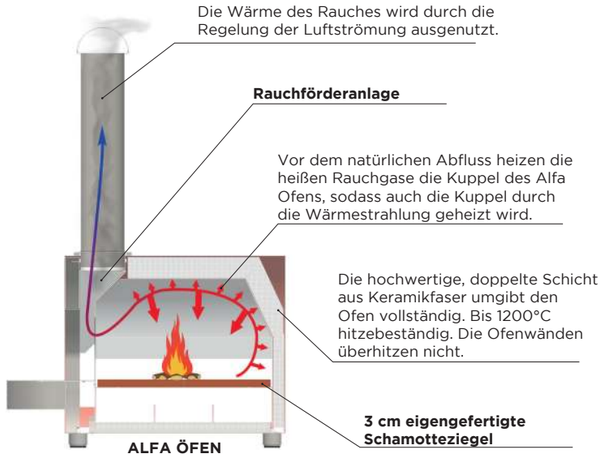
ALFA
FORNI

HOTTER

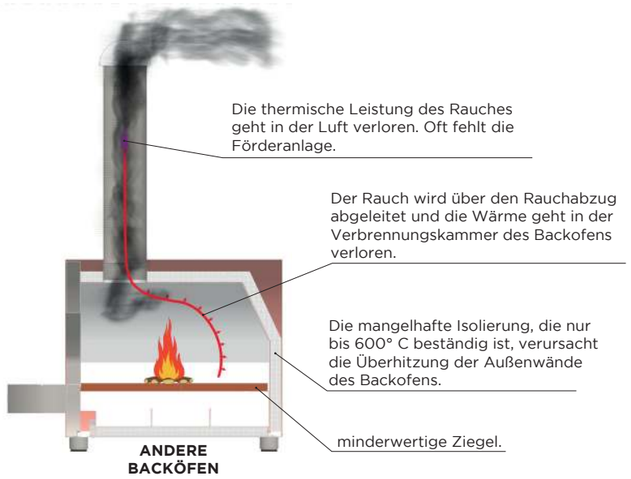
FASTER

DIFFERENT

- **Jedes Teil wird im eigenen Betrieb hergestellt**
- **Air-Flow-Technologie wie bei den Pro Öfen**
- **5 Minuten zum Aufheizen**



- **Nicht alle produzieren am Unternehmensstandort**
- **Normaler Luftstrom**
- **Der Backofen benötigt 30 Minuten und mehr zum Aufheizen**



DESIGN & PERFORMANCE

“Das innovativste Unternehmen von 0-500°C Backöfen sein und die Authentizität und die Italianität bewahren, die uns seit mehr als 40 Jahren kennzeichnet.”

Durch unsere ständige Weiterentwicklungen und Innovationen zeichnen sich Alfa Gartenöfen durch einzigartige Eigenschaften wie der schnellen Aufheizzeit aus. Die Ergebnisse sprechen für sich! In nur 10 Minuten erreicht der Ofen 500° und können eine Pizza in einer Minute backen, sodass die Kosten und die Wartezeit reduziert werden. Und in nur 5 Minuten wird der Gartenofen sauber! Sie sparen daher Zeit für Ihr Leben und Ihren Beruf.

