

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.

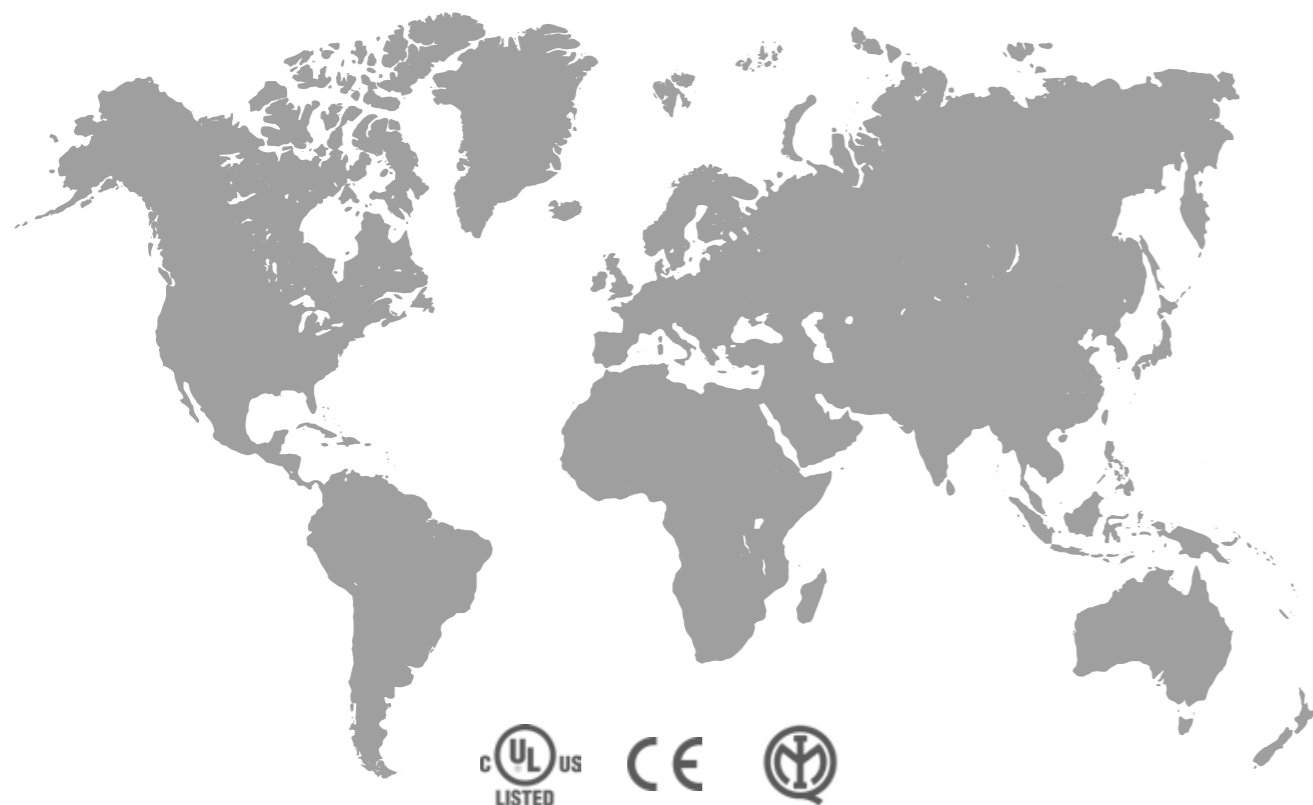
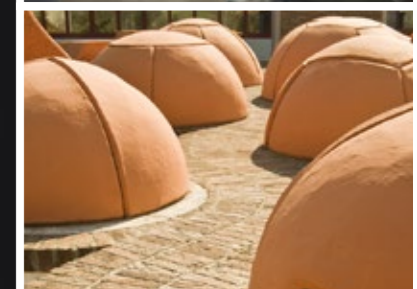
Grazie a tutto il team Alfa, ai nostri partner, ai nostri clienti, ai rivenditori e i distributori che ci sostengono ogni giorno e grazie anche a tutte le aziende che in ogni parte del mondo hanno studiato la nostra tecnologia tentando di proporre soluzioni simili, grazie infinite anche a voi perché 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



