

ALFA

Katalog produktów

PIECE DO UŻYTKU DOMOWEGO





Katalog produktów

Piece do użytku domowego

**Poznaj smak pizzy
przyrządzonej tak,
jak w pizzerii!**



INDEKS

Spis trésci

p **10-21** 01. Design i wykonanie

- P. 16-17 Patent na system kominowy
- P. 18-19 Technologia Forninox

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

- P. 26-27 Zasady przewodnie

p **28-85** 03. Piece Alfa

- P. 30 Wzornictwo rodzinne
- P. 32 **Linia MODERNO**
- P. 34 Nano
- P. 40 Ciao
- P. 46 Brio
- P. 52 Allegro
- P. 58 **Linia CLASSICO**
- P. 60 5 Minuti
- P. 66 4 Pizze
- P. 72 Dolcevita
- P. 78 **Linia FUTURO**
- P. 80 Stone Oven
- P. 86 Podsumowanie

p **88-98** 04. Akcesoria i dodatki

- P. 90 Podstawa wielofunkcyjna
- P. 92 Zestaw Pizzaiolo
- P. 94 Zestaw profesjonalnych łopatek do pizzy
- P. 96 BBQ500
- P. 98 Zestaw Hybrid

p **100** 05. Karty danych technicznych



ALFA FORNI

Misja, wizja i obietnica



Chcemy docierać i inspirować ludzi na całym świecie, którzy chcą doświadczyć przyjemności pieczenia w piecu i dzielić się smakiem życia ze swoimi bliskimi.



Chcemy dostarczać profesjonalistom i amatorom piękne, wydajne piece, dumnie wyprodukowane we Włoszech, z dbałością o jakość, aby zapewnić najlepsze wrażenia i satysfakcję.



Sztuka i wykonanie bez żadnych kompromisów!

01

DESIGN I WYKONANIE

Design i innowacja w pojedynczym piecu

Nasz design „made in Italy” jest wynikiem **nieustannych badań**. Celem, który od lat przyświeca naszemu działowi badawczo-rozwojowemu, **jest zapewnienie jak najlepszego wykonania, dzięki któremu korzystanie z pieca staje się wyjątkowym doświadczeniem**.

Doskonałe połączenie formy i autentyczności.





DESIGN I WYKONANIE

Tradycja: cegła ogniotrwała

Domowe piece Alfa opalane drewnem są nadal budowane przez wykwalifikowanych rzemieślników specjalizujących się w pracy z cegłą ogniotrwałą.

01.

Sercem pieca Alfa jest ogniotrwała powierzchnia pieczenia: autentyczne cegły ogniotrwałe o wysokiej gęstości, **produkowane na miejscu w naszym zakładzie w Anagni.**

02.

Cegła ogniotrwała zapewnia doskonałe pochłanianie i utrzymywanie ciepła, które są niezbędne do osiągnięcia odpowiedniej temperatury pieczenia ciasta pizzy.

03.

Cegła ogniotrwała Alfa umieszczona jest na 2-calowej warstwie bazowej ze specjalnego autoklawizowanego gazobetonu, **który poprawia izolację i wydajność, stabilizując temperaturę górnej warstwy ogniotrwałej.**



DESIGN I WYKONANIE

Innowacje: stal chroniąca przed ogniem

Prawdziwą innowacją pieca Alfa jest sklepienie ze stali nierdzewnej izolowane włóknem ceramicznym, które utrzymuje ciepło wewnątrz komory pieczenia.



01.

Sprawność cieplna jest absolutnie niezbędna do utrzymania wysokiej temperatury. Dlatego też w każdym piecu Alfa stosujemy izolację z włókna ceramicznego pomiędzy wewnętrznymi i zewnętrznymi ścianami.

02.

Izolacja z włókna ceramicznego zapewnia **niemal dwukrotnie większą odporność na ciepło** (1.200 stopni w porównaniu z 750 stopniami) niż izolacja z wełny mineralnej stosowana w innych piecach do pizzy.

03.

Izolacja pozwala również **na szybsze odzyskiwanie ciepła między jedną pizzą a drugą** i radykalnie obniża temperaturę zewnętrznej ściany pieca.

DESIGN I WYKONANIE

Patent na system kominowy

Dział badań i rozwoju Alfa Forni opatentował w 2019 roku **technologię Flue System™**. Jest to system odprowadzania dymu, który poprawia cyrkulację gorącego powietrza wewnątrz komory pieczenia, zwiększając wydajność cieplną pieca.

Ta opatentowana konstrukcja sprawia, że Alfa Forni wykorzystuje całe dostępne ciepło, podczas gdy inni je tracą. To kolejny powód, dla którego Alfa pozwala cieszyć się pizzą w domu tak, jak w pizzerii.



Ciepło spalin jest odzyskiwane poprzez regulację przepływu powietrza.

Przenośniki spalin.

Zanim nastąpi naturalny odpływ, gorące spaliny nadal ogrzewają sklepienie pieca i powierzchnię pieczenia.

Płytki ogniotrwałe o grubości 3 cm produkowane w Alfa przez wyspecjalizowanych rzemieślników.

Ścianki nie przegrzewają się dzięki podwójnej warstwie włókien ceramicznych, które całkowicie izolują piec. Odporność do 1200°C.

Alfa Forni - Flue System

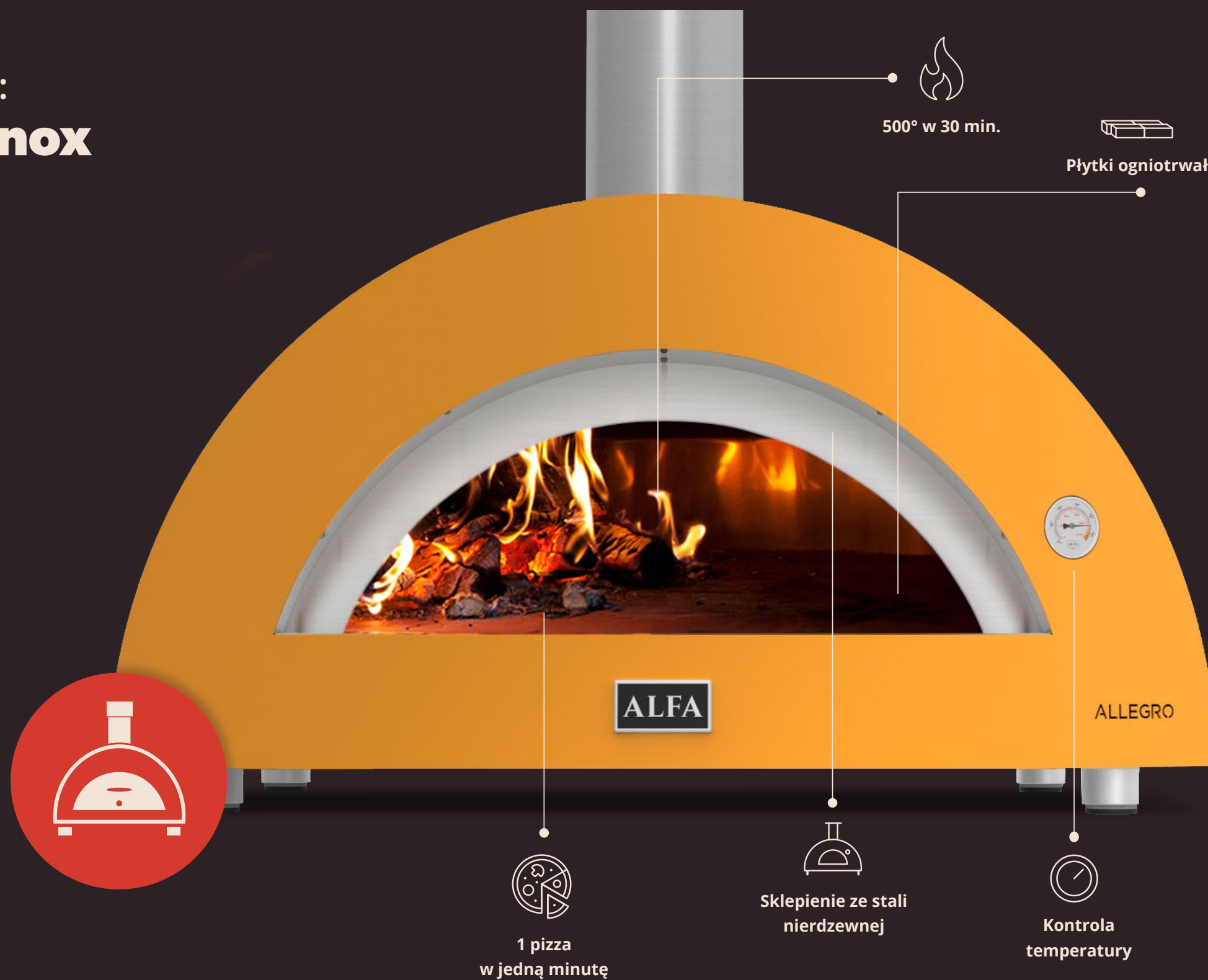
DESIGN I WYKONANIE

Idealne połączenie: Technologia Forninox

Innowacyjność technologii Forninox™ polega na połączeniu doskonałych właściwości fizycznych i termicznych stali z właściwościami cegły ogniotrwałej, materiału używanego do budowy profesjonalnych pieców.

Konstrukcja stalowa zapewnia odpowiednią odporność na naprężenia termiczne i mechaniczne spowodowane wysokimi temperaturami osiąganymi przez piec.

Izolacja kopuły za pomocą dwóch warstw włókna ceramicznego pozwala na bardzo szybkie podniesienie temperatury i utrzymanie jej przez dłuższy czas, stopniowe uwalnianie ciepła i osiągnięcie optymalnego efektu pieczenia.



**Włoska jakość i ewolucja
technologiczna
pojedynczym piecu!**



02

MADE IN ITALY

Sztuka włoskiej kuchni.

Każdy piec Alfa to w **100% włoski produkt rzemieślniczy o międzynarodowym designie.**

Pragnienie ciągłego wprowadzania innowacji pozwoliło nam zawsze dostarczać najlepsze dostępne technologie, które pomogą Ci gotować, grillować i piec szybko jak zawodowiec.



MADE IN ITALY

Firma rodzinna od 1977 roku

Kierowanie profesjonalnym zespołem wymaga liderów, którzy potrafią przewodzić i motywować, którzy mają jasną wizję przyszłości i przywiązanie do tradycji: **Marcello Ortuso i Rocco Lauro są założycielami Alfa Forni** i duszą tej wspaniałej firmy.

"Jesteśmy dumni z tego, że jesteśmy Włochami, i jesteśmy dumni z tego, że pracujemy z najlepszymi włoskimi rzemieślnikami!"



MADE IN ITALY

Rzemieślnicy z ogniem w środku

Słowo "rzemieślnik" pochodzi od słowa "sztuka". Dlatego dziś, bardziej niż kiedykolwiek, **bycie rzemieślnikiem oznacza połączenie kreatywności i umiejętności, energii i pasji, aby własnymi rękami stworzyć coś wyjątkowego.**

I to właśnie z tych zręcznych rąk rodzą się we Włoszech produkty Alfa: domowe i profesjonalne piece na drewno i gaz, **które od ponad 40 lat cieszą się uznaniem na całym świecie ze względu na swoją jakość.**

MADE IN ITALY

Nasze zasady przewodnie

01.

POSZUKIWANIE WARTOŚCI DLA KLIENTÓW

Staramy się przewidywać, rozumieć i zaspokajać potrzeby i oczekiwania naszych klientów poprzez ciągły dialog, dostarczając im wysoce użyteczne produkty.

02.

