

ALFA

**Upgrade your oven.
Upgrade your life.**



Hornos de Pizza **Domésticos**

Nati in Italia, nel 1977.

Fabricados en Roma desde hace casi 50 años.

Cada horno Alfa nace en Anagni, entre Roma y Nápoles, en el corazón de la tradición pizzera italiana. Aquí unimos experiencia artesanal, diseño italiano e innovación para llevar al mundo el auténtico sabor de la convivialidad.



La marca Alfa

Nuestros hornos están pensados para quienes aman cocinar y compartir. Para quienes encienden el fuego, amasan, esperan y hornean. Para quienes transforman una cena en una experiencia y una pizza en un momento para recordar.

Elegida por quienes buscan lo mejor, Alfa es hoy un punto de referencia internacional para los que no se conforman. Con una red global de distribuidores y revendedores en más de 100 países, nuestros hornos son reconocidos por su calidad, elegancia y facilidad de uso. No solo ofrecen un rendimiento excelente, sino también emociones para vivir y compartir. Porque dentro de cada uno de nuestros productos está la belleza del diseño italiano y toda la calidad del rendimiento firmado Alfa. Un horno Alfa está hecho para durar, para emocionar y para acompañar cada momento de tu vida; es una forma de vivir la cocina con pasión, belleza y libertad.





**Upgrade your oven.
Upgrade your life.**

Los hornos para pizza Alfa nacen en Italia.
Unen belleza, artesanía y pasión para
transformar tu vida.



URBE

¡Ilumina el sabor!

El nuevo horno eléctrico Alfa diseñado y certificado para uso doméstico en interiores.

Certificado para uso doméstico en interiores, Urbe es el horno eléctrico versátil que puede transformar cualquier rincón de tu casa, desde la encimera de la cocina hasta el balcón, en una verdadera pizzería gourmet.

Sus características distintivas lo convierten en el compañero ideal para quienes desean disfrutar en casa de auténticas pizzas napolitanas con facilidad y estilo.

Puede alcanzar una temperatura muy alta, de hasta 400 °C, el máximo permitido por la certificación para interiores. Esto significa una cocción eficaz, similar a la de un horno de leña, y una rapidez que permite hornear una pizza cada 2 minutos.

Además de pizza, puedes cocinar cualquier alimento con levadura, desde pan hasta postres, así como asados, gratinados y mucho más.

En definitiva, tendrás la oportunidad de experimentar muchísimas recetas: Urbe está diseñado para ser robusto y duradero, capaz de afrontar cualquier desafío culinario.



Para más información,
escanea el código QR

URBE

Distinguido por sus líneas elegantes y una iluminación emocional con efecto, realzará tanto tus espacios como tus sabores.



Light Grey



Anthracite



Versátil

Para todas las estaciones, se adapta a tus necesidades.



Temperatura

Alcanza la temperatura máxima certificada para hornos domésticos: 400 °C.



Listo para usar

Conecta el horno a la toma eléctrica y empieza a disfrutar de tu pizza favorita.



Ladrillo refractario Alfa

El ladrillo refractario de 30 mm garantiza un resultado perfecto.



Control simplificado

Las perillas soft touch facilitan el ajuste de la temperatura.



Certificado CE

Urbe cuenta con certificación CE, garantizando seguridad y calidad.



HORNO ELÉCTRICO PARA USO DOMÉSTICO

Dimensiones	64.3x63.8x42.h cm
Peso	45 kg
Consumo máximo	3100 W
Funciones	Pizza, Estático, solo Suelo y Grill
Puerta	4 vidrios panorámicos resistentes al calor





¡Trío tecnológico Alfa!

Ladrillo refractario HeatKeeper®



El ladrillo HeatKeeper®, producido en la planta de Alfa en Italia, retiene el calor mejor que la piedra volcánica o la cerámica, garantizando una cocción rápida y perfecta de la pizza, crujiente por fuera y suave por dentro.



