

ALFA

Catálogo de productos

DOMÉSTICO





Catálogo de productos

Doméstico

**¡Comparte
el sabor** de una
pizza casera hecha
**como en una
pizzería!**



ÍNDICE

Tabla de contenidos

p **10-21** 01. Diseño y prestaciones

- S. 16-17 Patente Flue System
- S. 18-19 Tecnología Forninox

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

- S. 26-27 Principios guía

p **28-85** 03. Los hornos Alfa

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

p **88-98** 04. Accesorios y complementos

- S. 90 Mesa multifunción
- S. 92 Kit Pizzaiolo
- S. 94 Juego de Palas profesional
- S. 96 BBQ500
- S. 98 Kit Hybrid

p **100** 05. Fichas técnicas



ALFA FORNI

Misión, visión y compromiso



Queremos alcanzar e **inspirar a personas** de todo el mundo que quieran experimentar el placer de las preparaciones al horno y **compartir el sabor de la vida** con sus seres queridos.



Queremos poner a disposición de profesionales y aficionados, **hermosos hornos de alto rendimiento fabricados con orgullo en Italia con dedicación a la calidad**, para ofrecerles la mejor experiencia y satisfacción.



¡Arte y prestaciones sin concesiones!

01

DISEÑO Y PRESTACIONES

Diseño e innovación en un único horno

Nuestro diseño Made in Italy es el fruto de una investigación constante. Desde hace años, el objetivo de nuestro departamento de Investigación y Desarrollo es ofrecer las mejores prestaciones, haciendo del uso del horno una experiencia única.

Una fuerte conexión entre forma y autenticidad.





DISEÑO Y PRESTACIONES

La tradición: il cotto refrattario

Todavía hoy en día, **artesanos especializados en ladrillo refractario** son los que fabrican los hornos de leña domésticos Alfa.

01. El plano de cocción de material refractario es el corazón del horno Alfa: auténticos **ladrillos refractarios de alta densidad fabricados in situ en nuestra fábrica de Anagni.**

02. El ladrillo refractario ofrece una capacidad superior de **absorción y retención del calor** que es esencial para alcanzar la temperatura óptima de cocción de la masa de pizza.

03. El ladrillo refractario Alfa está colocado sobre una capa de base de 2 pulgadas de espesor realizada con un hormigón especial aireado autoclavado, que **mejora el aislamiento y la eficiencia, estabilizando la temperatura de la capa refractaria superior.**



DISEÑO Y PRESTACIONES

La innovación: el acero que cuida del fuego

La verdadera innovación de Alfa es la bóveda de acero inoxidable aislada con fibra cerámica para **mantener el calor** dentro de la cámara de cocción.



- 01** La **eficiencia térmica** es absolutamente vital para mantener altas temperaturas. Es la razón por la que utilizamos aislamiento en fibra cerámica entre las paredes internas y externas de cada horno Alfa.
- 02** Este **aislamiento de fibra de cerámica ofrece casi el doble de la resistencia** al calor (1 200 grados frente a 750 grados) respecto al aislamiento de lana de roca utilizado en otros hornos para pizza.
- 03** El aislamiento permite además una **recuperación más rápida del calor entre una pizza y otra** y baja drásticamente la temperatura de la pared exterior del horno.

DISEÑO Y PRESTACIONES

Patente Flue System

El departamento de investigación y desarrollo de Alfa Forni patentó en 2019 la **tecnología Flue System™**. Un sistema de evacuación de humos que mejora la **recirculación del aire caliente dentro de la cámara de cocción**, aumentando el rendimiento térmico de los hornos.

Este diseño patentado ayuda al horno Alfa a aprovechar todo el calor, mientras que otros lo pierden. Otro motivo por el que **Alfa permite disfrutar de una pizza casera tan buena como la de una pizzería**.



El calor de los humos es recuperado gracias a la **regulación de los flujos de aire**.

Transportador de humos.

Antes de la salida natural, **los humos calientes siguen calentando** la bóveda del horno y el plano de cocción.

Placas refractarias de 3 cm de espesor fabricadas en Alfa por artesanos especializados.

Las paredes no se sobrecalientan gracias a la **doble capa de fibra cerámica** que aísla completamente el horno. Soporta hasta 1200°C.

Alfa Forni- Flue System

DISEÑO Y PRESTACIONES

La unión perfecta: La tecnología Forninox

La innovación de la tecnología Forninox™ consiste en la **unión de las excelentes propiedades físicas y térmicas del acero con las del ladrillo refractario**, que es el material utilizado para construir los hornos profesionales.

La **estructura de acero** garantiza una adecuada resistencia a los esfuerzos térmicos y mecánicos, debido a las altas temperaturas que alcanza el horno.

Por otra parte, el **aislamiento de la cúpula** con el uso de dos capas de fibra cerámica permite subir la temperatura muy rápidamente y mantenerla más tiempo, liberando progresivamente el calor y obteniendo una cocción óptima.



**Calidad italiana
y evolución
tecnológica**
en un mismo horno



02

MADE IN ITALY

El arte de la **cocina** **italiana.**

Cada horno Alfa es un **producto artesanal totalmente italiano, pero con un diseño de inspiración internacional.**

El deseo de innovar continuamente nos permite ofrecer siempre la tecnología más puntera para cocinar, asar y dorar rápidamente como auténticos profesionales.



MADE IN ITALY

Una empresa familiar desde 1977

Dirigir un equipo de profesionales requiere líderes capaces de guiar y motivar, que tengan una visión clara del futuro y una mirada atenta a las tradiciones: **Marcello Ortuso y Rocco Lauro, los fundadores de Alfa Forni**, son el alma de esta grande y hermosa empresa.

"¡Estamos orgullosos de ser italianos y de trabajar con los mejores artesanos italianos!"



MADE IN ITALY

Artesanos a todo fuego

La palabra "artesano" nace de "arte". Por eso, ser artesano, hoy más que nunca, significa **unir creatividad y habilidad, energía y pasión para crear algo único** con tus propias manos.

Y de esas manos expertas nacen en Italia los productos Alfa: hornos domésticos y profesionales de leña y gas que **son reconocidos en todo el mundo por su calidad desde hace más de 40 años.**

MADE IN ITALY

Nuestros principios guía

01. BÚSQUEDA DE VALOR PARA LOS CLIENTES

Nos esforzamos por anticipar, comprender y satisfacer las necesidades y expectativas de nuestros clientes a través de un diálogo continuo con ellos para poner a disposición productos de gran utilidad.

02. INNOVACIÓN ÚTIL

Como empresa italiana que compite en el mercado global, hemos fraguado una actitud orientada a la innovación que está hecha de tradición, investigación en diseño, renovación continua e impulso evolutivo que beneficia a nuestros clientes y que pretendemos perseguir.

03. LIDERAZGO

Formamos nuestro liderazgo sin discontinuidad, basado en la robustez y la tenacidad, en el ejemplo personal y la modestia, depositando la confianza en las personas y fomentando el espíritu de equipo para ayudar a progresar a nuestros colaboradores.



04. VALORIZACIÓN DE LAS PERSONAS

Como empresa familiar, nos dedicamos al bienestar de nuestros colaboradores y a su realización personal. Promovemos el respeto en las relaciones mutuas y creemos en el valor de las relaciones duraderas con nuestros clientes, proveedores y otros socios industriales.

05. RESPONSABILIDAD E INTEGRIDAD

Prestamos la máxima atención a la seguridad en el lugar de trabajo y a la equidad e integridad de las conductas entre nosotros, con nuestros socios comerciales y con el público en general.

06. ORIENTACIÓN A LARGO PLAZO

El relevo generacional se ha realizado 44 años después de su fundación, con la incorporación de la 2ª generación en los puestos directivos, garantizando así la continuidad y la orientación a largo plazo. Prudencia y solidez financiera son los fundamentos para tener un desarrollo estratégico armónico y resiliente.

03

03

LOS HORNOS ALFA

En el comienzo estaba el horno. Ahora está Alfa.

El **espíritu pionero** de nuestras raíces, la **resiliencia** formada en los cambios y la internacionalidad nos han guiado en nuestro camino de **crecimiento**.

Los **hornos Alfa** han sido **diseñados y pensados como los hornos profesionales**. Con un diseño único y patentado, nuestros hornos **garantizan un excelente rendimiento de cocción**, gracias a materiales y tecnologías innovadoras.



LOS HORNOS ALFA

Family DESIGN

Para definir quiénes somos, nos encanta partir de un **principio absoluto**, que para nosotros es **la calidad**, basada en innovación constante, selección de materiales exclusivamente italianos y **detalles cuidados**.
Los hornos Alfa para uso doméstico son **productos con un diseño único**, perfectos para ambientes clásicos y modernos, para jardines y terrazas.



