

ALFA

Catalogo Prodotti

DOMESTICO





Catalogo Prodotti

Domestico

**Condividi il
gusto di una
pizza fatta come
in pizzeria!**



INDEX

Tavola dei contenuti

p **10-21** 01. Design & Performance

- P. 16-17 Brevetto Flue System
- P. 18-19 Tecnologia Forninox

p **22-27** 02. Made in Italy

- P. 26-27 Principi guida

p **28-85** 03. I forni Alfa

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

p **88-98** 04. Accessori e Complementi

- P. 90 Tavolo multifunzione
- P. 92 Kit Pizzaiolo
- P. 94 Set Pale professionale
- P. 96 BBQ500
- P. 98 Kit Hybrid

p **100** 05. Schede Tecniche



ALFA FORNI

Mission, Vision & Promise



Vogliamo raggiungere e **ispirare le persone** nel mondo desiderose di provare il piacere della cottura al forno e **condividere il gusto della vita** con i propri cari.



Vogliamo mettere a disposizione, di professionisti e amatori, **forni belli dalle alte prestazioni, orgogliosamente fatti in Italia con dedizione alla qualità**, per la migliore esperienza e soddisfazione.



Arte e Prestazioni senza compromessi!

01

DESIGN E PERFORMANCE

Design ed innovazione in un unico forno

Il nostro design made in Italy, è il risultato di una **ricerca costante**. L'obiettivo che muove da anni il nostro reparto di Ricerca e Sviluppo è quello di **offrire la miglior performance possibile, rendendo l'utilizzo del forno un'esperienza unica**.

Un forte connubio tra forma e autenticità.





DESIGN E PERFORMANCE

La tradizione: il cotto refrattario

I forni a legna domestici Alfa sono costruiti ancora oggi dalle sapienti mani degli **artigiani specializzati nella lavorazione del cotto refrattario.**

- 01** Il piano di cottura in refrattario è il cuore del forno Alfa: autentici **mattoni refrattari ad alta densità prodotti in loco nella nostra fabbrica ad Anagni.**
- 02** Il mattone refrattario fornisce un **assorbimento del calore e una ritenzione di calore superiori**, fondamentali per raggiungere la giusta temperatura di cottura per l'impasto della pizza.
- 03** Il mattone refrattario Alfa si trova su uno strato di base spesso 5 cm, uno speciale isolante che migliora **l'efficienza stabilizzando la temperatura dello strato refrattario superiore.**



DESIGN E PERFORMANCE

L'innovazione: l'acciaio che custodisce il fuoco

La vera innovazione di Alfa è la volta in acciaio Inox coibentata in fibra ceramica per il mantenimento del calore all'interno della camera di cottura.



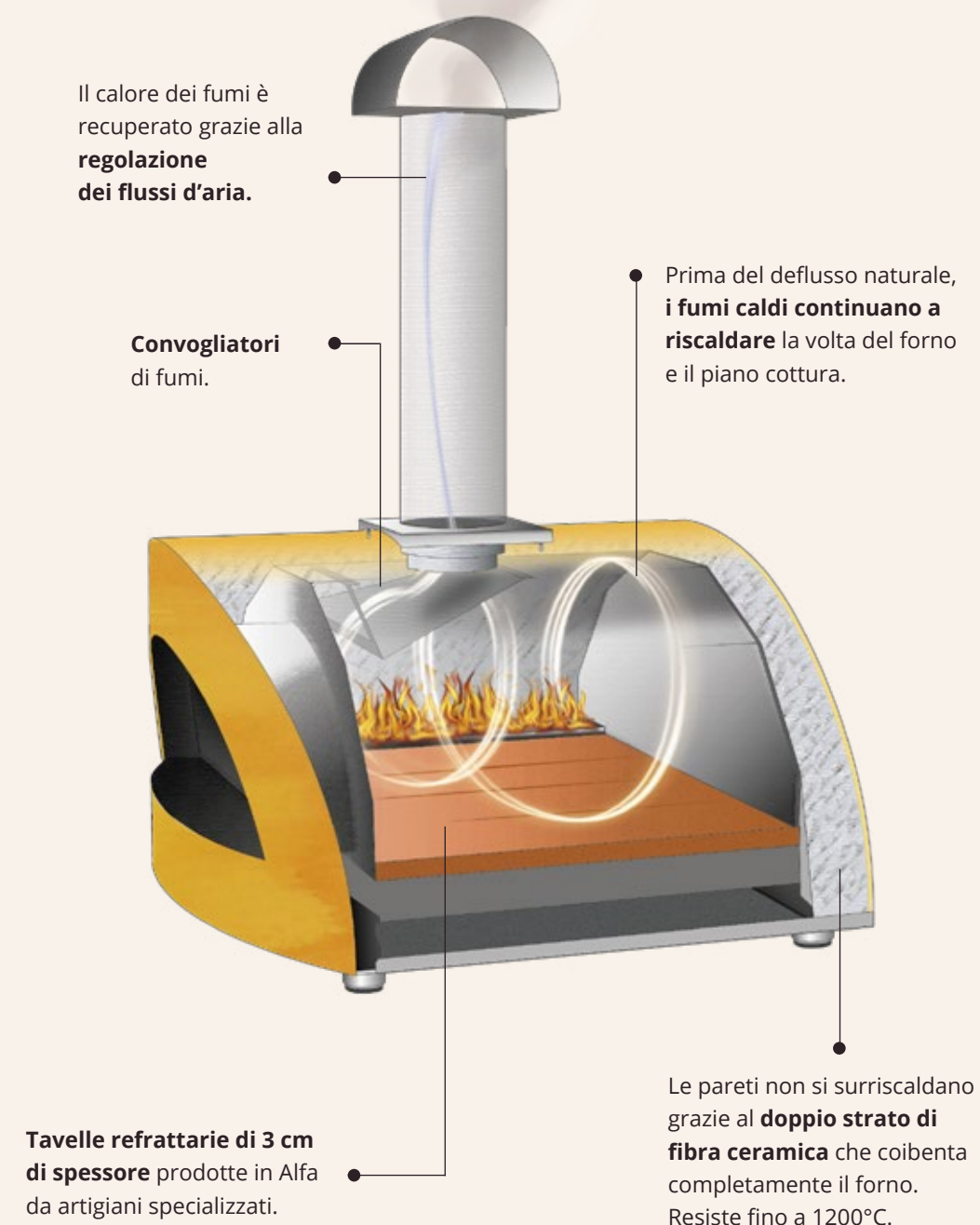
- 01** L'**efficienza termica** è assolutamente vitale per mantenere alte temperature. Ecco perché utilizziamo l'isolamento in fibra ceramica tra le pareti interne ed esterne di ogni forno Alfa.
- 02** Questo **isolamento in fibra di ceramica offre quasi il doppio della resistenza** al calore (1.200 gradi contro 750 gradi) dell'isolamento in lana di roccia utilizzato in altri forni per pizza.
- 03** L'isolamento consente inoltre un più **rapido recupero del calore tra una pizza e l'altra** e abbassa drasticamente la temperatura della parete esterna del forno.

DESIGN E PERFORMANCE

Brevetto Flue System

Il reparto di ricerca e sviluppo di Alfa Forni nel 2019 ha brevettato la **tecnologia Flue System™**. Un **sistema di evacuazione dei fumi che va a migliorare il ricircolo dell'aria calda all'interno della camera di cottura**, aumentando il rendimento termico dei forni.

Questo design brevettato aiuta il forno Alfa a utilizzare tutto il calore, mentre altri lo perdono. Un altro motivo per cui **Alfa ti permette di gustare la pizza a casa come in pizzeria**.



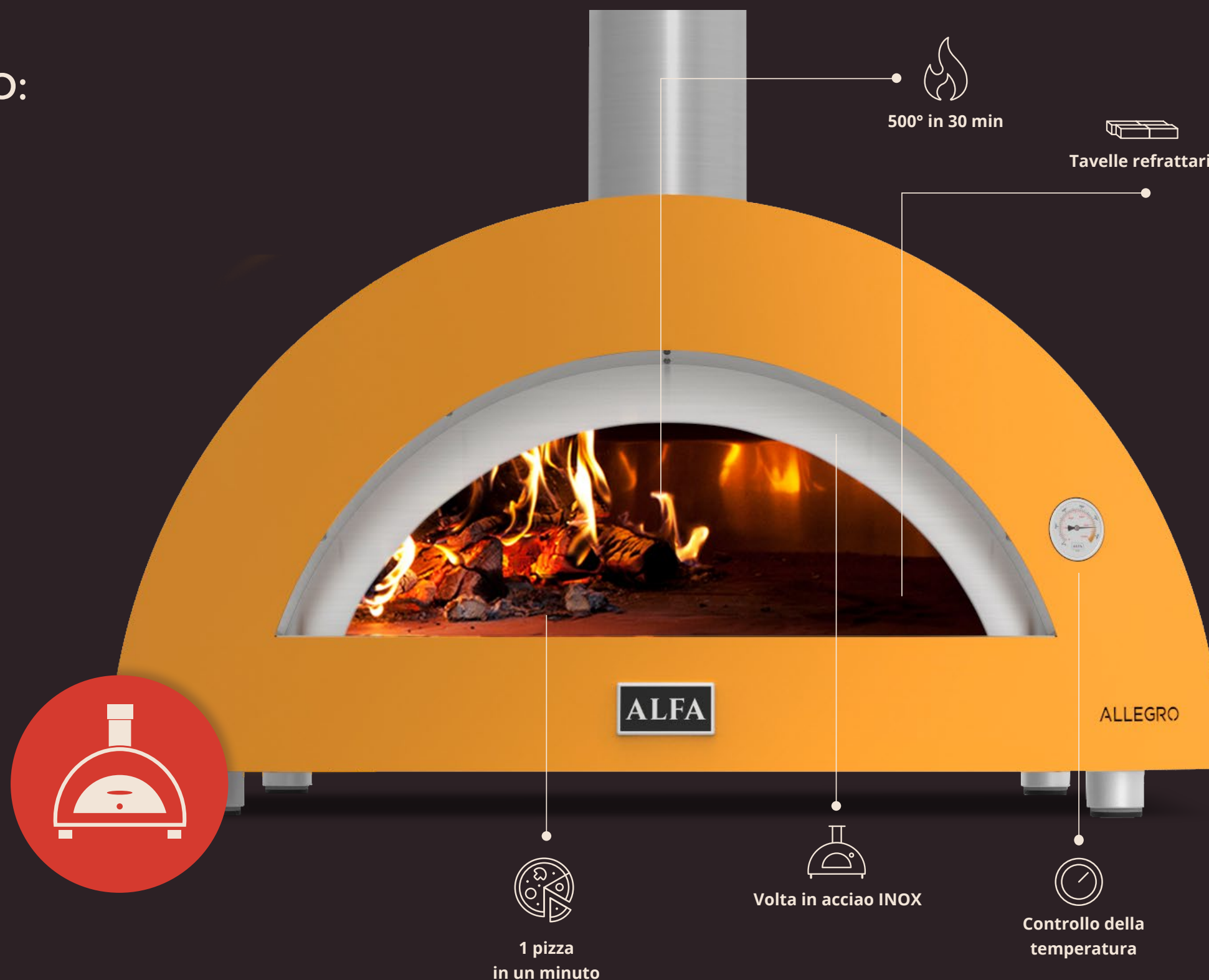
DESIGN E PERFORMANCE

Il connubio perfetto: La tecnologia Forninox

L'innovazione della tecnologia Forninox™ consiste nell'**unione delle eccellenti proprietà fisiche e termiche dell'acciaio con quelle del mattone refrattario**, il materiale utilizzato per costruire i forni professionali.

La **struttura in acciaio** garantisce l'adeguata resistenza alle sollecitazioni termiche e meccaniche, dovute alle elevate temperature raggiunte dal forno.

