

**ALFA**  
FORNI





## L'INNOVAZIONE COMPIE 10 ANNI

Quest'anno celebriamo con tutti voi un doppio anniversario, oltre al nostro compleanno festeggiamo anche un traguardo importantissimo: Il nostro brevetto FORNINOX™ compie dieci anni!

Vogliamo dire grazie a tutti quelli che hanno creduto in noi e in un progetto che sembrava “roba da visionari”, i primi al mondo che presentavano un forno a legna fatto interamente in acciaio inox.

**Grazie a tutto il team Alfa, ai nostri partner, ai nostri clienti, ai rivenditori e i distributori che ci sostengono ogni giorno e grazie anche a tutte le aziende che in ogni parte del mondo hanno studiato la nostra tecnologia tentando di proporre soluzioni simili, grazie infinite anche a voi perché ci avete fatto capire che eravamo nella direzione giusta e ci avete spronato a fare sempre meglio.**

**NON CI FERMIAMO MAI !**

## MADE IN ITALY DAL 1977

L'azienda, fondata nel 1977 da Rocco Lauro e Marcello Ortuso, e oggi portata avanti assieme alla seconda generazione, si è affermata come punto di riferimento del settore. Da quarant'anni la nostra forza è la passione, ma anche la voglia di mantenere una conduzione familiare senza limitare la spinta all'innovazione continua e alla commercializzazione in tutto il mondo. Una grande famiglia, che abbraccia anche tutta le rete dei nostri collaboratori, dei rivenditori e dei fornitori, e che vuole essere prima di tutto una filiera di qualità. In questi anni abbiamo venduto più di 500.000 forni in tutto il mondo e questo è segno di affidabilità, innovazione costante ed alta tecnologia.