Linea: **MODERNO**

Linea: **CLASSICO**



Linea: **FUTURO**



LOS HORNOS ALFA

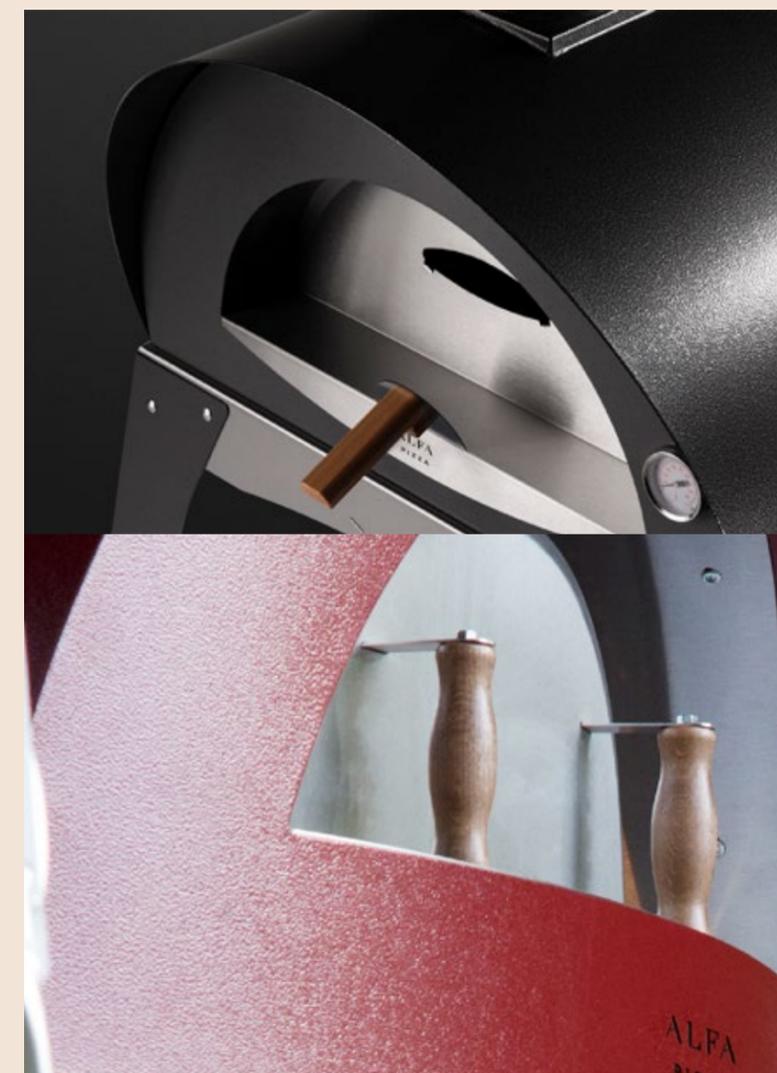
Línea MODERNO

La Línea MODERNO ha sido diseñada para realzar la belleza del diseño y las prestaciones de los hornos Alfa manteniendo las líneas características que los distinguen. Perfectos para quienes tienen muchos amigos con los que compartir el buen gusto de la cocina italiana.

Los hornos Alfa representan la **experiencia más satisfactoria de cocina al aire libre.**

Cada característica técnica de los hornos Alfa de acero inoxidable está diseñada para mejorar tu vida.

Partiendo de la rapidez de encendido y la precisión en la cocción: se calientan rápidamente hasta 500° y pueden cocinar una pizza en 1 minuto.



LÍNEA MODERNO

Nano

One cambia de nombre,
pero no de sustancia.

One se convierte en Nano.



Nano es **el horno de pizza portátil de Alfa**: tiene dimensiones compactas, tan solo pesa 50 kg y tiene el **diseño inconfundible** de Alfa.

Ideal para aquellos que quieren tener un horno portátil **de altas prestaciones**.





Bóveda en acero inoxidable reforzado y doble capa de aislamiento de fibra cerámica que garantiza una excelente resistencia a la temperatura durante la cocción.



4 placas de casi 3 cm de espesor, que permite una liberación gradual del calor del plano de cocción para obtener un resultado impecable.



Control de la temperatura de forma sencilla y directa gracias al pirómetro suministrado.

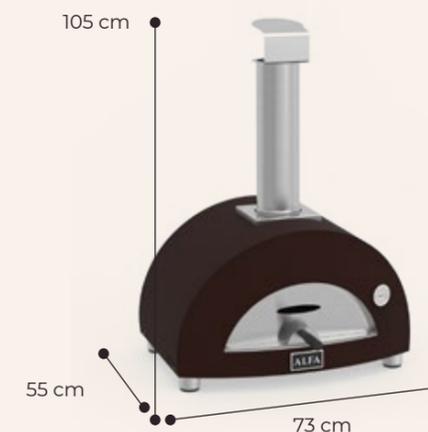


La boca del horno Nano es perfecta para no dejar disipar el calor de la cámara de cocción y poder manipular cómodamente la pizza dentro del horno.

focus



Características técnicas



Colores: * Tabla de colores Alfa pág.102



Copper

Dimensiones exteriores:

Top: 73 x 55 x 105h cm

Top + base: 73 x 55 x 192h cm

Plano de cocción:

60 x 40 cm

Alimentación:

Leña o gas

Temperatura:

máxima:

500°C

Hornada:

1 pizza | 1-2 kg de pan

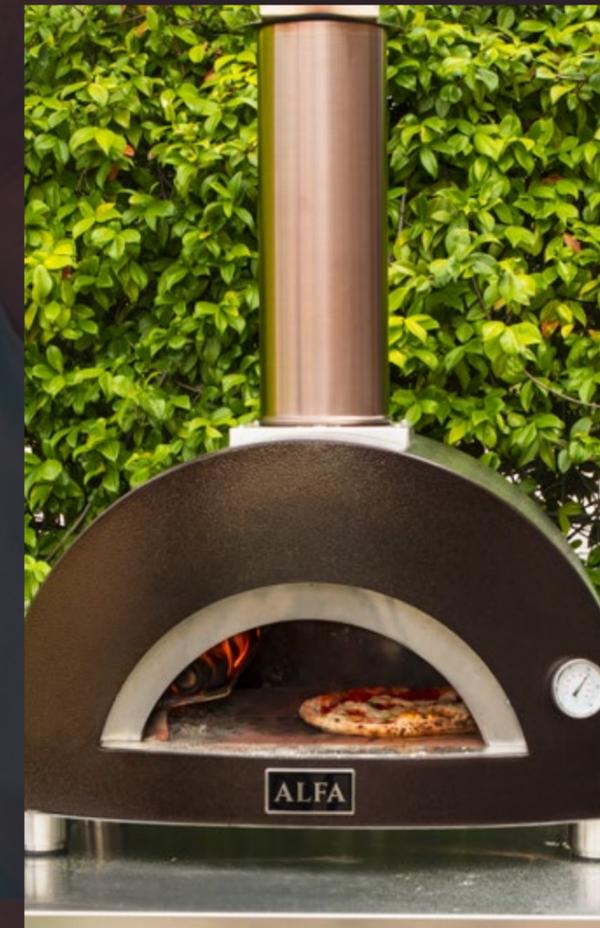
Número de comensales:

de 1 a 10

Disponible en:



“The Italian oven
for everyone!”



ambioient

LÍNEA MODERNO

Ciao

Horno de leña con plano refractario ligero y manejable.

Gracias al kit de patas con sus grandes ruedas, se desplaza con facilidad a cualquier lugar. El kit de patas existe en dos versiones: pintado y de acero inoxidable.



Cada horno tiene el **plano de cocción de material refractario y la bóveda de acero inoxidable**. Alcanza rápidamente la temperatura de funcionamiento y permite controlar la cocción de un vistazo, gracias también a la ventana de la puerta.

Horno de leña perfecto para cocinar pizzas, pan, asados, parrilladas, platos en olla de barro, postres, y todo lo que nos gusta cocinar con un horno tradicional, de la manera saludable y auténtica que solo la cocción con fuego de leña sabe ofrecer.





Bóveda de acero inoxidable y aislamiento con fibra cerámica para mantener el calor dentro de la cámara de cocción.



Plano de cocción en placas refractarias intercambiables de 3 cm de espesor.



Control de la temperatura de forma sencilla y directa gracias al pirómetro suministrado.

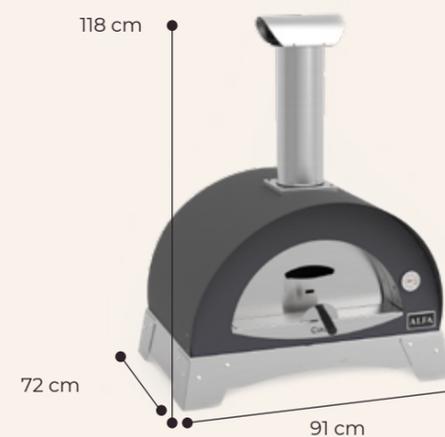


La puerta equipada con un tirador cómodo de sujetar permite regular el tiro controlando fácilmente el fuego en el interior del horno.

focus



Características técnicas



Colores: * Tabla de colores Alfa pág.102



Silver Gray

Dimensiones exteriores:

Top: 91 x 72 x 118h cm

Top+base: 119 x 83 x 180h cm

Plano de cocción:

70 x 40 cm

Alimentación:

Leña

Temperatura:

máxima:

500°C

Hornada:

2 pizzas | 2 kg de pan

Número de comensales:

de 8 a 18

Disponible en:





Llévalo a cualquier lugar.
¡Cocina como un auténtico profesional!

ambient



LÍNEA MODERNO

Brio

¡El horno “vibrante” que estabas buscando para cocinar la verdadera pizza napolitana!



Brio, ¡por fin! El horno de gas para 2 pizzas de Alfa Forni. Brio es un horno **muy rápido de calentar**, cocina la primera pizza en tan solo 30 minutos. Con el accesorio Hybrid, ¡puedes cocinar tanto con gas como con leña!