La **coibentazione della cupola** con l'uso di due strati di fibro ceramica consente invece di far salire la temperatura molto velocemente e di trattenerla più a lungo, rilasciando gradualmente il calore ed ottenendo una cottura ottimale.



**La qualità italiana
e l'evoluzione
tecnologica
in un unico forno!**



02 | MADE IN ITALY

L'arte della **cucina italiana.**

Ogni Forno Alfa è un **prodotto artigianale al 100% italiano ma dal design di ispirazione internazionale.**

La voglia di innovare continuamente, ci ha consentito di darti sempre la migliore tecnologia disponibile per aiutarti a cuocere, grigliare e arrostitire velocemente come un professionista.



MADE IN ITALY

Un'azienda familiare dal 1977

Per guidare una squadra professionisti ci vogliono leader in grado di condurre e motivare, che abbiano una visione chiara del futuro e uno sguardo attento alle tradizioni: **Marcello Ortuso e Rocco Lauro, sono i fondatori di Alfa Forni** e anima di questa grande, bellissima azienda.

"Siamo orgogliosi di essere italiani e siamo orgogliosi di lavorare con i migliori artigiani italiani!"



MADE IN ITALY

Artigiani con il fuoco dentro

La parola "artigiano" nasce da "arte". Ecco perché essere artigiani, oggi più che mai, significa **unire creatività e abilità, energia e passione per creare qualcosa di unico** con le proprie mani.

E da quelle mani sapienti nascono, in Italia, i prodotti Alfa: forni a legna e gas domestici e professionali che **da più di 40 anni, sono riconosciuti in tutto il mondo per la loro qualità.**

MADE IN ITALY

I nostri principi guida

01.

RICERCA DI VALORE PER I CLIENTI

Ci adoperiamo ad anticipare, capire e soddisfare i bisogni e le aspettative dei nostri clienti attraverso un continuo dialogo con essi per mettere a disposizione prodotti di grande utilità.

02.

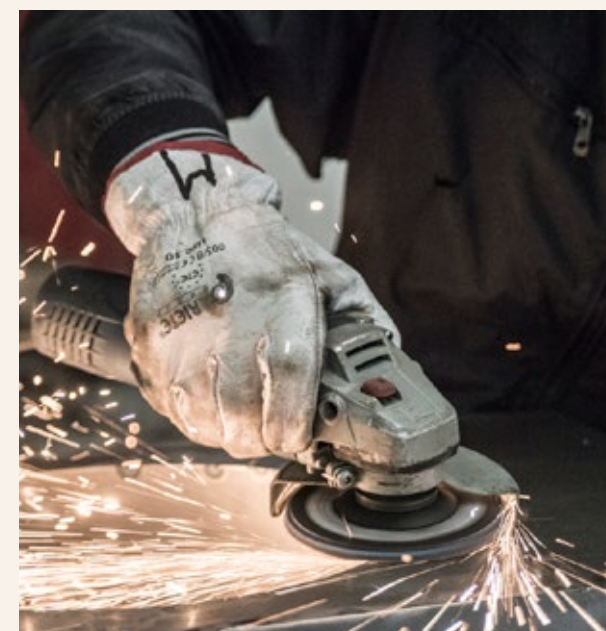
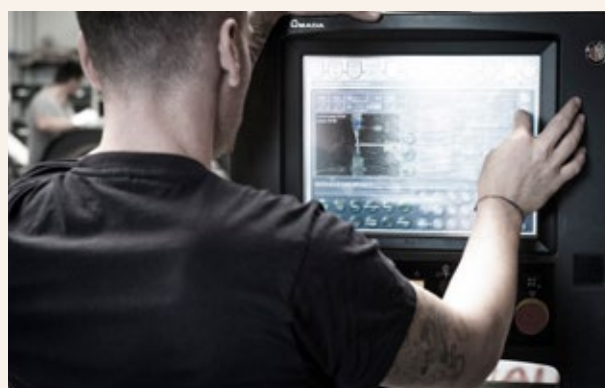
INNOVAZIONE UTILE

Come azienda italiana, che compete sul mercato globale, abbiamo forgiato un'attitudine alla innovazione fatta di tradizione, di ricerca del design, di continuo rinnovamento e di spinta evolutiva che avvantaggia i nostri clienti e che intendiamo perseguire.

03.

LEADERSHIP

Formiamo senza discontinuità la ns leadership, improntata a robustezza e tenacia, basata sull'esempio personale e la modestia, riponendo fiducia nelle persone e promuovendo lo spirito di gruppo per far crescere i nostri collaboratori.



04.

VALORIZZAZIONE DELLE PERSONE

Come società a carattere familiare ci dedichiamo al benessere dei nostri collaboratori ed al loro sviluppo personale. Promuoviamo rispetto nei rapporti reciproci e crediamo nel valore di relazioni durevoli con clienti, fornitori ed altri partner industriali.

05.

RESPONSABILITÀ E INTEGRITÀ

La più alta attenzione è data alla sicurezza sul posto di lavoro e alla correttezza ed integrità nella condotta tra di noi, verso i nostri partner commerciali e il pubblico in generale.

06.

ORIENTAMENTO A LUNGO TERMINE

Il passaggio generazionale, operato a 44 anni dalla fondazione, con l'avvenuto inserimento della 2° generazione nelle posizioni di vertice garantiscono continuità e orientamento a lungo termine. La prudenza e solidità finanziaria sono le basi per il ns sviluppo strategico armonico e resiliente.

03

03

I FORNI ALFA

In principio era il forno. Ora c'è Alfa.

Il **pionierismo** delle nostre radici, la **resilienza** formata nei cambiamenti e l'internazionalità ci hanno guidato nel nostro percorso di **crescita**.

I **Forni Alfa** sono stati **progettati e pensati come quelli professionali**. Dal design unico e brevettato, i nostri forni **garantiscono eccellenti performance di cottura**, grazie a materiali e tecnologie innovative.



I FORNI ALFA

Family DESIGN

Per definire chi siamo abbiamo partire da un **principio assoluto**, che per noi è la **qualità**, data dalla costante innovazione, dalla selezione dei materiali esclusivamente italiani e dalla **cura dei dettagli**.

I forni Alfa ad uso domestico, sono **prodotti dal design unico**, adatti ad **ambienti classici e moderni**, per i giardini e per le terrazze.



Linea: **MODERNO**

Linea: **CLASSICO**



Linea: **FUTURO**



I FORNI ALFA

Linea **MODERNO**

La Linea MODERNO è stata progettata per esaltare la bellezza del design e le performance dei Forni Alfa mantenendo le linee caratteristiche che li contraddistinguono. Perfetti per chi ha tanti amici con cui condividere il gusto della cucina italiana.

I Forni Alfa rappresentano la più appagante **esperienza di cucina all'aperto**. Ogni caratteristica tecnica dei Forni Alfa inox è pensata per migliorarti la vita. A partire dalla rapidità di accensione e dalla precisione nella cottura: si riscaldano velocemente fino a 500°C e possono cuocere una pizza in 1 minuto.

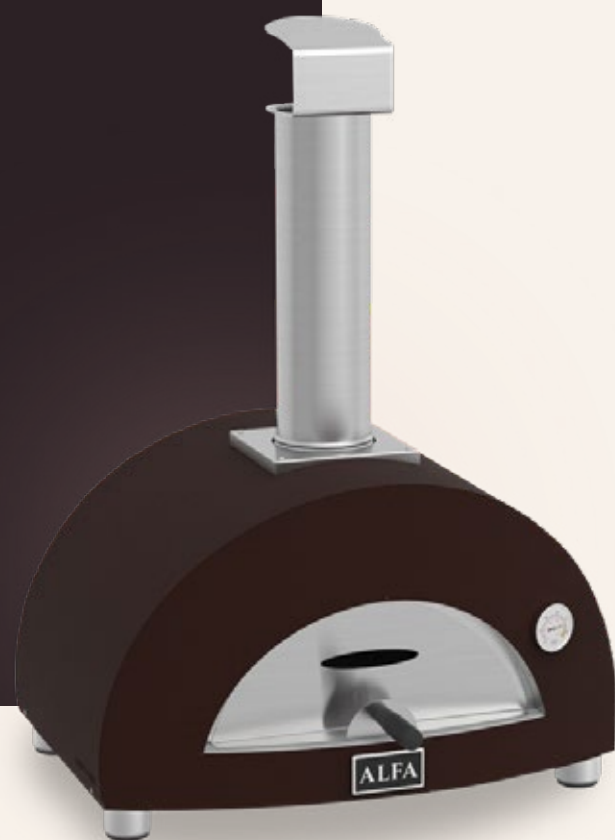


LINEA MODERNO

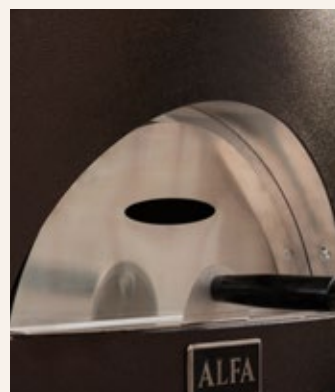
Nano

One cambia nome
ma non la sostanza.

One diventa Nano.



dettagli



Nano è il **forno per pizza portable di casa Alfa**, dalle dimensioni compatte, solamente 50kg di peso e dal **design inconfondibile Alfa**.

Ideale per chi vuole avere un forno **portable ad elevatissime prestazioni**.





Volta in acciaio Inox rinforzato e doppio strato di isolamento in fibra ceramica che garantisce un'ottima tenuta della temperatura in cottura.



4 tavelle spesse quasi 3 cm, che permette un graduale rilascio di calore da parte del piano per una cottura impeccabile.



Controllo della temperatura in maniera semplice e diretta grazie al pirometro in dotazione.

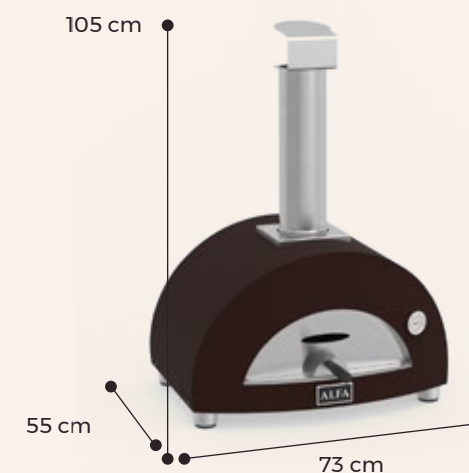


La bocca del forno Nano è perfetta per non far disperdere il calore della camera di cottura e per poter gestire in modo confortevole la pizza all'interno del forno.

focus



Caratteristiche tecniche



Colori: * Tavola Colori Alfa pag.102



Copper

Dimensioni esterne:

Top: 73 x 55 x 105h cm

Top + base: 73 x 55 x 192h cm

Piano cottura:

60 x 40 cm

Alimentazione:

Legna o gas

Temperatura

massima:

500°C

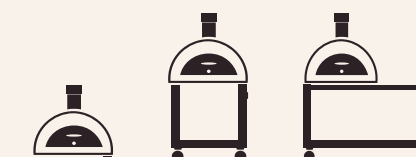
Infornata:

1 pizza | 1-2 kg pane

N° persone:

da 1 a 10

Disponibile in:



**“The Italian oven
for everyone!”**



ambient

LINEA MODERNO

Ciao

Forno a legna con piano refrattario leggero e maneggevole.

Grazie al leg kit con le sue grandi ruote si sposta facilmente ovunque. Il leg kit e' disponibile in due versioni: verniciato e acciaio inox.



dettagli



Questo forno ha il **piano di cottura in materiale refrattario e la volta in acciaio Inox**. Raggiunge la temperatura d'esercizio con rapidità e permette di controllare la cottura a colpo d'occhio, grazie anche alla finestra nello sportello.