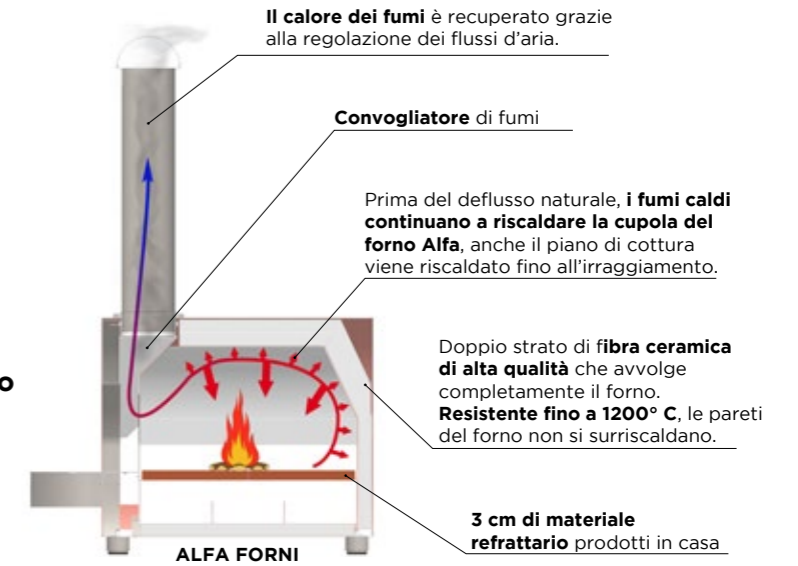
FASTER



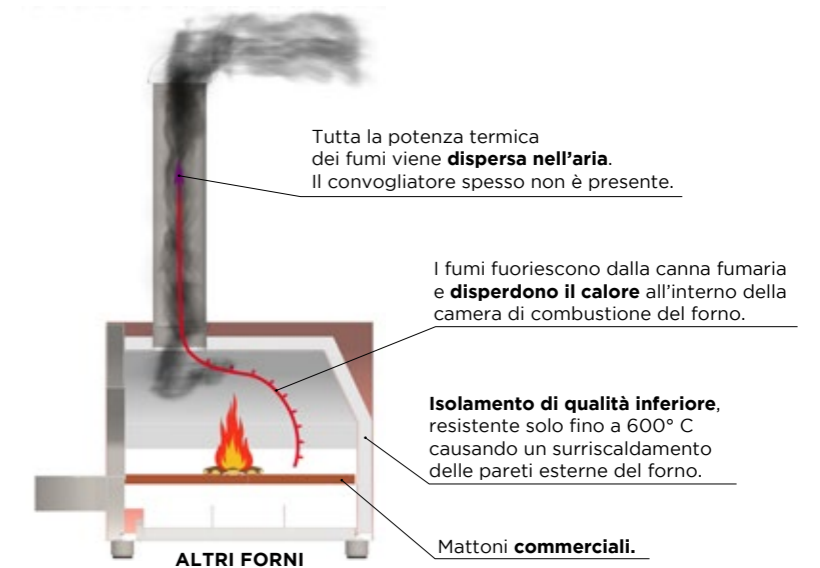
DIFFERENT



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.
















