

CATALOGO 2018

www.tranquilliforni.it

TRANQUILLI
FORNI



TUTTI I PRODOTTI SONO REALIZZATI
INTERAMENTE IN ITALIA

100%




Dal 1982 la Tranquilli Forni è specializzata nella produzione di forni a legna; giovane e dinamica si è presentata al pubblico con impegno e innovazione. La Tranquilli Forni, per la vastissima gamma di modelli realizzati esclusivamente all'interno del proprio stabilimento, è in grado di soddisfare ogni esigenza per grandi e piccoli spazi, fornendo ai Clienti un prodotto altamente competitivo sia per qualità che per versatilità. Oltre un trentennio d'esperienza testimonia il continuo impegno e la continua crescita di una realtà aziendale proiettata verso una costante espansione sul mercato italiano e internazionale.

Since 1982 Tranquilli Forni Company is specialized in the firewood ovens production; young and dynamic, it presents itself to the Customers with enthusiasm and innovation. Tranquilli Forni Company can satisfy every need for large and small spaces, supplying Customers with a very competitive product as for quality and

versatility, thanks to its wide range of models, all of them completely manufactured inside its factory. More than 30 years experience witnesses the endless engagement and growth of a Company projected towards a constant expansion on the Italian and International market.

Seit 1982 ist die Tranquilli Forni in der Herstellung von Holzbacköfen spezialisiert; jung und dynamisch hat sie sich dem Publikum vorgestellt. Die Tranquilli Forni, für die grosse Vielfalt an Backöfen die im eigenen Werk produziert werden, kann ohne weiteres alle Bedürfnisse für kleine und grosse Räume erfüllen. Die Öfen werden für die hochwertige Qualität und Vielfältigkeit geschätzt. Die nun mehr als 30 Jahre Erfahrung bezeugt den dauernden Einsatz und Wachstum einer Firma die positiv in die Zukunft schaut und die sich auf dem italienischen sowie internationalem Markt immer mehr bewährt.



INDICE

INDEX

FORNI da ESTERNO



Serie SILVER
pag. 08



Serie TORRIONE
pag. 12



Serie BABY
pag. 16



Serie PANDORA - VENERE
pag. 20



Serie SATURNO
pag. 24



Serie GIOVE
pag. 28

FORNI da INCASSO



Serie JOLLY
pag. 32



Serie BABY
pag. 16



Serie SILVER
pag. 34



Serie JOLLY
pag. 37



Serie PANDORA - VENERE
pag. 36



Serie SATURNO
pag. 38



Serie GIOVE
pag. 40



Serie GIOVE INOX
pag. 42



Serie SIRIO INOX
pag. 43

BARBECUE



Serie SAMURAI

pag. 54



Serie ACQUARIO

pag. 48



Serie LEONE

pag. 50



Serie ARIETE

pag. 44



Serie ARIETE INOX

pag. 46



Serie LEONE

pag. 52



FORNELLONE

pag. 56



BIG a LEGNA

pag. 56



BIG

pag. 56



SMALL

pag. 56

IMPASTATRICI



a pentola fissa

pag. 58



**ribaltabile
a pentola estraibile**

pag. 58

L'AZIENDA

PERCHE' PROPRIO UN FORNO TRANQUILLI?

Dal 1982 **TRANQUILLI FORNI** progetta e realizza solo forni a legna a fuoco indiretto e barbecue. L'attenzione e la cura nello scegliere i materiali di costruzione, interamente prodotti in Italia, fanno della **TRANQUILLI FORNI** un'azienda leader nel suo settore.

Diverse sono le caratteristiche che contraddistinguono i nostri forni: la prima e la più importante è la **doppia camera di cottura completamente saldata a stagno e realizzata in acciaio inox AISI 304** per la parte interna a contatto con gli alimenti, invece per quella esterna abbiamo utilizzato una lamiera alluminata, specifica per essere impiegata a contatto con il fuoco, in questo modo il calore avvolge uniformemente il forno in tutta la sua lun-

ghezza e non solo nella parte centrale. Sui nostri forni da esterno montiamo **tubi del fumo in acciaio inox con un comignolo a botte antivento ed antipiovra**. Massima attenzione viene data anche alla **qualità della verniciatura esterna realizzata con liquido poliuretano da carrozzeria a forno**, garanzia di resistenza alle temperature e agli agenti atmosferici.

Queste sono solo alcune delle caratteristiche che fanno dei forni Tranquilli, un prodotto di grande qualità, con prestazioni di cottura a livello professionale.

I nostri forni racchiudono la tradizione e la storia della cucina del nostro Paese, fatta di amore e sapori.

1992



2008



2016



VOGLIAMO PARLARE DI SALUTE?

Questo tipo di cottura permette di avere **cibi buoni e soprattutto più sani**, lasciando inalterati i sapori, in quanto la camera di combustione rimane completamente separata dalla camera di

cottura e quindi le pietanze sono **isolate dai fumi, dalle ceneri e dagli ossidi** derivanti dalla combustione della legna.



PERCHE' UN FORNO A LEGNA A FUOCO INDIRETTO?

Con un forno a legna a fuoco indiretto abbiamo la possibilità di **cucinare vari alimenti**: pizze, pane, e focacce, ma anche pasta al forno, arrosti e pesce, per finire con verdure e dolci.

Grazie alla camera di cottura in acciaio inox, un forno a legna a fuoco indiretto **si scalda molto velocemente**, inoltre, la coibentazione che la avvolge consente di **mantenere alte temperature per lunghi periodi**.

Il vantaggio di alimentare la camera di combustione solo sporadicamente permette di **ridurre al minimo i consumi** e, cosa da non sottovalutare, è possibile **utilizzare ogni genere di legna** ed è possibile cucinare di tutto in maniera semplice e veloce.

Per tutti questi motivi i forni a fuoco indiretto sono pratici e semplici da utilizzare per chiunque.



PERCHE' ?

COME SI ACCENDE UN FORNO A LEGNA?

Accendere il forno a legna è molto semplice, prendete della legna di piccolo taglio e 2/3 pezzi leggermente più grandi, metteteli nella camera di combustione del forno (lo sportello sotto il piano di cottura), a questo punto accendete il fuoco con qualsiasi tipo di accendi fuoco o con della carta, chiudete lo sportello e

aprite la presa d'aria, vedrete che la temperatura indicata dal termometro inizierà velocemente a salire.

(Poi seguite le istruzioni che troverete nel manuale d'uso e manutenzione o in questo catalogo, per la cottura dei vari alimenti).



QUANTA LEGNA CI VUOLE PER PORTARE IL FORNO A TEMPERATURA?

Per portare il forno a temperatura ci vogliono dai 5 ai 7 kg. di legna a seconda del tipo di cottura. Un forno a fuoco indiretto e cottura continua al massimo consuma 10 kg. di legna per cucina-

re una porchetta che si cuoce in circa 8 ore. Considerato che possiamo utilizzare ogni genere di legna, si può affermare che i costi per cucinare si riducono al minimo.



da 5 a 7 Kg di legna per una cottura completa



da 0°C. a 300°C. in 30 minuti

COSA DEVO FARE PER CUCINARE PANE E PIZZA?

Per la cottura del pane portate il forno ad una temperatura di poco superiore ai 400°, interrompete di alimentare la camera di combustione in modo che i gradi inizino a scendere, fino ad arrivare alla temperatura di 320°/350° a seconda della grandezza e della quantità del pane, a questo punto potete infornare diretta-

mente sulla pietra refrattaria certificata per la cottura degli alimenti mantenendo la temperatura stabile.

Il tempo dell'intera procedura di riscaldamento e discesa della temperatura è di circa 120 minuti.



Per cucinare una pizza cotta in modo eccellente fate riscaldare il forno fino a raggiungere i 400°/430°, mantenete la temperatura stabile per circa 30 minuti, a questo punto potete infornare direttamente sulla pietra refrattaria, otterrete delle pizze fantastiche,

buone come quelle delle pizzerie.

Il tempo di riscaldamento del forno è di circa 90 minuti.

Buona cottura con i FORNI TRANQUILLI



I FORNI A LEGNA

FIREWOOD OVENS / HOLZBACKHÖFEN

I FORNI A LEGNA

In un paese come l'Italia, il forno è un elemento essenziale per la sopravvivenza. Come faremo senza impastare e cuocere pizze, pane, focacce e arrosti?

È per questo che noi della **Tranquilli Forni**, situata ad Ostra (AN) Italia, realizziamo e produciamo ottimi **forni a legna** che permettono a tutti gli italiani, ma più in generale a tutte le persone amanti della buona cucina, di mangiare deliziose pietanze. Siamo molto attenti all'innovazione e ad offrire un servizio sempre aggiornato e all'avanguardia. Tutti i nostri prodotti sono semplici da utilizzare e sono davvero alla portata di tutti, anche dalle nonne abituate ai forni di una volta!