Forno a legna perfetto per cucinare pizza, pane, arrosti, grigliate, pietanze al coccio, dolci, e tutto ciò che si ama cucinare con un forno tradizionale, con le caratteristiche di salubrità e genuinità che solo la cottura a legna sa offrire.





Volta in acciaio Inox e coibentazione in fibra ceramica per il **mantenimento del calore** all'interno della camera di cottura.



Piano cottura in **tavole refrattarie** intercambiabili con spessore 3 cm.



Controllo della temperatura in maniera semplice e diretta grazie al **pirometro** in dotazione.

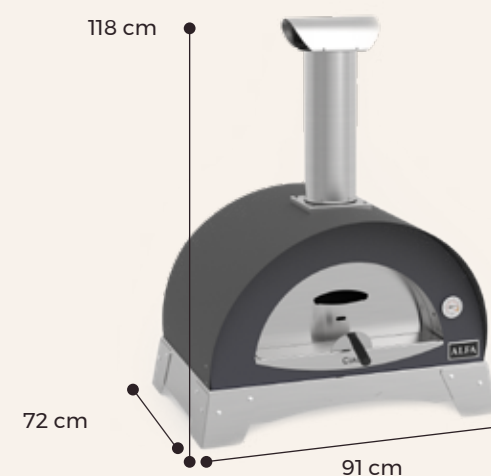


Lo sportello **dotato di un manico comodo da impugnare**, permette di regolare il tiraggio controllando agevolmente il fuoco all'interno del forno.

focus



Caratteristiche tecniche



Colori: * Tavola Colori Alfa pag.102



Silver Gray

Dimensioni esterne:

Top: 91 x 72 x 118h cm

Top+base: 119 x 83 x 180h cm

Piano cottura:

70 x 40 cm

Alimentazione:

Legna

Temperatura massima:

500°C

Infornata:

2 pizze | 2 kg pane

N° persone:

da 8 a 18

Disponibile in:



Portalo ovunque.
Cucina da vero
professionista!

ambient



LINEA MODERNO

Brio

Il forno "vivace"
che stavi cercando
per cuocere la vera
pizza napoletana!



dettagli



Finalmente Brio! Il nuovo forno a gas da 2 pizze di Alfa Forni. Brio è un forno **velocissimo a riscaldarsi**, in soli 30 minuti cuoce la prima pizza. Con accessorio Hybrid puoi cucinare sia a gas che a legna!

Il forno Brio si presenta nella versione top, per poterlo poggiare su un piano già esistente del tuo giardino, per installarlo sulla sua base dedicata o in combinata sul tavolo multifunzionale Alfa.





Volta in acciaio Inox e coibentazione in fibra ceramica per il **mantenimento del calore** all'interno della camera di cottura.



Piano cottura in **tavole refrattarie** intercambiabili con spessore 3 cm.



Controllo della temperatura in maniera semplice e diretta grazie al **pirometro** in dotazione.

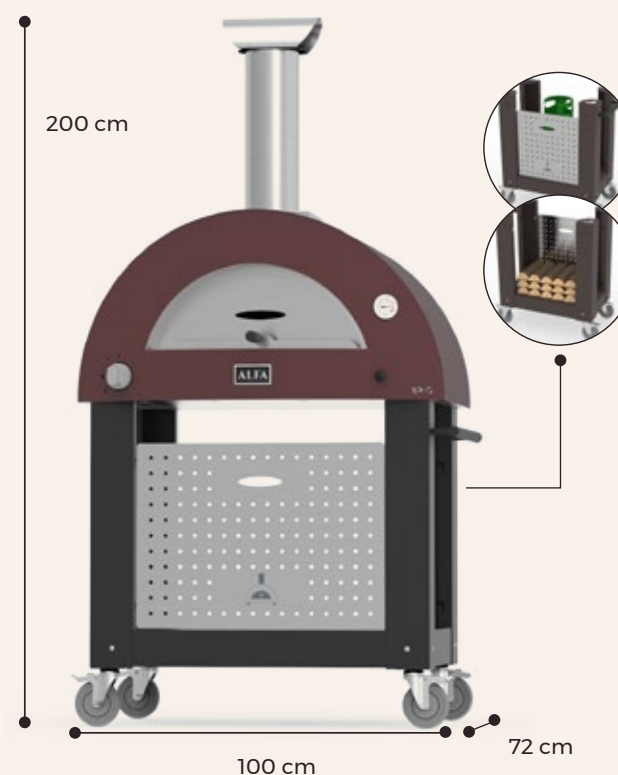
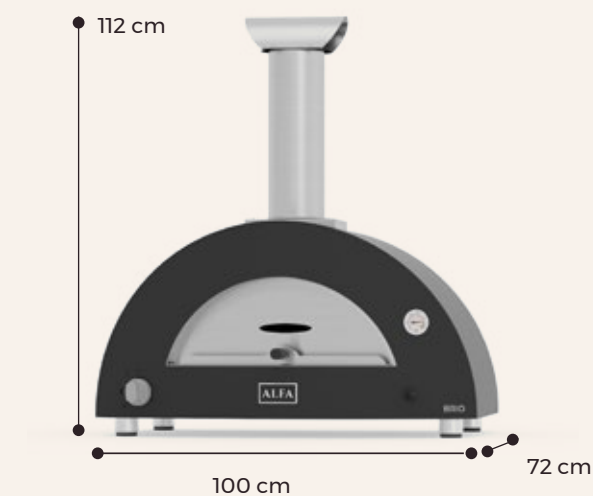


Sportello dotato di un **manico comodo da impugnare** che permette di regolare il tiraggio controllando agevolmente il fuoco all'interno del forno.

focus



Caratteristiche tecniche



Colori: * Tavola Colori Alfa pag.102



Antique Red Silver Black

Dimensioni esterne:

Top: 100 x 72 x 112h cm

Top + base: 100 x 72 x 200h cm

Piano cottura:

70 x 50 cm

Alimentazione:

IBRIDO: Gas o legna

Temperatura

massima:

500°C

Infornata:

2/3 pizze | 2/3 kg pane

N° persone:

da 1 a 20

Disponibile in:



Dai il giusto **Brio**
alle tue cene
in giardino!



ambient

LINEA MODERNO

Allegro

Il piano cottura più grande,
per soddisfare i più esigenti.



dettagli



Allegro è il forno più grande della gamma Forninox di Alfa. Le sue dimensioni e le sue caratteristiche tecniche lo rendono simile ad un forno professionale. È stato progettato per soddisfare quotidianamente le esigenze della famiglia ed anche di un grande numero di amici.

Con il **forno semi-professionale** per pizza Allegro, l'arte della cucina a legna non ha limiti.





Volta in acciaio Inox e coibentazione in fibra ceramica per il **mantenimento del calore** all'interno della camera di cottura.



Piano cottura in **tavole refrattarie** intercambiabili .



Dotato di un pirometro che permette di tenere sotto controllo la temperatura della camera del forno.



La base dell'Allegro è nera, dotata di ampi ripiani laterali a scomparsa, un vano scaldavivande e ripiano porta legna.

focus



Caratteristiche tecniche



Colori: * Tavola Colori Alfa pag.102



Antique Red Yellow

Dimensioni esterne:

Top: 118 x 102 x 149h cm

Top + base: 118 x 102 x 237h cm

Piano cottura:

100 x 70 cm

Alimentazione:

Legna

Temperatura massima:

500°C

Infornata:

4/5 pizze | 5 kg pane

N° persone:

da 15 a 30

Disponibile in:



Il forno
semi-professionale
che **non ha limiti!**



ambient





I FORNI ALFA

Linea: CLASSICO

La Linea CLASSICO di Alfa è un mix sapiente di linee tradizionali ed **innovazione tecnologica**. Curve morbide ma elaborate impreziosiranno ogni tuo spazio. Un forno artigianale perfetto per ville e giardini in cerca di eleganza.

Il **design unico e brevettato** dei nostri forni, garantisce un'esperienza di **cottura confortevole ed elegante**, sia in una cucina da esterno che nel giardino, grazie a materiali e tecnologie che favoriscono un'eccellente resistenza all'umidità e un isolamento termico efficiente.



LINEA CLASSICO

5 Minuti

È il forno a legna per pizza più venduto.

Ha dimensioni compatte. Bastano 5 minuti per cucinare.



dettagli



5 Minuti è un forno a legna per balconi, terrazzi e giardini, le sue pratiche ruote lo rendono facile da spostare.

Ha il piano in refrattario e volta in acciaio Inox, **raggiunge rapidamente (in 5 minuti) la temperatura** per cucinare ed è dotato di una nuova base più alta rispetto alla precedente per permetterti di lavorare con più comodità.





La volta interamente in acciaio inox rende possibile raggiungere elevate temperature con l'utilizzo di poca legna.



Piano cottura in tavole refrattarie intercambiabili con spessore 3 cm.



La legna può essere sistemata ordinatamente nell'apposito piano di appoggio della base e utilizzata all'occorrenza.

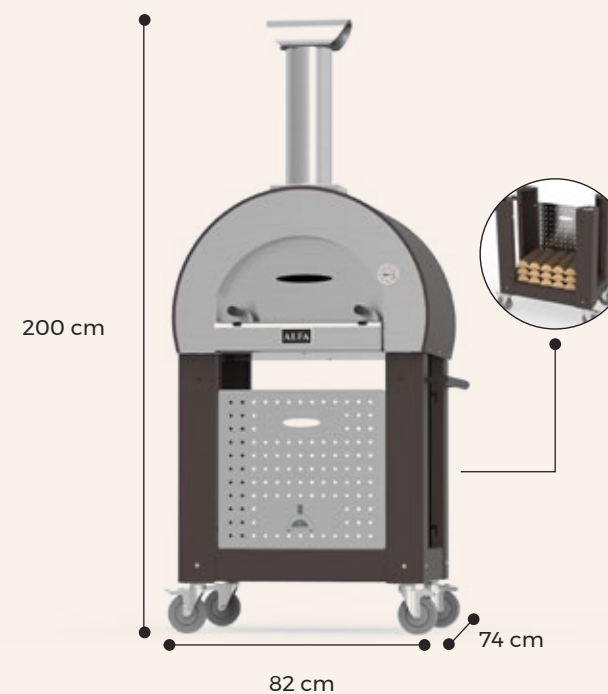
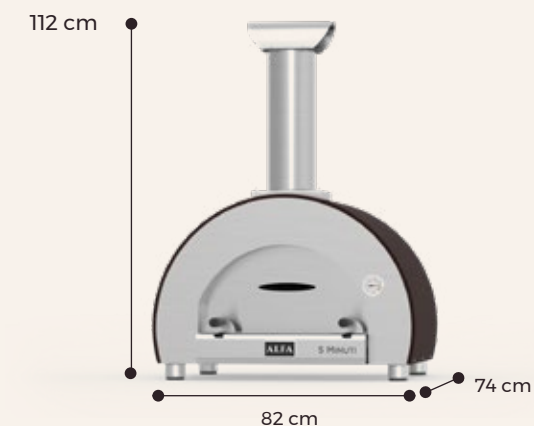


A sportello chiuso la fiamma è più debole e la **cottura** avviene per **conduzione e convezione**. A sportello aperto la **fiamma** è **viva** e ciò consente di dorare e rendere croccanti cibi.

focus



Caratteristiche tecniche



Colori: * Tavola Colori Alfa pag.102



Copper

Dimensioni esterne:

Top: 82 x 74 x 112h cm

Top+base: 82 x 74 x 200h cm

Piano cottura:

60 x 50 cm

Alimentazione:

Legna

Temperatura

massima:

500°C

Infornata:

2 pizze | 2 kg pane

N° persone:

da 8 a 18

Disponibile in:



Pronto in **5 minuti!**
Stupisci i tuoi amici!



ambient

LINEA CLASSICO

4 Pizze

Forno a legna da giardino concepito per la famiglia.



dettagli



Il forno a legna 4 Pizze ha le dimensioni giuste per poter **cucinare 4 pizze in 90 secondi** e 4 kg di pane a infornata. Forno a legna da giardino, posizionabile anche su balcone o su terrazzo.