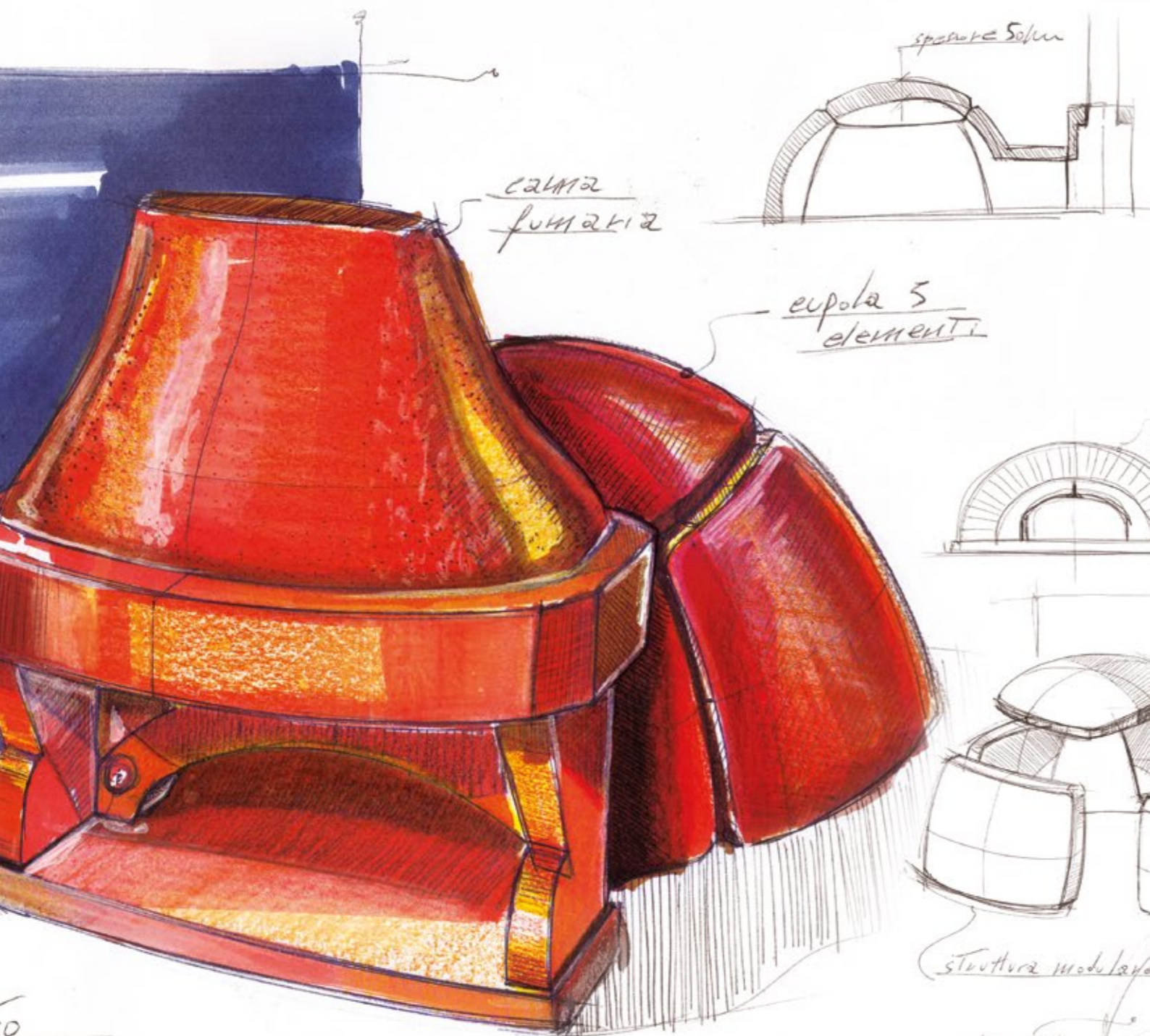
	ONE LEGNA	ONE GAS	CIAO	5 MINUTI	4 PIZZE
Dimensioni forno	73x55x105h cm	73x55x105h cm	91x69,5x118h cm	82x68x120h cm	100x97x121h cm
Dimensioni con base	73x55x192h cm	73x55x192h cm	118x85x181h cm	82x68x208h cm	155x87,5x202 cm
Piano Cottura	60x40 cm	50x40 cm	70x40 cm	60x50 cm	80x60 cm
Peso forno	54 kg	54 kg	80 kg	73 kg	120 kg
Peso con base	79 kg	79 kg	90 kg	102 kg	140 kg
Minuti per scaldare	10'	10'	15'	15'	20'
Numero di pizze	1	1	2	2	4
Infornata Pane	1 Kg	1 Kg	2 Kg	2 Kg	4 Kg
Consumi	2,5 Kg/h	2,5 Kg/h	2,5 Kg/h	3 Kg/h	4 Kg/h
Alimentazione					
Colori			 	 	  
Pagina	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
Dimensioni forno	118x102x145 cm	100x73x112 cm	100x63,8x123h cm	111x87x156h cm
Dimensioni con base	118x102x225 cm	100x73x199 cm	---	---
Piano Cottura	100x70 cm	70x50 cm	70x40 cm	80x60 cm
