

ALFA

Catalogue

DOMESTIQUE





Catalogue de produits

Domestique

**Partagez le goût
d'une pizza faite
comme dans
une pizzeria !**



INDEX

Table des matières

p **10-21** 01. Design et performance

- P. 16-17 Brevet Flue System
- P. 18-19 Technologie Forninox

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

- P. 26-27 Principes directeurs

p **28-85** 03. Les fours 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 Synthèse

p **88-98** 04. Accessoires et compléments

- P. 90 Table multifonction
- P. 92 Kit Pizzaiolo
- P. 94 Set de pelles
- P. 96 BBQ500
- P. 98 Kit Hybrid

p **100** 05. Fiches techniques



ALFA FORNI

Mission, Vision et engagement



Nous souhaitons rejoindre et **inspirer les personnes** qui, aux quatre coins du monde, veulent éprouver le plaisir de la cuisson au four et **partager le goût de la vie** avec leurs êtres chers.



Nous voulons mettre à la disposition de tous, professionnels et des amateurs, **de beaux fours hautement performants issus de la meilleure tradition italienne de la qualité**, dans la recherche de l'excellence de l'expérience et de la satisfaction du client.



Art et performances sans concessions !

01

DESIGN ET PERFORMANCE

Design et innovation dans un seul four

Notre design Made in Italy est le fruit d'une recherche constante. Le but qui, depuis des années, anime notre service de Recherche et développement consiste à offrir les meilleures performances possibles pour faire de l'utilisation du four une expérience unique.

Une union solide entre la forme et l'authenticité.





DESIGN ET PERFORMANCE

La tradition: la terre cuite réfractaire

Aujourd'hui encore, les fours à bois domestiques Alfa sont construits par les mains habiles **d'artisans spécialisés dans le travail de la terre cuite réfractaire.**

- 01** La surface de cuisson en réfractaire est le cœur du four Alfa : de véritables briques réfractaires **à haute densité produites sur place dans notre usine d'Anagni.**
- 02** La brique réfractaire assure **une absorption et une rétention de chaleur supérieures**, essentielles pour atteindre la bonne température de cuisson de la pâte à pizza.
- 03** La brique réfractaire Alfa est située sur une couche de base de 5 cm d'épaisseur d'un isolant spécial qui améliore **l'efficacité en stabilisant la température de la couche réfractaire supérieure.**



DESIGN ET PERFORMANCE

L'innovation: l'acier qui protège le feu

La véritable innovation d'Alfa est la voûte en acier inoxydable isolée avec de la fibre céramique pour maintenir la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson.



- 01** L'efficacité thermique est essentielle pour maintenir des températures élevées. C'est pourquoi nous utilisons une isolation en fibre céramique entre les parois internes et externes de chaque four Alfa.
- 02** Cette isolation en fibre céramique offre presque le double de la résistance à la chaleur (1 200 degrés contre 750 degrés) par rapport à l'isolation en laine de roche utilisée dans d'autres fours à pizza.
- 03** L'isolation assure également une récupération plus rapide de la chaleur entre une pizza et l'autre et abaisse considérablement la température de la paroi extérieure du four.

DESIGN ET PERFORMANCE

Brevet Flue System

Le service de recherche et développement d'Alfa Forni a breveté en 2019 la technologie **Flue System™**. Un **système d'évacuation des fumées qui améliore la recirculation de l'air chaud à l'intérieur de la chambre de cuisson**, augmentant ainsi le rendement thermique des fours.

Cette conception brevetée permet au four Alfa à utiliser toute la chaleur tandis que les autres la perdent. Une autre raison pour laquelle **Alfa vous permet de déguster, à la maison, une pizza aussi succulente que celle de votre pizzeria préférée.**



La chaleur des fumées est récupérée grâce à la **régulation des flux d'air**.

Convoyeurs de fumées.

Avant l'évacuation naturelle, **les fumées chaudes continuent à chauffer** la voûte du four et la table de cuisson.

Plaques réfractaires de 3 cm d'épaisseur produites chez Alfa par des artisans spécialisés.

Les parois ne se surchauffent pas grâce à la **double couche de fibre céramique** qui isole complètement le four. Résiste jusqu'à 1200 °C.

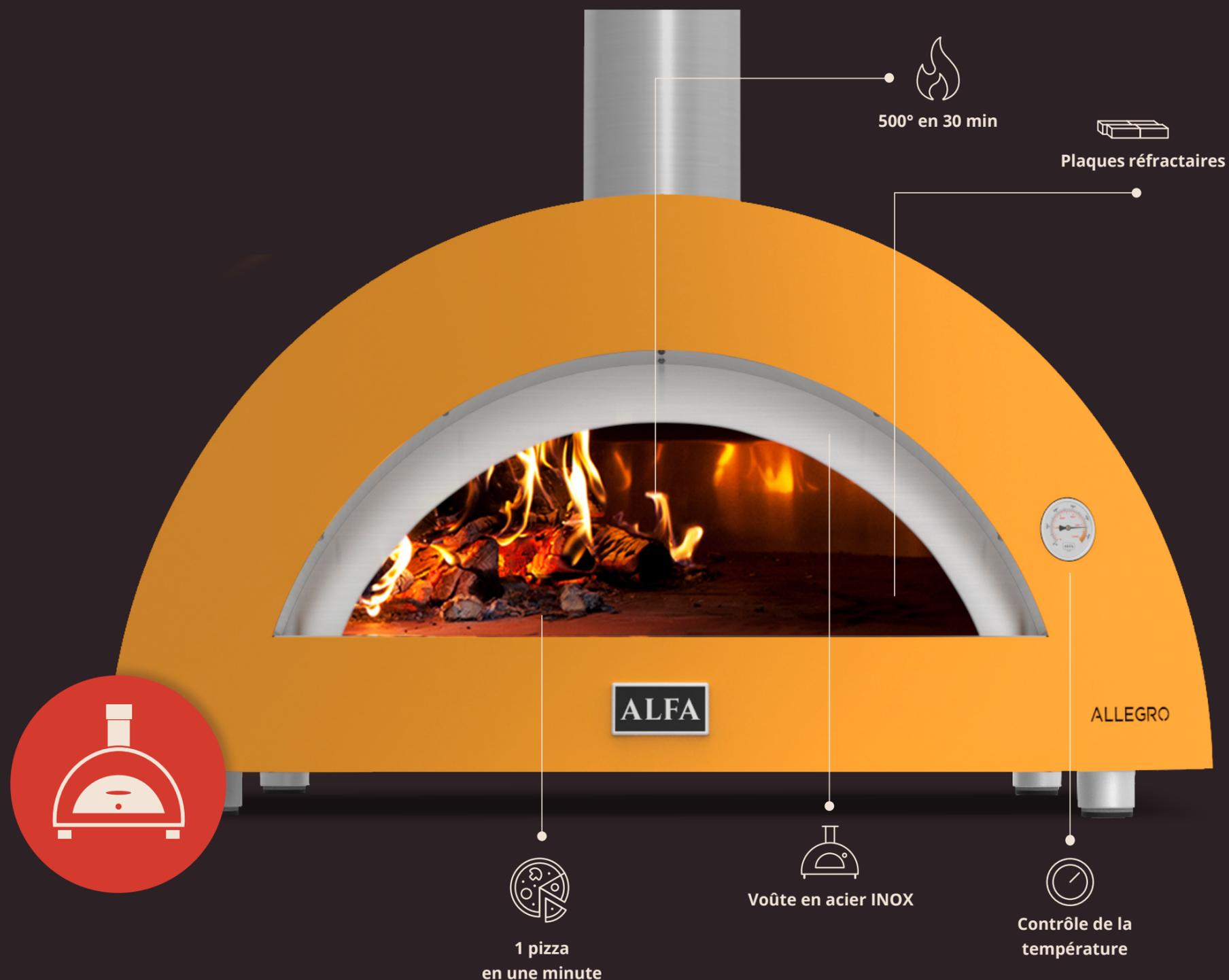
DESIGN ET PERFORMANCE

L'union parfaite: La technologie Forninox

L'innovation de la technologie Forninox™ consiste dans l'union **des excellentes propriétés physiques et thermiques de l'acier avec celles de la brique réfractaire**, le matériau utilisé pour construire les fours professionnels.

La structure en acier garantit une résistance adéquate aux contraintes thermiques et mécaniques dues aux températures élevées atteintes par le four.