Realizziamo **forni da giardino e forni da incasso** che rispettano i procedimenti della cottura tradizionale, ma sono dotati di caratteristiche tecniche di ultima generazione: il vano di cottura è stato realizzato in acciaio inox 304 e materiale refrattario ecologico, ciò consente un miglior irraggiamento del calore e una maggiore uniformità nella cottura; la camera di combustione invece è stata costruita per evitare contatti con fumo, ceneri e permette di raggiungere alte temperature con pochissima legna. Prima della cottura, potresti aver bisogno di una mano per impastare: anche per questo ci siamo noi, con le nostre **impastatrici** grazie a cui non farai nessuna fatica. Infine, nella cucina italiana non ci sono solo i prodotti da forno, anche le grigliate non possono mancare! Per questo produciamo **barbecue** per piacevolissimi banchetti all'aperto. Comincia a prepararti per la bella stagione: pensa a quanti pranzi e cene potrai organizzare nel tuo giardino grazie ai nostri forni a legna e barbecue! Farai felici familiari e amici con pochissimo sforzo: fanno tutto i nostri prodotti.

THE FIREWOOD OVENS

*The oven represents the fundamental element of the Italian cuisine, in fact it is where pizza, bread, focaccia and roasts are prepared. This is why **Tranquilli Forni**, located in Ostra (Ancona) in the centre of Italy, produces high quality **wood fired ovens** that allow all food lovers to cook and savour good dishes. We pay great attention to innovation and to research in order to offer always up-to-date products. Our ovens are easy to use and can be handled also by grandmothers used to the old ovens. We produce both outside and boxed ovens, which respect the traditional way of cooking, but bear highly innovative technical features: the baking chamber is made of 304 inox steel and ecological refractory material, this allows a better radiation of the heat and a better uniformity in the cooking. The combustion chamber has been conceived with the intention of avoiding any contact with smoke or ashes and allows to reach high temperature with less wood. If you need also some help in working flour and water into dough, we can offer you one of our kneading machines, with which you won't make any effort. If you are a mixed grill lover you may like one of our barbecue, perfect for a garden party with all the family or friends. Get ready for the Summer! Imagine yourself and your loved ones dining happily in the garden with the help of one of our **ovens or barbecues**!*

HOLZBACKHOFEN

*Der Ofen ist ein wichtiger Element der Italienischen Küche. Ohne Ofen könnten wir nämlich keine Pizza, kein Brot, keine Focaccia und keine Braten vorbereiten. Die Firma **Tranquilli Forni**, aus dem kleinen Ort Ostra in der Provinz Ancona, im Herzen Italiens, produziert seit 1982 Holzöfen von bester Qualität, um Gourmets aus aller Welt zu dienen. Wir setzen viel Wert auf Innovation und Recherche, so dass unsere Öfen den neuesten Trends und Technologien entsprechen können. Alle unsere Produkte sind einfach zu verwenden und können von Jeder benutzt werden, sogar von unseren Großmüttern, die an die alten Öfen gewöhnt sind!*

Wir produzieren Einbau- und Gartenbacköfen, die die alte traditionelle Backweise respektieren, die aber auch über die modernste Bautechnik verfügen. Die Backkammer ist aus Inox Stahl 304 und ökologischen Schamottesteine: Diese Umsichten ermöglichen eine bessere Strahlung der Wärme und eine bessere Gleichmäßigkeit beim Backen. Die Brennkammer ist dagegen so gebaut, um jedes mögliches Kontakt mit Rauch und Asche zu vermeiden und ermöglicht hohe Temperaturen mit sehr wenig Holz. Falls Sie Hilfe beim Kneten heben sollen, haben wir die richtige Lösung! Wir bieten ein breites Angebot an Knetmaschinen, wählen Sie die Richtige für Ihre Bedürfnisse. Sind Sie ein Grillgerichte Liebhaber? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Wir bieten auch viele verschiedene Modelle von Barbecues für Ihre Garten-Party oder Ihr Festessen mit der Familie.





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



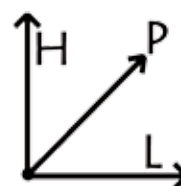
Dati Tecnici in cm Technical Features / Technischen Angaben

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 <i>esterno / outside / aussengelände</i>	60 x 45 h36	80	90	165	225	66	75	77	45
SILVER GSE - 8045 <i>esterno / outside / aussengelände</i>	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 <i>Roast / Braten</i>	300 ÷ 330	60' ÷ 90' (secondo grandezza)	infornare all'accensione	3 ÷ 5
Pasta al forno <i>Noodles / Nudeln</i>	270 ÷ 300	40'	60 minuti	3 ÷ 5
Dolci <i>Cakes / Kuchen</i>	250 ÷ 270	10' biscotti 25' crostata	60 minuti	3 ÷ 5
Pane <i>Bread / Bröt</i>	330 ÷ 370	45' ÷ 60' (pagnotte da 1Kg)	120 minuti	5 ÷ 7
Pizza <i>Pizza / Pizza</i>	450	6' ÷ 7'	120 minuti	5 ÷ 7
Porchetta <i>Pork / Spanferkel</i>	350	360' ÷ 420' circa kg 10/15	infornare all'accensione	7 ÷ 15
Verdure <i>Vegetable / Verduras</i>	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.

TORRIONE

design
Riccardo Diotallevi

60



CARATTERISTICHE

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 allo stesso tempo la gradevole snellezza delle sue forme arricchisce il paesaggio che lo circonda.

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**.



Comignolo girevole
a vento



Maniglia a riposo



Maniglia per movimentazione



Supporti su maniglia



Appoggio teglie



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.

TORRIIONE

design
Riccardo Diotallevi

60



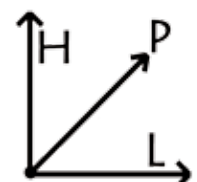
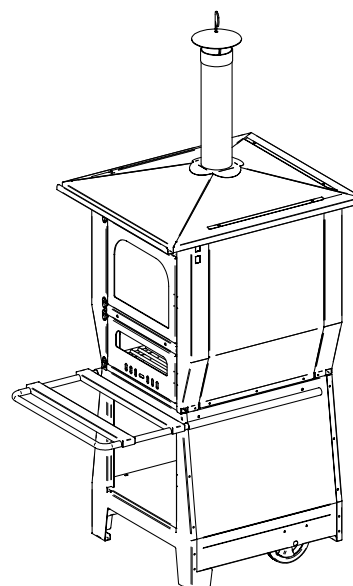
Dati Tecnici in cm Technical Features / Technischen Angaben

Modello <i>Models Typen</i>	Piano cottura <i>Cooking plain Beckenhöhlung</i>	Forno <i>Oven Öfen</i>				Carrello <i>Trolley Wagen</i>			
		L	P	H	Kg	L	P	H	Kg
TORRIONE - TRE - 6045 <i>esterno / outside / aussengelände</i>	60 x 45 h36	80	94	170	238	72	73	76	48

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

BABY 50



BABY 50

CARATTERISTICHE

È il forno più piccolo della gamma, maneggevole, versatile ed economico. Particolarmente indicato in ambienti di piccole dimensioni come balconi, mansarde e gazebo. Nella versione da incasso si inserisce facilmente nelle cucine componibili o in muratura.

CHARACTERISTIC

The smallest oven of our range, easy, practical and economic to use. Particularly adaptable to small places like balconies, mansards and others. The embedded model can be fit into the masonry or unit kitchens.

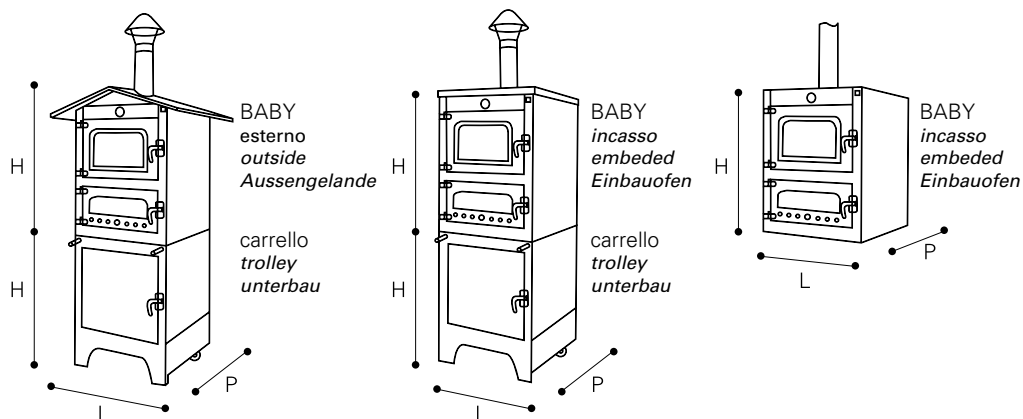
EIGENSCHAFTEN

Es ist der kleinste Ofen in unserem Programm, handlich, vielseitig und ökonomisch. Sehr geeignet in Ambiente mit kleinen Dimensionen wie Balkone, Dachstuben und Gartengazebo. In den Einbauversionen ist er sehr einfach in Anbauküchen oder Steinmauer-Küchen einzusetzen.

