



ALFA

5 MINUTI

ALFA
FORNI

HOTTER



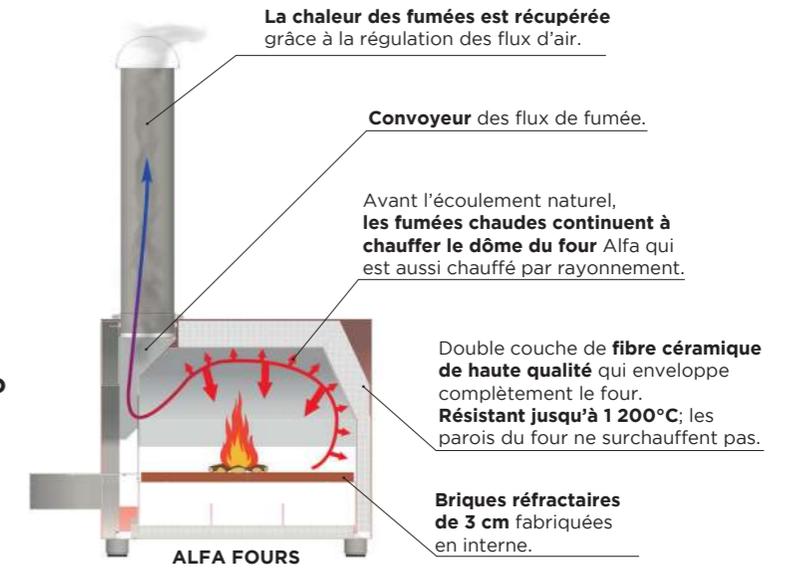
FASTER



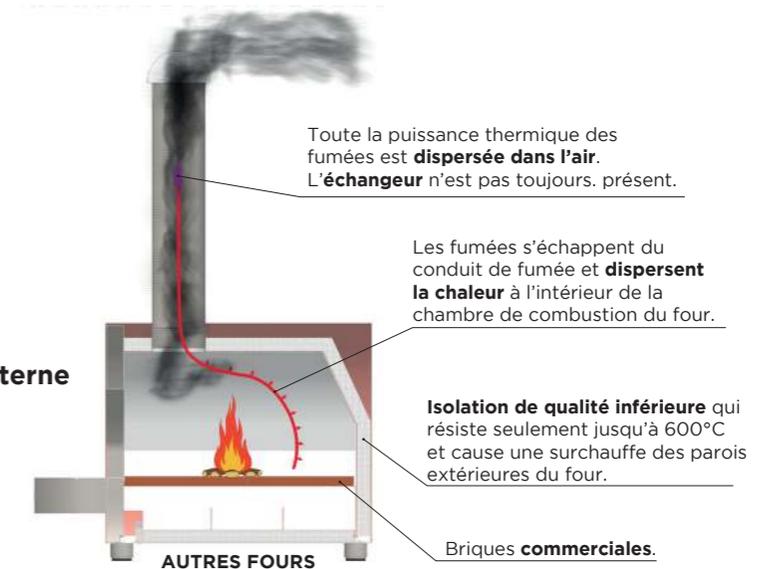
DIFFERENT



Tout est produit en interne
Flux d'air comme pour les fours Pro
5 minutes pour chauffer le four



Tout le monde ne produit pas en interne
Flux d'air normal
30 minutes pour chauffer





DESIGN & PERFORMANCE

Être l'entreprise la plus innovante du monde pour les fours 0°-500° tout en maintenant la créativité et l'esprit italien qui nous distinguent depuis plus de 40 ans.

Grâce à l'application des processus d'innovation continue, les fours Alfa peuvent enchaîner des performances exceptionnelles : allumage rapide, chauffage à 500°C en seulement 10 minutes, cuisson précise d'une pizza par minute et nettoyage facile en 5 minutes ; du coup réduction des coûts et des temps d'attente.