El horno Brio se presenta en la versión top, para colocar sobre una superficie existente en tu jardín, para instalarlo en su base dedicada o en combinación con la mesa multifunción Alfa.





Bóveda de acero inoxidable y aislamiento con fibra cerámica para mantener el calor dentro de la cámara de cocción.



Plano de cocción en placas refractarias intercambiables de 3 cm de espesor.



Control de la temperatura de forma sencilla y directa gracias al pirómetro suministrado.

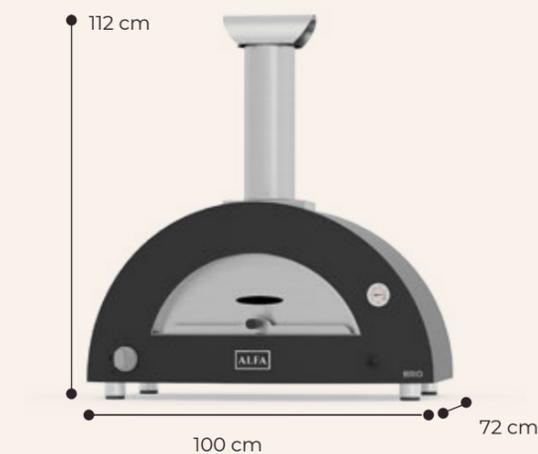


Puerta equipada con un tirador cómodo de sujetar que permite regular el tiro controlando fácilmente el fuego en el interior del horno.

focus



Características técnicas



Colores: * Tabla de colores Alfa pág.102



Antique Red Silver Black

Dimensiones exteriores:

Top: 100 x 72 x 112h cm

Top + base: 100 x 72 x 200h cm

Plano de cocción:

70 x 50 cm

Alimentación:

HÍBRIDO: Gas o leña

Temperatura:

máxima:

500°C

Hornada:

2/3 pizzas | 2/3 kg de pan

Número de comensales:

de 1 a 20

Disponible en:



¡Dales el justo
Brío a tus cenas
al aire libre!



ambient

LINEA MODERNO

Allegro

El plano de cocción más amplio, para satisfacción de los más exigentes.



dettagli



Allegro es el horno más amplio de la gama Forninox de Alfa. Por sus dimensiones y sus características técnicas, se asemeja a un horno profesional. Ha sido diseñado para responder cada día a las necesidades de la familia y de un gran número de amigos.

Con el **horno semiprofesional** para pizza Allegro, el arte de la cocina con fuego de leña no conoce límites.





Bóveda de acero inoxidable y aislamiento con fibra cerámica para mantener el calor dentro de la cámara de cocción.



Plano de cocción en placas refractarias intercambiables.



Está equipado con un pirómetro que permite mantener bajo control la temperatura de la cámara del horno.



La base de Allegro es negra, dispone de amplios estantes laterales escamoteables, un compartimento calentaplatos y un estante para la leña.

focus



Características técnicas



Colores: * Tabla de colores Alfa pág.102



Antique Red Yellow

Dimensiones exteriores:

Top: 118 x 102 x 149h cm

Top + base: 118 x 102 x 237h cm

Plano de cocción:

100 x 70 cm

Alimentación:

Leña

Temperatura:

máxima:

500°C

Hornada:

4/5 pizzas | 5 kg de pan

Número de comensales:

de 15 a 30

Disponible en:



El horno
semiprofesional
que **no conoce
límites!**



ambient



LOS HORNOS ALFA

Línea: **CLASSICO**

La Línea CLASSICO de Alfa es una hábil mezcla de líneas tradicionales e innovación tecnológica. Sus curvas suaves pero elaboradas embellecerán todos tus espacios. Un horno tradicional perfecto para villas y jardines que buscan la elegancia.

El diseño único y patentado de nuestros hornos ofrece una experiencia de cocina cómoda y elegante, tanto en una cocina al aire libre como en el jardín, gracias a materiales y tecnologías que favorecen una excelente resistencia a la humedad y un aislamiento térmico eficiente.



LINEA CLASSICO

5 Minuti

El horno de leña para pizza más vendido.

Tiene dimensiones compactas.
Bastan 5 minutos para cocinar.



dettagli



5 Minuti es un horno de leña para balcones, terrazas y jardines, fácil de desplazar gracias a sus prácticas ruedas.

Dispone de plano de cocción refractario y bóveda de acero inoxidable, **alcanza rápidamente (en 5 minutos) la temperatura** para cocinar y tiene una nueva base, más alta que anteriormente, para permitir trabajar más cómodamente.





La bóveda íntegramente en acero inoxidable permite alcanzar altas temperaturas utilizando poca leña.



Plano de cocción en placas refractarias intercambiables de 3 cm de espesor.



La leña se puede disponer de forma ordenada en la superficie de apoyo prevista en la base, y utilizarse cuando sea necesario.



Con la puerta cerrada, la llama es más débil y la cocción se produce por conducción y convección. Con la puerta abierta, la llama está viva, y esto permite obtener alimentos dorados y crujientes.

focus



Características técnicas



Colores: * Tabla de colores Alfa pág.102



Copper

Dimensiones exteriores:

Top: 82 x 74 x 112h cm

Top+base: 82 x 74 x 200h cm

Plano de cocción:

60 x 50 cm

Alimentación:

Leña

Temperatura:

máxima:

500°C

Hornada:

2 pizzas | 2 kg de pan

Número de comensales:

de 8 a 18

Disponible en:



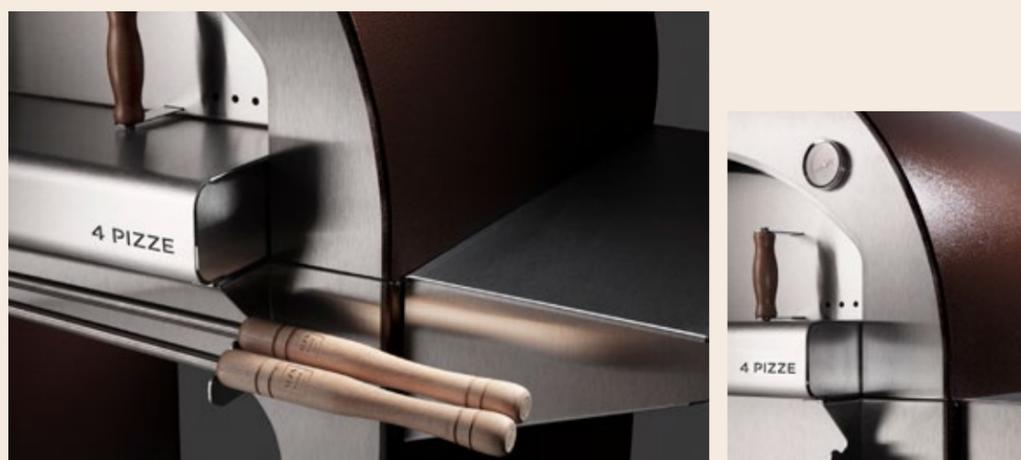
¡Sorprende
a tus amigos!
¡Listo en 5 minutos!



LINEA CLASSICO

4 Pizze

Horno de leña para jardín
diseñado para la familia.



El horno de leña 4 Pizze tiene las dimensiones adecuadas para poder **preparar 4 pizzas en 90 segundos** y 4 kg de pan por hornada. Horno de leña de jardín, que también se puede colocar en un balcón o terraza.

El modelo autoportante con base específica dispone de **utilísimos estantes laterales de acero inoxidable** para poder colocar fuentes, ingredientes, bandejas de hornear y todo lo que se necesita para cocinar. Con el **portapalpas integrado**, los instrumentos necesarios para la cocción con fuego de leña siempre están al alcance de la mano.





Bóveda íntegramente en acero inoxidable que permite alcanzar altas temperaturas con un consumo limitado de leña.



El plano de cocción está formado con placas refractarias intercambiables de 3 cm, que tienen la propiedad de almacenar el calor y transmitirlo hacia los alimentos en cocción.



El horno está equipado con un pirómetro para controlar fácilmente la temperatura media dentro de la cámara de cocción.

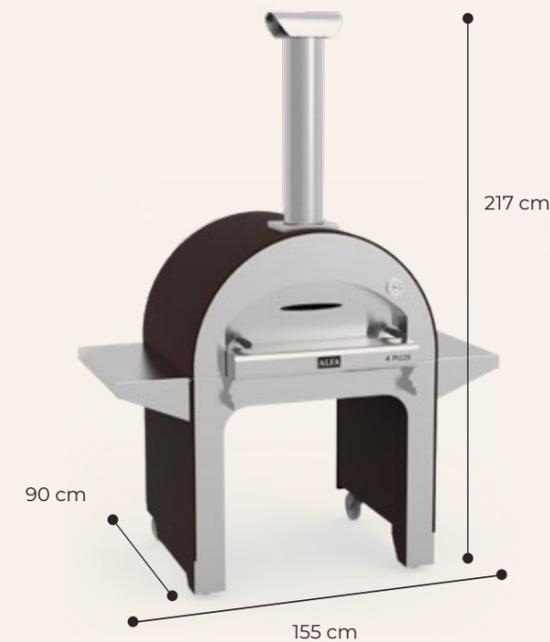


El modelo autoportante dispone de utilísimos estantes laterales de acero inoxidable y portapalas integrado para tener siempre los instrumentos necesarios al alcance de la mano.

focus



Características técnicas



Colores: * Tabla de colores Alfa pág.102



Copper



Diamond Gray

Dimensiones exteriores:

Top: 99 x 96 x 121h cm

Top+base: 155 x 90 x 217h cm

Plano de cocción:

80 x 60 cm

Alimentación:

Leña

Temperatura:

máxima:

500°C

Hornada:

4 pizzas | 4 kg de pan

Número de comensales:

de 10 a 20

Disponible en:



¡Conviértete en el **chef de la casa** gracias a Alfa!