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
BABY KBE - 5043 esterno / outside / Aussengelände	50 x 43 h30	76	71	159	139	60	58	77	36
BABY KBI - 5043 incasso / Embedded / Einbauofen	50 x 43 h30	60	62	77	100				
BABY KBI - 5043 con carrello with trolley / Mit unterbau	50 x 43 h30	60	62	154	136	60	58	77	36

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



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.



Particolare della versione in muratura da interno.
Detail of the version of the masonry for inside.
Einbauofen Intern in Steinwand.



Pizza al piatto Napoletana



Cottura
5/6 minuti circa



Temperatura forno
430° C.



Difficoltà

ingredienti:

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

preparazione

Impastate farina, lievito e acqua, a impasto rappreso incorporate sale ed olio e lasciate asciugare bene, fate riposare il composto per circa 20 minuti poi dividetelo in porzioni da 270 gr. (per una pizza del diametro di 33 cm.) mettete a lievitare in un contenitore per due ore, poi riponete il tutto a maturare in frigorifero per 12 ore in modo da ottenere una pizza leggera e digeribile.

Togliete l'impasto dal frigorifero 40 minuti prima di stendere la pizza, una volta pronta e farcita infornate alla temperatura di 430°C.



Stendere bene la pizza è molto importante per avere un bel bordo croccante!



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.

PANDORA 60/80

VENERE

CARATTERISTICHE

Come il top di gamma anche il modello Pandora ha una doppia pannellatura in acciaio inox 304, che permette di proteggere le due pareti in mattone refrattario utili a mantenere un calore costante e a ventilare maggiormente la camera. È possibile averlo anche nella versione Venere, ovvero senza il kit di pareti e mattoni supplementari.

CHARACTERISTICS

Like all models of the top of the range, the oven Pandora has a double inox 304 painting, that allows a full protection of the 2 refractory walls. The 2 walls, on their side, help in keeping a constant temperature and a better ventilation of the cooking chamber. This model is available also in the Venere version, without the supplementary kit of refractory plates.

EIGENSCHAFTEN

Wie alle Modelle von bester Qualität, auch das Pandora Modell hat eine doppelte Schicht Inox 304 Lackierung, das einen kompletten Schutz der 2 Wände aus Schamottestein versichert. Die Schamotteplatten sind nämlich für die Bewahrung einer konstanten Temperatur und für eine reichende Ventilation der Backkammer gedacht.

Pandora ist auch in der Venere Version erhältlich, das heißt ohne zusätzliches Wände- und Schamottesteine-Kit.



PANDORA con pareti

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



VENERE senza pareti



PANDORA 60/80

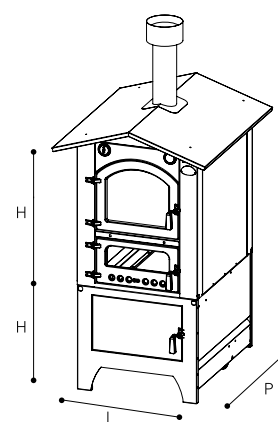
VENERE

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
PANDORA PKE - 6045 esterno / outside / Aussengelände	60 x 45 h43	98	95	171	310	77	73	66	45
PANDORA PKE - 8045 esterno / outside / Aussengelände	80 x 45 h43	98	115	171	341	77	93	66	51
VENERE VKE - 6048 esterno / outside / Aussengelände	60 x 48 h43	98	95	171	300	77	73	66	45
VENERE VKE - 8048 esterno / outside / Aussengelände	80 x 48 h43	98	115	171	331	77	93	66	51

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



Pizza Veloce



Cottura
7/8 minuti circa



Temperatura forno
per pizza in teglia 450° C.
per pizza al metro 430° C.



Difficoltà

ingredienti:

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

preparazione

Impastate farina, lievito e acqua, a impasto rappreso incorporate sale ed olio e lasciate asciugare bene, fate riposare il composto per circa 20 minuti poi dividetelo in porzioni a seconda della grandezza che volete raggiungere (per la pizza al metro vanno 100 gr di impasto per ogni 10 cm.) lasciatelo lievitare in teglia o su una tavola in legno per due ore alla temperatura di circa 27°C, trascorso il tempo di lievitazione stendete la pizza sulla teglia o sulla tavola, farcitemela a piacere e infornate alla temperatura di 430°/450°C.



Per una cottura ottimale il forno deve stare alla temperatura di cottura per almeno 60 minuti, prima di infornare!



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.

SATURNO 80/100/125



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

CARATTERISTICHE

Per dimensioni e funzionalità è il modello più richiesto della linea Tranquilli, nel tempo è stato ulteriormente migliorato e rinforzato, una garanzia per chi vuole cucinare grandi quantità di pietanze grazie ai 3 piani di cottura e all'impianto di ventilazione interno.

CHARACTERISTICS

Thanks to its dimensions and its functionality, the oven SATURNO KTS is the most requested of TRANQUILLI range of products. Time after time, SATURNO KTS has been furtherly improved and reinforced and it is a guarantee for those who want to cook a big amount of food, thanks to its three cooking levels and its internal ventilation system.

EIGENSCHAFTEN

Aufgrund seiner Dimensionen und Funktionalität ist es der meist angefragte Ofen der Linie Tranquilli, in der Zeit wurde dieser Ofen verbessert und verstärkt, eine Garantie für die die eine große Menge von Gerichten zubereiten wollen. Dies ist Dank der drei Kochebenen und dem Ventilationsystem machbar.



SATURNO
KTS 80/100/125



SATURNO
KTS 80/100/125 INOX fiorettato



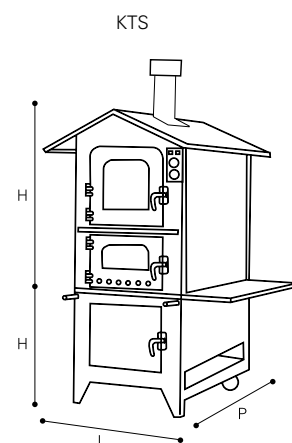
SATURNO 80/100/125

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
SATURNO KTS - 8050 esterno / outside / Aussengelände	80 x 50 h46	106	114	176	351	85	95	65	56
SATURNO KTS - 10050 esterno / outside / Aussengelände	100 x 50 h46	106	134	176	390	85	115	65	65
SATURNO KTS - 12550 esterno / outside / Aussengelände	125 x 50 h46	106	161	176	479	85	140	70	79

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



Porchetta



Cottura 6/8 ore circa
(dipende dalla grandezza)



Temperatura
forno 360° C.



Difficoltà



ingredienti:

- 1 porchetta peso 10 Kg già condita e legata
- 1 Lt di vino bianco
- qualche foglia di alloro
- rosmarino q.b.

preparazione

Coprite la porchetta con la carta alluminio, predisponetela nell'apposita griglia di cottura assicurandovi che la cucitura della porchetta sia rivolta verso il basso, mettete sotto alla porchetta una teglia con dell'acqua che dovete rimboccare durante la cottura (non deve mai rimanere senza acqua) e iniziate a cuocere per circa 4 ore alla temperatura di 360°C. Trascorso tale tempo togliete la carta alluminio e mettete del vino bianco nell'acqua della teglia e aggiungete anche qualche foglia di alloro e del rosmarino, lasciate cuocere scoperta la porchetta per altre 2 ore circa poi giratela e lasciate cuocere per altre 2 ore in modo che si formi una bella crosta croccante in tutta la superficie.

I tempi di cottura possono variare in base alle dimensioni della porchetta.



Sotto la teglia dell'acqua mettete una griglia piana, così facendo evitate che l'acqua vada in ebollizione e quindi che evapori prima.



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.

GIOVE 60/80/100



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

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 von zwei ausziehbaren Innoxpaneelen 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.



**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

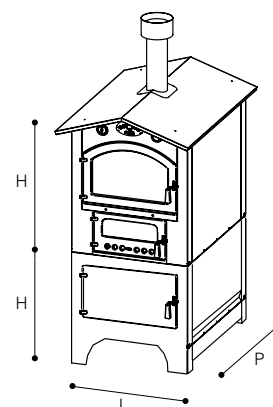
Dati Tecnici in cm

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
GIOVE KTM - 6065 esterno / outside / Aussengelände	60 x 65 h44	106	94	175	335	85	75	65	50
GIOVE KTM - 8065 esterno / outside / Aussengelände	80 x 65 h44	106	114	175	366	85	95	65	56
GIOVE KTM - 10065 esterno / outside / Aussengelände	100 x 65 h44	106	134	175	410	85	115	65	65

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.

