

ALFA



## DESIGN & PERFORMANCE

**“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.”**

Grazie a processi di innovazione continua, i Forni Alfa possono vantare performance invidiabili. A partire dalla rapidità di accensione e dalla precisione nella cottura: in soli 10 minuti si riscaldano fino a 500° e possono cuocere una pizza in 1 minuto, riducendo costi e attese. E si puliscono in 5 minuti! Per farti risparmiare tempo prezioso per la tua vita e per la tua professione.

Come? Grazie alla tecnologia brevettata Forninox, che garantisce l’evoluzione del forno a legna tradizionale in modo armonico, combinando le proprietà dell’acciaio inossidabile con quelle dei mattoni refrattari, per avere forni leggeri e facilmente manovrabili; inoltre, la tecnologia Compact Flame consente di disporre di un forno per pizza con una vera fiamma anche in spazi limitati.

**I Forni Alfa sono veloci in tutto,  
anche nell’installazione!**

## 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 tutte le reti 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 quarant'anni i forni Alfa sono una grande famiglia**

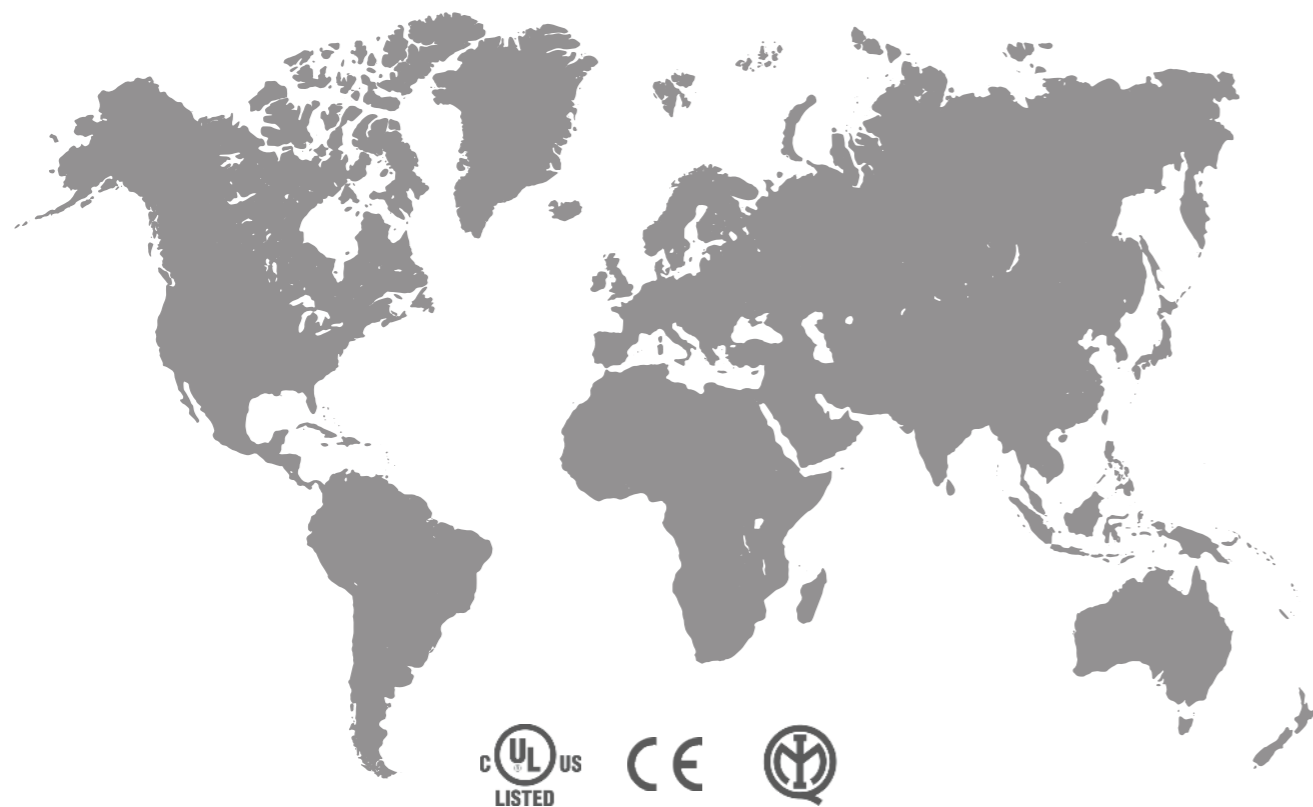


## BELLEZZA E INNOVAZIONE IN UN FORNO UNICO

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.**



## HYBRID

La linea di forni Alfa Ibridi, a legna e a gas, offrono performance professionali ottimali, sia per un uso esterno che interno. Sono estremamente semplici da utilizzare e di grande impatto visivo, per risultati davvero eccellenti. Dal compatto Quattro Pro, perfetto per food truck e catering, fino a Opera, piccolo capolavoro per bellezza e prestazioni.



**QUATTRO PRO TOP**  
*p.8*



**QUATTRO PRO**  
*p.9*



**QUICK**  
*p.10*



**OPERA**  
*p.11*

## COMPACT FLAME

La linea di forni Compact Flame assicura la massima capacità produttiva al tuo ristorante e permette di disporre di un forno per pizza con una vera fiamma anche in spazi limitati, garantendo al contempo grandi prestazioni. Semplici e versatili, queste sono le prerogative della nuovissima gamma di forni per pizza destinati alle cucine professionali.



