

ALFA

# Produktkatalog

Pizzaöfen Hausgebrauch





Produktkatalog

Pizzaöfen Hausgebrauch

**Erleben Sie  
den Geschmack  
einer Pizza wie  
in einer Pizzeria!**



INHALT

# Inhaltsverzeichnis

## S **10-21** 01. Design & Performance

- S. 16-17 Flue-System-Patent
- S. 18-19 Forninox-Technologie

## S **22-27** 02. Made in Italy

- S. 26-27 Leitprinzipien

## S **28-85** 03. Die Alfa-Öfen

- S. 30 Family Design
- S. 32 **Linea MODERNO**
- S. 34 Nano
- S. 40 Ciao
- S. 46 Brio
- S. 52 Allegro
- S. 58 **Linea CLASSICO**
- S. 60 5 Minuti
- S. 66 4 Pizze
- S. 72 Dolcevita
- S. 78 **Linea FUTURO**
- S. 80 Stone Oven
- S. 86 Auf einen Blick

## S **88-98** 04. Zubehör und Ergänzungssätze

- S. 90 Multifunktionaler Arbeitstisch
- S. 92 Kit Pizzaiolo
- S. 94 Pizzaschaufelset
- S. 96 BBQ500
- S. 98 Kit Hybrid

## S **100** 05. Technisches Datenblätter



ALFA FORNI

# Mission, Vision & Promise



Wir wollen **Menschen** auf der ganzen Welt erreichen und **inspirieren**, um die **Freude** am Backen auszuleben und **den Geschmack des Lebens** mit ihren Lieben zu teilen.



Wir möchten Profis und Amateure mit ausgezeichneten, **leistungsstarken Öfen versorgen, die mit Stolz und Hingabe in Italien hergestellt werden**, um die beste Erfahrung und Zufriedenheit zu gewährleisten.



**Kunst und Performance ohne Kompromisse!**

01

DESIGN UND PERFORMANCE

# Design und Innovation in einem einzigen Ofen

Unser Design Made in Italy ist das Ergebnis ständiger Forschung. Das Ziel unserer Forschungs- und Entwicklungsabteilung ist es seit Jahren, die **bestmögliche Leistung zu bieten und die Benutzung des Ofens zu einem einzigartigen Erlebnis zu machen.**

Eine starke Kombination aus Form und Authentizität.





DESIGN UND PERFORMANCE

## Die Tradition: feuerfester Terrakotta

Die Holzöfen von Alfa für den Hausgebrauch werden auch heute noch von **Handwerkern angefertigt, die auf die Verarbeitung von feuerfester Terrakotta spezialisiert sind.**

- 01** Die feuerfeste Kochfläche ist das Herzstück des Alfa-Ofens: echte **feuerfeste Schamottsteine von hoher Dichte, die in unserem Werk in Anagni hergestellt werden.**
- 02** Der Schamottstein gewährleistet eine **hervorragende Wärmeaufnahme und Wärmespeicherung**, grundlegend, um die richtige Temperatur zum Backen von Pizza zu erreichen.
- 03** Der Schamottstein von Alfa liegt auf einer 5 cm dicken Grundsicht aus speziellem Isolierung, die die **Effizienz verbessert und die Temperatur der oberen feuerfesten Schicht stabil hält.**



DESIGN UND PERFORMANCE

## Die Innovation: Stahl, der das Feuer überwacht

Die eigentliche Innovation von Alfa ist die Wölbung aus Edelstahl, das mit Keramikfasern isoliert ist, um die Wärme in der Ofenkammer zu halten.



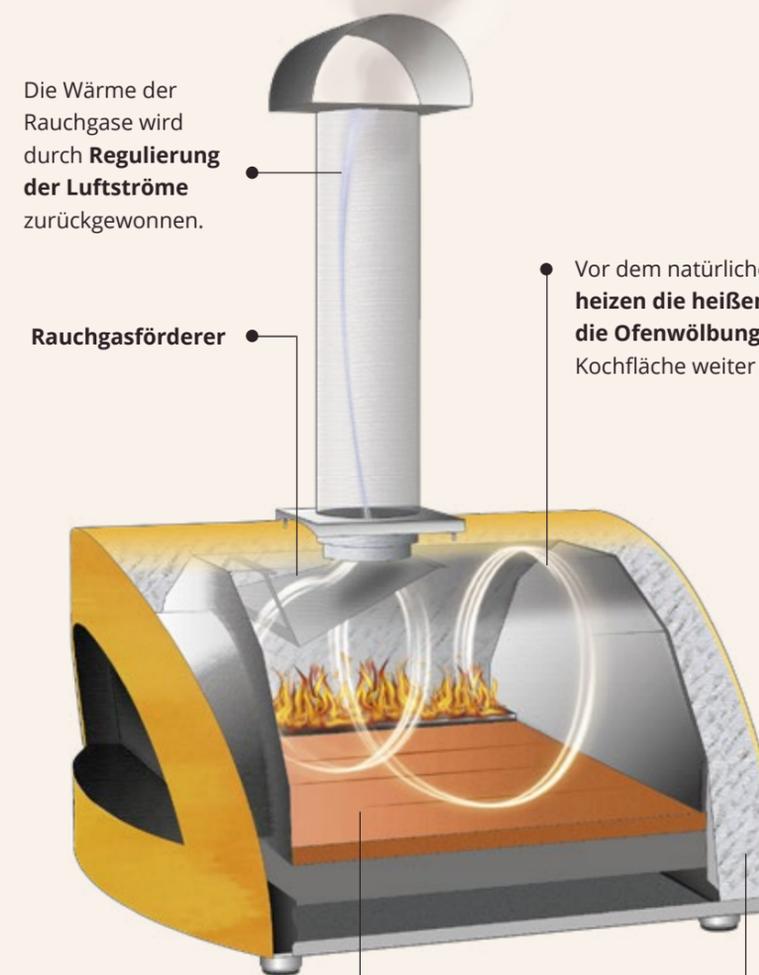
- 01 Für die Aufrechterhaltung hoher Temperaturen ist der **thermische Wirkungsgrad** absolut entscheidend. Aus diesem Grund verwenden wir zwischen den Innen- und Außenwänden jedes Alfa-Backofens eine Isolierung aus Keramikfasern.
- 02 Die **Isolierung aus Keramikfasern ist fast doppelt so hitzebeständig** (1.200 Grad im Vergleich zu 750 Grad) gegenüber der Isolierung aus Stein, die in anderen Pizzaöfen verwendet wird.
- 03 Die Isolierung ermöglicht außerdem eine **schnellere Wärmerückgewinnung zwischen einer Pizza** und der anderen und senkt drastisch die Temperatur der Außenwand des Ofens.

DESIGN UND PERFORMANCE

## Flue-System-Patent

Die Forschungs- und Entwicklungsabteilung von Alfa Forni hat die **Flue System™-Technologie** im Jahr 2019 patentieren lassen. **Ein Rauchgasabzugssystem verbessert die Zirkulation der heißen Luft in der Ofenkammer**, wodurch der thermische Wirkungsgrad der Öfen erhöht wird.

Diese patentierte Konstruktion trägt dazu bei, dass der Alfa-Ofen die gesamte Wärme nutzt, während andere sie verlieren. Ein weiterer Grund, **warum Sie mit Alfa Ihre Pizza zu Hause wie in einer Pizzeria genießen können.**



3 cm dicke feuerfeste Kacheln, die in Alfa von spezialisierten Handwerkern hergestellt werden.

Die Wärme der Rauchgase wird durch **Regulierung der Luftströme** zurückgewonnen.

Rauchgasförderer

Vor dem natürlichen Abzug **heizen die heißen Rauchgase die Ofenwölbung** und die Kochfläche weiter auf.

Dank der **doppelten Schicht aus Keramikfasern**, die den Ofen vollständig isoliert, überhitzen die Wände nicht. Beständig bis zu 1.200 °C.

Alfa Forni- Flue-System

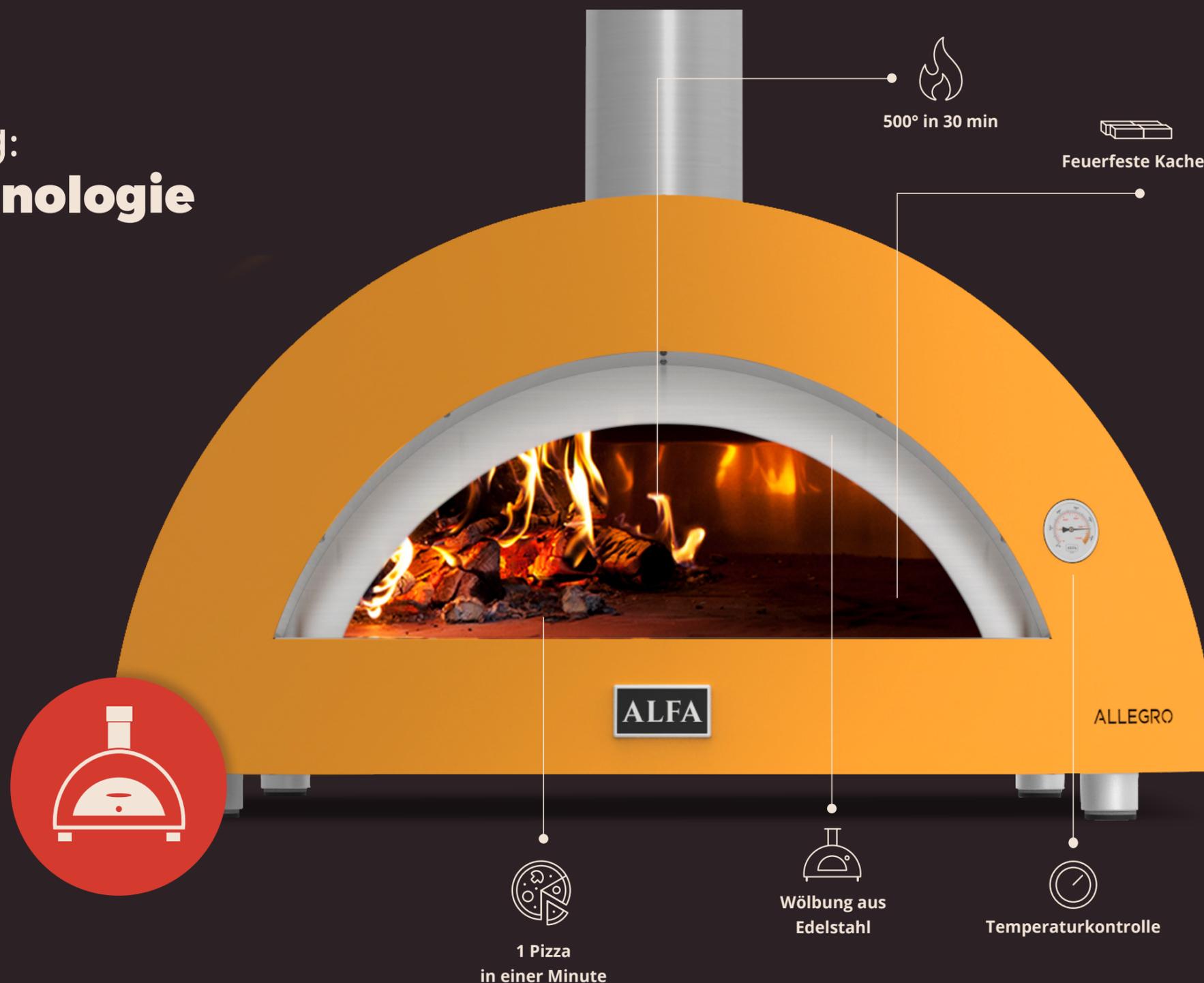
DESIGN UND PERFORMANCE

# Die perfekte Zusammensetzung: Die Forninox-Technologie

Die Innovation der Forninox™ -Technologie besteht in der **Kombination der hervorragenden physikalischen und thermischen Eigenschaften von Stahl mit denen von feuerfesten Schamottsteinen**, dem Material, aus dem professionelle Öfen gebaut sind.