Infarinate 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.

JOLLY 60/80



JOLLY 60/80

CARATTERISTICHE

Per chi ha il desiderio di provare la cucina genuina di un forno a legna di ottima qualità ma ad un prezzo contenuto, questo modello è ideale, in quanto sposa la consistenza dei materiali di prima scelta al risparmio ottenuto dall'essenzialità della struttura.

CHARACTERISTIC

For those who wish to experience the authentic cuisine of a wood-burning oven of excellent quality but at an affordable price, this model is the ideal one, as it marries the consistency of first class materials with the saving achieved by the essentiality of the structure.

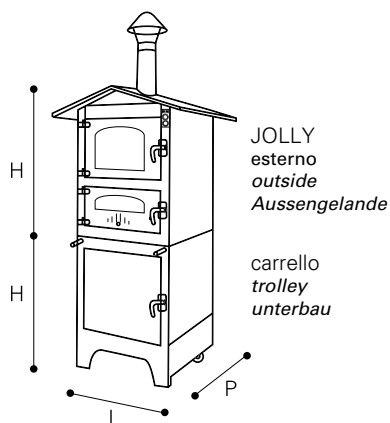
EIGENSCHAFTEN

Es ist der Ofen für Leute die ein natürliches Kochen mit einem Holzbackofen probieren wollen mit einer minimalen Investition. Es ist der Ideale Ofen da die Qualität der Materialien mit einem minimalen Anschaffungspreis übereinstimmen. Dank der Optimierung der Aufbaustruktur konnte dies Erfolgreich gemacht werden.

Dati Tecnici in cm Technical Features / Technischen Angaben

Modello Models Typen	Piano cottura Cooking plain Beckenhöhlung	Forno Oven Ofen				Carrello Trolley Wagen			
		L	P	H	Kg	L	P	H	Kg
JOLLY KJE - 6048 esterno / outside / Aussengelände	60 x 48 h42	97	94	171	225	77	75	66	45
JOLLY KJE - 8048 esterno / outside / Aussengelände	80 x 48 h42	97	114	171	256	77	95	66	51

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





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

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



SILVER GSI 60/80

SILVER GSI 60/80 con carrello

SILVER GSI 60/80 with trolley

SILVER GSI 60/80 mit fahrbarem Unterbau

CARATTERISTICHE

Per le sue dimensioni contenute il modello da incasso può essere agevolmente affiancato al caminetto di casa o inserito in una cucina.

CHARACTERISTIC

For its small sizes, the embeded model can be easily attached to the house fireplace or placed in a kitchen.

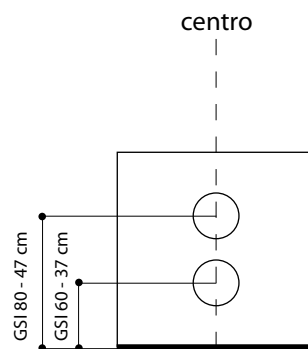
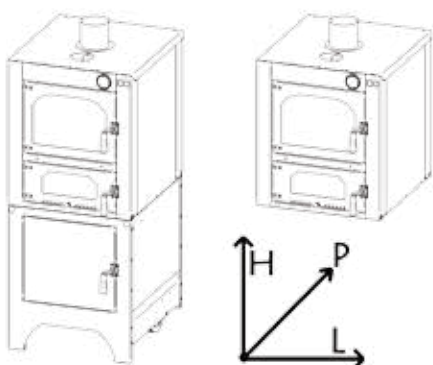
EIGENSCHAFTEN

Aufgrund seiner beschränkten Dimensionen kann der Einbauofen einfach neben dem Kamin eingebaut werden.

Dati Tecnici in cm Technical Features / Technischen Angaben

Modello <i>Models Typen</i>	Piano cottura <i>Cooking plain Beckenhöhlung</i>	Forno <i>Oven Öfen</i>				Carrello <i>Trolley Wagen</i>			
		L	P	H	Kg	L	P	H	Kg
SILVER GSI - 6045 <i>incasso / embeded / einbauofen</i>	60 x 45 h36	67	75	78	170	67	75	77	45
SILVER GSI - 8045 <i>incasso / embeded / einbauofen</i>	80 x 45 h36	67	95	78	190	67	95	77	51

Canna fumaria Ø cm 12 / Flue Ø cm 12 / Rauchfang Ø cm 12



Distanza misure tubo fumo frontale forno - centro tubo Ø cm 12

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.

JOLLY 60/80



JOLLY KJI 60/80 con carrello
JOLLY KJI 60/80 with trolley
JOLLY KJI 60/80 mit fahrbarem unterbau



JOLLY KJI 60/80

CARATTERISTICHE

Per chi ha il desiderio di provare la cucina genuina di un forno a legna di ottima qualità ma ad un prezzo contenuto, questo modello è ideale, in quanto sposa la consistenza dei materiali di prima scelta al risparmio ottenuto dall'essenzialità della struttura.

CHARACTERISTIC

For those who wish to experience the authentic cuisine of a wood-burning oven of excellent quality but at an affordable price, this model is the ideal one, as it marries the consistency of first class materials with the saving achieved by the essentiality of the structure.

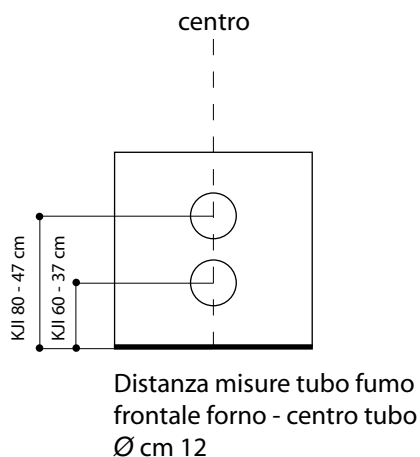
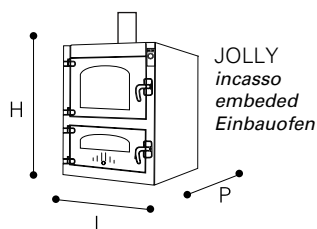
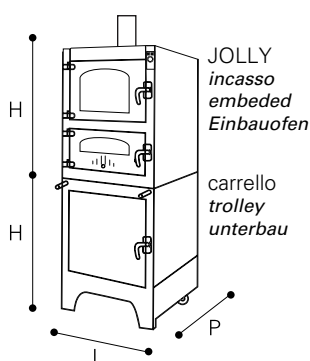
EIGENSCHAFTEN

Es ist der Ofen für Leute die ein natürliches Kochen mit einem Holzbackofen probieren wollen mit einer minimalen Investition. Es ist der Ideale Ofen da die Qualität der Materialien mit einem minimalen Anschaffungspreis übereinstimmen. Dank der Optimierung der Aufbaustruktur konnte dies Erfolgreich gemacht werden.

Dati Tecnici in cm Technical Features / Technischen Angaben

Modello <i>Models</i> <i>Typen</i>	Piano cottura <i>Cooking plain</i> <i>Beckenhöhlung</i>	Forno <i>Oven</i> <i>Ofen</i>				Carrello <i>Trolley</i> <i>Wägen</i>			
		L	P	H	Kg	L	P	H	Kg
JOLLY KJI - 6048 <i>incasso / Embedded / Einbauofen</i>	60 x 48 h42	78	75	94	175	78	75	66	45
JOLLY KJI - 8048 <i>incasso / Embedded / Einbauofen</i>	80 x 48 h42	78	95	94	200	78	95	66	51

Canna fumaria Ø cm 12 / Flue Ø cm 12 / Rauchfang Ø cm 12



PANDORA 60/80

VENERE

CARATTERISTICHE

In soggiorno o in taverna il modello da interno può essere utilizzato anche per scaldare le nostre serate in compagnia.

CHARACTERISTIC

In the living room or tavern, the model for inside can also be used to heat our evenings together.

EIGENSCHAFTEN

In der Stube oder in der Küche kann der Ofen auch genutzt werden um unsere Abende mit Freunden zu beheizen.