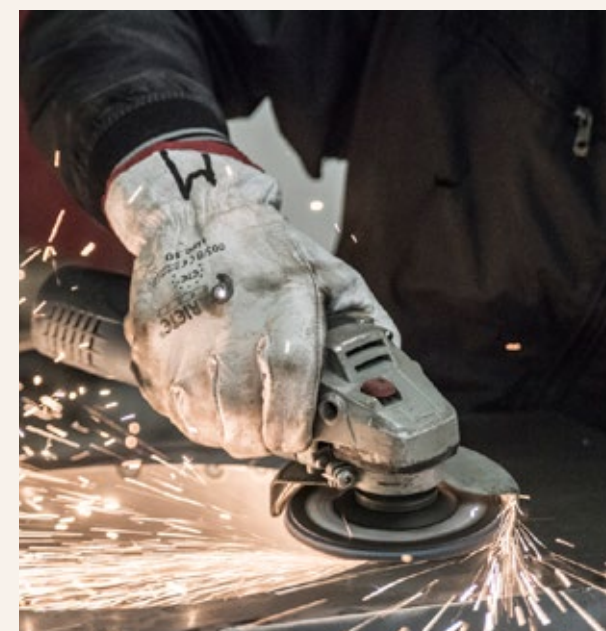
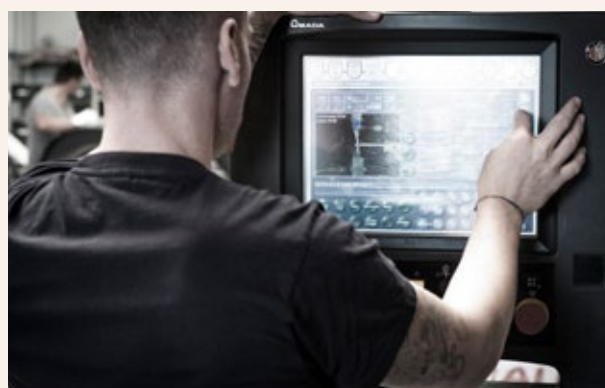
UŻYTECZNE INNOWACJE

Jako włoska firma konkurująca na rynku światowym, mamy predyspozycje do innowacji opartych na tradycji, badaniach projektowych, ciągłej modernizacji i dążeniu do ewolucji, które przynoszą korzyści naszym klientom i które zamierzamy kontynuować.

03.

PRZYWÓDZTWO

Płynnie kształtujemy nasze przywództwo, kierując się siłą i wytrwałością, opierając się na własnym przykładzie i skromności, ufając ludziom i promując ducha pracy zespołowej, aby pomóc naszym pracownikom w rozwoju.



04.

DOCENIANIE LUDZI

Jako firma rodzinna dbamy o dobro naszych pracowników i ich rozwój osobisty. Promujemy szacunek we wzajemnych relacjach i wierzymy w wartość trwałych związków z klientami, dostawcami i innymi partnerami branżowymi.

05.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ I UCZCIWOŚĆ

Najwięcej uwagi poświęcamy bezpieczeństwu w miejscu pracy oraz uczciwości i rzetelności w postępowaniu własnym, naszych partnerów biznesowych i ogółu społeczeństwa.

06.

ORIENTACJA DŁUGOFALOWA

Po 44 latach od założenia firmy zmiana pokoleniowa, polegająca na objęciu najwyższych stanowisk przez drugie pokolenie, gwarantuje ciągłość i długofalową orientację. Nasz harmonijny i prężny rozwój strategiczny opiera się na ostrożności i dobrej kondycji finansowej.

03

ALFA FORNI

Na początku był to piec. Teraz jest Alfa.

Pionierski charakter naszych korzeni, odporność na zmiany i międzynarodowy charakter pozwoliły nam podążać **drogą rozwoju**.

Piece Alfa zostały zaprojektowane i pomyślane jako **piece profesjonalne**. Dzięki unikalnej i opatentowanej konstrukcji, **nasze piece gwarantują doskonałą wydajność pieczenia** dzięki zastosowaniu innowacyjnych materiałów i technologii.



ALFA FORNI

Wzornictwo **Rodzinne**

Aby określić, kim jesteśmy, chcemy zacząć od **absolutnej zasady**, którą dla nas jest jakość, którą daje ciągła innowacja, wybór wyłącznie włoskich materiałów i **dbałość o szczegóły**.

Piece Alfa do użytku domowego to **produkty o wyjątkowym wzornictwie**, odpowiednie do **klasycznych i nowoczesnych wnętrz**, do ogrodów i na tarasy.



Linia **MODERNO**

Linia **CLASSICO**



Linia **FUTURO**



ALFA FORNI

Linia **MODERNO**

Linia MODERNO została zaprojektowana w celu podkreślenia piękna wzornictwa i osiąarów pieca Alfa, przy jednoczesnym zachowaniu charakterystycznych linii, które je wyróżniają. Idealne rozwiązanie dla tych, którzy mają wielu przyjaciół, z którymi chcą dzielić się smakiem włoskiej kuchni.

Piece Alfa to najbardziej satysfakcjonujące doświadczenie w **gotowaniu na świeżym powietrzu**. Każda cecha techniczna pieców nierdzewnych Alfa została zaprojektowana tak, aby ułatwić Ci życie. Począwszy od szybkości zapłonu i precyzji pieczenia: szybko nagrzewają się do 500° i mogą upiec pizzę w 1 minutę.



LINIA MODERNO

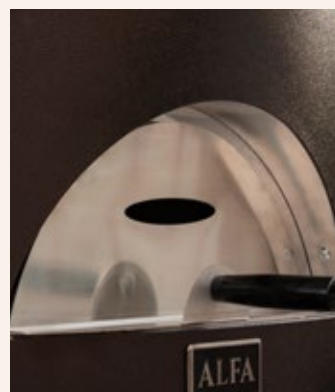
Nano

Zmienia się nazwa, ale nie istota.

One staje się Nano.



details



Nano to przenośny piec do pizzy Alfa o kompaktowych wymiarach, ważący zaledwie 50 kg i o niepowtarzalnym wzornictwie Alfa.

Idealne rozwiązanie dla osób, **które chcą mieć przenośny piec o wysokiej wydajności.**





Wzmocnione sklepienie ze stali nierdzewnej z podwójną warstwą izolacji z włókna ceramicznego, która zapewnia doskonałe utrzymywanie temperatury podczas pieczenia.



4 płytki o grubości prawie 3 cm umożliwiają stopniowe uwalnianie ciepła z powierzchni grzewczej, co zapewnia nienaganne pieczenie.



Prosta i bezpośrednia kontrola temperatury za pomocą dołączonego pirometru.

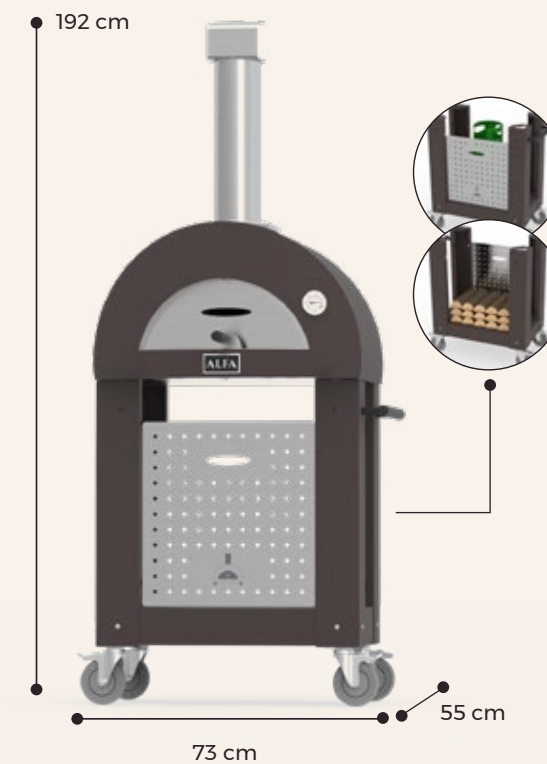
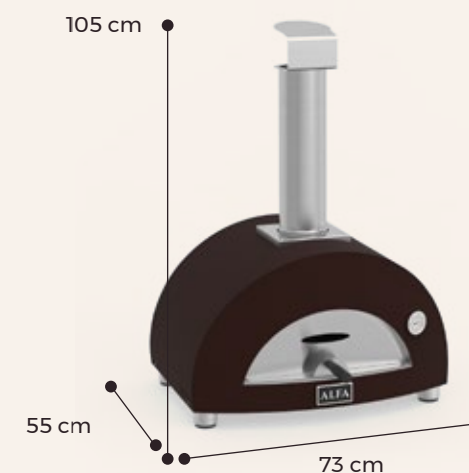


Otwór wylotowy pieca Nano jest idealny, aby zapobiec wydostawaniu się ciepła z komory pieczenia i umożliwić wygodną obróbkę pizzy wewnątrz pieca.

focus



Specyfikacje techniczne



Kolory: * Tabela kolorów Alfa S.102



Miedź

Wymiary zewnętrzne:

Góra: 73 x 55 x 105h cm

Góra + podstawa: 73 x 55 x 192h cm

Powierzchnia pieczenia:

60 x 40 cm

Paliwo:

Drewno lub gaz

Temperatura

maksymalna:

500°C

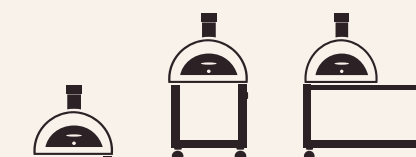
Pojemność:

1 pizza | 1-2 kg bread

Liczba osób:

from 1 to 10

Dostępne wersje:



“Włoski piec dla
każdego!”

otoczenie



LINIA MODERNO

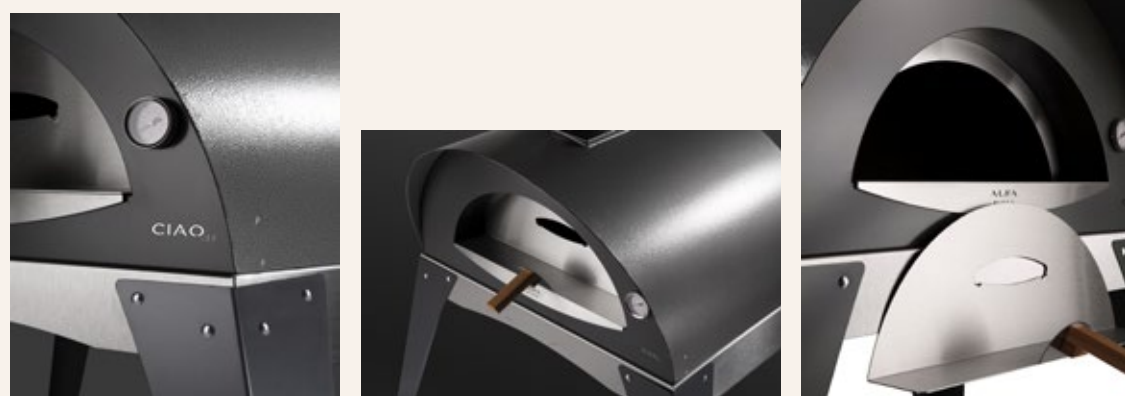
Ciao

Piec opalany drewnem z ogniotrwałą powierzchnią, lekki i łatwy w obsłudze. Dzięki zestawowi nóg z dużymi kołami można go łatwo przemieszczać w dowolne miejsce.

Zestaw nóg jest dostępny w dwóch wersjach: malowanej i ze stali nierdzewnej



details



Ten piec ma ogniotrwałą powierzchnię pieczenia i sklepienie ze stali nierdzewnej. Szybko osiąga temperaturę pieczenia i pozwala na bieżąco kontrolować proces pieczenia dzięki wygodnej szybie w drzwiczkach.

Idealny piec opalany drewnem do pieczenia pizzy, chleba, pieczeni, mięs z grilla, potraw gotowanych w naczyniach, deserów i wszystkiego, co uwielbiasz piec w tradycyjnym piecu, z zachowaniem zdrowych i oryginalnych cech, które może zaoferować tylko gotowanie w piecu opalanym drewnem.