Die **Stahlkonstruktion** gewährleistet eine ausreichende Beständigkeit gegen thermische und mechanische Belastungen durch hohe Temperaturen, die der Ofen erreicht.

Die **Isolierung der Kuppel** mit zwei Schichten Faserkeramik erhöht die Temperatur sehr schnell und hält sie länger, wodurch die Wärme allmählich abgegeben und ein optimales Backergebnis erzielt wird.



**Italienische Qualität  
und technologischer  
Fortschritt** in einem  
einzigem Ofen!



02

MADE IN ITALY

## Die Kunst der **italienischen Küche.**

Jeder Alfa-Ofen ist ein **100 % italienisches Handwerksprodukt, aber mit international inspiriertem Design.**

Der Wunsch nach ständiger Innovation hat es uns ermöglicht, Ihnen immer die beste verfügbare Technologie zu bieten, damit Sie schnell wie ein Profi kochen, grillen und braten können.



MADE IN ITALY

## Ein Familienunternehmen seit 1977

Um ein professionelles Team zu leiten, braucht man Führungspersönlichkeiten, die führen und motivieren können, die eine klare Vorstellung von der Zukunft haben und ein scharfes Auge für Traditionen besitzen: **Marcello Ortuso und Rocco Lauro sind die Gründer von Alfa Forni** sowie die Seele dieses großartigen, hervorragenden Unternehmens.

*„Wir sind stolz darauf, Italiener zu sein, und wir sind stolz darauf, mit den besten italienischen Handwerkern zusammenzuarbeiten!“*



MADE IN ITALY

## Handwerker, die das Feuer in sich haben

Das italienische Wort „artigiano“ (Handwerker) kommt von „arte“ (Kunst). Deshalb bedeutet Handwerk heute mehr denn je, **Kreativität und Geschicklichkeit, Energie und Leidenschaft zu vereinen**, um mit den eigenen Händen etwas Einzigartiges zu schaffen.

Aus diesen geschickten Händen entstehen in Italien die Produkte von Alfa: Holz- und Gasöfen für den privaten und gewerblichen Gebrauch, **die seit mehr als 40 Jahren weltweit für ihre Qualität bekannt sind.**

MADE IN ITALY

# Unsere Leitprinzipien

01.

## FÜR UNSERE KUNDEN AUF DER SUCHE NACH WERT

Wir sind bestrebt, die Bedürfnisse und Erwartungen unserer Kunden zu antizipieren, zu verstehen und zu erfüllen, indem wir einen ständigen Dialog mit ihnen führen, um ihnen Produkte von großem Nutzen zu bieten.

02.

## NÜTZLICHE INNOVATION

Als italienisches Unternehmen, das auf dem Weltmarkt tätig ist, haben wir eine Einstellung zur Innovation entwickelt, die auf Tradition, Designforschung, ständiger Erneuerung und Evolutionsdynamik beruht, die unseren Kunden zugute kommt und die wir fortsetzen wollen.

03.

## LEADERSHIP

Wir gestalten unsere Führung kontinuierlich mit Stärke und Hartnäckigkeit, basierend auf persönlichem Vorbild und Bescheidenheit, Vertrauen in die Menschen und Förderung des Teamgeistes, damit sich unsere Mitarbeiter entfalten können.



04.

## WERTSCHÄTZUNG DER PERSONEN

Als Familienunternehmen liegt uns das Wohlergehen unserer Mitarbeiter und ihre persönliche Entwicklung sehr am Herzen. Wir fördern den Respekt in gegenseitigen Beziehungen und glauben an den Wert dauerhafter Beziehungen zu Kunden, Lieferanten und anderen Industriepartnern.

05.

## VERANTWORTUNG UND INTEGRITÄT

Höchste Aufmerksamkeit gilt der Sicherheit am Arbeitsplatz sowie der Fairness und Integrität im Umgang miteinander, unseren Geschäftspartnern und der Öffentlichkeit.

06.

## ORIENTIERUNG AUF LANGE SICHT

Der Generationswechsel 44 Jahre nach der Gründung mit der Aufnahme der 2. Generation in Führungspositionen, garantiert Kontinuität und langfristige Ausrichtung. Umsicht und finanzielle Solidität sind die Grundlage für unsere harmonische und widerstandsfähige strategische Entwicklung.

# 03

## 03

DIE ALFA-ÖFEN

# Am Anfang war der Ofen. Jetzt gibt es Alfa.

Der **Pioniercharakter** unserer Wurzeln, die **Widerstandsfähigkeit**, die wir durch Veränderungen aufgebaut haben, und unsere Internationalität haben uns bei unserem Wachstum begleitet.

Die Öfen von Alfa sind als **professionelle Öfen** entwickelt und konzipiert. Mit ihrem einzigartigen und patentierten Design **garantieren** unsere Öfen dank innovativer Materialien und Technologien **hervorragende Kochleistungen**.



DIE ALFA-ÖFEN

# Family DESIGN

Um zu definieren, wer wir sind, gehen wir gerne von einem **absoluten Grundsatz** aus, was für uns **Qualität** ist, gegeben durch ständige Innovation, die Auswahl ausschließlich italienischer Materialien und die **Liebe zum Detail**.

Die Öfen von Alfa für den Hausgebrauch sind **einzigartig konzipierte Produkte**, die für **klassische und moderne Umgebungen**, für Gärten und Terrassen geeignet sind.



Linea: **MODERNO**

Linea: **CLASSICO**



Linea: **FUTURO**

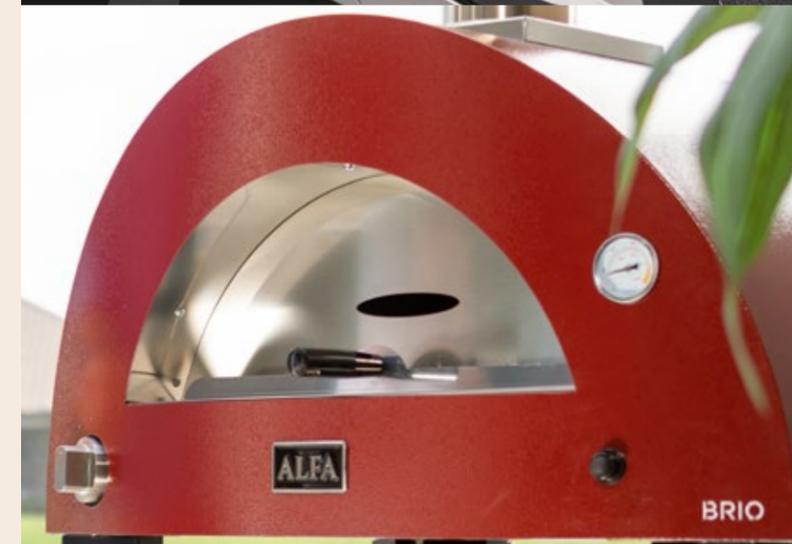


DIE ALFA-ÖFEN

## Linea **MODERNO**

Die Linie **MODERNO** wurde entwickelt, um die Schönheit des Designs und die Leistungen der Öfen von Alfa zu verbessern und gleichzeitig ihre charakteristischen Linien zu erhalten. Perfekt für Personen, die viele Freunde haben, den Geschmack der italienischen Küche teilen können.

Die Öfen von Alfa bieten das **beste Kocherlebnis im Freien**. Alle technischen Merkmale der Öfen von Alfa aus rostfreiem Stahl sind darauf ausgerichtet, Ihr Leben zu verbessern. Ausgehend von der Einschaltgeschwindigkeit und der Präzision beim Kochen: Sie heizen schnell auf 500° auf und können eine Pizza in 1 Minute backen.



LINEA MODERNO

# Nano

One ändert seinen Namen,  
aber nicht die Substanz.

One wird Nano.



details



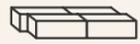
Nano ist der **tragbare Pizzaofen von Alfa** mit kompakten Abmessungen, einem Gewicht von nur 50 kg und dem **unverwechselbaren Alfa-Design**.

Ideal für alle, die einen **tragbaren Hochleistungsbackofen** wünschen.





Verstärkte Edelstahlwölbung mit doppelter Isolierung aus Keramikfasern, die eine hervorragende Temperaturerhaltung während des Backens gewährleistet.



4 Kacheln mit einer Dicke von fast 3 cm, die eine allmähliche Wärmeabgabe an die Kochfläche ermöglichen, um ein einwandfreies Backen zu gewährleisten.



Einfache und direkte Temperaturkontrolle mit dem mitgelieferten Pyrometer.

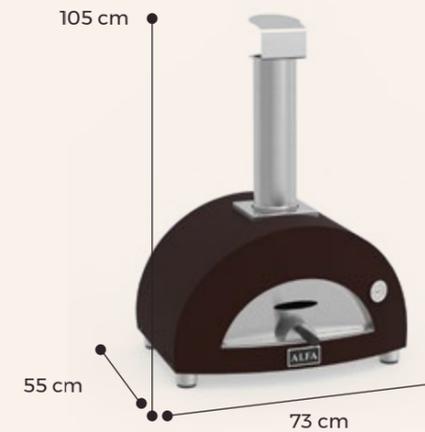


Die Öffnung des Ofens Nano ist perfekt, um die Hitze der Ofenkammer nicht entweichen zu lassen und um die Pizza im Inneren des Ofens bequem zu steuern.

focus



## Technische Eigenschaften



Farben: \* Farbtafel von Alfa S. 102



Copper

Außenmaße:

Top: 73 x 55 x 105h cm

Top + Basis: 73 x 55 x 192h cm

Kochfläche:

60 x 40 cm

Versorgung:

Holz oder Gas

Maximale Temperatur:

500°C

Backkapazität:

1 Pizza | 1-2 kg Brot

Anzahl Personen:

von 1 bis 10

Erhältlich in:



**“The Italian oven  
for everyone!”**



**ambient**

LINEA MODERNO

## Ciao

Holzofen mit leichter und handlicher Schamottplatte.

Dank des Beinkastens mit seinen großen Rädern lässt er sich leicht überallhin versetzen. Das Bein-Kit ist in zwei Versionen erhältlich: lackiert und aus Edelstahl.



details



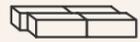
Dieser Ofen hat eine **Kochfläche aus feuerfestem Material** und eine **Wölbung aus Edelstahl**. Er erreicht schnell die Betriebstemperatur und ermöglicht auch dank des Sichtfensters in der Tür die Steuerung des Backvorgangs auf einen Blick.

**Der Holzofen eignet sich perfekt zum Backen von Pizza, Brot, Braten, gegrilltem Fleisch, Gerichten in Keramikgefäßen, Desserts** und allem anderen, was man gerne in einem traditionellen Ofen zubereitet, mit den gesunden und unverfälschten Eigenschaften, die nur das Backen mit Holz bietet.





Die Wölbung aus Edelstahl ist mit Keramikfasern isoliert und hält die Wärme in der Ofenkammer.



Kochfläche aus austauschbaren feuerfesten Kacheln von 3 cm Dicke.



Einfache und direkte Temperatursteuerung mit dem mitgelieferten Pyrometer.

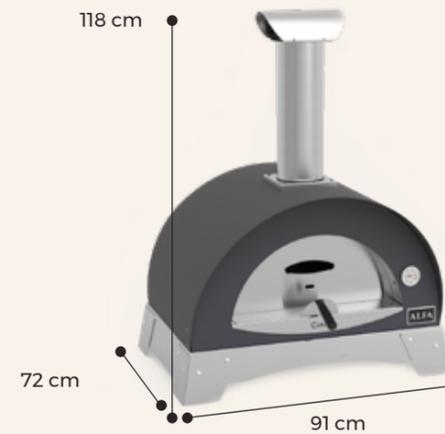


Die Klappe ist mit einem praktischen Griff versehen und ermöglicht es, den Luftzug zu regulieren und das Feuer im Inneren des Ofens leicht zu überwachen.

focus



## Technische Eigenschaften



**Farben:** \* Farbtafel von Alfa S. 102



Silver Gray

**Außenmaße:**

Top: 91 x 72 x 118h cm

Top + Basis: 119 x 83 x 180h cm

**Kochfläche:**

70 x 40 cm

**Versorgung:**

Holz

**Maximale**

**Temperatur:**

500°C

**Backkapazität:**

2 Pizzen | 2 kg Brot

**Anzahl Personen:**

von 8 bis 18

**Erhältlich in:**



**Nehmen Sie ihn  
überall mit.**

**Kochen Sie wie ein  
echter Küchenchef!**

**ambient**



LINEA MODERNO

# Brio

Der „lebendige“ Ofen,  
den Sie schon immer gesucht  
haben, um echte  
neapolitanische Pizza zu backen!



details



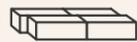
**Endlich Brio!** Der neue 2-Pizza-Gasofen von Alfa Forni. Brio ist ein Ofen, der sehr schnell aufheizt und in nur 30 Minuten die erste Pizza backt. Mit dem Zubehör Hybrid können Sie sowohl mit Gas als auch mit Holz backen!