**QUBO**  
*p.14*



**PIAZZA**  
*p.16*

## TRADITIONAL

La gamma tradizionale include tutte le tipologie di forni refrattari a legna ed è progettata e pensata per chi vuole un design tradizionale per la propria attività, senza però rinunciare all'innovazione e alla tecnologia Alfa. Grazie all'utilizzo di materiali refrattari in cotto prodotti direttamente dai nostri artigiani, sono destinati a mantenere la loro bellezza nel tempo.



**SPECIAL PIZZERIA**  
*p.20*



**NAPOLI**  
*p.24*



## HYBRID

La linea di forni Alfa Ibridi, a legna e a gas, offrono performance professionali ottimali, sia per un uso esterno che interno. Sono estremamente semplici da utilizzare e di grande impatto visivo, per risultati davvero eccellenti. Dal compatto **Quattro Pro**, perfetto per food truck e catering, fino a **Opera**, piccolo capolavoro per bellezza e prestazioni. Quest'ultimo è ottimo per il moderno front-cooking grazie al design unico che lo rende parte integrante dell'arredo del locale, **sforna fino a 150 pizze in un'ora e cuoce 7 pizze per volta in meno di 90 secondi**. Oltre alla legna Opera può essere alimentato a gas, dispone infatti di un bruciatore da 30kW che permette l'installazione sotto cappa senza allaccio alla canna fumaria.

**Tutti forni della gamma Alfa Ibridi, sono leggeri e maneggevoli anche perché dotati di ruote che ne rendono lo spostamento più veloce e maneggevole. Hanno una cupola in Inox 100% e si scaldano e raffreddano molto velocemente garantendo quella praticità necessaria alle piccole attività di ristorazione.**

Alfa Forni offre un'ampia gamma di prodotti professionali per una cottura combinata a legna, a gas e grill. Tutte le linee di forni, Ibridi, Compact Flame e tradizionale garantiscono alte prestazioni e un design unico, grazie a processi di innovazione continua, alla ricerca delle migliori soluzioni per i professionisti.



