

SATURNO 80/100/125

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 Ventilationssystem machbar.



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



SATURNO
KTS 80/100/125



SATURNO
KTS 80/100/125 INOX fiorettato



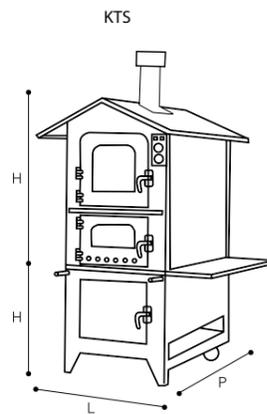
SATURNO 80/100/125

Dati Tecnici in cm

Technical Features / Technischen Angaben

Modello Models Typen	Piano cottura Cooking plain Beckenhhlung	Forno Oven Ofen				Carrello Trolley Wagen			
		L	P	H	Kg	L	P	H	Kg
SATURNO KTS - 8050 esterno / outside / Aussengelande	80 x 50 h46	106	114	110	295	85	95	65	56
SATURNO KTS - 10050 esterno / outside / Aussengelande	100 x 50 h46	106	134	110	325	85	115	65	65
SATURNO KTS - 12550 esterno / outside / Aussengelande	125 x 50 h46	106	161	110	400	85	140	70	79

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



Porchetta

Cottura 6/8 ore circa
(dipende dalla grandezza)

Temperatura
forno 360° C.

Difficult



ingredienti: preparazione

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

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, cos 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 Gwhr. Die Firma kann jederzeit nderungen vornehmen.