D'autre part, l'isolation **du dôme** par deux couches de fibre céramique permet que la température grimpe très rapidement et se maintienne plus longtemps en libérant progressivement la chaleur et en obtenant une cuisson optimale.



**La qualité italienne
et l'évolution
technologique
en un seul four!**



02

02

MADE IN ITALY

L'art de la **cuisine** **italienne.**

Chaque four Alfa est un **produit artisanal 100 % italien** mais avec un **design d'inspiration internationale.**

Le désir d'innover continuellement nous a permis de toujours offrir la meilleure technologie disponible pour vous aider à cuisiner, griller et rôtir rapidement comme un vrai pro.



MADE IN ITALY

Une entreprise familiale depuis 1977

Une équipe professionnelle a besoin d'avoir à sa tête des leaders capables de diriger et de motiver qui ont une vision claire de l'avenir et un regard attentif sur les traditions: **Marcello Ortuso** et **Rocco Lauro**, sont les fondateurs de Forni Alfa et l'âme de cette belle et grande entreprise.

« Nous sommes fiers d'être italiens
et fiers de travailler avec
les meilleurs artisans italiens. »



MADE IN ITALY

Des artisans brûlants d'enthousiasme

Le terme « artisan » dérive du mot « art ». C'est pourquoi être artisan signifie, aujourd'hui plus que jamais, **allier créativité et savoir-faire, énergie et passion pour créer quelque chose d'unique** de ses propres mains.

C'est de ces mains expertes que naissent, en Italie, les produits Alfa : des fours à bois et à gaz domestiques et professionnels qui **sont reconnus dans le monde entier pour leur qualité depuis plus de 40 ans.**

MADE IN ITALY

Nos principes directeurs

01.

RECHERCHE DE VALEUR POUR LES CLIENTS

Grâce à un dialogue continu avec nos clients, nous nous efforçons d'anticiper, de comprendre et de satisfaire leurs besoins et leurs attentes pour mettre à disposition des produits de grande utilité.

02.

INNOVATION UTILE

En tant qu'entreprise italienne active sur le marché mondial, nous avons forgé une attitude envers l'innovation fondée sur la tradition, la recherche du design, le renouvellement incessant et l'impulsion évolutive que nous mettons constamment au service de nos clients.

03.

LEADERSHIP

Nous formons notre leadership sans discontinuité : basé sur la robustesse et la ténacité, sur l'exemple personnel et la modestie, il puise sa force dans sa confiance faite aux personnes et dans l'esprit d'équipe qui favorise l'épanouissement de nos collaborateurs.



04.

MISE EN VALEUR DES PERSONNES

En tant qu'entreprise familiale, nous consacrons une grande importance au bien-être de nos collaborateurs et à leur épanouissement personnel. Nous encourageons le respect dans les relations mutuelles et croyons en la valeur des relations durables avec les clients, les fournisseurs et les autres partenaires industriels.

05.

RESPONSABILITÉ ET INTÉGRITÉ

La plus grande attention est accordée à la sécurité sur le lieu de travail, à l'équité et à l'intégrité dans la conduite entre nous-mêmes, envers nos partenaires commerciaux et le grand public.

06.

ORIENTATION À LONG TERME

Le passage de témoin, effectué 44 ans après la fondation de l'entreprise avec l'inclusion de la deuxième génération aux postes de direction, garantit la continuité de l'activité et son orientation à long terme. La prudence et la solidité financière sont les bases pour un développement stratégique harmonieux et résilient.

03

03

ALFA FORNI

Au commencement était le four. Maintenant, il y a Alfa.

Au fil du parcours de croissance de l'entreprise, nous avons été portés par nos **racines pionnières**, la **résilience** acquise et notre déploiement international.

Les **fours Alfa ont été conçus et imaginés comme les fours professionnels**. Grâce à des matériaux et des technologies innovants, nos fours au design unique et breveté **assurent des performances de cuisson d'excellence**.



ALFA FORNI

Family DESIGN

Pour définir qui nous sommes, nous aimons partir d'un **principe absolu**, la **qualité**, fondé sur l'innovation constante, la sélection de matériaux exclusivement italiens et le **soin des détails**. Les fours Alfa à usage domestique sont des **produits au design unique, parfaitement adaptés aux ambiances classiques et modernes**, aux jardins et aux terrasses.



Linea **MODERNO**

Linea **CLASSICO**



Linea **FUTURO**



ALFA FORNI

Linea **MODERNO**

La ligne MODERNO a été conçue pour rehausser la beauté du design et des performances des fours Alfa tout en conservant les lignes caractéristiques qui les distinguent. Parfaits pour ceux qui aiment partager le goût de la cuisine italienne avec leur grande bande d'amis.

Les fours Alfa représentent l'expérience de cuisine en plein air **la plus satisfaisante**. Chaque caractéristique technique des fours Alfa inox est conçue pour améliorer votre vie, à commencer par la rapidité d'allumage et la précision dans la cuisson. Ils chauffent rapidement jusqu'à 500° et peuvent cuire une pizza en 1 minute.



LINEA MODERNO

Nano

One change de nom,
mais pas de substance.

One devient Nano.



details



Avec ses dimensions compactes et un poids d'à peine 50 kg,
Nano est **le four portable Alfa au design incomparable.**

Idéal pour ceux qui cherchent un **four portable à très hautes performances.**





Voûte en acier renforcé et double couche d'isolation en fibre céramique qui assure une excellente tenue de la température en cuisson.



4 plaques de presque 3 cm d'épaisseur, ce qui permet à la table de dégager la chaleur progressivement un dégagement progressif de la chaleur pour une cuisson impeccable.



Contrôle simple et direct de la température grâce au pyromètre prévu à cet effet.

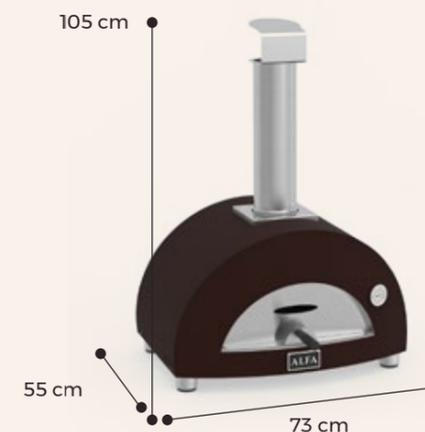


La bouche du four Nano est parfaite pour ne pas laisser que la chaleur de la chambre de cuisson se dissipe et pour pouvoir manipuler confortablement la pizza à l'intérieur du four.

focus



Caractéristiques techniques



Couleurs: * Table de couleurs Alfa p.102



Copper

Dimensions extérieures:

Top: 73 x 55 x 105h cm

Top + base: 73 x 55 x 192h cm

Plan de cuisson:

60 x 40 cm

Alimentation:

Bois ou gaz

Température maximum:

500°C

Fournée:

1 pizza | 1-2 kg de pain

Nombre de convives:

1 à 10

Disponible en:



**“The Italian oven
for everyone!”**



ambient

LINEA MODERNO

Ciao

Four à bois à surface réfractaire léger et maniable.

Grâce au leg kit avec ses grandes roues, il peut être facilement déplacé n'importe où.

Le leg kit existe en deux versions: peint et en acier inoxydable.



details



Ce four a **le plan de cuisson en matériau réfractaire et la voûte en acier inox**. Il atteint rapidement la température de fonctionnement et permet de vérifier la cuisson en un coup d'œil grâce au hublot sur la porte.

Four à bois parfait pour cuire des pizzas, du pain, des rôtis, des grillades, des plats au crock-pot, des desserts et tout ce que vous aimez cuisiner au four traditionnel, avec les caractéristiques de salubrité et d'authenticité que seule la cuisson au bois sait offrir.





Voûte en acier inoxydable et isolation avec de la fibre céramique pour maintenir la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson.



Plan de cuisson en plaques réfractaires interchangeables de 3 cm d'épaisseur.



Contrôle simple et direct de la température grâce au pyromètre prévu à cet effet.

