

FORNO DA ESTERNO SERIE "SILVER"



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 arri-

vare 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.

Accessori di Serie: 2 griglie;1 teglia.

Optional: paletta per la cenere; griglia per la porchetta; piana refrattaria per secondo piano; pala per la pizza.

Agricola Val Calore

Part.IVA: 019227640654

Via Santo Spirito, n.95, 84020, Castelcivita (SA) | Corso Europa, 84044 Matinella di Albanella (SA)

Tel. e Fax: 0828 772285 | Cel: 333 3359320

E_Mail: agricolavalcalore@tiscali.it

Dati Tecnici

Modello	Piano Cottura	Forno				Carrello			
		L	P	H	Kg	L	P	H	Kg
SILVER GSE - 6045	60x45 h36	80	90	88	180	66	75	77	45
SILVER GSE - 8045	80x45 h36	80	110	88	200	66	95	77	51
SILVER GSI - 6045	60x45 h36	66	75	77	170				
SILVER GSI - 8045	80x45 h36	66	95	77	190				


AGRICOLA VAL - CALORE
di Vito Costantino
Tempi e Temperature

Alimenti	Temperatura C°	Cottura (tempo)	Riscaldamento (tempo)	Legna Kg
ARROSTO	300÷330	60'÷90'	Infornare all'accensione	3÷5
PASTA AL FORNO	270÷300	40'	60 minuti	3÷5
DOLCI	250÷270	10' (biscotti) 25' (crostata)	60 minuti	3÷5

Agricola Val Calore

Part.IVA: 019227640654

Via Santo Spirito, n.95, 84020, Castelcivita (SA) | Corso Europa, 84044 Matinella di Albanella (SA)

Tel. e Fax: 0828 772285 | Cel: 333 3359320

E_Mail: agricolavalcalore@tiscali.it

PANE	330÷370	45'÷60'	120 minuti	5÷7
PIZZA	450	6'÷7'	120 minuti	5÷7
PORCHETTA	350	360'÷420'	Infernare all'accensione	7÷15
VERDURE	220÷250	20'÷25'	60 minuti	3÷5



Agricola Val Calore

Part.IVA: 019227640654

Via Santo Spirito, n.95, 84020, Castelvita (SA) | Corso Europa, 84044 Matinella di Albanella (SA)

Tel. e Fax: 0828 772285 | Cel: 333 3359320

E_Mail: agricolavalcalore@tiscali.it