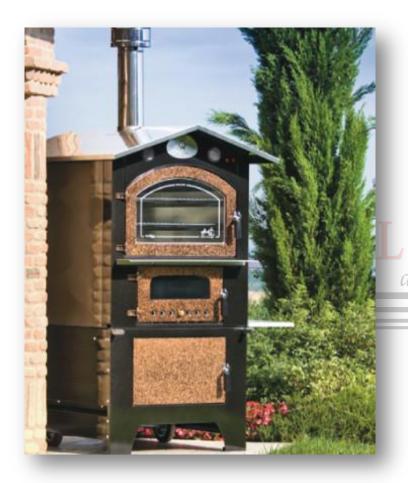




FORNO DA ESTERNO SERIE "GIOVE"



È il forno più grande della gamma, il fiore all'occhiello della produzione Tranquilli Forni, con i suoi tre 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.

DI SERIE: tutto verniciato a liquido, con tetto in acciaio inox 304, ventilato e illuminato da tre lampadine. Due griglie, due teglie (una lunga h 6 e una corta h 3), un gancio per le teglie, una paletta per la cenere, un attizzafuoco, una mensola laterale in lamiera e una mensola frontale in acciaio. **OPTIONAL**: sportelli verniciati dello stesso colore del frontale; pannelli laterali in acciaio inox 304 fiorettato o satinato; tutto inox: frontale, posteriore, pannelli laterali e tetto; griglia per la porchetta; teglie in più con altezza di 3 cm o 6cm corte o lunghe; piana refrattaria per secondo piano; pala per la pizza; tettoia piana o a casette; mensola frontale estraibile dal carrello.

Agricola Val Calore

Part.IVA: 019227640654

Dati Tecnici

Modello	Piano Cottura	Forno				Carrello			
		L	Р	Н	Kg	L	P	Н	Kg
GIOVE KTM - 6065	60x65 h44	106	94	110	285	85	75	65	50
GIOVE KTM – 8065	80x65 h44	106	114	110	310	85	95	65	56
GIOVE KTM - 10065	100x65 h44	106	134	110	345	85	115	65	65

