

ALFA

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



Forni per Pizza **Domestici**

Nati in Italia, nel 1977.

Prodotti a Roma da quasi 50 anni.

I forni per pizza Alfa Forni nascono in Italia e combinano bellezza, artigianalità e passione per trasformare la vostra vita.



Fatto a mano in Italia

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

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 quasi 50 anni, sono riconosciuti in tutto il mondo per la loro qualità.





Upgrade your oven. Upgrade your life.

I forni per pizza Alfa Forni nascono in Italia: uniscono bellezza, artigianalità e passione per trasformare la tua vita.



URBE

Illumina il gusto!

Certificato per uso domestico interno, Urbe è il forno elettrico versatile che può trasformare qualsiasi angolo della tua casa, dal ripiano della cucina al balcone, in una vera pizzeria gourmet.

Le sue caratteristiche distintive, infatti, lo rendono il compagno ideale per chiunque voglia godersi in casa autentiche pizze napoletane con facilità e stile.

Può raggiungere una temperatura molto alta, fino a 400 °C, il massimo consentito dalla certificazione per interni. Questo significa una cottura efficace, simile a quella del forno a legna, e una rapidità pari ad una pizza ogni 2 minuti.

Oltre alla pizza, puoi cuocerci qualsiasi alimento lievitato, dal pane ai dolci, ma anche arrostiti, gratinati e molto altro.

Del resto, avrai modo di sperimentare moltissime ricette: Urbe infatti è progettato per essere robusto e durare nel tempo, in grado di affrontare qualsiasi sfida culinaria.



Per maggiori info,
scansiona il Qr-Code

Contraddistinto da linee eleganti e da un'illuminazione emozionale ad effetto, valorizzerà i tuoi spazi così come i sapori!



Grigio Antracite



Versatile

Per tutte le stagioni, si adatta alle tue esigenze.



Pronto all'uso

Collega il forno alla presa elettrica e inizia a goderti la tua pizza preferita.



Controllo Semplificato

Le manopole soft touch facilitano la regolazione della temperatura.



Grigio Chiaro



64.3x63.x42.5h cm



45 kg



3100 W



4 Funzioni



4 vetri panoramici



UR3E

Limited Edition

I colori d'Italia



PALERMO

NAPOLI

FIRENZE

MILANO

ROMA

VENEZIA

TORINO

Sette città per sette colori

L'edizione limitata è composta da 7 modelli, ognuno caratterizzato da una diversa laccatura lucida. A sua volta, ogni colore è abbinato ad una grande città italiana, il cui skyline è inciso sullo sportello del forno



Tris tecnologico Alfa!



Mattone refrattario HeatKeeper™

Rispetto a quello in pietra lavica o ceramica

Prodotto nello stabilimento Alfa in Italia, il mattone HeatKeeper™ assorbe e immagazzina il calore molto meglio della pietra lavica o della ceramica usata in altri forni per pizza.

Questo è cruciale per cuocere rapidamente una pizza croccante e soffice al punto giusto senza bruciarla.



Isolante DoubleDown Ceramic Superwool®

Rispetto al normale prodotto in lana di roccia

Lo spazio tra le pareti di acciaio inossidabile di un forno da pizza Alfa è riempito con l'isolante DoubleDown Ceramic Superwool®. Questa fibra ceramica offre una resistenza al calore doppia di quella fornita dalla lana di roccia usata per altri forni artigianali per casa, mantiene meglio il calore e permette la cottura di pizze semplicemente perfette.

I forni di fascia bassa normalmente non sono isolati.



Sistema brevettato Full Effect Full Circulation Flue System®

Rispetto al sistema convenzionale di evacuazione "up and out"

I forni per pizza concorrenti evacuano il calore attraverso la canna fumaria posta al di sopra dell'apparecchio. Up and out! Non Alfa.

La canna fumaria è posta in alto ma grazie al sistema brevettato Full Effect Full Circulation Flue System®, l'aria calda circola nella camera di cottura ed è sospinta verso il basso per riscaldare ulteriormente il mattone refrattario e la pizza.



Linea **CLASSICO**

Un design elegante e senza tempo che riesce a coniugare la più tradizionale forma dei forni a legna con la più recente innovazione tecnologica.