Aislante DoubleDown Ceramic Superwool®

El aislante DoubleDown CeramicSuperwool®, colocado entre las paredes de acero inoxidable de los hornos Alfa, garantiza el doble de resistencia al calor en comparación con la lana de roca utilizada en otros hornos domésticos, reteniendo mejor el calor para una cocción impecable. En cambio, los hornos de gama baja a menudo no están aislados.



Sistema patentado Full Effect Full Circulation Flue System®

En los hornos de la competencia, el calor se escapa directamente por la chimenea situada en la parte superior. No en los hornos Alfa: gracias al sistema patentado Full Effect Full Circulation Flue System®, el aire caliente circula dentro de la cámara y es empujado hacia abajo, mejorando el calentamiento del ladrillo y de la pizza.



Los hornos Alfa

Amplia gama de hornos para pizza

Elige la línea que más te represente y realza tus espacios exteriores.

Alfa ofrece una amplia gama de hornos de exterior artesanales, Made in Italy, disponibles en varios estilos, tamaños y tipos de combustión. Fabricados con materiales de alta calidad y tecnologías avanzadas, permiten cocinar todo tipo de recetas. Listos para usar de inmediato, alcanzan los 500 °C en solo 30 minutos para hornear, asar y gratinar como un verdadero profesional.



Línea **CLASSICO**

El diseño clásico y la elegancia se unen a la tecnología en una línea atemporal.

Línea **MODERNO**

Líneas fluidas, colores a medida y tecnología Alfa para realzar espacios exteriores jóvenes y dinámicos.

Línea **FUTURO**

Diseño minimalista y funcional, perfecto para integrarse en las cocinas contemporáneas.

Línea CLASSICO



Una línea de hornos artesanales perfecta para villas y jardines en busca de elegancia. Con un diseño atemporal, la Línea CLASSICO, representa una sabia combinación entre la forma más tradicional de los hornos de leña y la innovación tecnológica más reciente.



CLASSICO 2 Pizze

El horno para pizza de acero inoxidable, compacto y versátil, diseñado para cocinar pizza y mucho más.



Dimensiones
95 x 75 x 109h cm



Superficie de cocción Heatkeeper
Gas 60 x 50 cm



Combustible
Gas o Híbrido



Peso
83,2 Kg



CLASSICO 4 Pizze

Un horno de exterior elegante diseñado para la familia. En solo 90 segundos cocina 4 pizzas.



Dimensiones
108 x 91 x 115,7h cm



Superficie de cocción Heatkeeper
Gas 80 x 60 cm



Combustible
Gas o Híbrido



Peso
114 Kg



Línea MODERNO



Líneas curvas, diseño italiano y lo mejor de la tecnología Alfa conviven en la Línea MODERNO, que se adapta perfectamente para dar carácter y estilo a espacios jóvenes y dinámicos.



MODERNO 1 Pizza

Un horno para pizza a gas ligero y compacto, pero con un rendimiento elevado.



Dimensiones
74 x 55 x 105h cm



Superficie de cocción Heatkeeper
Gas 50 x40 cm



Combustible
Gas o Híbrido



Peso
54 Kg



MODERNO 2 Pizze

Un horno para pizza de leña o de gas, ideal para hornear pizzas crujientes.



Dimensiones
95 x 70 x 105,5h cm



Superficie de cocción Heatkeeper
Leña 70 x 50 cm | Gas 60 x 50 cm



Combustible
Leña, Gas o Híbrido



Peso
79 Kg





MODERNO 3 Pizze

Un horno para pizza de leña o de gas que puede cocinar múltiples recetas y 3 pizzas al mismo tiempo.



Dimensiones
108 x 73 x 114h cm



Superficie de cocción Heatkeeper
Leña 90 x 50 cm | Gas 80 x50 cm



Combustible
Leña, Gas o Híbrido



Peso
97 Kg



MODERNO 5 Pizze

Un horno para pizza para quienes desean compartir innumerables recetas.