Sklepienie ze stali insulated izolowane włóknem ceramicznym w celu utrzymania ciepła wewnątrz komory pieczenia.



Powierzchnia pieczenia wykonana z wymiennych płytek ogniotrwałych grubości 3 cm.



Prosta i bezpośrednia kontrola temperatury za pomocą dołączonego pirometru.

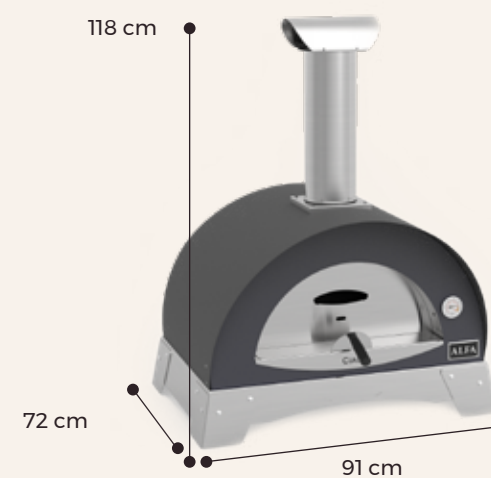


Drzwiczki są wyposażone w rączkę z wygodnym uchwytem, co umożliwia regulację ciągu i łatwe kontrolowanie ognia wewnątrz pieca.

focus



Specyfikacje techniczne



Kolory: * Tabela kolorów Alfa S.102



Srebrna szarość

Wymiary zewnętrzne:

Góra: 91 x 72 x 118h cm

Góra + podstawa: 119 x 83 x 180h cm

Powierzchnia pieczenia:

70 x 40 cm

Paliwo:

Drewno

Temperatura

maksymalna:

500°C

Pojemność:

2 pizze | 2 kg chleb

Liczba osób:

od 8 do 18

Dostępne wersje:



**Zabierz piec
wszędzie.**
Prawdziwe
profesjonalne
pieczenie!

otoczenie



LINIA MODERNO

Brio

Niezwykły piec, którego szukałeś,
aby upiec prawdziwą pizzę
neapolitańską!



details



Wreszcie Brio! Nowy piec gazowy na 2 pizze produkcji Alfa Forni. Brio to piec, **który bardzo szybko się nagrzewa**, gotowy do upieczenia pierwszej pizzy w zaledwie 30 minut. Dzięki zestawowi hybrydowemu można piec zarówno na gazie, jak i na drewnie!

Piec Brio można postawić na istniejącym stole w ogrodzie, zainstalować na własnej, specjalnej podstawie lub połączyć z podstawą wielofunkcyjną Alfa.





Stainless steel vault insulated with ceramic fibre to **maintain** the heat inside the cooking chamber.



Cooking surface made of interchangeable **refractory tiles** 3 cm thick.



Simple and direct **temperature control** with the included **pyrometer**.

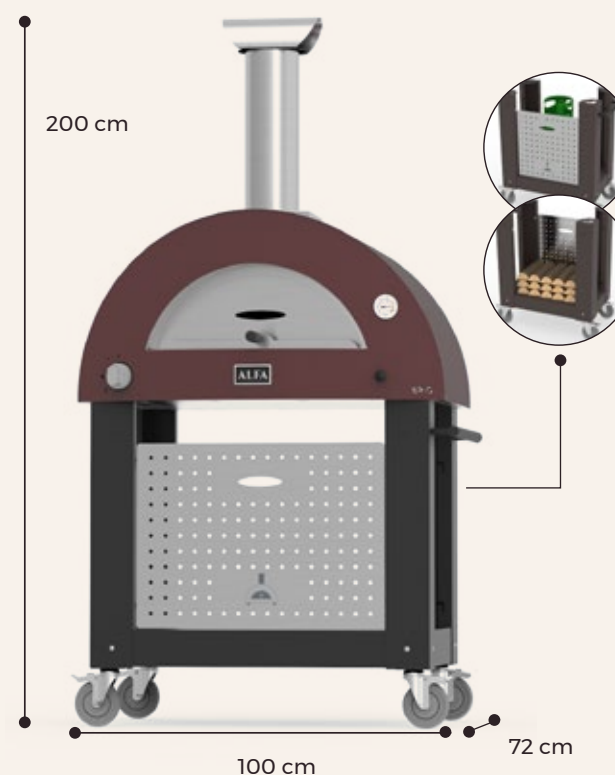
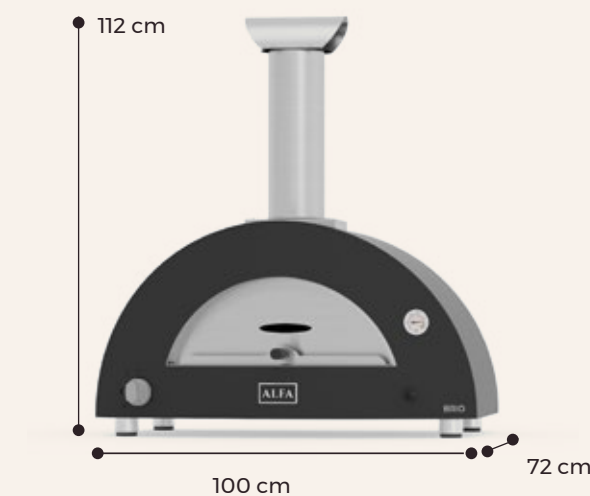


The door has a **handle with a comfortable grip**, allowing you to adjust the draught and easily control the fire inside the oven.

focus



Specyfikacje techniczne



Kolory: *Tabela kolorów Alfa S.102



Antyczna czerwień Srebrna czerń

Wymiary zewnętrzne:

Góra: 100 x 72 x 112h cm

Góra + podstawa: 100 x 72 x 200h cm

Powierzchnia pieczenia:

70 x 50 cm

Paliwo:

HYBRID: Gaz lub drewno

Temperatura

maksymalna:

500°C

Pojemność:

2/3 pizze | 2/3 kg chleb

Liczba osób:

from 1 to 20

Dostępne wersje:



Zapewnij swoim
posiłkom na
świeżym powietrzu
odpowiednie **Brio!**



otoczenie

LINIA MODERNO

Allegro

Największa powierzchnia pieczenia, która spełni oczekiwania najbardziej wymagających.



details



Allegro to największy piec z serii Forninox produkcji Alfa.

Jego wielkość i parametry techniczne sprawiają, że jest on podobny do pieca profesjonalnego. Został zaprojektowany tak, aby zaspokoić codzienne potrzeby rodziny, a także dużej liczby przyjaciół.

Dzięki **półprofesjonalnemu piecowi** do pizzy Allegro sztuka pieczenia na drewnie nie ma granic.





Sklepienie ze stali nierdzewnej izolowane włóknem ceramicznym w celu utrzymania ciepła wewnątrz komory pieczenia.



Powierzchnia do pieczenia wykonana z wymiennych płytek ogniotrwałych.



Wposażony w pirometr do monitorowania temperatury w komorze pieca.



Podstawa Allegro jest czarna, z dużymi, wysuwanymi półkami bocznymi, komorą grzewczą i półką na drewno.

focus



Specyfikacje techniczne



Kolory: *Tabela kolorów Alfa S.102



Antyczna czerwień Żółć

Wymiary zewnętrzne:

Góra: 118 x 102 x 149h cm

Góra + podstawa: 118 x 102 x 237h cm

Powierzchnia pieczenia:

100 x 70 cm

Paliwo:

Drewno

Temperatura

maksymalna:

500°C

Pojemność:

4/5 pizz(e) | 5 kg chleb

Liczba osób:

od 15 do 30

Dostępne wersje:



Półprofesjonalny piec,
**który nie ma żadnych
ograniczeń!**



otoczenie



ALFA FORNI

Linia CLASSICO

Linia CLASSICO produkcji Alfa to inteligentne połączenie tradycyjnych linii i innowacji technologicznych. Miękkie, ale wyszukane łuki, które upiększą każdą przestrzeń. Piec rzemieślniczy idealny do eleganckich willi i ogrodów.

Unikalna, opatentowana konstrukcja naszych pieców zapewnia komfortowe i eleganckie pieczenie, zarówno w kuchni na świeżym powietrzu, jak i w ogrodzie, dzięki materiałom i technologiom zapewniającym doskonałą odporność na wilgoć i skuteczną izolację termiczną.



LINIA CLASSICO

5 Minuti

Nasz najlepiej sprzedający się piec do pizzy opalany drewnem.

Ma niewielkie wymiary.
Przygotowanie do pieczenia
zajmuje tylko 5 minut.



details



5 Minuti to piec opalany drewnem przeznaczony na balkony, tarasy i do ogrodów. Praktyczne kółka ułatwiają jego przemieszczanie.

Posiada ogniotrwałą górę i sklepienie ze stali nierdzewnej, **Posiada ogniotrwałą górę i sklepienie ze stali nierdzewnej**, która jest wyższa niż jej poprzedniczka, dzięki czemu praca jest jeszcze bardziej komfortowa.





Sklepienie wykonane w całości ze stali nierdzewnej umożliwia osiągnięcie wysokich temperatur przy niewielkiej ilości drewna minut.



Powierzchnia pieczenia wykonana z wymiennych płytek ogniotrwałych o grubości 3 cm.



Drewno można schludnie przechowywać na półce w podstawie i używać go w razie potrzeby.

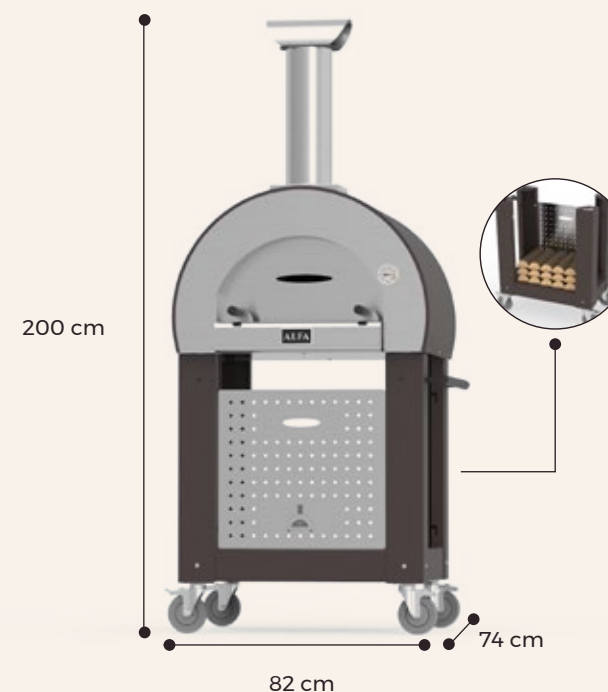
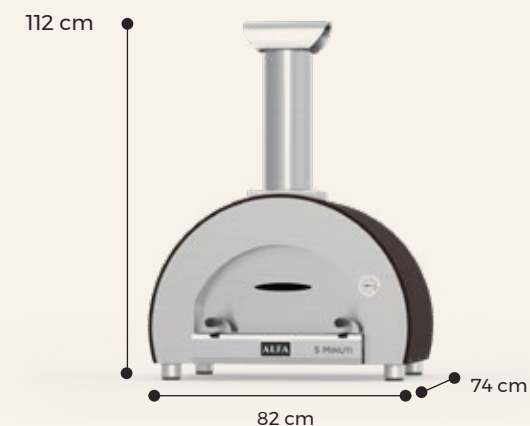


Gdy drzwiczki są zamknięte, płomień jest słabszy, a potrawy są przyrządzane przez przewodzenie i konwekcję. Gdy drzwiczki są otwarte, płomień jest silniejszy, dzięki czemu potrawy stają się przyrumienione i chrupiące.

focus



Specyfikacje techniczne



Kolory: * Tabela kolorów Alfa S.102



Miedź

Wymiary zewnętrzne:

Góra: 82 x 74 x 112h cm

Góra + podstawa: 82 x 74 x 200h cm

Powierzchnia pieczenia:

60 x 50 cm

Paliwo:

Drewno

Temperatura

maksymalna:

500°C

Pojemność:

2 pizze | 2 kg chleb

Liczba osób:

od 8 do 18

Dostępne wersje:



Gotowe w **5 minut!**
Zrób wrażenie na
swoich znajomych!



otoczenie

LINIA CLASSICO

4 Pizze

Piec ogrodowy opalany drewnem zaprojektowany z myślą o rodzinie.



details



Piec opalany drewnem 4 Pizze ma odpowiednią wielkość, **aby upiec 4 pizze w 90 sekund i 4 kg chleba na partię.**

Piec opalany drewnem, który można ustawić również na balkonie lub tarasie.