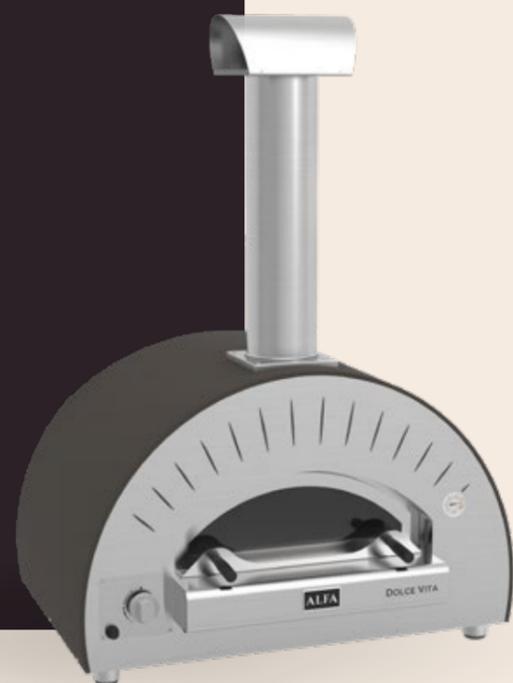
ambient



LINEA CLASSICO

Dolce Vita

El horno de gas top más grande de Alfa, imprescindible para tu cocina al aire libre.



dettagli



El horno Dolce Vita Top es **el horno de gas más amplio de la línea doméstica**, perfecto para colocar sobre un plano de apoyo. Gracias a su estilo clásico y consolidado y a sus líneas esenciales, encaja armónicamente en cualquier cocina de exterior o terraza.

Este horno de gas de diseño atemporal **es apto para las más variadas necesidades de cocción**. Excelentes y fragantes pizzas redondas, pero también en bandeja, así como carnes y pescados asados, serán los platos para deleitar tus momentos de relax al aire libre.





La estructura interna es de acero inoxidable 441, perfecto para aguantar las altas temperaturas. El exterior es de acero 304 scotch brite, el material que se utiliza también en las cocinas profesionales.



Las placas refractarias del plano de cocción, íntegramente de producción propia, son intercambiables y almacenan el calor, cediéndolo a los alimentos que se cocinan.



Gracias al pirómetro suministrado con el horno, se puede medir la temperatura media de la cámara de cocción.



La gran puerta de cristal permite cocinar incluso con la puerta cerrada, vigilando al mismo tiempo la cocción de los alimentos.



Características técnicas

Colores: * Tabla de colores Alfa pág.102



Diamond Gray

Dimensiones exteriores:

Top: 115 x 90 x 159h cm

Plano de cocción:

80 x 60 cm

Alimentación:

HÍBRIDA: Gas o leña

Temperatura:

máxima:

500°C

Hornada:

4 pizzas | 4 kg de pan

Número de comensales:

de 10 a 20

Disponible en:



¡Tu **fantasía**
culinaria será
su **único límite!**



ambient



I FORNI ALFA

Línea: **FUTURO**

La **Línea FUTURO** de Alfa está **diseñada especialmente para cocinas al aire libre**. El diseño, la estructura y el frente en acero inoxidable hacen este horno ideal para combinar con tu parrilla u otros instrumentos de cocción.

La evolución de Alfa Forni radica en el diseño, la innovación y la **versatilidad** de sus hornos. La línea FUTURO **permite todo tipo de cocción**, y gracias a su capacidad, es ideal para sentar a toda la familia en la mesa en poquísimo tiempo.



LINEA FUTURO

Stone Oven

Diseño y Made in Italy con más de 40 años de experiencia en cocción directa.



dettagli



El horno de gas Stone Oven es el resultado de un **nuevo concepto de Alfa Forni que fusiona diseño e innovación** en el flamante arco frontal de acero inoxidable. Gracias al accesorio Hybrid, podrás cocinar todo tipo de platos tanto con gas como con leña, desde pizza hasta carne, verduras y postres.

Con el Stone Oven, organizar fiestas en casa se vuelve muy sencillo: **la bóveda de acero inoxidable acelera los tiempos de encendido como ningún** horno de gas del mercado; en solo 30 minutos ¡ya puedes hornear!





Frente de acero inoxidable y amplia puerta de cristal que permite vigilar la cocción de los alimentos.



El plano de cocción se produce íntegramente en Alfa Forni, una experiencia de más de 40 años, Made in Italy, con un aislamiento de 8 cm.



El pirómetro 0-500° mide la temperatura media de la cámara de cocción.



Equipado con cómodos pies regulables hasta 7 cm, Stone Oven es un horno de exterior que cocina en tan solo 90 segundos hasta 2 pizzas de 28 cm a la vez.



Características técnicas

Colores: * Tabla de colores Alfa pág.102



Copper

Dimensiones exteriores:
Top: 100 x 63,8 x 123h cm

Plano de cocción:
70 x 40 cm

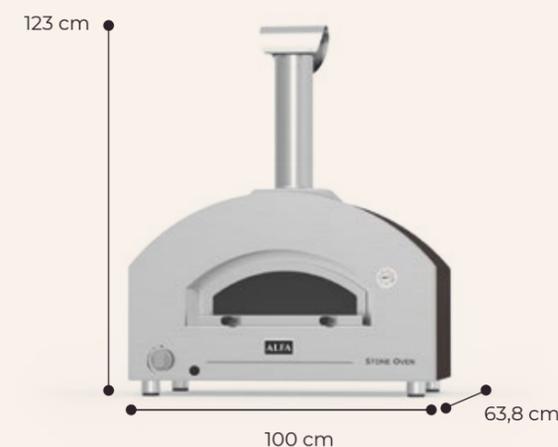
Alimentación:
HÍBRIDA: Gas o leña

Temperatura:
máxima:
500°C

Hornada:
2 pizzas | 2 kg de pan

Número de comensales:
de 2 a 18

Disponible en:



El **futuro de la pizza** casera ¡tan buena como en una pizzería!



Linea **MODERNO**



Nano

Top: 73 x 55 x 105h cm
Top+base: 73 x 55 x 192h cm



Ciao

Top: 91 x 72 x 118h cm
Top+base: 119 x 83 x 180h cm



Brio

Top: 100 x 72 x 112h cm
Top+base: 100 x 72 x 200h cm



Allegro

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



Linea **CLASSICO**



5 Minuti

Top: 82 x 74 x 112h cm
Top+base: 82 x 74 x 200h cm



4 Pizze

Top: 99 x 96 x 121h cm
Top+base: 155 x 90 x 217h cm



Dolce Vita

Top: 115 x 90 x 159h cm



Linea **FUTURO**



Stone Oven

Top: 100 x 63,8 x 123h cm



04

04

ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS

Los **instrumentos** del oficio.

Para sacar el máximo partido a tu horno de leña, Alfa Forni ha realizado para ti un catálogo de accesorios para facilitar la preparación y la cocción de alimentos y servir platos ricos en sabor y tradición.

Los accesorios Alfa permiten **disponer siempre del equipo adecuado en el momento adecuado**. Todos los instrumentos del Kit están **certificados para uso con alimentos** y seleccionados según los criterios de calidad más exigentes.





ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS

Mesa multifunción

Mesa multifunción que sirve como **estación para la preparación de pizza** y como **base de apoyo** para los hornos top ALFA.

Disponible en las versiones: 100 cm - 130 cm - 160 cm.

*Los modelos 130 y 160 incluyen un panel para tapar la bombona de gas, y dos agujeros para sombrillas.

¡Protege tu horno con **Cover Alfa!**





- 1 RAKE PEEL**
El rastrillo para brasas: permite organizar el plano de cocción del horno. Se utiliza para remover las cenizas, las brasas y la leña en total seguridad.
- 2 TURNER PEEL**
La pala para girar: se utiliza para girar la pizza durante la cocción.
- 3 BRUSH PEEL**
El cepillo: con sedas de latón que permiten limpiar eficazmente el plano refractario sin arañarlo.
- 4 PALA PERFORADA**
Pala para hornear la pizza cruda: con pequeños agujeros para dejar caer el exceso de harina.
- 5 TABLA DE CORTAR DE MADERA**
Con la tabla de cortar de abeto trabajado para alimentos, se pueden seguir los surcos para cortar la pizza en partes iguales.
- 6 TERMÓMETRO LÁSER**
El termómetro infrarrojo permite leer la temperatura en todos los puntos del plano de cocción del horno.
- 7 GUANTE DE HORNO**
Guante resistente al calor en filo continuo bouclé de algodón 100%.
- 8 ESPÁTULA PARA BOLAS DE MASA**
Pala asimétrica para sujetarlas de masa, para sujetarlas de forma más segura.
- 9 RUEDA PARA CORTAR PIZZA**
Cortador de pizza con mango ergonómico y cuchilla de acero desmontable.
- 10 DELANTAL ALFA**
Con el delantal ALFA, todo el mundo sabrá que **el chef eres tú.**
- 11 LIBRO DE COCINA**
Numerosas recetas para tu horno de leña. Desarrollado por los cocineros del equipo Alfa.
- 12 CAJA PARA BOLAS DE PIZZA**
Garantiza las condiciones del aire adecuadas para la fermentación.

ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS

Kit Pizzaiolo

El Kit Pizzaiolo consta de todos los instrumentos necesarios para preparar y estirar la masa, cocinar y servir la pizza.



RAKE PEEL

El rastrillo para brasas: de acero inoxidable, permite mover la ceniza, las brasas y la leña que arde.

TURNER PEEL

La pala para girar: ligera, robusta y manejable, se utiliza para girar la pizza durante la cocción.

BRUSH PEEL

El cepillo: con sedas de latón que permiten limpiar eficazmente el plano refractario sin arañarlo.

PALA PERFORADA

La pala para hornear: con pequeños agujeros para dejar caer el exceso de harina.

MANGOS Y EXTENSIONES

mangos tubulares y extensiones de aluminio anodizado y empuñaduras de duroplast.



ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS

Juego de palas profesional

Las nuevas palas **diseñadas por Alfa** son el resultado de más de un año de investigación del equipo de I+D: **todas las palas se pueden desatornillar y atornillar** en caso de necesidad con extensiones universales, a partir de 95 cm hasta el largo deseado.



Portapalas **Vela**

Además de cómodo y funcional, el portapalas Vela es un accesorio de forma refinada e innovadora que se adapta perfectamente a los ambientes domésticos, tanto en interiores como en exteriores.



Parrilla giratoria: permite regular la cocción moviendo los alimentos con un simple gesto.

Pinza: para manipular los alimentos que se están cocinando.



Bandeja: de las mismas dimensiones que la parrilla para proteger el plano de cocción, ideal para derretir el exceso de grasas durante la cocción.



ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS

BBQ 500

Con BBQ 500, el horno Alfa se convierte en una barbacoa con potencia y control para cocinar a la llama y a la parrilla, hasta 500°C de temperatura, tanto en hornos de gas como de leña. Disponible en las versiones: 30 cm - 37 cm.

4 fuentes de calor!

- 1 Llama viva
- 2 Brasas calientes
- 3 Cúpula envolvente
- 4 Ladrillo caliente



PORTA LEÑA :

Contiene el hogar y solo deja pasar la cantidad de aire precisa para la combustión, además de mantener limpio el plano de cocción.

TAPA DE QUEMADOR

Una tapa especial para el quemador de gas, que sirve de protección para no dañar el sistema de suministro de gas cuando se utiliza el horno con leña.

ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS

Kit Hybrid

El kit patentado Alfa Forni permite **utilizar el horno de gas alimentado con leña**: cubrir el quemador de la izquierda con la tapa especial para protegerlo del hollín y del calor de la llama y usar el protector de leña a la derecha para mantener la leña a un lado.

Porta leña Alfa

Las ventajas de utilizar el protector Alfa son:

- Arranque fácil y rápido de la llama, gracias al mayor flujo de aire debajo de la leña.
- Facilidad en las operaciones de limpieza durante el uso del horno de leña.
- Diseño funcional y elegante, con el logo Alfa perforado.
- Realizado en acero de alta calidad.
- Disponible en las versiones de 37 o 59 cm.

05

INFORMACIONES TÉCNICAS

Índice Fichas técnicas

p **102** Tabla de colores Alfa
Hornos domésticos

p **104** Ficha técnica
Nano

p **106** Ficha técnica
Ciao

p **108** Ficha técnica
Brio

p **110** Ficha técnica
Allegro

p **112** Ficha técnica
5 Minuti

p **114** Ficha técnica
4 Pizze

p **116** Ficha técnica
Dolcevita

p **118** Ficha técnica
Stone Oven

p **120** Tabla comparativa
Comparando los Alfa Forni

INFORMACIONES TÉCNICAS

Tabla de colores Alfa

Hornos domésticos



Copper



Antique Red



Diamond Gray



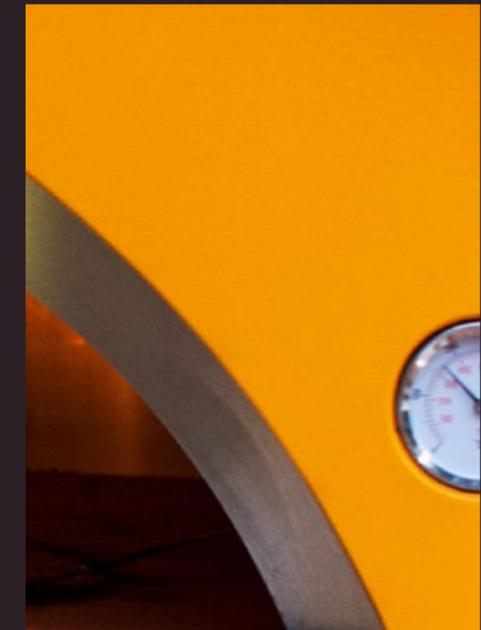
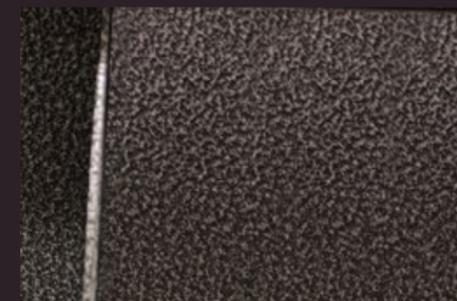
Silver Gray



Yellow



Silver Black





Nano

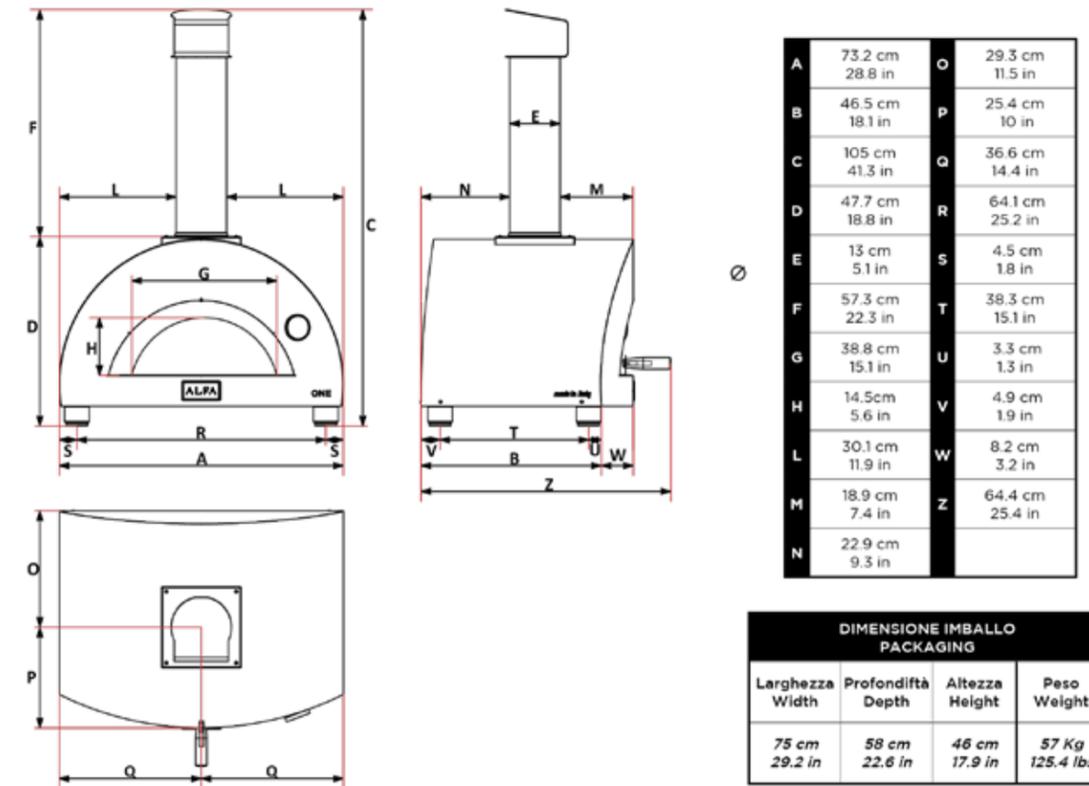


Copper

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

Peso Weight	54 kg 119 lbs	Materiale 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 TII30_500_SAT
Sportello Door	G SSML-03-0224
Flangia Flange	H SML-03-0220
Carter esterno External shell	I SCRT-03-0133-RA
Termometro Thermometer	J YT63-135
Mattoni 30x20 cm Red bricks 30x20 cm	K RRA3020
Gasbeton	L D10GASB-D300
Piedini Feet (n.4)	M SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	N D14PLAC-ALFA
Paletta Peel	O SSML-02-0225
Paralegna Wood holder	P SML-03-0222