Dimensiones
118 x 102 x 149h cm



Superficie de cocción Heatkeeper
Gas 85 x 70 cm



Combustible
Gas o Híbrido



Peso
170 Kg



Línea **FUTURO**



El diseño funcional, la elaboración artesanal y la tecnología más innovadora aseguran a los hornos de la Línea FUTURO fiabilidad, solidez y precisión en la cocción.



FUTURO 2 Pizze

Un horno para pizza que fusiona diseño e innovación para cocciones impecables y uniformes.

**Dimensiones**

100 x 63.8 x 123h cm

**Superficie de cocción Heatkeeper**

Gas 70 x 40 cm

**Combustible**

Gas o Híbrido

**Peso**

106 Kg



FUTURO 4 Pizze

Un horno para pizza ideal para las cenas en compañía.

**Dimensiones**

110 x 89,4 x 151h cm

**Superficie de cocción Heatkeeper**

Gas 80 x 60 cm

**Combustible**

Gas o Híbrido

**Peso**

137 Kg





Bases y Complementos

Pensados para completar con estilo y funcionalidad cualquier ambiente, uniendo solidez, diseño y versatilidad



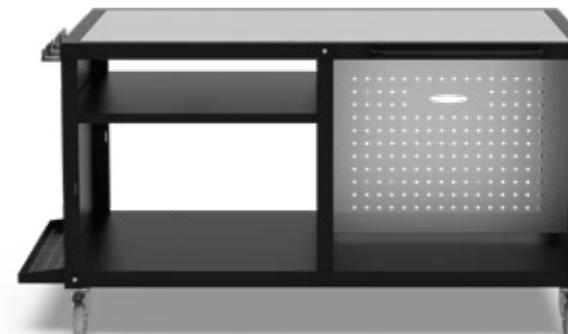
Para más información,
escanea el código QR



Cooking Station – Sistema modular



Las soluciones Alfa para colocar tu horno de manera eficiente y transformar el jardín en una verdadera pizzería doméstica.

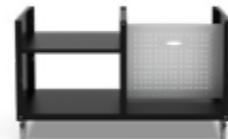


Cooking Station 160



Cooking Station 80

La Cooking Station puede enriquecerse con numerosos accesorios para completar tu mesa de trabajo. La Cooking Station puede enriquecerse con numerosos accesorios para completar tu mesa de trabajo.



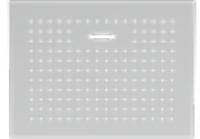
Estructura 160



Estructura 80



Módulo Kamado Large



Tapa para bombona con correa de seguridad y alfombrilla resistente a los araÑazos integrada



Estante 80



Superficie de Corian blanco 80-160



Top en Acero 80-160



Soporte para palas con bandeja integrada

Elige tu Cooking Station Alfa y transforma tu espacio exterior en un lugar de cocina impecable, apto para cualquier ocasión culinaria.





Bases para horno

Las bases Alfa son la solución perfecta para garantizarte la mejor experiencia al aire libre con tu horno, haciéndolo fácilmente transportable de una zona a otra de tu espacio exterior.