Linea **MODERNO**

Curve morbide e stondate, colori personalizzabili e tutta la tecnologia Alfa per dare carattere a spazi outdoor giovani e dinamici.



Linea **FUTURO**

Minimalismo, funzionalità ed eleganza discreta per forni in grado di integrarsi perfettamente nelle cucine da esterno più contemporanee.



Linea **CLASSICO**




Una linea di forni artigianali perfetta per ville e giardini in cerca di eleganza. Dal design senza tempo, la Linea CLASSICO rappresenta un sapiente mix tra la più tradizionale forma dei forni a legna e la più recente innovazione tecnologica.




CLASSICO 2 Pizze

Il forno per pizza in acciaio inox compatto e versatile, pensato per la cottura della pizza e non solo.

 **Dimensioni**
95 x 75 x 109h cm

 **Piano cottura Heatkeeper**
Gas 60 x 50 cm

 **Combustibile**
Gas o Ibrido


 **Peso**
83,2 Kg




CLASSICO 4 Pizze

Un forno da esterno elegante pensato per la famiglia. In soli 90 secondi cucina 4 pizze.

 **Dimensioni**
108 x 91 x 115,7h cm

 **Piano cottura Heatkeeper**
Gas 80 x 60 cm

 **Combustibile**
Gas o Ibrido

 **Peso**
114 Kg



Linea **MODERNO**



Linee curve, design italiano e il meglio della tecnologia Alfa convivono nella Linea MODERNO e ben si prestano a dare carattere e stile a spazi giovani e dinamici.



MODERNO 1 Pizza

Un forno per pizza a legna o a gas leggero e compatto, ma dalle performance elevate.



Dimensioni
74 x 55 x 105h cm



Piano cottura Heatkeeper
Legna 60 x 40 cm | Gas 50 x 40 cm



Combustibile
Legna, Gas o Ibrido



Peso
54 Kg



MODERNO 2 Pizze

Un forno per pizza a legna o a gas dalle dimensioni compatte ideale per sfornare pizze fragranti.



Dimensioni
95 x 70 x 105,5h cm



Piano cottura Heatkeeper
Legna 70 x 50 cm | Gas 60 x 50 cm



Combustibile
Legna, Gas o Ibrido



Peso
79 Kg





MODERNO 3 Pizze

Un forno per pizza a legna o gas che può cuocere molteplici ricette e 3 pizze contemporaneamente.



Dimensioni
108 x 73 x 114h cm



Piano cottura Heatkeeper
Legna 90 x 50 cm | Gas 80 x 50 cm



Combustibile
Legna, Gas o Ibrido



Peso
97 Kg



MODERNO 5 Pizze

Un forno per pizza semi-professionale a legna o gas per chi vuole condividere innumerevoli ricette.



Dimensioni
118 x 102 x 149h cm



Piano cottura Heatkeeper
Legna 100 x 70 cm | Gas 85 x 70 cm



Combustibile
Legna, Gas o Ibrido



Peso
Legna 156 Kg | Gas 170 Kg



Linea **FUTURO**




Il design funzionale, la lavorazione artigianale e la tecnologia più innovativa assicurano ai forni della Linea FUTURO affidabilità, robustezza e precisione in cottura.




FUTURO 2 Pizze

Un forno per pizza che fonde design e innovazione per cotture impeccabili e uniformi.

 **Dimensioni**
100 x 63.8 x 123h cm

 **Piano cottura Heatkeeper**
Gas 70 x 40 cm

 **Combustibile**
Gas o Ibrido


 **Peso**
106 Kg




FUTURO 4 Pizze

Un forno per pizza dalle prestazioni semi-professionali, ideale per le cene in compagnia.

 **Dimensioni**
110 x 89,4 x 151h cm

 **Piano cottura Heatkeeper**
Gas 80 x 60 cm

 **Combustibile**
Gas o Ibrido

 **Peso**
137 Kg

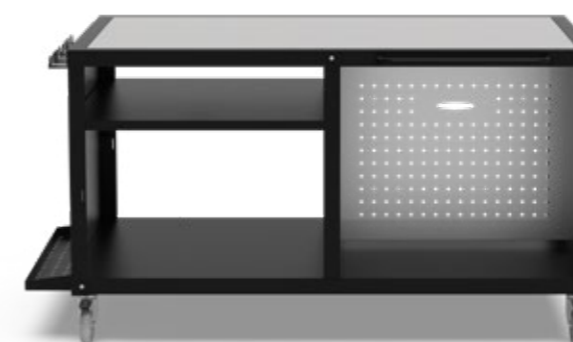




Cooking Station – Sistema modulare



Le soluzioni Alfa per collocare in modo efficiente il tuo forno e trasformare il giardino in una vera pizzeria domestica.