Ciao

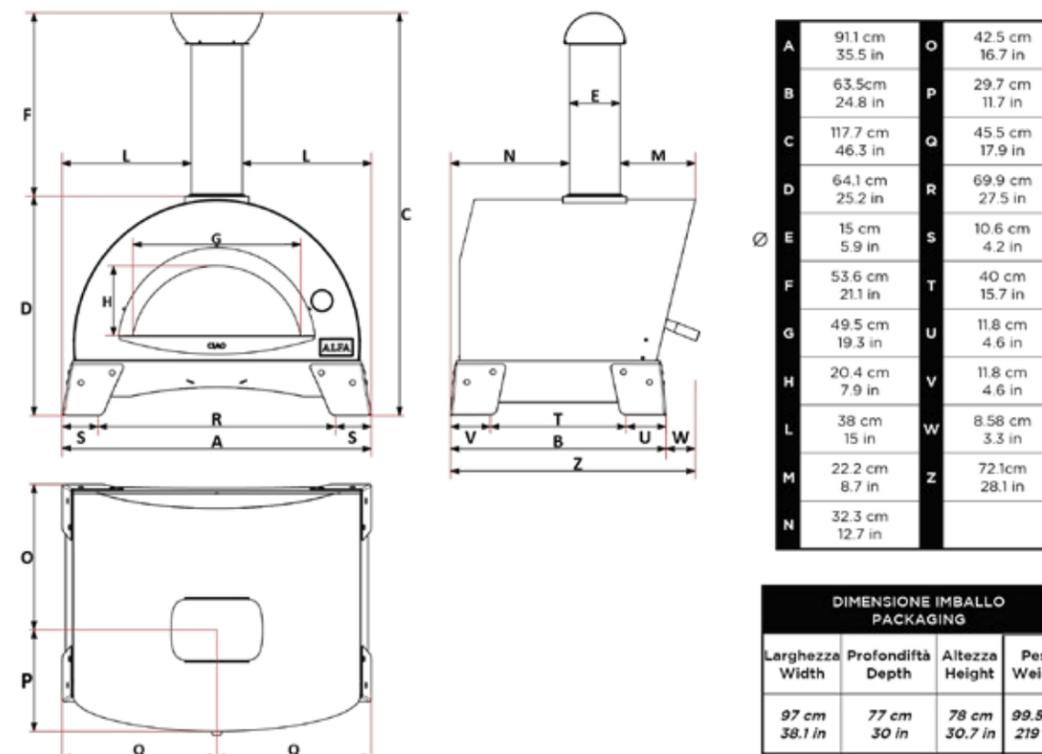


Silver Gray

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

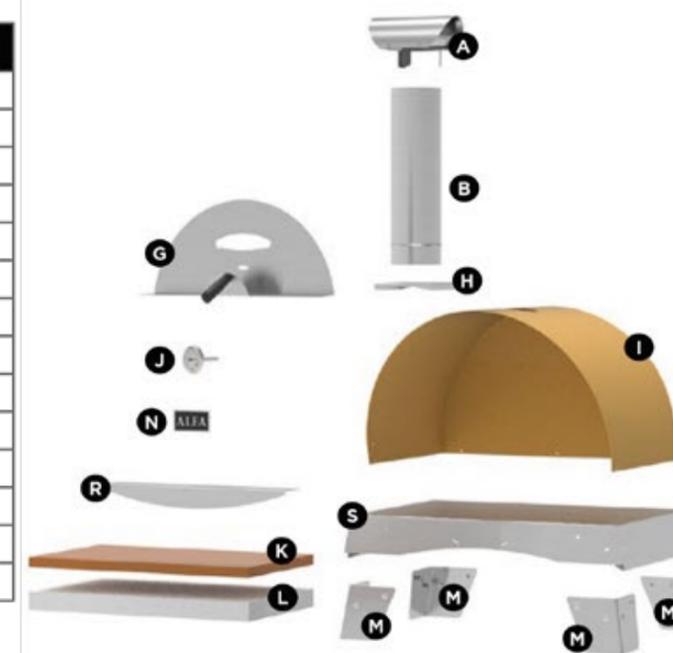
Peso Weight	85.5 kg 188 lbs	Materiali utilizzati Used material	lamiera ferro. acciaio inox. fibra ceramica iron sheet. stainless steel. ceramic fiber
Area piano forno Oven floor area	0.28 m ² 3 ft ²	Tipo di refrattario Type of refractory	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
Dim. piano forno Oven floor dim.	70 x 40 cm 27.5 x 15.7 in	Combustibile consigliato Recommended fuel	Ciocchi diam. Max 5 cm. potature Max 1.9 in diam. logs. trimmings
Minuti per scaldare Heating time (min)	15	Carica nominale Rated charge	6.9 kg/h 15.2 Lbs/h
N° pizze alla volta Pizza capacity	2	Tiraggio minimo Minimum flue draught	10 Pa
Infornata di pane Bread capacity	2 kg 4.4 lbs	Flusso volumetrico fumi Flue smokes mass flow	57.7 g/s
Temperatura massima Max oven temperature	500°C 1000°F	Emissioni CO al 13% O₂ CO emission at 13% O ₂	0.31% 3843 mg/Nm ³
Consumo medio Average fuel consumption	2.5 kg/h 5.5 lbs/h	Temperatura fumi Smoke temperature	395°C 743°F

MISURE - DIMENSIONS



PARTI DI RICAMBIO - SPARE PARTS

Descrizione Description		Codice Code
Comignolo Chimney cap	A	SPZP_01_024
Canna fumaria Chimney	B	TI150_500_SAT
Sportello Door	G	SSML_01_0150
Flangia Flange	H	SPZP_01_050
Carter esterno External shell	I	SCRT-01-028-GRI
Carter esterno External shell	I	SCRT-01-028-GIA
Termometro Thermometer	J	YT63-135
Mattoni 40x20 cm Red bricks 40x20 cm	K	RRA-4020
Mattoni 50x20 cm Red bricks 50x20 cm	K	RRA-5020
Gasbeton	L	DI0GASB-D300
Piedini Feet (n.4)	M	PZP-01-070/71
Logo Alfa (v1.0)	N	DI4PLAC-ALFA
Devanzale Sill	R	SSML-01-049
Vasca camera	S	SCMB-01-028





