

ALFA

Catalogo Prodotti

DOMESTICO





Catalogo prodotti 2023

Domestico



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

INDICE

Tavola dei contenuti



p **10-19** 01. Design & Performance

- P. 12-17 Heat Genius™
- P. 18-19 Forninox Technology

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

- P. 26-27 Principi guida

p **28-61** 03. Alfa Forni

- P. 30 Family Design
- P. 32 **Linea MODERNO**
- P. 34 Moderno Portable
- P. 42 Forni Moderno
- P. 46 **Linea CLASSICO**
- P. 48 Forni Classico
- P. 52 **Linea FUTURO**
- P. 54 Forni Futuro
- P. 58 Tabella comparativa

p **60-71** 04. Accessori e Complementi

- P. 65 Tavolo multifunzione Kit
- P. 64 Pizzaiolo
- P. 66 Set Pale professionale
- P. 68 BBQ500
- P. 70 Kit Hybrid

p **72** 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 & PERFORMANCE

Alfa cuoce il condimento a una temperatura, l'impasto a un'altra.

Perché è così difficile fare una pizza a casa?

La pizza è il cibo preferito al mondo. Davanti ad hamburger, bistecca, pollo. Qualunque cosa!

Perché, allora, le persone preparano abitualmente hamburger, bistecche e pollo a casa, ma non la pizza?



Il problema è la pizza. **La soluzione è Alfa**

Hamburger, bistecca e pollo sono facili da cucinare correttamente. Sono alimenti unidimensionali. La pizza è un alimento bidimensionale. C'è l'impasto, che per diventare una crosta croccante all'esterno, umida e gommosa all'interno, deve essere cotto velocemente su una pietra ad alta temperatura. E ci sono i condimenti: formaggio, salsa, carne e verdure che hanno tutti un alto contenuto di umidità. Per cuocerli completamente nello stesso breve tempo necessario per cuocere la crosta, è necessaria una temperatura ancora più alta.

Altri forni per pizza domestici, in particolare forni per pizza entry-level economici, non sono progettati per far sì che tutto questo accada di concerto. Nessuno di loro tranne Alfa, il forno per pizza Heat Genius™. Alfa ha una lunga storia di costruzione forni per pizza professionali e hanno applicato questa tecnologia Heat Genius ai loro forni per pizza domestici. Alfa funziona come i forni per pizza professionali di un ristorante. Diventa molto caldo e mantiene il calore molto meglio di altri forni per pizza domestici.

Ciò significa che ottieni un impasto croccante che è ancora umido e gommoso, formaggio fuso e condimenti perfettamente cotti.

DESIGN & PERFORMANCE

Presentazione Heat Genius™

Tris tecnologico Alfa!



01. **Mattone refrattario HeatKeeper™**

Rispetto a quello in pietra lavica o ceramica

Prodotto nello stabilimento Alfa in Italia, il mattone HeatKeeper™ assorbe e immagazzina il calore molto meglio della pietra lavica o della ceramica usata in altri forni per pizza. Questo è cruciale per cuocere rapidamente una pizza croccante e soffice al punto giusto senza bruciarla.

02. **Isolante DoubleDown Ceramic Superwool®**

Rispetto al normale prodotto in lana di roccia

Lo spazio tra le pareti di acciaio inossidabile di un forno da pizza Alfa è riempito con l'isolante DoubleDown Ceramic Superwool®. Questa fibra ceramica offre una resistenza al calore doppia di quella fornita dalla lana di roccia usata per altri forni artigianali per casa, mantiene meglio il calore e permette la cottura di pizze semplicemente perfette. I forni di fascia bassa normalmente non sono isolati.



Superwool® è un marchio registrato di Morgan Advanced Materials

03. **Sistema brevettato Full Effect Full Circulation Flue System®**

Rispetto al sistema convenzionale di evacuazione "up and out"



I forni per pizza concorrenti evacuano il calore attraverso la canna fumaria posta al di sopra dell'apparecchio. Up and out! Non Alfa. La canna fumaria è posta in alto ma grazie al sistema brevettato Full Effect Full Circulation Flue System®, l'aria calda circola nella camera di cottura ed è sospinta verso il basso per riscaldare ulteriormente il mattone refrattario e la pizza. Questo accorgimento fa in modo che il forno mantenga sempre le temperature adeguate così da cuocere a puntino la base e i condimenti. Il calore incontra alla sommità del forno un deflettore che lo convoglia verso la canna fumaria per essere finalmente espulso.

DESIGN E PERFORMANCE

L'arte e la scienza della cottura della **Pizza**

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.**



Scegliere la misura giusta di un forno pizza Alfa



Compact (1 Pizza)

Un forno compatto ha ampio spazio per una pizza di buone dimensioni. Un pasto completo dovrebbe essere cucinato in sequenza.



Medium (2-3 Pizze)

Un forno di medie dimensioni ha spazio extra permettendo per cucinare una pietanza aggiuntiva, dimezzando il tempo di cottura.



Large (4-5 Pizze)

Un forno più grande ha lo spazio per cuocere la pizza e un intero pasto tutto allo stesso tempo, rendendolo ideale per una famiglia.

DESIGN E PERFORMANCE

Sei motivi in più per acquistare un forno per pizza Alfa Heat Genius™

Forni robusti costruiti per durare nel tempo.

Costruzione della camera in acciaio Forninox™

Se il forno genera un calore molto elevato, deve essere in grado di resistere alle alte temperature. La camera di combustione di un forno da pizza Alfa è costruita con due diversi tipi di acciaio con un'alta resistenza termica. La parete interna è fatta di acciaio inossidabile 441 con titanio per sopportare lo stress termico.

L'acciaio inox usato per la parete esterna resiste al calore, alla corrosione e agli agenti atmosferici poiché ha un contenuto in ferro minore rispetto ai forni per pizza concorrenti. Nel complesso, le pareti trattengono il calore di Alfa e danno vita ad un forno ben fatto e robusto.

Grazie ai test abbiamo trovato la forma perfetta per la pizza perfetta.

Design a semi sfera OptiDome

La forma unica del forno per pizza Alfa è parte integrante delle sue prestazioni. Il design a semi sfera "appiattita" è stato sviluppato dopo aver condotto molteplici prove che hanno dimostrato che la forma massimizza la circolazione e il flusso di calore, un fenomeno che consente un riscaldamento rapido e temperature costanti allo scopo di ottenere cotture uniformi.



03.

La finitura è bella e dura nel tempo.

Guscio con doppio strato di verniciatura a polvere

Tutti i forni per pizza Alfa hanno una doppia verniciatura a polvere che consta di sette fasi per una finitura durevole e di alta qualità.

04.

I nostri bruciatori spingono il calore all'interno del forno, mentre altri lo spingono fuori verso la bocca del forno.

Bruciatore a gas Sidefire

Tutti i forni a gas Alfa sono dotati di un sistema Sidefire dove il bruciatore si trova sul lato del forno. In questo modo, il calore si propaga in tutta la cavità e circola in lungo e in largo nella camera di combustione.

Altre marche mettono i bruciatori nella parte più interna del forno ed una parte del calore fuoriesce dalla bocca riducendo notevolmente l'efficienza termica.

05.

Forni artigiani per pizza (con un tempo molto più breve tra una pizza e l'altra)

"Ready Already" (Già pronto) per raggiungere più velocemente la temperatura di cottura

Il design Heat Genius di Alfa non solo permette di cuocere la pizza perfetta ma anche di infornarla molto prima! Niente è più frustrante che dover aspettare che il forno si riscaldi per placare la fame di pizza dei tuoi ospiti!

06.

A differenza di altri, i forni ALFA non presentano rivetti antiestetici.

Seamless Shell Construction

I forni per pizza Alfa sono costruiti per durare. Il guscio del forno presenta una struttura senza cuciture che durerà molto più a lungo rispetto ai gusci rivettati su altri forni per pizza.

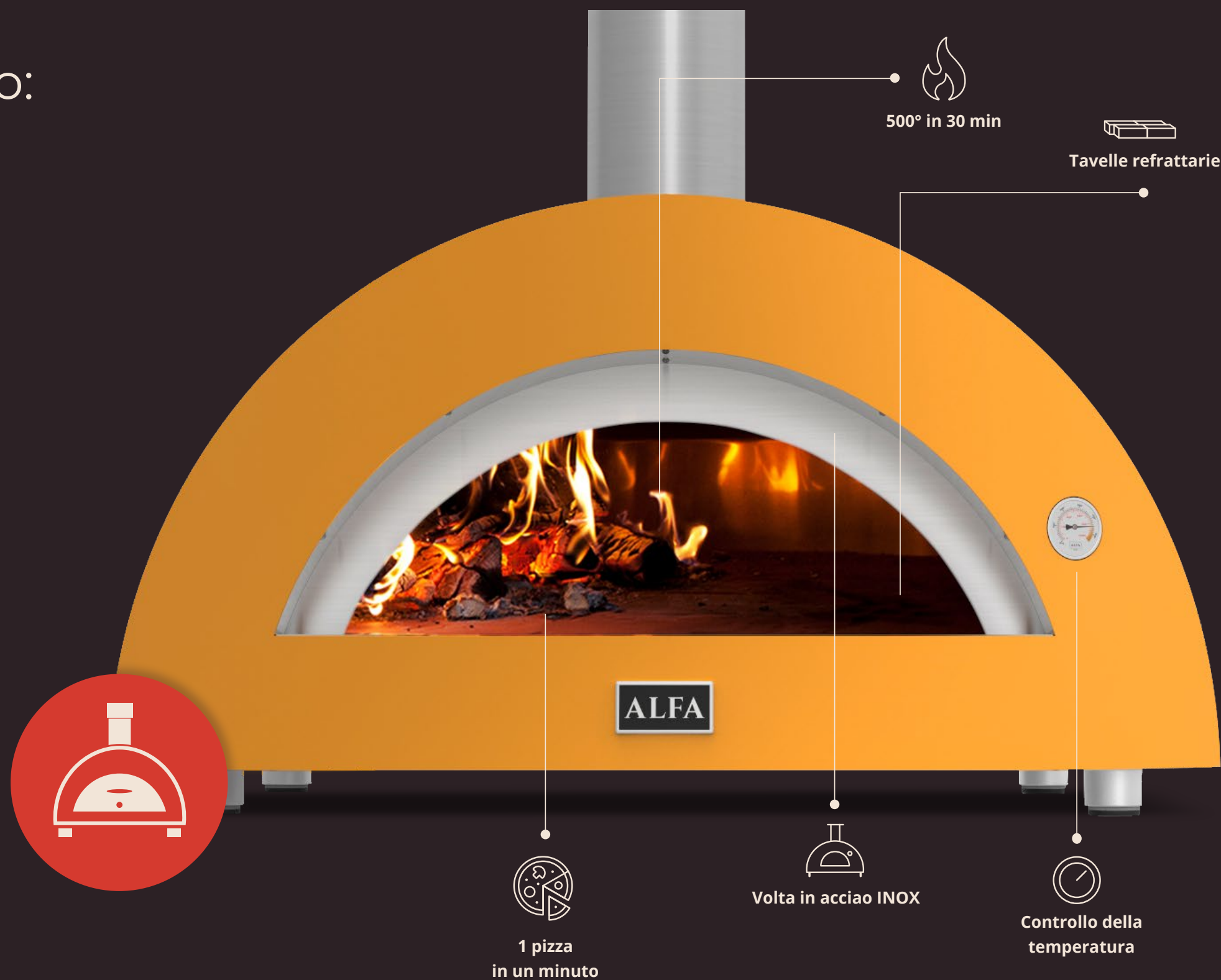
DESIGN & PERFORMANCE

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

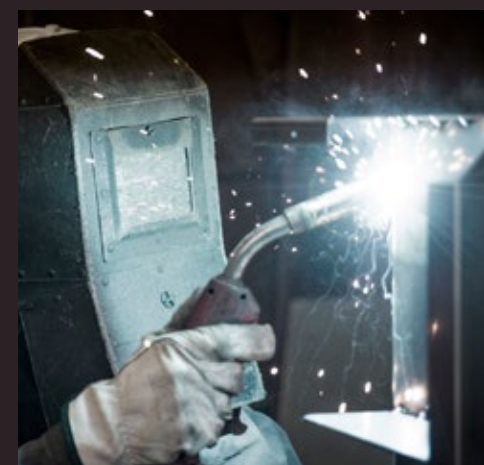
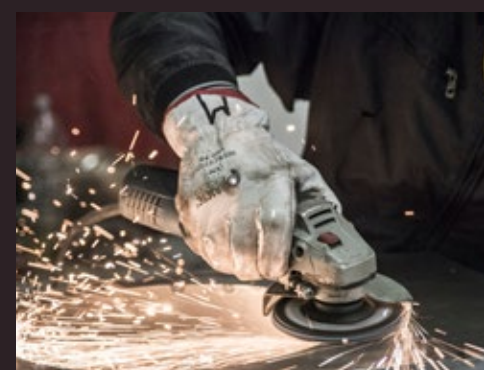
Fatto a mano in Italia

La sede centrale di Alfa si trova ad **Anagni**, tra Roma e Napoli, nella patria della pizza.

Ogni forno Alfa è prodotto in Italia, da abili artigiani.

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.

I nostri forni domestici e professionali da più di 45 anni, sono riconosciuti in tutto il mondo per la loro qualità.



Ogni forno Alfa è
**prodotto in Italia,
da abili artigiani.**



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.