Model wolnostojący z własną podstawą jest wyposażony w niezwykle użyteczne półki boczne ze stali nierdzewnej, na których można umieścić tace, składniki, naczynia do pieczenia i wszystko inne, czego potrzebuje kucharz. Dzięki zintegrowanemu uchwytowi na łożatkę do pizzy, narzędzia niezbędne do pieczenia w piecu opalonym drewnem są zawsze pod ręką.





Sklepienie wykonane w całości ze stali nierdzewnej, co umożliwia osiągnięcie wysokich temperatur przy ograniczonym zużyciu drewna.



Powierzchnia pieczenia wykonana jest z 3 cm, wymiennych płytek ogniotrwałych, które optymalnie akumulują ciepło i przekazują je do pieczonej potrawy.



Piec jest wyposażony w pirometr umożliwiający łatwe sprawdzenie średniej temperatury w komorze pieczenia.

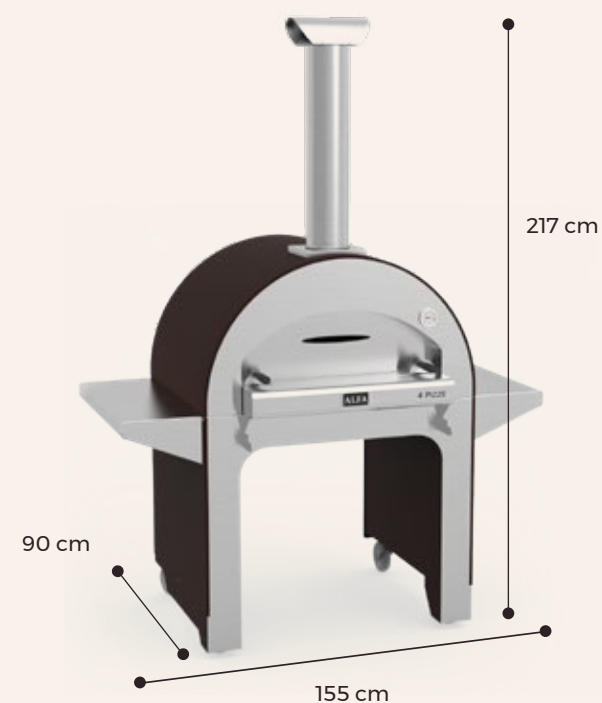


Model wolnostojący ma przydatne półki boczne ze stali nierdzewnej oraz zintegrowany uchwyt na łopatkę do pizzy, dzięki czemu niezbędne narzędzia są zawsze pod ręką.

focus



Specyfikacje techniczne



Kolory: * Tabela kolorów Alfa S.102



Miedz



Diamentowa szarość

Wymiary zewnętrzne:

Góra: 99 x 96 x 121h cm

Góra + podstawa: 155 x 90 x 217h cm

Powierzchnia pieczenia:

80 x 60 cm

Paliwo:

Drewno

Temperatura

maksymalna:

500°C

Pojemność:

4 pizze | 4 kg chleb

Liczba osób:

od 10 do 20

Dostępne wersje:



Stań się szefem
kuchni w rodzinie
dzięki Alfa!

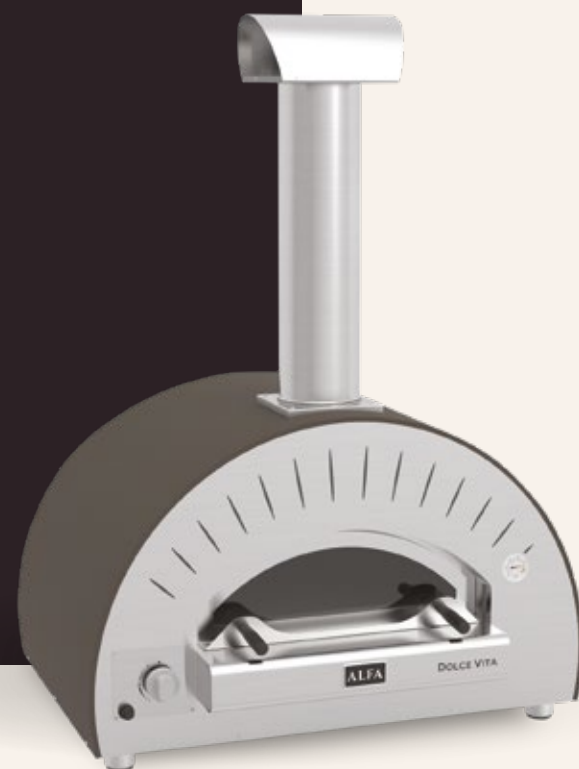


otoczenie

LINIA CLASSICO

Dolce Vita

Największy gazowy piec w ofercie Alfa, niezbędny w kuchni na świeżym powietrzu.



details



Piec Dolce Vita Top to największy piec gazowy w ofercie pieców domowych, idealny do postawienia na stole lub półce. Dzięki swojemu klasycznemu, ustalonymu stylowi i podstawowym liniom harmonijnie pasuje do każdej kuchni na świeżym powietrzu lub tarasu.

Ponadczasowe wzornictwo tego pieca gazowego sprawia, że spełnia on szeroki zakres potrzeb związanych z pieczeniem. Doskonałe i pachnące okrągłe pizze, pizze z patelni, pieczone mięsa i ryby - te potrawy sprawią, że chwile relaksu na świeżym powietrzu będą zachwycające.





Wewnętrzna konstrukcja jest wykonana ze stali nierdzewnej 441, która doskonale nadaje się do odporności na wysokie temperatury. Zewnętrzna część wykonana jest ze stali 304 Scotch Brite, materiału używanego również w profesjonalnych kuchniach.



Ogniotrwałe płytki powierzchni pieczenia są w całości wykonane we własnym zakresie, są wymienne i akumulują ciepło, uwalniając je do pieczonych potraw.



Dzięki pirometrowi dołączonemu do pieca można zawsze sprawdzić średnią temperaturę w komorze pieczenia.



Duże szklane drzwiczki umożliwiają pieczenie nawet wtedy, gdy drzwiczki są zamknięte, oraz monitorowanie potrawy podczas pieczenia.

focus



Specyfikacje techniczne

Kolory: *Tabela kolorów Alfa S.102



Diamentowa szarość

Wymiary zewnętrzne:

Góra: 115 x 90 x 159h cm

Powierzchnia pieczenia:

80 x 60 cm

Paliwo:

HYBRID: Gaz lub drewno

Temperatura

maksymalna:

500°C

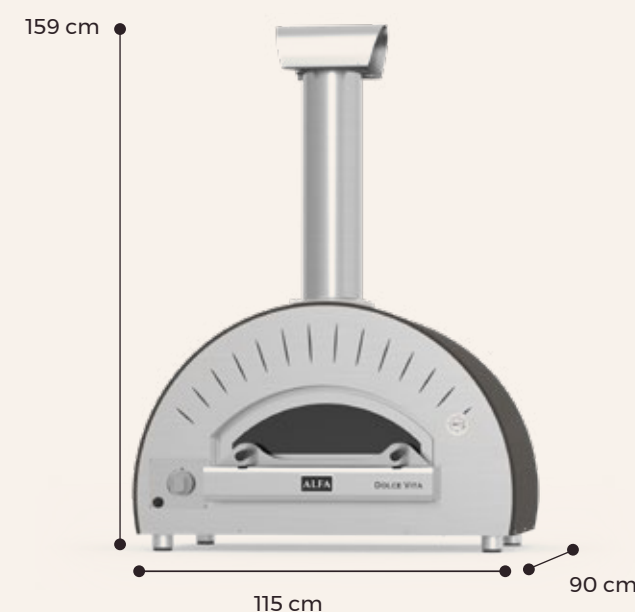
Pojemność:

4 pizze | 4 kg chleb

Liczba osób:

od 10 do 20

Dostępne wersje:



**Jego jedynym
ograniczeniem
będzie Twoja
kulinarna
wyobraźnia!**



otoczenie



ALFA FORNI

Linia **FUTURO**

Linia FUTURO produkcji Alfa została zaprojektowana specjalnie z myślą o kuchniach na świeżym powietrzu. Wzornictwo, konstrukcja i front ze stali nierdzewnej sprawiają, że idealnie komponuje się z grillem lub innym sprzętem kuchennym.

Ewolucja Alfa Forni polega na **wzornictwie**, innowacyjności i wszechstronności pieców. Linia FUTURO **umożliwia wszystkie rodzaje pieczenia**, a dzięki swojej pojemności jest idealna dla całej rodziny, która może zjeść posiłek w krótkim czasie.



LINIA FUTURO

Stone Oven

Zaprojektowany i wykonany we Włoszech, z ponad 40-letnim doświadczeniem w bezpośrednim pieczeniu.



Details



Gazowy piec Stone Oven **jest wynikiem nowej koncepcji Alfa Forni, która łączy w sobie wzornictwo i innowacyjność w całkowicie nowym łuku przednim ze stali nierdzewnej.** Dzięki zestawowi hybrydowemu można przyrządzać wszystko, od pizzy po mięso, warzywa i desery, zarówno na gazie, jak i na drewnie.

Piec Stone Oven ułatwia organizowanie przyjęć w domu. **Sklepienie ze stali nierdzewnej przyspiesza czas zapłonu jak w żadnym innym piecu gazowym na rynku; jest gotowy do pieczenia w zaledwie 30 minut!**





Front ze stali nierdzewnej i duże szklane drzwiczki umożliwiają obserwację pieczonych potraw.



Powierzchnia pieczenia jest w całości wykonana w Alfa Forni, z wykorzystaniem naszego ponad 40-letniego doświadczenia "Made in Italy", z izolacją o grubości 8 cm.



Pirometr 0-500° mierzy średnią temperaturę w komorze pieczenia.



Wyposażony w wygodne nóżki, które można regulować nawet o 7 cm, piec Stone Oven to piec do użytku na świeżym powietrzu, w którym w ciągu zaledwie 90 sekund można upiec jednocześnie dwie pizze o średnicy 28 cm.

focus



Specyfikacje techniczne

Kolory: * Tabela kolorów Alfa S.102



Miedź

Wymiary zewnętrzne:

Góra: 100 x 63,8 x 123h cm

Powierzchnia pieczenia:

70 x 40 cm

Paliwo:

HYBRID: Gaz lub drewno

Temperatura

maksymalna:

500°C

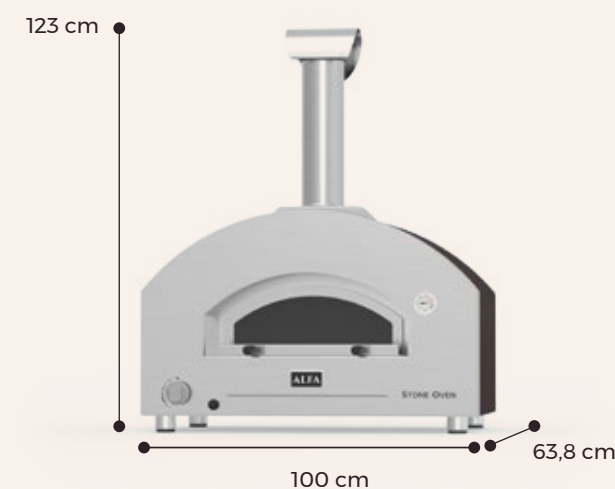
Pojemność:

4 pizze | 4 kg chleb

Liczba osób:

od 2 do 18

Dostępne wersje:



Przyszłość pizzy
przyrządzanej tak,
jak w pizzerii!