PANDORA 60/80

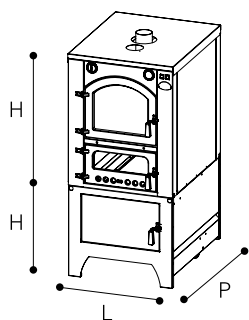
PANDORA 60/80 con carrello

60/80 whit trolley
60/80 mit fahrbarem Unterbau

Dati Tecnici in cm Technical Features / Technischen Angaben

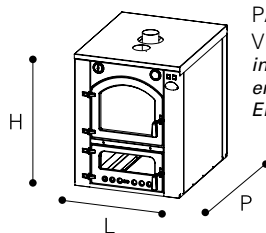
Modello Models Typen	Piano cottura Cooking plain Beckenhöhlung	Forno Oven Öfen				Carrello Trolley Wagen			
		L	P	H	Kg	L	P	H	Kg
PANDORA PKI - 6045 incasso / Embeded / Einbauofen	60 x 45 h43	78	75	98	260	78	73	66	45
PANDORA PKI - 8045 incasso / Embeded / Einbauofen	80 x 45 h43	78	95	98	285	78	93	66	51
VENERE VKI - 6048 incasso / Embeded / Einbauofen	60 x 48 h43	78	75	98	250	78	73	66	45
VENERE VKI - 8048 incasso / Embeded / Einbauofen	80 x 48 h43	78	95	98	270	78	93	66	51

Canna fumaria Ø cm 12 / Flue Ø cm 12 / Rauchfang Ø cm 12

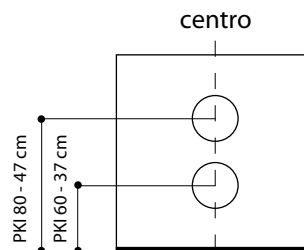


Forno
PANDORA - VENERE 60/80
incasso
embeded
Einbauofen

carrello
trolley
unterbau



Forno
PANDORA
VENERE 60/80
incasso
embeded
Einbauofen



Distanza misure tubo fumo
frontale forno - centro tubo Ø cm 12



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.

SATURNO 80/100/125



**SATURNO
KIS 80/100/125**

SATURNO KIS 80/100/125 con carrello

KIS 80/100/125 whit trolley

KIS 80/100/125 mit fahrbarem Unterbau

CARATTERISTICHE

Con il modello da interno si associa il gusto di una cucina genuina fatta su un forno a legna alla comodità di stare piacevolmente in casa.

CHARACTERISTIC

With the model for inside you can associate the taste of a genuine cuisine done in a wood oven with the convenience of being pleasantly at home.

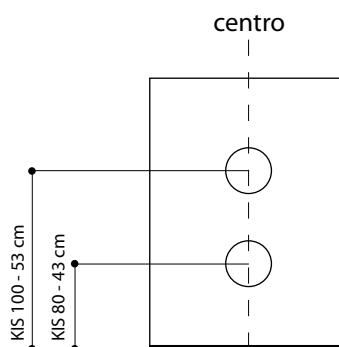
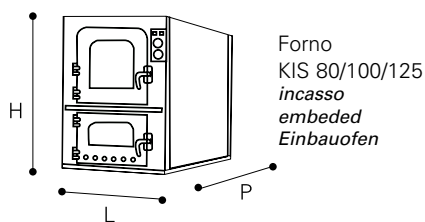
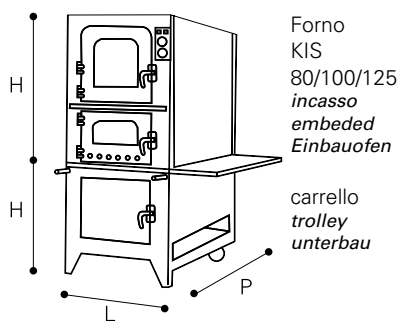
EIGENSCHAFTEN

Mit dem Einbauofen hat man den Genuss einer natürlichen Küche eines Holzbackofens mit dem Komfort angenehm zu Hause zu sitzen.

Dati Tecnici in cm Technical Features / Technischen Angaben

Modello <i>Models Typen</i>	Piano cottura <i>Cooking plain Beckenhöhlung</i>	Forno <i>Oven Öfen</i>				Carrello <i>Trolley Wagen</i>			
		L	P	H	Kg	L	P	H	Kg
SATURNO KIS - 8050 <i>incasso / Embeded / Einbauofen</i>	80 x 50 h46	86	95	100	290	86	95	65	56
SATURNO KIS - 10050 <i>incasso / Embeded / Einbauofen</i>	100 x 50 h46	86	115	100	320	86	115	65	65
SATURNO KIS - 12550 <i>incasso / Embeded / Einbauofen</i>	125 x 50 h46	86	139	100	395	86	140	70	79

Canna fumaria Ø cm 14 / Flue Ø cm 14 / Rauchfang Ø cm 14



Distanza misure tubo fumo frontale forno - centro tubo Ø cm 14

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.



GIOVE 60/80/100



GIOVE KIM 60/80/100

GIOVE KIM 60/80/100 con carrello

KIM 60/80/100 whit trolley

KIM 60/80/100 mit fahrbarem Unterbau

CARATTERISTICHE

Con la versione da incasso si ha la sensazione di avere il forno a legna della pizzeria comodamente a casa.

CHARACTERISTIC

With the embeded version, you can feel like having a wood pizza oven in the comfort of home.

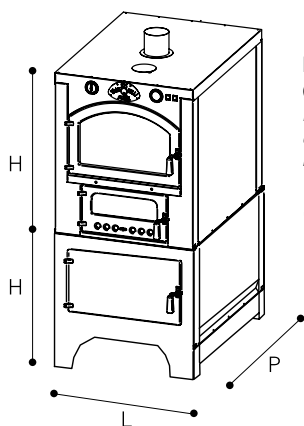
EIGENSCHAFTEN

Mit diesem Einbauofen hat man das Gefühl einen Holzbackofen einer Pizzeria zu Hause zu haben.

Dati Tecnici in cm Technical Features / Technischen Angaben

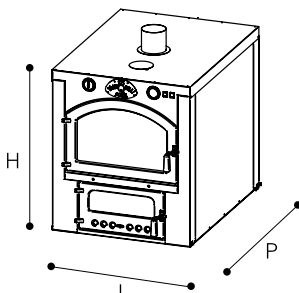
Modello Models Typen	Piano cottura Cooking plain Beckenhöhlung	Forno Oven Öfen				Carrello Trolley Wagen			
		L	P	H	Kg	L	P	H	Kg
GIOVE KIM - 6065 <i>incasso / Embedded / Einbauofen</i>	60 x 65 h44	86	75	100	280	85	75	65	50
GIOVE KIM - 8065 <i>incasso / Embedded / Einbauofen</i>	80 x 65 h44	86	95	100	305	85	95	65	56
GIOVE KIM - 10065 <i>incasso / Embedded / Einbauofen</i>	100 x 65 h44	86	115	100	340	85	115	65	65

Canna fumaria Ø cm 14 / Flue Ø cm 14 / Rauchfang Ø cm 14

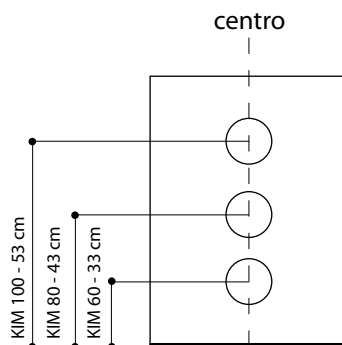


Forno
GIOVE KIM 60/80/100
*incasso
embeded
Einbauofen*

carrello
*trolley
unterbau*



Forno
GIOVE KIM 60/80/100
*incasso
embeded
Einbauofen*



Distanza misure tubo fumo frontale forno - centro tubo Ø cm 14



A richiesta sportelli
color nero

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.

GIOVE INOX 60/80/100



GIOVE INOX KIM 60/80/100

GIOVE INOX KIM 60/80/100 con carrello
 GIOVE INOX KIM 60 / 80 / 100 whit trolley
 GIOVE INOX KIM 60 / 80 / 100 mit fahrbarem unterbau

CARATTERISTICHE

È il forno più grande della gamma Tranquilli Forni nella versione da incasso con frontale inox adatto per le grandi cucine moderne, rustiche e taverne nella versione con i sportelli color neri e color rame! Il modello Giove Inox da incasso si presenta con le tre misure di profondità 60/80/100 della camera di cottura.

CHARACTERISTIC

It is the largest oven in the Tranquilli Forni range, in the built-in stainless steel front version is suitable for large modern, rustic and tavern-style kitchens, available also in the version with black and copper doors! The built-in GIOVE Inox model comes with three different options of depth 60/80/100 of the baking chamber.

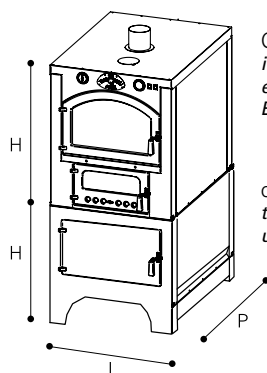
EIGENSCHAFTEN

Es ist der größte Ofen der Tranquilli Forni-Reihe, in der eingebauten Edelstahl-Frontversion ist er für große moderne, rustikale und Tavernen-Küchen geeignet, auch in der Version mit schwarzen und kupfernen Türen erhältlich! Das eingebaute GIOVE Inox-Modell verfügt über drei verschiedene Optionen der Tiefe der Backkammer: 60/80/100.