Il modello freestanding, con base dedicata, e' dotato di **utilissimi ripiani laterali in acciaio inox** per permettere di appoggiare teglie, ingredienti, pirofile e ciò che necessita a chi cucina. Con il **portapale integrato**, gli strumenti necessari per la cottura a legna sono sempre a portata di mano.





Volta interamente in acciaio inox che permette di raggiungere temperature elevate con un **consumo limitato di legna**.



Il **piano di cottura** è formato da tavole refrattarie intercambiabili di **3 cm**, che hanno la proprietà di immagazzinare calore e trasmetterlo verso i cibi in cottura.



Il forno è dotato di un **pirometro** per controllare la temperatura media nella camera di cottura con facilità.

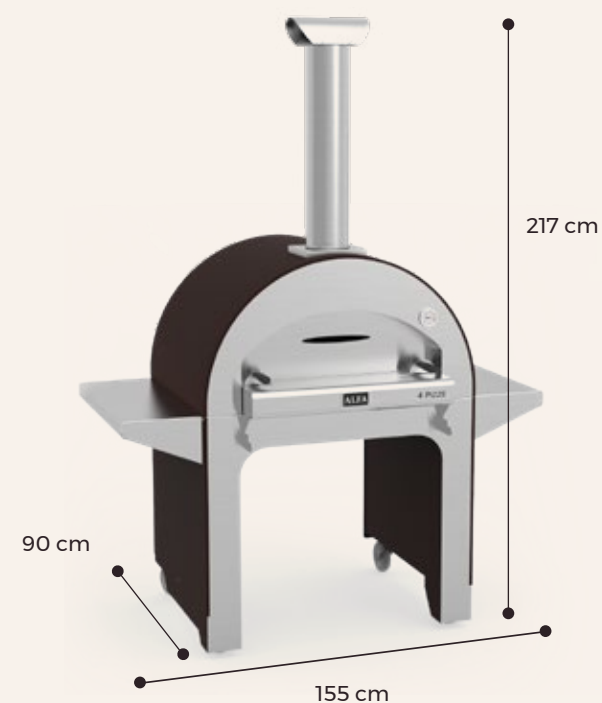


Il modello freestanding è dotato di utilissimi **ripiani laterali in acciaio inox** e **portapale integrato** per avere gli strumenti necessari sempre a portata di mano.

focus



Caratteristiche tecniche



Colori: * Tavola Colori Alfa pag.102



Copper



Diamond Gray

Dimensioni esterne:

Top: 99 x 96 x 121h cm

Top+base: 155 x 90 x 217h cm

Piano cottura:

80 x 60 cm

Alimentazione:

Legna

Temperatura

massima:

500°C

Infornata:

4 pizze | 4 kg pane

N° persone:

da 10 a 20

Disponibile in:



Diventa lo **chef**
della famiglia
grazie ad Alfa!

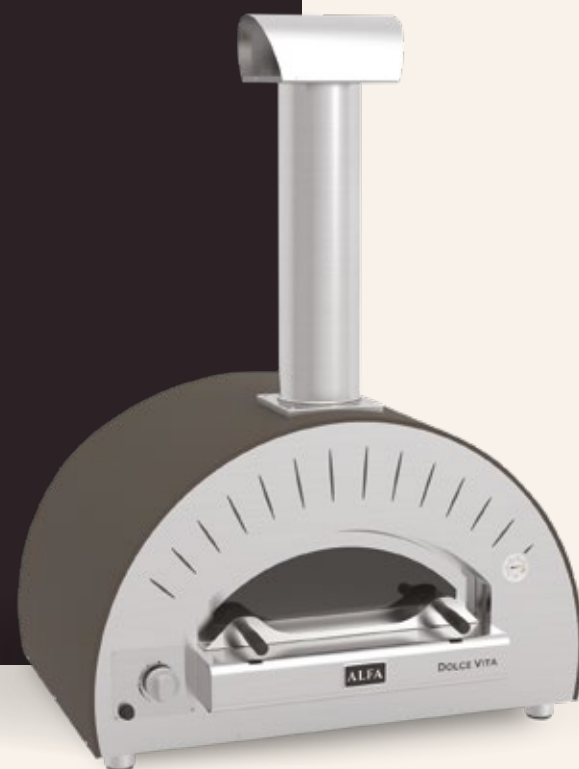


ambient

LINEA CLASSICO

Dolce Vita

Il più grande forno top a gas in casa Alfa, l'essenziale nella vostra cucina all'aperto.



dettagli



Il forno Dolce Vita Top è **il più grande forno a gas della linea domestica**, perfetto da posizionare su un ripiano d'appoggio. Grazie al suo stile classico e consolidato e le sue linee essenziali, si inserisce in modo armonioso in ogni cucina outdoor o in un terrazzo.

Questo forno a gas dal design senza tempo **si presta per le più svariate esigenze in cottura**. Ottime e fragranti pizze rotonde ma anche in teglia, a arrostiti di carne e pesce; saranno i piatti per deliziare i vostri momenti di relax all'aperto.





La **struttura interna è in acciaio inox 441**, perfetto per resistere alle alte temperature. L'**esterno è in acciaio 304 scotch brite**, materiale usato anche nelle cucine professionali.



Le **tavole refrattarie del piano di cottura**, interamente prodotte in azienda, sono intercambiabili e immagazzinano calore rilasciandolo nei cibi in cottura.



Grazie al **pirometro** in dotazione nel forno, potrete rilevare la temperatura media della camera di cottura.



L'**ampio sportello in vetro** vi permetterà di cuocere anche a sportello chiuso monitorando i vostri cibi in cottura.

focus



Caratteristiche tecniche

Colori: * Tavola Colori Alfa pag.102



Diamond Gray

Dimensioni esterne:

Top: 115 x 90 x 159h cm

Piano cottura:

80 x 60 cm

Alimentazione:

IBRIDO: Gas o legna

Temperatura

massima:

500°C

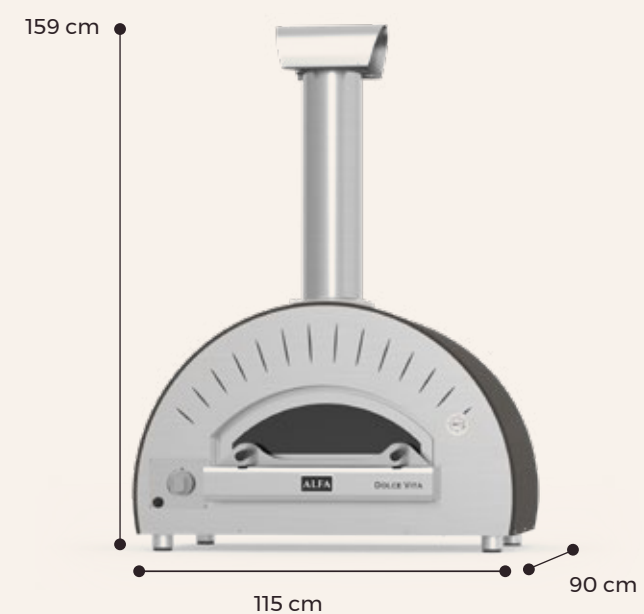
Infornata:

4 pizze | 4 kg pane

N° persone:

da 10 a 20

Disponibile in:



Il suo **unico limite**
sarà la **tua fantasia**
culinaria!



ambient



I FORNI ALFA

Linea: **FUTURO**

La **Linea FUTURO** di Alfa è studiata appositamente per le cucine da esterno. Il design, la struttura e il frontale in acciaio inox lo rendono ideale ad essere abbinato al tuo grill o altri strumenti di cottura.

L'evoluzione di Alfa Forni sta nel design, nell'innovazione e nella **versatilità** dei suoi forni. La linea **FUTURO** **permette ogni tipo di cottura** e grazie alla sua portata è ideale per far mangiare tutta la famiglia in poco tempo.



LINEA FUTURO

Stone Oven

Design and Made in Italy con oltre 40 anni di know how sulla cottura diretta.



dettagli



Il forno Stone Oven a gas nasce da un **nuovo concept di Alfa Forni che fonde design e innovazione** nel nuovissimo archetto in acciaio inox frontale. Grazie all'accessorio Hybrid puoi cucinare sia a gas che a legna ogni tipo di pietanza, dalla pizza alla carne, verdure e dolci.

Con lo Stone Oven organizzare delle feste a casa tua sarà semplicissimo; infatti **la volta in acciaio inox velocizza i tempi di accensione come in nessun forno a gas in commercio**; in soli 30 minuti potrai già infornare!





Frontale in acciaio Inox e ampio **sportello in vetro** che permette di monitorare i cibi in cottura.



Il **piano di cottura** è prodotto interamente in Alfa Forni, una expertise di oltre 40 anni, Made in Italy, con **un isolamento di 8 cm.**



Il **pirometro 0-500°** rileva la temperatura media della camera di cottura.



Dotato di comodi piedini regolabili fino a 7 cm, Stone Oven **è un forno per esterno che cuoce in soli 90 secondi** fino a 2 pizze alla volta da 28 cm.

focus



Caratteristiche tecniche

Colori: * Tavola Colori Alfa pag.102



Copper

Dimensioni esterne:

Top: 100 x 63,8 x 123h cm

Piano cottura:

70 x 40 cm

Alimentazione:

IBRIDO: Gas o legna

Temperatura

massima:

500°C

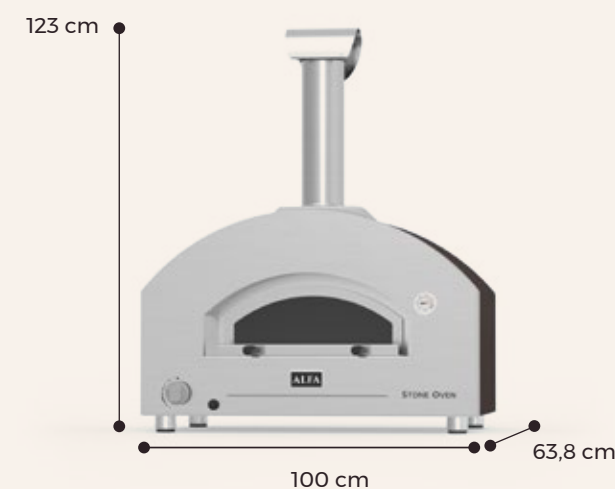
Infornata:

2 pizze | 2 kg pane

N° persone:

da 2 a 18

Disponibile in:

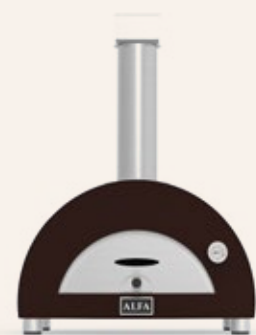


**Il futuro della pizza
fatta in casa come
in pizzeria!**



ambient

Linea **MODERNO**



Nano

Top: 73 x 55 x 105h cm
 Top+base: 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+base: 100 x 72 x 200h cm



Antique Red Silver Black



Allegro

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



Antique Red Yellow

Linea **CLASSICO**



5 Minuti

Top: 82 x 74 x 112h cm
 Top+base: 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

04

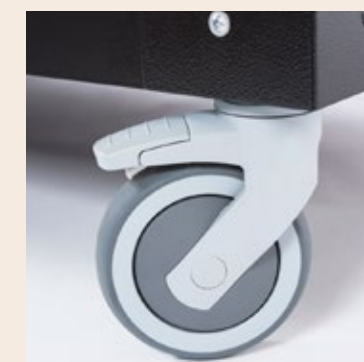
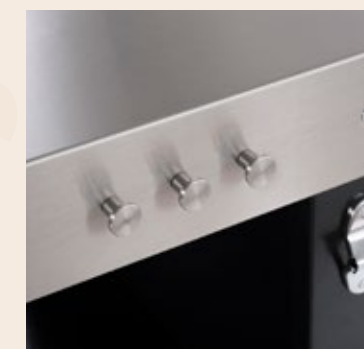
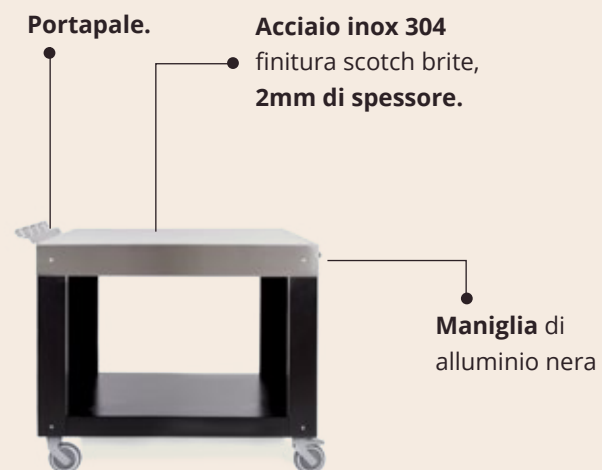
ACCESSORI E COMPLEMENTI

Gli **strumenti** del mestiere.