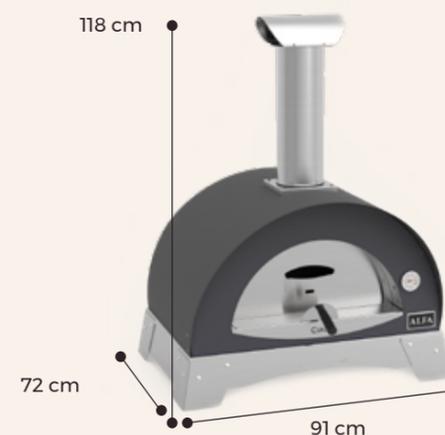


Équipée d'une poignée pratique à manier, la porte permet de régler le tirage en contrôlant facilement le feu à l'intérieur du four.

focus



Caractéristiques techniques



Couleurs: * Table de couleurs Alfa p.102



Silver Gray

Dimensions extérieures:

Top: 91 x 72 x 118h cm

Top + base: 119 x 83 x 180h cm

Plan de cuisson:

70 x 40 cm

Alimentation:

Bois

Température maximum:

500°C

Fournée:

2 pizzas | 2 kg de pain

Nombre de convives:

8 à 18

Disponible en:



Emportez-le partout.
Pour cuisiner comme
un véritable pro!

ambient



LINEA MODERNO

Brio

Plein de punch, le four que vous attendiez pour préparer une vraie pizza napolitaine!



details



Brio, enfin! Le nouveau four à gaz Alfa Forni pour 2 pizzas Brio est un four **qui chauffe très rapidement**: en 30 minutes à peine, il sera prêt pour cuire votre première pizza. L'accessoire Hybrid permet de cuisiner au gaz et au bois !

Le four Brio se présente dans la version top, prêt à trouver sa place sur un support déjà présent dans votre jardin, sur sa propre base conçue à cet effet ou encore, en version combinée, sur la table multifonction Alfa.





Voûte en acier inoxydable et isolation avec de la fibre céramique pour maintenir la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson.



Plan de cuisson en plaques réfractaires interchangeables de 3 cm d'épaisseur.



Contrôle simple et direct de la température grâce au pyromètre prévu à cet effet.

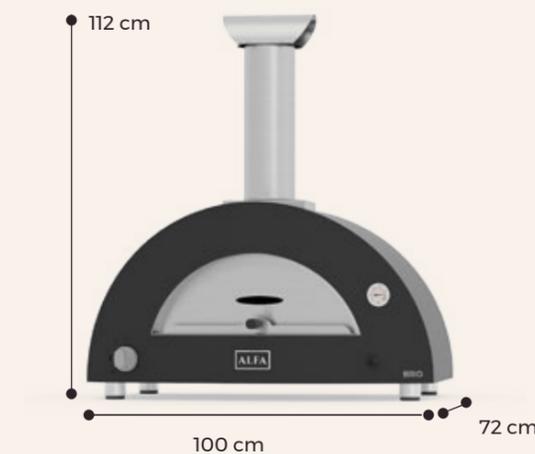


Équipée d'une poignée pratique à manier, la porte permet de régler le tirage en contrôlant facilement le feu à l'intérieur du four.

focus



Caractéristiques techniques



Couleurs: * Table de couleurs Alfa p.102



Antique Red Silver Black

Dimensions extérieures :

Top: 100 x 72 x 112h cm

Top + base: 100 x 72 x 200h cm

Plan de cuisson:

70 x 50 cm

Alimentation:

HYBRIDE: Gaz ou bois

Température maximum:

500°C

Fournée:

2/3 pizzas | 2/3 kg de pain

Nombre de convives:

1 à 20

Disponible en:



Donnez la saveur
Brio à vos dîners
en plein air!



ambient

LINEA MODERNO

Allegro

Un plan de cuisson encore plus grand pour satisfaire les plus exigeants.



details



Allegro est le four le plus grand de la gamme Forninox d'Alfa. Ses dimensions et ses caractéristiques techniques le rendent semblable à un four professionnel. Il a été conçu pour répondre quotidiennement aux exigences de la famille et d'un grand nombre d'amis.

Avec le four à pizza semi professionnel Allegro, l'art de la cuisine au feu de bois ne connaît pas de limite.





Voûte en acier inoxydable et isolation avec de la fibre céramique pour maintenir la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson.



Plan de cuisson en plaques réfractaires interchangeables.



Doté d'un pyromètre permettant de tenir sous contrôle la température de la chambre du four.



Allegro trône sur une base noire avec de grandes tablettes latérales escamotables, un compartiment chauffe-plats et une étagère pour le bois.

focus



Caractéristiques techniques



Couleurs: * Table de couleurs Alfa p.102



Antique Red Yellow

Dimensions extérieures:

Top: 118 x 102 x 149h cm

Top + base: 118 x 102 x 237h cm

Plan de cuisson:

100 x 70 cm

Alimentation:

Bois

Température maximum:

500°C

Fournée :

4/5 pizzas | 5 kg de pain

Nombre de convives:

15 à 30

Disponible en:



Le four semi
professionnel
qui **ne connaît
pas de limite !**



ambient





ALFA FORNI

Linea CLASSICO

La Ligne CLASSICO est un mélange de silhouettes traditionnelles et d'innovation technologique savamment concocté par Alfa. Ses rondeurs douces mais sophistiquées contribuent à enrichir vos espaces. Un four artisanal, parfait pour les villas et les jardins qui misent sur la distinction.

Grâce à des matériaux et à des technologies qui favorisent une résistance excellente à l'humidité et une isolation thermique efficace, nos fours au design unique et breveté assurent une **expérience de cuisson agréable et élégante** dans une cuisine d'extérieur ou dans le jardin.



LINEA CLASSICO

5 Minuti

Le four à pizza à bois le plus vendu.

Dimensions compactes.
5 minutes suffisent pour la préparation.



details



5 Minuti est un four à bois pour balcons, terrasses et jardins muni de pratiques roulettes qui facilitent son déplacement.

Avec son plan en réfractaire et sa voûte en acier inox, **il atteint rapidement (en 5 minutes) la température** de cuisson. Il est équipé d'un nouveau socle, plus haut que le précédent, qui permet de travailler plus confortablement.





La voûte entièrement en inox permet d'atteindre des températures élevées avec peu de bois.



Plan de cuisson en plaques réfractaires interchangeables de 3 cm d'épaisseur.



Le bois peut être rangé soigneusement sur la surface de support spéciale du socle et utilisé en cas de besoin.



Porte fermée, la flamme est plus faible et la cuisson s'effectue par conduction et convection. Avec la porte ouverte, la flamme est vive, ce qui permet de dorer les aliments et de les rendre croustillants.

focus



Caractéristiques techniques



Couleurs: * Table de couleurs Alfa p.102



Copper

Dimensions extérieures:

Top: 82 x 74 x 112h cm

Top+base: 82 x 74 x 200h cm

Plan de cuisson:

60 x 50 cm

Alimentation:

Bois

Température

maximum:

500°C

Fournée:

2 pizzas | 2 kg de pain

Nombre de convives:

8 à 18

Disponible en:



Prêt en **5 Minutes!**
Épatez vos amis!



ambient

LINEA CLASSICO

4 Pizze

Four à bois de jardin
conçu pour la famille.



details



Le four à bois 4 Pizze a les dimensions idéales pour faire **cuire 4 pizzas en 90 secondes** et 4 kg de pain par fournée. Four à bois de jardin, qui peut également être installé sur un balcon ou une terrasse.

Le modèle autoportant, avec une base spécialement conçue, est équipé de **tablettes latérales en acier inoxydable** très utiles pour poser vos plateaux, vos ingrédients, vos plats à four et tout ce dont un cuisinier a besoin. Avec le porte-pelle intégré, les instruments nécessaires pour cuisiner au feu de bois sont toujours à portée de main.





Voûte entièrement réalisée en acier inoxydable qui permet d'atteindre des températures élevées avec une consommation de bois limitée.



Le plan de cuisson est en plaques réfractaires interchangeables de 3 cm, qui ont la propriété d'emmagasiner la chaleur et la transmettre aux aliments à cuire.



Le four est équipé d'un pyromètre ayant pour fonction de contrôler aisément la température moyenne dans la chambre de cuisson.

