

ALFA

alfaforni.com



**HOTTER
FASTER
DIFFERENT**



Pionieri dei forni

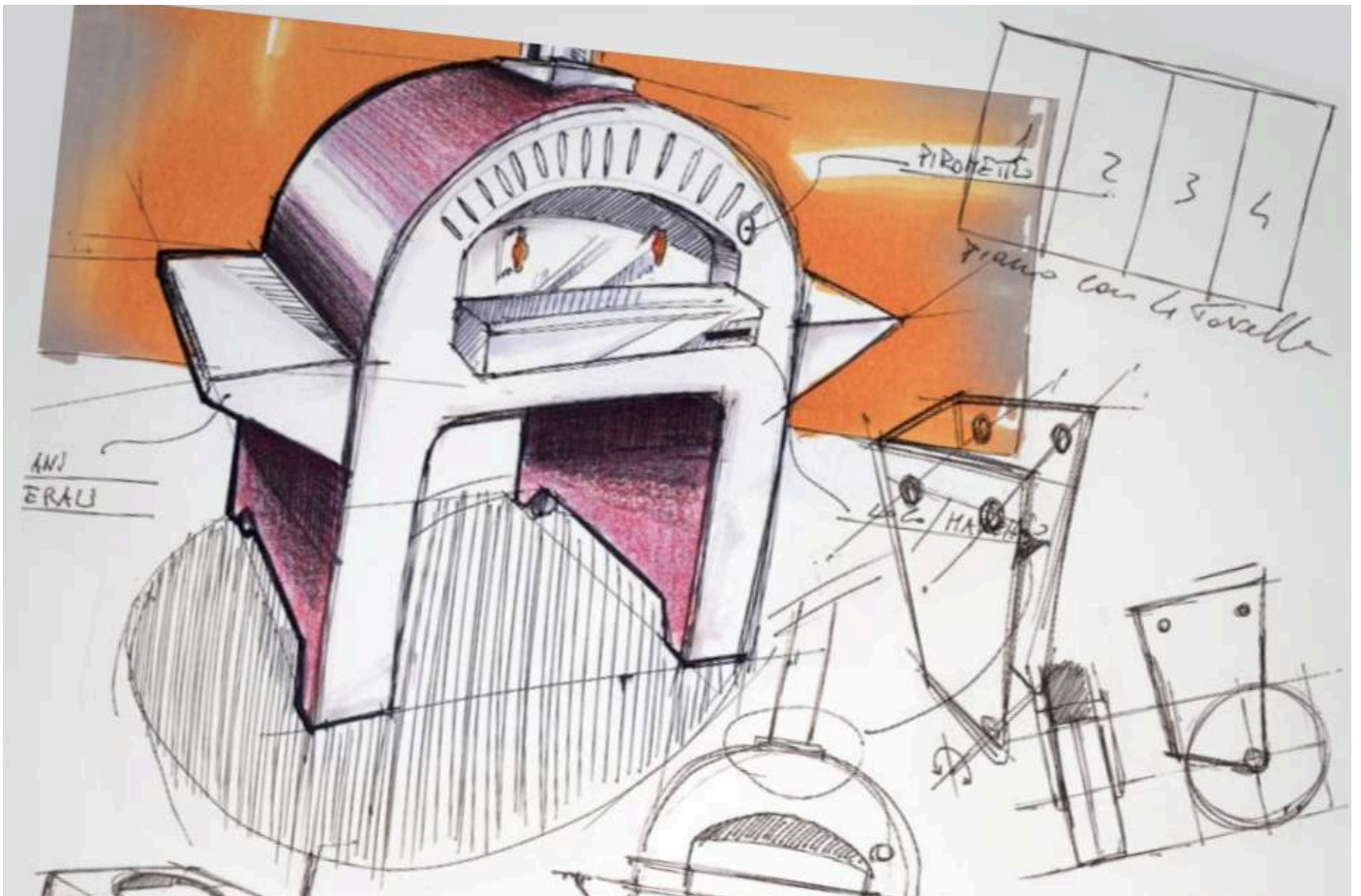
Essere l'azienda di forni 0-500°C più innovativa al mondo mantenendo l'originalità e l'italianità che ci contraddistingue da oltre 40 anni."