MADE IN ITALY

Pionieri dei forni

“Immaginiamo un mondo in cui il forno a legna possa diventare uno strumento per tutti. Vorremmo tornare alle nostre radici e trovare un forno in ogni casa, protagonista di una festa o di un semplice pranzo in famiglia.”

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

ALFA FORNI

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.



ALFA FORNI

Family DESIGN

Per definire chi siamo amiamo 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**





ALFA FORNI

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

Portable

Un vero forno per pizza napoletana che coniuga tecnologia e design in soli 35Kg.

Il nuovo forno Moderno Portable è compatto e pesa solo 35 chilogrammi. Grazie alla sacca per il trasporto disponibile può essere trasportato ovunque desideri. Facile da montare: basta inserire la canna fumaria e comignolo e la festa può iniziare.



Dimensioni: 55 x 53 x 91h cm

dettagli



“Il nuovo **forno per pizza portatile** Alfa“

focus



Caratteristiche tecniche

Dimensioni esterne:

Top: 55 x 53 x 91h cm

Piano cottura:

40cmx40cm

Alimentazione:

Gas (Versione GPL)

Consumi:

0,50 kg/h

Disponibile in:



Temperatura massima:

500°C

Infornata:

1 Pizza

Peso:

35 Kg

Colori*:



Ardesia Grey



Antique Red

*Tavola colori Alfa a pagina 76



ALFA

SEI FA
IN QUATTRO
PER FARE
UNA
PIZZA

Moderno 1 Pizza

Con il suo inconfondibile design Alfa il forno Moderno 1 Pizza è compatto e pesa solo 50 Kg.

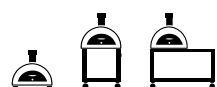
Colori:

Antique Red ● Ardesia Grey ●

Piano cottura Heatkeeper:

Legna 60 x 40 cm | Gas 50 x 40 cm

Alimentazione: Legna o Gas



Dimensioni: 73 x 55 x 105h cm

Moderno 2 Pizze

Il design funzionale e la cura dei dettagli uniti alla miglior tecnologia Alfa fanno del forno 2 Pizze uno strumento di cottura dalle prestazioni eccezionali che si integra perfettamente nei moder...

Colori:

Antique Red ● Ardesia Grey ●

Piano cottura Heatkeeper:

Legna 70 x 50 cm | Gas 60 x 50 cm

Alimentazione: Legna o Gas

Accessorio Kit Hybrid: Disponibile



Dimensioni: 95 x 76,5 x 105,5 h cm

Moderno 3 Pizze

Il nuovo forno Moderno 3 Pizza ha una capacità maggiorata è un forno pronto a cuocere la prima pizza in soli 30 minuti

Colori:

Antique Red ● Ardesia Grey ●

Piano cottura Heatkeeper:

Legna 90 x 50 cm | Gas 80 x 50 cm

Fuel: Legna o Gas

Accessorio Kit Hybrid: Disponibile



Dimensioni: 108 x 73 x 114h cm

Moderno 5 Pizze

Moderno 5 Pizze è il forno più grande della gamma ALFA, progettato per coloro che vogliono cucinare come i veri professionisti, con la capacità di sfamare un'intera flotta di amici.

Colori:

Antique Red ● Fire Yellow ●

Piano cottura Heatkeeper:

Legna 100 x 70 cm | Gas 85 x 70 cm

Alimentazione: Legna o Gas

Accessorio Kit Hybrid: Disponibile



Dimensioni: 118 x 102 x 149h cm





ALFA FORNI

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.



Classico 2 Pizze

Perfetto per piccoli cortili, balconi o ovunque lo spazio sia limitato.

Colori:

Ardesia Grey ●

Piano cottura Heatkeeper:

Legna 70 x 50 cm | Gas 60 x 50 cm

Alimentazione: Legna o Gas

Accessorio Kit Hybrid: Disponibile



Dimensioni: 95 x 75 x 109h cm

Classico 4 Pizze

The new Classico 4 Pizze with increased capacity can cook up to 4 pizzas and much more.

Colori:

Ardesia Grey ●

Piano cottura Heatkeeper:

Legna 90 x 60 cm | Gas 80 x 60 cm

Alimentazione: Legna o Gas

Accessorio Kit Hybrid: Disponibile



Dimensioni: 108 x 91 x 115,7h cm

“Il nostro **forno compatto in acciaio inox** progettato per cuocere la pizza e non solo”



ALFA

CLASSICO



ALFA FORNI

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.





Futuro 2 Pizze

Il design e il frontale in acciaio inossidabile rendono il Futuro 2 Pizze ideale da affiancare al tuo barbecue o ad altre attrezzature scelte per una fantastica cucina all'aperto.

Colori:

Silver Black ●

Piano cottura Heatkeeper:

70 x 40 cm

Alimentazione: Gas

Accessorio Kit Hybrid: Disponibile



Dimensioni: 100 x 63.8 x 123h cm

Futuro 2 Pizze

Il top della gamma, ideale per la tua cucina da esterno. Il Futuro 4 Pizze è un forno per pizza semi-professionale progettato per inserirsi armoniosamente in qualsiasi cucina all'aperto.

Colori:

Silver Black ●

Piano cottura Heatkeeper:

80 x 60 cm

Alimentazione: Gas

Accessorio Kit Hybrid: Disponibile



Dimensioni: 110 x 84 x 151h cm

“Il **forno ibrido** disegnato per la tua cucina da esterno”





Tabella comparativa



	Linea CLASSICO		Linea FUTURO	
	2 Pizze	4 Pizze	2 Pizze	4 Pizze
Dimensioni	95x75x109h cm	108x91x115,7h cm	100x63.8x123h cm	43.5x33x59.5h in
Piano cottura	70x50 cm LEGNA 60x50 cm GAS	90x60 cm LEGNA 80x60 cm GAS	70x40 cm GAS	80x60 cm GAS
Infornata	2 Pizze	4 Pizze	2 Pizze	4 Pizze
Peso	86 kg	118 kg	110 kg	119.5 kg
Alimentazione	Legna o Gas (con hybrid kit)	Legna o Gas (con hybrid kit)	Gas (con hybrid kit)	Gas (con hybrid kit)
Disponibile in				
Colori				



	Linea MODERNO				
	Portable	1 Pizza	2 Pizze	3 Pizze	5 Pizze
Dimensioni	55x53x91h cm	73x55x105h cm	95x76,5x105,5h cm	108x73x114h cm	118x102x149h cm
Piano cottura	40x40 cm GAS	60x40 cm LEGNA 50x40 cm GAS	70x50 cm LEGNA 60x50 cm GAS	90x50 cm LEGNA 80x50 cm GAS	100x70 cm LEGNA 85x70 cm GAS
Infornata	1 Pizza	1 Pizza	2 Pizze	3 Pizze	5 Pizze
Peso	35 kg	54 kg	79 kg	97 kg	175 kg
Alimentazione	Gas	Legna o Gas	Legna o Gas (con hybrid kit)	Legna o Gas (con hybrid kit)	Legna o Gas (con hybrid kit)
Disponibile in					
Colori					

Il futuro della pizza
fatta in casa come
in pizzeria!

04

04

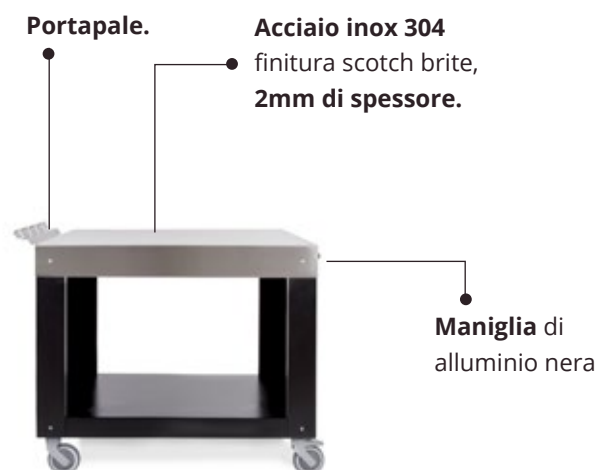
ACCESSORI E COMPLEMENTI

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.



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.



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.

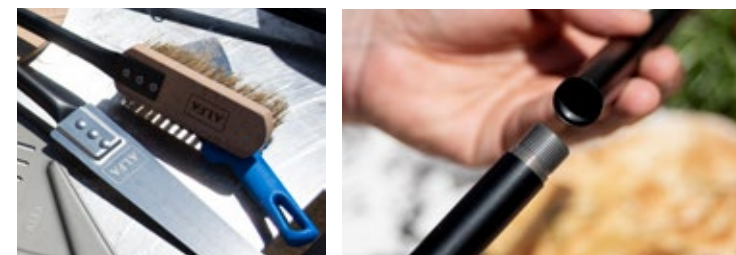
PALA FORATA

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.

Dettagli



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.



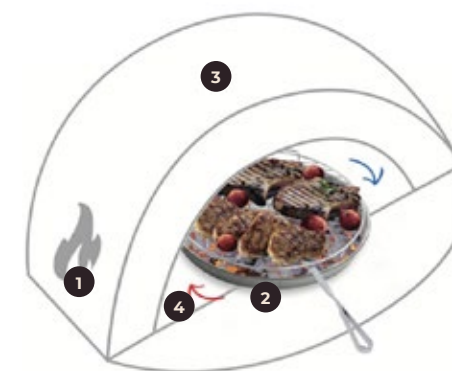
Dettagli

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



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:

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

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

Indice Schede tecniche

p **74** Tavola Colori Alfa
Forni Domestici

p **76** Scheda tecnica
MODERNO Portable

p **78** Scheda tecnica
MODERNO 1 Pizza

p **82** Scheda tecnica
MODERNO 2 Pizze

p **86** Scheda tecnica
MODERNO 3 Pizze

p **90** Scheda tecnica
MODERNO 5 Pizze

p **94** Scheda tecnica
CLASSICO 2 Pizze

p **98** Scheda tecnica
CLASSICO 4 Pizze

p **102** Scheda tecnica
FUTURO 2 Pizze

p **104** Scheda tecnica
FUTURO 4 Pizze

INFORMAZIONI TECNICHE

Tavola Colori Alfa

Forni Domestici



Silver Black



Antique Red



Copper



Ardesia Gray



Fire Yellow



Silver Black



Antique Red



Fire Yellow



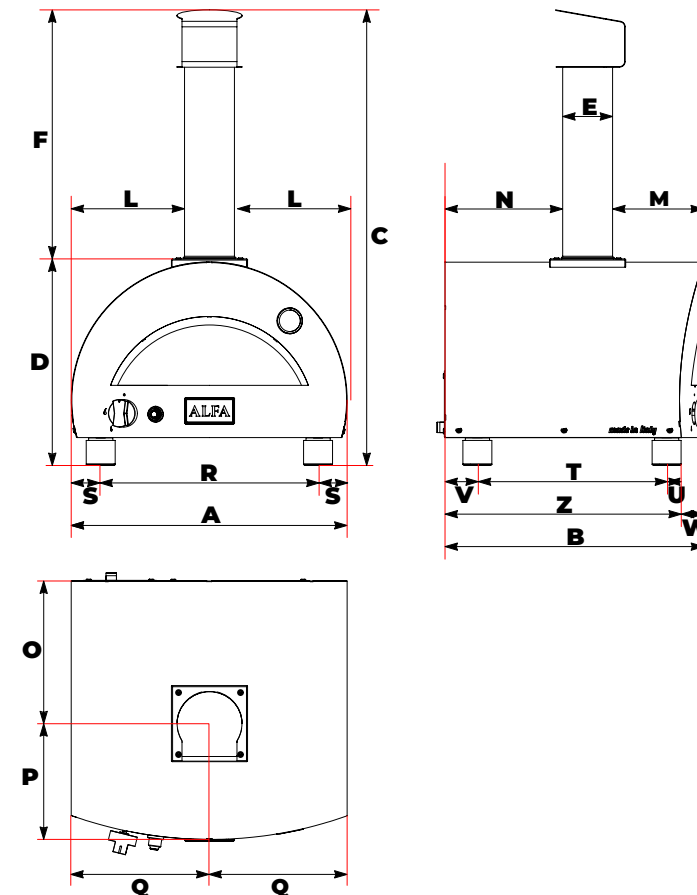
Ardesia Gray



Copper

Moderno Portable

Data Sheets - Scheda Tecnica



A	55 cm 21.7 in	O	28.6 cm 11.2 in
B	51.7 cm 20.4 in	P	23.5 cm 9.3 in
C	91.2 cm 35.9 in	Q	27.7 cm 10.9 in
D	41.3 cm 16.3 in	R	43.5 cm 17.1 in
E	10 cm 3.9 in	S	5.8 cm 2.3 in
F	49.9 cm 19.6 in	T	37.9 cm 14.9 in
G	36.8 cm 14.5 in	U	2.7 cm 1.1 in
H	12 cm 4.7 in	V	6.9 cm 2.6 in
L	22.7 cm 8.9 in	W	4.5 cm 1.8 in
M	18.2 cm 7.2 in	Z	47.3 cm 18.6 in
N	23.6 cm 9.3 in		

