

FORNO DA ESTERNO SERIE "TORRIONE"



Torrione è un forno a legna per esterni, con il quale preparare la cottura di arrostiti, pane, pizza, dolci e molto altro ancora.

I materiali e le tecnologie sono il frutto di oltre trent'anni di esperienza di **Tranquilli Forni**, che progetta e costruisce i suoi forni nell'entroterra marchigiano, zona ricca di rocche e città fortificate. Da qui l'idea per un nuovo modello, la cui forma ricorda una piccola torre, di quelle costruite sulle mura difensive dei centri storici, da cui il nome di **Torrione**. La tipologia del forno è a *cottura indiretta* con il vano di cottura in acciaio inox indipendente dalla camera di combustione della legna, così da tenere separati i fumi e la cenere dalla pietanze. **Torrione** è un vero complemento della casa, sia per

quella di città che per quella di campagna, infatti il forno può essere posizionato per mezzo di ruote in una terrazza o in un giardino. Una pratica maniglia in tubo inox, utilizzabile anche come appoggio di teglie o di pentole, rende il forno facilmente spostabile per adattarlo alla praticità d'uso.

Torrione è indispensabile per una cottura sana dei cibi e nello stesso tempo è un oggetto in grado di comporre un paesaggio intorno il nostro vivere, con la sua memoria della storia e la sua gradevole snellezza formale.

Quando il forno è in funzione, dalla sommità del camino il fumo si allinea alla direzione del vento grazie ad un comignolo girevole, perché anche l'innovazione viene dalla tradizione. Buona cottura con **Torrione**.

Dati Tecnici

Modello	Piano Cottura	Forno				Carrello			
		L	P	H	Kg	L	P	H	Kg
TORRIONE TRE - 6045	60x45 h36	80	94	91	190	72	73	76	48

Tempi e Temperature



AGRICOLA VAL - CALORE
di Vito Costantino

Alimenti	Temperatura C°	Cottura (tempo)	Riscaldamento (tempo)	Legna Kg
ARROSTO	300÷330	60'÷90'	Infernare 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
PANE	330÷370	45'÷60'	120 minuti	5÷7

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

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