Der Ofen von Brio ist in einer Aufsatzversion erhältlich, so dass Sie ihn auf eine bereits vorhandene Platte in Ihrem Garten aufsetzen, ihn auf einem eigenen Sockel installieren oder ihn mit dem Multifunktionsstisch von Alfa kombinieren können.





Die Wölbung aus Edelstahl ist mit Keramikfasern isoliert und hält die Wärme in der Ofenkammer.



Kochfläche aus austauschbaren feuerfesten Kacheln von 3 cm Dicke.



Einfache und direkte Temperatursteuerung über das mitgelieferte Pyrometer.

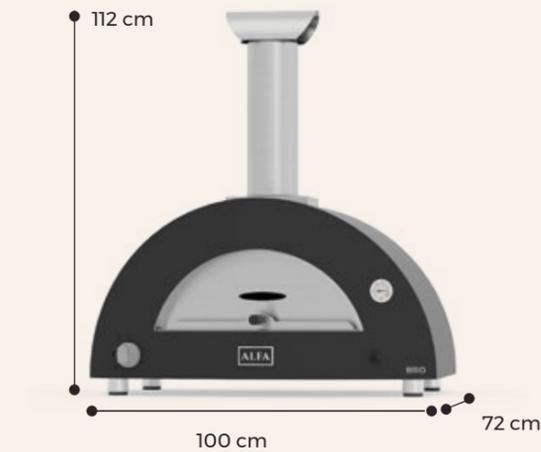


Die Klappe ist mit einem praktischen Griff versehen und ermöglicht es, den Luftzug zu steuern und das Feuer im Inneren des Ofens leicht zu überwachen.

focus



## Technische Eigenschaften



Farben: \* Farbtafel von Alfa S. 102



Außenmaße

Top: 100 x 72 x 112h cm

Top + Basis: 100 x 72 x 200h cm

Kochfläche:

70 x 50 cm

Versorgung:

HYBRID: Gas oder Holz

Maximale

Temperatur:

500°C

Backkapazität:

2/3 Pizzen | 2/3 kg Brot

Anzahl Personen:

von 1 bis 20

Erhältlich in:



Geben Sie Ihren  
**Abendessen im Garten**  
den richtigen Brio!



ambient

LINEA MODERNO

# Allegro

Die größte Kochfläche,  
die auch den höchsten  
Ansprüchen genügt.



details



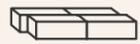
Der Allegro ist **der größte Ofen der Forninox-Reihe von Alfa**. Aufgrund seiner Größe und technischen Eigenschaften ähnelt er einem gewerblichen Backofen. Es wurde entwickelt, um die täglichen Bedürfnisse der Familie und einer großen Anzahl von Freunden zu erfüllen.

Mit dem **semiprofessionellen Pizzaofen Allegro** sind der Kunst des Holzbackens keine Grenzen gesetzt.





Die Wölbung aus Edelstahl ist mit Keramikfasern isoliert und hält die Wärme in der Ofenkammer.



Kochfläche aus austauschbaren feuerfesten Kacheln.



Ausgestattet mit einem Pyrometer, um die Temperatur in der Ofenkammer zu steuern.



Die Basis des Allegro ist schwarz, mit großen ausziehbaren Seitenablagen, einem Warmhaltefach und einer Holzablage.

focus



## Technische Eigenschaften



Farben: \* Farbtafel von Alfa S. 102



Außenmaße:

Top: 118 x 102 x 149h cm

Top + Basis: 118 x 102 x 237h cm

Kochfläche:

100 x 70 cm

Versorgung:

Holz

Maximale Temperatur:

500°C

Backkapazität:

4/5 Pizzen | 5 kg Brot

Anzahl Personen:

von 15 bis 30

Erhältlich in:



Der  
semiprofessionelle  
Ofen, der  
**keine Grenzen kennt!**



ambient





DIE ALFA-ÖFEN

## Linea: **CLASSICO**

Die CLASSICO-Linie von Alfa ist eine clevere Kombination aus traditionellen Linien und technologischer Innovation. Weiche, aber raffinierte Kurven verschönern jeden Raum. Ein handgefertigter Ofen, perfekt für Villen und Gärten, die auf Eleganz Wert legen.

Das einzigartige, patentierte Design unserer Öfen sorgt für ein **komfortables und elegantes Kocherlebnis**, ob in einer Außenküche oder im Garten, dank Materialien und Technologien, die eine hervorragende Feuchtigkeitsbeständigkeit und eine effiziente Wärmeisolierung gewährleisten.



LINEA CLASSICO

# 5 Minuti

Er ist der meistverkaufte  
holzbeheizte Pizzaofen.

Kompakte Abmessungen. Die  
Backzeit beträgt nur 5 Minuten.



details



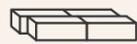
5 Minuti ist ein holzbeheizter Ofen für Balkon, Terrasse und Garten, der dank seiner praktischen Räder leicht zu transportieren ist.

Er verfügt über einer feuerfesten Platte und einer Wölbung aus Edelstahl, **erreicht die Kochtemperatur schnell (in 5 Minuten)** und ist mit einer neuen Basis ausgestattet, die höher ist als die vorherige, damit Sie bequemer arbeiten können.





Die komplett aus Edelstahl gefertigte Wölbung ermöglicht es, mit wenig Holz hohe Temperaturen zu erreichen.



Kochfläche aus austauschbaren feuerfesten Kacheln von 3 cm Dicke.



Das Holz kann in der Ablage der Basis ordentlich aufbewahrt und je nach Bedarf verwendet werden.



Bei geschlossener Tür ist die Flamme schwächer und das Kochen erfolgt durch Konduktion und Konvektion. Bei geöffneter Tür ist die Flamme lebendig, wodurch die Speisen gebräunt und knusprig werden.

focus



## Technische Eigenschaften



**Farben:** \* Farbtafel von Alfa S. 102



Copper

**Außenmaße:**

Top: 82 x 74 x 112h cm

Top+Basis: 82 x 74 x 200h cm

**Kochfläche:**

60 x 50 cm

**Versorgung:**

Holz

**Maximale Temperatur:**

500°C

**Backkapazität:**

2 Pizzen | 2 kg Brot

**Anzahl Personen:**

von 8 bis 18

**Erhältlich in:**



Fertig in **5 Minuten!**  
Beeindrucke deine  
Freunde!



ambient

LINEA CLASSICO

# 4 pizze

Holzbefeuerter Gartenofen für die ganze Familie.



details



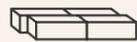
Der Holzbackofen 4 Pizze hat genau die richtige Größe, um **4 Pizzen in 90 Sekunden** und 4 kg Brot pro Einschub zu backen. Holzbefeuerter Gartenofen, der auch auf Balkon oder Terrasse aufgestellt werden kann.

Das freistehende Modell mit speziellem Sockel ist mit sehr nützlichen Seitenablagen aus Edelstahl ausgestattet, auf denen Sie Tablett, Zutaten, Backgeschirr und alles abstellen können, was der Koch benötigt. Mit dem integrierten Messerhalter sind die notwendigen Utensilien für das holzbefeuerte Kochen immer zur Hand.





Die Wölbung besteht vollständig aus Edelstahl, wodurch bei geringem Holzverbrauch hohe Temperaturen erreicht werden können.



Die Kochfläche besteht aus 3 cm dicken, austauschbaren feuerfesten Kacheln mit der Eigenschaft, Wärme zu speichern und an das Kochgut abzugeben.



Der Ofen ist mit einem Pyrometer ausgestattet, mit dem sich die durchschnittliche Temperatur in der Ofenkammer leicht überwachen lässt.

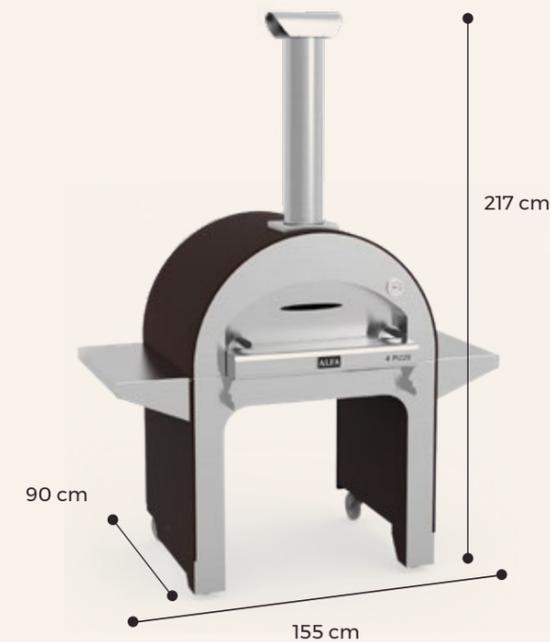
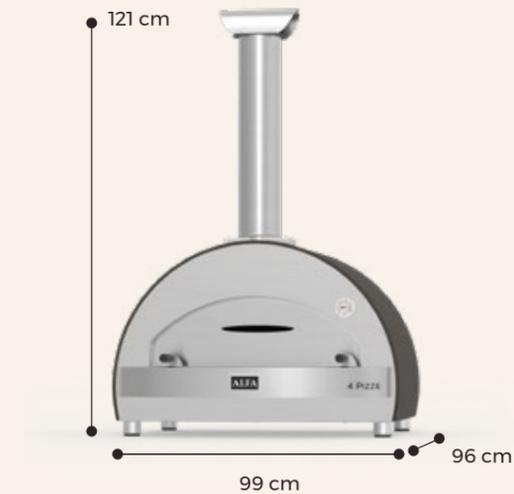


Das freistehende Modell ist mit nützlichen Seitenablagen aus Edelstahl und einer integrierten Schaufelhalterung ausgestattet, so dass die notwendigen Werkzeuge immer zur Hand sind.

focus



## Technische Eigenschaften



**Farben:** \* Farbtafel von Alfa S. 102



Copper



Diamond Gray

**Außenmaße:**

Top: 99 x 96 x 121h cm

Top+Basis: 155 x 90 x 217h cm

**Kochfläche:**

80 x 60 cm

**Versorgung:**

Holz

**Maximale**

**Temperatur:**

500°C

**Backkapazität:**

4 Pizzen | 4 kg Brot

**Anzahl Personen:**

von 10 bis 20

**Erhältlich in:**



Werden Sie dank  
Alfa **Chefkoch**  
**der Familie!**



ambient

LINEA CLASSICO

# Dolce Vita

Der größte Top-Gasofen der Alfa-Serie, das Must-Have in Ihrer Outdoor-Küche.



details



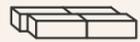
Der Top-Ofen Dolce Vita ist der **größte Gasofen im Haushaltsbereich** und eignet sich perfekt zum Aufstellen auf einer Arbeitsplatte. Dank seines klassischen und soliden Stils und seiner essenziellen Linien fügt es sich harmonisch in jede Außenküche oder Terrasse ein.

Dieser Gasofen im zeitlosen Design **eignet sich für die unterschiedlichsten Kochbedürfnisse**. Ausgezeichnete und duftende runde Pizzen auch gebratenes Fleisch und Fisch. Für Gerichte, um Ihre entspannenden Momente im Freien zu genießen.





Die Innenstruktur besteht aus Edelstahl 441, der ausgezeichnet für hohe Temperaturen geeignet ist. Die Außenstruktur besteht aus 304er Scotch Brite-Stahl, einem Material, das auch in gewerblichen Küchen verwendet wird.