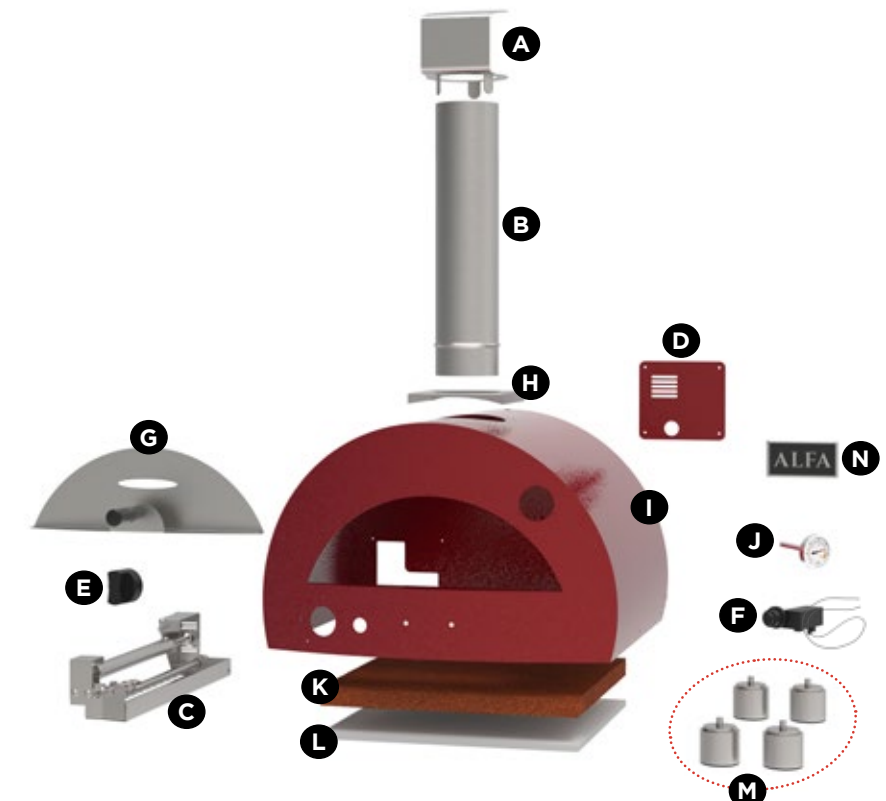
PACKAGING DIMENSIONE IMBALLO			
Width Larghezza	Depth Profondità	Height Altezza	Weight Peso
55 cm 21.6 in	58 cm 22.8 in	38 cm 15 in	40 Kg 88 lbs

ANTIQUE RED
FXMD-PT-GROA

ARDESIA GREY
FXMD-PT-GGRA

Weight Peso	35 kg 77 lbs	Materials Materiali	Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica
Cooking floor Piano Cottura	40 x 40 cm 16 x 16 in	Type of refractory Tipo di refrattario	Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso
Max oven temperature Temperatura massima	500°C 1000°F	Recommended fuel Combustibile consigliato	LPG gas (G30 / G31) Gas GPL (G30 / G31)
Heating time Minuti per scaldare	30'	Gas category Categoria gas	I3+ GPL
Pizza capacity Numero Pizze	1 Pizza Ø33cm	G30 / G31 operation Funzionamento a G30 / G31	28..30 / 37 mbar 11 in WC
Heat capacity Potenza nominale	7 kW	Max consumption Consumo Massimo	0.5 kg/h

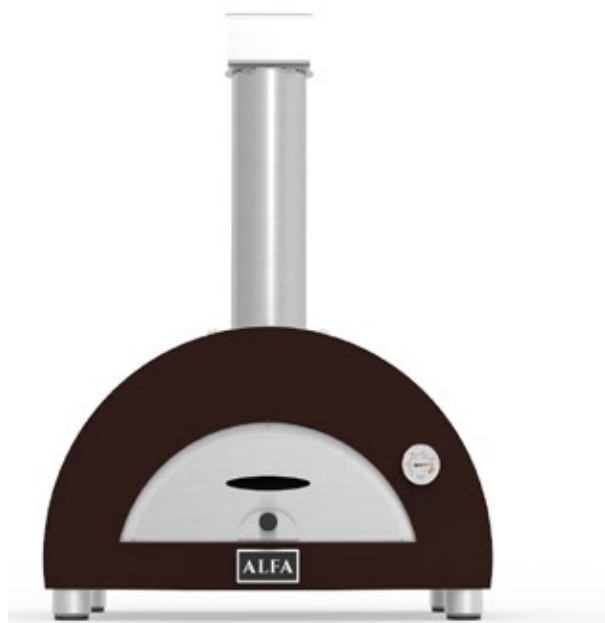
Description Descrizione	Code Codice
Chimney cap Comignolo	A CMG-2-015
Chimney Canna fumaria	B TI100-430-SAT
KIT GAS 24kW	C GAS-1-015
Side gas cover Carter laterale gas	D CRT-2-035
Gas knob Manopola gas	E D14MANO-MC55
Electric generator Generatore elettrico	F GENELP003IQ
Electrical cable Cavo elettrico	F D14CAVOTV-1000
Door Sportello	G SPT-1-013
Flange Flangia	H FLG-2-015
External shell Carter esterno	I CRT-1-019
Thermometer Termometro	J D14TERM-5070
Red bricks 40x20 cm Mattoni 40x20 cm	K RRA4020
Board	L BOARD 10
Feet (n.4) Piedini	M SETPIE-M10X25
Logo Alfa (v1.0)	N D14PLAC-ALFA



made in Italy

Moderno 1 Pizza

Data Sheets - Scheda Tecnica

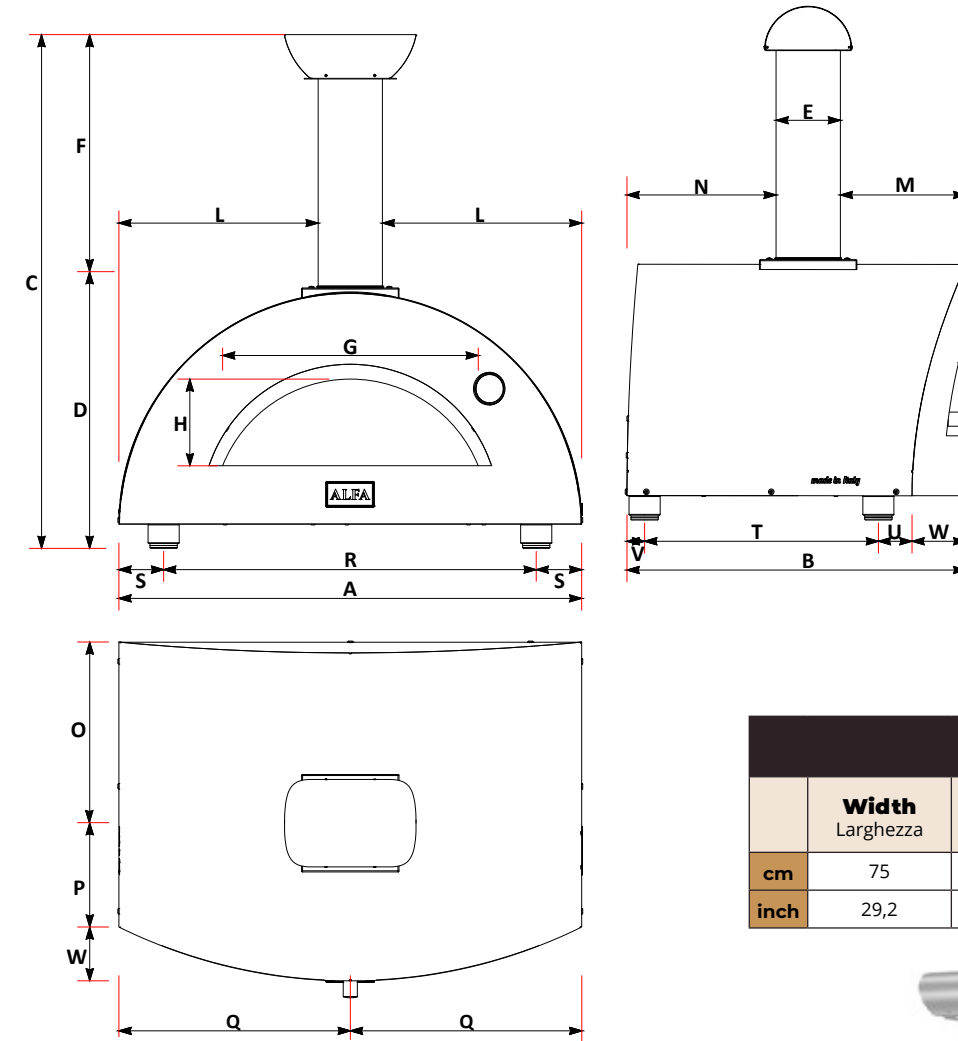


COPPER
FXMD-S-LRAM

Weight Peso	54 kg 119 lbs	Materials Materiali	Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica
Cooking floor Piano Cottura	60x50 cm 24 x 16 in	Type of refractory Tipo di refrattario	Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso
Max oven temperature Temperatura massima	500°C 1000°F	Recommended fuel Combustibile consigliato	WOOD - Max 2 in diam. logs. trimmings LEGNA - Ciochi diametro Max 5 cm potature
Heating time Minuti per scaldare	30'	Minimum flue draught Tiraggio minimo	10 Pa
Pizza capacity Numero Pizze	1 Ø30cm	Flue smokes mass flow Flusso volumetrico fumi	57.7 g/s
Rated charge Carica Nominale	6.9 kg/h 15,2 lbs/h	Average consumption Consumo Medio	2.5 kg/h 5.5 lbs/h
Smoke temperature Temperatura fumi	395°C 743°F	CO emission at 13% O₂ Emissioni CO al 13% O ₂	0.31% 3843 mg/Nm³



made in Italy



	cm	inch		cm	inch
A	74	29,1	N	22,9	9,0
B	54,75	21,6	O	29,4	11,6
C	105	41,3	P	25,4	10,0
D	47,8	18,8	Q	36,6	14,4
E	13	5,1	R	64,1	25,2
F	57,2	22,5	S	4,5	1,8
G	37,3	14,7	T	38,3	15,1
H	14,5	5,7	U	3,3	1,3
L	30,1	11,9	V	4,9	1,9
M	18,8	7,4	W	8,2	3,2

PACKAGING				
DIMENSIONE IMBALLO				
	Width Larghezza	Depth Profondità	Height Altezza	Weight Peso
cm	75	58	46	kg 57
inch	29,2	22,6	17,9	lbs 125,4

Description Descrizione	Code Codice
Chimney cap Comignolo	A SML-03-0221
Chimney Canna fumaria	B TI130_500_SAT
Door Sportello	C SSML-03-0224
Flange Flangia	D SML-03-0220
External shell Carter esterno	E CRT-1-013
Thermometer Termometro	F YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	G RRA3020
Feet (n.4) Piedini	H SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	I D14PLAC-ALFA
Wood holder Paralegna	L SML-03-0222



Moderno 1 Pizza

Data Sheets - Scheda Tecnica

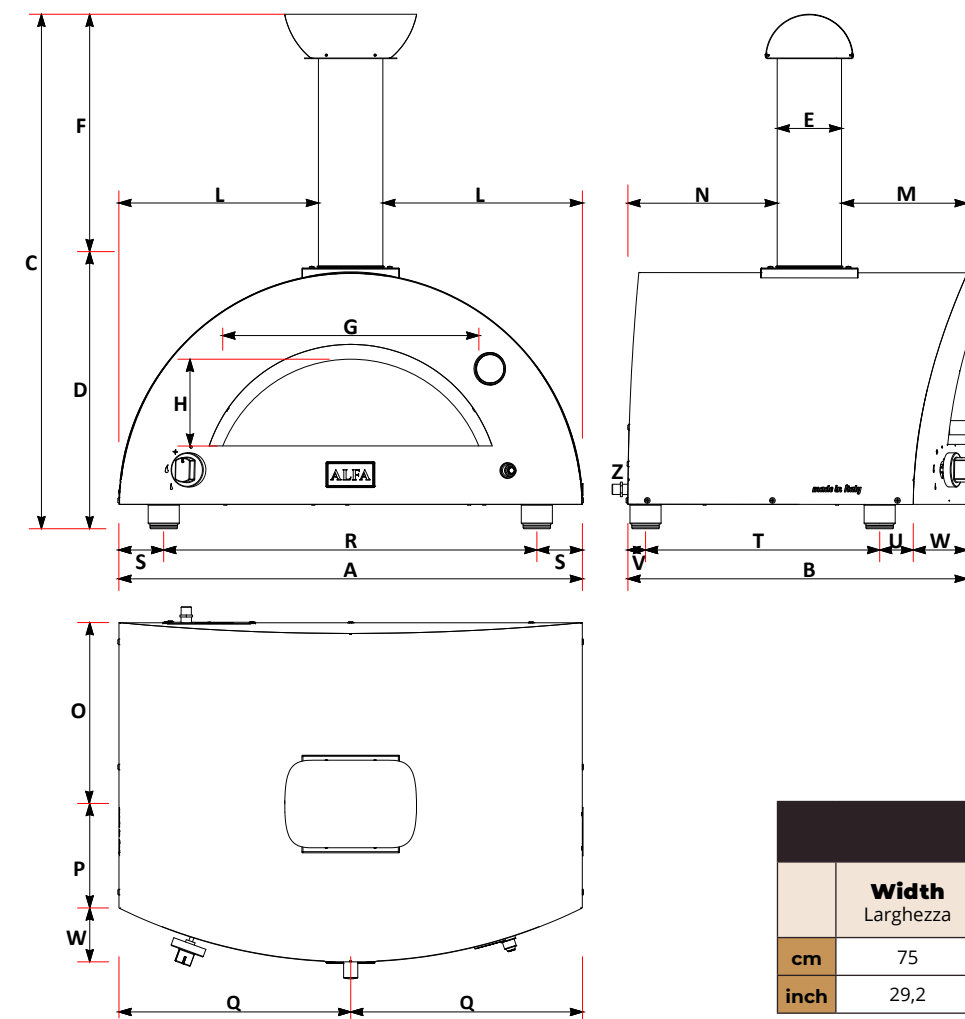


COPPER
FXMD-S-GRAM

Weight Peso	56 kg 174 lbs	Materials Materiali	Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica	
Cooking floor Piano Cottura	50x40 cm 20 x 16 in	Type of refractory Tipo di refrattario	Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso	
Max oven temperature Temperatura massima	500°C 1000°F	Recommended fuel Combustibile consigliato	LPG gas (G30 / G31) Gas GPL (G30 / G31)	Natural Gas (G20) Gas Metano (G20)
Heating time Minuti per scaldare	30'	Gas category Categoria gas	I3+ GPL	I2H (METANO)
Pizza capacity Numero Pizze	1 Ø30cm	Operation Funzionamento	28..30 / 37 mbar 11 in WC	20 mbar 4 in WC
Heat capacity Potenza nominale	8 kW 27280 BTU/h	Max consumption Consumo Massimo	0.58 kg/h	1.43 m³/h



made in Italy



	cm	inch		cm	inch
A	74	29,1	N	22,9	9,0
B	54,75	21,6	O	29,4	11,6
C	105	41,3	P	25,4	10,0
D	47,8	18,8	Q	36,6	14,4
E	13	5,1	R	64,1	25,2
F	57,2	22,5	S	4,5	1,8
G	37,3	14,7	T	38,3	15,1
H	14,5	5,7	U	3,3	1,3
L	30,1	11,9	V	4,9	1,9
M	18,8	7,4	W	8,2	3,2

A minimum of 10 cm (4 in) must be considered to connect the oven to the gas source.
Z
E' necessario prevedere un minimo di 10 cm per collegare il forno al gas.