**Da oltre quarant'anni i forni Alfa sono una grande famiglia**

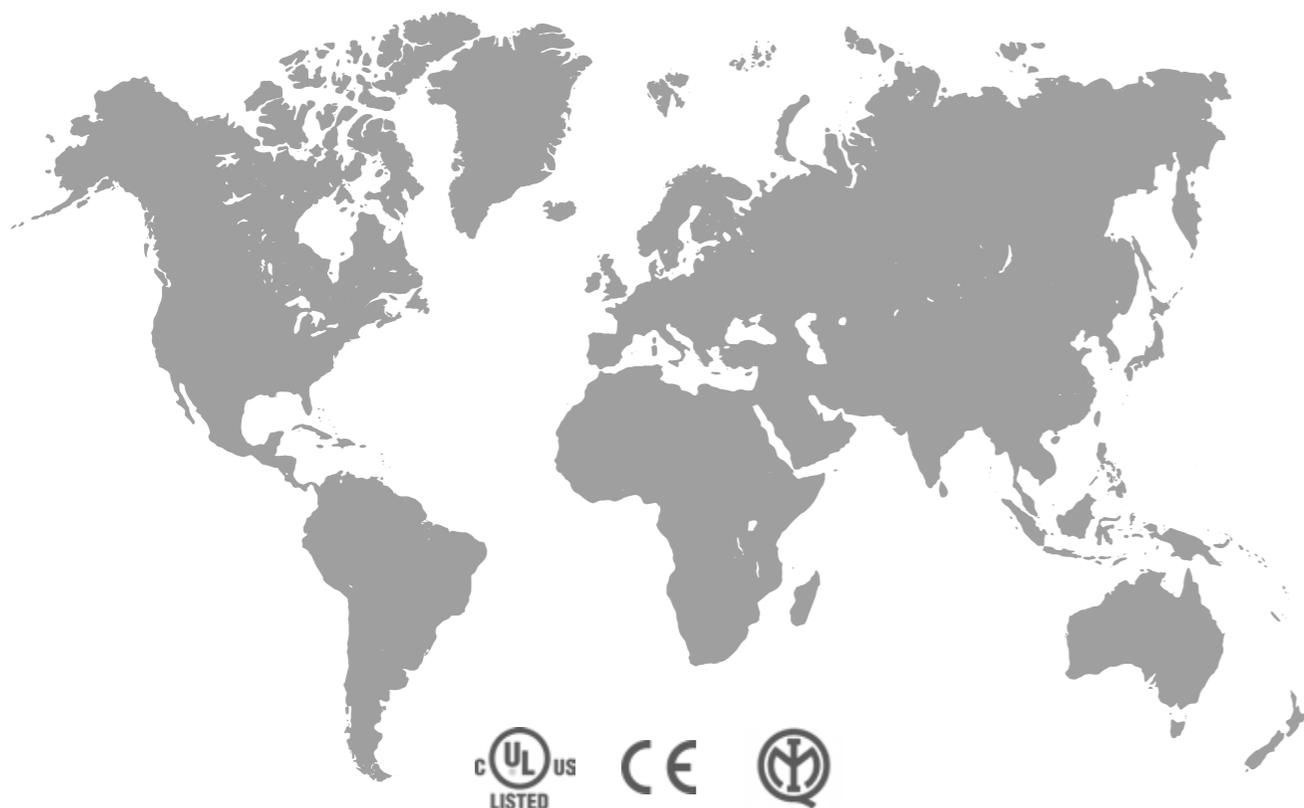


## BELLEZZA E INNOVAZIONE IN UN FORNO UNICO

Il nostro design made in Italy, è il risultato di una ricerca costante. L'obiettivo che muove da anni il nostro reparto di Ricerca e Sviluppo è quello di offrire la miglior performance possibile, rendendo l'utilizzo del forno un'esperienza unica. Un forte connubio tra forma e autenticità. Linee pulite e decise, soddisfano anche le esigenze estetiche più ricercate, con la garanzia di una funzionalità professionale.

Ogni nostro forno è un esemplare unico ed eccezionale, nato dalla fusione tra creatività, professionalità e innovazione tecnologica tutta italiana, nel totale rispetto dei materiali e delle tecniche di lavorazione tradizionale, per soddisfare i bisogni del cliente sia in ambiente lavorativo che domestico. Un'esperienza appagante per chi lo usa, in un oggetto che sa impreziosire ogni terrazzo, giardino o pizzeria.