Peso forno	140 kg	98 kg	125 kg	142 kg
Peso con base	220 kg	130 kg	---	---
Minuti per scaldare	20'	30'	30'	15'
Numero di pizze	5	2-3	2	4
Infornata Pane	5 Kg	2-3 Kg	2 Kg	4 Kg
Consumi	5 Kg/h	1,43 Kg/h	3 Kg/h	1,32 Kg/h GPL
Alimentazione		 	 	 
Colori	 	 		
Pagina	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
Dimensioni	70x85x40h cm 80x90x45h cm 90x104x50h cm	135x141x66h cm 146x151x72h cm	104x123x57h cm 114x132x61h cm 124x144x61h cm 135x156x68h cm
Piano Cottura	∅ 60 - 70 - 80 cm	∅ 124 - 136 cm	∅ 93 - 100 - 110 - 123 cm
Peso	da 90 a 145 kg	da 420 a 510 kg	da 280 a 420 kg
Minuti per scaldare	45'	60'	da 50' a 65'
Numero di pizze	da 2 a 4	7 - 8	da 4 a 7
Infornata Pane	da 2 Kg a 8 kg	14 - 16 kg	da 8 Kg a 14 kg
Consumi	da 3 Kg/h a 4 Kg/h	8 - 9 Kg/h	da 6 Kg/h a 9 Kg/h
Alimentazione			
Pagina	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!