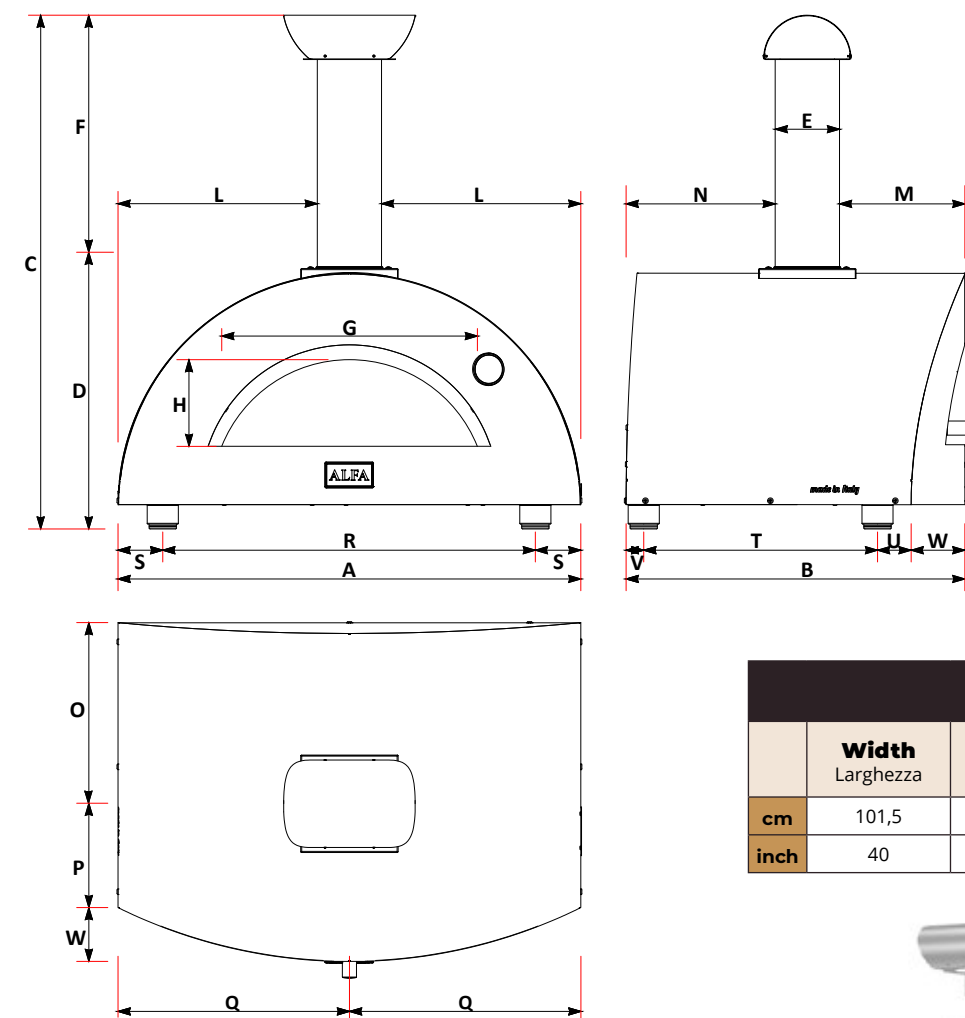
PACKAGING DIMENSIONE IMBALLO				
	Width Larghezza	Depth Profondità	Height Altezza	Weight Peso
cm	75	58	46	kg 59
inch	29,2	22,6	17,9	lbs 130

Description Descrizione	Code Codice
Chimney cap Comignolo	A CGM-2-003
Chimney Canna fumaria	B TI130_480_SAT
Door Sportello	C SML-1-001
Flange Flangia	D FLG-2-011
External shell Carter esterno	E CRT-1-015
Thermometer Termometro	F YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	G RRA3020
Red bricks 40x20 cm Mattoni 40x20 cm	G RRA4020
Feet (n.4) Piedini	H SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	I D14PLAC-ALFA
KIT GAS 24kW	L GAS-1-011
Gas knob Manopola gas	M D14MANO-70P
Electric generator Generatore elettrico	N GENELP003IQ
Electrical cable Cavo elettrico	N D14CAVOTV-1500
Side gas cover Carter laterale gas	O CRT-2-015



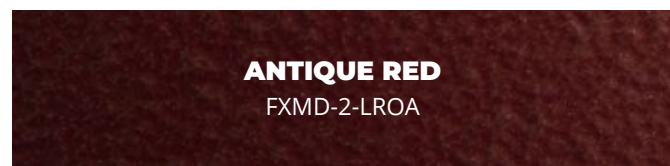
Moderno 2 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica



	cm	inch		cm	inch
A	95	37,4	N	30,7	12,1
B	76,5	30,1	O	36,9	14,5
C	105,5	41,5	P	21,6	8,5
D	48,5	19,1	Q	47,5	18,7
E	13,2	5,2	R	76,5	30,1
F	52	20,5	S	9,2	3,6
G	52,5	20,7	T	48	18,9
H	17,85	7,0	U	6,9	2,7
L	40,1	15,8	V	3,6	1,4
M	25,75	10,1	W	11	4,3

PACKAGING				
DIMENSIONE IMBALLO				
	Width Larghezza	Depth Profondità	Height Altezza	Weight Peso
cm	101,5	86	68,5	kg 89
inch	40	34	27	lbs 196



Weight Peso	79 kg 174 lbs	Materials Materiali	Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica
Cooking floor Piano Cottura	70x50 cm 28 x 20 in	Type of refractory Tipo di refrattario	Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso
Max oven temperature Temperatura massima	500°C 1000°F	Recommended fuel Combustibile consigliato	WOOD - Max 2 in diam. logs. trimmings LEGNA - Ciochi diametro Max 5 cm potature
Heating time Minuti per scaldare	30'	Minimum flue draught Tiraggio minimo	10 Pa
Pizza capacity Numero Pizze	2 Pizza Ø30cm	Flue smokes mass flow Flusso volumetrico fumi	57.7 g/s
Rated charge Carica Nominale	6.9 kg/h 15,2 lbs/h	Average consumption Consumo Medio	1.6 kg/h 3.5 lbs/h
Smoke temperature Temperatura fumi	395°C 743°F	CO emission at 13% O₂ Emissioni CO al 13% O ₂	0.31% 3843 mg/Nm³

Description Descrizione	Code Codice
Chimney cap Comignolo	A CMG-1-009
Chimney Canna fumaria	B TI130_480_SAT
Door Sportello	C SPT-1-015
Flange Flangia	D FLG-2-009
External shell Carter esterno	E CRT-1-006
Thermometer Termometro	F YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	G RRA3020
Feet (n.4) Piedini	H SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	I D14PLAC-ALFA



Moderno 2 Pizze

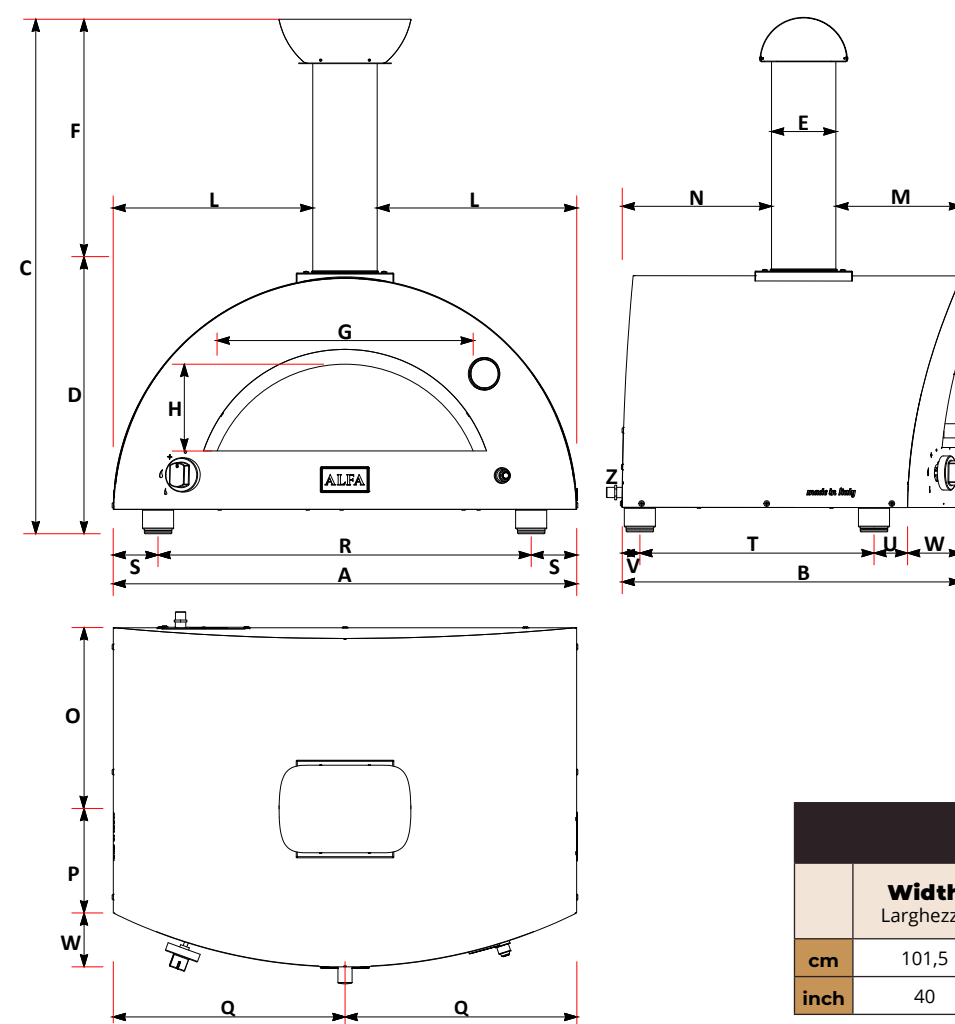
Data Sheets - Scheda Tecnica



ANTIQUE RED
FXMD-2-GROA

ARDESIA GREY
FXMD-2-GGRA

Weight Peso	79 kg 174 lbs	Materials Materiali	Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica	
Cooking floor Piano Cottura	60x50 cm 24 x 20 in	Type of refractory Tipo di refrattario	Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso	
Max oven temperature Temperatura massima	500°C 1000°F	Recommended fuel Combustibile consigliato	LPG gas (G30 / G31) Gas GPL (G30 / G31)	Natural Gas (G20) Gas Metano (G20)
Heating time Minuti per scaldare	30'	Gas category Categoria gas	I3+ GPL	I2H (METANO)
Pizza capacity Numero Pizze	2 Pizza Ø30cm	Operation Funzionamento	28..30 / 37 mbar 11 in WC	20 mbar 4 in WC
Heat capacity Potenza nominale	15 kW 51.182 BTU/h	Max consumption Consumo Massimo	0.96 kg/h	1.54 m³/h



	cm	inch		cm	inch
A	95	37,4	N	30,7	12,1
B	76,5	30,1	O	36,9	14,5
C	105,5	41,5	P	21,6	8,5
D	48,5	19,1	Q	47,5	18,7
E	13,2	5,2	R	76,5	30,1
F	52	20,5	S	9,2	3,6
G	52,5	20,7	T	48	18,9
H	17,85	7,0	U	6,9	2,7
L	40,1	15,8	V	3,6	1,4
M	25,75	10,1	W	11	4,3

A minimum of 10 cm (4 in) must be considered to connect the oven to the gas source.
Z
E' necessario prevedere un minimo di 10 cm per collegare il forno al gas.