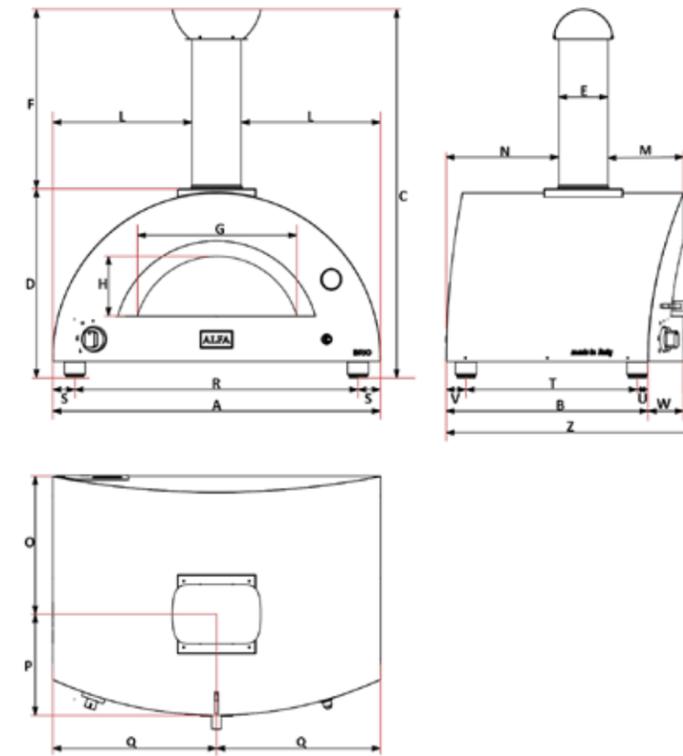
Brio



CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

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

MISURE - DIMENSIONS



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

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

PARTI DI RICAMBIO - SPARE PARTS

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





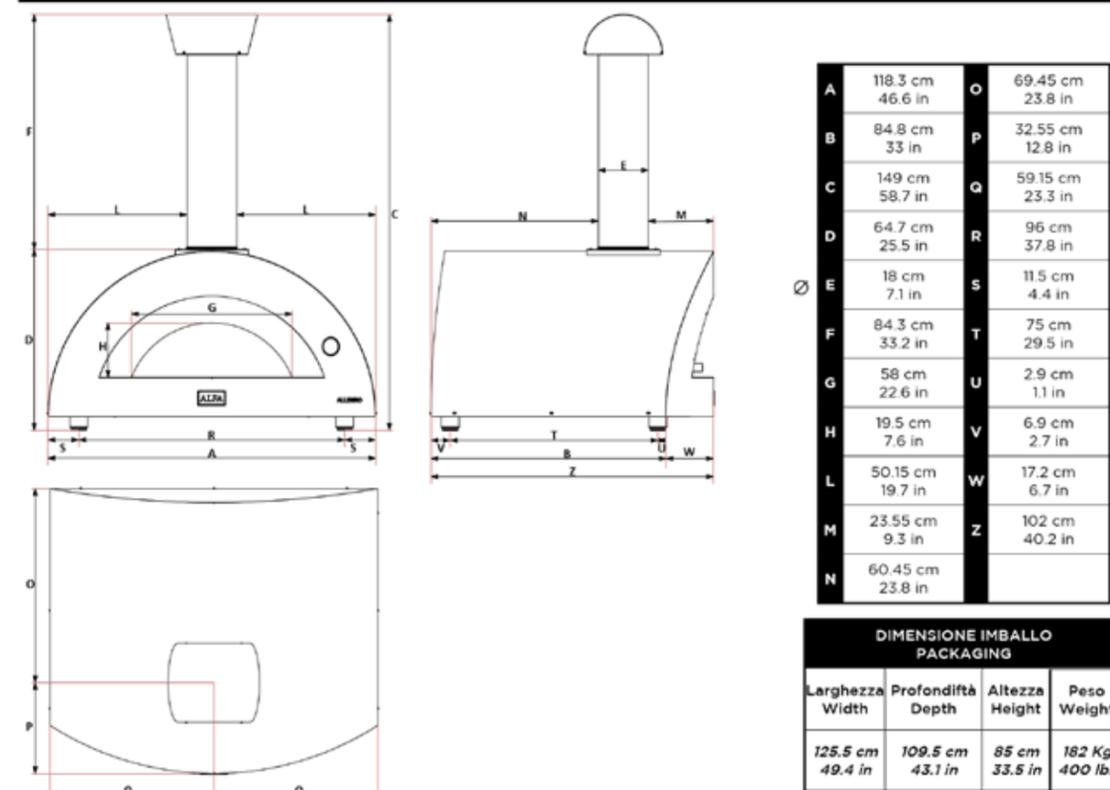
Allegro



CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

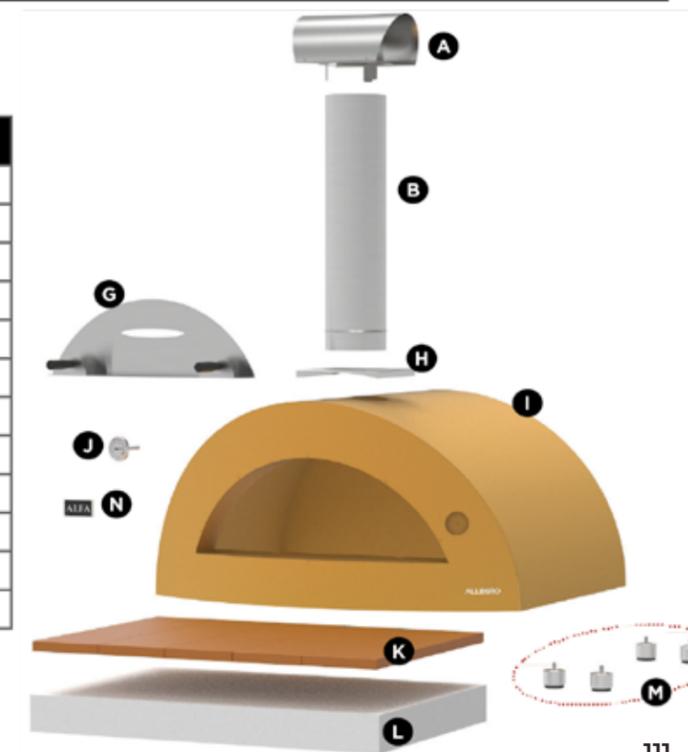
Peso Weight	156 kg 343lbs	Materiale utilizzati Used material	lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica iron sheet, stainless steel, ceramic fiber
Area piano forno Oven floor area	0.7 m ² 7.43 ft ²	Tipo di refrattario Type of refractory	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
Dim. piano forno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



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

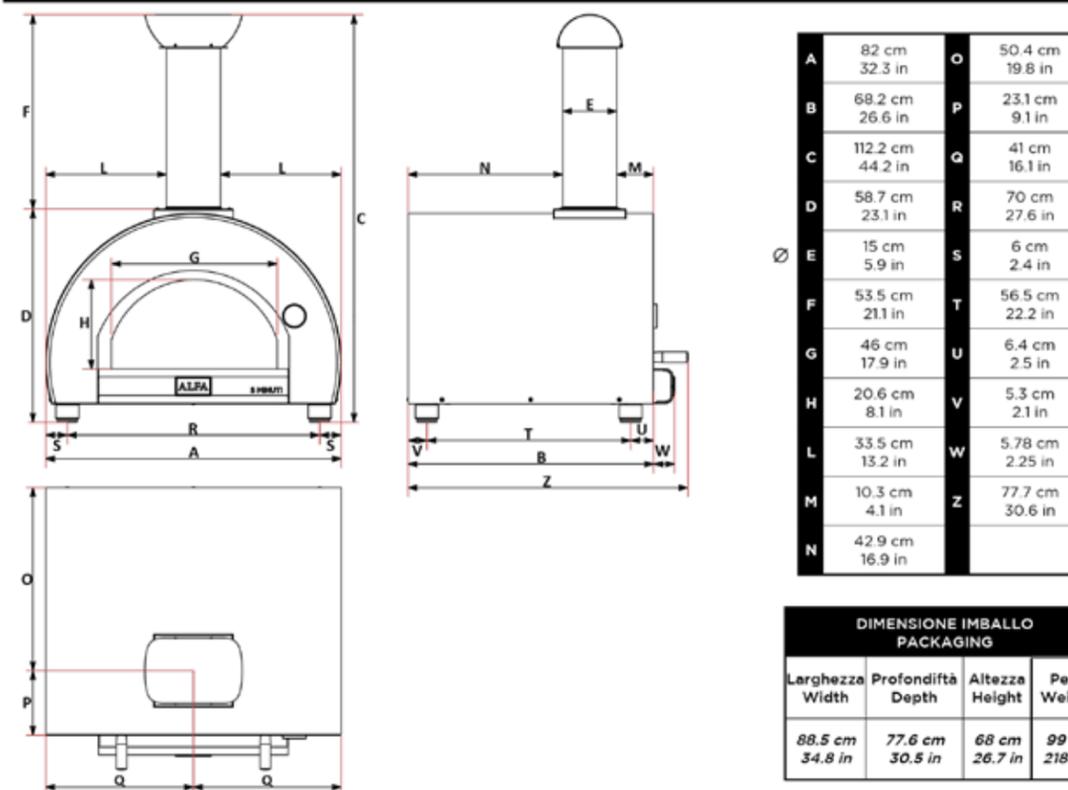


Copper

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



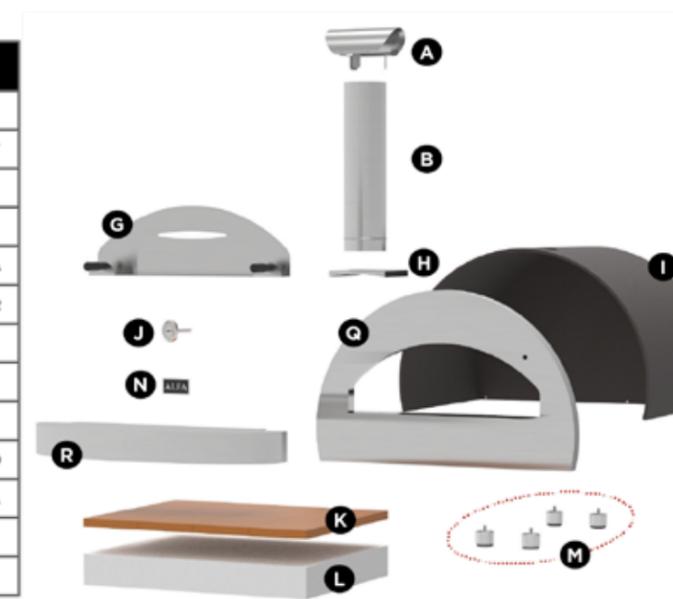
MISURE - DIMENSIONS

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



CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

Peso Weight	143 kg 315 lbs	Materiali utilizzati Used material	lamiera ferro. acciaio inox. fibra ceramica iron sheet. stainless steel. ceramic fiber
Area piano forno Oven floor area	0.48 m ² 5.1 ft ²	Tipo di refrattario Type of refractory	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
Dim. piano forno Oven floor dim.	80 x 60 cm 31.5 x 23.6 in	Combustibile consigliato Recommended fuel	Ciocchi diam. Max 5 cm. potature Max 1.9 in diam. logs. trimmings
Minuti per scaldare Heating time (min)	20	Carica nominale Rated charge	8.3 kg/h 18.3 Lbs/h
N° pizze alla volta Pizza capacity	4	Tiraggio minimo Minimum flue draught	11 Pa
Infornata di pane Bread capacity	4 kg 8.8 lbs	Flusso volumetrico fumi Flue smokes mass flow	49.6 g/s
Temperatura massima Max oven temperature	500°C 1000°F	Emissioni CO al 13% O ₂ CO emission at 13% O ₂	0.35% 4444 mg/Nm ³
Consumo medio Average fuel consumption	4 kg/h 8.8 lbs/h	Temperatura fumi Smoke temperature	395°C 743°F