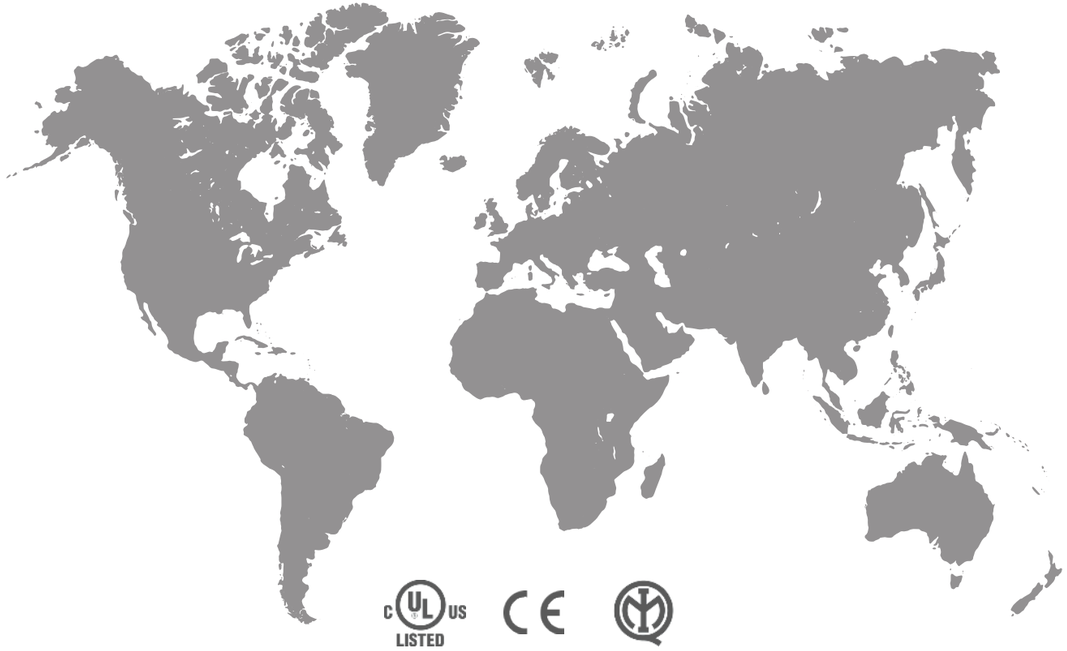
Wie erreichen wir diese Leistungen? Durch unsere patentierte Forninox-Technologie! Diese vereint die traditionelle Bauweise mit modernen Werkstoffen wie Edelstahl und unseren eigenentwickelten Schamottesteinen. Die Compact-Flame-Technologie erlaubt es außerdem, auch auf kleinem Raum einen echten Pizzaofen zu betreiben.

Der Gartenofen – schnell und leistungsfähig

MADE IN ITALY SEIT 1977

Das Familienunternehmen wurde 1977 von Rocco Lauro und Marcello Ortuso gegründet. Heute wird es in zweiter Generation weitergeführt. Unser Erfolg seit über 40 Jahren liegt in der Leidenschaft für unsere Produkte und ständige Innovationen. Weltweit ist ALFA eine große Familie, zu der nicht nur unsere Mitarbeiter sondern auch unsere Lieferanten und Kunden gehören. ALFA ist ein Synonym für Qualität! Im Laufe der Jahre wurden mehr als 500.000 ALFA Backöfen auf der ganzen Welt verkauft. Wir stehen für Zuverlässigkeit, ständige Innovationen und Spitzentechnologie.

Seit 40 Jahren sind wir eine große Familie



SCHÖNHEIT UND INNOVATION IN EINEM BACKOFEN

Unser “Design Made In Italy” ist das Ergebnis ständiger Forschung. Ziel ist es immer, Produkte zu entwickeln, die beste Leistung anzubieten und mit der Verwendung des Backofens eine einzigartige Erfahrung erleben. Eine starke Verbindung zwischen Form und Authentizität. Klare deutliche Linie kommen auch den raffiniertesten ästhetischen Anforderungen nach und garantieren eine Profi-Funktionalität.

Unsere Backöfen sind alle ein einzigartiges und einmaliges Exemplar, das aus Kreativität, Professionalität und pure italienische technologische Innovation entsteht, unter Berücksichtigung der Materialien und der traditionellen Bearbeitungstechniken, um den Anforderungen des Kunden zu Hause oder im Arbeitskontext nachzukommen. Eine befriedigende Erfahrung mit einem Gerät, das jede Terrasse, jeden Garten oder jede Pizzeria bereichert.

Für Alfa Forni spricht die Innovation Italienisch. Die Technologie wurde in unseren Laboren entwickelt und patentiert, die sich nicht weit von Rom befinden.

ÖFEN

Echte italienische Pizza bei Ihnen zu Hause. Alfa Gas- und Holzöfen machen es möglich! Sie suchen den besten Gartenofen für Ihren Garten? Dann sind Sie hier richtig! Wir haben das geeignete Produkt für Sie!