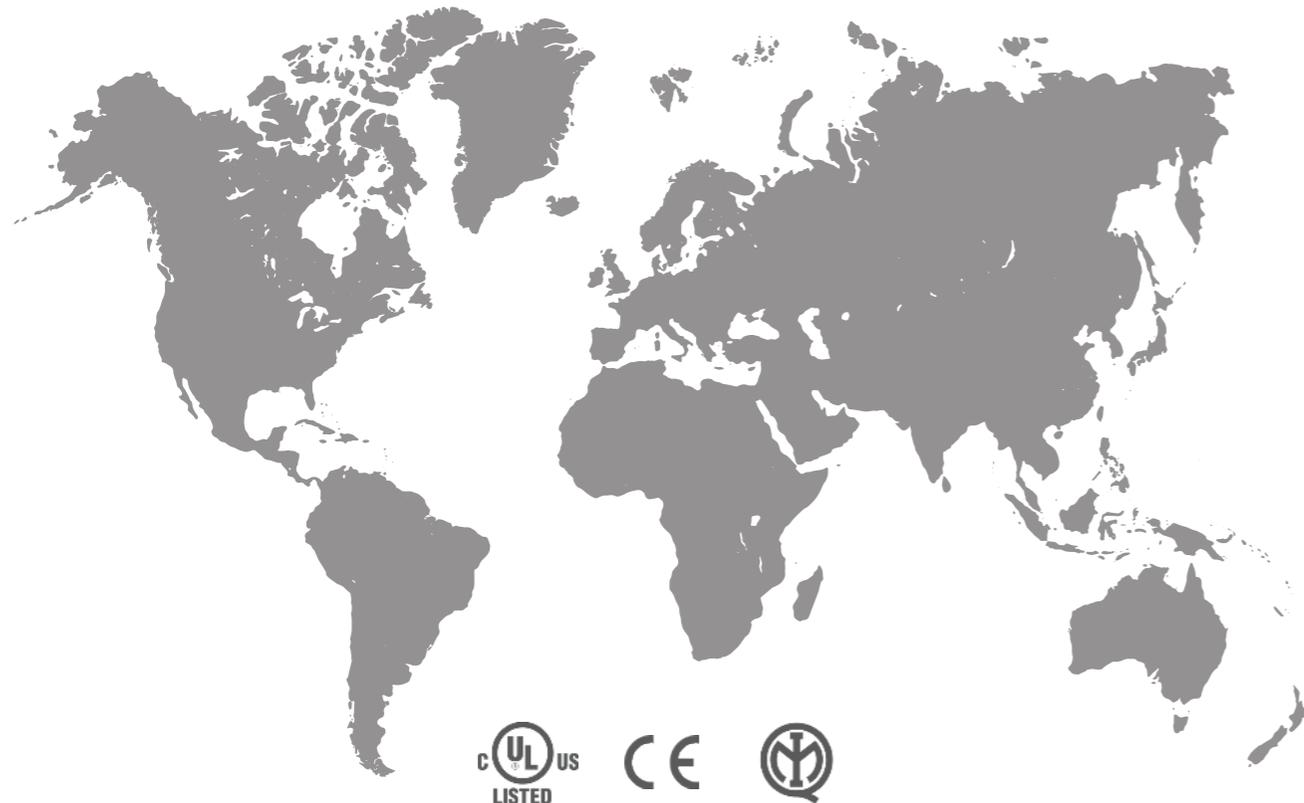
Comment ça ? Moyennant la technologie brevetée Forninox, qui incarne l'évolution sans heurt du four à bois traditionnel en combinant les propriétés de l'acier inox avec celles des briques réfractaires pour donner in fine des fours légers et très maniables. De plus, la technologie Compact Flame permet d'utiliser des fours à pizza à flamme haute même dans des petits espaces.

Fours Alfa: des appareils rapides et performants.

MADE IN ITALY SINCE 1977

L'entreprise fondée en 1977 par Rocco Lauro et Marcello Ortuso, qui en est maintenant à sa deuxième génération, s'est imposée comme une référence dans le secteur des fours. Depuis 40 ans, nous sommes motivés par la passion du travail bien fait et par l'envie de maintenir une gestion familiale sans que cela nuise à la recherche d'innovation et des débouchés pour nos produits partout dans le monde. Une grande famille qui embrasse tous nos employés, détaillants et fournisseurs dans la quête permanente de qualité. Au fil des années, on a vendu plus de 500 000 fours dans le monde entier, un gage de sérieux et fiabilité.

Alfa, depuis 40 ans une grande famille.



