

# TORRIIONE

design  
Riccardo Diotallevi

60



NOVITA'



## CARATTERISTICHE

Torriione è un forno a legna per esterni, con il quale preparare la cottura di arrosti, 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 Torriione.

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.

Torriione 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.

Torriione 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 Torriione.



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.

# TORRIONE 60

design  
Riccardo Diotallevi

NOVITA'

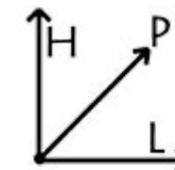
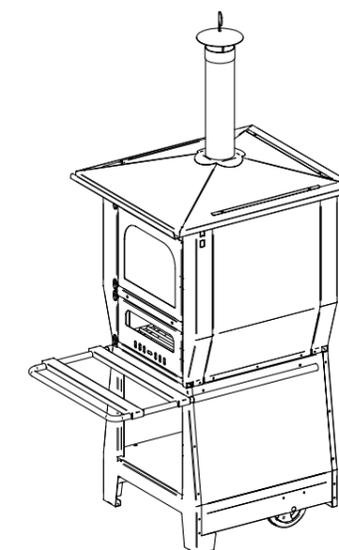
Dati Tecnici in cm  
Technical Features / Technischen Angaben

Modello Models Typen	Piano cottura Cooking plain Beckenhöhlung	Forno Oven Öfen				Carrello Trolley Wagen			
		L	P	H	Kg	L	P	H	Kg
TORRIONE - TRE - 6045 esterno / outside / aussengelände	60 x 45 h36	80	94	91	190	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 Foods / Speisen	Temperatura C° Temperature / Temperatur	Tempo di cottura Cooking time / Backenzeit	Tempo di riscaldamento Warning time / Aufwärmungszeit	Legna Kg Wood / Brennholz
Arrosti 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.