PACKAGING DIMENSIONE IMBALLO				
	Width Larghezza	Depth Profondità	Height Altezza	Weight Peso
cm	101,5	86	68,5	kg 89
inch	40	34	27	lbs 196

Description Descrizione	Code Codice
Chimney cap Comignolo	A CMG-1-009
Chimney Canna fumaria	B TI130_480_SAT
Door Sportello	C SPT-1-015
Flange Flangia	D FLG-2-009
External shell Carter esterno	E CRT-1-003
Thermometer Termometro	F YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	G RRA3020
Feet (n.4) Piedini	H SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	I D14PLAC-ALFA
KIT GAS 24kW	L GAS-1-009
Gas knob Manopola gas	M D14MANO-70P
Electric generator Generatore elettrico	N GENELP003IQ
Electrical cable Cavo elettrico	N D14CAVOTV-1500
Side gas cover Carter laterale gas	O CRT-2-076



made in Italy

Moderno 3 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica



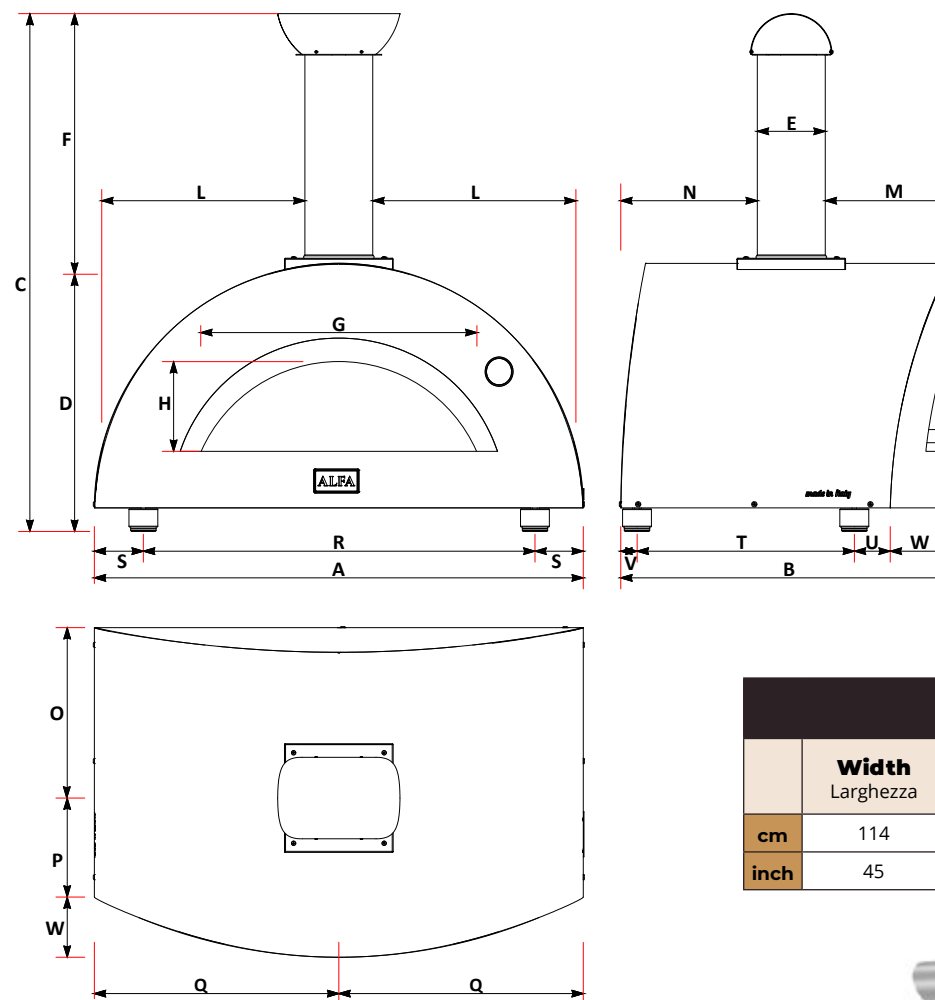
ANTIQUE RED
FXMD-3-LROA

ARDESIA GREY
FXMD-3-LGRA

Weight Peso	97 kg 214 lbs	Materials Materiali	Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica
Cooking floor Piano Cottura	90x50 cm 35 x 20 in	Type of refractory Tipo di refrattario	Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso
Max oven temperature Temperatura massima	500°C 1000°F	Recommended fuel Combustibile consigliato	WOOD - Max 2 in diam. logs. trimmings LEGNA - Ciochi diametro Max 5 cm potature
Heating time Minuti per scaldare	30'	Minimum flue draught Tiraggio minimo	11 Pa
Pizza capacity Numero Pizze	3 Pizza Ø30cm	Flue smokes mass flow Flusso volumetrico fumi	49.6 g/s
Rated charge Carica Nominale	8.3 kg/h 18.3 lbs/h	Average consumption Consumo Medio	2 kg/h 4.4 lbs/h
Smoke temperature Temperatura fumi	395°C 743°F	CO emission at 13% O₂ Emissioni CO al 13% O ₂	0.35% 4444 mg/Nm³



made in Italy



	cm	inch		cm	inch
A	108	42,5	N	30,1	11,9
B	72,8	28,7	O	37,6	14,8
C	114	44,9	P	21,9	8,6
D	60,3	23,7	Q	54	21,3
E	15	5,9	R	86,5	34,1
F	54	21,3	S	10,8	4,3
G	61	24,0	T	48	18,9
H	20	7,9	U	7,95	3,1
L	46,5	18,3	V	3,5	1,4
M	27,7	10,9	W	13,3	5,2

PACKAGING				
DIMENSIONE IMBALLO				
	Width Larghezza	Depth Profondità	Height Altezza	Weight Peso
cm	114	91	72,5	kg 107
inch	45	35,8	28,5	lbs 236

Description Descrizione	Code Codice
Chimney cap Comignolo	A CMG-1-012
Chimney Canna fumaria	B TI150_480_SAT
Door Sportello	C SPT-1-012
Flange Flangia	D FLG-2-009
External shell Carter esterno	E CRT-1-025
Thermometer Termometro	F YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	G RRA3020
Feet (n.4) Piedini	H SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	I D14PLAC-ALFA



Moderno 3 Pizze

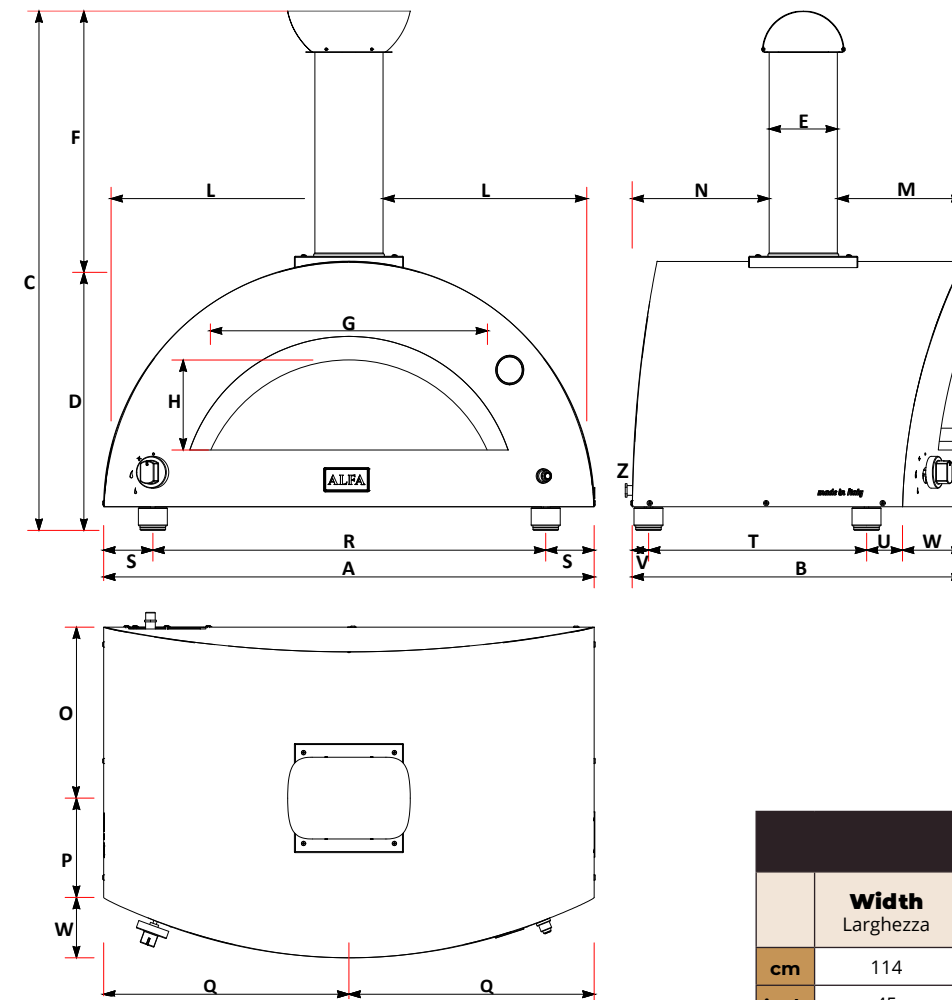
Data Sheets - Scheda Tecnica



ANTIQUE RED
FXMD-3-GROA

ARDESIA GREY
FXMD-3-GGRA

Weight Peso	97 kg 214 lbs	Materials Materiali	Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica	
Cooking floor Piano Cottura	80x50 cm 31 x 20 in	Type of refractory Tipo di refrattario	Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso	
Max oven temperature Temperatura massima	500°C 1000°F	Recommended fuel Combustibile consigliato	LPG gas (G30 / G31) Gas GPL (G30 / G31)	Natural Gas (G20) Gas Metano (G20)
Heating time Minuti per scaldare	30'	Gas category Categoria gas	I3+ GPL	I2H (METANO)
Pizza capacity Numero Pizze	3 Pizza Ø30cm	Operation Funzionamento	28..30 / 37 mbar 11 in WC	20 mbar 4 in WC
Heat capacity Potenza nominale	18 kW 61.418 Btu/h	Max consumption Consumo Massimo	1.57 kg/h	2.07 m³/h



	cm	inch		cm	inch
A	108	42,5	N	30,1	11,9
B	72,8	28,7	O	37,6	14,8
C	114	44,9	P	21,9	8,6
D	60,3	23,7	Q	54	21,3
E	15	5,9	R	86,5	34,1
F	54	21,3	S	10,8	4,3
G	61	24,0	T	48	18,9
H	20	7,9	U	7,95	3,1
L	46,5	18,3	V	3,5	1,4
M	27,7	10,9	W	13,3	5,2

A minimum of 10 cm (4 in) must be considered to connect the oven to the gas source.
Z
E' necessario prevedere un minimo di 10 cm per collegare il forno al gas.

PACKAGING DIMENSIONE IMBALLO				
	Width Larghezza	Depth Profondità	Height Altezza	Weight Peso
cm	114	91	72,5	kg 107
inch	45	35,8	28,5	lbs 236

Description Descrizione	Code Codice
Chimney cap Comignolo	A CMG-1-012
Chimney Canna fumaria	B TI150_480_SAT
Door Sportello	C SPT-1-012
Flange Flangia	D FLG-2-009
External shell Carter esterno	E CRT-1-018
Thermometer Termometro	F YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	G RRA3020
Feet (n.4) Piedini	H SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	I D14PLAC-ALFA
KIT GAS 24kW	L GAS-1-009
Gas knob Manopola gas	M D14MANO-70P
Electric generator Generatore elettrico	N GENELP003IQ
Electrical cable Cavo elettrico	N D14CAVOTV-1500
Side gas cover Carter laterale gas	O CRT-2-028