	ONE	CIAO	5 MINUTI	4 PIZZE	ALLEGRO	DOMO	DOLCE VITA
Ofengröße	73x55x105h cm	91x69,5x118h cm	82x68x120h cm	100x97x121h cm	118x102x60 cm	101x79x126h cm	111x87x156h cm
mit Unterbau	---	118x85x181h cm	93x68x178h cm	155x87,5x202 cm	118x102x225 cm	129x96x192h cm	---
Backfläche	60x40 cm	70x40 cm	60x50 cm	80x60 cm	100x70 cm	70x50 cm	80x60 cm
Ofengewicht	54 kg	80 kg	73 kg	120 kg	140 kg	115 kg	142 kg
mit Unterbau	---	90 kg	100 kg	140 kg	220 kg	125 kg	---
Min. für 450°C erreichen	10’	15’	15’	20’	20’	15’	15’
n° Pizzen pro Backvorgang	1	2	2	4	5	2	4
Broteinschub	1 Kg	2 Kg	2 Kg	4 Kg	5 Kg	2 Kg	4 Kg
Verbrauch	2,5 Kg/h	2,5 Kg/h	3 Kg/h	4 Kg/h	5 Kg/h	1,09 Kg/h GPL	1,32 Kg/h GPL
Brennstoff	Holz	Holz	Holz	Holz	Holz	Gas	Gas
Farben				B			
Seite	12	14	16	18	20	22	23

FEUERFESTES MATERIAL

Die Holzöfen Alfa für den Hausgebrauch werden von Expertenhänden hergestellt. Die Alfa holzbefeurten Pizzaöfen bieten einzigartigen Lösungen, um das Raum, in dem sie installiert werden, zu verschönen.

	CUPOLINO	PERSONAL	TRADIZIONALE	MASTER VISION
Größe	70x85x40h cm 80x90x45h cm 90x104x50h cm	135x141x66h cm 146x151x72h cm	104x123x57h cm 114x132x61h cm 124x144x61h cm 135x156x68h cm	124x136x61h cm 135x149x68h cm 146x156x72h cm
Backfläche	⌀ 60 - 70 - 80 cm	⌀ 124 - 136 cm	⌀ 93 - 100 - 110 - 123 cm	⌀ 112 - 125 - 140 cm
Gewicht	von 90 bis 145 kg	von 420 bis 510 kg	von 280 bis 420 kg	von 350 bis 490 kg
Min. für 450°C erreichen	45’	60’	von 50’ bis 65’	von 60’ bis 70’
n° Pizzen pro Backvorgang	von 2 bis 4	7 - 8	von 4 bis 7	von 6 bis 8
Broteinschub	von 2 Kg bis 8 kg	14 - 16 kg	von 8 Kg bis 14 kg	von 12 Kg bis 16 kg
Verbrauch	von 3 Kg/h bis 4 Kg/h	8 - 9 Kg/h	von 6 Kg/h bis 9 Kg/h	von 8 Kg/h bis 10 Kg/h
Brennstoff	Holz	Holz	Holz	Holz
Seite	26	26	27	27

TABLE

MULTIFUNKTIONALE ARBEITSPLATTE

Scotch-Brite Edelstahl 304, 2 mm dick, Schaufelhalter, Flaschenöffner, 3 Haken aus Edelstahl für Zubehör, Schwarzer Aluminium-Griff, 4 professionelle Räder, zwei davon mit Bremse

100 cm

130 cm

160 cm

190 cm

Passend zu unseren neuen Top Modellen bieten wir nun auch die entsprechenden Zubereitungsstationen an.
Diese sind in vier Größen erhältlich: 100 cm, 130 cm, 160 cm und 190 cm (H x T: 89,5 cm x 90 cm).
Die rollbaren Tische zeichnen sich neben der robusten Bauweise auch durch nützliche Features aus.

ÖFEN

Pizzaöfen als Outdoorküche

Mit den Alfa Pizzaöfen können Sie Ihre Küche im Innen- und Außenbereich ganz individuell gestalten. Doch auch in schon vorhandenen Küchen passt sich das Design überall perfekt an. Wetterfest und sofort einsatzbereit: Die Alfa Pizzaöfen für den Garten benötigen keine besondere Installation. Einfach auspacken, aufstellen und es kann sofort losgehen. Alfa Gartenöfen sind von unseren erfahrenen Mitarbeitern für all die Menschen erdacht und gebaut worden, die Wert auf Ästhetik, Funktionalität und ein außergewöhnliches Kocherlebnis legen.