BEAUTÉ ET INNOVATION SE RENCONTRENT DANS UN FOUR UNIQUE

Notre design "Made in Italy" est le fruit d'une recherche permanente. L'objectif qui anime notre équipe de R&D depuis de longues années est celui d'offrir la meilleure performance technique accompagnée d'une expérience sensorielle inoubliable. Un assemblage de forme et authenticité. Des lignes épurées et fortes qui répondent aux besoins esthétiques les plus recherchés tout en assurant une fonctionnalité maximale.

Chacun de nos fours est un exemplaire unique et exceptionnel issu de la fusion entre créativité entièrement italienne et innovation technologique dans le respect le plus absolu pour les matériaux et les processus traditionnels afin de satisfaire les besoins des clients domestiques et professionnels. L'utilisation du four enrichit autant que le placer dans la terrasse ou le jardin est un plaisir pour les yeux.

**L'innovation est comme chez elle à Alfa.
Toutes nos technologies sont conçues et développées
en interne, dans nos labos près de Rome.**

FOURS

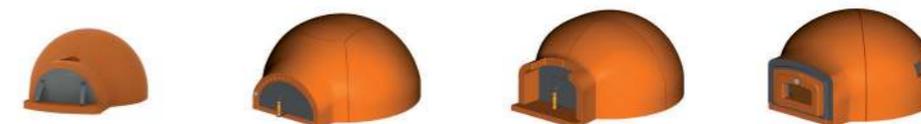
Fours à bois et à gaz Alfa pour une pizza maison aussi bonne que celle de la pizzeria.
Si vous cherchez le meilleur four à bois intérieur ou extérieur, c'est ici!



	ONE	CIAO	5 MINUTI	4 PIZZE	ALLEGRO	DOMO	DOLCE VITA
Dimensions four	73x55x105h cm	91x69,5x118h cm	82x68x120h cm	100x97x121h cm	118x102x60 cm	101x79x126h cm	111x87x156h cm
avec base	---	118x85x181h cm	93x68x178h cm	155x87,5x202 cm	118x102x225 cm	129x96x192h cm	---
Sole	60x40 cm	70x40 cm	60x50 cm	80x60 cm	100x70 cm	70x50 cm	80x60 cm
Poids du four	54 kg	80 kg	73 kg	120 kg	140 kg	115 kg	142 kg
avec base	---	90 kg	100 kg	140 kg	220 kg	125 kg	---
Minutes pour chauffer	10'	15'	15'	20'	20'	15'	15'
Nombre de pizzas à la fois	1	2	2	4	5	2	4
Fournée de pain	1 Kg	2 Kg	2 Kg	4 Kg	5 Kg	2 Kg	4 Kg
Consommation	2,5 Kg/h	2,5 Kg/h	3 Kg/h	4 Kg/h	5 Kg/h	1,09 Kg/h GPL	1,32 Kg/h GPL
Fuel	bois	bois	bois	bois	bois	gaz	gaz
Couleur							
Page	12	14	16	18	20	22	23

FOURS RÉFRACTAIRES

Les fours à bois domestiques Alfa sont produits par des artisans spécialisés dans la fabrication du matériau réfractaire.



	CUPOLINO	PERSONAL	TRADIZIONALE	MASTER VISION
Dimensions	70x85x40h cm 80x90x45h cm 90x104x50h cm	135x141x66h cm 146x151x72h cm	104x123x57h cm 114x132x61h cm 124x144x61h cm 135x156x68h cm	124x136x61h cm 135x149x68h cm 146x156x72h cm
Sole	ø 60 - 70 - 80 cm	ø 124 - 136 cm	ø 93 - 100 - 110 - 123 cm	ø 112 - 125 - 140 cm
Poids	de 90 à 145 kg	de 420 à 510 kg	de 280 à 420 kg	de 350 à 490 kg
Minutes pour chauffer	45'	60'	de 50' à 65'	de 60' à 70'
Nombre de pizzas à la fois	de 2 à 4	7 - 8	de 4 à 7	de 6 à 8
Fournée de pain	de 2 Kg à 8 kg	14 - 16 kg	de 8 Kg à 14 kg	de 12 Kg à 16 kg
Consommation	de 3 Kg/h à 4 Kg/h	8 - 9 Kg/h	de 6 Kg/h à 9 Kg/h	de 8 Kg/h à 10 Kg/h
Fuel	bois	bois	bois	bois
Page	26	26	27	27