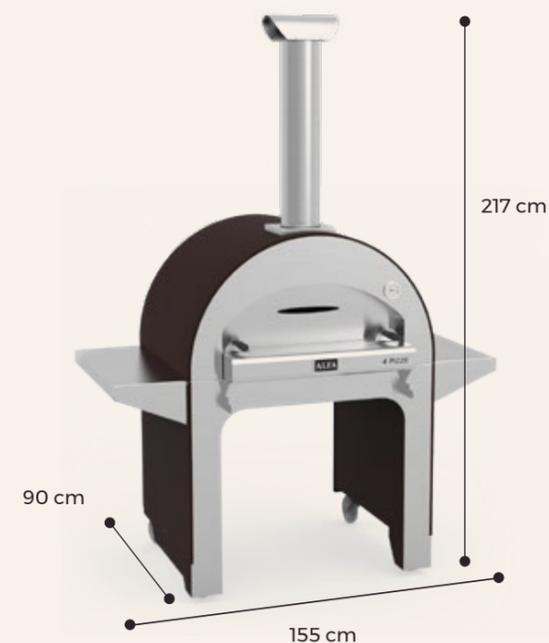
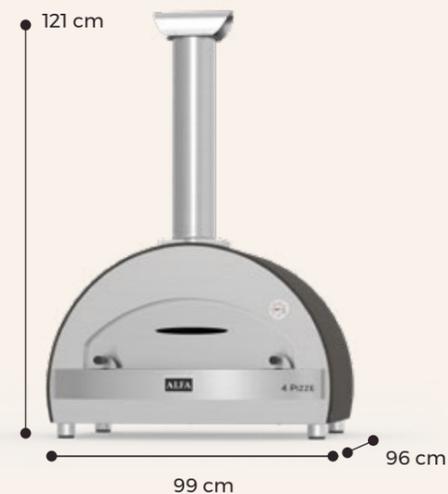


Le modèle autoportant est équipé de très pratiques tablettes latérales en acier inoxydable et d'un porte-pelle intégré qui permet de toujours avoir les instruments de travail à portée de main.

focus



Caractéristiques techniques



Couleurs: * Table de couleurs Alfa p.102



Copper



Diamond Gray

Dimensions extérieures:

Top: 99 x 96 x 121h cm

Top+base: 155 x 90 x 217h cm

Plan de cuisson:

80 x 60 cm

Alimentation:

Bois

Température

maximum

500°C

Fournée:

4 pizzas | 4 kg de pain

Nombre de convives:

from 10 to 20

Disponible en:



Devez **le chef de la famille** grâce à Alfa!



ambient

LINEA CLASSICO

Dolce Vita

Le plus grand four top à gaz de chaque Alfa, l'incontournable dans votre cuisine à l'air libre.



details



Le four Dolce Vita Top est **le plus grand four à gaz de la ligne domestique**, parfait pour être placé sur un plan d'appui. Avec son style classique et éprouvé et sa ligne épurée, il s'intègre de façon harmonieuse dans n'importe quelle cuisine extérieure ou terrasse.

Ce four à gaz au style intemporel **se prête aux besoins de cuisson les plus divers**. Des pizzas rondes succulentes et parfumées, mais aussi des pizzas en plaque ou des rôtis de viande et de poisson : ces plats feront les délices de vos moments de détente en plein air.





La structure intérieure est en acier inoxydable 441, parfait pour résister aux hautes températures. L'extérieur est en acier 304 scotch brite, un matériau qui est utilisé dans les cuisines professionnelles.



Les plaques réfractaires du plan de cuisson, entièrement produites dans l'entreprise, sont interchangeables et stockent la chaleur pour la libérer dans les aliments en cours de cuisson.



Le pyromètre fourni avec le four permet de mesurer la température moyenne de la chambre de cuisson.



La grande porte vitrée permet de continuer la cuisson et de surveiller les aliments même quand elle est fermée.



Caractéristiques techniques

Couleurs: * Table de couleurs Alfa p.102



Diamond Gray

Dimensions extérieures:

Top: 115 x 90 x 159h cm

Plan de cuisson:

80 x 60 cm

Alimentation:

HYBRIDE: Gaz ou bois

Température

maximum:

500°C

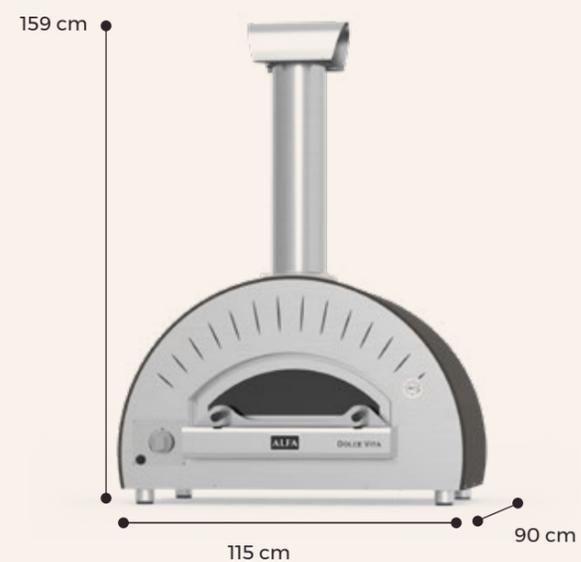
Fournée:

4 pizzas | 4 kg de pain

Nombre de convives:

10 à 20

Disponible en:



Sa **seule limite**
est **votre fantaisie**
culinaire!



ambient



ALFA FORNI

Linea **FUTURO**

La ligne **FUTURO** d'Alfa est **spécialement conçue pour les cuisines extérieures**. Le design, la structure et la façade en acier inoxydable le rendent idéal pour être combiné avec votre gril ou d'autres ustensiles de cuisine.

L'évolution d'Alfa Forni réside dans le design, l'innovation et la **polyvalence** de ses fours. La ligne **FUTURE** **permet tout type de cuisson**.

Grâce à sa capacité, elle est idéale pour mettre la famille à table en peu de temps.



FUTURO LINE

Stone Oven

Design et Made in Italy, avec plus de 40 ans de savoir-faire en cuisson directe.



Details



Le four à gaz Stone Oven est le résultat d'un **nouveau concept d'Alfa Forni qui allie design et innovation** dans la toute nouvelle arche frontale en acier inoxydable. Grâce à l'accessoire Hybrid, vous pouvez cuisiner tous types de plats au gaz et au feu de bois, de la pizza à la viande, en passant par les légumes et les desserts.

Avec Stone Oven, il deviendra très simple d'organiser des fêtes chez vous. **La voûte en acier inoxydable accélère les temps d'allumage comme dans aucun four à gaz existant sur le marché; vos plats sont prêts à enfourner en 30 minutes à peine!**





Façade en acier inoxydable et grande porte vitrée qui permet de surveiller la cuisson des aliments.



Le plan de cuisson est entièrement fabriqué chez Alfa Forni, une expertise de plus de 40 ans, Made in Italy, avec une isolation de 8 cm.



Le pyromètre 0-500° détecte la température moyenne de la chambre de cuisson.



Équipé de pieds confortables réglables jusqu'à 7 cm, Stone Oven est un four d'extérieur qui cuit jusqu'à 2 pizzas à la fois de 28 cm en seulement 90 secondes.

focus



Caractéristiques techniques

Couleurs: * Table de couleurs Alfa p.102



Copper

Dimensions extérieures:
Top: 100 x 63,8 x 123h cm

Plan de cuisson:
70 x 40 cm

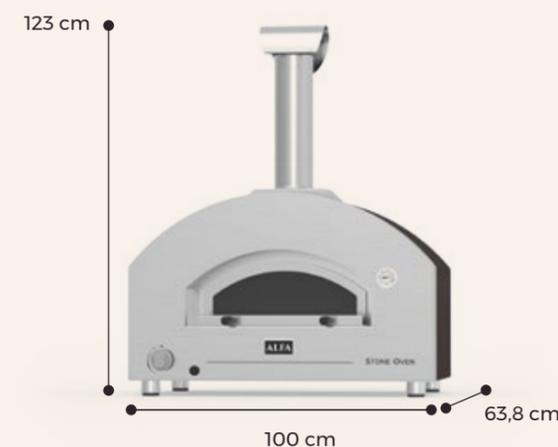
Alimentation:
HYBRIDE: Gaz ou bois

Température maximum:
500°C

Fournée:
4 pizzas | 4 kg de pain

Nombre de convives:
2 à 18

Disponible en:



**Le futur de la pizza
maison comme
à la 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

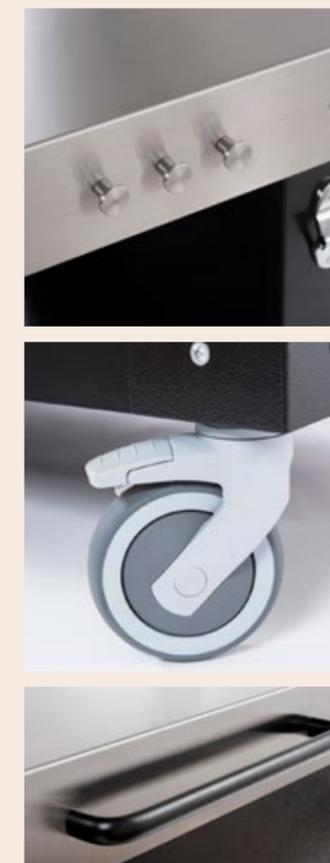
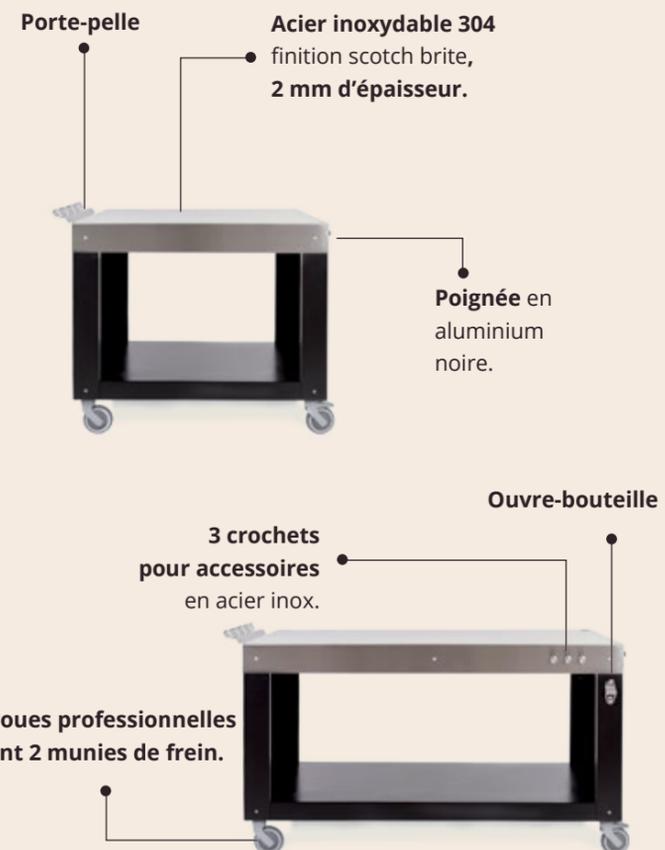
ACCESSOIRES ET COMPLÉMENTS

Les instruments du métier.

Pour tirer le meilleur parti de votre four à bois et servir des plats riches en saveur et tradition, vous pouvez compter sur le catalogue complet d'accessoires qu'Alfa Forni a créé pour vous faciliter la préparation et la cuisson des aliments.

Grâce aux accessoires Alfa, vous aurez **toujours le bon ustensile au bon moment**. Tous les instruments du kit sont **certifiés aptes pour un usage alimentaire** et sélectionnés selon les standards de qualité les plus rigoureux.





ACCESSOIRES ET COMPLÉMENTS

Table multifonction

Table à pizza multifonctionnelle servant de station **pour la préparation des pizzas** et de **base de support** pour les fours ALFA top.

Disponible dans les versions : 100 cm - 130 cm - 160 cm.

*Les modèles 130 et 160 comprennent un panneau pour cacher la bouteille de gaz et deux trous de parasol.

Protégez votre four avec **Cover Alfa!**





- 1 RAKE PEEL**
Le râteau à braises: assure la gestion du plan de cuisson. Permet de remuer la cendre, les braises et le bois en toute sécurité.
- 2 TURNER PEEL**
La pelle à tourner: pour tourner la pizza pendant la cuisson.
- 3 BRUSH PEEL**
La brosse: ses soies en laiton en font un instrument efficace de nettoyage de la surface réfractaire sans la rayer.
- 4 PELLE PERFORÉE**
Pelle pour enfourner la pizza crue : les petits trous permettent de faire tomber l'excès de farine.
- 5 PLANCHE À DÉCOUPER EN BOIS**
Avec la planche à découper en bois de sapin travaillé pour usage alimentaire, il est possible de suivre les sillons pour découper la pizza en parts égales.
- 6 THERMOMÈTRE LASER**
Le thermomètre à infrarouge permet de détecter la température sur tous les points de la surface du four.
- 7 GANT DE FOUR**
Gant résistant à la chaleur en fil continu bouclé en coton 100%.
- 8 SPATULE À PÂTONS**
Pelle à pâtons asymétrique qui permet de prendre facilement les pâtons.
- 9 ROULETTE À PIZZA**
Roulette à découper les pizzas à manche ergonomique et lame en acier démontable.
- 10 TABLIER ALFA**
Avec le tablier ALFA, tout le monde saura que c'est vous le chef.
- 11 LIVRE DE CUISINE**
De nombreuses recettes pour votre four à bois. Développé par des cuisiniers de l'équipe Alfa.
- 12 BAC À PÂTONS**
Assure les bonnes conditions de l'air pour faire lever la pâte.

ACCESSOIRES ET COMPLÉMENTS

Kit Pizzaiolo

Le Kit Pizzaiolo comprend tous les outils nécessaires pour préparer et étaler la pâte, cuire et servir la pizza.



RAKE PEEL

Le râteau à braises: en acier inoxydable, permet de pousser vers le côté les cendres, les braises et le bois qui brûle.

TURNER PEEL

La pelle à tourner: légère, robuste et maniable, utilisée pour tourner la pizza pendant la cuisson. .

BRUSH PEEL

La brosse: ses soies en laiton en font un instrument efficace de nettoyage de la surface réfractaire sans la rayer.

PELLE PERFORÉE

La pelle à enfourner: les petits trous permettent de faire tomber l'excès de farine.

MANCHES ET RALLONGES

Manches tubulaires et rallonges en aluminium anodisé et poignées en duroplast.



ACCESSOIRES ET COMPLÉMENTS

Set de pelles

Les nouvelles pelles **designed by Alfa** sont le fruit de plus d'un an de recherche de l'équipe R&D : **toutes les lames sont dévissables et vissables** en cas de besoin grâce à des rallonges universelles, à partir de 95 cm jusqu'à la longueur souhaitée.



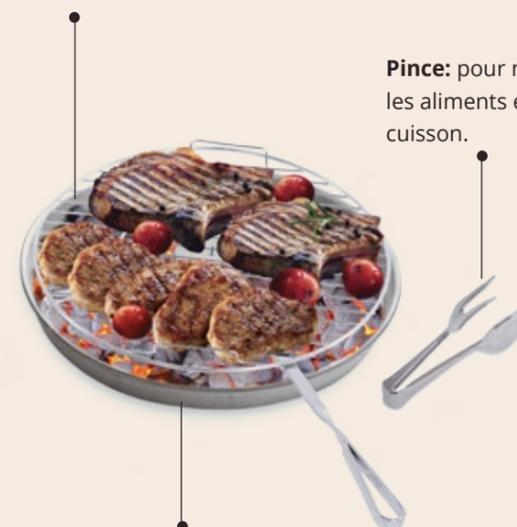
Porta-pelle Vela

Confortable et fonctionnel, le porte-pelle Vela est aussi un accessoire aux formes raffinées et innovantes qui s'adapte parfaitement aux environnements de votre maison, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur.



Gril rotatif: permet de régler la cuisson en bougeant les aliments d'un simple geste.

Pince: pour manipuler les aliments en cours de cuisson.



Plaque: des dimensions du gril, elle est destinée à protéger le plan de cuisson, idéale pour faire fondre l'excès de graisse pendant la cuisson.



ACCESSOIRES ET COMPLÉMENTS

BBQ 500

Avec BBQ 500, le four Alfa devient un barbecue disposant de puissance et de contrôle pour cuisiner sur la flamme et sur le gril, jusqu'à 500°C, aussi bien dans les fours à gaz que dans les fours à bois.

Disponible dans les versions : 30 cm - 37 cm.

4 sources de chaleur!

- 1 Flamme vive
- 2 Braises ardentes
- 3 Dôme qui enveloppe
- 4 Brique chaude

**GARDE-BOIS :**

Il contient le foyer, fait passer la bonne quantité d'air pour la combustion et maintient le plan de cuisson propre .

COUVRE-BRÛLEUR

Un couvercle spécial pour le brûleur à gaz, qui sert de protection pour ne pas endommager le système d'alimentation en gaz lorsque le four est utilisé au feu de bois.



Details

ACCESSOIRES ET COMPLÉMENTS

Kit Hybrid

Le kit breveté Alfa Forni permet **d'utiliser votre four à gaz au feu de bois**: couvrez le brûleur à gauche avec le couvercle prévu à cet effet pour le protéger de la suie et de la chaleur de la flamme et utilisez le garde-bois à droite pour maintenir les bûches sur le côté.