Per ottenere il massimo dal tuo forno a legna, Alfa Forni ha realizzato per te un catalogo completo di accessori per facilitare la preparazione e la cottura del cibo e servire piatti ricchi di sapore e tradizione.

Gli accessori Alfa ti permetteranno di **avere sempre l'attrezzatura giusta al momento giusto**. Tutti gli strumenti del Kit sono **certificati per uso alimentare** e selezionati in base ai più alti standard di qualità.





ACCESSORI E COMPLEMENTI

Tavolo multifunzione

Tavolo da pizza multifunzionale che serve da **stazione per la preparazione della pizza** e come **base di appoggio** per i forni top ALFA. Disponibile nelle versioni: 100 cm - 130 cm - 160 cm.

*I modelli 130 e 160 includono una paratia copri bombola e due fori per ombrelloni.

Proteggi il tuo forno con le **Cover Alfa!**





ACCESSORI E COMPLEMENTI

Kit Pizzaiolo

Il Kit Pizzaiolo è composto da **tutti gli strumenti necessari per preparare e stendere l'impasto, cuocere e servire la pizza.**



- 1 RAKE PEEL**
Il Muovibraci: permette la gestione del piano forno. Utilizzato per spostare la cenere, la brace e la legna in tutta sicurezza.
- 2 TURNER PEEL**
Il Palino: utilizzato per girare la pizza in cottura.
- 3 BRUSH PEEL**
La Spazzola: dotata di setole in ottone che rendono più efficace la pulizia del piano refrattario senza graffiarlo.
- 4 PALA FORATA**
 Pala per infornare la pizza cruda: dotata di forellini per lasciar cadere la farina in eccesso.
- 5 TAGLIERE IN LEGNO**
 Con il **tagliere in legno di abete lavorato per alimenti** è possibile seguire i solchi per tagliare la pizza in parti uguali.
- 6 TERMOMETRO LASER**
 Il **termometro a infrarossi** permette la lettura della temperatura su tutti i punti del piano forno.
- 7 GUANTO FORNO**
 Guanto **anticalore** in filo continuo bouclé 100% cotone.
- 8 SPATOLA PANETTI**
 Paletta per panetti asimmetrica che agevola la presa dei panetti.
- 9 ROTELLA TAGLIAPIZZA**
 Rotella tagliapizza con manico ergonomico e lama in acciaio smontabile.
- 10 GREMBIULE ALFA**
 Con il grembiule ALFA tutti sapranno che **lo chef sei tu.**
- 11 LIBRO DI CUCINA**
 Tante **ricette per il tuo forno** a legna. Sviluppato dai cuochi del team Alfa.
- 12 CASSETTA PANETTI**
 Permette la **levitazione** garantendo le giuste condizioni d'aria.



RAKE PEEL

Il Muovibraci: in acciaio inossidabile, permette di spostare di lato la cenere, la brace e la legna che arde.

TURNER PEEL

Il Palino: leggero, robusto e maneggevole utilizzato per girare la pizza in cottura.

BRUSH PEEL

La Spazzola: dotata di setole in ottone che rendono più efficace la pulizia del piano refrattario senza graffiarlo.

PALA FORATA

La pala per infornare: dotata di forellini per lasciar cadere la farina in eccesso.

MANICI E PROLUNGHE

Manici tubolari e polunghe in alluminio anodizzato e impugnature in duroplast.



ACCESSORI E COMPLEMENTI

Set pale professionale

Le nuove pale **designed by Alfa** sono frutto della ricerca del team R&D durata più di 1 anno: **tutte le pale si possono svitare e avvitare** all'occorrenza tramite prolunghe universali, partendo da 95 cm fino alla lunghezza desiderata.



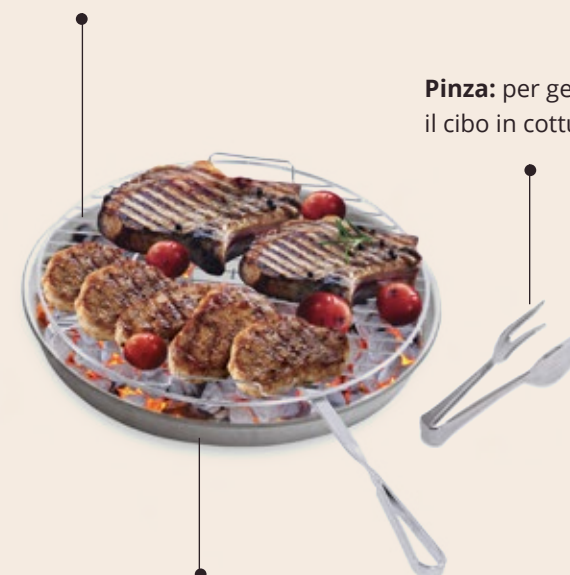
Vela portapale

Il portapale Vela, oltre ad essere comodo e funzionale, è un accessorio dalle forme ricercate ed innovative che si adatta perfettamente agli ambienti della tua casa, sia interni che esterni.



Griglia girevole: permette una regolazione della cottura muovendo le pietanze con un semplice gesto.

Pinza: per gestire il cibo in cottura.



Teglia: dimensionata alla griglia per proteggere il piano cottura, ideale per sciogliere i grassi in eccesso durante la cottura.



ACCESSORI E COMPLEMENTI

BBQ 500

Con "BBQ 500", il forno Alfa diventa un barbecue dotato di potenza e di controllo per cuocere alla fiamma e alla brace, fino a 500°C, sia nei forni a gas sia nei forni a legna.

Disponibile nelle versioni: 30 cm - 37 cm.

4 fonti di calore!

- 1 Fiamma viva
- 2 Braci roventi
- 3 Cupola che avvolge
- 4 Mattone caldo



PARALEGNA:

Contiene il focolare facendo passare il giusto quantitativo d'aria per la combustione e mantiene pulito il piano cottura.

COPRI BRUCIATORE

Uno speciale coperchio per il bruciatore del gas, che serve da protezione per non danneggiare il sistema di alimentazione a gas durante l'utilizzo del forno con la legna.



Dettagli

ACCESSORI E COMPLEMENTI

Kit Hybrid

Il kit brevettato Alfa Forni permette di **utilizzare il tuo forno a gas alimentato a legna**: copri il bruciatore a sinistra con l'apposito copri-bruciatore per proteggerlo dalla fuliggine e dal calore della fiamma e utilizza il paralegna a destra per mantenere la legna sul lato.

Paralegna Alfa

I **vantaggi** dell'utilizzo del paralegna Alfa sono:

- Avvio della fiamma facile e veloce, grazie al maggiore passaggio di aria sotto la legna.
- Facilità nelle operazioni di pulizia durante l'utilizzo del forno a legna.
- Design funzionale ed elegante, con il logo Alfa traforato.
- Realizzato in acciaio di alta qualità.
- Disponibile nelle versioni da 37 o 59 cm.

05

INFORMAZIONI TECNICHE

Index Schede tecniche

p **102** Tavola Colori Alfa
Forni Domestici

p **104** Scheda tecnica
Nano

p **106** Scheda tecnica
Ciao

p **108** Scheda tecnica
Brio

p **110** Scheda tecnica
Allegro

p **112** Scheda tecnica
5 Minuti

p **114** Scheda tecnica
4 Pizze

p **116** Scheda tecnica
Dolcevita

p **118** Scheda tecnica
Stone Oven

p **120** Tabella comparativa
Alfa Forni a confronto

INFORMAZIONI TECNICHE

Tavola Colori Alfa

Forni Domestici



Copper



Antique Red



Diamond Gray



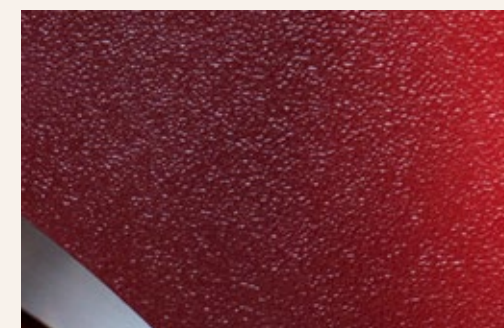
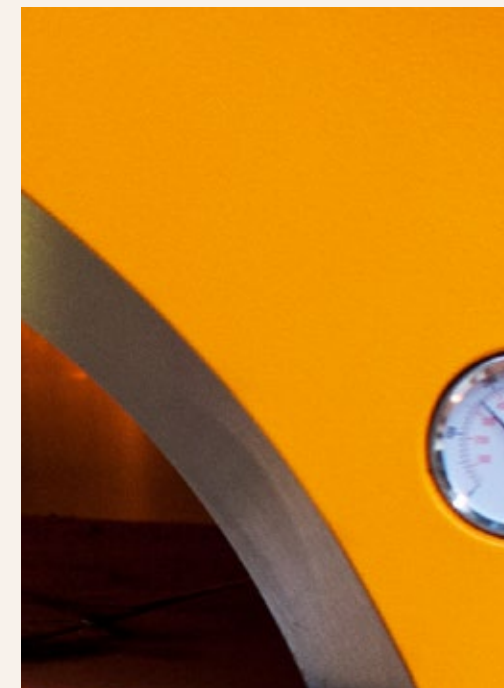
Silver Gray