Mit den Alfa Backöfen der Inox-Linie erfahren Sie im Außenbereich ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Grund dafür sind die besonderen Eigenschaften unserer Gartenöfen. In nur fünf Minuten erreichen sie 500°C - eine Pizza ist in gerade mal einer Minute gebacken! So können Sie in kurzer Zeit auch viele Gäste bewirten.

GAS- ODER
HOLZBETRIEB

KEINE
INSTALLATION

MIT DER FLAMME
SPEISEN ZUBEREITEN

ONE

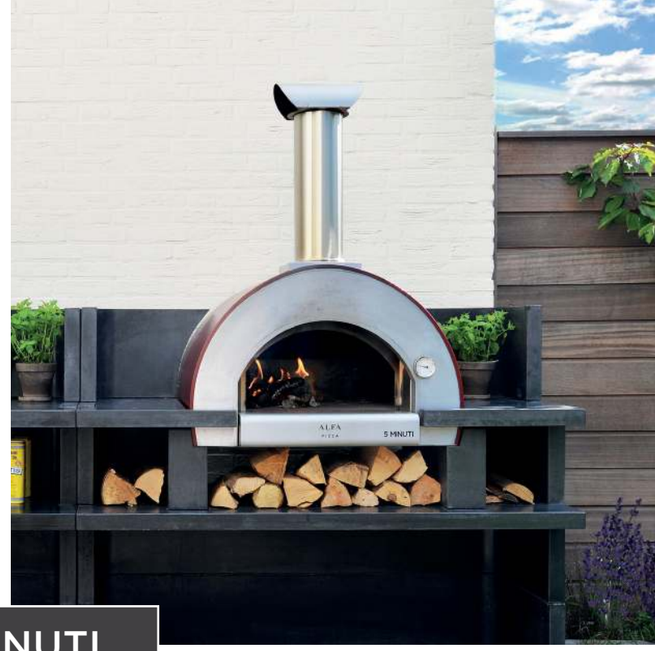
Größe: 73x55x105h cm
Backfläche: 60x40 cm