**L'innovazione, per Alfa Forni, è di casa. Tutta la tecnologia è stata pensata e brevettata nei nostri laboratori, a due passi da Roma.**



# HOTTER



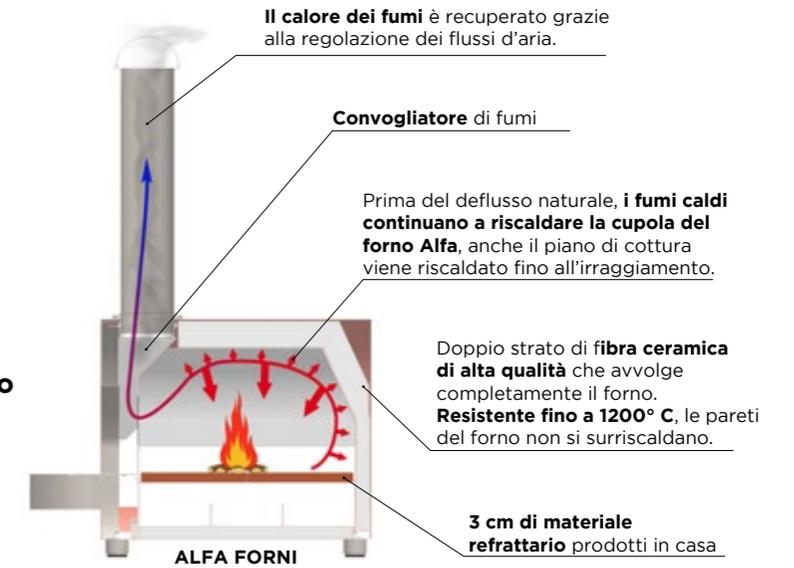
# FASTER



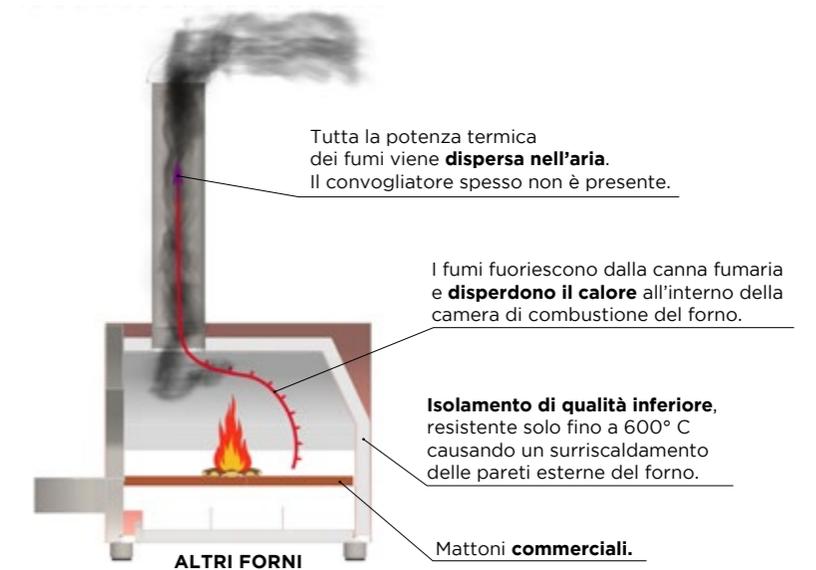
# DIFFERENT



**Produciamo tutto in casa**  
**La stessa tecnologia dei forni Pro**  
**Solo 5 Minuti per riscaldarsi**



**Non tutti producono in casa**  
**Flusso d'aria normale**  
**30 minuti per riscaldarsi**



**ALFA**  
FORNI

*“Immaginiamo un mondo in cui il forno a legna  
possa diventare uno strumento per tutti.*

*Vorremmo tornare alle nostre radici e trovare  
un forno in ogni casa, protagonista  
di una festa o di un semplice pranzo in famiglia.”*



## FORNI

Alfa è il forno a legna artigianale per ville e giardini che sa impreziosire ogni tuo spazio.  
Forni a legna e gas da casa per cucinare la pizza come in pizzeria sia in giardino che in cucina.