1 o 2 Pizze



3 o 4 Pizze

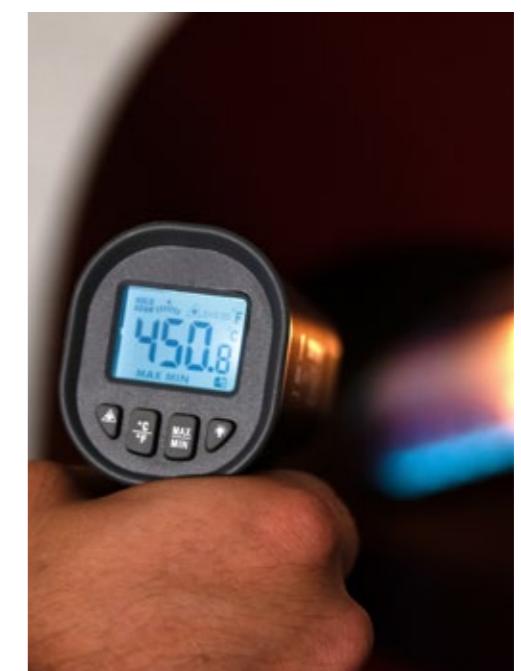


5 Pizze



Esta base está dedicada exclusivamente a sostener el horno más grande de la línea Moderno, capaz de cocinar hasta 5 pizzas. Caracterizada por un diseño exclusivo en perfecta armonía con el horno y por una estructura de acero al carbono fabricada en monobloque, es la solución ideal tanto como superficie de apoyo como para desplazar el producto en el espacio.

Compatible con los hornos:
Moderno 5 Pizze



Todos los Accesorios

Todo lo que necesitas para aumentar la versatilidad de los hornos Alfa y liberar tu creatividad en la cocina.



Para más información,
escanea el código QR



Accesories



Pizzaiolo Master Kit

El Pizzaiolo Master Pizza Kit Alfa está pensado para quienes desean tener todo lo necesario para afrontar cada fase de la preparación de la pizza casera, desde el amasado hasta la cocción, hasta el servicio en la mesa.

Es la solución definitiva para los amantes de la pizza que quieren prepararla con las herramientas adecuadas en cada detalle. Te ayuda a cuidar cada fase con precisión: manejar la masa dentro y fuera del horno, controlar la temperatura, hornear en el momento justo y servir la pizza de manera impecable. Una experiencia completa, pensada para verdaderos amantes del arte blanco.

Contenido del paquete:

- 1 Rueda cortadora de pizza
- 1 Espátula para Panes
- 1 Caja para Panes
- 1 Termómetro laser
- 1 Termómetro Láser
- 1 Guante para horno
- 1 Tabla de cortar de madera Ø 33 cm
- 1 Juego de Palas Grandes (Cabeza de pala 35 cm, Paleta Redonda, Cepillo Peel+ Mangos y Extensiones de 25 cm)





Accesorios



Essential Kit

L'Essential Pizza Kit Alfa è il punto di partenza ideale per chi ha da poco acquistato un forno e vuole cimentarsi con la pizza fatta in casa.

Un set compatto ma completo, che raccoglie tutti gli strumenti fondamentali per gestire impasti e cottura con facilità e precisione. Grazie all'Essential Kit puoi prenderti cura di ogni fase della preparazione, dalla divisione dell'impasto alla cottura finale.

Il termometro laser ti aiuta a controllare la temperatura della pietra e a capire quando è il momento perfetto per infornare, mentre la cassetta mantiene gli impasti ben idratati e protetti. Rotella e spatola completano il kit per un'esperienza fluida e funzionale.

Contenuto della confezione:

- 1 Rotella tagliapizza
- 1 Spatola panetti
- 1 Cassetta panetti con coperchio
- 1 Termometro laser infrarossi
- 1 Grembiule Alfa
- 1 Paio di guanti forno