Dati Tecnici in cm Technical Features / Technischen Angaben

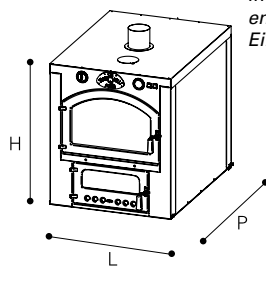
Modello Models Typen	Piano cottura Cooking plain Beckenhöhlung	Forno Oven Öfen				Carrello Trolley Wagen			
		L	P	H	Kg	L	P	H	Kg
GIOVE INOX KIM - 6065 incasso / embeded / einbauofen	60 x 65 h44	86	75	100	280	86	75	65	45
GIOVE INOX KIM - 8065 incasso / embeded / einbauofen	80 x 65 h44	86	95	100	305	86	95	65	51
GIOVE INOX KIM - 10065 incasso / embeded / einbauofen	100 x 65 h44	86	115	100	340	86	115	65	65

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

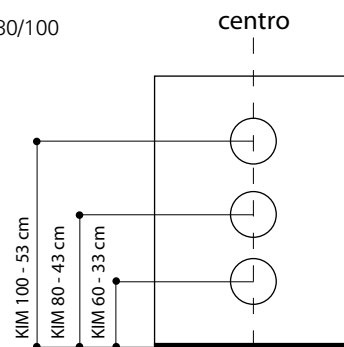


GIOVE INOX KIM 60/80/100
incasso
embeded
Einbauofen

carrello
trolley
unterbau



GIOVE INOX KIM 60/80/100
incasso
embeded
Einbauofen



Distanza misure tubo fumo
frontale forno - centro tubo
Ø cm 14

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.

SIRIO INOX 60/80



SIRIO INOX SPKI-SKI 60/80

CARATTERISTICHE

La serie SIRIO INOX si presenta con una accattivante linea moderna al 100 % con frontale e sportelli in acciaio inox realizzati con materiali di ottima qualità, adatto per spazi ridotti con la sua larghezza di 77 cm e con due misure varianti di profondità 60/80 cm della camera di cottura.

CHARACTERISTIC

The SIRIO INOX series comes with an eye-catching 100% modern line, with stainless steel fronts and doors made of high quality materials, suitable for small spaces with a width of 77 cm with two 60/80 cm depth variations of the cooking chamber.

EIGENSCHAFTEN

Die SIRIO INOX-Serie verfügt über eine auffällige 100% moderne Linie mit Edelstahlfronten und Türen aus hochwertigen Materialien, geeignet für 77 cm breiten Raum mit zwei Variationen des Garraums, 60/80 cm tiefen.

SIRIO INOX SPKI-SKI 60/80 con carrello

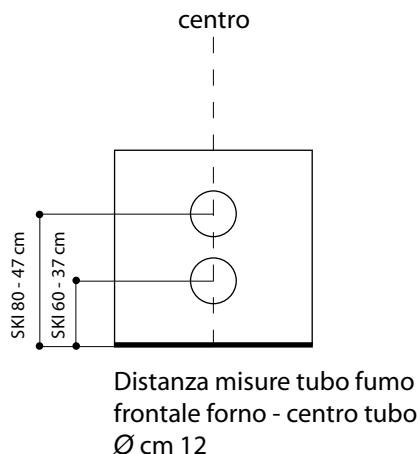
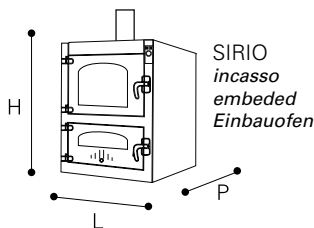
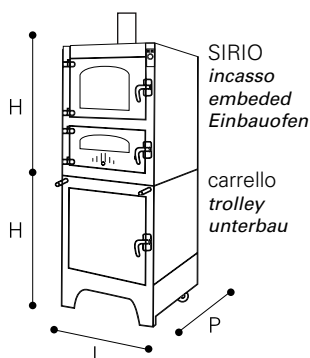
SIRIO INOX SPKI-SKI 60 / 80 whit trolley

SIRIO INOX SPKI-SKI 60 / 80 mit fahrbarem unterbau

Dati Tecnici in cm Technical Features / Technischen Angaben

Modello Models Typen	Piano cottura Cooking plain Beckenhöhlung	Forno Oven Ofen				Carrello Trolley Wagen			
		L	P	H	Kg	L	P	H	Kg
SIRIO SPKI - 6045 con pareti estraibili incasso / embeded einbauofen	60 x 45 h43	78	75	94	175	78	73	66	45
SIRIO SPKI - 8045 con pareti estraibili incasso / embeded einbauofen	80 x 45 h43	78	95	94	200	78	93	66	51
SIRIO SKI - 6848 senza pareti estraibili incasso / embeded einbauofen	60 x 48 h43	78	75	94	170	78	73	66	45
SIRIO SKI - 8048 senza pareti estraibili incasso / embeded einbauofen	80 x 48 h43	78	95	94	195	78	93	66	51

Canna fumaria Ø cm 12 / Flue Ø cm 12 / Rauchfang Ø cm 12



ARIETE

BARBECUE A CARBONE

COAL BARBECUE / KOHLEBARBECUE

CARATTERISTICHE

I barbecue, disponibili nei modelli a carbone e a legna, sono facili da montare e pratici nel loro utilizzo.

CHARACTERISTIC

Available in two models, coal or wooden barbecue, this accessory is very easy to handle and to mount.

EIGENSCHAFTEN

Die zur Verfügung stehenden Grills, in den Versionen Kohle und Holz, sind auf Anfrage erhältlich. Einfach zu montieren und praktisch in deren Anwendung.

Dati Tecnici in cm Technical Features / Technischen Angaben

Modello Models Typen	Piano cottura Cooking plain Beckenhöhlung	Barbecue Barbecue Barbecue			
		L	P	H	Kg
BKT per Baby <i>for Baby / für Öfen Baby</i>	40 x 40	62	45	90	30
BKT per forni da 60 <i>for 60 ovens / für Öfen 60</i>	40 x 40	75	51	135	45
BKT per forni da 80 <i>for 80 ovens / für Öfen 80</i>	2 griglie da / 2 grills / 2 Grills 40 x 40	95	51	135	58
BKT per forni da 100 <i>for 100 ovens / für Öfen 100</i>	2 griglie da / 2 grills / 2 Grills 40 x 40	115	51	135	70

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



BKT per BABY
BKT for BABY
BKT für Öfen BABY



BKT per forni da 60
BKT for 60 ovens
BKT für Öfen 60



BKT per forni da 80 e 100
BKT for 80 and 100 ovens
BKT für Öfen von 80 und 100



ARIETE INOX

BARBECUE A CARBONE

COAL BARBECUE / KOHLEBARBECUE

CARATTERISTICHE

Il modello ARIETE BKINOX a carbone è realizzato con acciaio 430, semplice e comodo da utilizzare grazie ai due piani per posizionare la griglia di cottura, è stato realizzato per adattarsi a tutti i nostri modelli di forni, sia il modello da 60 con una griglia che il modello da 80 con due griglie. Il tetto, apribile, permette la fuoriuscita del fumo e ripara il piano cottura quando non si usa.

CHARACTERISTIC

The ARIETE BKINOX charcoal model is made of 430 steel, simple and convenient to use thanks to the two levels to place the cooking grid, it has been designed to fit all our models of ovens, both the 60 model with a grid and the 80 model with two grids. The roof, which can be opened, allows the smoke to escape and protects the cooking plate when not in use.

EIGENSCHAFTEN

Das ARIETE BKINOX Holzkohle-Modell ist aus 430er Stahl, einfach und bequem zu verwenden, dank der zwei Ebenen, um das Kochgitter zu platzieren, es wurde für alle unsere Modelle von Öfen entworfen, sowohl für das Modell 60 mit Gitter als auch für das Modell 80 mit zwei Gittern. Das Dach, das geöffnet werden kann, lässt den Rauch entweichen und schützt die Kochplatte, wenn sie nicht benutzt wird.