Größe: 91x69,5x118h cm
Backfläche: 70x40 cm

CIAO

Größe: 118x85x181h cm
Backfläche: 70x40 cm

Größe: 82x68x120h cm
Backfläche: 60x50 cm

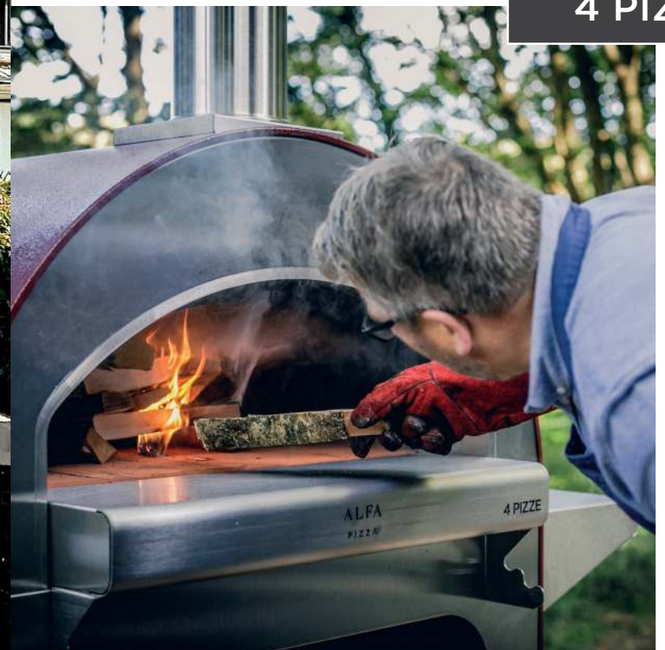


5 MINUTI

Größe: 93x68x178h cm
Backfläche: 60x50 cm

Größe: 100x97x121h cm
Backfläche: 80x60 cm

4 PIZZE



Größe: 155x87,5x202h cm
Backfläche: 80x60 cm

Größe: 118x102x60h cm
Backfläche: 100x70 cm

ALLEGRO

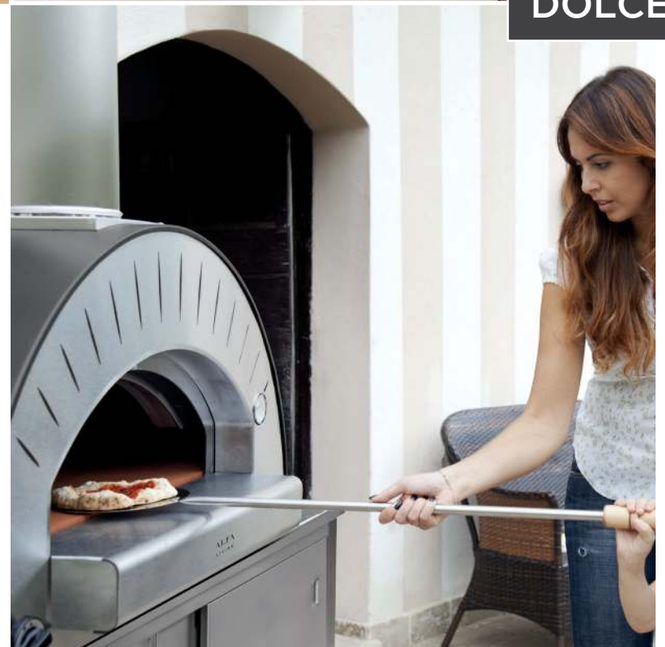
Größe: 118x102x225h cm
Backfläche: 100x70 cm

Größe: 101x79x126h cm
Backfläche: 70x40 cm

DOMO

DOLCE VITA

Größe: 129x96x192h cm
Backfläche: 70x40 cm



Größe: 111x87x156h cm
Backfläche: 80x60 cm

FEUERFESTES MATERIAL

Traditionelle Pizzaöfen für den Hausgebrauch und für den Garten

Unsere Alfa Öfen werden von Experten entwickelt und gebaut. Dabei stehen nicht nur die technischen Aspekte im Vordergrund. Ein Alfa Ofen soll sich in das vorhandene Ambiente einfügen und den Raum verschönern. Die Symbiose von Tradition, Handwerkskunst, Leidenschaft und modernen Materialien - dafür steht Alfa!

HOLZÖFEN FÜR DEN GARTEN
Tragbare gebrauchsfertige Holzbefeurte Pizzaöfen für den Außenbereich.

Verwöhnen Sie Ihre Freunde und Familie mit authentischer italienischer Pizza in Ihrem Garten. Unsere Öfen sind schnell einsatzbereit und werden vormontiert geliefert. Wir haben für jeden den passenden Holzofen. Suchen Sie sich einen aus und erleben Sie italienische Esskultur!

FEUERFESTEM MATERIAL
Vorgefertigte traditionelle Holzöfen und einfacher Einbau.

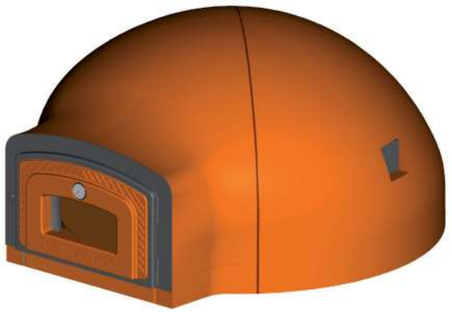
Unser Sortiment bietet für jeden Anspruch das passende Modell. Egal, ob Sie nur zu zweit sind oder für eine große Familie Essen zubereiten möchten - Alfa hat für jeden Bedarf den richtigen Gartenofen. Übrigens: Sie können noch viel mehr als nur leckere Pizzen in den Alfa Öfen zubereiten! Guten Appetit!