TABLE

BASE MULTIFONCTION

Finition en acier inox 304 Scotch-Brite, 2 mm d'épaisseur, porte-pelle, décapsuleur, 3 crochets pour accessoires en acier inox, poignée en aluminium noir, 4 roues professionnelles dont 2 avec frein



100 cm



130 cm



160 cm



190 cm

Le four le plus polyvalent du monde a enfin son produit complémentaire. Une station multifonctionnelle qui vous permet de préparer, de cuisiner et de servir à la fois. Conçue pour allier praticité et esthétique, elle peut vraiment tout faire. La table est disponible en 4 longueurs différentes (100, 130, 160 et 190 cm) avec une hauteur de 89,5 cm et une profondeur de 90 cm.



FOURS

Fours à pizza pour cuisines extérieures.

Les fours à pizza Alfa sont le bon choix pour personnaliser votre cuisine intérieure ou extérieure. Parfaits partout grâce à leur style contemporain, les fours à bois pour cuisines extérieures Alfa sont le résultat d'un travail artisanal soigné qui transforme des matières premières de haute qualité dans des produits exceptionnels, beaux à regarder et faciles à utiliser.

Résistants aux intempéries et prêts à l'emploi sans engager des travaux d'installation, les fours à pizza extérieurs Alfa sont la meilleure solution pour tous ceux qui aiment le style, la décoration et la grande cuisine en plein air.

Chaque caractéristique des Fours Alfa vise spécifiquement à améliorer votre qualité de vie. Allumage rapide, cuisson de précision, 5 minutes pour atteindre 500°C, 1 minute pour cuire une pizza et quelques-unes de plus pour nettoyer le four. Des fours pour des gens pour qui le temps est précieux et qui veulent le passer avec leurs amis.