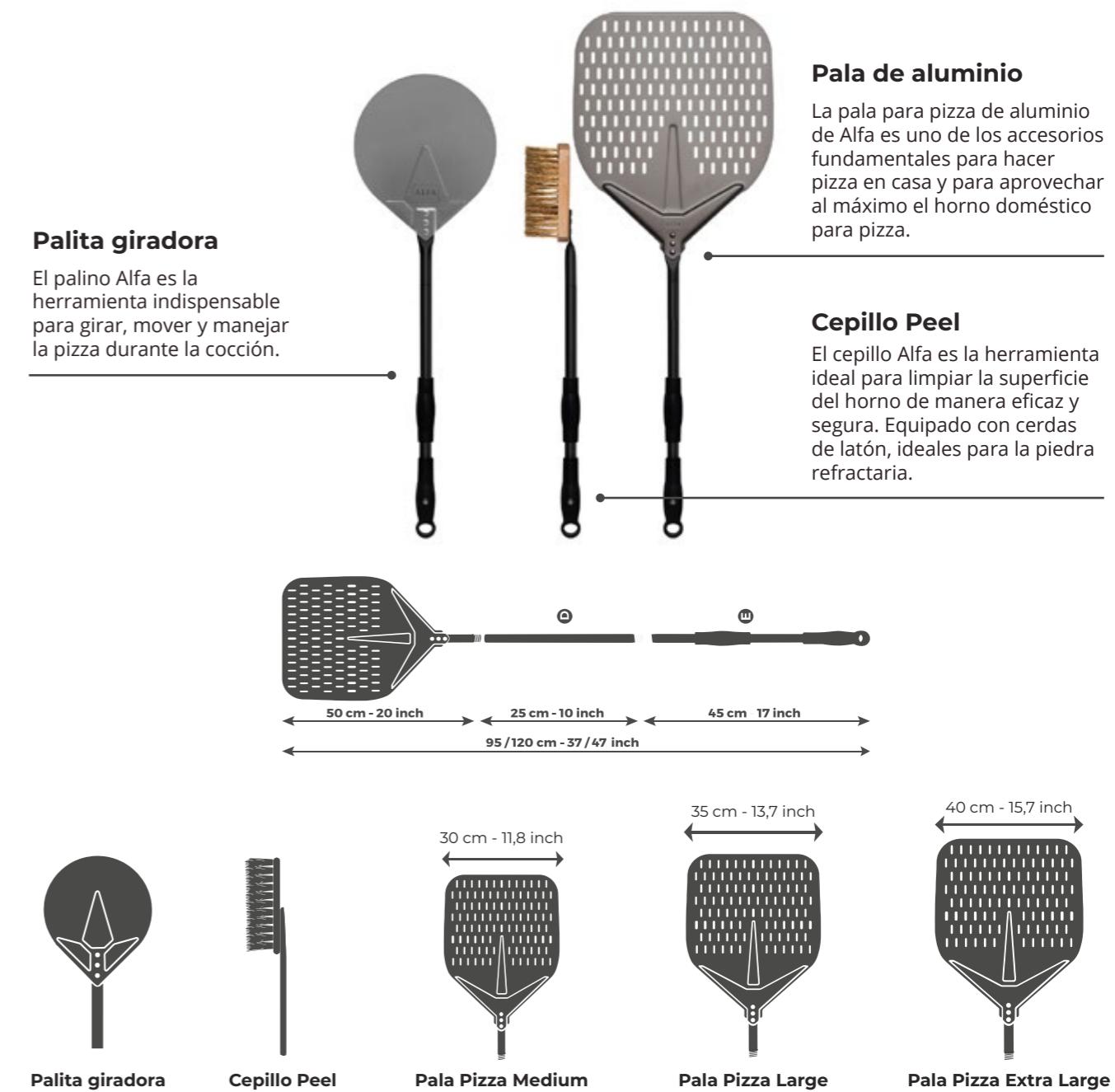


Accesorios

Juego de palas

El Juego de Palas Alfa combina técnica, rendimiento y diseño

Disponible en tres variantes (Medium, Large y Extra Large), se adapta perfectamente a las dimensiones de tu horno Alfa, ofreciéndote todo lo necesario para introducir, girar y limpiar, en un único kit. El sistema modular de rosca permite ajustar la longitud según el espacio disponible o el tipo de horno, garantizando siempre comodidad, control y seguridad.



Todas las herramientas para la gestión del horno (pala para pizza, palino, cepillo y movedor de brasas) se suministran completas con cabezal, una extensión de 25 cm y un mango antideslizante con empuñadura deslizante en duroplasto.

Accesories

Palas Individuales



Pala Pizza Medium

La pala perfecta para pizzas caseras.