made in Italy

Moderno 5 Pizze

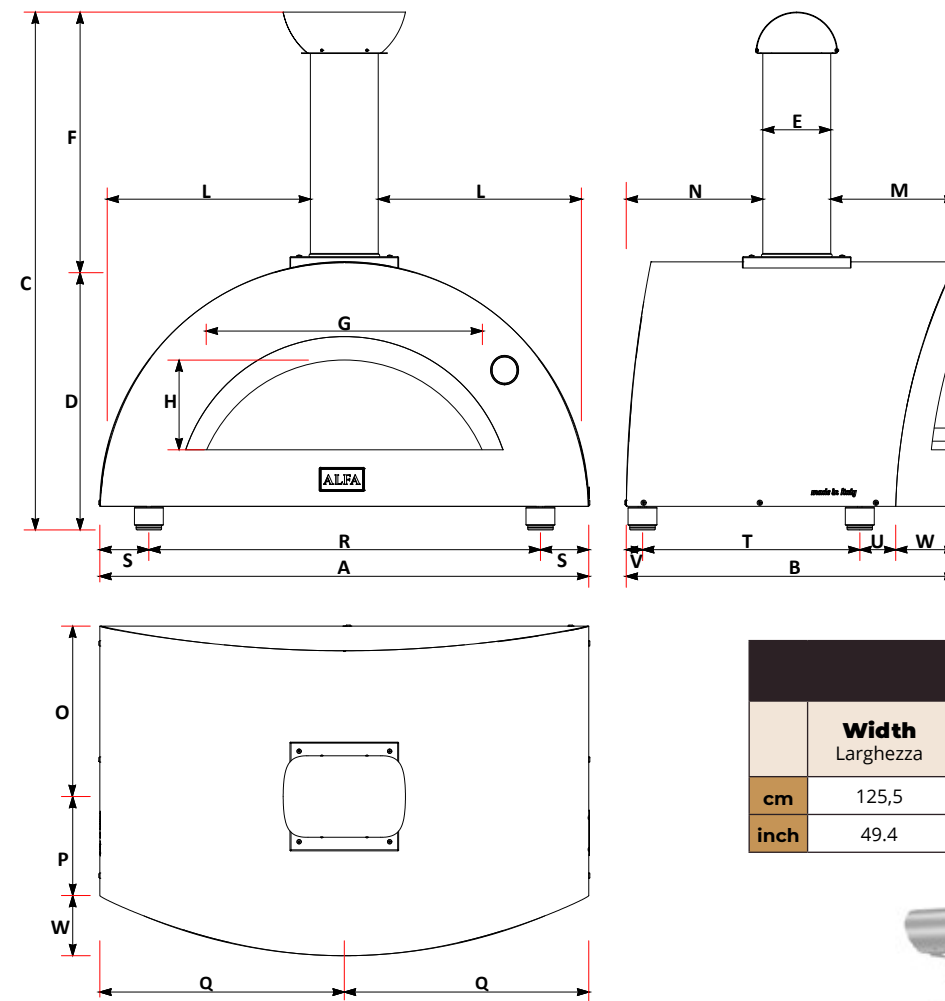
Data Sheets - Scheda Tecnica



ANTIQUE RED
FXMD-5-LROA

FIRE YELLOW
FXMD-5-LGIA

Weight Peso	156 kg 343 lbs	Materials Materiali	Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica
Cooking floor Piano Cottura	100x70 cm 40 x 28 in	Type of refractory Tipo di refrattario	Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso
Max oven temperature Temperatura massima	500°C 1000°F	Recommended fuel Combustibile consigliato	WOOD - Max 2 in diam. logs. trimmings LEGNA - Ciochchi diametro Max 5 cm potature
Heating time Minuti per scaldare	30'	Minimum flue draught Tiraggio minimo	11 Pa
Pizza capacity Numero Pizze	5 Ø30cm	Flue smokes mass flow Flusso volumetrico fumi	49.6 g/s
Rated charge Carica Nominale	8.3 kg/h 18.3 lbs/h	Average consumption Consumo Medio	5 kg/h 11 lbs/h
Smoke temperature Temperatura fumi	395°C 743°F	CO emission at 13% O₂ Emissioni CO al 13% O ₂	0.35% 4444 mg/Nm³



	cm	inch		cm	inch
A	118,3	46,6	N	60,5	23,8
B	102	40,2	O	69,5	27,4
C	149	58,7	P	32,5	12,8
D	64,7	25,5	Q	59,2	23,3
E	15	5,9	R	96	37,8
F	84,3	33,2	S	11,1	4,4
G	58	22,8	T	75	29,5
H	19,5	7,7	U	2,9	1,1
L	50,1	19,7	V	6,9	2,7
M	23,5	9,3	W	17,1	6,7

PACKAGING				
DIMENSIONE IMBALLO				
	Width Larghezza	Depth Profondità	Height Altezza	Weight Peso
cm	125,5	109,5	85	kg 201
inch	49.4	43.1	33.5	lbs 443

Description	Code
Chimney cap Comignolo	A S6PZ_01_025
Chimney Canna fumaria	B TL_180_750_SAT
Door Sportello	C S6PZ_01_021
Flange Flangia	D SML_03_0182
External shell Carter esterno	E SCRT-01-029
Thermometer Termometro	F YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	G RRA3020
Red bricks 40x20 cm Mattoni 40x20 cm	RRA4020
Feet (n.4) Piedini	H SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	I D14PLAC-ALFA



Moderno 5 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica



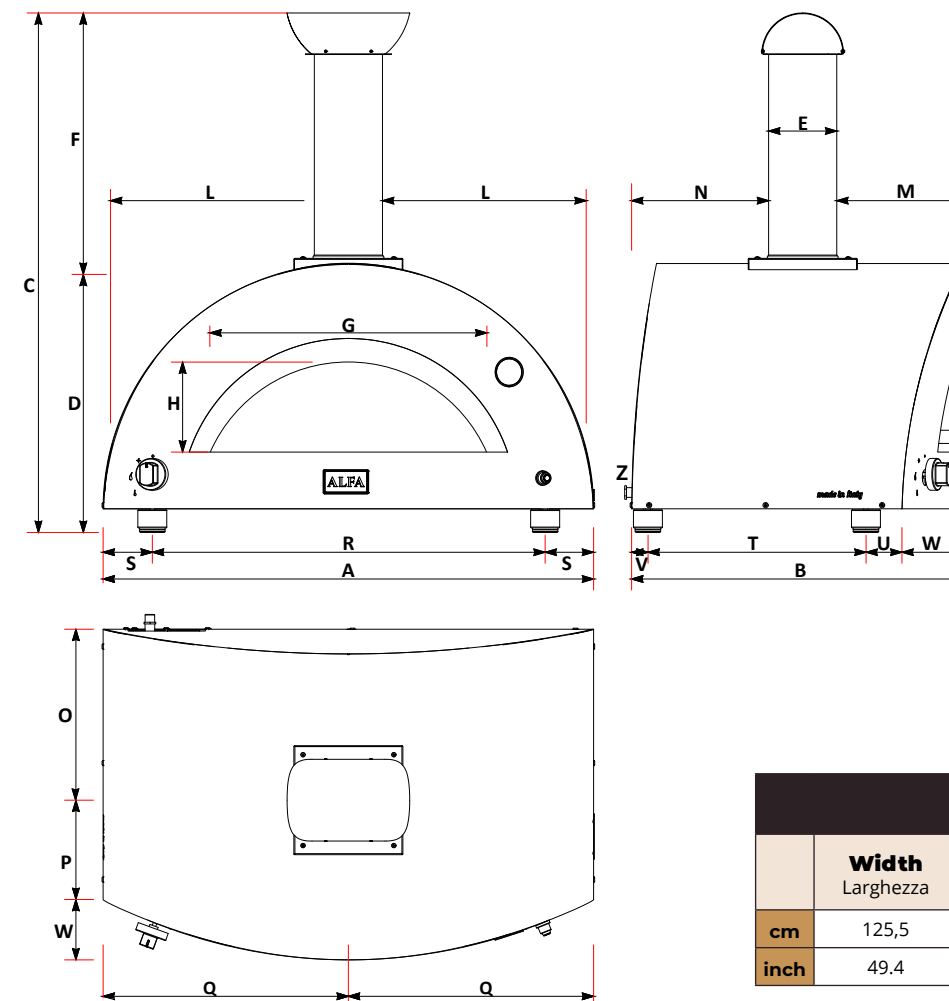
ANTIQUE RED
FXMD-5-GROA

FIRE YELLOW
FXMD-5-GGIA

Weight Peso	175 kg 386 lbs	Materials Materiali	Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica	
Cooking floor Piano Cottura	80x50 cm 34 x 28 in	Type of refractory Tipo di refrattario	Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso	
Max oven temperature Temperatura massima	500°C 1000°F	Recommended fuel Combustibile consigliato	LPG gas (G30 / G31) Gas GPL (G30 / G31)	Natural Gas (G20) Gas Metano (G20)
Heating time Minuti per scaldare	30'	Gas category Categoria gas	I3+ GPL	I2H (METANO)
Pizza capacity Numero Pizze	5 Ø 30cm	Operation Funzionamento	28..30 / 37 mbar 11 in WC	20 mbar 4 in WC
Heat capacity Potenza nominale	24 kW 81.891 Btu/h	Max consumption Consumo Massimo	2.1 kg/h	2 m³/h



made in Italy



	cm	inch		cm	inch
V	118,3	46,6	N	60,5	23,8
B	102	40,2	O	69,5	27,4
C	149	58,7	P	32,5	12,8
D	64,7	25,5	Q	59,2	23,3
E	15	5,9	R	96	37,8
F	84,3	33,2	S	11,1	4,4
G	58	22,8	T	75	29,5
H	19,5	7,7	U	2,9	1,1
L	50,1	19,7	V	6,9	2,7
M	23,5	9,3	W	17,1	6,7

A minimum of 10 cm (4 in) must be considered to connect the oven to the gas source.
Z
E' necessario prevedere un minimo di 10 cm per collegare il forno al gas.

PACKAGING DIMENSIONE IMBALLO				
	Width Larghezza	Depth Profondità	Height Altezza	Weight Peso
cm	125,5	109,5	85	kg 201
inch	49.4	43.1	33.5	lbs 443

Description Descrizione	Code Codice
Chimney cap Comignolo	A SSML-1-9401
Chimney Canna fumaria	B TI150_480_SAT
Door Sportello	C 6SPZ-01-0200-V2
Flange Flangia	D FLG-2-016
External shell Carter esterno	E CRT-1-020
Thermometer Termometro	F YT63-190
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	G RRA3020
Red bricks 40x20 cm Mattoni 40x20 cm	RRA4020
Feet (n.4) Piedini	H SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	I D14PLAC-ALFA
KIT GAS 24kW	L GAS-1-014
Gas knob Manopola gas	M D14MANO-70P
Electric generator Generatore elettrico	N GENELP003IQ
Electrical cable Cavo elettrico	N D14CAVOTV-1500
Side gas cover Carter laterale gas	O CRT-2-042



Classico 2 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica

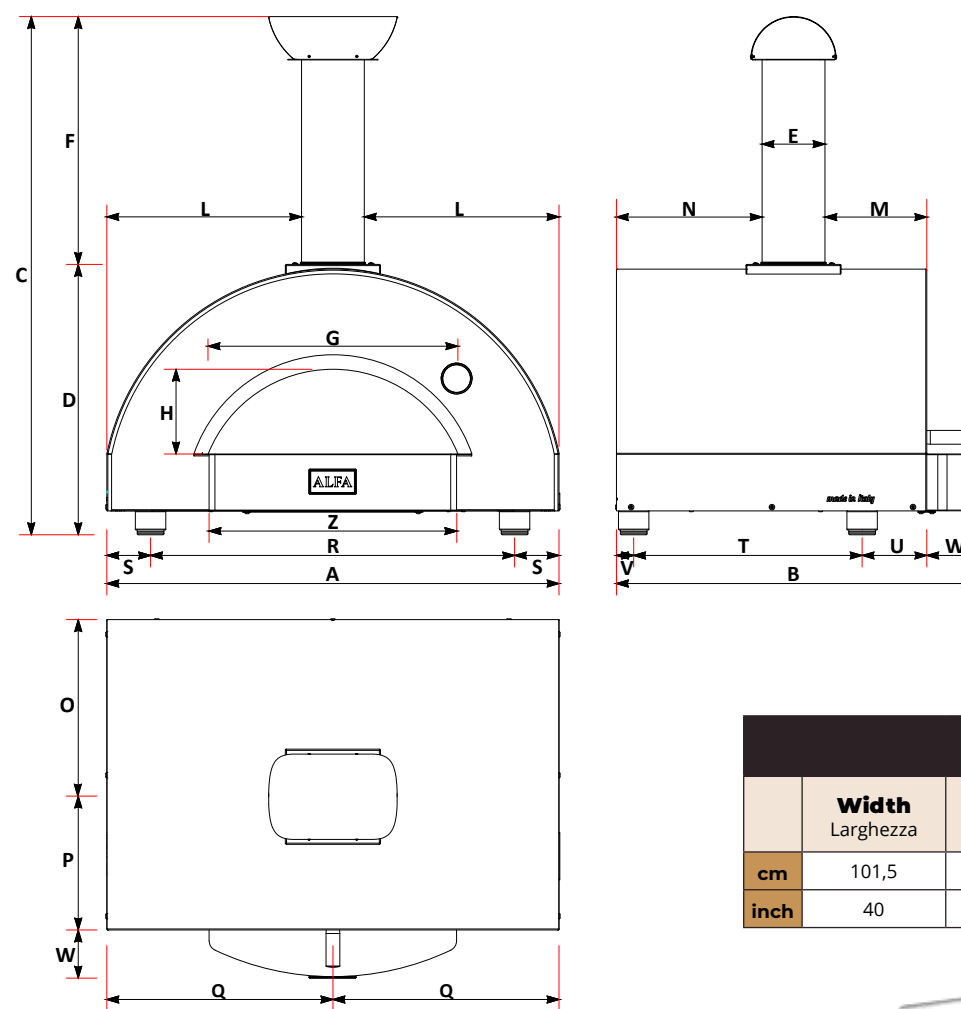


ARDESIA GREY
FXCL-2-LGRA

Weight Peso	86 kg 189 lbs	Materials Materiali	Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica
Cooking floor Piano Cottura	70x50 cm 28 x 20 in	Type of refractory Tipo di refrattario	Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso
Max oven temperature Temperatura massima	500°C 1000°F	Recommended fuel Combustibile consigliato	WOOD - Max 2 in diam. logs. trimmings LEGNA - Ciochi diametro Max 5 cm potature
Heating time Minuti per scaldare	30'	Minimum flue draught Tiraggio minimo	10 Pa
Pizza capacity Numero Pizze	2 Pizza Ø30cm	Flue smokes mass flow Flusso volumetrico fumi	57.7 g/s
Rated charge Carica Nominale	6.9 kg/h 15,2 lbs/h	Average consumption Consumo Medio	1.6 kg/h 3.5 lbs/h
Smoke temperature Temperatura fumi	395°C 743°F	CO emission at 13% O₂ Emissioni CO al 13% O ₂	0.31% 3843 mg/Nm³



made in Italy



	cm	inch		cm	inch
A	95	37,4	O	36,9	14,5
B	75	29,5	P	28,3	11,1
C	109	42,9	Q	47,5	18,7
D	51,8	20,4	R	76,5	30,1
E	13,2	5,2	S	9,2	3,6
F	52,1	20,5	T	48	18,9
G	52,5	20,7	U	13,6	5,4
H	17,85	7,0	V	3,6	1,4
L	40,1	15,8	W	9,8	3,9
M	21,4	8,4	Z	52	20,5
N	30,6	12,0			