Cooking Station 160



Cooking Station 80

La Cooking Station può essere arricchita da numerosi accessori per completare il tuo banco di lavoro.



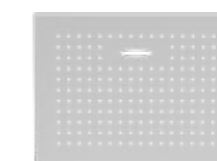
Struttura 160



Struttura 80



Modulo Kamado Large



Copribombola



Ripiano 80



Top in Corian 80-160



Top in Acciaio 80-160



Supporto Pale

Scegli la tua Cooking Station Alfa e trasforma il tuo spazio esterno in un luogo di cucina impeccabile, adatto a qualsiasi occasione culinaria.





Basi per forno

Le basi Alfa sono la soluzione perfetta per garantirti la migliore esperienza all'aperto con il tuo forno, rendendolo facilmente trasportabile da una zona all'altra della tua area esterna.



1 o 2 Pizze

Progettata per i forni più piccoli della gamma Alfa, questa base garantisce grande praticità in dimensioni ridotte. È facile da montare e smontare e comoda da trasportare in viaggio: la soluzione ideale per ricreare il tuo angolo pizzeria, ovunque la porti.

È una base pensata per offrirti il massimo del comfort e della praticità.

Utilizzabile con i forni:

Moderno 1 Pizza, Moderno 2 Pizze, Classico 2 Pizze



3 o 4 Pizze

Per i nostri forni di medie dimensioni, da 3 o 4 pizze, proponiamo una base più robusta, con due pannelli laterali chiusi. Facilmente montabile e smontabile, può essere comodamente trasportata in auto, grazie ad un imballo appositamente studiato.

Utilizzabile con i forni:

Moderno 3 Pizza, e Classico 4 Pizze



5 Pizze

Questa base è dedicata esclusivamente a sorreggere il forno più grande della linea Moderno, capace di cuocere fino a 5 pizze.

Caratterizzata da un design esclusivo in coordinato perfetto col forno e dalla struttura in acciaio al carbonio realizzata a monoblocco, è la soluzione ideale sia come piano di sostegno che per spostare il prodotto nello spazio.

Inoltre, è pensata per consentirti di godere del tuo forno con il massimo del comfort e della praticità.

Utilizzabile con il forno: Moderno 5 Pizze





Accessori per forni

Tutto ciò di cui hai bisogno per accrescere la versatilità dei forni Alfa e liberare la tua creatività in cucina.



Per maggiori info,
scansiona il Qr-Code



KIT PIZZAIOLO

Il Kit pizzaiolo Alfa è un'accurata selezione di strumenti per fare la pizza in casa, composto da numerosi attrezzi ed accessori per pizza. Le sue principali caratteristiche sono:

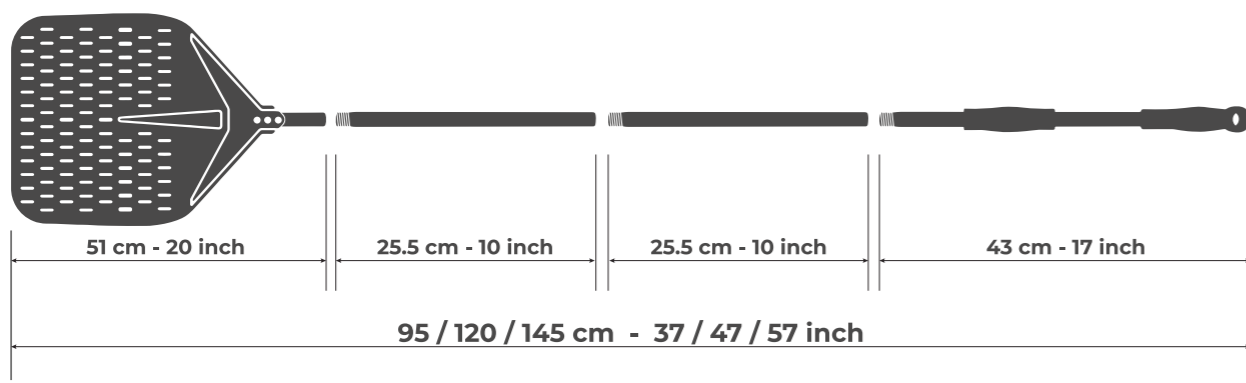
Include il Set pale per pizza, con tutti gli attrezzi per gestire al meglio il forno domestico e sfornare pizze degne di un professionista. Comprende numerosi accessori per pizza, che sono: il set pale large, la cassetta e la spatola per i panetti, il termometro laser, la rotella ed il tagliere, il guanto, il grembiule ed il ricettario Alfa.