**HYBRID**  
LEGNA O GAS



**NESSUNA**  
INSTALLAZIONE



**PIZZA NAPOLETANA**  
IN 60 SECONDI

## QUATTRO PRO TOP

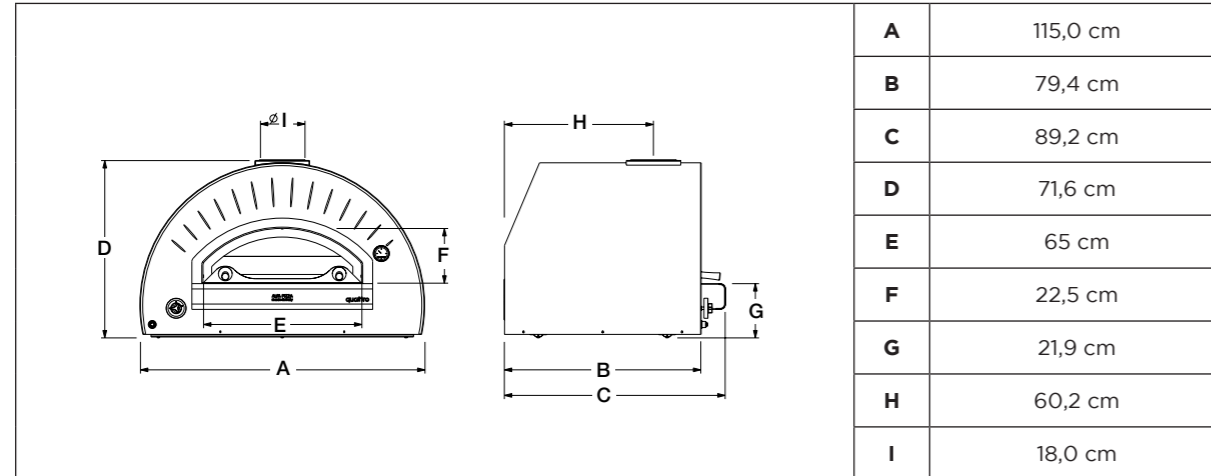
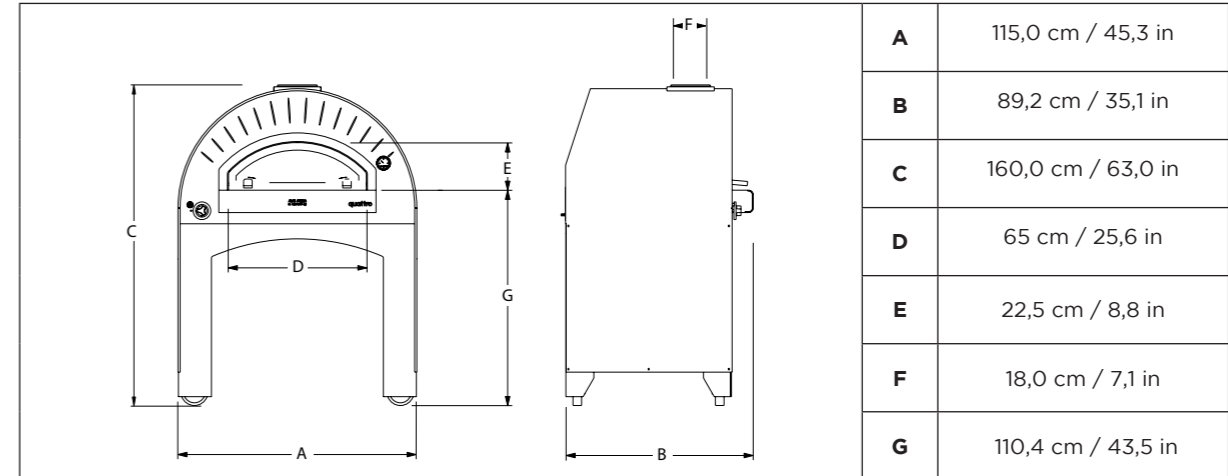


Piano cottura (Legna)	90 x 60 cm
Piano cottura (Gas)	78 x 60 cm
Altezza piano cottura	110 cm
Minuti per riscaldare	30'
Infornata di pane	4 Kg
Numero di pizze per volta	3
Pizze ogni 60 secondi	60
Consumo legna	4,5 kg/h
Consumo GPL	1,35 kg/h
Consumo Metano	1,80 m <sup>3</sup> /h
Temperatura massima	450°C
Dimensioni canna fumaria	Ø 18 cm
Peso	195 kg



## QUATTRO PRO

Piano cottura (Legna)	90 x 60 cm
Piano cottura (Gas)	78 x 60 cm
Altezza piano cottura	110 cm
Minuti per riscaldare	30'
Infornata di pane	4 Kg
Numero di pizze per volta	3
Pizze ogni 60 secondi	60
Consumo legna	4,5 kg/h
Consumo GPL	1,35 kg/h
Consumo Metano	1,80 m <sup>3</sup> /h
Temperatura massima	450°C
Dimensioni canna fumaria	Ø 18 cm
Peso	240 kg