Dal 1977 - Design and Performance





the Italian art of cooking





THE ORIGINAL

4 Pizze e 5 Minuti sono da sempre i più imitati ma solo noi siamo gli originali. Nati nel 2010, grazie ad una intuizione della seconda generazione, il 5 Minuti e il 4 Pizze sono da 8 anni i Forninox di riferimento in tutto il mondo.







Tavolo multifunzione per pizza





130 cm
130x90x89,5h cm



160 cm
160x90x89,5h cm



190 cm
190x90x89,5h cm





Tavolo da pizza multifunzionale che serve da stazione per la preparazione della pizza e come base di appoggio per i forni top Alfa Pizza.







FORNI A LEGNA E GAS





CIAO

Dimensions: 91x69,5x118h cm
Cooking floor: 70x40 cm



5 MINUTI

Dimensions: 82x68x120h cm
Cooking floor: 60x50 cm



DOMO

Dimensions: 101x79x126h cm
Cooking floor: 70x40 cm



4 PIZZE

Dimensions: 100x97x121h cm
Cooking floor: 80x60 cm



ALLEGRO

Dimensions: 118x102x60h cm
Cooking floor: 100x70 cm



DOLCE VITA

Dimensions: 111x87x156h cm
Cooking floor: 70x40 cm





STRUMENTI PER IL BARBECUE





Rib rack with tray
Spareribs- Halter mit Blech
Support pour côtes avec lèche-frite.



Thermometer
Thermometer mit Sonden
Thermomètre à sonde



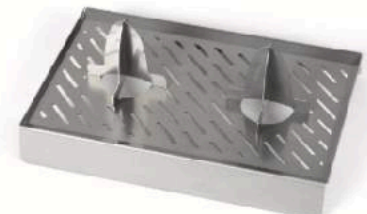
Lava stone plate
Lavastein
Pierre de lave



Smoker tool
Raucher Box
Fumoir



Wood Rack
Holzhalter
Garde-bois



Chicken roaster with tray
Huhnständer mit Blech
Support pour poulet avec lèche-frite.



REFERENZE





Limitare l'utilizzo dei forni Alfa ai soli frutti della panificazione è un delitto! La loro versatilità e flessibilità di prestazioni unite ad una eccezionale stabilità li rendono gli strumenti ideali per consentirmi di valorizzare tutte le mie cotture tradizionali.



Marco Agostini

[Responsabile Grill Academy](#)



61.772



**oltre 100.000
visite l'anno**



Ho scelto i forni Alfa per supportarmi nella mia attività di consulente nel campo pizza e lievitati. Sono assolutamente soddisfatto della scelta: il mio forno mi consente di gestire con facilità ogni prodotto; la scelta della alimentazione a gas regala efficienza, tempi ridotti di riscaldamento, grande potenza e costanza del calore per la cottura ad alte temperature.



Oggi Vittorio ci mostra la sua ricetta della focaccia morbida cotta nel forno a legna a doppia camera Duettino di Alfa Living: un forno che riesce contemporaneamente a cuocere una pizza tonda nella camera inferiore e un arrosto con patate in quella superiore.