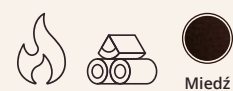
otoczenie

Linia **MODERNO**



Nano

Piec: 73 x 55 x 105h cm
Piec + podstawa: 73 x 55 x 192h cm



Miedź



Ciao

Piec: 91 x 72 x 118h cm
Piec + podstawa: 119 x 83 x 180h cm



Srebrnoszary



Brio

Piec: 100 x 72 x 112h cm
Piec + podstawa: 100 x 72 x 200h cm



Antyczna czerwień
Srebrna czerń



Allegro

Piec: 118 x 102 x 149h cm
Piec + podstawa: 118 x 102 x 237h cm



Antyczna czerwień
Żółć

Linia **CLASSICO**



5 Minuti

Piec: 82 x 74 x 112h cm
Piec + podstawa: 82 x 74 x 200h cm



Miedź



4 Pizze

Piec: 99 x 96 x 121h cm
Piec + podstawa: 155 x 90 x 217h cm



Miedź
Diamentowa szarość



Dolce Vita

Piec: 115 x 90 x 159h cm



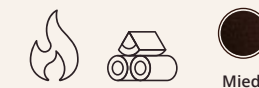
Diamentowa szarość

Linia **FUTURO**



Stone Oven

Piec: 100 x 63,8 x 123h cm



Miedź

04

AKCESORIA I DODATKI

Narzędzia

Aby w pełni wykorzystać możliwości pieca opalanego drewnem, Alfa Forni przygotowała kompletny katalog akcesoriów, które ułatwiają przygotowywanie i pieczenie potraw, pozwalając na serwowanie dań pełnych smaku i tradycji.

Akcesoria Alfa sprawiają, że zawsze będziesz miał odpowiednie narzędzia we właściwym czasie. Wszystkie narzędzia wchodzące w skład zestawów są certyfikowane do użytku w kontakcie z żywnością i dobrane zgodnie z najwyższymi standardami jakości.





Uchwyt na łopatkę do pizzy.

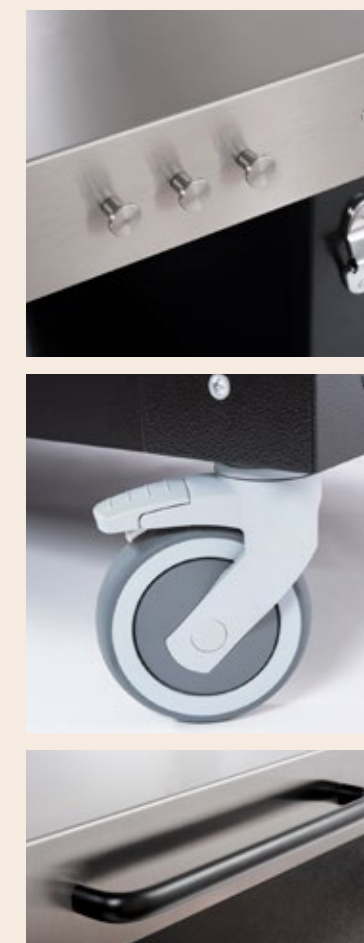
Wykończenie ze stali nierdzewnej 304
Scotch Brite, grubość 2 mm.

Czarny uchwyt aluminiowy.

Otwieracz do butelek.

3 haki na akcesoria ze stali nierdzewnej.

4 profesjonalne koła, 2 z hamulcami.



AKCESORIA I DODATKI

Podstawa wielofunkcyjna

Wielofunkcyjna podstawa do pizzy, która służy jako stacja do przygotowywania pizzy oraz jako podstawa do pieców górnych ALFA. Dostępna w następujących wersjach: 100 cm - 130 cm - 160 cm. *Modele 130 i 160 cm zawierają przegrodę z pokrywą cylindra i dwa otwory na parasole.

Chroń swój piec za pomocą pokrowców Alfa!





- 1 ZGARNIACZ DO ŻARU**
Zgarniacz do żaru umożliwia zarządzanie przestrzenią do gotowania. Za ich pomocą można bezpiecznie przenosić popiół, żar i
- 2 ŁOPATKA DO OBRACANIA**
Łopatka do obracania jest używana do obracania pizzy podczas pieczenia.
- 3 BRUSH SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA**
Szczotka ma mosiężne włosie, dzięki któremu czyszczenie powierzchni ogniotrwałej jest skuteczniejsze i nie powoduje zarysowań.
- 4 ŁOPATA DO PIZZY**
Łopata do wkładania nieupieczonej pizzy do pieca, z otworami do pozbywania się nadmiaru mąki.
- 5 DREWNIANA DESKA DO KROJENIA**
Drewniana deska do krojenia wykonana z drewna świerkowego przeznaczonego do kontaktu z żywnością umożliwia podążanie za rowkami w celu pokrojenia pizzy na równe części.
- 6 TERMOMETR LASEROWY**
Termometr na podczerwień ułatwia odczyt temperatury w każdym punkcie powierzchni pieczenia
- 7 RĘKAWICA KUCHENNA**
Odporna na ciepło rękawica z ciągłego włókna, 100% bawełnianej przędzy bouclé.
- 8 ŁOPATKI DO CHLEBA**
Asymetryczna łopatka ułatwiająca chwytanie chleba.
- 9 NÓŻ DO PIZZY**
Nóż do cięcia pizzy z ergonomicznym uchwytem i wyjmowanym stalowym ostrzem.
- 10 FARTUCH ALFA**
Dzięki fartuchowi ALFA wszyscy będą wiedzieli, że to Ty jesteś szefem kuchni.
- 11 KSIĄŻKA KUCHARSKA Mnóstwo przepisów dla Twojego pieca opalanego drewnem.** Opracowane przez szefów kuchni zespołu Alfa.
- 12 POJEMNIK NA CIASTO DO PIZZY**
Pojemnik zapewnia odpowiednie warunki powietrzne dla procesu wyrastania ciasta.

AKCESORIA I DODATKI

Zestaw Pizzaiolo

Zestaw Pizzaiolo zawiera **wszystkie narzędzia potrzebne do przygotowania i rozwałkowania ciasta na pizzę, jej pieczenia i serwowania.**



ZGARNIACZ DO ŻARU

Zgarniacz do żaru: wykonany ze stali nierdzewnej, pozwala bezpiecznie przenosić popiół, żar i palące się drewno.

ŁOPATKA DO OBRACANIA

Łopatka do obracania: lekka, wytrzymała i poręczna, służy do obracania pizzy podczas pieczenia.

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA

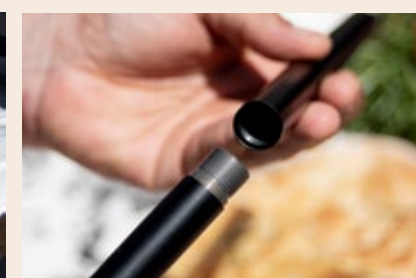
Szczotka do czyszczenia z mosiężnym włosiem, które ułatwia czyszczenie powierzchni ogniotrwalej, nie rysując jej.

ŁOPATKA PERFOROWANA

Łopatka do wkładania niegotowej pizzy do pieca, z otworami umożliwiającymi wysypanie się nadmiaru mąki.

UCHWYTY I PRZEDŁUŻACZE

Uchwyty rurkowe z anodowanego aluminium i rękojeści z duroplastu.



AKCESORIA I DODATKI

Profesjonalny zestaw łopatek

Nowe łopatki do pizzy zaprojektowane przez Alfa są wynikiem ponad rocznych badań zespołu badawczo-rozwojowego: **wszystkie łopatki można odkręcić** i w razie potrzeby skręcić ze sobą za pomocą uniwersalnych przedłużaczy, począwszy od 95 cm aż do żądanej długości.



Stojak na łopatki Vela

Stojak na łopatki Vela jest nie tylko wygodny i funkcjonalny, ale także ma wyrefinowany i innowacyjny kształt, który doskonale pasuje do wnętrza i otoczenia Twojego domu.



Obrotowy ruszt: umożliwia regulację czasu pieczenia i przenoszenie potraw za pomocą prostego gestu.

Szczypce: do przenoszenia żywności podczas pieczenia.



Taca: dopasowana do wielkości rusztu, aby chronić powierzchnię pieczenia, idealna do wytapiania nadmiaru tłuszczu podczas pieczenia.



AKCESORIA I DODATKI

BBQ 500

Dzięki akcesorium "BBQ 500", piec Alfa staje się grillem o mocy i kontroli umożliwiającej pieczenie przy użyciu płomienia i żaru, w temperaturze do 500°C, zarówno w piecach gazowych, jak i opalanych drewnem. Dostępny w następujących wersjach: 30 cm - 37 cm.

4 źródła ciepła!

- 1 Otwarty płomień
- 2 Gorący żar
- 3 Kopuła otaczająca
- 4 Gorąca cegła



STOJAK NA DREWNO:

Zawiera komorę spalania, przepuszcza odpowiednią ilość powietrza do spalania i utrzymuje powierzchnię paleniska w czystości.

POKRYWA PALNIKA:

Specjalna pokrywa na palnik gazowy, która zapobiega uszkodzeniu instalacji gazowej podczas używania pieca na drewno.



Details

AKCESORIA I DODATKI

Zestaw Hybridowy

Opatentowany zestaw Alfa Forni umożliwia używanie **pieca gazowego na drewno**: przykryj palnik po lewej stronie specjalną pokrywą palnika, aby chronić go przed sadzą i ciepłym płomieniem, i użyj osłony na drewno po prawej stronie, aby utrzymać drewno z boku.

Stojak na drewno Alfa

Zalety stosowania stojaka na drewno Alfa są następujące:

- Szybki i łatwy zapłon płomienia dzięki zwiększonemu przepływowi powietrza pod drewnem.
- Łatwe czyszczenie podczas użytkowania pieca opalanego drewnem
- Funkcjonalne i eleganckie wzornictwo, z perforowanym logo Alfa.
- Wykonany z wysokiej jakości stali.
- Dostępny w wersji 37 lub 59 cm.