Dati Tecnici in cm Technical Features / Technischen Angaben

Modello Models Typen	Piano cottura Cooking plain Beckenhöhlung	Barbecue Barbecue Barbecue			
		L	P	H	Kg
BK-INOX-60	40 x 40	74	46	42	35
BK-INOX-80	40 x 40	94	46	42	40





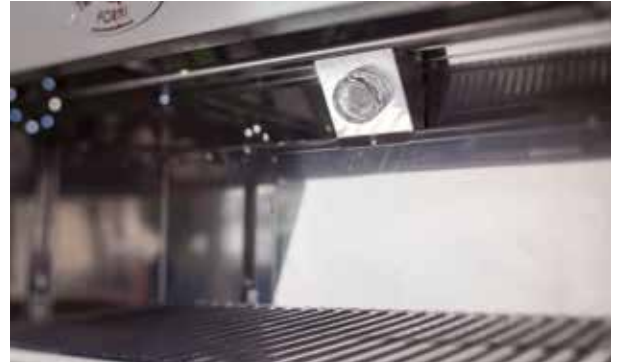
ACQUARIO INOX

BARBECUE A CARBONE

COAL BARBECUE / KOHLEBARBECUE

CARATTERISTICHE

Il barbecue a carbone **ACQUARIO**, della **Tranquilli Forni**, è costruito completamente in acciaio inox; è disponibile sia senza che con carrello, il quale è dotato di una mensola laterale di appoggio. La particolarità che lo differenzia dagli altri barbecue della sua specie è la possibilità di regolare in altezza, circa 38 cm, la griglia di cottura semplicemente ruotando un piccolo volante. Inoltre la griglia, che misura 60 x 38 cm, ha un canale di scolo per olii e grassi di cottura.



Particolare della griglia di cottura regolabile in altezza in movimento



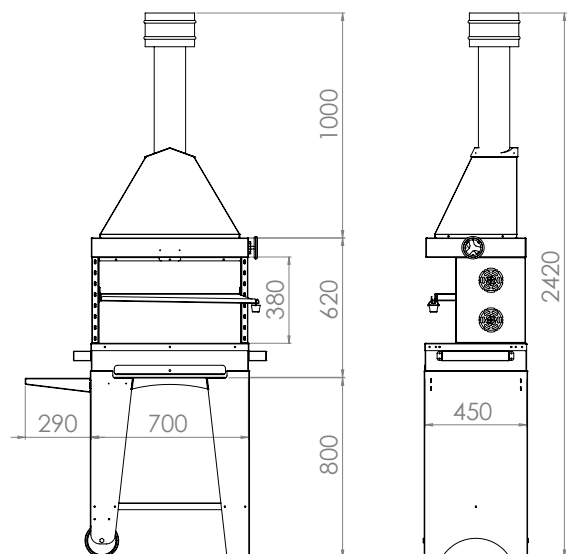
Particolare del retro composto da doppio pannello per il raffreddamento

Dati Tecnici in cm

Technical Features / Technischen Angaben

Modello <i>Models Typen</i>	Piano cottura <i>Cooking plain Beckenhöhlung</i>	Barbecue <i>Barbecue Barbecue</i>			
		L	P	H	Kg
ACQUARIO	60 x 38	70	45	242	56

Canna fumaria \varnothing cm 14 / Flue \varnothing cm 14 / Rauchfang \varnothing cm 14





LEONE

BARBECUE A LEGNA

WOOD BARBECUE / HOLZBARBECUE

CARATTERISTICHE

Il modello LEONE BKF a legna è un barbecue frontale che si abbina ai nostri forni da 80 / 100 ed è posizionabile alla destra del forno. Semplice e comodo da usare, realizzato con materiali di qualità e verniciato a liquido ad alta temperatura per resistere nel tempo. Si presenta con un piano di cottura con una griglia da 32 x 60 cm.

CHARACTERISTIC

The LEONE BKF wood-burning model is a frontal barbecue that can be combined with our 80/100 ovens and can be positioned on the right side of the oven. Simple and convenient to use, made with quality materials and painted at high temperature to resist over time. It comes with a cooking surface with a 32 x 60 cm grid.

EIGENSCHAFTEN

Das LEONE BKF Holzmodell ist ein Frontgrill, der mit unseren 80/100 Öfen kombiniert werden kann und auf der rechten Seite des Ofens positioniert werden kann. Einfach und bequem zu verwenden, mit hochwertigen Materialien hergestellt und bei hoher Temperatur lackiert, um das Laufen der Zeit zu widerstehen. Es wird mit einer Kochfläche und mit einem 32 x 60 cm Gitter hergestellt.



Dati Tecnici in cm Technical Features / Technischen Angaben

Modello Models Typen	Piano cottura Cooking plain Beckenhöhlung	Barbecue Barbecue Barbecue			
		L	P	H	Kg
BKF frontale per forni da 80 <i>frontal wood BKF for 80 ovens / BKF frontal aus holz für Öfen 80</i>	32 x 60	79	106	142	130
BKF frontale per forni da 100 <i>frontal wood BKF for 100 ovens / BKF frontal aus holz für Öfen 100</i>	32 x 60	79	126	142	150

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



LEONE

BARBECUE A LEGNA

WOOD BARBECUE / HOLZBARBECUE

CARATTERISTICHE

I barbecue, disponibili nei modelli a carbone e a legna, sono facili da montare e pratici nel loro utilizzo.

CHARACTERISTIC

Available in two models, coal- or wooden barbecue, this accessory is very easy to handle and to mount.

EIGENSCHAFTEN

Die zur Verfügung stehenden Grills, in den Versionen Kohle und Holz, sind auf Anfrage erhältlich. Einfach zu montieren und praktisch in deren Anwendung.

Dati Tecnici in cm Technical Features / Technischen Angaben

Modello Models Typen	Piano cottura Cooking plain Beckenhöhlung	Barbecue Barbecue Barbecue			
		L	P	H	Kg
BKL laterale per forni da 80 <i>lateral wood BKL for 80 ovens / BKL seitlich mit Holz für Öfen 80</i>	32 x 60	95	65	130	95
BKL laterale per forni da 100 <i>lateral wood BKL for 100 ovens / BKL seitlich mit Holz für Öfen 100</i>	32 x 60	115	65	130	115
BKF frontale per forni da 80 <i>frontal wood BKF for 80 ovens / BKF frontal aus Holz für Öfen 80</i>	32 x 60	79	106	142	130
BKF frontale per forni da 100 <i>frontal wood BKF for 100 ovens / BKF frontal aus Holz für Öfen 100</i>	32 x 60	79	126	142	150
BKF frontale carrellato <i>frontal wood BKF with trolley / BKF frontal aus Holz fahrbar</i>	32 x 60	79	106	208	190



BKL laterale a legna
Lateral wood BKL
BKL seitlich mit Holz



BKF frontale a legna
Frontal wood BKF
BKF frontal aus Holz



BKF frontale a legna carrellato
Frontal wood BKF with trolley
BKF frontal aus Holz fahrbar



SAMURAI INOX

BARBECUE A LEGNA

WOOD BARBECUE / HOLZBARBECUE

CARATTERISTICHE

Il barbecue a legna **SAMURAI**, della **Tranquilli Forni**, è un mix perfetto di innovazione dei materiali, eleganza nel design e praticità nell'utilizzo. La griglia circolare in acciaio, facilmente regolabile in altezza, insieme all'ampia superficie in mattone refrattario, che permette di distribuire la brace in maniera ottimale, consentiranno una cottura ideale delle vostre prelibatezze. Che siate in terrazza o in giardino, il calore diffuso dal fuoco del barbecue **SAMURAI** e i sapori che si sprigioneranno da una perfetta cottura alla brace, celebreranno i momenti più belli in compagnia dei vostri familiari ed amici.



Particolari della griglia girevole

Dati Tecnici in cm

Technical Features / Technischen Angaben

Modello <i>Models</i> <i>Typen</i>	Piano cottura <i>Cooking plain</i> <i>Beckenhöhlung</i>	Barbecue			Kg
		L	P	H	
SAMURAI	ø 45	75	79	170	160

Canna fumaria ø cm 20 / Flue ø cm 20 / Rauchfang ø cm 20





BARBECUE

CON RUOTE

BARBECUE WITH WHEELS / BARBECUE AUF RÄDER

CARATTERISTICHE

Possiamo utilizzarli in giardino o smontarli e portarli con noi in ogni occasione, sono stati costruiti con materiali e in spessori adatti a durare nel tempo.

CHARACTERISTIC

We can use them in the garden or we can dismount them and take them with us at every opportunity, they have been built with materials and thicknesses suitable for lasting during the year.

EIGENSCHAFTEN

Dieser Grill kann im Garten genützt werden. Er kann auf demontiert werden und für die verschiedensten Anwendungen mitgenommen werden. Der Grill wurde mit qualitativem Material gebaut um in der Zeit zu dauern.