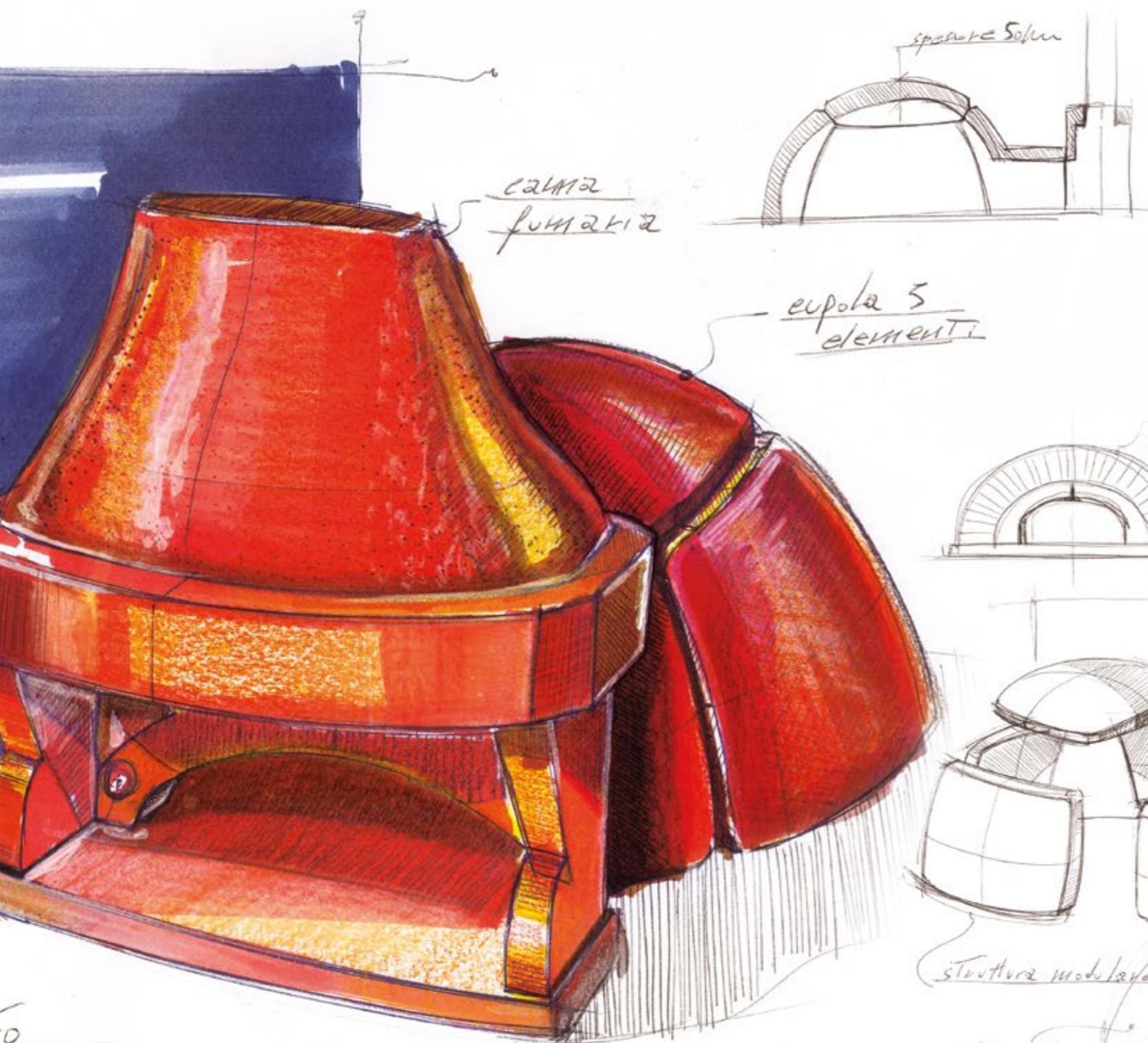
	ONE LEGNA	ONE GAS	CIAO	5 MINUTI	4 PIZZE
<b>Dimensioni forno</b>	73x55x105h cm	73x55x105h cm	91x69,5x118h cm	82x68x120h cm	100x97x121h cm
<b>Dimensioni con base</b>	73x55x192h cm	73x55x192h cm	118x85x181h cm	82x68x208h cm	155x87,5x202 cm
<b>Piano Cottura</b>	60x40 cm	50x40 cm	70x40 cm	60x50 cm	80x60 cm
<b>Peso forno</b>	54 kg	54 kg	80 kg	73 kg	120 kg
<b>Peso con base</b>	79 kg	79 kg	90 kg	102 kg	140 kg
<b>Minuti per scaldare</b>	10'	10'	15'	15'	20'
<b>Numero di pizze</b>	1	1	2	2	4
<b>Infornata Pane</b>	1 Kg	1 Kg	2 Kg	2 Kg	4 Kg
<b>Consumi</b>	2,5 Kg/h	2,5 Kg/h	2,5 Kg/h	3 Kg/h	4 Kg/h
<b>Alimentazione</b>					
<b>Colori</b>			 	 	  
<b>Pagina</b>	14	16	18	20	22