KUPPEL AUS ***FEUERFESTEM MATERIAL***

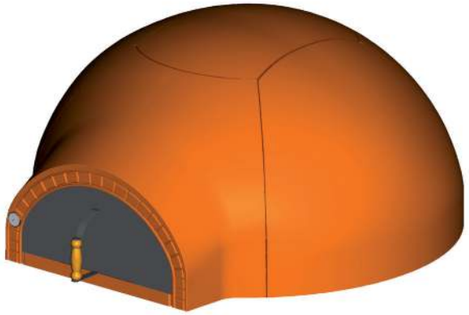
EINFACHE *INSTALLATION*

MIT DER FLAMME *SPEISEN ZUBEREITEN*

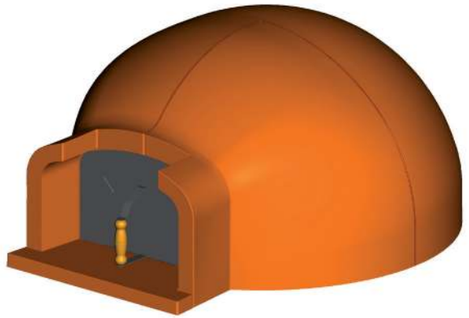
CUPOLINO
⌀ 60 - 70 - 80 cm



MASTER VISION
⌀ 112 - 125 - 140 cm



PERSONAL
⌀ 124 - 136 cm



TRADIZIONALE
⌀ 93 - 100 - 110 - 123 cm

ZUBEHÖR

Zubehör für die optimale Verwendung Ihres Backofens

Alfa bietet eine große Auswahl von hochwertigem Zubehör für Gas- und Holzöfen an: Pizzaschaufeln und das BBQ Set, um nur ein paar zu nennen. Erweitern Sie die Möglichkeiten Ihres Alfa Gartenofens mit dem Original Alfa Zubehör.

Für die perfekte Pizza benötigen Sie auch das perfekte Zubehör! Dazu gehören unter anderem runde und rechteckige Pizzaschaufeln, eine Ofenbürste mit Messingborsten, feuerfeste Ziegel und das Pizzaiolo-Set. Doch es gibt noch viel mehr zu entdecken!

PIZZA-*ZUBEHÖR*

BBQ-*ZUBEHÖR*

MIT DER FLAMME
SPEISEN ZUBEREITEN

KIT PIZZAIOLO

Überraschen Sie mit Ihren Pizzen, alles was Sie brauchen,
um ein perfekter Pizzabäcker zu werden

Das Kit Pizzaiolo enthält alle Utensilien, die Sie zum Zubereiten und Ausrollen des Teigs und zum Backen und Servieren der Pizza benötigen. Alle im Set enthaltenen Utensilien sind für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen und nach höchsten Qualitätsstandards ausgewählt. Die Utensilien aus Holz werden komplett in Handarbeit hergestellt. Das Set ist in 2 Versionen erhältlich, je nach Länge der Pizzaschaufel: Pizzaiolo 90 und Pizzaiolo 120.

SET SCHIEBER

In zwei Größen erhältlich: 90 cm und 120 cm

Der Schaufelset aus Edelstahl besteht aus: **Pizzaschaufel**: Die Pizzaschaufel mit Holzgriff und Stiel und Schaufel aus mattiertem Edelstahl garantiert Robustheit, Sauberkeit und leichte Handhabung; mit dem abgerundeten Rand lässt sich jede Pizza leicht in den Ofen schieben. **Pizzaheber**: Der professionelle Pizzaheber ist leicht, robust und handlich, außerdem ist der mit der Pizza in Kontakt kommende Teil leicht zu reinigen, denn er ist aus mattiertem Edelstahl. **Glutschieber**: Der Alfa Pizza Glutschieber dient zum Vorbereiten des Bodenofens und um die Asche, die Glut und die brennende Holzkohle zur Seite zu schieben. **Ofenbürste**: Die Bürste hat Borsten aus Messing für die wirksame Reinigung und zur Erhaltung der Merkmale des Schamottebodens.

BBQ 500

Dank “BBQ 500” wird der Alfa Grill-Ofen ein leistungsfähiger Grill,
um mit oder ohne Flamme bis 500 °C direkt oder indirekt über dem Feuer zu grillen.

Erweitern Sie die Möglichkeiten Ihres Alfa Gartenofens! Neben Pizza, Kuchen und Brot können Sie mit dem BBQ 500 Set Ihren Alfa Gartenofen als vollwertigen Grill einsetzen. Und das das ganze Jahr über!