Garde-bois Alfa

L'utilisation du garde-bois Alfa offre les avantages suivants:

- Mise en route facile et rapide de la flamme
- grâce à l'augmentation du débit d'air sous les bûches.
- Facilité des opérations de nettoyage lors de l'utilisation du four au feu de bois.
- Design fonctionnel et élégant, avec logo Alfa perforé.
- Réalisé en acier de haute qualité.
- Disponible dans les versions de 37 ou 59 cm.

05

INFORMATIONS TECHNIQUES

Index Fiches techniques

p **102** Table de couleurs Alfa
Fours domestiques

p **104** Fiches techniques
Nano

p **106** Fiches techniques
Ciao

p **108** Fiches techniques
Brio

p **110** Fiches techniques
Allegro

p **112** Fiches techniques
5 Minuti

p **114** Fiches techniques
4 Pizze

p **116** Fiches techniques
Dolce Vita

p **118** Fiches techniques
Stone Oven

p **120** Comparaison des
produits Alfa Forni

INFORMATIONS TECHNIQUES

Table de couleurs

Fours domestiques



Copper



Antique Red



Diamond Gray



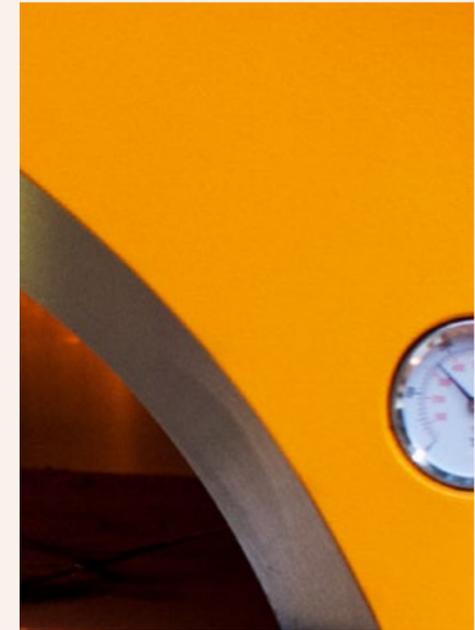
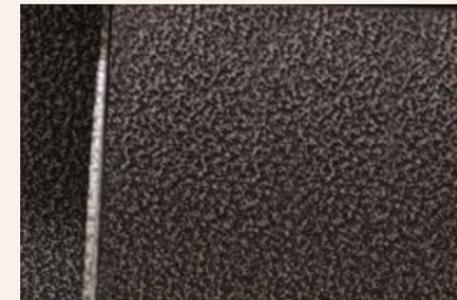
Silver Gray