## FORNI

Grazie alla tecnologia Forninox™ che associa il piano cottura in refrattario alla struttura in acciaio inox spesso 2,5mm i forni Alfa sono pronti all'uso, e non è necessario dover fare faticosi lavori di installazione.



	ALLEGRO	BRIO	STONE OVEN	DOLCE VITA
<b>Dimensioni forno</b>	118x102x145 cm	100x73x112 cm	100x63,8x123h cm	111x87x156h cm
<b>Dimensioni con base</b>	118x102x225 cm	100x73x199 cm	---	---
<b>Piano Cottura</b>	100x70 cm	70x50 cm	70x40 cm	80x60 cm
<b>Peso forno</b>	140 kg	98 kg	125 kg	142 kg
<b>Peso con base</b>	220 kg	130 kg	---	---
<b>Minuti per scaldare</b>	20'	30'	30'	15'
<b>Numero di pizze</b>	5	2-3	2	4
<b>Infornata Pane</b>	5 Kg	2-3 Kg	2 Kg	4 Kg
<b>Consumi</b>	5 Kg/h	1,43 Kg/h	3 Kg/h	1,32 Kg/h GPL
<b>Alimentazione</b>		 	 	 
<b>Colori</b>	 	 		
<b>Pagina</b>	24	26	28	30



## FORNI IN REFRATTARIO

I forni a legna domestici Alfa sono costruiti ancora oggi dalle sapienti mani degli artigiani specializzati nella lavorazione del cotto refrattario.



	CUPOLINO	PERSONAL	TRADIZIONALE
<b>Dimensioni</b>	70x85x40h cm 80x90x45h cm 90x104x50h cm	135x141x66h cm 146x151x72h cm	104x123x57h cm 114x132x61h cm 124x144x61h cm 135x156x68h cm
<b>Piano Cottura</b>	∅ 60 - 70 - 80 cm	∅ 124 - 136 cm	∅ 93 - 100 - 110 - 123 cm
<b>Peso</b>	da 90 a 145 kg	da 420 a 510 kg	da 280 a 420 kg
<b>Minuti per scaldare</b>	45'	60'	da 50' a 65'
<b>Numero di pizze</b>	da 2 a 4	7 - 8	da 4 a 7
<b>Infornata Pane</b>	da 2 Kg a 8 kg	14 - 16 kg	da 8 Kg a 14 kg
<b>Consumi</b>	da 3 Kg/h a 4 Kg/h	8 - 9 Kg/h	da 6 Kg/h a 9 Kg/h
<b>Alimentazione</b>			
<b>Pagina</b>	36	38	38



## FORNI

### Forni per pizza per cucine esterne.

I forni per pizza Alfa rappresentano la soluzione ideale per la personalizzazione di ogni cucina da esterno o da interno.

Perfetti in ogni contesto grazie allo stile contemporaneo i forni a legna per cucine da esterno Alfa sono il frutto di lavorazioni artigianali di pregio che trasformano materie prime di elevata qualità in prodotti unici armoniosi, belli da vedere e da vivere. Resistenti agli agenti atmosferici e pronti all'uso, non necessitano alcuna installazione, i forni per pizza domestici da giardino Alfa sono la migliore soluzione per chi ama l'estetica, l'arredamento, la cucina e la gourmet cooking experience.

Ogni caratteristica tecnica dei Forni Alfa inox è pensata per migliorarti la vita. A partire dalla rapidità di accensione e dalla precisione nella cottura: in soli 5 minuti si riscaldano fino a 500° e possono cuocere una pizza in 1 minuto. Forni perfetti per chi ha poco tempo e tanti amici da invitare! E si puliscono in un attimo!