Compatibile con tutti i forni domestici Alfa.



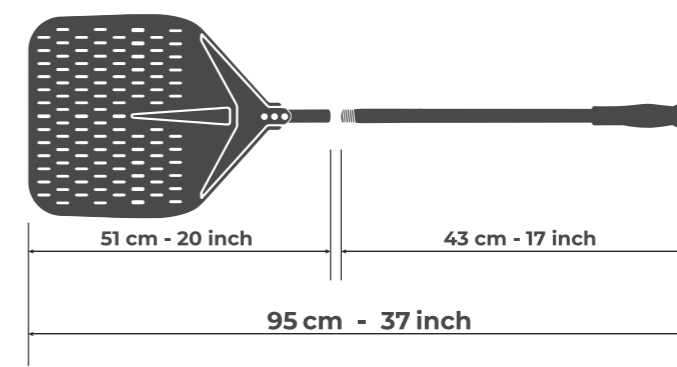
Set Pale Large

Un set di pale per pizza professionale dal design Alfa, con pratici manici regolabili in lunghezza, progettato per gestire con facilità il fuoco, la cottura e la pulizia del forno.



Set Pale Medium

Un set di pale ideale per i forni più compatti della gamma Alfa che comprende una comoda pala media e un palino.





Porta ingredienti

Realizzato in acciaio al carbonio verniciato a polvere spesso 2 mm, accoglie 4 vaschette professionali in acciaio, di cui tre di dimensioni GN 1/9 e una di dimensioni GN 1/6.



Termometro laser

Il termometro a infrarossi permette la lettura della temperatura su tutti i punti del piano forno per poter infornare al momento giusto.



Set teglie

La coppia ideale di teglie da usare in qualsiasi forno Alfa. Inforna le tue pizze in teglia, cuoci i tuoi arrostiti e le tue patate o prepara le tue migliori torte con le teglie da forno Alfa.



BBQ 500

Un kit per la cottura alla griglia nel forno che ti consente di cuocere qualsiasi pietanza in modo unico.



Kit Low & Slow

Il kit LOW & SLOW è ideale per la panificazione o cotture a basse temperature. Grazie allo sportello in vetro potrai tenere sempre sott'occhio i tuoi cibi e con la valvola a farfalla tenere le basse temperature sotto controllo.



Rocket cutter

Con il Rocker cutter – il tagliapizza a mezzaluna Alfa – fare le porzioni per tutti i tuoi ospiti sarà semplice e veloce.



Pala in legno

Realizzate in legno di faggio, sono formate da un unico elemento, evitando così l'utilizzo di colle o trattamenti chimici. Le linee richiamano l'iconico design delle pale Alfa che facilita lo scorrimento della pizza nel forno.

Disponibile in tre misure: 32 cm, 36 cm e 40 cm.



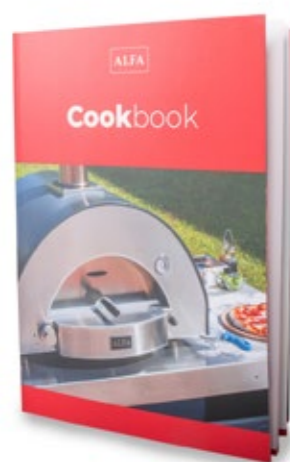
Spianatoia

La spianatoia Alfa in legno lamellare di abete rappresenta la fusione ideale tra tradizione e funzionalità.



Cassetta panetti

Nella cassetta panetti è possibile far lievitare garantendo le giuste condizioni d'aria e il massimo dell'igiene. Adatta a tutti i frigoriferi di casa.