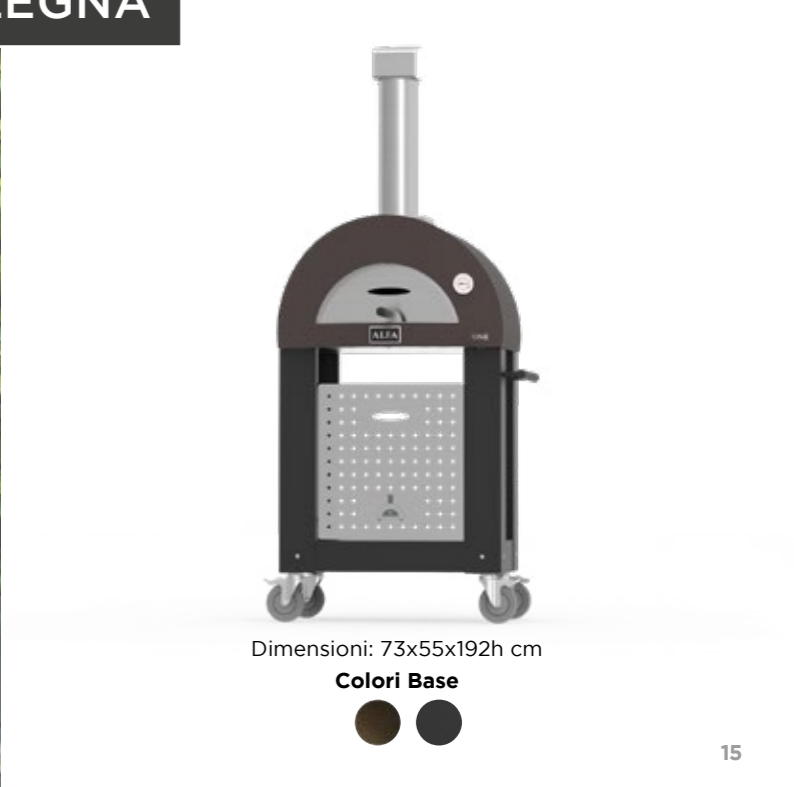




Dimensioni: 73x55x105h cm
Piano Cottura: 60x40 cm



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

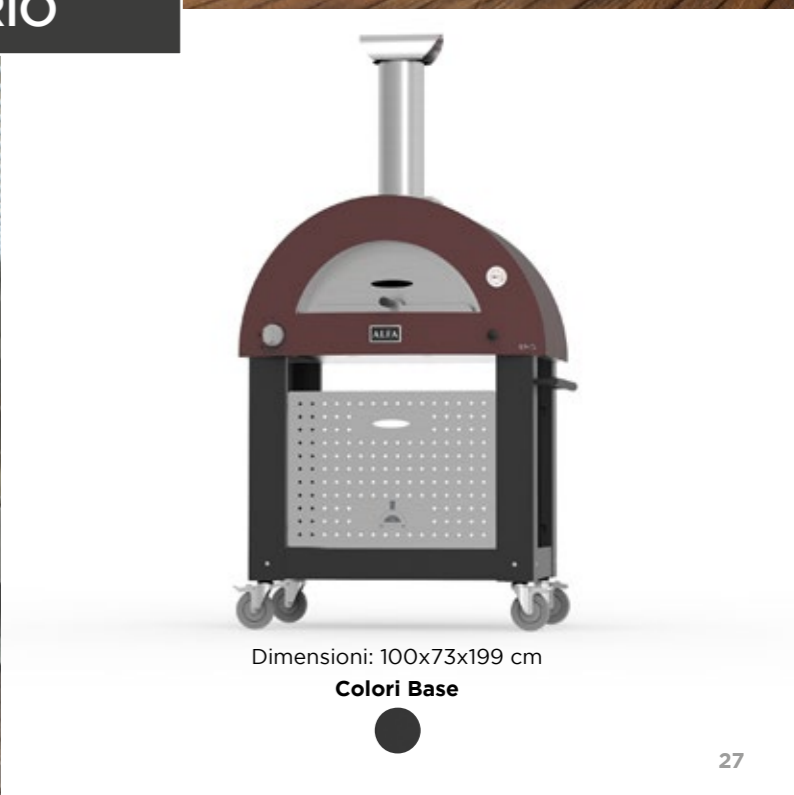




Dimensioni: 100x73x112 cm
Piano cottura: 70x50 cm



BRIO



Dimensioni: 100x73x199 cm

Colori Base





STONE OVEN

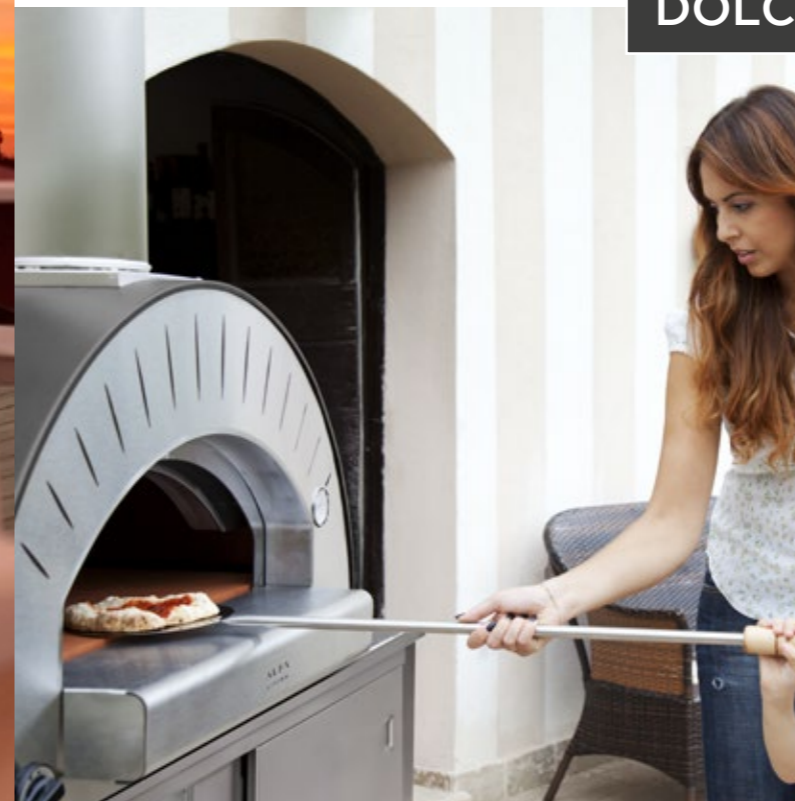


Dimensioni: 100x63,8x123h cm
Piano cottura: 70x40 cm





DOLCE VITA



Dimensioni: 111x87x156h cm
Piano Cottura: 80x60 cm





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

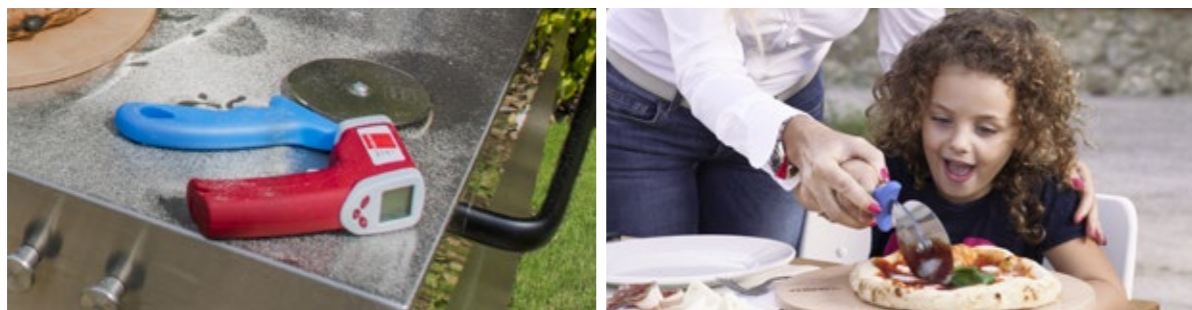
Acciaio inox 304 finitura scotch brite 2mm di spessore, portapale integrato, apribottiglie, 3 ganci per accessori in acciaio inox, maniglia di alluminio nera, 4 ruote professionali di cui 2 con freno.



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.

KIT PIZZAIOLO

Sorprendi tutti con le tue pizze, tutti gli strumenti per diventare un perfetto pizzaiolo.



Il Kit Pizzaiolo è composto da tutti gli strumenti necessari per preparare e stendere l'impasto, cuocere e servire la pizza. Tutti gli strumenti del Kit sono certificati per uso alimentare e selezionati in base ai più alti standard di qualità. Gli accessori in legno sono interamente fatti a mano. Il Kit è disponibile in tre versioni che variano in base alla lunghezza delle pale: pizzaiolo 90 e 120.

PEEL SET



Disponibile in 2 misure: 90cm and 120cm

Il Set di Pale in acciaio inox è composto da: **Pala**: la pala per infornare, con manico in legno e struttura in acciaio inox satinato, garantisce robustezza, pulizia e maneggevolezza, con il bordo arrotondato si inforna con facilità. **Palino**: il palino professionale è leggero, robusto e maneggevole, inoltre, grazie alla sua struttura in acciaio inox satinato, permette di pulire la parte a contatto con la pizza. **Muovibraci**: il muovibraci Alfa permette la preparazione del piano forno e di spostare di lato la cenere, la brace e la legna che arde. **Spazzola** forno: la spazzola è dotata di setole in ottone che rendono più efficace la pulizia e soprattutto preservano le caratteristiche del piano refrattario.

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
Tavolo 100
Per tutti i forni
Tavolo 130
Per tutti i forni eccetto Allegro
Tavolo 160
Per tutti i forni
Small
One
Medium
Ciao - 5 Minuti - Brio - Stone Oven
Large
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
ACQUAPRO

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

ALFAFORNI.COM