Pizza tonda  
3 - Ø 33 cm



Pizza al metro  
2 - 50x30 cm



Teglia  
2 - GN1/1



Pizza tonda  
3 - Ø 33 cm



Pizza al metro  
2 - 50x30 cm



Teglia  
2 - GN1/1

## QUICK

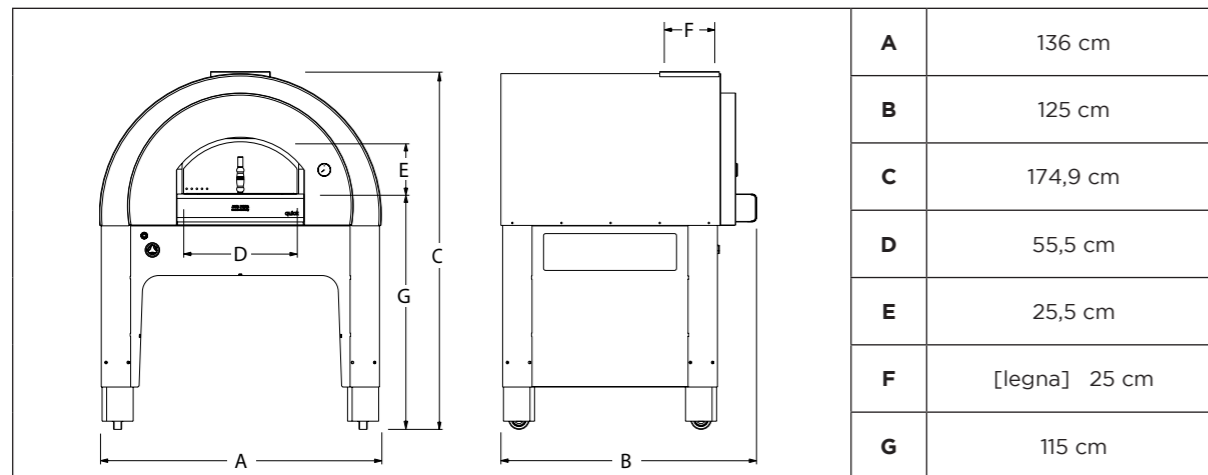


Piano cottura (Legna)	120 x 90 cm
Piano cottura (Gas)	110 x 90 cm
Minuti per riscaldare	35'
Infornata di pane	12 kg
Numero di pizze per volta	6
Pizze ogni 60 secondi	110
Consumo legna	7 Kg/h
Consumo GPL	1,20 kg/h
Consumo Metano	1,58 m <sup>3</sup> /h
Temperatura massima	450°C
Dimensioni canna fumaria	Ø 25 cm
Peso Forno	250 kg
Peso Forno + Base	330 kg



## OPERA

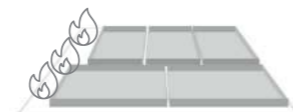
Piano cottura (Legna)	120 x 100 cm
Piano cottura (Gas)	108 x 100 cm
Minuti per riscaldare	40'
Infornata di pane	14 kg
Numero di pizze per volta	7
Pizze ogni 60 secondi	150
Consumo legna	7,5 kg/h
Consumo GPL	2,3 kg/h
Consumo Metano	3,1 m <sup>3</sup> /h
Temperatura massima	450°C
Dimensioni canna fumaria	[legna] Ø 25 cm [gas] Ø 20 cm
Peso Forno	355 kg
Peso Forno + Base	450 kg