Die feuerfesten Kacheln der Kochfläche werden vollständig im eigenen Haus hergestellt, sind austauschbar und speichern die Wärme, die dann an das Kochgut abgegeben wird.



Dank des mitgelieferten Pyrometers können Sie die durchschnittliche Temperatur der Ofenkammer überwachen.



Die große Glastür ermöglicht es Ihnen, auch bei geschlossener Tür zu kochen und zu überwachen, wie Ihre Speisen gekocht werden.

focus



## Technische Eigenschaften

**Farben:** \* Farbtafel von Alfa S. 102



Diamond Gray

**Außenmaße:**

Top: 115 x 90 x 159h cm

**Kochfläche:**

80 x 60 cm

**Versorgung:**

HYBRID: Gas oder Holz

**Maximale**

**Temperatur:**

500°C

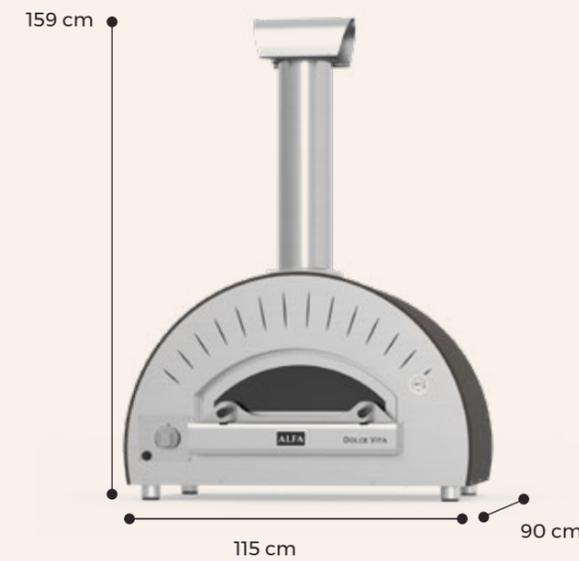
**Backkapazität:**

4 Pizzen | 4 kg Brot

**Anzahl Personen:**

von 10 bis 20

**Erhältlich in:**



Sein **einziges Limit**  
ist **Ihre kulinarische**  
**Fantasie!**



**ambient**



I FORNI ALFA

## Linea: **FUTURO**

Die **Linie FUTURO** von Alfa wurde **speziell für Außenküchen entwickelt**. Das Design, die Struktur und die Front aus Edelstahl eignen sich hervorragend, um ihn mit Ihrem Grill oder anderen Kochutensilien zu kombinieren.

Die Entwicklung von Alfa Forni beruht auf dem Design, der Innovation und der **Vielseitigkeit** seiner Öfen. Die Linie **FUTURO ermöglicht alle Arten des Kochens** und ist dank ihres Fassungsvermögens ideal, damit die ganze Familie in kurzer Zeit versorgt ist.



LINEA FUTURO

# Stone Oven

Design und Made in Italy mit  
über 40 Jahren Know-how im  
direkten Garen.



details



Der Gasbackofen Stone Oven ist das Ergebnis eines **neuen Konzepts von Alfa Forni, das Design und Innovation** in der brandneuen Frontblende aus Edelstahl vereint. Dank des Hybrid-Zubehörs können Sie sowohl mit Gas als auch mit Holz alles von Pizza über Fleisch und Gemüse bis hin zu Desserts zubereiten.

Mit dem Steinofen ist es ein Leichtes, zu Hause Partys zu veranstalten. Die **Wölbung aus Edelstahl beschleunigt die Einschaltzeit wie kein anderer Gasofen** auf dem Markt. In nur 30 Minuten können Sie bereits anfangen zu backen!





Front aus Edelstahl und große Glastür, um den Garvorgang zu überwachen.



Die Kochfläche wird vollständig bei Alfa Forni hergestellt, ein Know-how von über 40 Jahren, Made in Italy, mit einer Isolierung von 8 cm.



Das 0-500°-Pyrometer misst die durchschnittliche Temperatur in der Ofenkammer.



Ausgestattet mit bequemen Füßen, die um bis zu 7 cm verstellt werden können, ist der Stone Oven ein Outdoor-Ofen, der in nur 90 Sekunden bis zu zwei 28 cm lange Pizzen auf einmal backt.

focus



## Technische Eigenschaften

**Farben:** \* Farbtafel von Alfa S. 102



Copper

**Außenmaße:**

Top: 100 x 63,8 x 123h cm

**Kochfläche:**

70 x 40 cm

**Versorgung:**

HYBRID: Gas oder Holz

**Maximale**

**Temperatur:**

500°C

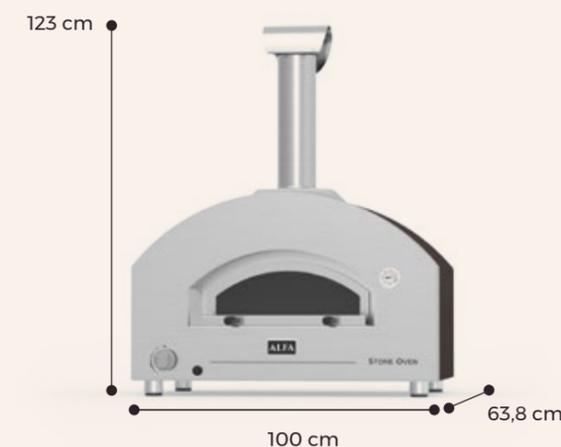
**Backkapazität:**

2 Pizzen | 2 kg Brot

**Anzahl Personen:**

von 2 bis 18

**Erhältlich in:**



# Die Zukunft (futuro) der hausgemachten Pizza!



ambient

Linea **MODERNO**



**Nano**

Top: 73 x 55 x 105h cm  
Top+Basis: 73 x 55 x 192h cm



Copper



**Ciao**

Top: 91 x 72 x 118h cm  
Top+base: 119 x 83 x 180h cm



Silver Gray



**Brio**

Top: 100 x 72 x 112h cm  
Top+Basis: 100 x 72 x 200h cm



Antique Red Silver Black



**Allegro**

Top: 118 x 102 x 149h cm  
Top+Basis: 118 x 102 x 237h cm



Antique Red Yellow

Linea **CLASSICO**



**5 Minuti**

Top: 82 x 74 x 112h cm  
Top+Basis: 82 x 74 x 200h cm



Copper



**4 Pizze**

Top: 99 x 96 x 121h cm  
Top+base: 155 x 90 x 217h cm



Copper Diamond Gray



**Dolce Vita**

Top: 115 x 90 x 159h cm



Diamond Gray

Linea **FUTURO**



**Stone Oven**

Top: 100 x 63,8 x 123h cm



Copper

## 04

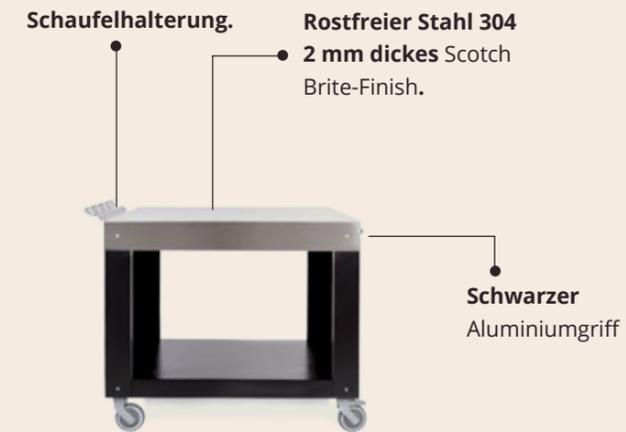
ZUBEHÖR UND ERGÄNZUNGSSÄTZE

# Die Handwerksutensilien.

Um das Beste aus Ihrem Holzofen herauszuholen, hat Alfa Forni für Sie einen kompletten Zubehörcatalog zusammengestellt, der die Zubereitung und das Kochen von Speisen erleichtert und Gerichte mit viel Geschmack und Tradition ermöglicht.

Das Alfa-Zubehör ermöglicht es, dass Sie **immer die richtige Ausrüstung zur richtigen Zeit haben**. Alle Utensilien des Kits sind **für Lebensmittel zertifiziert** und nach höchsten Qualitätsstandards ausgewählt.





ZUBEHÖR UND ERGÄNZUNGSSÄTZE

# Multifunktionaler Arbeitstisch

Multifunktionaler Pizzatisch, der für die Pizzazubereitung und als Basis für ALFA-Ofentops dient. Erhältlich in den Versionen: 100 cm - 130 cm - 160 cm.

\* Die Modelle 130 und 160 verfügen über ein Gasflaschenabdeckschott und zwei Löcher für Sonnenschirme.

## Schützen Sie Ihren Ofen mit **Alfa-Abdeckungen!**





ZUBEHÖR UND ERGÄNZUNGSSÄTZE

# Kit Pizzaiolo

Das Pizzabäcker-Kit besteht aus **allen Werkzeugen, die zum Zubereiten und Ausrollen des Teigs, zum Backen und Servieren der Pizza benötigt werden.**

- 1 RAKE PEEL**  
**Kohlezange:** ermöglicht es die Kochfläche zu überwachen. Zum sicheren Handhaben von Asche, Glut und Holz.
- 2 TURNER PEEL**  
**Die kleine Schaufel:** verwendet, um die Pizza während des Backens zu drehen.
- 3 BRUSH PEEL**  
**Die Bürste:** ausgestattet mit Messingborsten, die das Reinigen der feuerfesten Oberfläche effektiver machen, ohne sie zu zerkratzen.
- 4 PERFORIERTE SCHAUFEL**  
**Backschaufel zum** Einschieben der rohen Pizza: mit Löchern versehen, damit überschüssiges Mehl abfallen kann.
- 5 HOLZSCHNEIDEBETT**  
**Das Holzschnidebrett aus lebensmittelechtem Fichtenholz** ermöglicht es, die Pizza in gleiche Teile zu schneiden, indem den Rillen gefolgt wird.
- 6 LASER-THERMOMETER**  
**Das Infrarot-Thermometer** ermöglicht das Ablesen der Temperatur an allen Stellen der Ofenfläche.
- 7 OFENHANDSCHUH**  
**Hitzebeständiger Handschuh** aus 100 % Baumwoll-Bouclé-Gewebe.
- 8 BRÖTCHENSPATTEL**  
**Asymmetrische Backschaufel** zum leichten Greifen der Brötchen.
- 9 SCHNEIDRAD**  
**Pizzaschneidrad** mit ergonomischem Griff und abnehmbarer Stahlklinge.
- 10 SCHÜRZE VON ALFA**  
**Mit der Schürze von ALFA** weiß jeder, **dass Sie der Chefkoch sind.**
- 11 KOCHBUCH**  
**Jede Menge Rezepte für Ihren Holzofen.** Erstellt von den Köchen des Alfa-Teams.
- 12 BRÖTCHENKASTEN**  
**Ermöglicht das Aufgehen,** indem die richtigen Luftbedingungen sichergestellt werden.



**RAKE PEEL**

**Die Kohlezange:** Sie besteht aus Edelstahl und ermöglicht es, Asche, Glut und brennendes Holz zur Seite zu schieben.

**TURNER PEEL**

**Die kleine Schaufel:** leicht, robust und handlich zum Drehen der Pizza während des Backens.

**BRUSH PEEL**

**Die Bürste:** ausgestattet mit Messingborsten, die die Reinigung der feuerfesten Oberfläche effektiver machen, ohne sie zu zerkratzen.

**PERFORIERTE SCHAUFEL**

**Einschiebeschaukel:** mit Löchern versehen, damit überschüssiges Mehl abfallen kann.

**GRIFFE UND VERLÄNGERUNGEN**

eloxierte Aluminium-Rohrgriffe und Duroplast-Griffe.



ZUBEHÖR UND ERGÄNZUNGSSÄTZE

# Professionelles Schaufelset

Die neuen Schaufeln **designed by Alfa** sind das Ergebnis von mehr als einem Jahr Forschung durch das F&E-Team: Alle Schaufeln können bei Bedarf mit universellen Verlängerungen von 95 cm bis **zur gewünschten Länge ab- und zusammengesraubt** werden.