Yellow



Silver Black





Nano

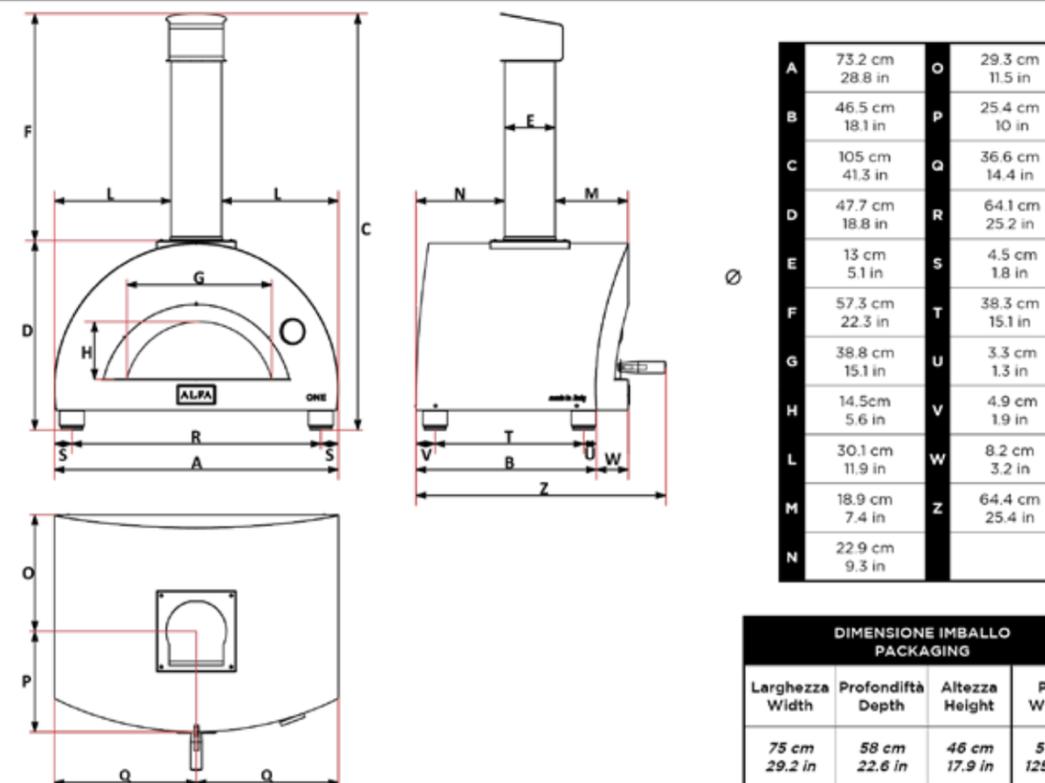


Copper

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





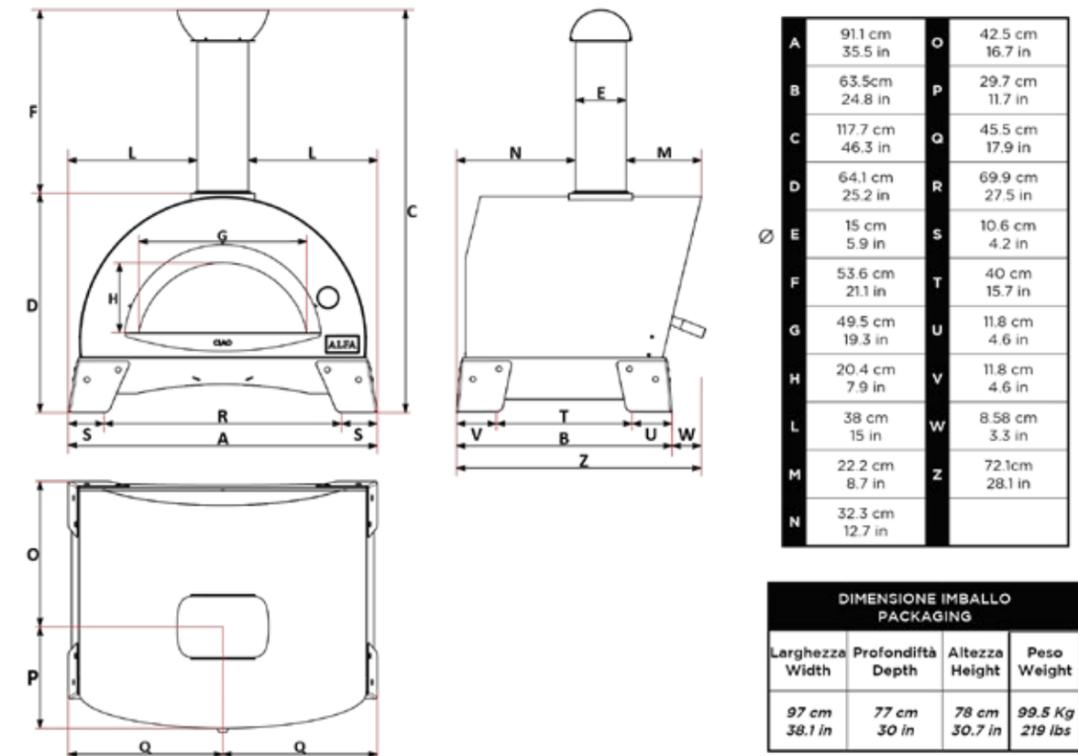
Ciao



CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

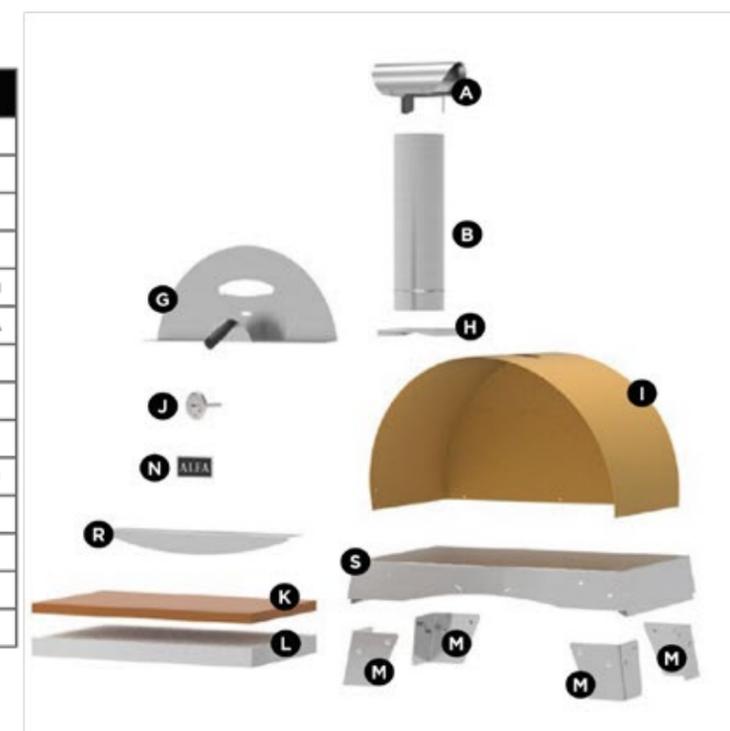
Peso Weight	85.5 kg 188 lbs	Materiali utilizzati Used material	lamiera ferro. acciaio inox. fibra ceramica iron sheet. stainless steel. ceramic fiber
Area piano forno Oven floor area	0.28 m ² 3 ft ²	Tipo di refrattario Type of refractory	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
Dim. piano forno 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





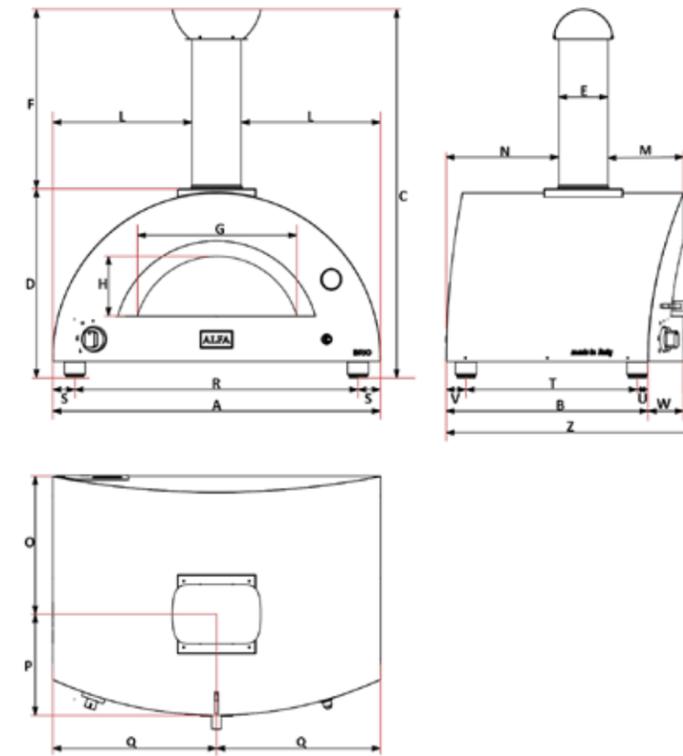
Brio



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 GENELPO03IG
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 Weight	156 kg 343lbs	Materiali utilizzati Used material	lamiera ferro. acciaio inox. fibra ceramica iron sheet. stainless steel. ceramic fiber
Area piano forno Oven floor area	0.7 m ² 7.43 ft ²	Tipo di refrattario Type of refractory	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
Dim. piano forno Oven floor dim.	100 x 70 cm 39.3 x 27.5 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	5	Tiraggio minimo Minimum flue draught	11 Pa
Infornata di pane Bread capacity	5 kg 11 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% O₂ CO emission at 13% O ₂	0.35% 4444 mg/Nm ³
Consumo medio Average fuel consumption	5 kg/h 11 lbs/h	Temperatura fumi Smoke temperature	387°C 728°F

MISURE - DIMENSIONS

A	118.3 cm 46.6 in	O	69.45 cm 23.8 in
B	84.8 cm 33 in	P	32.55 cm 12.8 in
C	149 cm 58.7 in	Q	59.15 cm 23.3 in
D	64.7 cm 25.5 in	R	96 cm 37.8 in
E	18 cm 7.1 in	S	11.5 cm 4.4 in
F	84.3 cm 33.2 in	T	75 cm 29.5 in
G	58 cm 22.6 in	U	2.9 cm 1.1 in
H	19.5 cm 7.6 in	V	6.9 cm 2.7 in
L	50.15 cm 19.7 in	W	17.2 cm 6.7 in
M	23.55 cm 9.3 in	Z	102 cm 40.2 in
N	60.45 cm 23.8 in		

DIMENSIONE IMBALLO PACKAGING			
Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Peso Weight
125.5 cm 49.4 in	109.5 cm 43.1 in	85 cm 33.5 in	182 Kg 400 lbs

PARTI DI RICAMBIO - SPARE PARTS

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





5 Minuti

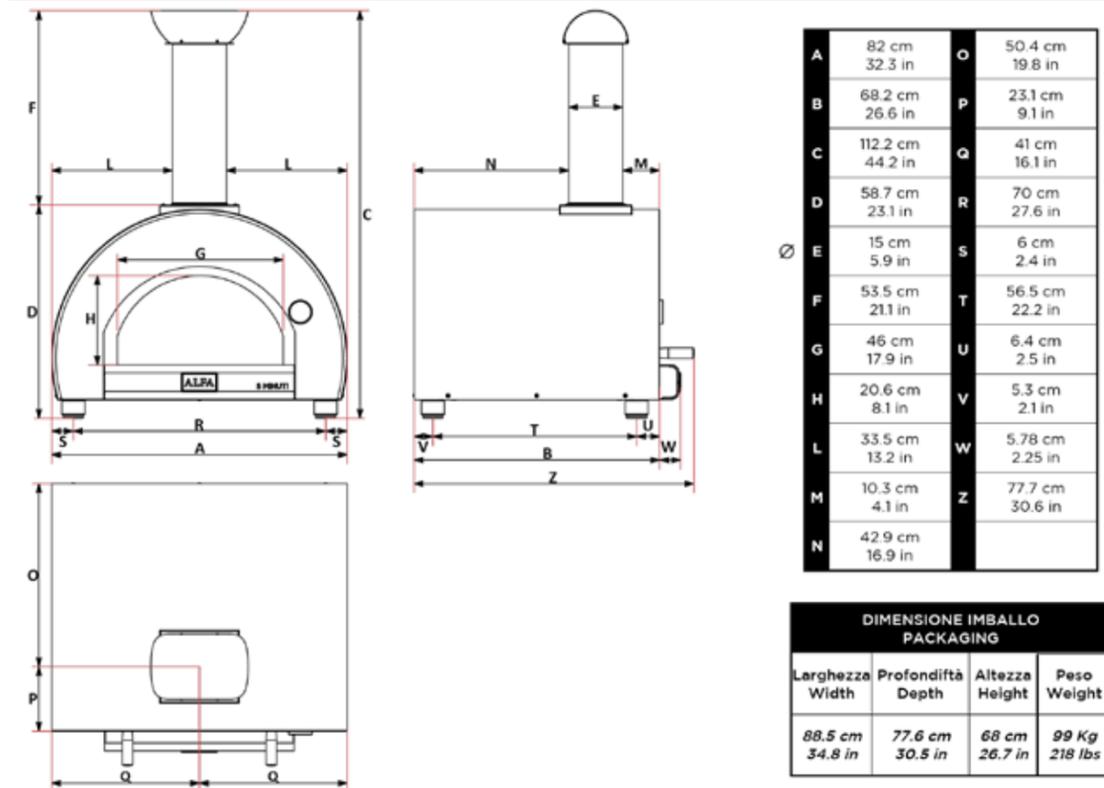


Copper

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

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	176 kg 387 lbs	Materiali utilizzati Used material	lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica iron sheet, stainless steel, ceramic fiber
Area piano forno Oven floor area	0.48 m 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