Dolcevita

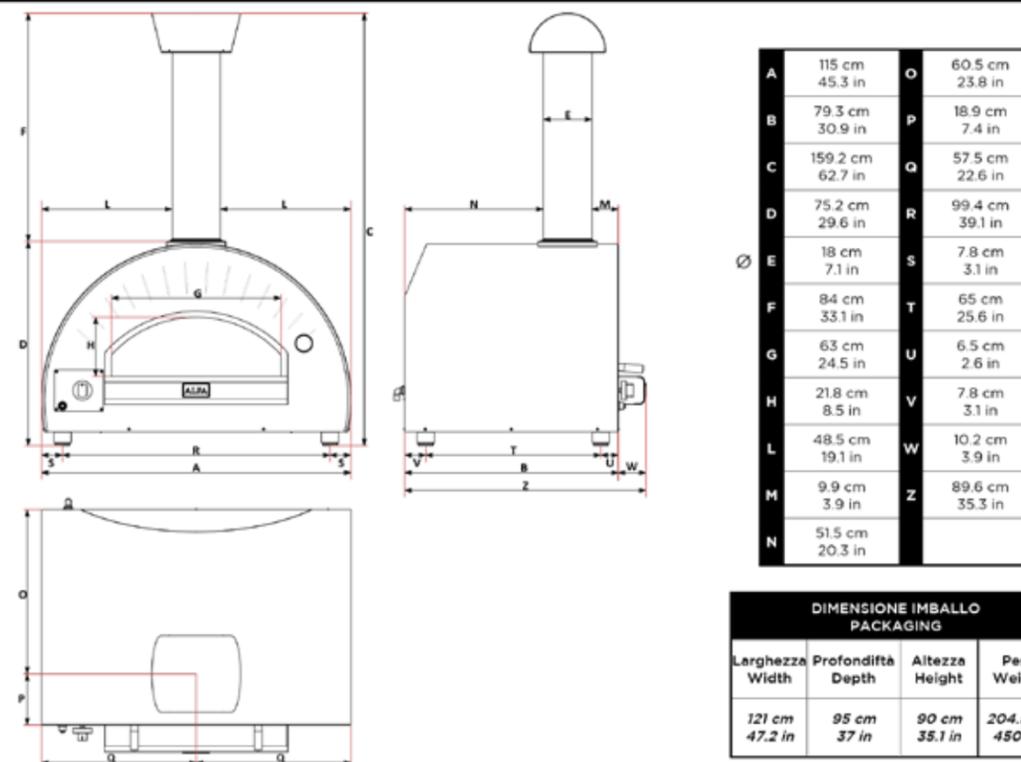


Diamond Gray

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

Peso Weight	176 kg 387 lbs	Materiale utilizzati Used material	lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica iron sheet, stainless steel, ceramic fiber
Area piano forno Oven floor area	0.48 m ² 5.16 ft ²	Tipo di refrattario Type of refractory	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
Dim. piano forno Oven floor dim.	80 x 60 cm 31.5 x 23.6 in	Combustibile consigliato Recommended fuel	Gas GPL (G30 / G31) LPG gas (G30 / G31)
Minuti per scaldare Heating time (min)	15	Categoria gas Gas category	I3+ GPL
N° pizze alla volta Pizza capacity	4	Potenza nominale Heat capacity	24 kW 81.891 Btu/h
Infornata di pane Bread capacity	4 kg 8.8 lbs	Funzionamento a G30 / G31 G30 / G31 operation	28.30 / 37 mbar 11 in WC
Temperatura massima Max oven temperature	500°C 1000°F	Consumo Massimo Maximum consumption	1.35/1.32 kg/h

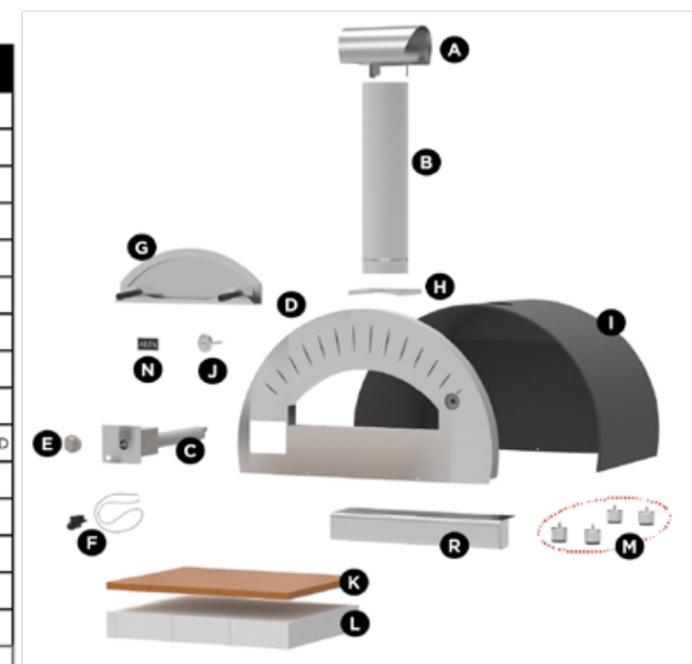
MISURE - DIMENSIONS



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

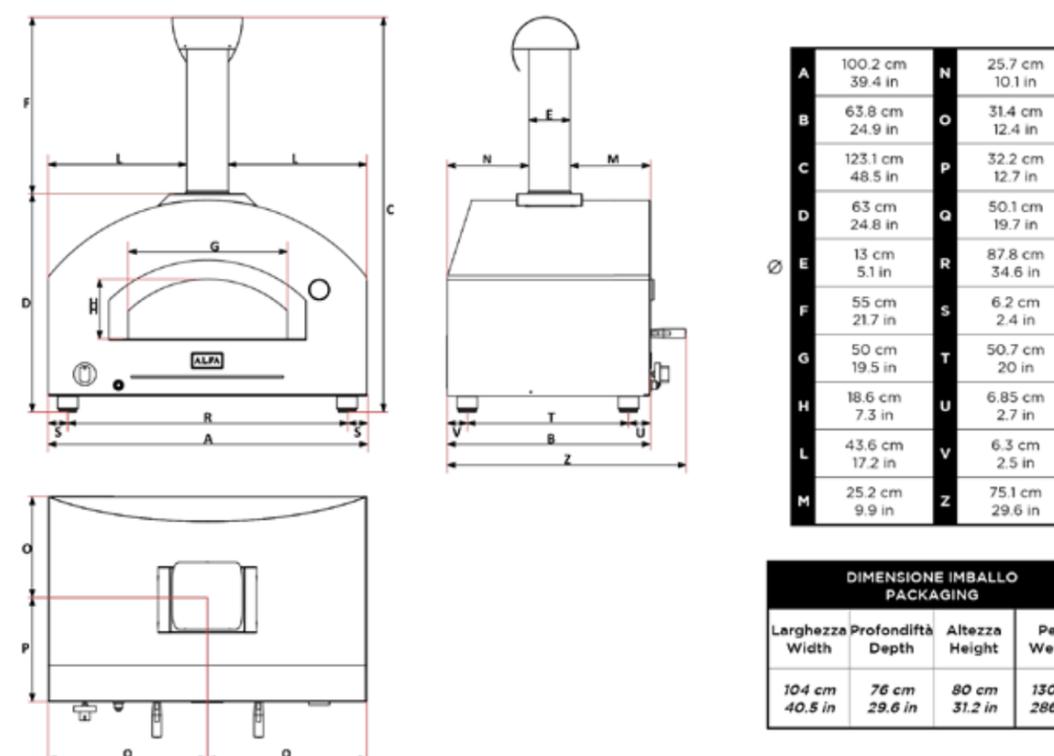


Copper

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

Peso Weight	110 kg 242 lbs	Materie 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





	Linea MODERNO			
	Nano	Ciao	Brio	Allegro
Dimensiones del horno	73 x 55 x 105h cm	91 x 72 x 118h cm	100 x 72 x 112h cm	118 x 102 x 149h cm
Dimensiones con 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
Plano de cocción	60 x 40 cm	70 x 40 cm	70 x 50 cm	100 x 70 cm
Hornada	1 pizza 1-2 kg de pan	2 pizzas 2 kg de pan	2/3 pizzas 2/3 kg de pan	4/5 pizzas 5 kg de pan
Número de comensales	de 1 a 10	de 8 a 18	de 1 a 20	de 15 a 30
Minutos para calentar	10 min	15 min	30 min	20 min
Peso del horno	54 kg	85 kg	90 kg	156 kg
Peso con base	79 kg	95 kg	121 kg	220 kg
Consumo	LEÑA : 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
Alimentación	Leña o gas	Leña	HÍBRIDO: Gas o leña	Leña
Colores	Copper	Silver Gray	Antique Red - Silver Black	Antique Red - Yellow
Disponible en				

Comparando los Alfa Forni



	Linea CLASSICO			Linea FUTURO
	5 Minuti	4 Pizze	Dolcevita	Stone Oven
Dimensiones del horno	82 x 74 x 112h cm	99 x 96 x 121h cm	115 x 90 x 159h cm	100x 63.8 x 123h cm
Dimensiones con base	82 x 74 x 200h cm	155 x 90 x 217h cm	---	---
Plano de cocción	60 x 50 cm	80 x 60 cm	80 x 60 cm	70 x 40 cm
Hornada	2 pizzas 2 kg de pan	4 pizzas 4 kg de pan	4 pizzas 4 kg de pan	2 pizzas 2 kg de pan
Número de comensales	de 8 a 18	de 10 a 20	de 10 a 20	de 15 a 30
Mínutos para calentar	15 min	20 min	15 min	15 min
Peso del horno	86 kg	143 kg	176 kg	110 kg
Peso con base	115 kg	195kg	---	---
Consumo	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
Alimentación	Leña	Leña	HÍBRIDO: Gas o leña	HÍBRIDO: Gas o leña
Colores	Copper	Copper - Diamond Gray	Diamond Gray	Copper
Disponible en				



Las imágenes del catálogo tienen fines puramente ilustrativos.
Los modelos y características reales del producto pueden variar.

CATÁLOGO IMPRESO EN ENERO DE 2022

ALFA

www.alfaforini.com

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