Dati Tecnici in cm Technical Features / Technischen Angaben

Modello Models Typen	Piano cottura Cooking plain Beckenhöhlung	
BIG a legna lamiera alluminata / <i>aluminized steel</i> aluminierter stahl	48 x 63	
BIG a carbone lamiera alluminata / <i>aluminized steel</i> aluminierter stahl	48 x 63	
FORNELLONE a legna verniciato / <i>painted</i> / lackiert	48 x 63	
SMALL a carbone lamiera alluminata / <i>aluminized steel</i> aluminierter stahl	40 x 40	



FORNELLONE
a legna



BIG
a carbone



SMALL
a carbone



BIG
a legna

IMPASTATRICE

MIXERS / KNETMASCHINE

CARATTERISTICHE

Disponibili in diverse misure e modelli a seconda delle nostre necessità.

CHARACTERISTIC

Available in different sizes and models depending on your needs.

EIGENSCHAFTEN

Verschiedenste Modelle und Größen erhältlich, gemäß unseren Notwendigkeiten.

Dati Tecnici Technical Features / Technischen Angaben

Modello Models Typen	Capacità pasta Kg Dough capacity Kapazität Teig
Impastatrice a pentola fissa <i>Mixed with fixed pot</i> <i>Knetmaschine mit fester Schuessel</i>	5 / 8 / 12 / 18 / 27
Impastatrice ribaltabile a pentola estraibile <i>Dumping mixer with removable pot</i> <i>Knetmaschine mit klappbarem Kopf und abnehmbarem Schuessel</i>	8 / 12 / 18 / 27



Impastatrice a pentola fissa.
Mixed with fixed pot.
Knetmaschine mit fester Schuessel.



Impastatrice ribaltabile a pentola estraibile.
Dumping mixer with removable pot.
Knetmaschine mit klappbarem Kopf und abnehmbarem Schuessel.



CARATTERISTICHE

CARATTERISTIC / EIGENSCHAFTEN



Tutti i forni Tranquilli sono costruiti in modo da impedire infiltrazioni d'acqua e sono verniciati a liquido poliuretano da carrozzeria a forno.

All Tranquilli ovens are made so to prevent water infiltration and are painted with polyurethane liquid as used by coachbuilder's workshops, in the oven.

Alle Öfen von Tranquilli forni sind so hergestellt dass kein Wasser eindringt. Die Öfen werden mit flüssigem Polyurethan lackiert.

NORME D'USO

Si consiglia l'uso di legna secca e di piccolo taglio. Per far scendere la temperatura è sufficiente aprire lo sportello della camera di cottura. È importante non superare la temperatura di 350 C° (Baby) - 450 C° (tutti i forni).

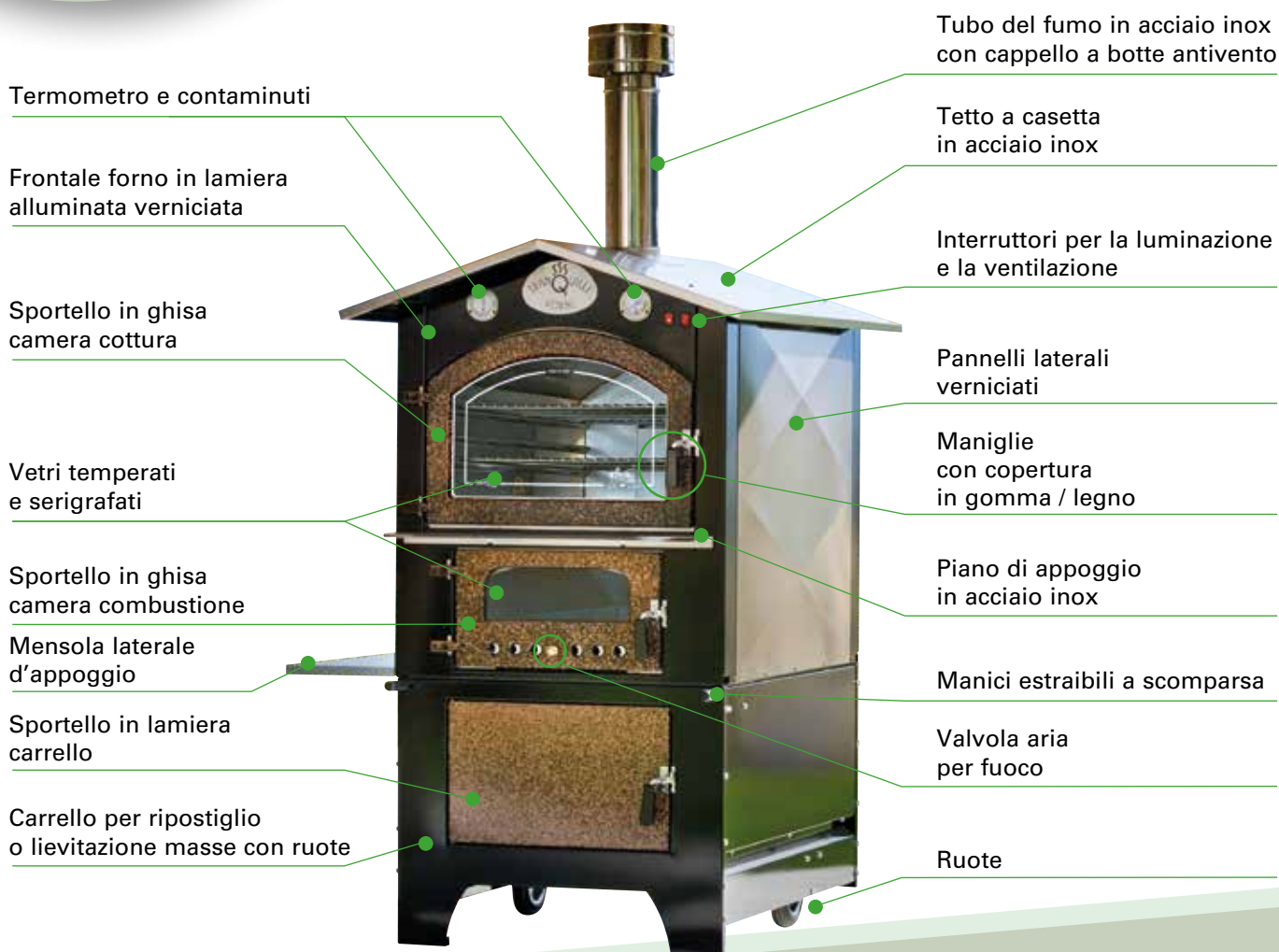
Per pulire il passaggio dei fumi soffiare o spazzolare nella canna fumaria.

PRACTICAL SUGGESTIONS

Use small sized dry firewood. Open the wicket of the cooking-chamber to make the temperature lower inside of it. Do not heat over 350 C° (Baby) - 450°C (all ovens). Blow up or brush inside the flue to remove any smoke-wastes.

PRAKTISCHE ANWEISUNGEN

Es wird geraten, trockenes und klein gehacktes Holz zu verwenden. Um die Temperatur zu senken, genügt es die Tür des Backraumes zu öffnen. Es ist wichtig, dass die Temperatur von 350 C° (Baby) - 450 C° (Alle Öfen) nicht überstiegen wird. Mit Druckluft das Kamin reinigen oder das Rauchrohr abbürsten.



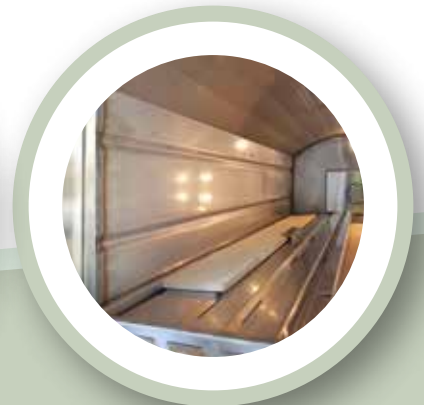
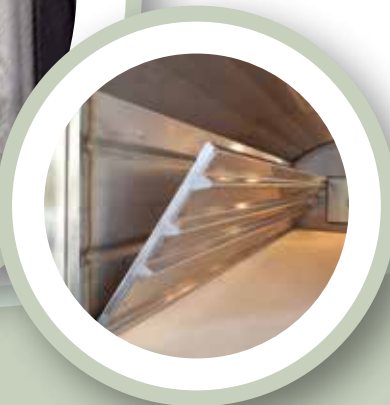
Particolare fisso della camera di cottura.
Particular fixed the cooking chamber.
Besondere fixiert den Garraum.



Particolare parete estraibile ventilata della camera di cottura.
Detail removable ventilated wall of the cooking chamber.
Insbesondere entfernbarer belüfteten Wand der Kochkammer.



Particolari sgancio pannelli nella camera di cottura.
Detail of the release of the panels in the cooking chamber.
Abbildung Abhängen der Wände der Kochkammer.





Rivenditore autorizzato

**TRANQUILLI
FORNI**

Tranquilli Forni srl
via A. Merloni, 6
60010 Casine di Ostra (AN)
tel. +39 071 688774 - fax +39 071 7988622
info@tranquilliforni.it

www.tranquilliforni.it