ONE



Dimensions: 73x55x105h cm
Sole: 60x40 cm

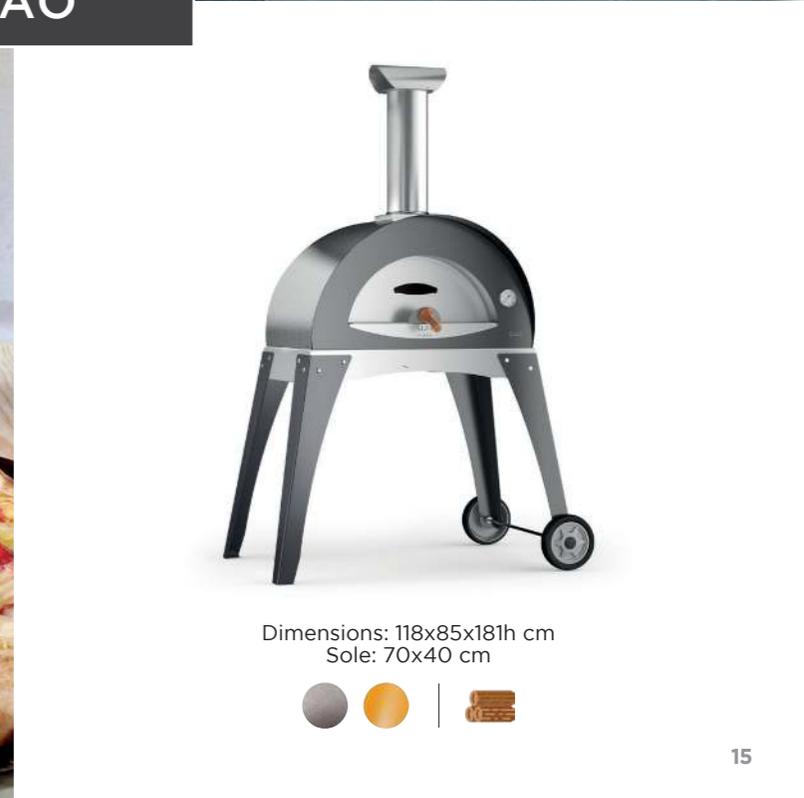




Dimensions: 91x69,5x118h cm
Sole: 70x40 cm



CIAO



Dimensions: 118x85x181h cm
Sole: 70x40 cm





Dimensions: 82x68x120h cm
Sole: 60x50 cm



5 MINUTI



Dimensions: 93x68x178h cm
Sole: 60x50 cm





Dimensions: 100x97x121h cm
Sole: 80x60 cm



4 PIZZE



Dimensions: 155x87,5x202h cm
Sole: 80x60 cm





Dimensions: 118x102x60h cm
Sole: 100x70 cm



ALLEGRO



Dimensions: 118x102x225h cm
Sole: 100x70 cm





Dimensions: 101x79x126h cm
Sole: 70x40 cm



DOMO



DOLCE VITA



Dimensions: 129x96x192h cm
Sole: 70x40 cm



Dimensions: 111x87x156h cm
Sole: 80x60 cm





FOURS RÉFRACTAIRES

Fours à pizza traditionnels pour la maison et le jardin

Les fours à bois pour pizza Alfa vous permettront de mettre en valeur les espaces de la maison. Aussi parfait dans une cuisine traditionnelle que dans un jardin pour bien profiter des soirées entre amis autour d'une bonne nourriture, le four à bois domestique Alfa est fait avec le soin et la précision typiques du grand artisanat.

FOURS DE JARDIN - Fours à bois pour pizza prêts à l'emploi transportables à l'extérieur

Les fours à bois pour le jardin en matériaux réfractaires prêts à l'emploi avec roues. Construits avec les meilleurs matériaux, extrêmement polyvalents et faciles à transporter, ces fours à bois sont parfaits pour passer des soirées agréables entre amis cuisinant en plein air. Choisissez le four qui vous correspond le plus et c'est parti!

FOURS RÉFRACTAIRES - Fours à bois préfabriqués traditionnels faciles à installer

La plus grande gamme de fours à bois préfabriqués pour une utilisation domestique qui répond pleinement aux besoins de tout passionné de cuisine au feu de bois. Tout simplement vous décidez où le mettre, choisissez le modèle que vous préférez et c'est tout ! Allumez et cuisinez vos pizzas et vos rôtis. Bon appétit !



VOÛTE
RÉFRACTAIRE



FACILE
À INSTALLER



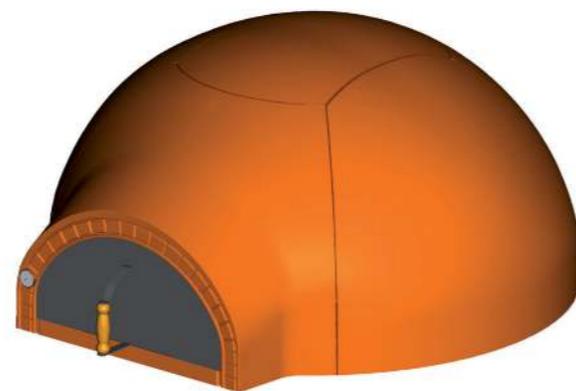
CUISINER
AVEC LA FLAMME



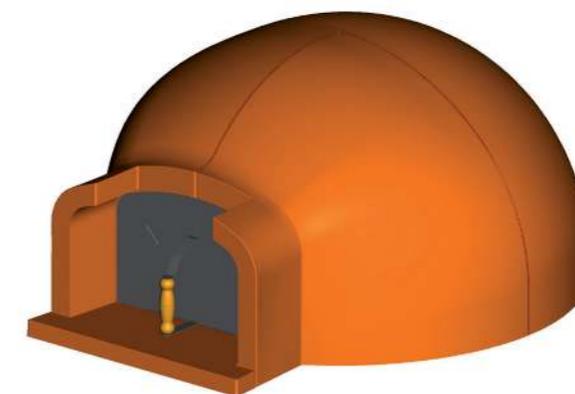
CUPOLINO
ø 60 - 70 - 80 cm



MASTER VISION
ø 112 - 125 - 140 cm



PERSONAL
ø 124 - 136 cm



TRADIZIONALE
ø 93 - 100 - 110 - 123 cm



ACCESSOIRES

Vos accessoires pour utiliser au mieux votre four à bois.

Alfa propose une vaste gamme d'accessoires de haute qualité, entièrement fabriquée en Italie pour utiliser au mieux votre four à bois ou votre barbecue. Des pelles à pizza aux kits pour griller la viande, le poisson ou les légumes, les produits Alfa seront toujours les bons outils au bon moment. Découvrez tous les accessoires pour comprendre comment utiliser votre four à bois d'une manière simple et rapide.

