

ALFA

Catalogo Prodotti

FORNI PER PIZZA PROFESSIONALI



Un'azienda familiare dal 1977

Per guidare una squadra professionisti ci vogliono leader in grado di condurre e motivare, che abbiano una visione chiara del futuro e uno sguardo attento alle tradizioni: **Marcello Ortuso e Rocco Lauro**, sono i fondatori di Alfa Forni e anima di questa grande, bellissima azienda.



"Siamo orgogliosi di essere italiani e siamo orgogliosi di lavorare con i migliori artigiani italiani!"

Fatto a mano in Italia

La sede centrale di Alfa si trova ad **Anagni**, tra Roma e Napoli, nella patria della pizza.



Ogni forno Alfa è prodotto in Italia, da abili artigiani.

La parola "artigiano" nasce da "arte". Ecco perché essere artigiani, oggi più che mai, significa unire creatività e abilità, energia e passione per creare qualcosa di unico con le proprie mani.

I nostri forni domestici e professionali da più di 45 anni, sono riconosciuti in tutto il mondo per la loro qualità.



ALFA FORNI

ALFA PROFESSIONAL YOUR PIZZA OVEN SOLUTION

Alfa Forni propone una vasta gamma di forni professionali per cucinare a legna, gas o elettricità.

Tutte le linee di forni Hybrid, elettrici o in refrattario tradizionale garantiscono elevate prestazioni per la produzione di pizza.



FOOD TRUCK E CATERING

Il forno a legna e a gas più leggero e compatto per l'attività on the road e il front-cooking.



RISTORANTI, BIRRERIE E BISTROT

Il forno a legna, a gas o elettrico per le medie produzioni, con le prestazioni di un forno classico.



PIZZERIE

I forni interamente in refrattario o con cupola in acciaio inox per le grandi produzioni orarie di pizza.





I FORNI PROFESSIONALI ALFA

Serie **QUICK**

I forni per pizza professionali della Serie Quick coniugano performance straordinarie e dimensioni ridotte. Compatti, facili da installare e semplici da spostare offrono la stessa produttività dei forni tradizionali, ma con il minimo ingombro.



QUICK 2 PIZZE

Leggero e compatto è un forno per pizza professionale ideale per allestire i food truck, piccoli laboratori e botteghe gluten free.



QUICK 4 PIZZE

Performance impeccabili e peso ridotto rendono Quick 4 Pizze perfetto per fast food, catering e bistrot che vogliono inserire la pizza nel proprio menù.



QUICK 6 PIZZE

Massima produttività e prestazioni elevate fanno di questo forno professionale il migliore alleato per pizzerie e ristoranti con tanti coperti.



ALFA FORNI

Forni per pizza professionali leggeri, rapidi e facili da installare

I forni per pizza professionali della Serie Quick grazie alle diverse dimensioni e a ben 3 modalità di alimentazione, a legna, a gas o ibrida, riescono a rispondere alle necessità di molteplici attività ristorative.

Food truck, piccoli laboratori, bistrot che desiderano aggiungere la pizza nel loro menù o pizzerie con un'elevata produzione oraria possono trovare nella Serie Quick la soluzione più adatta ai propri spazi ed esigenze produttive.

Subito pronti all'uso, i forni per pizza professionali Alfa non necessitano di opere murarie e hanno dimensioni così contenute da poter passare senza problemi attraverso le comuni porte standard presenti nei locali.

DESIGN E PERFORMANCE

Sistema Double Flue System per un'esperienza di cottura straordinaria

Il sistema brevettato Alfa Double Flue System ottimizza al massimo il calore per ridurre al minimo il consumo di combustibile e abbassare le temperature nell'area di lavoro del pizzaiolo del 20%.

Grazie a due particolari cappe di tiraggio il calore resta più a lungo nella camera di cottura aumentando il benessere e la sicurezza dei pizzaioli e offrendo performance di cottura imbattibili nel rispetto dell'ambiente.



Una volta scelta la collocazione ideale, i forni per pizza Quick sono subito pronti per essere utilizzati.

In pochi minuti raggiungono fino a 500°C, così da consentire ai pizzaioli di cuocere gustose pizze Napoletane e contemporanee, in modo rapido e omogeneo, coniugando performance e produttività grazie anche al piano in refrattario spesso ben 5 cm.

La Serie Quick si contraddistingue per bassi consumi e ridotti costi di gestione. In particolare, i modelli alimentati a gas permettono al personale di non dover controllare continuamente il forno, potendo così dedicare tempo prezioso ad altre mansioni.