Ricettario

Tantissime ricette e preziosi consigli sull'utilizzo del forno a legna e a gas per sfruttare al massimo il tuo forno domestico Alfa.



Guanti da forno in silicone

I guanti da forno in silicone ignifugo Alfa proteggono efficacemente le mani quando estrai teglie e tegami bollenti dal forno o quando maneggi lo sportello e le parti più calde del tuo forno a legna.



Telocopriforno

Realizzato con un materiale tecnico traspirante ma impermeabile è la protezione ideale per il tuo forno domestico da esterno.



Grembiule per pizzaiolo Alfa "The Original"

Con il grembiule per pizzaiolo Alfa "The Original" che ti protegge dalle macchie puoi preparare le tue pizze senza pensieri.

Paralegna

La soluzione perfetta per avere un braciere di qualità utile per gestire facilmente il fuoco all'interno del forno a legna.



Kit Hybrid

Il kit brevettato Alfa che permette di trasformare il forno a gas in un forno a legna raddoppiando le tue possibilità culinarie.



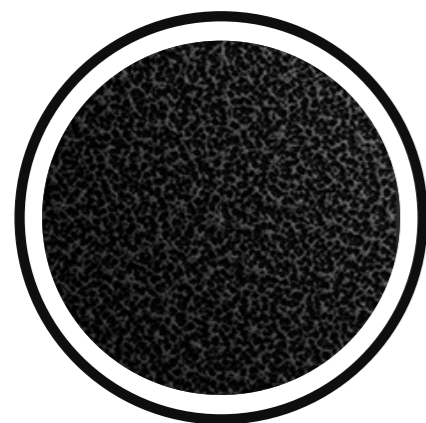
Gas Connector

Alfa ha realizzato il primo regolatore del gas con attacco rapido e indicatore del livello della bombola, facile da installare, sicuro e certificato.

Il regolatore del gas serve per adattare la pressione del gas della bombola al tuo forno per pizza Alfa. Rapido da collegare e semplice da usare, si rivela particolarmente utile quando si ha la necessità di spostare il forno: in questo caso, infatti, puoi comodamente staccare lo strumento di cottura dalla bombola in totale sicurezza.

Tavola Colori

Forni Domestici



Silver Black



Antique Red





























Ardesia Gray



Fire Yellow

Tabella Comparativa

				
MODERNO Line				
	1 Pizza	2 Pizze	3 Pizze	5 Pizze
Dimensioni	74x55x105h cm	95x70x105,5h cm	108x73x114h cm	118x102x149h cm
Piano cottura	60x40 cm LEGNA 50x40 cm GAS	70x50 cm LEGNA 60x50 cm GAS	90x50 cm LEGNA 80x50 cm GAS	100x70 cm LEGNA 85x70 cm GAS
Infornata	1 Pizza	2 Pizze	3 Pizze	5 Pizze
Peso	54 kg	79 kg	97 kg	156-175 kg
Alimentazione	Legna, Gas o Ibrido (con hybrid kit)	Legna, Gas o Ibrido (con hybrid kit)	Legna, Gas o Ibrido (con hybrid kit)	Legna, Gas o Ibrido (con hybrid kit)
Dimensione bocca	 37,3 x 14,5 cm	 52,5 x 17,8 cm	 61 x 20 cm	 58 x 19,5 cm
Disponibile in				
Colori				

				
CLASSICO Line		FUTURO Line		
	2 Pizze	4 Pizze	2 Pizze	4 Pizze
Dimensioni	95x75x109h cm	108x91x115,7h cm	100x63,8x123h cm	110x89,4x151h cm
Piano cottura	60x50 cm GAS	80x60 cm GAS	70x40 cm GAS	80x60 cm GAS
Infornata	2 Pizze	4 Pizze	2 Pizze	4 Pizze
Peso	86 kg	114 kg	106 kg	137 kg
Alimentazione	Gas o Ibrido (con hybrid kit)	Gas o Ibrido (con hybrid kit)	Gas o Ibrido (con hybrid kit)	Gas o Ibrido (con hybrid kit)
Dimensione bocca	 52,5 x 17,8 cm	 61 x 20 cm	 54 x 20,8 cm	 63,8 x 21,5 cm
Disponibile in				
Colori				



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

+39 0775-7821
info@alfaforni.com

alfaforni.com