Pour cuire une bonne pizza, le seul four à bois ne suffit pas; il vous faudra aussi les outils adaptés. Notre catalogue comprend une vaste gamme d'accessoires pour le four à bois domestique et professionnel tels que les pelles à pizza rondes ou rectangulaires, les brosses avec poils en laiton, les briques réfractaires, les kits pour la pizza et le pain, etc.



ACCESSOIRES
POUR LA PIZZA



ACCESSOIRES
POUR LE BARBECUE



CUISINER
AVEC LA FLAMME

BBQ 500

Avec BBQ 500, le four Alfa se double d'un barbecue, jusqu'à 500°C



Avec BBQ 500, le four Alfa se double d'un barbecue avec une puissance et un contrôle suffisants pour la cuisson sur flamme ou sur les braises jusqu'à 500°C.

Quatre sources de chaleur: **1** - La flamme **2** - Les braises rouges **3** - La voûte enveloppante **4** - La brique chaude

COVER

La bonne protection pour votre four à bois.



COVER TABLE + TOP OVEN

TABLEAU DES TAILLES

table et four sans base

Table 100
Pour tous les fours
Table 130
Pour tous les fours sauf allegro
Table 160
Pour tous les fours
Table 190
Pour tous les fours
Four sans base - Medium
Ciao - 5 Minuti - Domo
Four sans base - Large
4 Pizze - Dolce Vita - Allegro



CIAO



4 PIZZE



5 MINUTI



ALLEGRO



DOMO

La toile couvre-four a été étudiée spécialement pour protéger votre four contre les agents atmosphériques lorsque le produit est au repos. Cette toile est réalisée avec un matériel innovant qui est en même temps imperméable et transpirant; elle peut être lavée facilement en machine. Par ailleurs, il est conseillé de recouvrir le four, si possible, sous une toiture ou un abri et d'appliquer une fine couche d'huile de vaseline pour garantir sa parfaite conservation.

Housses disponibles pour les tables et les fours

PORTE-PELLES



Le porte-pelles Vela, en plus d'être pratique et fonctionnel, est un accessoire aux formes recherchées et innovantes qui s'adapte parfaitement aux espaces de votre maison, aussi bien intérieurs qu'extérieurs. Grâce à son système de positionnement des pelles et à ses dimensions réduites, le porte-pelles Vela vous assistera au mieux durant toutes vos préparations. Attention: le produit est vendu sans pelles.



Garde-bois

Bien ranger le foyer Le garde-bois a pour fonction essentielle de soutenir le foyer latéralement au plan de cuisson en permettant la combustion correcte. Un support qui permet une combustion optimale et garde la sole du four toujours propre.



Livre de recettes

Un livre de recettes pour le four à bois: des pizzas, des gâteaux mais aussi des recettes pour la viande et le poisson.



Kit Hybrid

Le kit hybride en acier inox AISI 441 est spécialement conçu pour faciliter son utilisation et pouvoir choisir entre le gaz ou le bois comme combustible.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

- Chers Clients, nous vous invitons à vérifier, lors de la livraison, l'état des marchandises et leur conformité avec les documents de transport en notant les éventuelles observations. Nous n'accepterons pas de contestation après la livraison. Les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur.
- Chaque commande est soumise à l'approbation de la société. Les commandes sont livrées selon les conditions spécifiées dans la confirmation de commande. Nous invitons les Clients à la vérifier.
- En cas de refus de la marchandise lors de la livraison, les frais de service et de transport seront facturés à l'acheteur.
- Tous les paiements doivent être effectués comme convenu au moment de la commande ; le retard de paiement, quelle qu'en soit la raison, entraînera le versement des pénalités de retard au taux de refinancement de la BCE majoré de 5% et les éventuels frais de recouvrement.
- Pour tout litige relatif à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales de vente, le tribunal compétent est celui de Frosinone.
- Ce catalogue, imprimé en décembre 2019, annule et remplace les précédentes éditions.
- Les données et les mesures sont purement indicatives et ne sont pas contractuelles.
- La société se réserve le droit d'apporter, à tout moment et sans préavis, des modifications esthétiques ou fonctionnelles à ses produits.

ALFA REFRATTARI S.R.L.

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

alfaforni.com



Nos produits sont brevetés



FRANÇAIS

ALFAFORNI.COM