DESIGN & PERFORMANCE

3 tipologie di alimentazione tra cui scegliere



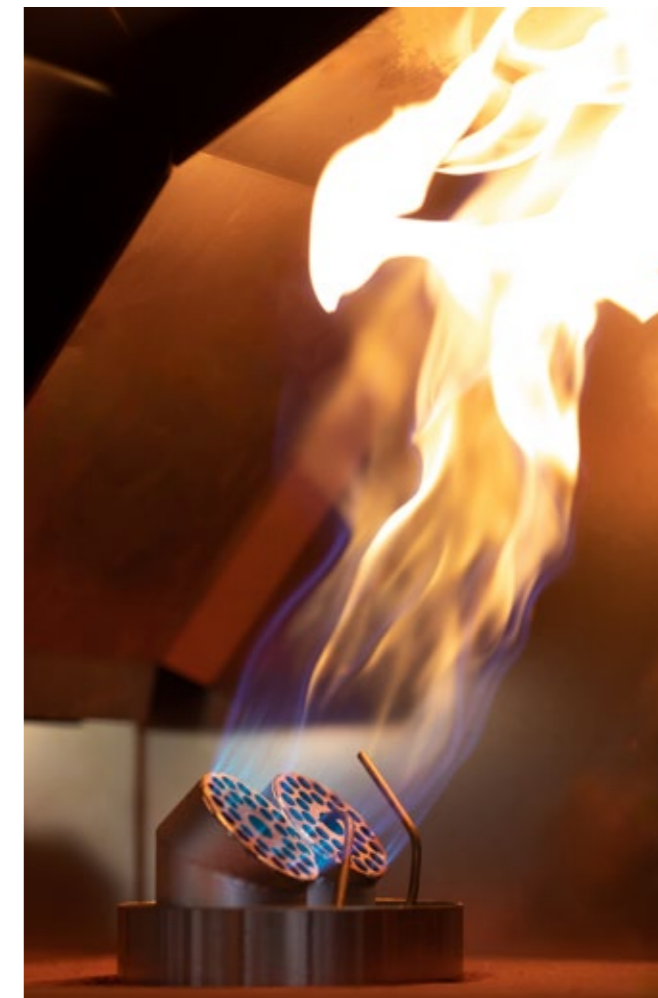
1. Legna

Materiali di altissimo pregio e tecnologia costruttiva rendono i forni a legna professionali Alfa altamente performanti con tempi di accensione e preriscaldamento rapidissimi e bassi consumi di legna.

2. Gas

Bruciatori di ultima generazione e tecnologia brevettata Alfa consentono ai modelli alimentati a gas di generare velocemente il calore e di mantenerlo costante con la massima precisione ed efficienza.

Le versioni alimentate a gas non richiedono la presenza di una canna fumaria, ma è sufficiente una semplice cappa d'aspirazione già presente in tutte le cucine professionali.



3. Ibrida

Grazie al pratico Kit Hybrid messo a punto dal team R&S Alfa è possibile trasformare il forno a gas in un forno a legna, così da poter decidere di volta in volta quale combustibile utilizzare in base alle necessità del momento.



Tanti vantaggi in poco spazio



Ready to use

Non necessita di opere murarie ed è subito pronto per sfornare pizze sempre cotte alla perfezione.



Resistenti alle intemperie

La doppia verniciatura a polvere di altissima qualità rende i forni della Serie Quick perfetti per essere installati anche all'esterno.



Installazione Built-in

I forni per pizza professionali Alfa possono essere installati in modalità built-in avendo cura di lasciare un adeguato spazio per la manutenzione.



Consumi ridotti

Tecnologia, innovazione e design ottimizzato Alfa offrono un concreto risparmio di combustibile senza mai rinunciare alle elevate prestazioni di cottura.



Ambienti più freschi

Grazie alla doppia cappa di aspirazione frontale i forni della Serie Quick riducono il calore percepito dal pizzaiolo del 20%.



Controllo digitale

Una comodo quanto pratico controllo digitale permette di avere una visione rapida della temperatura all'interno della camera di cottura e una gestione ancora più precisa.

DESIGN & PERFORMANCE

Massima libertà di personalizzazione

Oltre alle dimensioni e alla tipologia di alimentazione, i forni della Serie Quick possono essere personalizzati con un'ampia gamma di cromie e finiture così da potersi integrare perfettamente con lo stile di qualsiasi locale, anche quello più particolare.



SILVER GREY



ANTIQUÉ RED



BLACK



SIDERAL GREEN



COPPER



NIGHT BLU

Tabella Colori Serie Quick

COLORE STANDARD	COLORE PERSONALIZZATO	
 SILVER GREY	 ANTIQUÉ RED	 BLACK
	 SIDERAL GREEN	 COPPER
		 NIGHT BLUE



QUICK 2 Pizze

Il forno ultra compatto e leggero ideale per tutte quelle attività che necessitano di elevate performance di cottura in piccoli spazi.