## Schaufelhalterung **Vela**

Die Schaufelhalterung Vela ist nicht nur praktisch und funktionell, sondern auch ein Accessoire mit einer raffinierten und innovativen Form, die sich perfekt an die Innen- und Außeneinrichtung Ihres Hauses anpasst.



**Drehgrill:** ermöglicht es, den Garvorgang einzustellen, indem Sie die Gerichte mit einem einfachen Handgriff verschieben.

**Zange:** für den Umgang mit den zu kochenden Speisen.



**Blech:** Maße entsprechend dem Grill, um die Kochfläche zu schützen, ideal zum Abtropfen von überschüssigem Fett beim Kochen.



ZUBEHÖR UND ERGÄNZUNGSSÄTZE

# BBQ 500

Mit „BBQ 500“ wird der Alfa-Ofen zu einem Grill, ausgestattet mit der Leistung und Steuerung zum Kochen mit Flamme und Glut, bis zu 500°C, sowohl in Gas- als auch in Holzöfen. Erhältlich in den Versionen: 30 cm - 37 cm.

## 4 Wärmequellen!

- 1 Lebendige Flamme
- 2 Heiße Glut
- 3 Umhüllende Kuppel
- 4 Heißer Ziegelstein



**HOLZSCHUTZ:**

Schützt die Feuerstelle, indem es die richtige Luftmenge für die Verbrennung durchlässt und die Kochfläche sauber hält .

**BRENNERABDECKUNG**

Eine spezielle Abdeckung für den Gasbrenner zum Schutz vor Beschädigung der Gaszufuhr bei Verwendung des Ofens mit Holz

Bestagill

ZUBEHÖR UND ERGÄNZUNGSSÄTZE

## Kit Hybrid

Der patentierte Bausatz von Alfa Forni ermöglicht es, Ihren **Gasofen mit Holz zu betreiben**: Decken Sie den linken Brenner mit der entsprechenden Brennerabdeckung ab, um ihn vor Ruß und der Hitze der Flamme zu schützen, und verwenden Sie den rechten Holzschutz, um das Holz beiseite zu halten.

## Holzschutz von Alfa

**Die Vorteile** des Holzschutzes von Alfa sind:

- Schnelles und einfaches Zünden der Flamme durch den erhöhten
- Luftstrom unter dem Holz.
- Leichte Reinigung bei der Verwendung
- des Holzofens.
- Funktionelles und elegantes Design mit perforiertem Alfa-Logo.
- Hergestellt aus hochwertigem Stahl.
- Erhältlich in den Versionen 37 oder 59 cm.

# 05

TECHNISCHE INFORMATIONEN

## Inhalt Technisches Datenblätter

s **102** Farbtafel von Alfa  
Pizzaöfen Hausgebrauch

---

s **104** Technisches Datenblatt  
Nano

---

s **106** Technisches Datenblatt  
Ciao

---

s **108** Technisches Datenblatt  
Brio

---

s **110** Technisches Datenblatt  
Allegro

---

s **112** Technisches Datenblatt  
5 Minuti

---

s **114** Technisches Datenblatt  
4 Pizze

---

s **116** Technisches Datenblatt  
Dolcevita

---

s **118** Technisches Datenblatt  
Stone Oven

---

s **120** Vergleichstabelle  
Öfen von Alfa im Vergleich

---

TECHNISCHE INFORMATIONEN

# Farbtafel

## Pizzaöfen Hausgebrauch



Copper



Antique Red



Diamond Gray



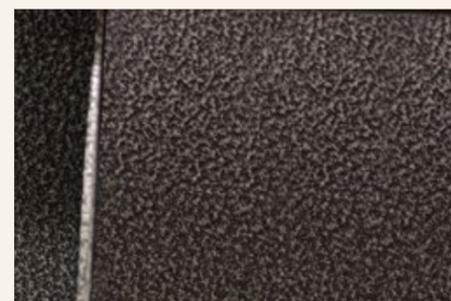
Silver Gray



Yellow



Silver Black





# Nano

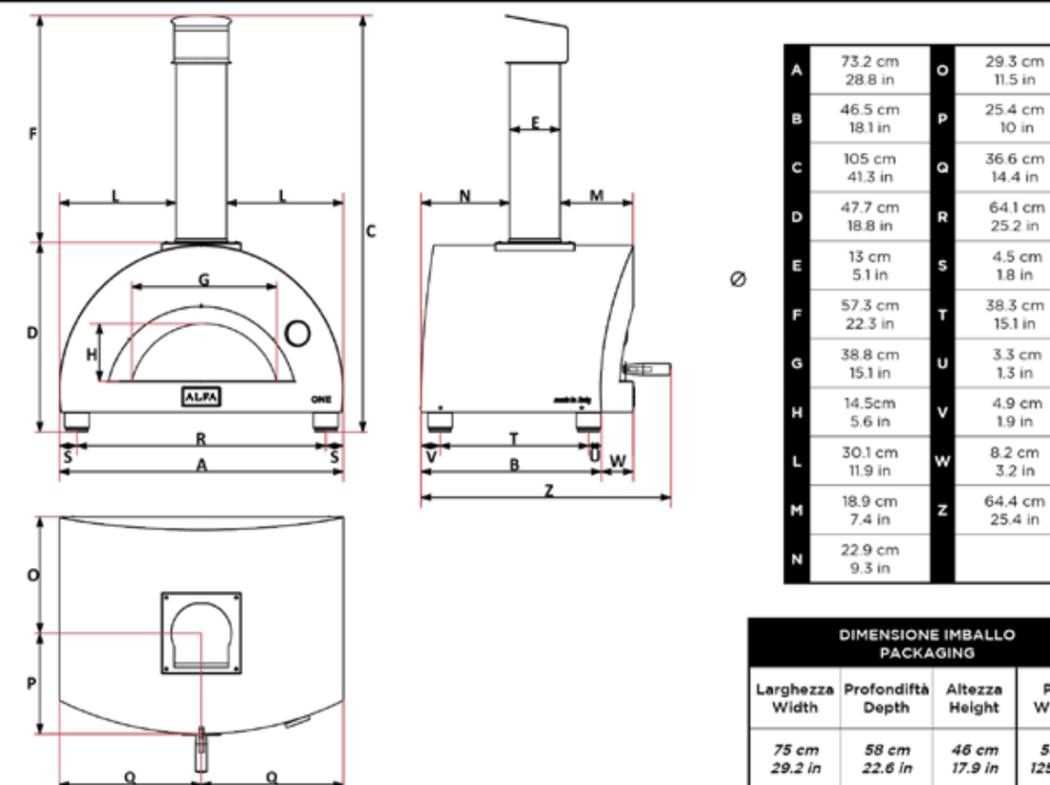


Copper

## CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

Peso Weight	54 kg 119 lbs	Materiali utilizzati Used material	lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica iron sheet, stainless steel, ceramic fiber
Area piano forno Oven floor area	0.24 m <sup>2</sup> 2.6 ft <sup>2</sup>	Tipo di refrattario Type of refractory	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
Dim. piano forno Oven floor dim.	60 x 40 cm 23.6 x 15.7 in	Combustibile consigliato Recommended fuel	Ciocchi diam. Max 5 cm, potature Max 1.9 in diam. logs, trimmings
Minuti per scaldare Heating time (min)	10	Carica nominale Rated charge	6.9 kg/h 15.2 Lbs/h
N° pizze alla volta Pizza capacity	1	Tiraggio minimo Minimum flue draught	10 Pa
Infornata di pane Bread capacity	1 kg 2.2 lbs	Flusso volumetrico fumi Flue smokes mass flow	57.7 g/s
Temperatura massima Max oven temperature	500°C 1000°F	Emissioni CO al 13% O <sub>2</sub> CO emission at 13% O <sub>2</sub>	0.31% 3843 mg/Nm <sup>3</sup>
Consumo medio Average fuel consumption	2.5 kg/h 5.5 lbs/h	Temperatura fumi Smoke temperature	395°C 743°F

## MISURE - DIMENSIONS



## PARTI DI RICAMBIO - SPARE PARTS

Descrizione Description		Codice Code
Comignolo Chimney cap	A	SML-03-0221
Canna fumaria Chimney	B	TI130_500_SAT
Sportello Door	G	SSML-03-0224
Flangia Flange	H	SML-03-0220
Carter esterno External shell	I	SCRT-03-0133-RA
Termometro Thermometer	J	YT63-135
Mattoni 30x20 cm Red bricks 30x20 cm	K	RRA3020
Gasbeton	L	D10GASB-D300
Piedini Feet (n.4)	M	SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	N	D14PLAC-ALFA
Paletta Peel	O	SSML-02-0225
Paralegna Wood holder	P	SML-03-0222