Vier Wärmequellen: **1 -** Flamme **2 -** Glut aus der Schale **3 -** Oberhitze über die Wölbung **4 -** Boden aus Schamottesteinen

COVER

Der richtige Schutz für Ihren Holzbackofen

TISCH UND OFEN

MASSANGABEN Tisch und Ofen
Tisch 100
Für alle Öfen
Tisch 130
Für alle Öfen, nicht geeignet für Allegro
Tisch 160
Für alle Öfen
Tisch 190
Für alle Öfen
Top Öfen Medium cover
Ciao - 5 Minuti - Domo
Top Öfen Large cover
4 Pizze - Dolce Vita - Allegro

CIAO

4 PIZZE

5 MINUTI

ALLEGRO

DOMO

Die Schutzhülle wurde speziell entwickelt, um Ihren Backofen vor Witterungseinflüssen zu schützen, wenn er nicht benutzt wird. Diese Hülle besteht aus einem innovativen Material, das gleichzeitig wasserdicht und atmungsaktiv ist. Sie kann bequem in der Waschmaschine gewaschen werden. Wir empfehlen außerdem, den Ofen, wenn möglich, unter einem Vor- oder Schutzdach unterzustellen und eine dünne Schicht Vaselinöl aufzutragen, um eine einwandfreie Erhaltung des Ofens zu gewährleisten.

Die Schutzhülle ist für alle Backöfen und Tische erhältlich

SCHAUFELSTÄNDER

Der Schaufelständer Vela ist nicht nur bequem und funktional, sondern weist auch ein ausgesuchtes und innovatives Design auf, so dass er bei Ihnen in allen Räumen, ob drinnen oder draußen, stets eine gute Figur macht. Dank des bequemen Systems zur Unterbringung der Schaufeln und dank der geringen Abmessungen wird der Schaufelständer „Segel“ Sie bei allen Arbeiten bestens unterstützen.

Holzhalter

Ein Halter für eine optimale Verbrennung, der die Backfläche immer sauber behält.
Der Holzhalter dient grundsätzlich zur Unterstützung des Brennraums seitlich der Backfläche und ermöglicht somit eine regelrechte Verbrennung.

Rezeptsammlung

Zahlreiche Rezepte für Ihren Holzbackofen. Entwickelt von den Köchen des Alfa Teams. Eine Sammlung von Rezepten für Holzöfen.

Hybrid Kit

Das Kit Hybrid ist aus AISI 441 Edelstahl und wurde entwickelt, um die Verwendung des Backofens zu erleichtern. Dank dem Kit Hybrid können Sie Ihren Gasbackofen mit Holz befeuern.

ALFA
5 MINUTI

ALFA
CIAO

ALFA
DOMO

ALFA

VERKAUFSBEDINGUNGEN

- Wir empfehlen dem Kunden bei Anlieferung die Ware auf Vollständigkeit und Unversehrtheit zu überprüfen. Evtl. Abweichungen sind auf den Transportpapieren zu vermerken.

- Jeder Auftrag bedarf der Genehmigung der Firma. Die Aufträge werden zu den Bedingungen geliefert, die in unserer Auftragsbestätigung spezifizierte sind.

- Wird die Waren zum Zeitpunkt der Lieferung abgelehnt, gehen die Lieferungs- und Rücklieferung-Kosten zu Lasten des Kunden.

- Alle Zahlungen müssen laut Vereinbarug zum Zeitpunkt des Auftrages getätigt werden. Bei Überschreitung der Zahlungsfrist - aus welchen Gründen auch immer - ist Alfa Forni berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 5% über der jeweiligen EZB-Abzinsungssätze sowie die Kosten zu berechnen.

- Im Streitfall ist das Gericht in Frosinone zuständig.

- Dieser Katalog - im Dezember 2019 gedrückt - ersetzt alle vorherigen Ausgaben.

- Daten und Maßnahmen haben rein indikativen Charakter.

- Die Firma behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung die Ästhetik und die Funktionalität von Produkten zu ändern.

ALFA REFRATTARI S.R.L.
Via Osteria della Fontana, 63
03012 Anagni (FR), ITALY
Tel +39 (0) 775.7821 - Fax +39 (0) 775.782238
info@alfaforni.com

alfaforni.com

Unsere Produkte sind patentiert

DEUTSCH

ALFAFORNI.COM