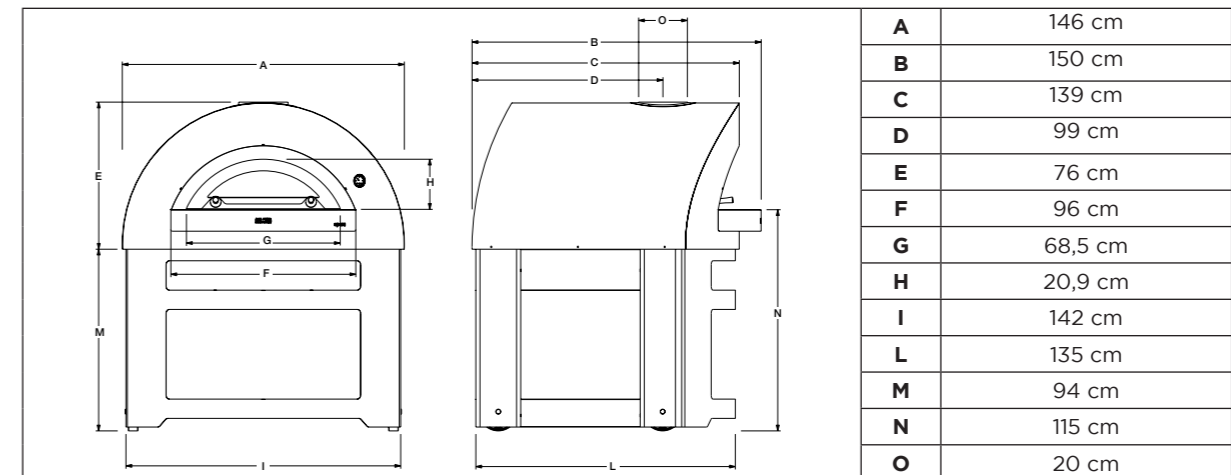
Pizza tonda  
6 - Ø 33 cm



Pizza al metro  
3 - 80x30 cm



Teglia  
5 - GN1/1



Pizza tonda  
7 - Ø 33 cm



Pizza al metro  
3 - 90x30 cm



Teglia  
5 - GN1/1



## COMPACT FLAME

La linea di forni Compact Flame assicura la massima capacità produttiva al tuo ristorante e permette di disporre di un forno per pizza con una vera fiamma anche in spazi limitati, garantendo al contempo grandi prestazioni. **La tecnologia Compact Flame permette di raggiungere 450°C in soli 30 minuti e consente di cuocere la vera pizza napoletana in appena un minuto** grazie al sistema di controllo della fiamma manuale che permette di regolare temperatura ed irraggiamento.

**Qubo**, particolarmente leggero e dalle dimensioni compatte, è perfetto per gli chef che hanno a disposizione piccoli spazi senza canne fumarie esterne. **Piazza**, l'unico forno a gas professionale compatto e resistente a tutte le condizioni meteo, grazie ai suoi 7 strati di verniciatura a polvere, consente di utilizzare a pieno gli spazi esterni, terrazze, patio, giardini ed è perfetto per i catering.

**Semplici e versatili, queste sono le prerogative dei forni Alfa Compact Flame, pratici da usare ma anche bellissimi da vedere per il loro particolare design e la caratteristica della fiamma a vista che li rende spettacolari per le attività con cucina Open.**

Alfa Forni offre un'ampia gamma di **prodotti professionali** per una cottura combinata a legna, a gas e grill. Tutte le linee di forni, Ibridi, Compact Flame e tradizionale garantiscono alte prestazioni e un design unico, grazie a processi di innovazione continua, alla ricerca delle migliori soluzioni per i professionisti.