**ALIMENTAZIONE**  
LEGNA O GAS



**NESSUNA**  
INSTALLAZIONE



**CUCINARE**  
CON LA FIAMMA



Dimensioni: 73x55x105h cm  
Piano Cottura: 60x40 cm



**ONE LEGNA**



Dimensioni: 73x55x192h cm

**Colori Base**





Dimensioni: 73x55x105h cm  
Piano Cottura: 50x40 cm



ONE GAS



Dimensioni: 73x55x192h cm

Colori Base





Dimensioni: 91x69,5x118h cm  
Piano Cottura: 70x40 cm



CIAO



Dimensioni: 118x85x181h cm  
Piano Cottura: 70x40 cm





Dimensioni: 82x68x120h cm  
Piano Cottura: 60x50 cm



5 MINUTI



Dimensioni: 82x68x208h cm

Colori Base





Dimensioni: 100x97x121h cm  
Piano Cottura: 80x60 cm



**4 PIZZE**



Dimensioni: 155x87,5x202h cm  
Piano Cottura: 80x60 cm





Dimensioni: 118x102x145h cm  
Piano Cottura: 100x70 cm



**ALLEGRO**



Dimensioni: 118x102x225h cm  
Piano Cottura: 100x70 cm

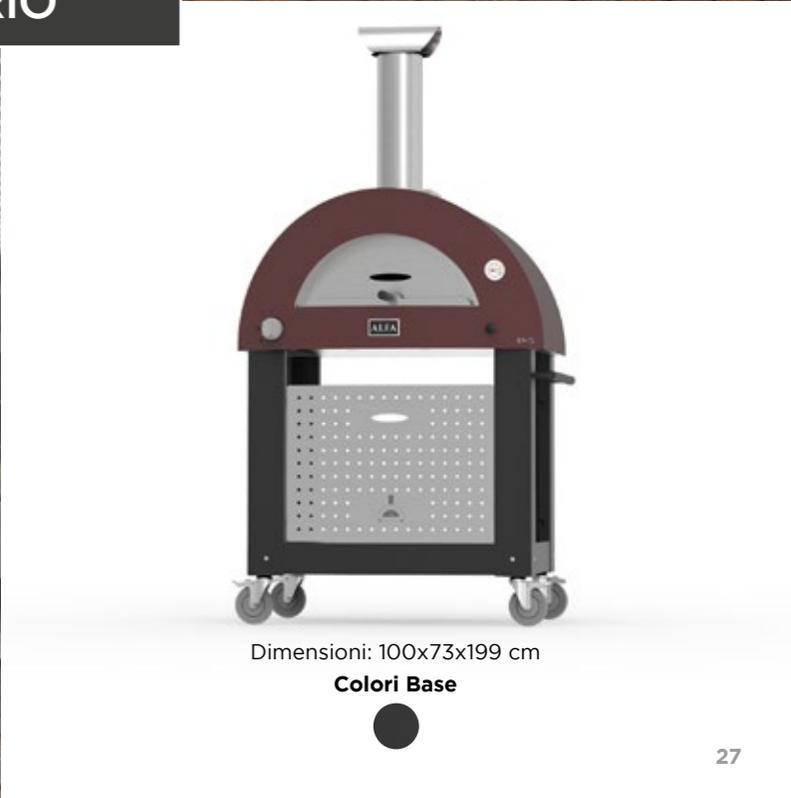




Dimensioni: 100x73x112 cm  
Piano cottura: 70x50 cm



**BRIO**



Dimensioni: 100x73x199 cm

**Colori Base**





**STONE OVEN**

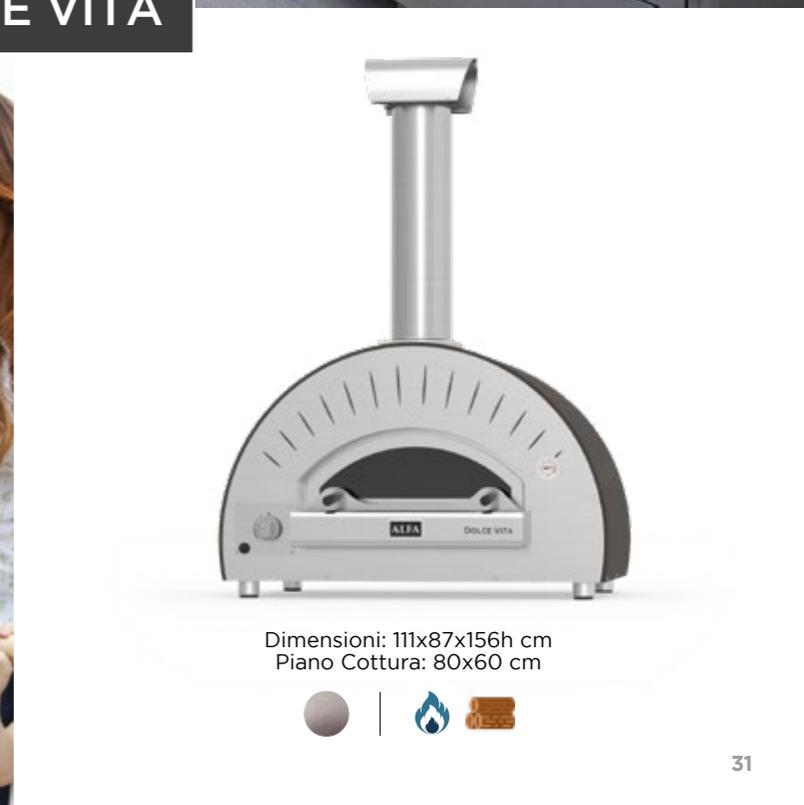


Dimensioni: 100x63,8x123h cm  
Piano cottura: 70x40 cm





DOLCE VITA





ALFA

ONE



## FORNI IN REFRATTARIO

### Forni per pizza tradizionali per uso domestico da giardino

I forni a legna domestici Alfa Ref sono costruiti ancora oggi dalle sapienti mani degli artigiani specializzati nella lavorazione del cotto refrattario. I forni a legna per pizza Alfa Ref offrono soluzioni uniche per la valorizzazione dello spazio in cui sono installati.

Perfetti all'interno di una cucina alla quale donano un tocco tradizionale o all'esterno come forni da giardino per godere appieno delle belle serate in compagnia di parenti ed amici gustando ottime pietanze. Ogni forno a legna per la casa Alfa Ref è realizzato con la precisione e l'accuratezza del lavoro artigianale.

**FORNI DA GIARDINO** - Forni a legna per pizza pronti all'uso trasportabili da esterno.

I forni a legna da giardino in materiale refrattario pronti all'uso e su ruote. Costruiti con i migliori materiali, estremamente versatili, facili da spostare, questi forni a legna sono perfetti per trascorrere le vostre piacevoli serate all'esterno cucinando in compagnia e gustando del buon cibo. Scegli il forno che più soddisfa le tue esigenze ed inizia a cucinare!

**FORNI REFRATTARI** - Forni a legna prefabbricati tradizionali facili da installare.

La più grande gamma di forni a legna prefabbricati per uso domestico che soddisfa appieno le esigenze degli appassionati della cottura a legna. E' semplice, decidi dove installarlo e che modello ti piace di più ed il gioco è fatto, non ti resta che accenderlo, iniziare a cucinare e divertirti a sfornare ottime pizze e arrostiti. Buon appetito!