05

INFORMACJE TECHNICZNE

Indeks Karty danych technicznych

p 102	Tabela kolorów Alfa Piece domowe	p 112	Karta danych technicznych 5 Minuti
p 104	Karta danych technicznych Nano	p 114	Karta danych technicznych 4 Pizze
p 106	Karta danych technicznych Ciao	p 116	Karta danych technicznych Dolce Vita
p 108	Karta danych technicznych Brio	p 118	Karta danych technicznych Stone Oven
p 110	Karta danych technicznych Allegro	p 120	Tabela porównawcza Piece Alfa w porównaniu

INFORMACJE TECHNICZNE

Tabela kolorów

Piece domowe



Miedź



Antyczna czerwień



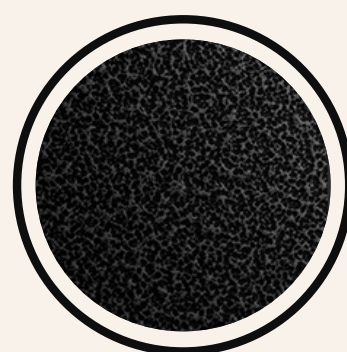
Diamentowa szarość



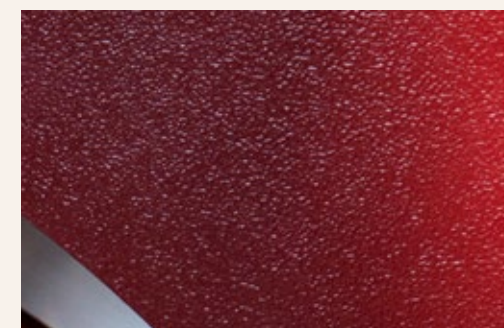
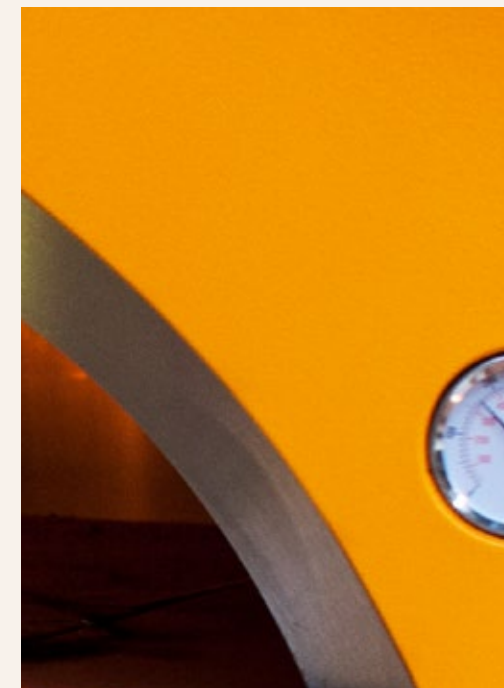
Srebrna szarość

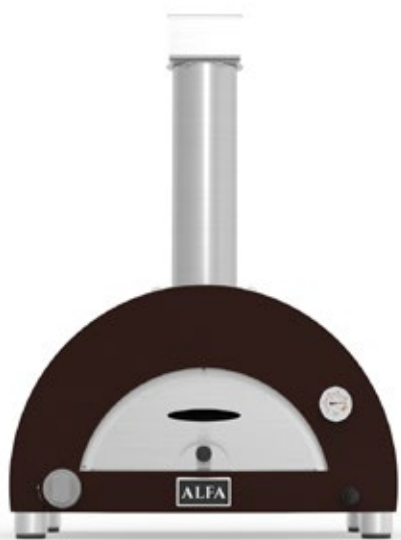


Żółć



Srebrna czerń





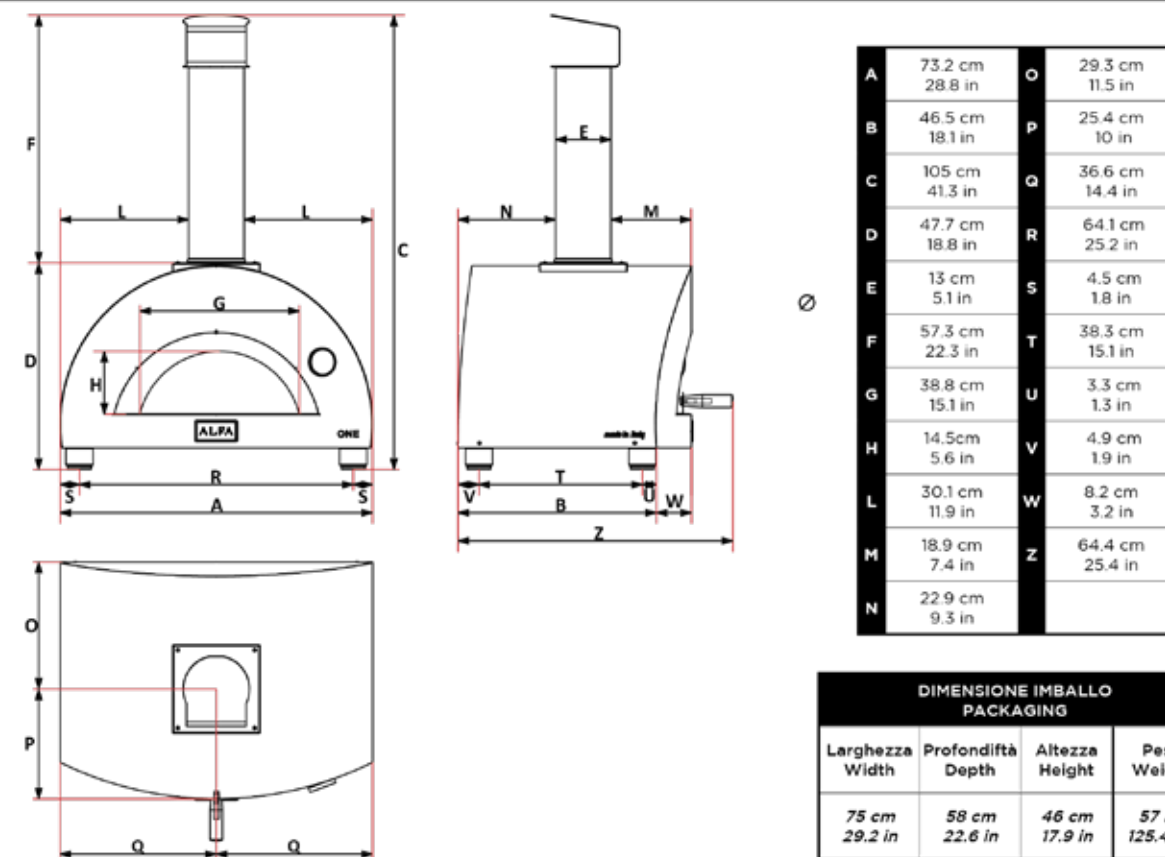
Nano



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





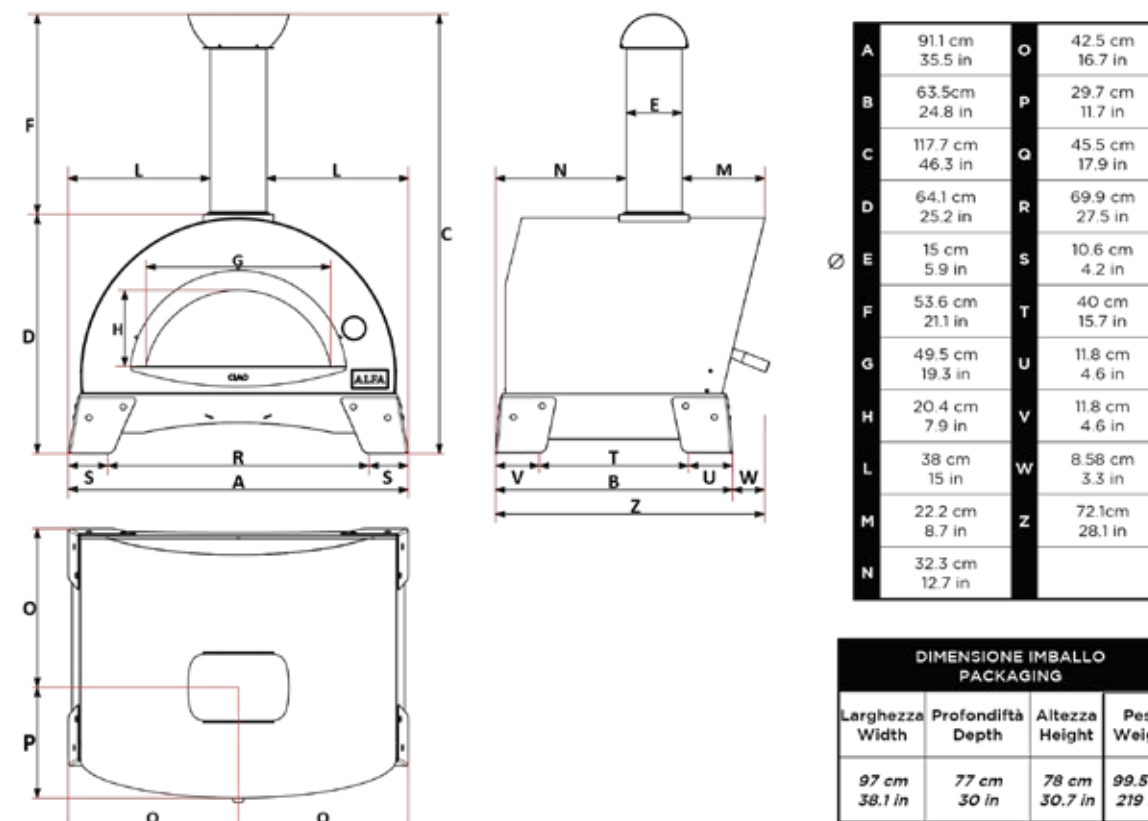
Ciao



CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

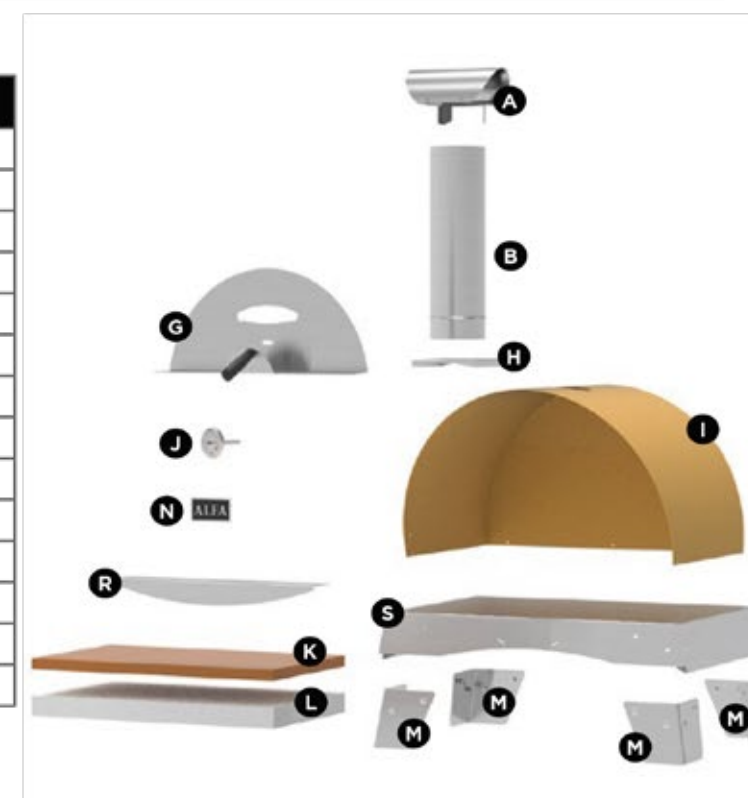
Peso Weight	85.5 kg 188 lbs	Materiali utilizzati Used material	lamiera ferro. acciaio inox. fibra ceramica iron sheet. stainless steel. ceramic fiber
Area piano forno Oven floor area	0.28 m ² 3 ft ²	Tipo di refrattario Type of refractory	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
Dim. piano forno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