Vivalafocaccia.com

[Continua la lettura](#)



Giovanni Tesaro

[Consulente in panificazione](#)















ACCESSORI





TOOLS



Peel holder
Schaufelständer
Porte-pelles



Cover
Schutzhülle
Couvre-four



Kit Hybrid



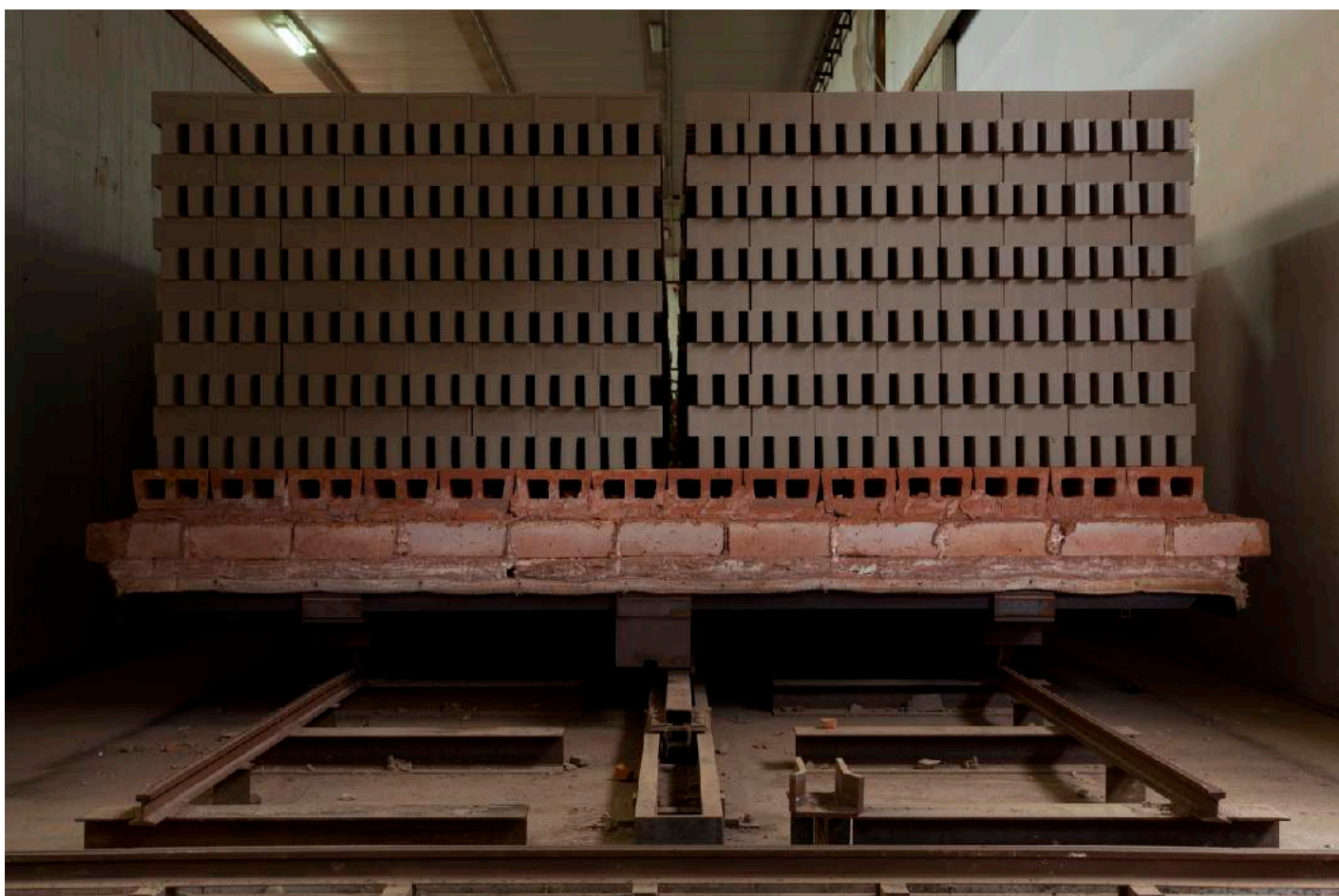


BBQ 500





TUTTO FATTO IN ITALIA







SPEDIAMO IN TUTTO IL MONDO