Quick 2 Pizze il forno per pizza professionale più compatto



Alimentazione: legna, gas o ibrida (gas e legna)

Pizze per ora: 40/h

Dimensioni forno LxPxH: 104x99x72,7cm

Dimensioni forno con base LxPxH: 104x99x163 cm

Peso: 191 kg

Peso forno con base: 251 kg

Piano cottura gas: 80x70cm

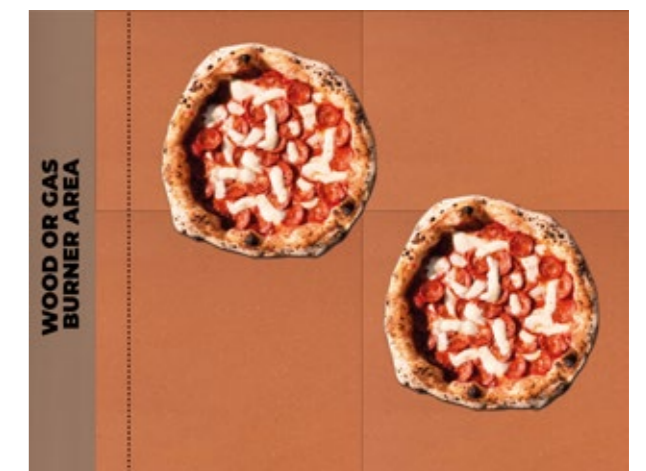
Piano cottura legna: 90x70cm

Minuti per riscaldare: 40 min per raggiungere 450°C

Consumo legna: 5 kg/h

Consumo gpl: 1,35 kg/h

Consumo metano: 1,8 m³/h



QUICK 4 Pizze

Il forno nato pronto! Quick 4 Pizze non necessita di opere murarie ed è pronto per la prima accensione il giorno stesso dell'installazione.



Quick 4 Pizze, il forno professionale per pizza subito pronto



Alimentazione: legna, gas o ibrida (gas e legna)
Pizze per ora: 50/h
Dimensioni forno LxPxH: 119x123x80 cm
Dimensioni forno con base LxPxH: 119x123x170 cm
Peso: 252 kg
Peso forno con base: 334 kg
Piano cottura gas: 90x90cm
Piano cottura legna: 100x90cm
Minuti per riscaldare: 50 min per raggiungere 500°C
Consumo legna: 7 kg/h
Consumo gpl: 2,89 kg/h
Consumo metano: 3.80 m³/h



QUICK 6 Pizze

Egemonia indiscussa nella cottura della pizza. Tecnologia, innovazione e design Alfa convergono in un unico forno per pizza professionale per garantire consumi ridotti ed elevate prestazioni di cottura.



Il migliore alleato per pizzerie e ristoranti con tanti coperti



Alimentazione: legna, gas o ibrida (gas e legna)
Pizze per ora: 70/h
Dimensioni forno LxPxH: 140x156x95cm
Dimensioni forno con base LxPxH: 140x156x185cm
Peso: 392 kg
Peso forno con base: 549 kg
Piano cottura gas: 120x110cm
Piano cottura legna: 120x110cm
Minuti per riscaldare: 70 min per raggiungere 500°C
Consumo legna: 9 kg/h
Consumo gpl: 3 kg/h
Consumo metano: 2.98 m³/h



Tabella Comparativa

Serie Quick



	QUICK 2 Pizze		QUICK 4 Pizze		QUICK 6 Pizze	
Numero di pizze	2		4		6	
Pizze per ora	40		50		70	
Raggiunge 500°C in	40 minuti		50 minuti		70 minuti	
Temperatura massima	500°C		500°C		500°C	
Dimensioni forno	104x99x72,7 cm		119x123x80 cm		140x156x95 cm	
Dimensioni forno + base	104x99x163 cm		119x123x170 cm		140x156x185 cm	
Peso forno	191 kg		252 kg		392 kg	
Peso forno + base	251 kg		334 kg		549 kg	
Dimensioni imballo forno	---		142,5x142,5x105 cm		162x172x123 cm	
Dimensioni imballo forno + base	---		142,5x142,5x197 cm		162x172x205 cm	
Peso imballo forno	---		315,5 kg		483 kg	
Peso imballo forno + base	---		410 kg		XXX kg	
	LEGNA	GAS	LEGNA	GAS	LEGNA	GAS
Piano Cottura	90x70 cm	80x70 cm	100x90 cm	90x90 cm	120x110 cm	120x110 cm
Potenza o Carica Nominale	7 kg/h	24 kW	9 kg/h	30 kW	11 kg/h	34 kW
Consumi	5 kg/h	1,35 kg/h 1,8 m³/h	7 kg/h	2,89 kg/h 3,80 m³/h	9 kg/h	3 kg/h 2,98 m³/h
Temperatura Fumi	400°C	410°C	400°C	410°C	400°C	410°C
Materiali	Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica					
Tipo di refrattario	Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso					

Si prega di consultare la scheda tecnica per ottenere maggiori informazioni e dati.



la pizza salvesà il mondo!

ALFA

www.alfaforini.com

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