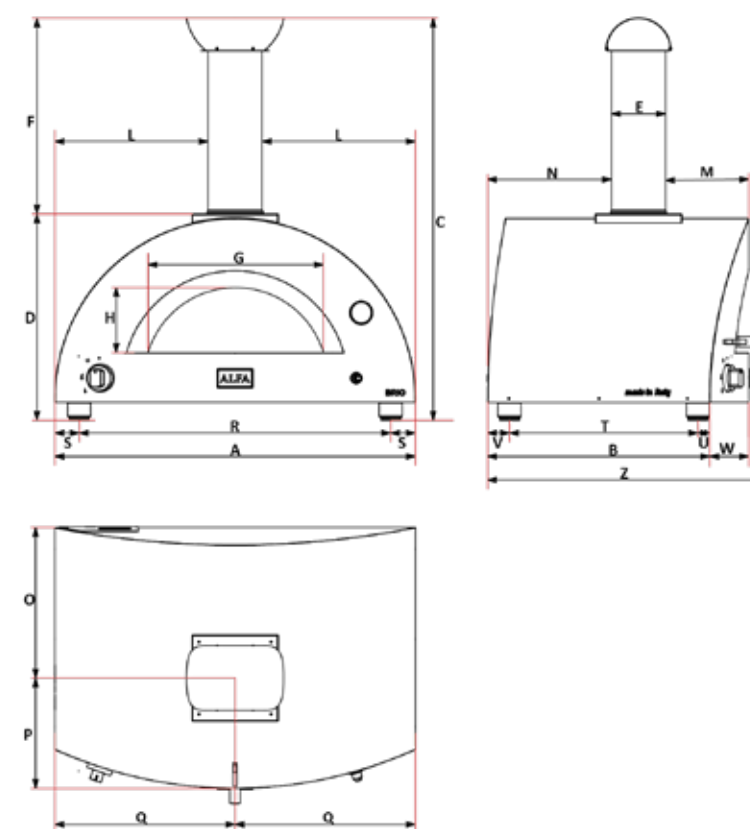


Antyczna czerwień
Srebrna czerń

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

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

MISURE - DIMENSIONS



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

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

PARTI DI RICAMBIO - SPARE PARTS

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





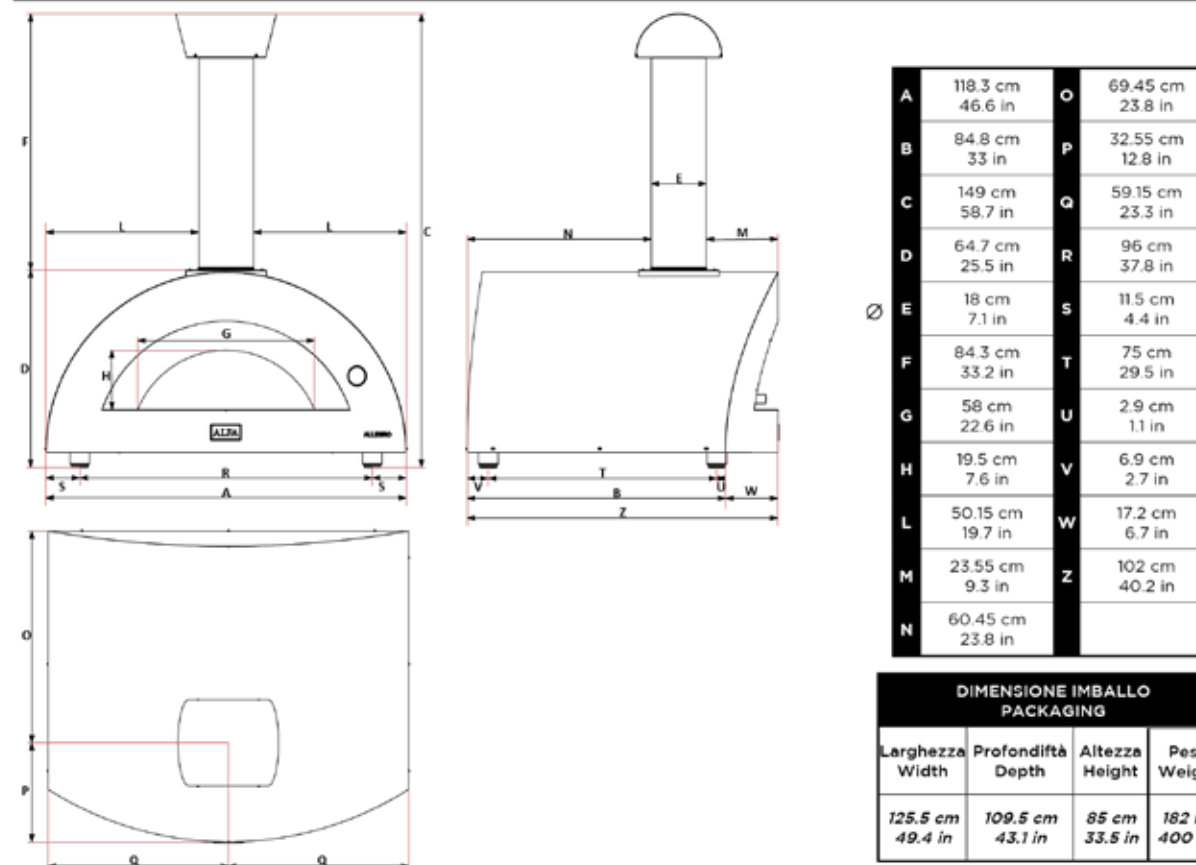
Allegro



CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

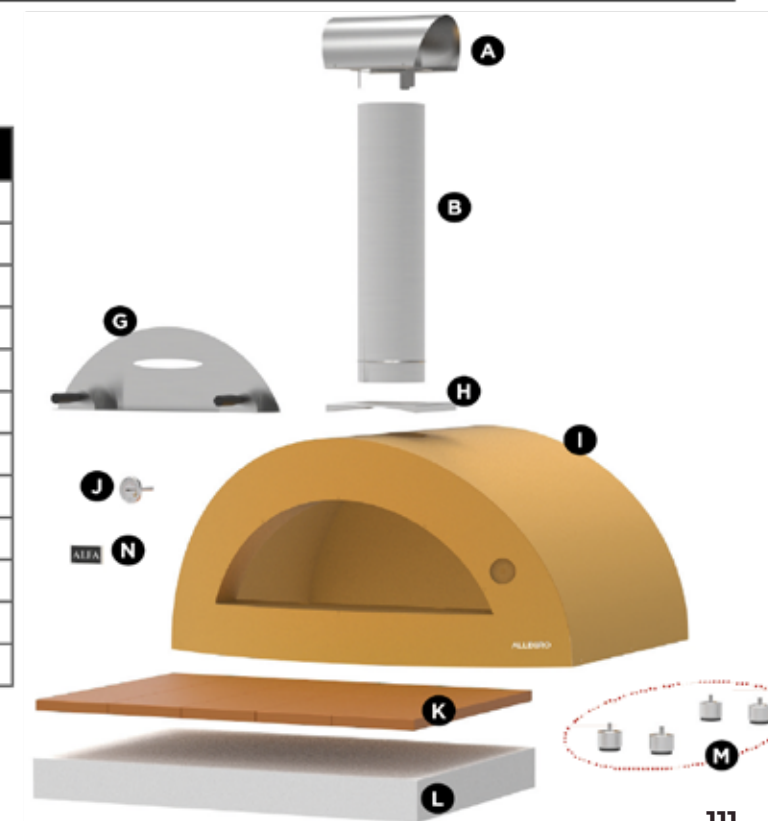
Peso Weight	156 kg 343lbs	Materiale utilizzati Used material	lamiera ferro. acciaio inox. fibra ceramica iron sheet. stainless steel. ceramic fiber
Area piano forno Oven floor area	0.7 m ² 7.43 ft ²	Tipo di refrattario Type of refractory	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
Dim. piano forno Oven floor dim.	100 x 70 cm 39.3 x 27.5 in	Combustibile consigliato Recommended fuel	Ciocchi diam. Max 5 cm. patate 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



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

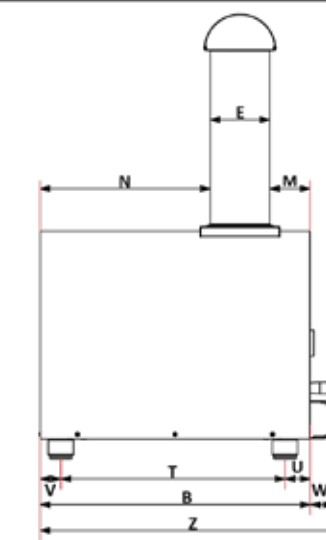
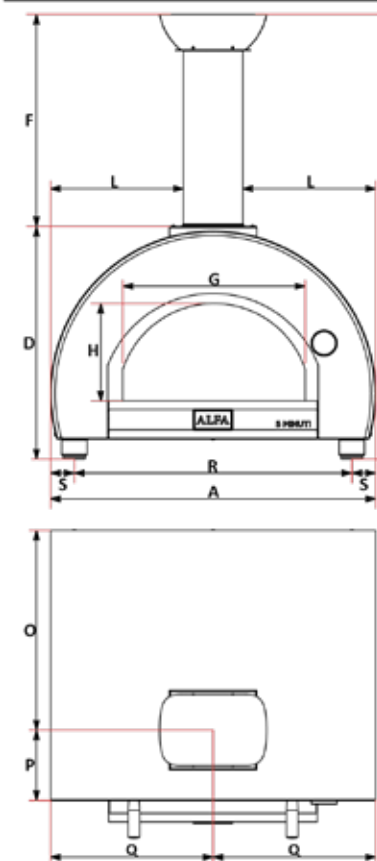


Miedz

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

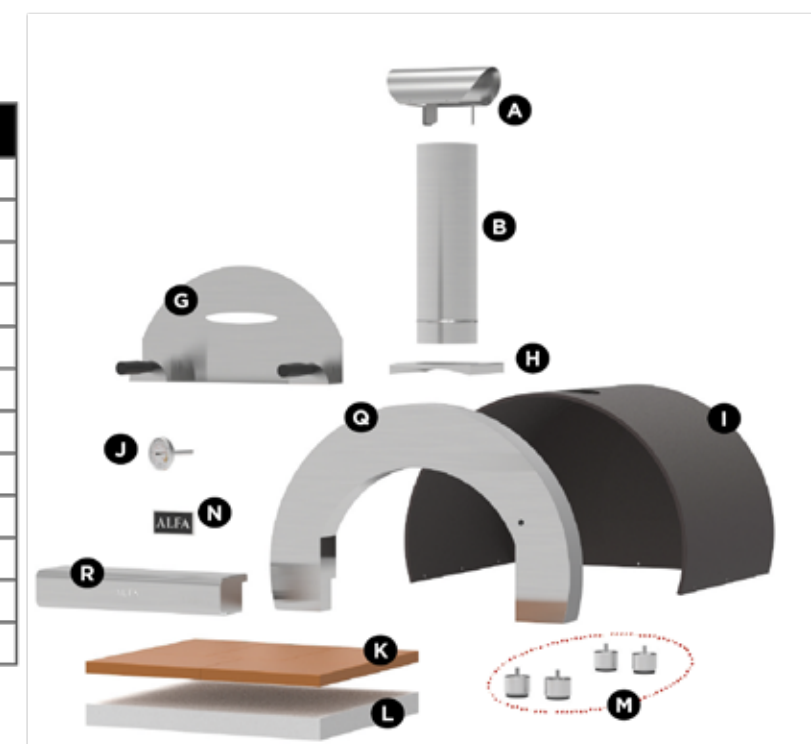


A	82 cm 32.3 in	O	50.4 cm 19.8 in
B	68.2 cm 26.6 in	P	23.1 cm 9.1 in
C	112.2 cm 44.2 in	Q	41 cm 16.1 in
D	58.7 cm 23.1 in	R	70 cm 27.6 in
E	15 cm 5.9 in	S	6 cm 2.4 in
F	53.5 cm 21.1 in	T	56.5 cm 22.2 in
G	46 cm 17.9 in	U	6.4 cm 2.5 in
H	20.6 cm 8.1 in	V	5.3 cm 2.1 in
L	33.5 cm 13.2 in	W	5.78 cm 2.25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

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

PARTI DI RICAMBIO - SPARE PARTS

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





4 Pizze



CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

Peso Weight	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

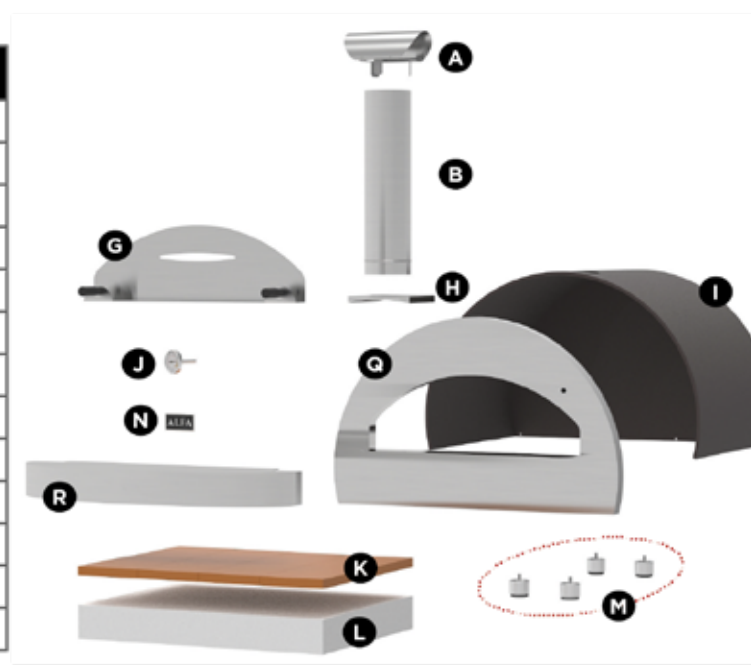
MISURE - DIMENSIONS

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 FCGSB602515	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