Pensada para quienes aman la pizza artesanal, la pala pizza mediana es la aliada ideal para hornear pizzas de hasta 30 cm. Ligera, manejable y resistente, está diseñada para un uso frecuente y preciso. Compatible con todos los hornos Alfa.



Palita giradora

El palito Alfa está diseñado para garantizar movimientos precisos y rápidos, gracias a su cabezal delgado de acero inoxidable y a la ligereza de la herramienta. Su diámetro compacto permite manejar la pizza fácilmente dentro del horno, girándola sin dañar la masa ni perder calor.

Pala Pizza Large

Para quienes tienen hambre de verdadera pizza.

Diseñada para manejar pizzas de hasta 35 cm, la pala pizza Large es perfecta para pizzeros apasionados. Superficie de aluminio y mango ergonómico para un control óptimo.



Pala Pizza Extra Large

Dimensioni extra, emozioni autentiche.

Ideale per grandi forni e pizze maxi da 40 cm. La pala pizza Extra Large è robusta, precisa e rifinita nei minimi dettagli. Pensata per chi non si accontenta della solita pizza.



Cepillo Peel

El cepillo Alfa está diseñado para garantizar una limpieza rápida, eficaz y segura de la superficie de piedra refractaria del horno, sin dañarla. Las cerdas de latón eliminan fácilmente ceniza, harina y residuos de cocción. Usado con regularidad, el cepillo ayuda a mantener el horno siempre limpio, mejorando la calidad de las cocciones y prolongando la vida útil de la piedra refractaria.



Rastrillo Peel

El movedor de brasas Alfa está diseñado para ofrecer el máximo control en la gestión de la llama y las brasas dentro del horno de leña. Su cabezal de acero, ligeramente curvado, permite mover la leña o distribuir uniformemente las brasas sobre la superficie de cocción, de manera práctica y segura.

Accesories



Topping station

Fabricado en acero al carbono con recubrimiento en polvo de 2 mm de espesor, incluye 4 cubetas de acero: tres de tamaño GN 1/9 y una de tamaño GN 1/6.



Tabla de cortar de madera

Robusto y compacto, la tabla Alfa está fabricada en madera maciza de haya, apreciada por su resistencia y durabilidad. Con un diámetro de 33 cm, está tratada con un producto certificado para uso alimentario y es ideal para preparar y servir con total seguridad.



Manoplas de horno de silicona

Los guantes de horno de silicona ignífuga Alfa protegen eficazmente las manos al sacar bandejas y cazuelas calientes del horno o al manipular la puerta y las partes más calientes de tu horno.



Termómetro láser

El termómetro infrarrojo permite leer la temperatura en todos los puntos de la superficie del horno para poder hornear en el momento justo.



Espátula para Panes

La espátula Alfa está pensada para girar y maniobrar con la máxima precisión, gracias a su diseño ligero, manejable y resistente.



Pizza Dough Box

En la caja para porciones de masa es posible dejar fermentar garantizando las condiciones de aire adecuadas y la máxima higiene. Apta para todos los frigoríficos domésticos.



Rueda cortadora de pizza

Cortar la pizza se convierte en un gesto sencillo y preciso: hoja afilada, empuñadura cómoda y toda la calidad del diseño Alfa.

Accesories



BBQ 500

Un kit para la cocción a la parrilla en el horno que te permite cocinar cualquier plato de una manera única.



Delantal Alfa The Original

En policotón negro, con bolsillo central y ajuste al cuello con botones, es el accesorio perfecto para quienes aman cocinar sin renunciar al estilo. Resistente a las manchas y fácil de lavar.



Funda cubre-horno

Fabricado con un material técnico transpirable pero impermeable, es la protección ideal para tu horno doméstico de exterior.



Kit Hybrid

El kit patentado de Alfa que permite transformar el horno de gas en un horno de leña, duplicando tus posibilidades culinarias.



Protector de leña

La solución perfecta para contar con un brasero de calidad que permita gestionar fácilmente el fuego dentro del horno de leña.