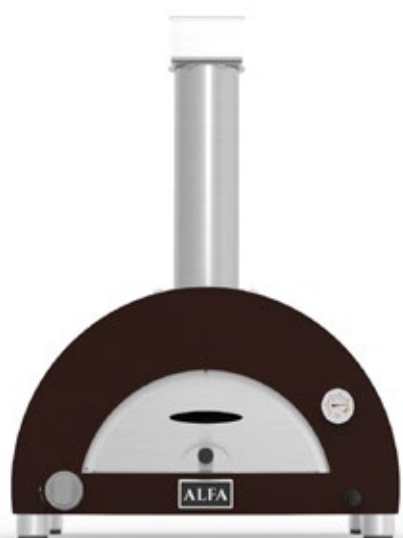


Yellow



Silver Black





Nano

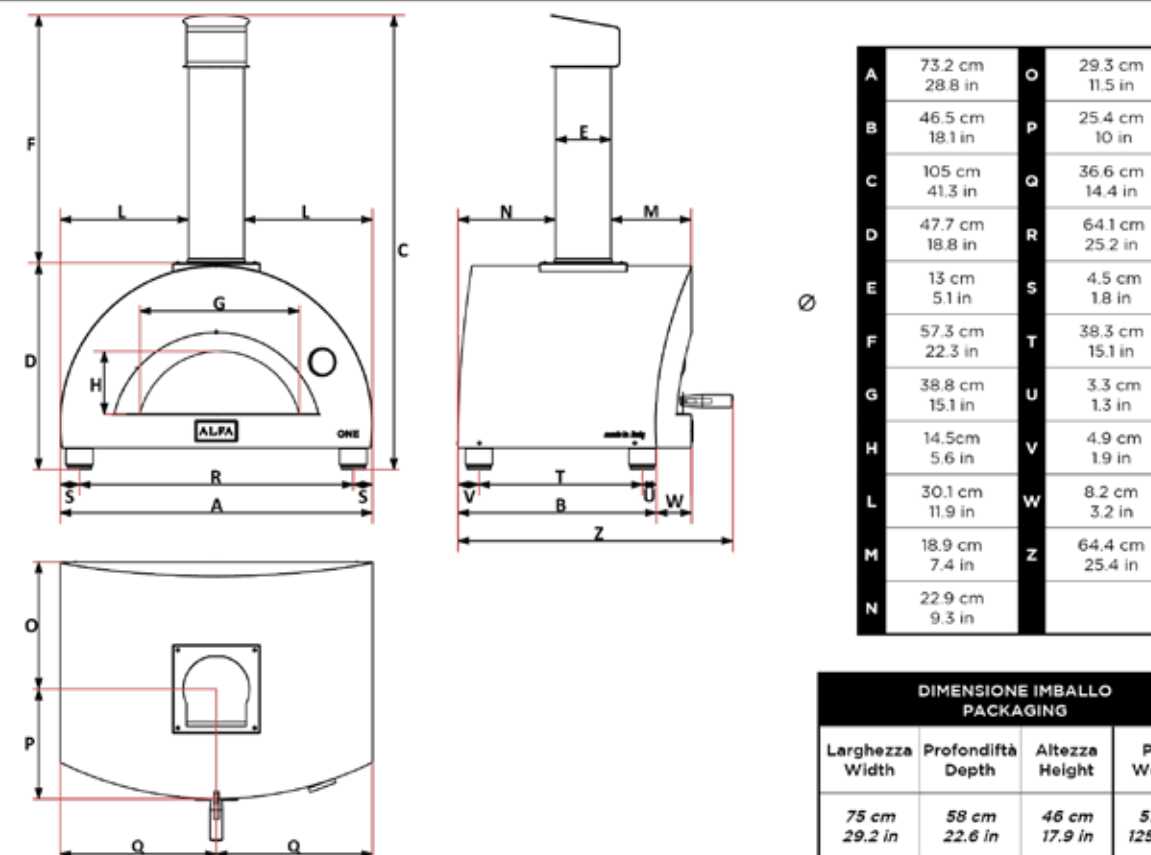


Copper

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 ² 2.6 ft ²	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 ₂ CO emission at 13% O ₂	0.31% 3843 mg/Nm ³
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

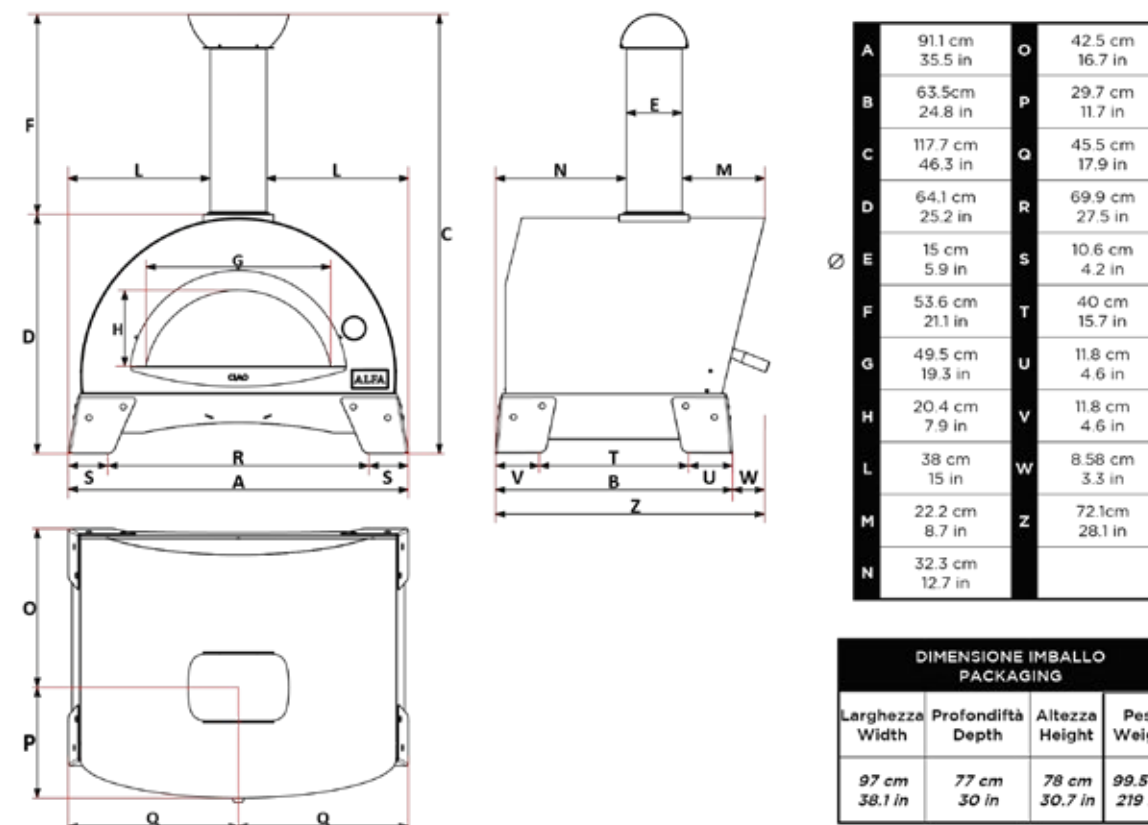


Silver Gray

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

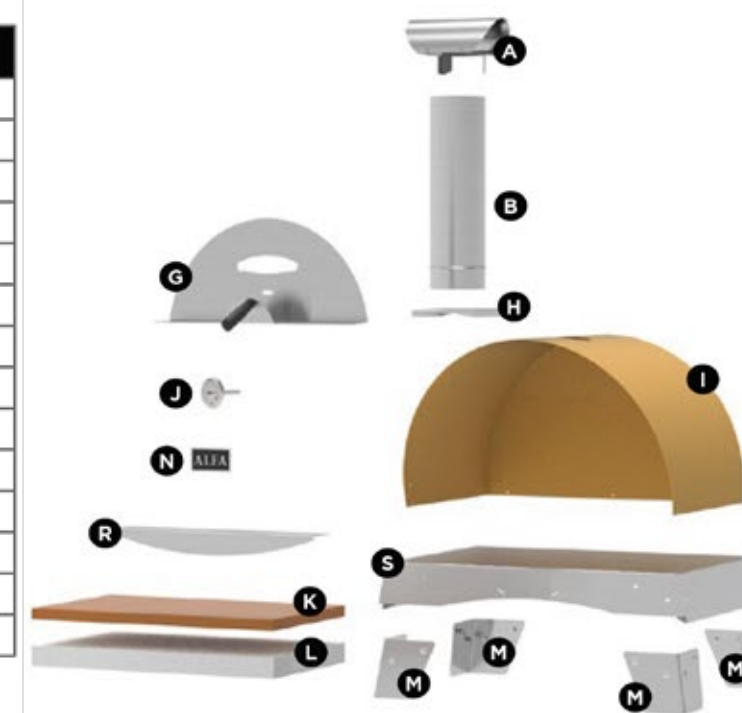
Peso Weight	85.5 kg 188 lbs	Materiali utilizzati Used material	lamiera ferro. acciaio inox. fibra ceramica iron sheet. stainless steel. ceramic fiber
Area piano forno Oven floor area	0.28 m ² 3 ft ²	Tipo di refrattario Type of refractory	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
Dim. piano forno Oven floor dim.	70 x 40 cm 27.5 x 15.7 in	Combustibile consigliato Recommended fuel	Ciocchi diam. Max 5 cm. potature Max 1.9 in diam. logs. trimmings
Minuti per scaldare Heating time (min)	15	Carica nominale Rated charge	6.9 kg/h 15.2 Lbs/h
N° pizze alla volta Pizza capacity	2	Tiraggio minimo Minimum flue draught	10 Pa
Infornata di pane Bread capacity	2 kg 4.4 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% O₂ CO emission at 13% O ₂	0.31% 3843 mg/Nm ³
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	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





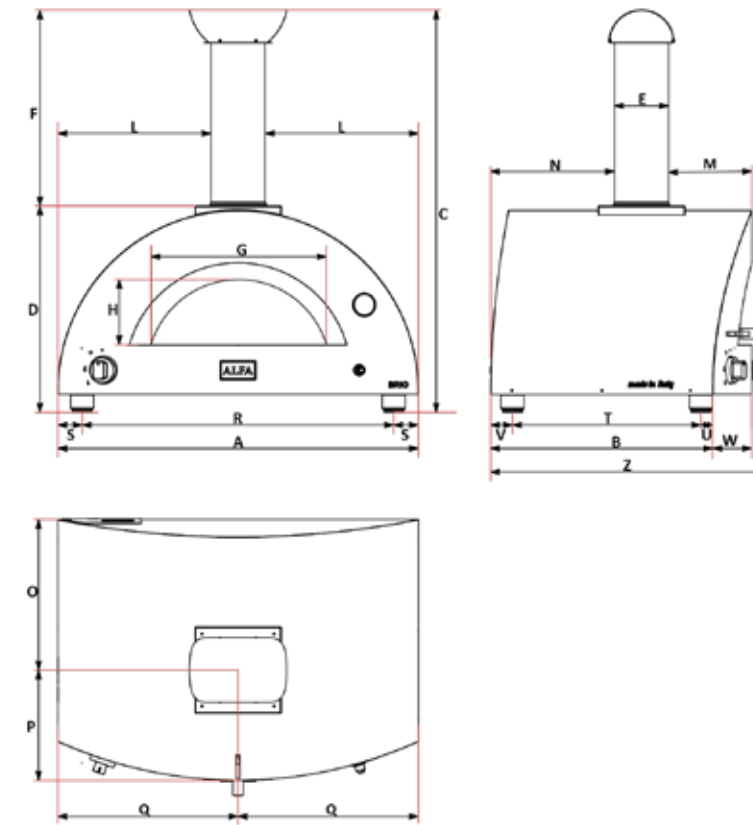
Brio



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 ² 3.77 ft ²	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