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

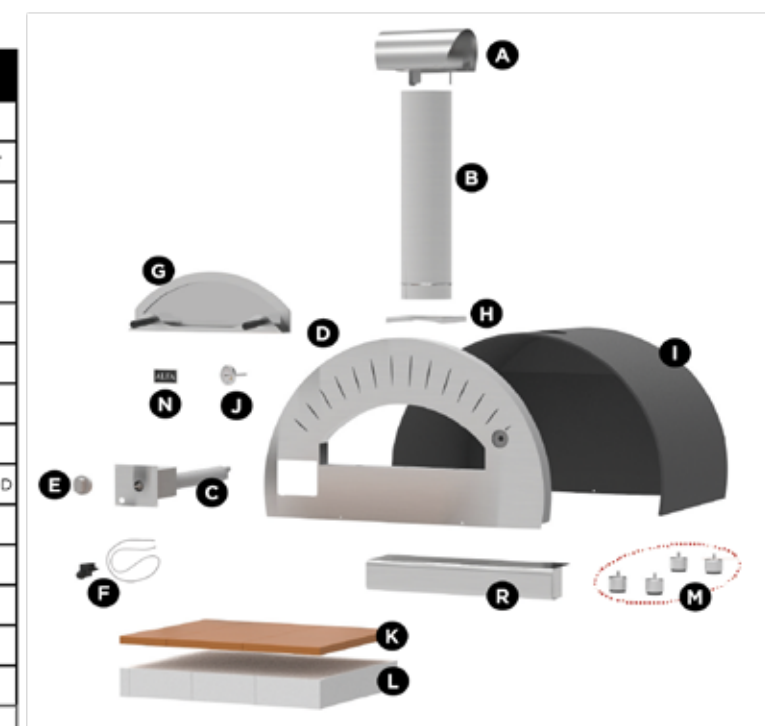
MISURE - DIMENSIONS

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
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

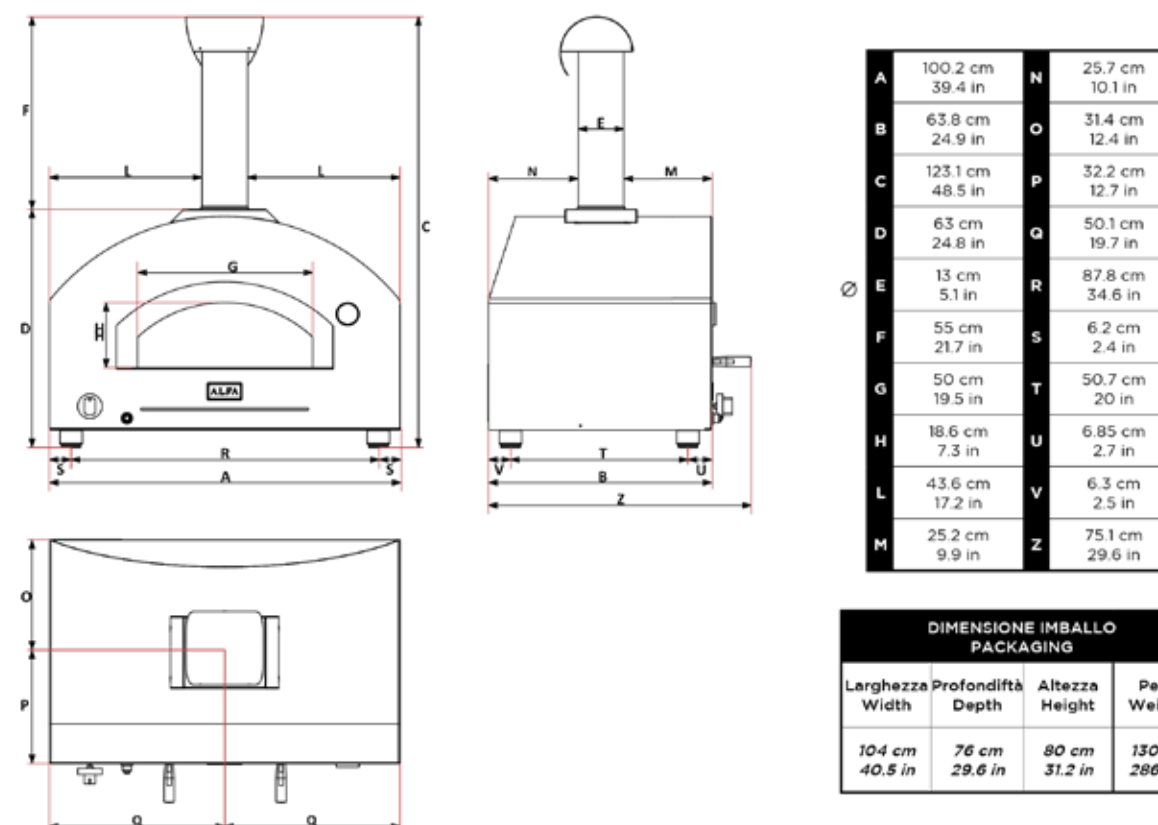


Miedź

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

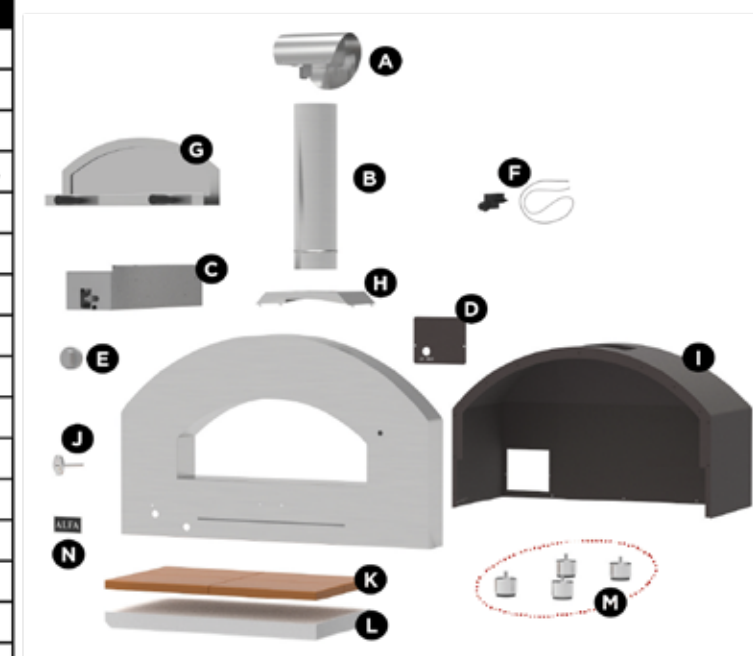
Peso Weight	110 kg 242 lbs	Materiali utilizzati Used material	lamiera ferro. acciaio inox. fibra ceramica iron sheet. stainless steel. ceramic fiber
Area piano forno Oven floor area	0.28 m ² 3 ft ²	Tipo di refrattario Type of refractory	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
Dim. piano forno 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

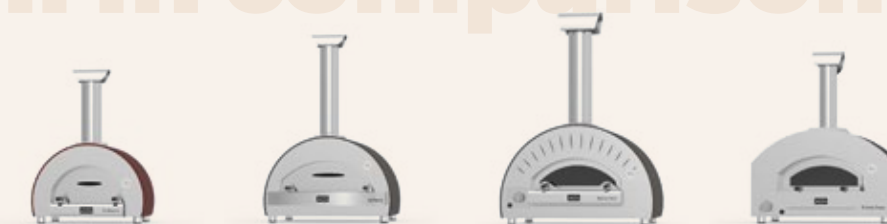
Descrizione Description	Codice Code
Comignolo Chimney cap	A SSML-1-2202
Canna fumaria Chimney	B TI130_500_SAT
KIT GAS 15kW	C SALI-1-2201
Carter laterale gas Side gas cover	D SCRT-3-2204-RA
Manopola gas Gas knob	E DI4MANO-70P
Generatore elettrico Electric generator	F GENELP003IQ
Cavo elettrico Electrical 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
Wymiary zewnętrzne	73 x 55 x 105h cm	91 x 72 x 118h cm	100 x 72 x 112h cm	118 x 102 x 149h cm
Piec + podstawa	73 x 55 x 192h cm	119 x 83 x 180h cm	100 x 72 x 200h cm	118 x 102 x 237h cm
Powierzchnia pieczenia	60 x 40 cm	70 x 40 cm	70 x 50 cm	100 x 70 cm
Pojemność	1 pizza 1-2 kg chleb	2 pizzas 2 kg chleb	2/3 pizzas 2/3 kg chleb	4/5 pizzas 5 kg chleb
Pojemność	od 1 do 10	od 8 do 18	od 1 do 20	od 15 do 30
Liczba osób	10 min	15 min	30 min	20 min
Czas nagrzewania	54 kg	85 kg	90 kg	156 kg
Waga pieca	79 kg	95 kg	121 kg	220 kg
Waga z podstawą	DREWNO: 2,5 Kg/h LPG: 0,58 Kg/h METAN: 1,43 mc/h	2,5 Kg/h	LPG: 1,07 Kg/h METAN: 1,43 mc/h	5 Kg/h
Zużycie paliwa	Drewno lub gaz	Drewno	HYBRYDOWE: Gaz lub drewno	Drewno
Paliwo	Copper	Silver Gray	Antique Red - Silver Black	Antique Red - Yellow
Układ				



	Linea CLASSICO			Linea FUTURO
	5 Minuti	4 Pizze	Dolcevita	Stone Oven
Wymiary zewnętrzne	82 x 74 x 112h cm	99 x 96 x 121h cm	115 x 90 x 159h cm	100x 63.8 x 123h cm
Piec + podstawa	82 x 74 x 200h cm	155 x 90 x 217h cm	---	---
Powierzchnia pieczenia	60 x 50 cm	80 x 60 cm	80 x 60 cm	70 x 40 cm
Pojemność	2 pizzas 2 kg chleb	4 pizzas 4 kg chleb	4 pizzas 4 kg chleb	2 pizzas 2 kg chleb
Pojemność	od 8 do 18	od 10 do 20	od 10 do 20	od 15 do 30
Liczba osób	15 min	20 min	15 min	15 min
Czas nagrzewania	86 kg	143 kg	176 kg	110 kg
Waga pieca	115 kg	195kg	---	---
Waga z podstawą	2,5 Kg/h	5 Kg/h	LPG: 1,32 Kg/h METAN: 1,76 mc/h	LPG: 1,07 Kg/h METAN: 1,43 mc/h
Zużycie paliwa	Drewno	Drewno	HYBRYDOWE: Gaz lub drewno	HYBRYDOWE: Gaz lub drewno
Paliwo	Copper	Copper - Diamond Gray	Diamond Gray	Copper
Układ				



Zdjęcia w katalogu służą wyłącznie celom ilustracyjnym. Rzeczywiste modele i funkcje produktów mogą się różnić.

KATALOG WYDRUKOWANY W STYCZNIU 2022 R.

ALFA

www.alfaforini.com

E-mail: info@alfaforini.com | Tel: +39 0775-7821 | Tel: +39 0775-782218