PACKAGING				
DIMENSIONE IMBALLO				
	Width Larghezza	Depth Profondità	Height Altezza	Weight Peso
cm	101,5	86	68,5	kg 96
inch	40	34	27	lbs 212

Description Descrizione	Code Codice
Chimney cap Comignolo	A CMG-1-009
Chimney Canna fumaria	B TI130_480_SAT
Door Sportello	C SPT-1-010
Flange Flangia	D FLG-2-008
External shell Carter esterno	E CRT-1-023
Thermometer Termometro	F YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	G RRA3020
Feet (n.4) Piedini	H SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	I D14PLAC-ALFA



Classico 2 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica

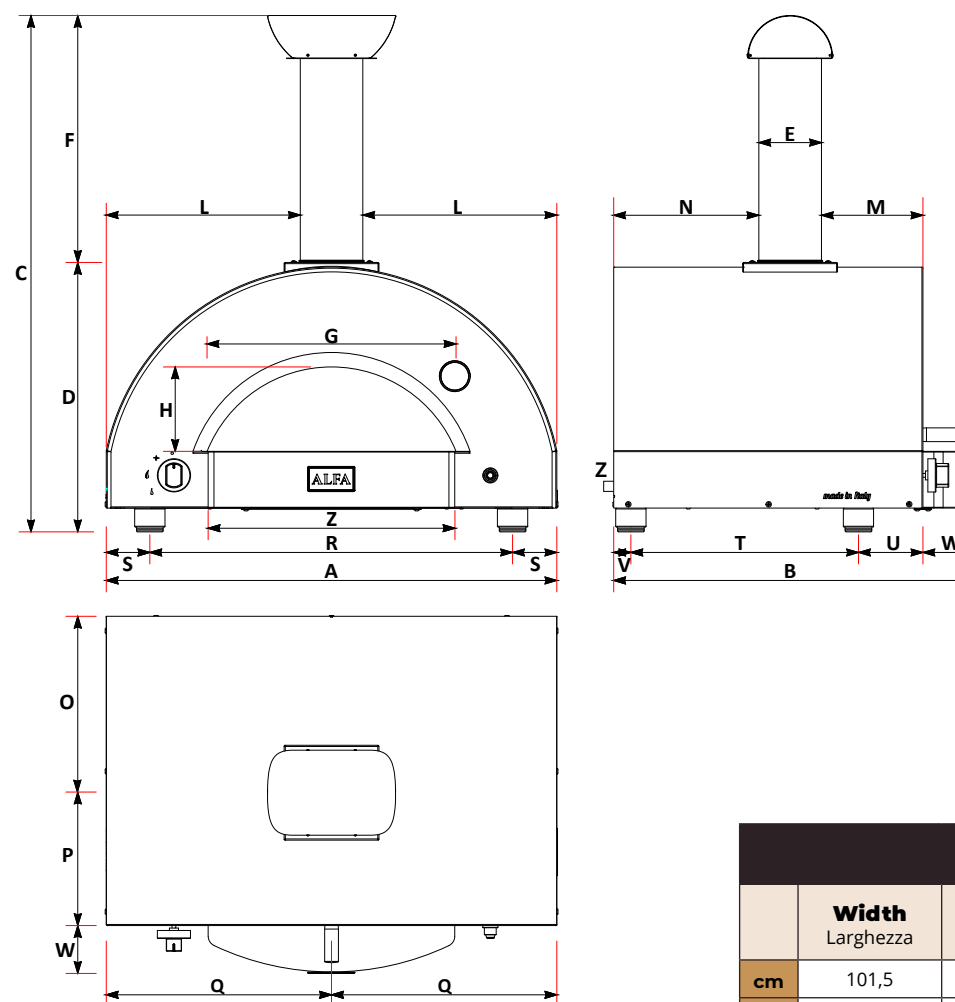


ARDESIA GREY
FXCL-2-GGRA

Weight Peso	86 kg 189 lbs	Materials Materiali	Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica	
Cooking floor Piano Cottura	60x50 cm 24 x 20 in	Type of refractory Tipo di refrattario	Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso	
Max oven temperature Temperatura massima	500°C 1000°F	Recommended fuel Combustibile consigliato	LPG gas (G30 / G31) Gas GPL (G30 / G31)	Natural Gas (G20) Gas Metano (G20)
Heating time Minuti per scaldare	30'	Gas category Categoria gas	I3+ GPL	I2H (METANO)
Pizza capacity Numero Pizze	2 Pizza Ø 30cm	Operation Funzionamento	28..30 / 37 mbar 11 in WC	20 mbar 4 in WC
Heat capacity Potenza nominale	15 kW 51.182 BTU/h	Max consumption Consumo Massimo	0.96 kg/h	1.54 m³/h



made in Italy



	cm	inch		cm	inch
A	95	37,4	O	36,9	14,5
B	75	29,5	P	28,3	11,1
C	109	42,9	Q	47,5	18,7
D	51,8	20,4	R	76,5	30,1
E	13,2	5,2	S	9,2	3,6
F	52,1	20,5	T	48	18,9
G	52,5	20,7	U	13,6	5,4
H	17,85	7,0	V	3,6	1,4
L	40,1	15,8	W	9,8	3,9
M	21,4	8,4	Z	52	20,5
N	30,6	12,0			

A minimum of 10 cm (4 in) must be considered to connect the oven to the gas source.

E' necessario prevedere un minimo di 10 cm per collegare il forno al gas.

PACKAGING DIMENSIONE IMBALLO				
	Width Larghezza	Depth Profondità	Height Altezza	Weight Peso
cm	101,5	86	68,5	kg 96
inch	40	34	27	lbs 212

Description Descrizione	Code Codice
Chimney cap Comignolo	A CMG-1-009
Chimney Canna fumaria	B TI130_480_SAT
Door Sportello	C SPT-1-010
Flange Flangia	D FLG-2-008
External shell Carter esterno	E CRT-1-003
Thermometer Termometro	F YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	G RRA3020
Feet (n.4) Piedini	H SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	I D14PLAC-ALFA
KIT GAS 24kW	L GAS-1-016
Gas knob Manopola gas	M D14MANO-70P
Electric generator Generatore elettrico	N GENELP003IQ
Electrical cable Cavo elettrico	N D14CAVOTV-1500
Side gas cover Carter laterale gas	O CRT-2-049



Classico 4 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica

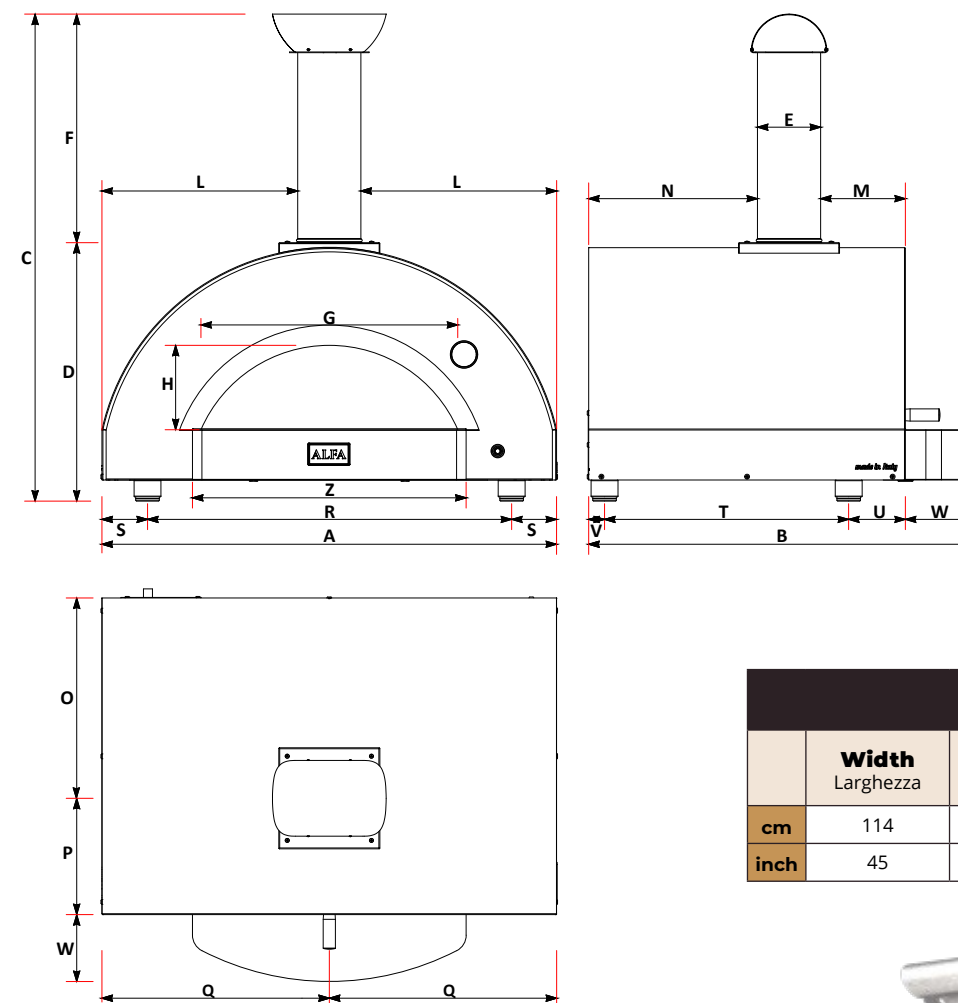


ARDESIA GREY
FXCL-4-LGRA

Weight Peso	118 kg 260 lbs	Materials Materiali	Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica
Cooking floor Piano Cottura	90 x 60 cm 35 x 24 in	Type of refractory Tipo di refrattario	Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso
Max oven temperature Temperatura massima	500°C 1000°F	Recommended fuel Combustibile consigliato	WOOD - Max 2 in diam. logs. trimmings LEGNA - Ciochi diametro Max 5 cm potature
Heating time Minuti per scaldare	30'	Minimum flue draught Tiraggio minimo	11 Pa
Pizza capacity Numero Pizze	4 Pizza Ø30cm	Flue smokes mass flow Flusso volumetrico fumi	49.6 g/s
Rated charge Carica Nominale	8.3 kg/h 18.3 lbs/h	Average consumption Consumo Medio	2.4 kg/h 5.2 lbs/h
Smoke temperature Temperatura fumi	400°C 752°F	CO emission at 13% O₂ Emissioni CO al 13% O ₂	0.35% 4444 mg/Nm³



made in Italy



	cm	inch		cm	inch
A	108	42,5	O	47,6	18,7
B	91	35,8	P	27,6	10,9
C	115,7	45,6	Q	54	21,3
D	56,4	22,2	R	86,5	34,1
E	15	5,9	S	10,8	4,3
F	54,2	21,3	T	58	22,8
G	61	24,0	U	13,5	5,3
H	20	7,9	V	3,8	1,5
L	46,5	18,3	W	15,9	6,3
M	20,1	7,9	Z	65	25,6
N	39,9	15,7			

PACKAGING DIMENSIONE IMBALLO				
	Width Larghezza	Depth Profondità	Height Altezza	Weight Peso
cm	114	101	72,5	kg 128
inch	45	39,8	28,5	lbs 282

Description Descrizione	Code Codice
Chimney cap Comignolo	A CMG-1-008
Chimney Canna fumaria	B TI150_480_SAT
Door Sportello	C SPT-1-008
Flange Flangia	D FLG-2-007
External shell Carter esterno	E CRT-1-024
Thermometer Termometro	F YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	G RRA3020
Feet (n.4) Piedini	H SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	I D14PLAC-ALFA