**30 MINUTI PER  
RAGGIUNGERE 450°C**



**NESSUNA  
INSTALLAZIONE**



**LEGGERO  
SOLI 142 KG**



## QUBO 70

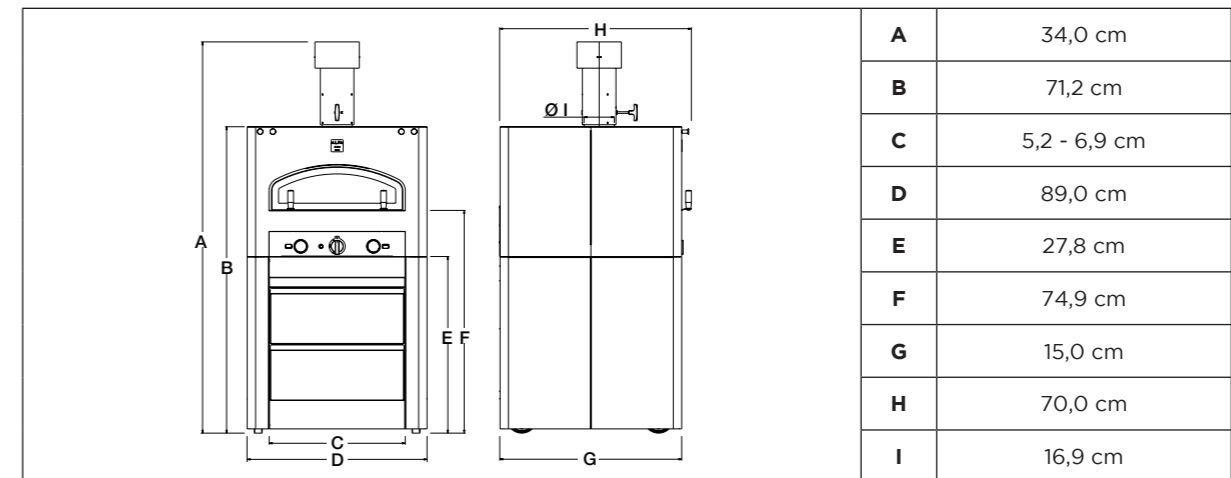
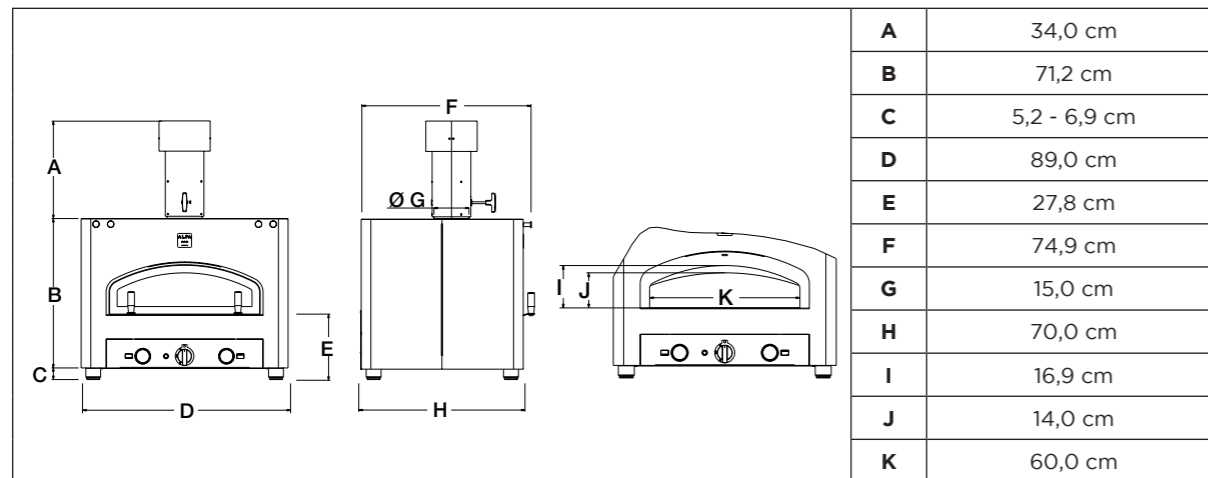
Piano cottura	70 x 35 cm
Minuti per riscaldare	30'
Infornata di pane	4 Kg
Numero di pizze per volta	2
Pizze ogni 60 secondi	50
Consumo GPL	1,1 kg/h
Consumo Metano	1,5 m <sup>3</sup> /h
Temperatura massima	450°C
Dimensioni canna fumaria	Ø 15 cm
Peso	142 kg



## QUBO 90

Piano cottura	70 x 66 cm
Minuti per riscaldare	30'
Infornata di pane	4 Kg
Numero di pizze per volta	4
Pizze ogni 60 secondi	80
Consumo GPL	1,4 kg/h
Consumo Metano	1,80 m <sup>3</sup> /h
Temperatura massima	450°C
Dimensioni canna fumaria	Ø 15 cm
Peso	185 kg