Kit Low & Slow

El kit LOW & SLOW es ideal para la panificación o cocciones a bajas temperaturas. Gracias a la puerta de vidrio podrás mantener siempre a la vista tus alimentos y, con la válvula de mariposa, controlar fácilmente las bajas temperaturas.



Gas Connector

Alfa ha creado el primer regulador de gas con conexión rápida e indicador del nivel de la bombona, fácil de instalar, seguro y certificado. Sirve para adaptar la presión del gas de la bombona a tu horno para pizza Alfa. Resulta especialmente útil cuando es necesario mover el horno: en este caso, de hecho, puedes desconectar cómodamente el instrumento de cocción de la bombona con total seguridad.

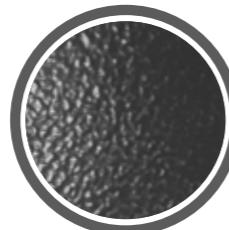
Tabla de Colores de los Hornos

HORNOS DE EXTERIOR

Línea Moderno



Antique Red



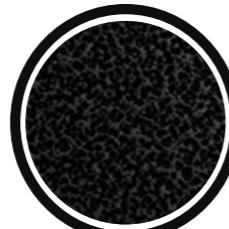
Ardesia Grey

Línea Classico



Ardesia Grey

Línea Futuro



Silver Black

Tabla Comparativa



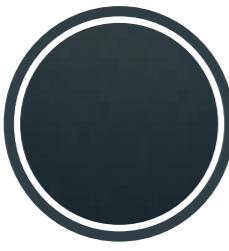
	Línea MODERNO			
	1 Pizza	2 Pizze	3 Pizze	5 Pizze
Dimensiones	74x55x105h cm	95x70x105,5h cm	108x73x114h cm	118x102x149h cm
Superficie de cocción	50x40 cm GAS	70x50 cm LEÑA 60x50 cm GAS	90x50 cm LEÑA 80x50 cm GAS	85x70 cm GAS
Hornada	1 Pizza	2 Pizzas	3 Pizzas	5 Pizzas
Peso	54 kg	79 kg	97 kg	156-175 kg
Alimentación	Gas	Leña, Gas o Híbrido (con hybrid kit)	Leña, Gas o Híbrido (con hybrid kit)	Gas
Dimensión de la boca	37,3 x 14,5 cm	52,5 x 17,8 cm	61 x 20 cm	58 x 19,5 cm
Disponible en				
Colores				



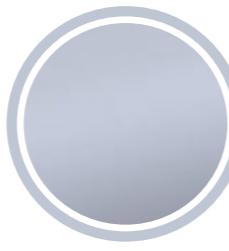
	Linea CLASSICO		Linea FUTURO		Urbe
	2 Pizze	4 Pizze	2 Pizze	4 Pizze	1 Pizza
Dimensiones	95x75x109h cm	108x91x115,7h cm	100x63,8x123h cm	110x89,4x151h cm	64,3x63,8x42,5 cm
Superficie de cocción	60x50 cm GAS	80x60 cm GAS	70x40 cm GAS	80x60 cm GAS	40x40 cm
Hornada	2 Pizzas	4 Pizzas	2 Pizzas	4 Pizzas	1 Pizza
Peso	86 kg	114 kg	106 kg	137 kg	45 kg
Alimentación	Gas o Ibrido (con hybrid kit)	Eléctrico (consumo máximo 3100 W)			
Dimensión de la boca	52,5 x 17,8 cm	61 x 20 cm	54 x 20,8 cm	63,8 x 21,5 cm	45,6 x 10 cm
Disponible en					
Colores					

HORNOS DE INTERIOR

Urbe



Anthracite



Light Grey



Alfa Forni srl
Via Osteria della Fontana, 63
03012 - Anagni (FR)
Italy

📞 +39 0775-7821

✉️ info@alfaforni.com

alfaforni.com