**CUPOLA IN  
REFRATTARIO**



**FACILI  
DA INSTALLARE**



**CUCINARE  
CON LA FIAMMA**



**CUPOLINO**



**CUPOLINO 60**  
ø 60 cm



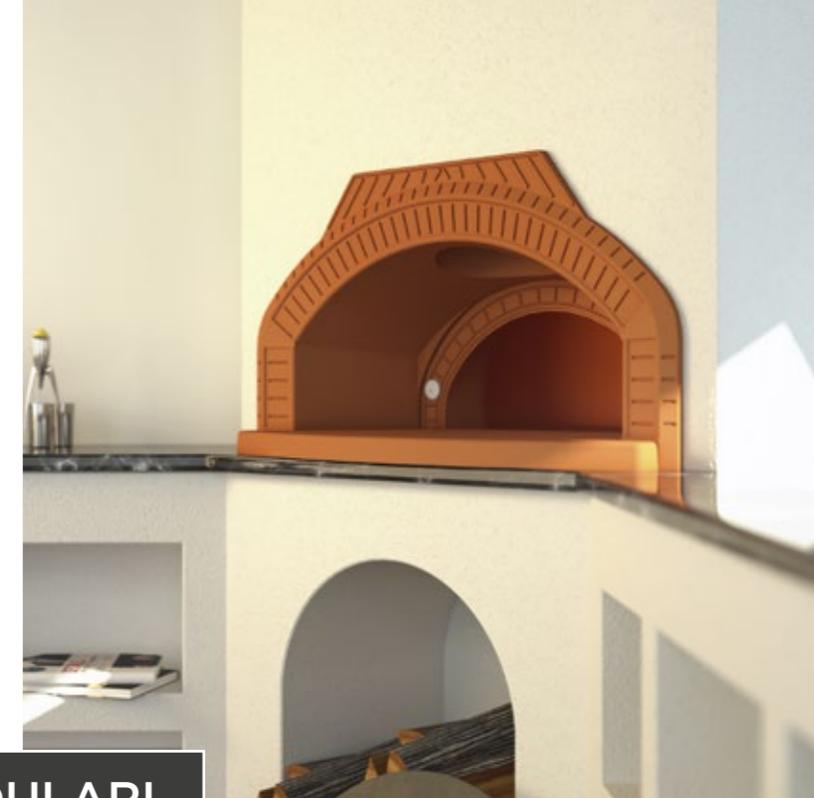
**CUPOLINO 70**  
ø 70 cm



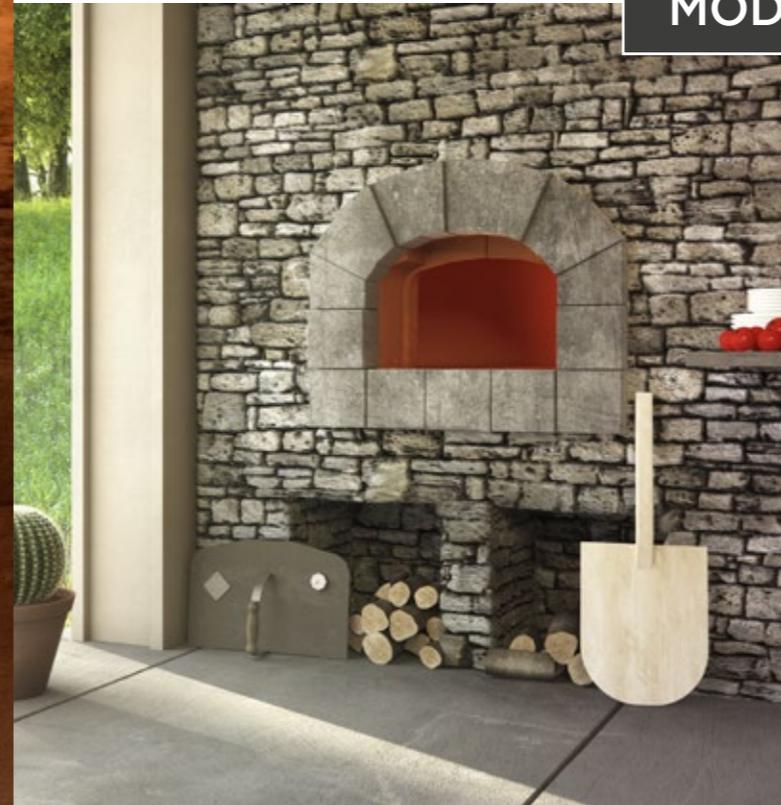
**CUPOLINO 80**  
ø 80 cm



**PERSONAL**  
Ø 124 - 136 cm



**MODULARI**



**TRADIZIONALE**  
Ø 93 - 100 - 110 - 123 cm



## ACCESSORI

### I tuoi accessori per usare il tuo forno a legna al meglio

Alfa offre una vasta gamma di accessori di alta qualità italiana per usare al meglio il tuo forno a legna o il tuo barbecue. Dalle pale per pizza ai kit per grigliare a puntino carne, pesce e verdure, gli accessori Alfa ti permetteranno di avere sempre l'attrezzatura giusta al momento giusto. Scopri tutti gli accessori per capire come utilizzare il forno a legna in modo semplice e rapido.

Per cucinare una buona pizza non basta solo il forno a legna, servono anche gli accessori adatti. Il nostro catalogo comprende una vasta gamma di accessori per il forno a legna domestico e professionale, tra cui le pale per pizza tonde o rettangolari, spazzole con setole in ottone mattoni refrattari, il kit pizza pane tanto altro.



ACCESSORI  
PIZZA



ACCESSORI  
BBQ



CUCINARE  
CON LA FIAMMA



## TAVOLO

### TAVOLO MULTIFUNZIONE PER PIZZA

Acciaio inox 304 finitura scotch brite 2mm di spessore, portapale integrato, apribottiglie, 3 ganci per accessori in acciaio inox, maniglia di alluminio nera, 4 ruote professionali di cui 2 con freno.



È arrivata la stazione di cottura multifunzione per il primo forno da pizza in acciaio. Tavolo da pizza multifunzionale che serve da stazione per la preparazione della pizza e come base di appoggio per i forni top Alfa Pizza. Il tavolo è disponibile in 4 diverse dimensioni: **100 cm**, **130 cm** e **160 cm**, ha un'altezza di 89,5 cm ed è profondo 90 cm.



# BBQ 500

Con "BBQ 500", il forno Alfa diventa un barbecue, fino a 500°C



La cottura al forno non è mai stata così facile e così succosa! Gli amanti del barbecue scopriranno quanto sia facile controllare tutto il calore durante la cottura. Il barbecue entra in casa! Con i forni Alfa pensate che favola gustare le gioie del barbecue anche d'inverno, in comodità in casa.

Quattro fonti di calore: **1** - Fiamma viva **2** - Braci roventi **3** - Cupola che avvolge **4** - Mattone caldo

# COVER

La protezione giusta per il tuo forno a legna.