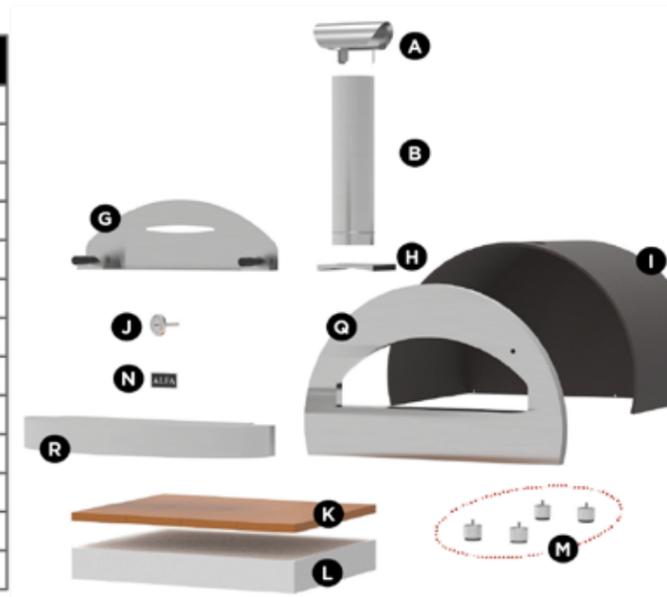
MISURE - DIMENSIONS

A	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	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 5.16 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

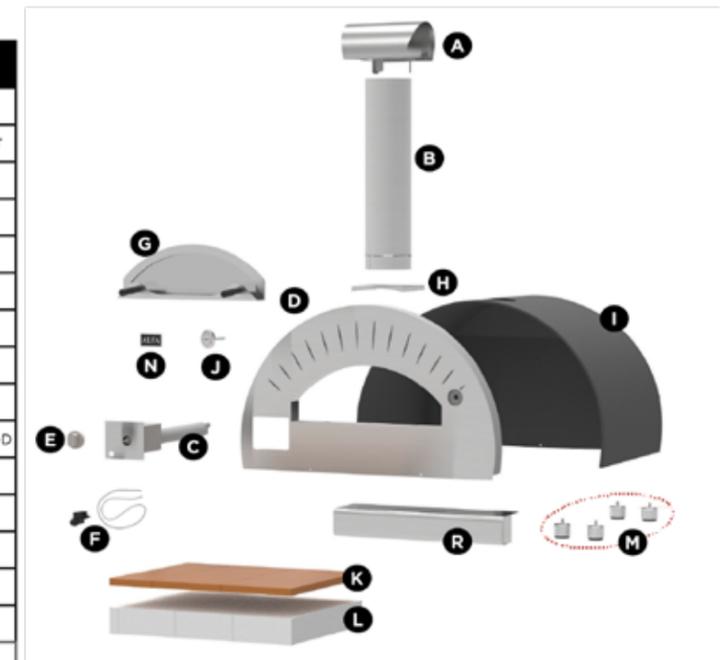
MISURE - DIMENSIONS

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
Ø 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

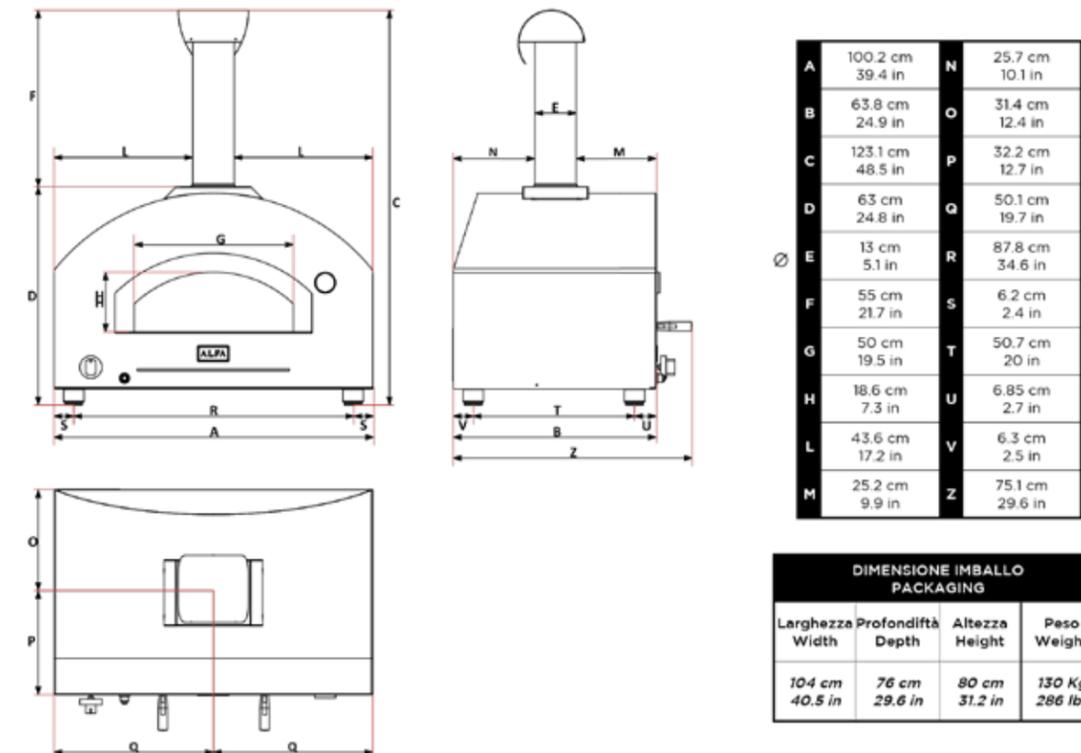


Copper

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-MIOX20
Logo Alfa (v1.0)	N D14PLAC-ALFA



Alfa Forni in comparison



	Linea MODERNO			
	Nano	Ciao	Brio	Allegro
Dimensions four	73 x 55 x 105h cm	91 x 72 x 118h cm	100 x 72 x 112h cm	118 x 102 x 149h cm
Dimensions avec 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
Sole	60 x 40 cm	70 x 40 cm	70 x 50 cm	100 x 70 cm
Fournée	1 pizza 1-2 kg de pain	2 pizzas 2 kg de pain	2/3 pizzas 2/3 kg de pain	4/5 pizzas 5 kg de pain
Nombre de convives	1 ^ 10	8 ^ 18	1 ^ 20	15 ^ 30
Minutes pour chauffer	10 min	15 min	30 min	20 min
Poids du four	54 kg	85 kg	90 kg	156 kg
Poids avec base	79 kg	95 kg	121 kg	220 kg
Consumption	BOIS: 2,5 Kg/h LPG: 0,58 Kg/h NG: 1,43 mc/h	2,5 Kg/h	LPG: 1,07 Kg/h NG: 1,43 mc/h	5 Kg/h
Fuel	Bois o gas	Bois	HYBRIDE: Gas ou Bois	Bois
Couleur	Copper	Silver Gray	Antique Red - Silver Black	Antique Red - Yellow
Disponible en				



	Linea CLASSICO			Linea FUTURO
	5 Minuti	4 Pizze	Dolcevita	Stone Oven
Dimensions four	82 x 74 x 112h cm	99 x 96 x 121h cm	115 x 90 x 159h cm	100x 63.8 x 123h cm
Dimensions avec base	82 x 74 x 200h cm	155 x 90 x 217h cm	---	---
Sole	60 x 50 cm	80 x 60 cm	80 x 60 cm	70 x 40 cm
Fournée	2 pizzas 2 kg de pain	4 pizzas 4 kg de pain	4 pizzas 4 kg de pain	2 pizzas 2 kg de pain
Nombre de convives	8 ^ 18	10 ^ 20	10 ^ 20	15 ^ 30
Minutes pour chauffer	15 min	20 min	15 min	15 min
Poids du four	86 kg	143 kg	176 kg	110 kg
Poids avec base	115 kg	195kg	---	---
Consumption	2,5 Kg/h	5 Kg/h	LPG: 1,32 Kg/h NG: 1,76 mc/h	LPG: 1,07 Kg/h NG: 1,43 mc/h
Fuel	Bois	Bois	HYBRIDE: Gas ou Bois	HYBRIDE: Gas ou Bois
Couleur	Copper	Copper - Diamond Gray	Diamond Gray	Copper
Disponible en				



Les images du catalogue sont fournies à titre purement indicatif.
Les modèles et les caractéristiques réels des produits peuvent varier

CATALOGUE IMPRIMÉ EN JANVIER 2022

ALFA

www.alfaforini.com

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