**Ciao**

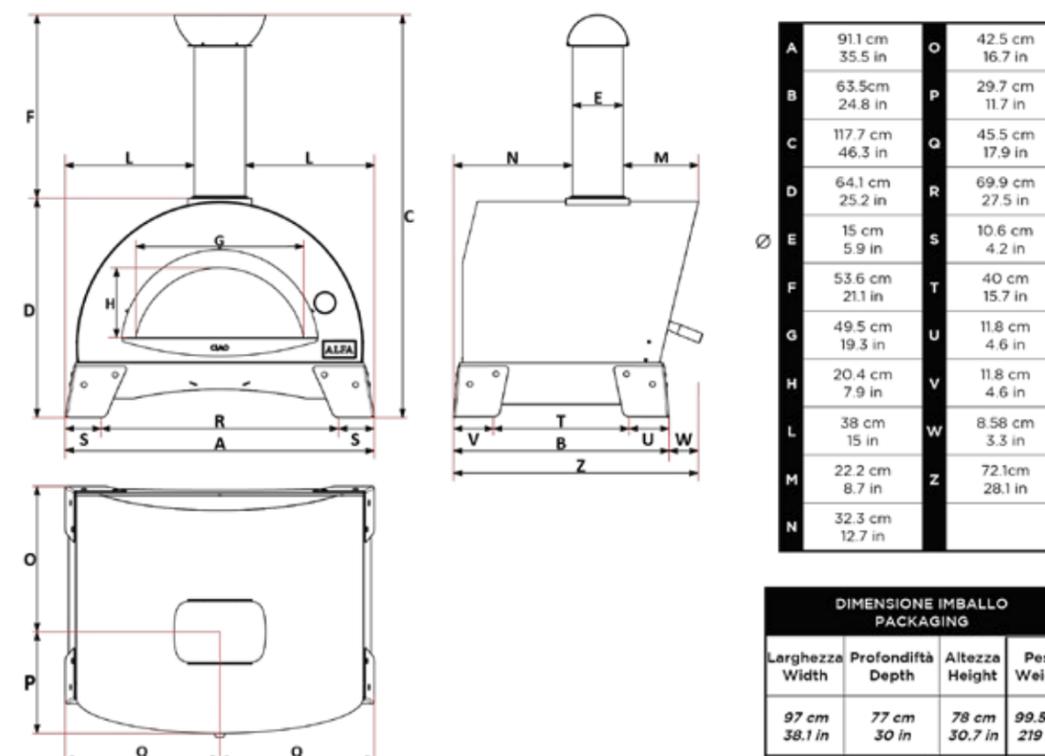


Silver Gray

**CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DETAILS**

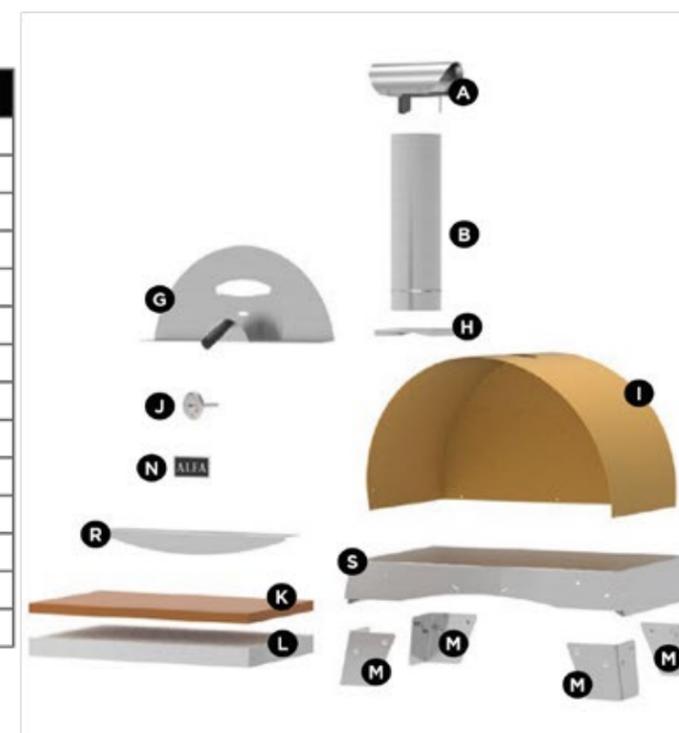
<b>Peso</b> Weight	85.5 kg 188 lbs	<b>Materiali utilizzati</b> Used material	lamiera ferro. acciaio inox. fibra ceramica iron sheet. stainless steel. ceramic fiber
<b>Area piano forno</b> Oven floor area	0.28 m <sup>2</sup> 3 ft <sup>2</sup>	<b>Tipo di refrattario</b> Type of refractory	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
<b>Dim. piano forno</b> Oven floor dim.	70 x 40 cm 27.5 x 15.7 in	<b>Combustibile consigliato</b> Recommended fuel	Ciocchi diam. Max 5 cm. potature Max 1.9 in diam. logs. trimmings
<b>Minuti per scaldare</b> Heating time (min)	15	<b>Carica nominale</b> Rated charge	6.9 kg/h 15.2 Lbs/h
<b>N° pizze alla volta</b> Pizza capacity	2	<b>Tiraggio minimo</b> Minimum flue draught	10 Pa
<b>Infornata di pane</b> Bread capacity	2 kg 4.4 lbs	<b>Flusso volumetrico fumi</b> Flue smokes mass flow	57.7 g/s
<b>Temperatura massima</b> Max oven temperature	500°C 1000°F	<b>Emissioni CO al 13% O<sub>2</sub></b> CO emission at 13% O <sub>2</sub>	0.31% 3843 mg/Nm <sup>3</sup>
<b>Consumo medio</b> Average fuel consumption	2.5 kg/h 5.5 lbs/h	<b>Temperatura fumi</b> Smoke temperature	395°C 743°F

**MISURE - DIMENSIONS**



**PARTI DI RICAMBIO - SPARE PARTS**

Descrizione Description		Codice Code
Comignolo Chimney cap	A	SPZP_01_024
Canna fumaria Chimney	B	TI150_500_SAT
Sportello Door	G	SSML_01_0150
Flangia Flange	H	SPZP_01_050
Carter esterno External shell	I	SCRT-01-028-GRI
Carter esterno External shell	I	SCRT-01-028-GIA
Termometro Thermometer	J	YT63-135
Mattoni 40x20 cm Red bricks 40x20 cm	K	RRA-4020
Mattoni 50x20 cm Red bricks 50x20 cm	K	RRA-5020
Gasbeton	L	DI0GASB-D300
Piedini Feet (n.4)	M	PZP-01-070/71
Logo Alfa (v1.0)	N	DI4PLAC-ALFA
Devanzale Sill	R	SSML-01-049
Vasca camera	S	SCMB-01-028





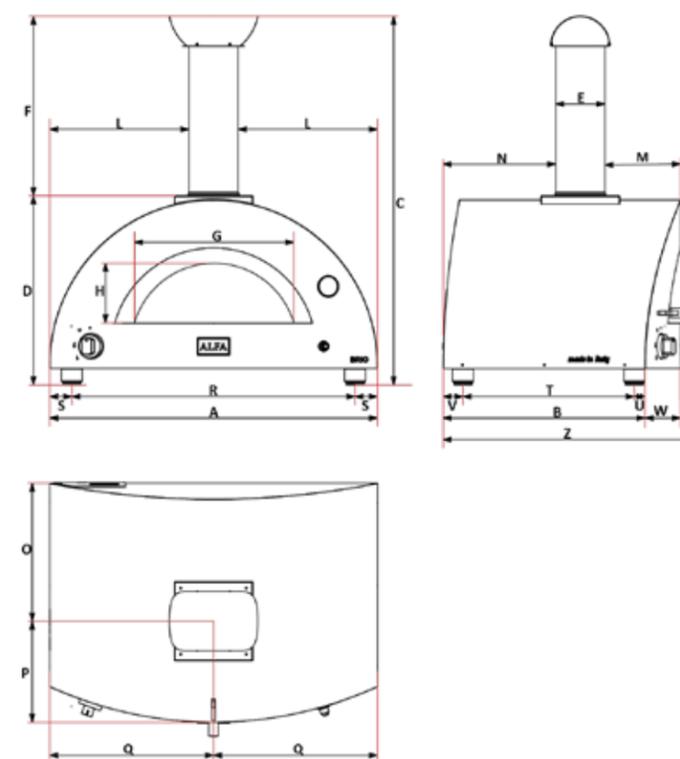
# Brio



## CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

Peso Weight	90 kg 198 lbs	Materiali utilizzati Used material	lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica iron sheet, stainless steel, ceramic fiber
Area piano forno Oven floor area	0.35 m <sup>2</sup> 3.77 ft <sup>2</sup>	Tipo di refrattario Type of refractory	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
Dim. piano forno Oven floor dim.	70 x 50 cm 27.5 x 19.7 in	Combustibile consigliato Recommended fuel	Gas GPL (G30 / G31) LPG gas (G30 / G31)
Minuti per scaldare Heating time (min)	30	Categoria gas Gas category	I3+ GPL
N° pizze alla volta Pizza capacity	2 - 3	Potenza nominale Heat capacity	15 kW 71.655 Btu/h
Infornata di pane Bread capacity	2- 3 kg 4.4 - 6.6 lbs	Funzionamento a G30 / G31 G30 / G31 operation	28.30 / 37 mbar
Temperatura massima Max oven temperature	500°C 1000°F	Consumo Massimo Maximum consumption	1.09 / 1.07 kg/h

## MISURE - DIMENSIONS



A	100 cm 39.4 in	O	41.8 cm 16.5 in
B	61.2 cm 23.9 in	P	30.6 cm 12 in
C	111.6 cm 43.9 in	Q	50 cm 19.7 in
D	57.2 cm 22.5 in	R	86.4 cm 34 in
Ø E	15 cm 5.9 in	S	6.8 cm 2.7 in
F	54.4 cm 21.4 in	T	52.3 cm 20.6 in
G	48.5 cm 18.9 in	U	3.3 cm 1.3 in
H	17.9 cm 6.9 in	V	6.1 cm 2.4 in
L	46.9 cm 18.5 in	W	10.8 cm 4.2 in
M	23.1 cm 9.1 in	Z	76.9 cm 30.3 in
N	34.4 cm 13.5 in		

DIMENSIONE IMBALLO PACKAGING			
Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
108 cm 42.5 in	77 cm 30.3 in	64 cm 25 in	104.5 Kg 230 lbs

## PARTI DI RICAMBIO - SPARE PARTS

Descrizione Description	Codice Code
Comignolo Chimney cap	A SSML-1-9401
Canna fumaria Chimney	B TI150_500_SAT
KIT GAS 15kW	C SALI-1-2203
Carter laterale gas Side gas cover	D SCRT-3-2204 SB/RO
Manopola gas Gas knob	E D14MANO-70P
Generatore elettrico Electric generator	F GENELPOO3IG
Cavo elettrico Electrical cable	F CAVO-AT
Sportello Door	G SSML-2-22016
Flangia Flange	H SML-2-22012
Carter esterno External shell	I SCRT-1-2203 SB/RO
Termometro Thermometer	J YT63-135
Mattoni 50x20 cm Red bricks 50x20 cm	K RRA5020
Fibrablock	L D16BLOK-5070
Piedini Feet (n.4)	M SETPIE-MIOX20
Logo Alfa (v1.0)	N D14PLAC-ALFA





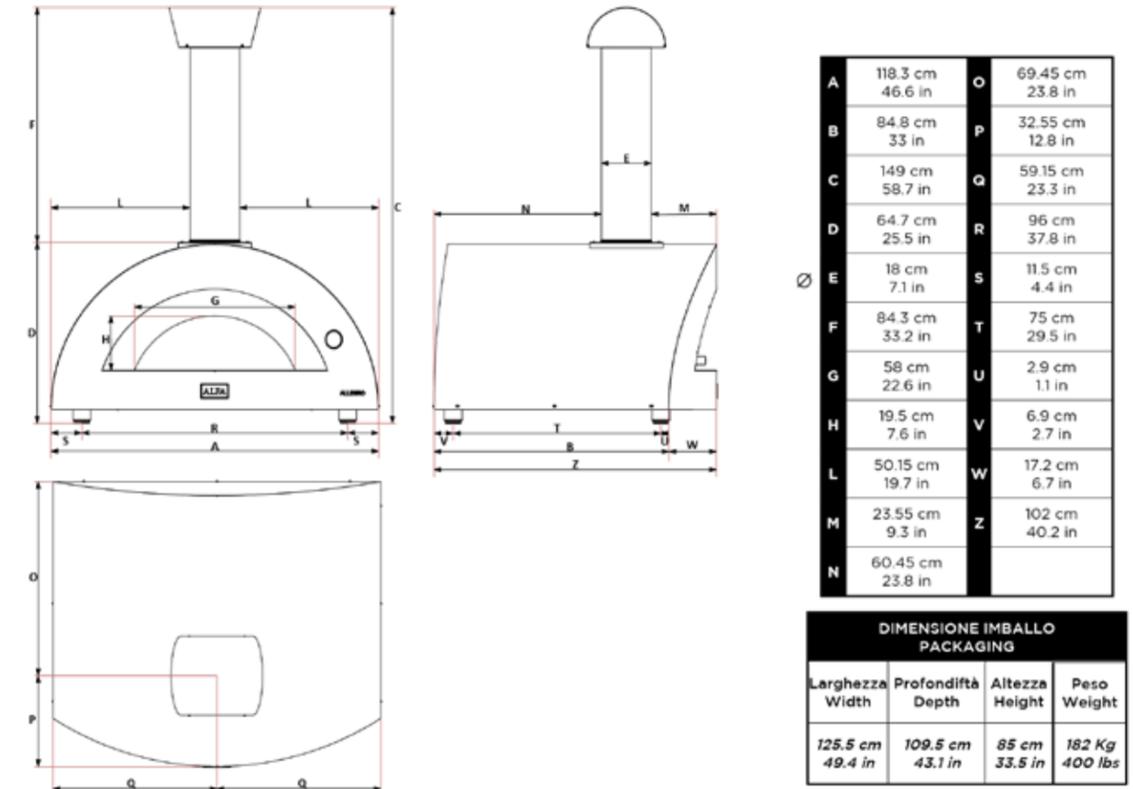
# Allegro



## CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

<b>Peso</b> Weight	156 kg 343lbs	<b>Materiali utilizzati</b> Used material	lamiera ferro. acciaio inox. fibra ceramica iron sheet. stainless steel. ceramic fiber
<b>Area piano forno</b> Oven floor area	0.7 m <sup>2</sup> 7.43 ft <sup>2</sup>	<b>Tipo di refrattario</b> Type of refractory	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
<b>Dim. piano forno</b> Oven floor dim.	100 x 70 cm 39.3 x 27.5 in	<b>Combustibile consigliato</b> Recommended fuel	Ciocchi diam. Max 5 cm. patate Max 1.9 in diam. logs. trimmings
<b>Minuti per scaldare</b> Heating time (min)	20	<b>Carica nominale</b> Rated charge	8.3 kg/h 18.3 Lbs/h
<b>N° pizze alla volta</b> Pizza capacity	5	<b>Tiraggio minimo</b> Minimum flue draught	11 Pa
<b>Infornata di pane</b> Bread capacity	5 kg 11 lbs	<b>Flusso volumetrico fumi</b> Flue smokes mass flow	49.6 g/s
<b>Temperatura massima</b> Max oven temperature	500°C 1000°F	<b>Emissioni CO al 13% O<sub>2</sub></b> CO emission at 13% O <sub>2</sub>	0.35% 4444 mg/Nm <sup>3</sup>
<b>Consumo medio</b> Average fuel consumption	5 kg/h 11 lbs/h	<b>Temperatura fumi</b> Smoke temperature	387°C 728°F