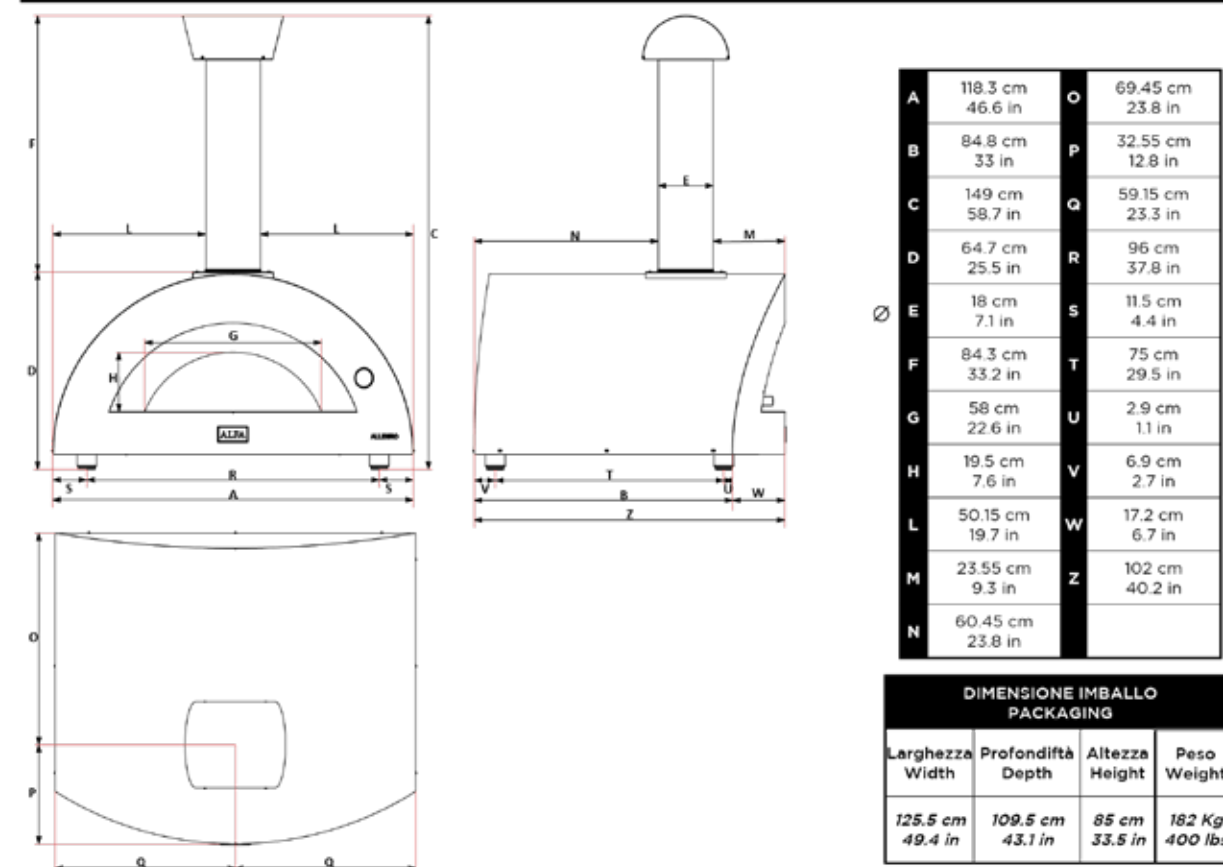
Allegro



CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

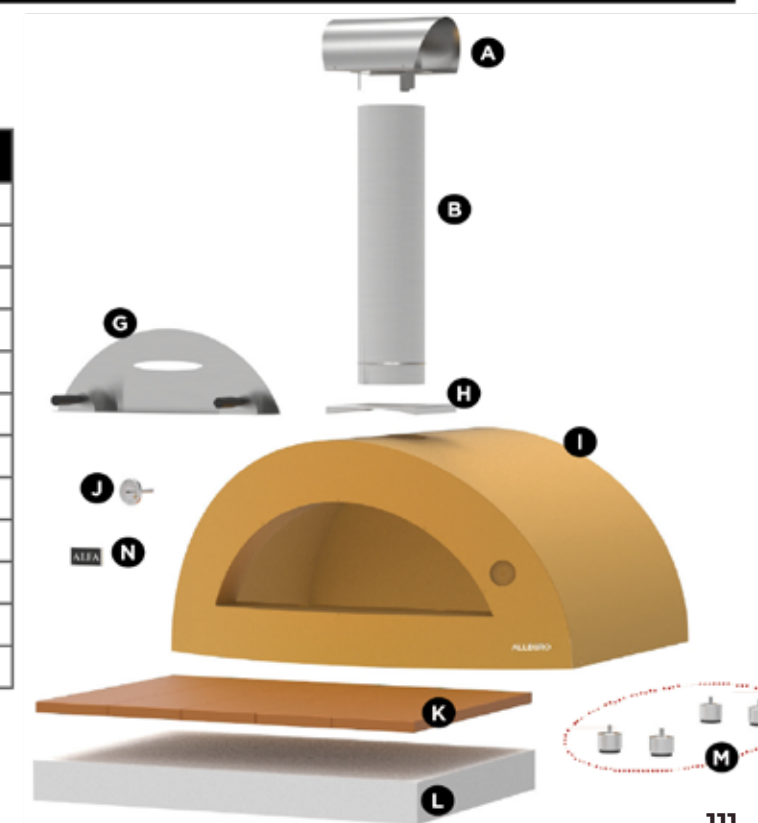
Peso <i>Weight</i>	156 kg 343lbs	Materiale utilizzati <i>Used material</i>	lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica <i>iron sheet, stainless steel, ceramic fiber</i>
Area piano forno <i>Oven floor area</i>	0.7 m ² 7.43 ft ²	Tipo di refrattario <i>Type of refractory</i>	Tavella silico-alluminoso <i>Alumina silicate bricks</i>
Dim. piano forno <i>Oven floor dim.</i>	100 x 70 cm 39.3 x 27.5 in	Combustibile consigliato <i>Recommended fuel</i>	Ciocchi diam. Max 5 cm, potature <i>Max 1.9 in diam. logs, trimmings</i>
Minuti per scaldare <i>Heating time (min)</i>	20	Carica nominale <i>Rated charge</i>	8.3 kg/h 18.3 Lbs/h
N° pizze alla volta <i>Pizza capacity</i>	5	Tiraggio minimo <i>Minimum flue draught</i>	11 Pa
Infornata di pane <i>Bread capacity</i>	5 kg 11 lbs	Flusso volumetrico fumi <i>Flue smokes mass flow</i>	49.6 g/s
Temperatura massima <i>Max oven temperature</i>	500°C 1000°F	Emissioni CO al 13% O₂ <i>CO emission at 13% O₂</i>	0.35% 4444 mg/Nm ³
Consumo medio <i>Average fuel consumption</i>	5 kg/h 11 lbs/h	Temperatura fumi <i>Smoke temperature</i>	387°C 728°F

MISURE - DIMENSIONS



PARTI DI RICAMBIO - SPARE PARTS

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





5 Minuti

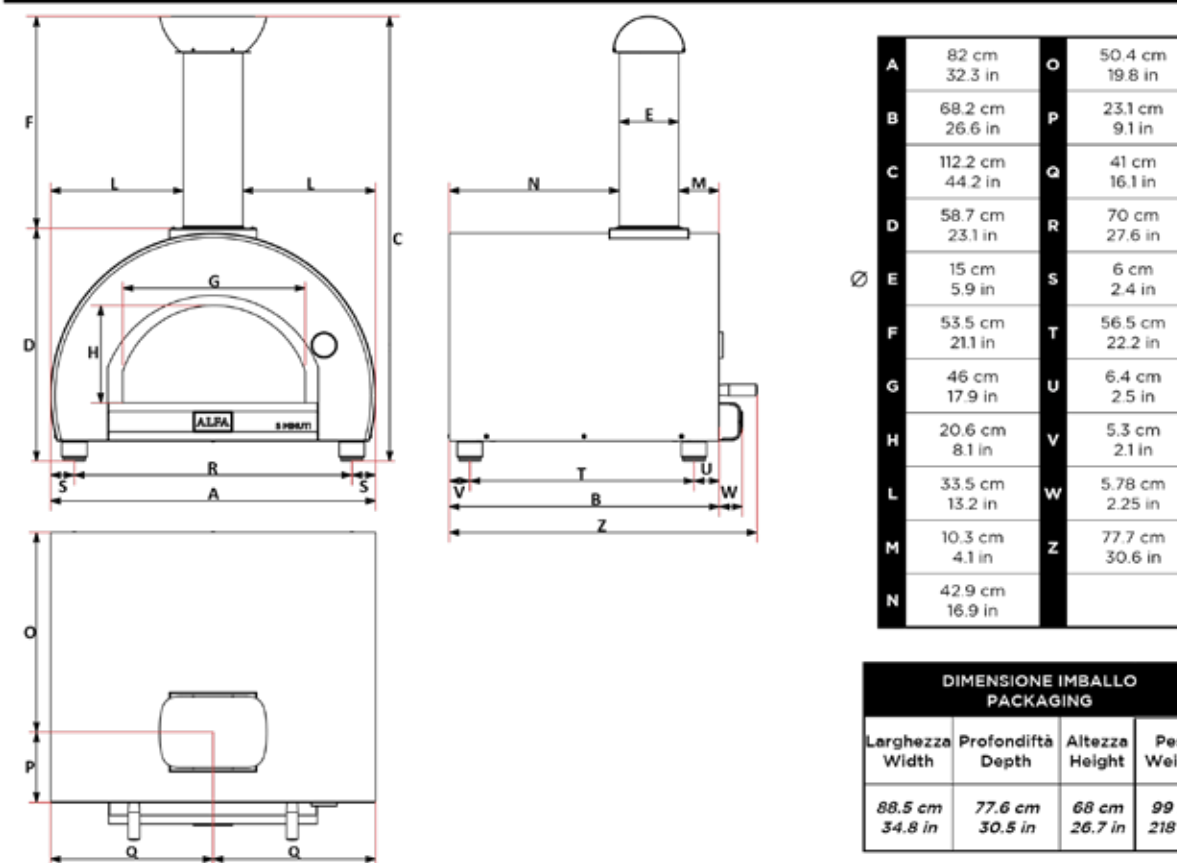


Copper

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

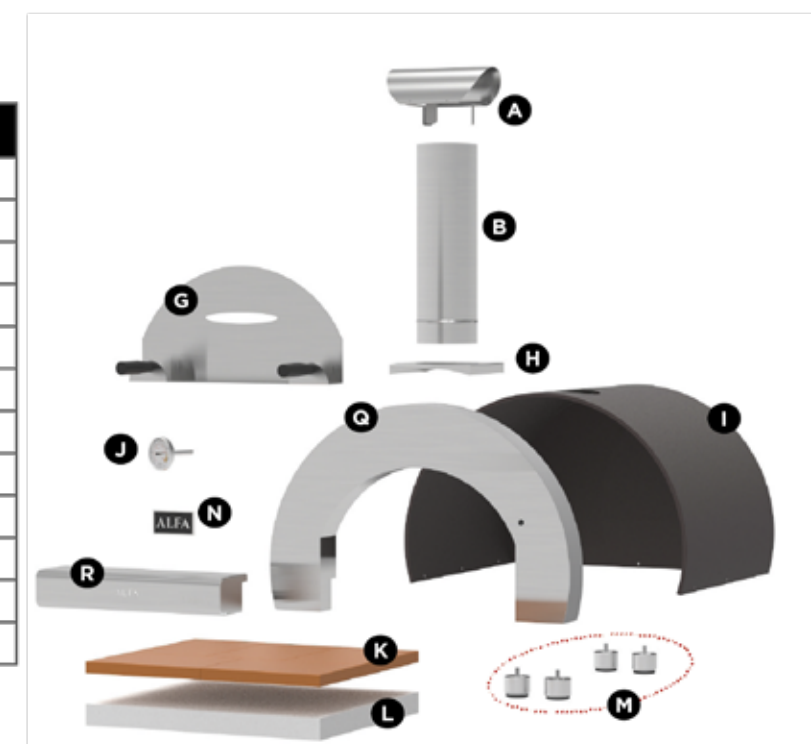
Peso Weight	86 kg 188 lbs	Materiali utilizzati Used material	lamiera ferro. acciaio inox. fibra ceramica iron sheet. stainless steel. ceramic fiber
Area piano forno Oven floor area	0.32 m ² 3.2 ft ²	Tipo di refrattario Type of refractory	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
Dim. piano forno Oven floor dim.	60 x 50 cm 23.6 x 19.6 in	Combustibile consigliato Recommended fuel	Ciocchi diam. Max 5 cm. patate Max 1.9 in diam. logs. trimmings
Minuti per scaldare Heating time (min)	15	Carica nominale Rated charge	6.9 kg/h 15.2 Lbs/h
N° pizze alla volta Pizza capacity	2	Tiraggio minimo Minimum flue draught	10 Pa
Informata di pane Bread capacity	2 kg 4.4 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% O₂ CO emission at 13% O ₂	0.31% 3843 mg/Nm ³
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	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 ² 5.1 ft ²	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 ₂ CO emission at 13% O ₂	0.35% 4444 mg/Nm ³
Consumo medio Average fuel consumption	4 kg/h 8.8 lbs/h	Temperatura fumi Smoke temperature	395°C 743°F