Classico 4 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica

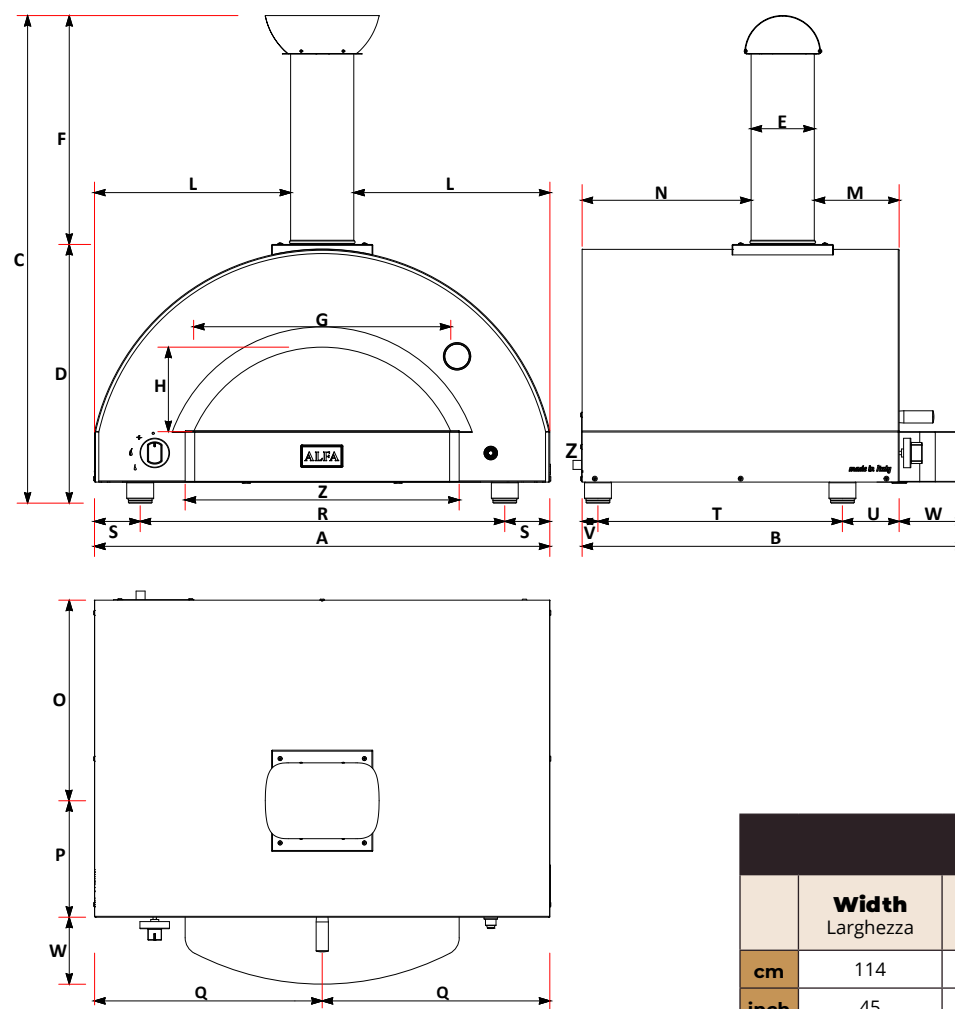


ARDESIA GREY
FXCL-2-GGRA

Weight Peso	118 kg 260 lbs	Materials Materiali	Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica	
Cooking floor Piano Cottura	80x60 cm 31 x 24 in	Type of refractory Tipo di refrattario	Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso	
Max oven temperature Temperatura massima	500°C 1000°F	Recommended fuel Combustibile consigliato	LPG gas (G30 / G31) Gas GPL (G30 / G31)	Natural Gas (G20) Gas Metano (G20)
Heating time Minuti per scaldare	30'	Gas category Categoria gas	I3+ GPL	I2H (METANO)
Pizza capacity Numero Pizze	4 Pizza Ø30cm	Operation Funzionamento	28..30 / 37 mbar 11 in WC	20 mbar 4 in WC
Heat capacity Potenza nominale	25 kW 85.303 Btu/h	Max consumption Consumo Massimo	1.94 kg/h	3.29 m³/h



made in Italy



	cm	inch		cm	inch
A	108	42,5	O	47,6	18,7
B	91	35,8	P	27,6	10,9
C	115,7	45,6	Q	54	21,3
D	56,4	22,2	R	86,5	34,1
E	15	5,9	S	10,8	4,3
F	54,2	21,3	T	58	22,8
G	61	24,0	U	13,5	5,3
H	20	7,9	V	3,8	1,5
L	46,5	18,3	W	15,9	6,3
M	20,1	7,9	Z	65	25,6
N	39,9	15,7			

A minimum of 10 cm (4 in) must be considered to connect the oven to the gas source.

E' necessario prevedere un minimo di 10 cm per collegare il forno al gas.

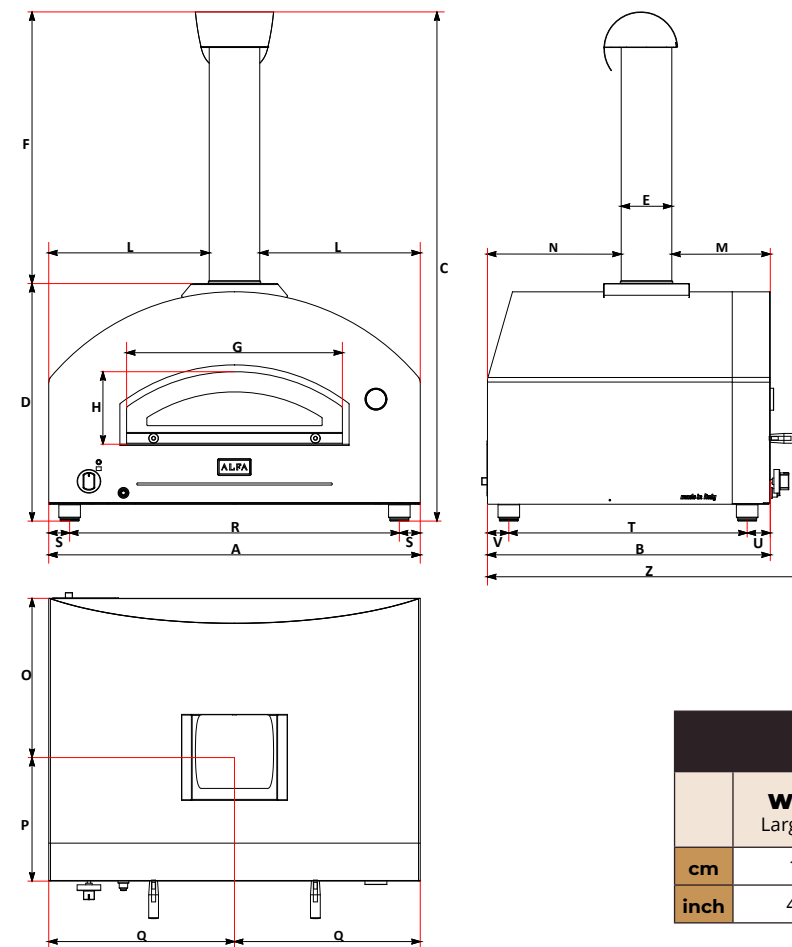
PACKAGING DIMENSIONE IMBALLO				
	Width Larghezza	Depth Profondità	Height Altezza	Weight Peso
cm	114	101	72,5	kg 128
inch	45	39,8	28,5	lbs 282

Description Descrizione	Code Codice
Chimney cap Comignolo	A CMG-1-008
Chimney Canna fumaria	B TI150_480_SAT
Door Sportello	C SPT-1-008
Flange Flangia	D FLG-2-007
External shell Carter esterno	E CRT-1-004
Thermometer Termometro	F YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	G RRA3020
Feet (n.4) Piedini	H SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	I D14PLAC-ALFA
KIT GAS 24kW	L GAS-1-008
Gas knob Manopola gas	M D14MANO-70P
Electric generator Generatore elettrico	N GENELP003IQ
Electrical cable Cavo elettrico	N D14CAVOTV-1500
Side gas cover Carter laterale gas	O CRT-2-052



Futuro 2 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica



	cm	inch		cm	inch
A	100	39.3	N	25.7	10.1
B	69.7	27.4	O	31.4	12.4
C	123.1	48.5	P	32.2	12.7
D	63	24.8	Q	50	19.7
E	13	5.1	R	87.8	34.6
F	55	21.7	S	6.2	2.4
G	54	21.3	T	50.7	20
H	20.8	8.2	U	12.6	5
L	43.6	17.2	V	6.3	2.5
M	25.2	9.9	Z	75	29.6

PACKAGING				
DIMENSIONE IMBALLO				
	Width Larghezza	Depth Profondità	Height Altezza	Weight Peso
cm	104	76	80	kg 130
inch	40,5	29,6	31,2	lbs 286

SILVER BLACK FXFT-2P-GGRA

Weight Peso	110 kg 242 lbs	Materials Materiali	Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica	
Cooking floor Piano Cottura	70x40 cm 27.5 x 15.7 in	Type of refractory Tipo di refrattario	Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso	
Max oven temperature Temperatura massima	500°C 1000°F	Recommended fuel Combustibile consigliato	LPG gas (G30 / G31) Gas GPL (G30 / G31)	Natural Gas (G20) Gas Metano (G20)
Heating time Minuti per scaldare	30'	Gas category Categoria gas	I3+ GPL	I2H (METANO)
Pizza capacity Numero Pizze	2 Pizza Ø 30cm	Operation Funzionamento	28..30 / 37 mbar 11 in WC	20 mbar 4 in WC
Heat capacity Potenza nominale	15 kW 70.000 Btu/h	Max consumption Consumo Massimo	1.07 / 1.09 kg/h	1.43 m³/h

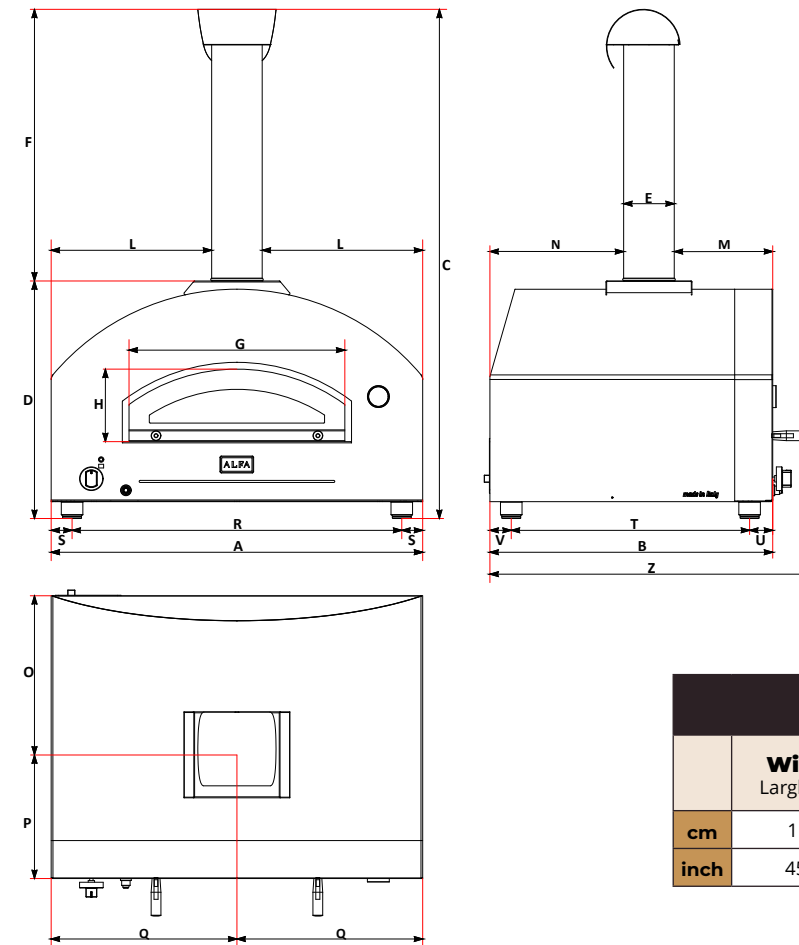
Description Descrizione	Code Codice
Chimney cap Comignolo	A SSML-1-2202
Chimney Canna fumaria	B TI130_500_SAT
Door Sportello	C SSML-1-2203
Flange Flangia	D SML-2-2205
External shell Carter esterno	E SCRT-1-2201-SB
Thermometer Termometro	F YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	G RRA3020 RRA4020
Feet (n.4) Piedini	H SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	I D14PLAC-ALFA
KIT GAS 24kW	L SALI-1-2201
Gas knob Manopola gas	M D14MANO-70P
Electric generator Generatore elettrico	N GENELP003IQ
Electrical cable Cavo elettrico	N CAVO-AT
Side gas cover Carter laterale gas	O SCRT-3-2204-SB



made in Italy

Futuro 4 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica



	cm	inch		cm	inch
A	110.2	43.4	N	39.7	15.6
B	89.4	35.2	O	47.2	18.6
C	151	59.4	P	39.7	15.6
D	65.4	25.7	Q	55.6	21.9
E	15	5.9	R	97.8	38.5
F	80.5	31.7	S	6.2	2.4
G	63.8	25.1	T	70.7	27.8
H	21.5	8.5	U	12.3	4.8
L	47.6	18.7	V	6.3	2.5
M	29.2	11.5	Z	95	37.4

PACKAGING DIMENSIONE IMBALLO				
	Width Larghezza	Depth Profondità	Height Altezza	Weight Peso
cm	115	93	82	kg 151
inch	45,3	36,6	32	lbs 332

SILVER BLACK FXFT-4P-GGRA

Weight Peso	142 kg 312 lbs	Materials Materiali	Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica	
Cooking floor Piano Cottura	80x60 cm 31.5 x 23.6 in	Type of refractory Tipo di refrattario	Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso	
Max oven temperature Temperatura massima	500°C 1000°F	Recommended fuel Combustibile consigliato	LPG gas (G30 / G31) Gas GPL (G30 / G31)	Natural Gas (G20) Gas Metano (G20)
Heating time Minuti per scaldare	30'	Gas category Categoria gas	I3+ GPL	I2H (METANO)
Pizza capacity Numero Pizze	4 Pizza Ø 30cm	Operation Funzionamento	28..30 / 37 mbar 11 in WC	20 mbar 4 in WC
Heat capacity Potenza nominale	24 kW 83.000 Btu/h	Max consumption Consumo Massimo	1.35 / 1.32 kg/h	1.76 m³/h

Description Descrizione	Code Codice
Chimney cap Comignolo	A SSML-1-2302
Chimney Canna fumaria	B TI150_750_SAT
Door Sportello	C SSML-1-2301
Flange Flangia	D SML-2-2301
External shell Carter esterno	E SCRT-1-2201-SB
Thermometer Termometro	F YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	G RRA3020
Feet (n.4) Piedini	H SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	I D14PLAC-ALFA
KIT GAS 24kW	L SALI-1-2301
Gas knob Manopola gas	M D14MANO-70P
Electric generator Generatore elettrico	N GENELP003IQ
Electrical cable Cavo elettrico	N CAVO-AT
Side gas cover Carter laterale gas	O SCRT-3-2305-SB



made in Italy

ALFA

ALFA

www.alfaforini.com

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