## MISURE - DIMENSIONS



## PARTI DI RICAMBIO - SPARE PARTS

Descrizione Description		Codice Code
Comignolo Chimney cap	A	S6PZ_01_025
Canna fumaria Chimney	B	T1180_750_SAT
Sportello Door	G	S6PZ_01_021
Flangia Flange	H	SML_03_0182
Carter esterno Giallo External shell Yellow	I	SCRT-01-029-GI
Carter esterno Rosso External shell Red	I	SCRT-01-029-RO
Termometro Thermometer	J	YT63-135
Mattoni 30x20 cm Red bricks 30x20 cm	K	RRA3020
Mattoni 40x20 cm Red bricks 40x20 cm	K	RRA4020
Gasbeton	L	FCGSB602515
Piedini Feet (n.4)	M	SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	N	D14PLAC-ALFA





# 5 Minuti

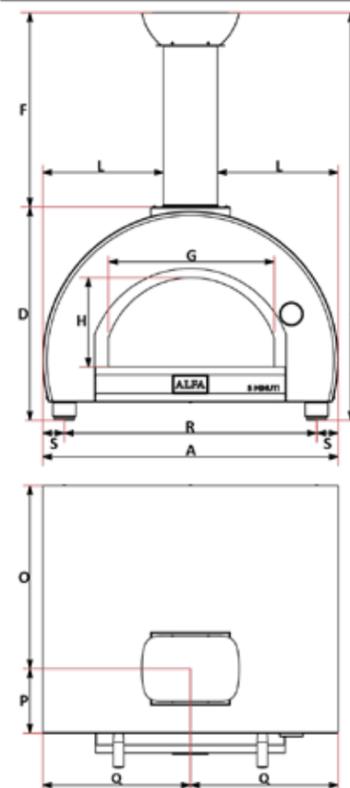


Copper

## CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

<b>Peso</b> Weight	86 kg 188 lbs	<b>Materiali utilizzati</b> Used material	lamiera ferro. acciaio inox. fibra ceramica iron sheet. stainless steel. ceramic fiber
<b>Area piano forno</b> Oven floor area	0.32 m <sup>2</sup> 3.2 ft <sup>2</sup>	<b>Tipo di refrattario</b> Type of refractory	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
<b>Dim. piano forno</b> Oven floor dim.	60 x 50 cm 23.6 x 19.6 in	<b>Combustibile consigliato</b> Recommended fuel	Ciocchi diam. Max 5 cm. patate Max 1.9 in diam. logs. trimmings
<b>Minuti per scaldare</b> Heating time (min)	15	<b>Carica nominale</b> Rated charge	6.9 kg/h 15.2 Lbs/h
<b>N° pizze alla volta</b> Pizza capacity	2	<b>Tiraggio minimo</b> Minimum flue draught	10 Pa
<b>Informata di pane</b> Bread capacity	2 kg 4.4 lbs	<b>Flusso volumetrico fumi</b> Flue smokes mass flow	57.7 g/s
<b>Temperatura massima</b> Max oven temperature	500°C 1000°F	<b>Emissioni CO al 13% O<sub>2</sub></b> CO emission at 13% O <sub>2</sub>	0.31% 3843 mg/Nm <sup>3</sup>
<b>Consumo medio</b> Average fuel consumption	2.5 kg/h 5.5 lbs/h	<b>Temperatura fumi</b> Smoke temperature	395°C 743°F

## MISURE - DIMENSIONS



A	82 cm 32.3 in	O	50.4 cm 19.8 in
B	68.2 cm 26.6 in	P	23.1 cm 9.1 in
C	112.2 cm 44.2 in	Q	41 cm 16.1 in
D	58.7 cm 23.1 in	R	70 cm 27.6 in
E	15 cm 5.9 in	S	6 cm 2.4 in
F	53.5 cm 21.1 in	T	56.5 cm 22.2 in
G	46 cm 17.9 in	U	6.4 cm 2.5 in
H	20.6 cm 8.1 in	V	5.3 cm 2.1 in
L	33.5 cm 13.2 in	W	5.78 cm 2.25 in
M	10.3 cm 4.1 in	Z	77.7 cm 30.6 in
N	42.9 cm 16.9 in		

DIMENSIONE IMBALLO PACKAGING			
Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
88.5 cm 34.8 in	77.6 cm 30.5 in	68 cm 26.7 in	99 Kg 218 lbs

## PARTI DI RICAMBIO - SPARE PARTS

Descrizione Description		Codice Code
Comignolo Chimney cap	A	SPZP_01_024
Canna fumaria Chimney	B	TI150_500_SAT
Sportello Door	G	SFMN_01_031
Flangia Flange	H	SFMN_01_070
Carter esterno External shell	I	SCRT-01-027-RA
Termometro Thermometer	J	YT63-135
Mattoni 30x20 cm Red bricks 30x20 cm	K	RRA3020
Gasbeton	L	FCGSD60-2515
Piedini Feet (n.4)	M	SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	N	D14PLAC-ALFA
Archetto Arch	Q	SSML-01-045
Davanzale Sill	R	SSML-01-046





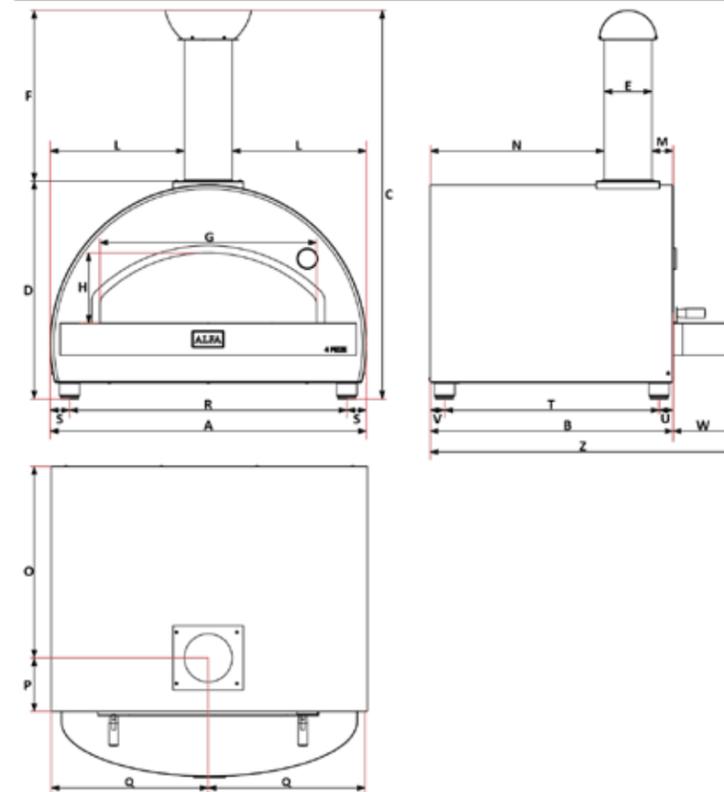
# 4 Pizze



## CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

Peso Weight	143 kg 315 lbs	Materiali utilizzati Used material	lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica iron sheet, stainless steel, ceramic fiber
Area piano forno Oven floor area	0.48 m <sup>2</sup> 5.1 ft <sup>2</sup>	Tipo di refrattario Type of refractory	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
Dim. piano forno Oven floor dim.	80 x 60 cm 31.5 x 23.6 in	Combustibile consigliato Recommended fuel	Ciocchi diam. Max 5 cm, potature Max 1.9 in diam, logs, trimmings
Minuti per scaldare Heating time (min)	20	Carica nominale Rated charge	8.3 kg/h 18.3 Lbs/h
N° pizze alla volta Pizza capacity	4	Tiraggio minimo Minimum flue draught	11 Pa
Infornata di pane Bread capacity	4 kg 8.8 lbs	Flusso volumetrico fumi Flue smokes mass flow	49.6 g/s
Temperatura massima Max oven temperature	500°C 1000°F	Emissioni CO al 13% O <sub>2</sub> CO emission at 13% O <sub>2</sub>	0.35% 4444 mg/Nm <sup>3</sup>
Consumo medio Average fuel consumption	4 kg/h 8.8 lbs/h	Temperatura fumi Smoke temperature	395°C 743°F

## MISURE - DIMENSIONS

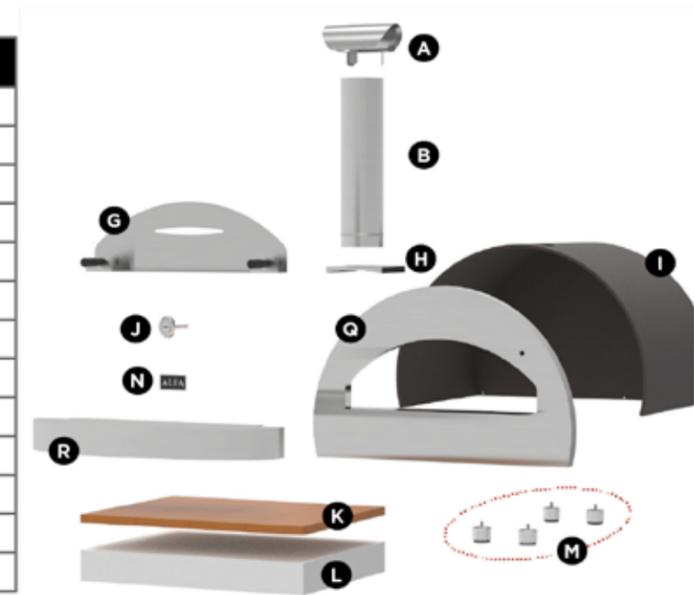


A	99.2 cm 38.6 in	O	49.6 cm 19.5 in
B	76.25 cm 29.7 in	P	16.7 cm 6.6 in
C	121 cm 47.6 in	Q	49.6 cm 19.5 in
D	67.7 cm 26.7 in	R	87 cm 34.3 in
E	15 cm 5.9 in	S	6.1 cm 2.4 in
F	53.3 cm 21 in	T	67.3 cm 26.5 in
G	68 cm 26.5 in	U	4.4 cm 1.7 in
H	21.8 cm 8.5 in	V	4.5 cm 1.8 in
L	42.1 cm 16.6 in	W	20.2 cm 7.9 in
M	6.7 cm 2.6 in	Z	96.5 cm 38 in
N	54.5 cm 21.5 in		

DIMENSIONE IMBALLO PACKAGING			
Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
106 cm 41.3 in	103.5 cm 40.7 in	78 cm 30.4 in	164 Kg 361 lbs

## PARTI DI RICAMBIO - SPARE PARTS

Descrizione Description		Codice Code
Comignolo Chimney cap	A	SPZP_01_024
Canna fumaria Chimney	B	TII50_750_SAT
Sportello Door	G	SSML-01-044
Flangia Flange	H	FML_01_070
Carter esterno Rame External shell Copper	I	SCRT-01-026-RA
Carter esterno Grigio External shell Grey	I	SCRT-01-026-GR
Termometro Thermometer	J	YT63-135
Mattoni 30x20 cm Red bricks 30x20 cm	K	RRA3020
Gasbeton L	L	FCGSB602515
Piedini Feet (n.4)	M	SETPIE-MIOX20
Logo Alfa (v1.0)	N	D14PLAC-ALFA
Archetto Arch	Q	SSML-01-040
Davanzale Sill	R	SSML-01-041