COVER TAVOLO + FORNO



CIAO



4 PIZZE



5 MINUTI



ALLEGRO

COVER
<b>Tavolo 100</b>
Per tutti i forni
<b>Tavolo 130</b>
Per tutti i forni eccetto Allegro
<b>Tavolo 160</b>
Per tutti i forni
<b>Small</b>
One
<b>Medium</b>
Ciao - 5 Minuti - Brio - Stone Oven
<b>Large</b>
4 Pizze - Dolce Vita - Allegro

Il telo copriforno è stato studiato appositamente per proteggere il tuo forno dagli agenti atmosferici quando il prodotto è a riposo. Questo telo è realizzato con un materiale innovativo che è allo stesso tempo impermeabile e traspirante. Consigliamo inoltre di ricoverare il forno, quando possibile, sotto una tettoia o un riparo e di applicare un leggero strato di olio di vaselina per garantire la perfetta conservazione del forno.

**La cover è disponibile per tutti i forni e i tavoli**

# PORTAPALE



Il portapale Vela, oltre ad essere comodo e funzionale, è un accessorio dalle forme ricercate ed innovative che si adatta perfettamente agli ambienti della tua casa, sia interni che esterni. Grazie al comodo sistema di posizionamento delle pale e alle misure contenute il portapale Vela vi assisterà al meglio durante tutte le vostre preparazioni.



## Paralegna

Tieni ordinato il focolare.  
Il paralegna ha la funzione di contenere il focolare facendo passare il giusto quantitativo d'aria per la combustione. Il primo paralegna in assoluto è stato disegnato nel 2011 dal reparto di ricerca e sviluppo Alfa.



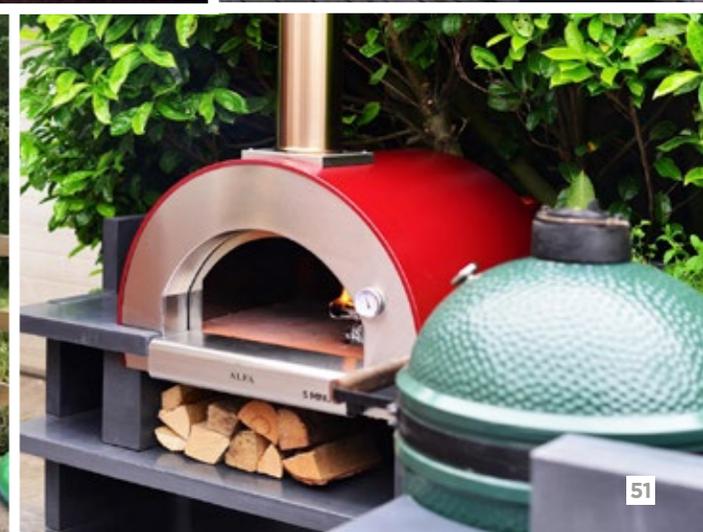
## Ricettario

Tante ricette per il tuo forno a legna.  
Sviluppato dai cuochi del team Alfa.  
Un insieme di ricette per il forno a legna che vanno dalla pizza ai dolci, ma senza tralasciare primi e secondi di carne e di pesce.



## Kit Hybrid

Realizzato in acciaio inox AISI 441, è stato progettato appositamente per facilitarne al massimo l'utilizzo. Permette di usare il tuo forno a gas con alimentazione a legna.





## TERMINI E CONDIZIONI

- Invitiamo i signori clienti a verificare, durante le operazioni di scarico dei vettori, lo stato della merce e la rispondenza con i documenti di trasporto annotando eventuali osservazioni. Non saranno accettate contestazioni successive. La merce viaggia a rischio e pericolo del committente.
- Ogni ordine è subordinato all'approvazione dell'azienda. Gli ordini vengono consegnati alle condizioni specificate nella nostra conferma d'ordine. Invitiamo i clienti a verificarla.
- In caso di mancata accettazione della merce al momento della consegna saranno addebitati il costo del servizio di trasporto per il viaggio di andata e ritorno.
- Tutti i pagamenti devono essere effettuati come convenuto al momento dell'ordine: il ritardato pagamento, indipendentemente dalla motivazione, farà decorrere gli interessi di mora pari al 5% in più del tasso BCE di sconto, più le spese.
- Per ogni controversia il Foro competente è quello di Frosinone.
- Il presente catalogo stampato a Ottobre 2020 sostituisce i precedenti.
- I dati e le misure sono puramente indicativi e non contrattuali.
- La società si riserva il diritto di apportare modifiche estetiche e funzionali ai propri prodotti anche senza preavviso.

### ALFA REFRATTARI S.R.L.

Via Osteria della Fontana, 63  
03012 Anagni (FR), ITALIA  
Tel +39 (0) 775.7821 - Fax +39 (0) 775.782238  
info@alfaforni.com - 800.77.77.30

**alfaforni.com**



Tutti i nostri prodotti sono certificati.



ITALIANO



acquapro.it  
**ACQUA**PRO

PROFESSIONISTI DELL'OUTDOOR  
C.so Repubblica, 130 - Camporosso (IM)  
+39 0184 288928 - info@acquapro.it

ALFAFORNI.COM