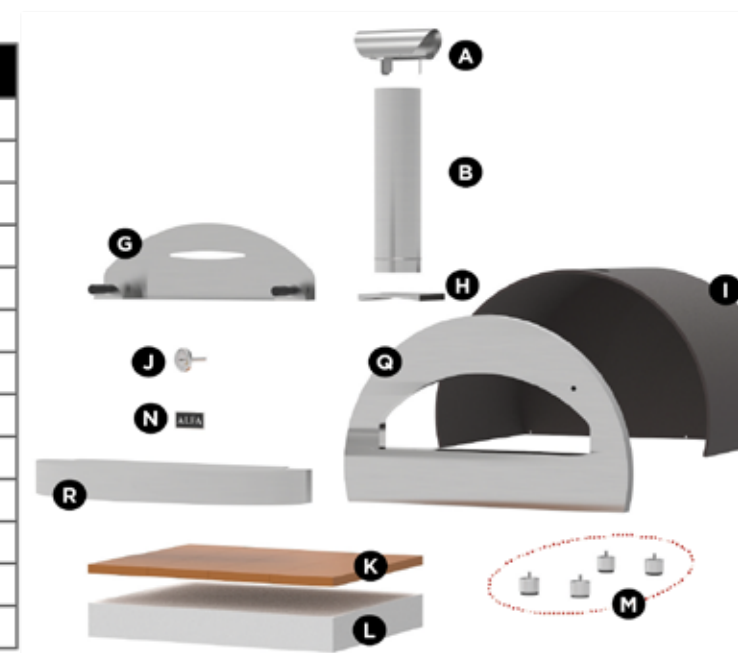
MISURE - DIMENSIONS

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	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	Materiale utilizzati Used material	lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica iron sheet, stainless steel, ceramic fiber
Area piano forno Oven floor area	0.48 m ² 5.16 ft ²	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

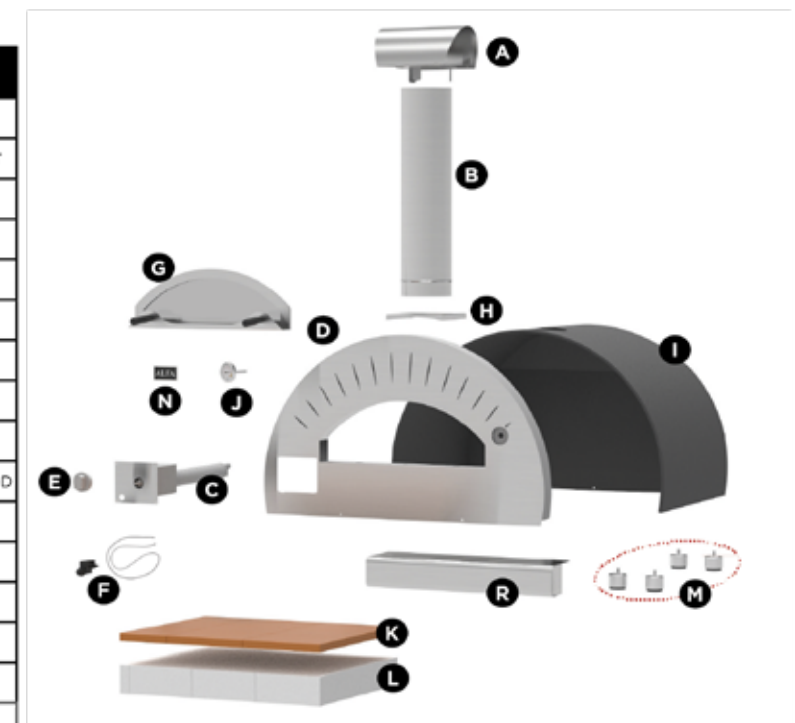
MISURE - DIMENSIONS

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

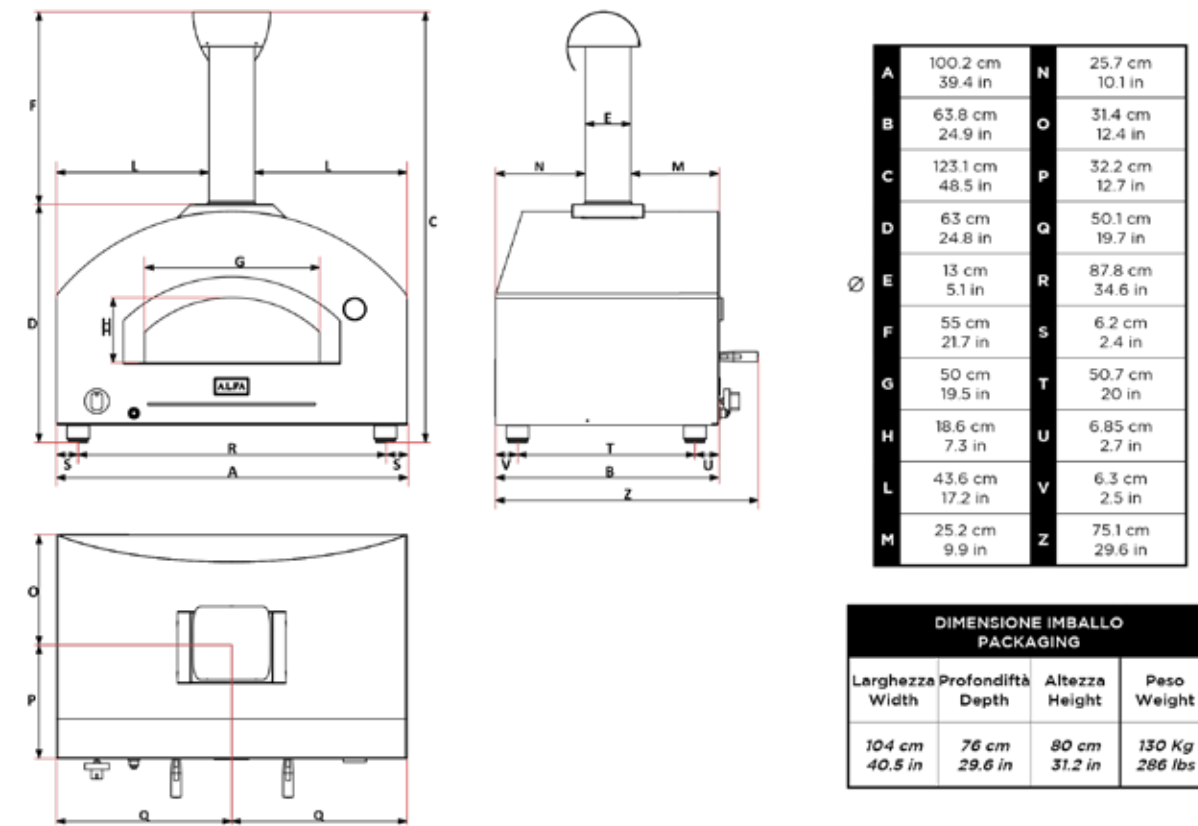


Copper

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 ² 3 ft ²	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

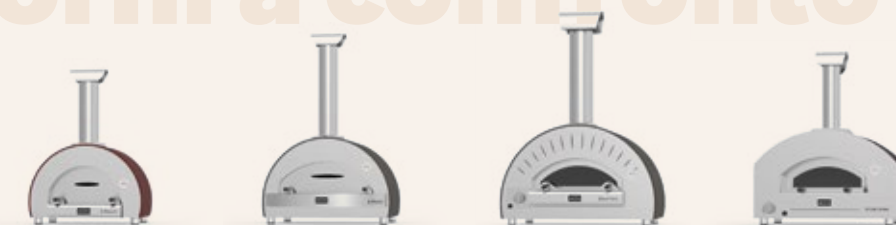
Descrizione Description	Codice Code
Comignolo Chimney cap	A SSML-1-2202
Canna fumaria Chimney	B TI130_500_SAT
KIT GAS 15kW	C SALI-1-2201
Carter laterale gas Side gas cover	D SCRT-3-2204-RA
Manopola gas Gas knob	E DI4MANO-70P
Generatore elettrico Electric generator	F GENELP003IQ
Cavo elettrico Electrical 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-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	N D14PLAC-ALFA





	Linea MODERNO			
	Nano	Ciao	Brio	Allegro
Dimensioni Top	73 x 55 x 105h cm	91 x 72 x 118h cm	100 x 72 x 112h cm	118 x 102 x 149h cm
Top + Base	73 x 55 x 192h cm	119 x 83 x 180h cm	100 x 72 x 200h cm	118 x 102 x 237h cm
Piano Cottura	60 x 40 cm	70 x 40 cm	70 x 50 cm	100 x 70 cm
Infornata pizza pane	1 pizze 1-2 kg pane	2 pizze 2 kg pane	2/3 pizze 2/3 kg pane	4/5 pizze 5 kg pane
N°persone	da 1 a 10	da 8 a 18	da 1 a 20	da 15 a 30
Minuti per riscaldare	10 min	15 min	30 min	20 min
Peso forno	54 kg	85 kg	90 kg	156 kg
Peso con base	79 kg	95 kg	121 kg	220 kg
Consumi	LEGNA: 2,5 Kg/h GPL: 0,58 Kg/h METANO: 1,43 mc/h	2,5 Kg/h	GPL: 1,07 Kg/h METANO:1,43 mc/h	5 Kg/h
Alimentazione	Legna o gas	Legna	IBRIDO: Gas o legna	Legna
Colore	Copper	Silver Gray	Antique Red - Silver Black	Antique Red - Yellow
Combinazioni				

Alfa Forni a confronto



	Linea CLASSICO			Linea FUTURO
	5 Minuti	4 Pizze	Dolcevita	Stone Oven
Dimensioni Top	82 x 74 x 112h cm	99 x 96 x 121h cm	115 x 90 x 159h cm	100x 63.8 x 123h cm
Top + Base	82 x 74 x 200h cm	155 x 90 x 217h cm	---	---
Piano Cottura	60 x 50 cm	80 x 60 cm	80 x 60 cm	70 x 40 cm
Infornata pizza pane	2 pizze 2 kg pane	4 pizze 4 kg pane	4 pizze 4 kg pane	2 pizze 2 kg pane
N°persone	da 8 a 18	da 10 a 20	da 10 a 20	da 15 a 30
Minuti per riscaldare	15 min	20 min	15 min	15 min
Peso forno	86 kg	143 kg	176 kg	110 kg
Peso con base	115 kg	195kg	---	---
Consumi	2,5 Kg/h	5 Kg/h	GPL: 1,32 Kg/h METANO:1,76 mc/h	GPL: 1,07 Kg/h METANO:1,43 mc/h
Alimentazione	Legna	Legna	IBRIDO: Gas o legna	IBRIDO: Gas o legna
Colore	Copper	Copper - Diamond Gray	Diamond Gray	Copper
Combinazioni				

ALFA

Le Immagini nel catalogo sono solo a scopo illustrativo
I modelli e le caratteristiche effettive dei prodotti possono variare

CATALOGO STAMPATO A GENNAIO 2022

ALFA

www.alfaforri.com

M: info@alfaforri.com | T: +39 0775-7821 | T: +39 0775-782218