# Dolcevita



Diamond Gray

## CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

Peso Weight	176 kg 387 lbs	Materiali utilizzati Used material	lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica iron sheet, stainless steel, ceramic fiber
Area piano forno Oven floor area	0.48 m <sup>2</sup> 5.16 ft <sup>2</sup>	Tipo di refrattario Type of refractory	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
Dim. piano forno Oven floor dim.	80 x 60 cm 31.5 x 23.6 in	Combustibile consigliato Recommended fuel	Gas GPL (G30 / G31) LPG gas (G30 / G31)
Minuti per scaldare Heating time (min)	15	Categoria gas Gas category	I3+ GPL
N° pizze alla volta Pizza capacity	4	Potenza nominale Heat capacity	24 kW 81.891 Btu/h
Infornata di pane Bread capacity	4 kg 8.8 lbs	Funzionamento a G30 / G31 G30 / G31 operation	28.30 / 37 mbar 11 in WC
Temperatura massima Max oven temperature	500°C 1000°F	Consumo Massimo Maximum consumption	1.35/1.32 kg/h

### MISURE - DIMENSIONS

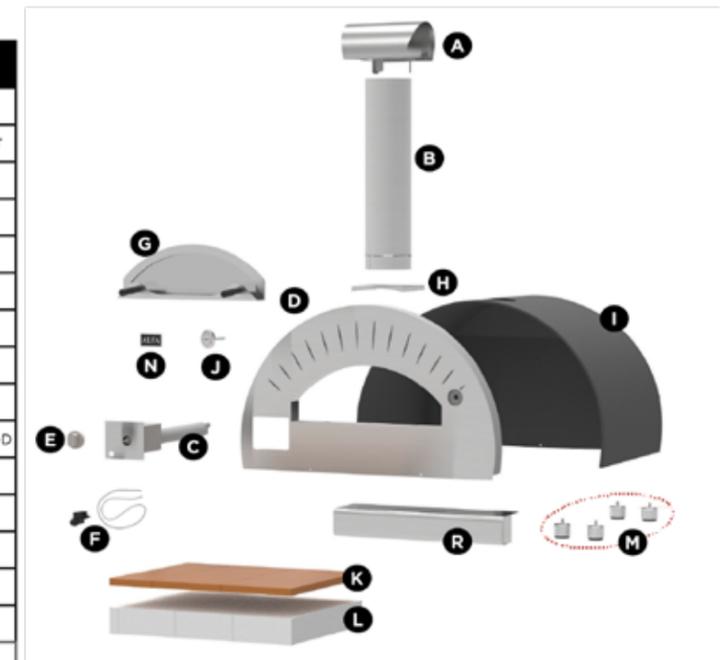
A	115 cm 45.3 in	O	60.5 cm 23.8 in
B	79.3 cm 30.9 in	P	18.9 cm 7.4 in
C	159.2 cm 62.7 in	Q	57.5 cm 22.6 in
D	75.2 cm 29.6 in	R	99.4 cm 39.1 in
E	18 cm 7.1 in	S	7.8 cm 3.1 in
F	84 cm 33.1 in	T	65 cm 25.6 in
G	63 cm 24.5 in	U	6.5 cm 2.6 in
H	21.8 cm 8.5 in	V	7.8 cm 3.1 in
L	48.5 cm 19.1 in	W	10.2 cm 3.9 in
M	9.9 cm 3.9 in	Z	89.6 cm 35.3 in
N	51.5 cm 20.3 in		

DIMENSIONE IMBALLO PACKAGING			
Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
121 cm 47.2 in	95 cm 37 in	90 cm 35.1 in	204.5 Kg 450 lbs

### PARTI DI RICAMBIO - SPARE PARTS

Descrizione Description		Codice Code
Comignolo Chimney cap	A	S6PZ-01-025
Canna fumaria Chimney	B	TI_180_750_SAT
KIT GAS 24kW	C	SALI-01-016
Archetto Arch	D	SSML-01-055
Manopola gas Gas knob	E	D14MANO-70
Generatore elettrico Electric generator	F	GENELP003IQ
Cavo elettrico Electrical cable	F	CAVO-AT
Sportello Door	G	SQUA-01-149
Flangia Flange	H	SQUA-01-014
Carter esterno External shell	I	SCRT-01-030-GR-D
Termometro Thermometer	J	YT63-135
Mattoni 30x20 cm Red bricks 30x20 cm	K	RRA3020
Gasbeton	L	FCGSB6025I5
Piedini Feet (n.4)	M	SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	N	D14PLAC-ALFA
Davanzale Sill	R	SSML-01-054-D





# Stone Oven

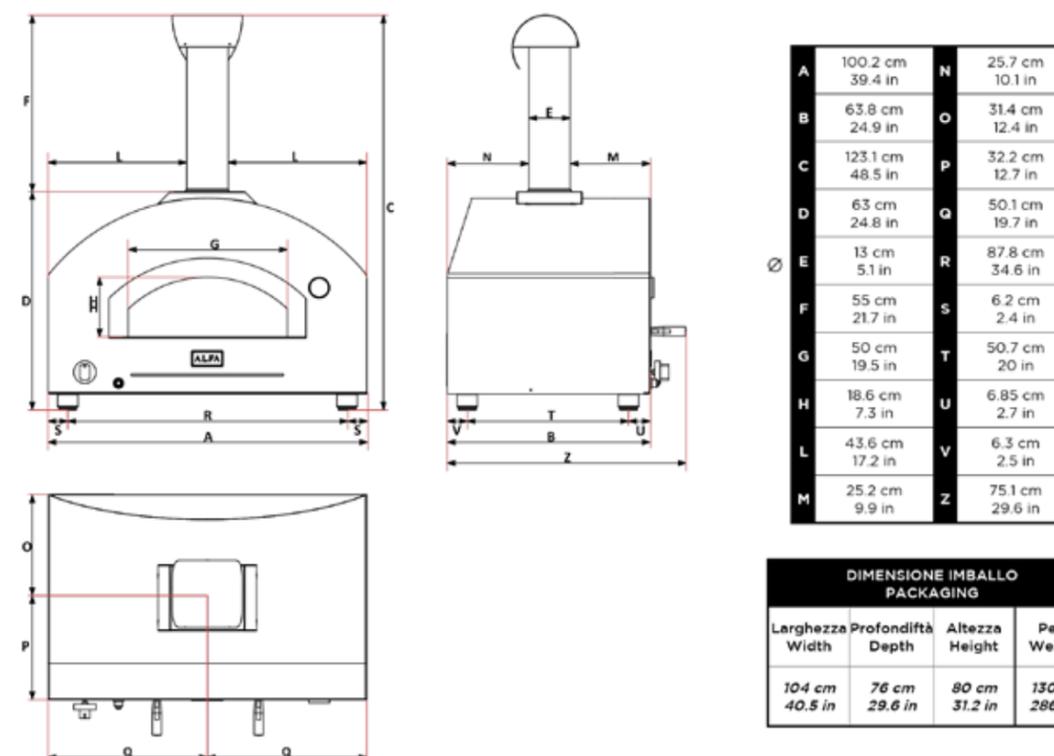


Copper

## CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

Peso Weight	110 kg 242 lbs	Materiali utilizzati Used material	lamiera ferro. acciaio inox. fibra ceramica iron sheet. stainless steel. ceramic fiber
Area piano forno Oven floor area	0.28 m <sup>2</sup> 3 ft <sup>2</sup>	Tipo di refrattario Type of refractory	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
Dim. piano forno Oven floor dim.	70 x 40 cm 27.5 x 15.7 in	Combustibile consigliato Recommended fuel	Gas GPL (G30 / G31) LPG gas (G30 / G31)
Minuti per scaldare Heating time (min)	15	Categoria gas Gas category	I3+ GPL
N° pizze alla volta Pizza capacity	2	Potenza nominale Heat capacity	15 kW 70.000 Btu/h
Infornata di pane Bread capacity	2 kg 4.4 lbs	Funzionamento a G30 / G31 G30 / G31 operation	28.30 / 37 mbar
Temperatura massima Max oven temperature	500°C 1000°F	Consumo Massimo Maximum consumption	1.07 / 1.09 kg/h

## MISURE - DIMENSIONS



## PARTI DI RICAMBIO - SPARE PARTS

Descrizione Description	Codice Code
Comignolo Chimney cap	A SSML-1-2202
Canna fumaria Chimney	B TI130_500_SAT
KIT GAS 15kW	C SALI-1-2201
Carter laterale gas Side gas cover	D SCRT-3-2204-RA
Manopola gas Gas knob	E DI4MANO-70P
Generatore elettrico Electric generator	F GENELP003IQ
Cavo elettrico Electrical cable	F CAVO-AT
Sportello Door	G SSML-1-2203
Flangia Flange	H SML-2-2205
Carter esterno External shell	I SCRT-1-2201-RA
Termometro Thermometer	J YT63-135
Mattoni 30x20 cm Red bricks 30x20 cm	K RRA3020
Mattoni 40x20 cm Red bricks 40x20 cm	K RRA4020
Gasbeton	L FCGSB602515
Piedini Feet (n.4)	M SETPIE-MIOX20
Logo Alfa (v1.0)	N D14PLAC-ALFA



# Alfa Forni in comparison



	Linea MODERNO			
	Nano	Ciao	Brio	Allegro
Ofengröße	73 x 55 x 105h cm	91 x 72 x 118h cm	100 x 72 x 112h cm	118 x 102 x 149h cm
mit Unterbau	73 x 55 x 192h cm	119 x 83 x 180h cm	100 x 72 x 200h cm	118 x 102 x 237h cm
Backfläche	60 x 40 cm	70 x 40 cm	70 x 50 cm	100 x 70 cm
Backkapazität	1 Pizzen   1-2 kg Brot	2 Pizzen   2 kg Brot	2/3 Pizzen   2/3 kg Brot	4/5 Pizzen   5 kg Brot
Anzahl Personen	von 1 bis 10	von 8 bis 18	von 1 bis 20	von 15 bis 30
Min. für 450°C erreichen	10 min	15 min	30 min	20 min
Ofengewicht	54 kg	85 kg	90 kg	156 kg
mit Unterbau	79 kg	95 kg	121 kg	220 kg
Verbrauch	HOLZ: 2,5 Kg/h LPG: 0,58 Kg/h NG: 1,43 mc/h	2,5 Kg/h	LPG: 1,07 Kg/h NG: 1,43 mc/h	5 Kg/h
Brennstoff	Gas oder Holz	Holz	HYBRID: Gas oder Holz	Holz
Farben	Copper	Silver Gray	Antique Red - Silver Black	Antique Red - Yellow
Erhältlich in				



	Linea CLASSICO			Linea FUTURO
	5 Minuti	4 Pizze	Dolcevita	Stone Oven
Ofengröße	82 x 74 x 112h cm	99 x 96 x 121h cm	115 x 90 x 159h cm	100x 63.8 x 123h cm
mit Unterbau	82 x 74 x 200h cm	155 x 90 x 217h cm	---	---
Backfläche	60 x 50 cm	80 x 60 cm	80 x 60 cm	70 x 40 cm
Backkapazität	2 Pizzen   2 kg Brot	4 Pizzen   4 kg Brot	4 Pizzen   4 kg Brot	2 Pizzen   2 kg Brot
Anzahl Personen	von 8 bis 18	von 10 bis 20	von 10 bis 20	von 15 bis 30
Min. für 450°C erreichen	15 min	20 min	15 min	15 min
Ofengewicht	86 kg	143 kg	176 kg	110 kg
mit Unterbau	115 kg	195kg	---	---
Verbrauch	2,5 Kg/h	5 Kg/h	LPG: 1,32 Kg/h NG: 1,76 mc/h	LPG: 1,07 Kg/h NG: 1,43 mc/h
Brennstoff	Holz	Holz	HYBRID: Gas oder Holz	HYBRID: Gas oder Holz
Farben	Copper	Copper - Diamond Gray	Diamond Gray	Copper
Erhältlich in				



Die Bilder im Katalog dienen nur zur Veranschaulichung  
Die tatsächlichen Produktmodelle und -funktionen können abweichen

KATALOG GEDRUCKT IM JANUAR 2022

**ALFA**

[www.alfaforini.com](http://www.alfaforini.com)

M: [info@alfaforini.com](mailto:info@alfaforini.com) | T: +39 0775-7821 | T: +39 0775-782218