Disponibile con o senza base



Pizza tonda  
2 - Ø 33 cm



Pizza al metro  
1 - 60x30 cm



Teglia  
1 - GN1/1



Pizza tonda  
4 - Ø 33 cm



Pizza al metro  
2 - 60x30 cm

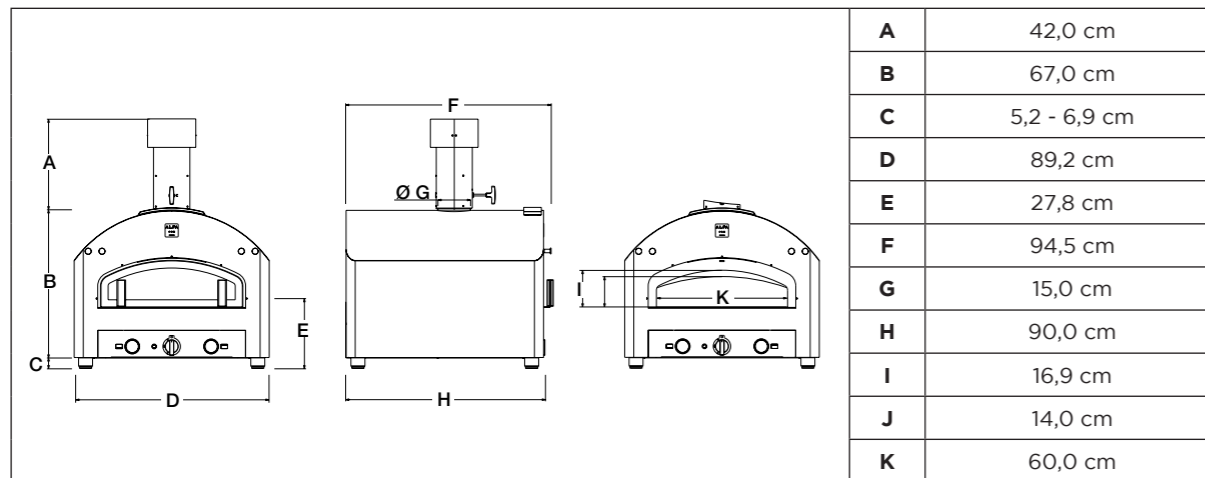


Teglia  
2 - GN1/1

# PIAZZA



Piano cottura	70 x 66 cm
Minuti per riscaldare	30'
Infornata di pane	4 Kg
Numero di pizze per volta	4
Pizze ogni 60 secondi	80
Consumo GPL	1,4 kg/h
Consumo Metano	1,60 m³/h
Temperatura massima	450°C
Dimensioni canna fumaria	Ø 15 cm
Peso	180 kg



Pizza tonda  
4 - Ø 33 cm



Pizza al metro  
2 - 60x30 cm



Teglia  
2 - GN1/1





## TRADITIONAL

La gamma tradizionale include tutte le tipologie di forni refrattari a legna ed è progettata e pensata per chi ama e ricerca un design tradizionale per la propria attività, senza però rinunciare all'innovazione e alla tecnologia Alfa Forni. Grazie all'utilizzo di materiali refrattari in cotto prodotti direttamente dai nostri artigiani, questi forni sono destinati a mantenere la loro bellezza nel tempo.

**Sono statici e resistenti, realizzabili su misura se si sceglie il tipo Special, oppure pronti all'uso in mosaico nel caso del tipo Napoli.**

Piano e cupola sono realizzati in materiale refrattario, il che permette un'uniformità del calore costante per diverse ore, anche a forno spento. Garantiscono alte performance di cottura e sono ideali per attività di ristorazione e pizzeria anche di grandi dimensioni. Lo Special Pizzeria è disponibile **anche a gas con bruciatore da 34kW** e, grazie alla sua ampia bocca in ghisa sagomata, permette una **migliore supervisione dei cibi** in camera di cottura evitando che vi siano perdite di calore. La cupola molto più alta rispetto ai forni a legna tradizionali e perfettamente sferica fa sì che all'interno del forno vi sia una distribuzione del calore uniforme.

Alfa Forni offre un'ampia gamma di **prodotti professionali** per una cottura combinata a legna, a gas e grill. Tutte le linee di forni, Ibridi, Compact Flame e tradizionale garantiscono alte prestazioni e un design unico, grazie a processi di innovazione continua, alla ricerca delle migliori soluzioni per i professionisti.



MASSIMA  
PRODUTTIVITÀ



HYBRID  
LEGNA O GAS

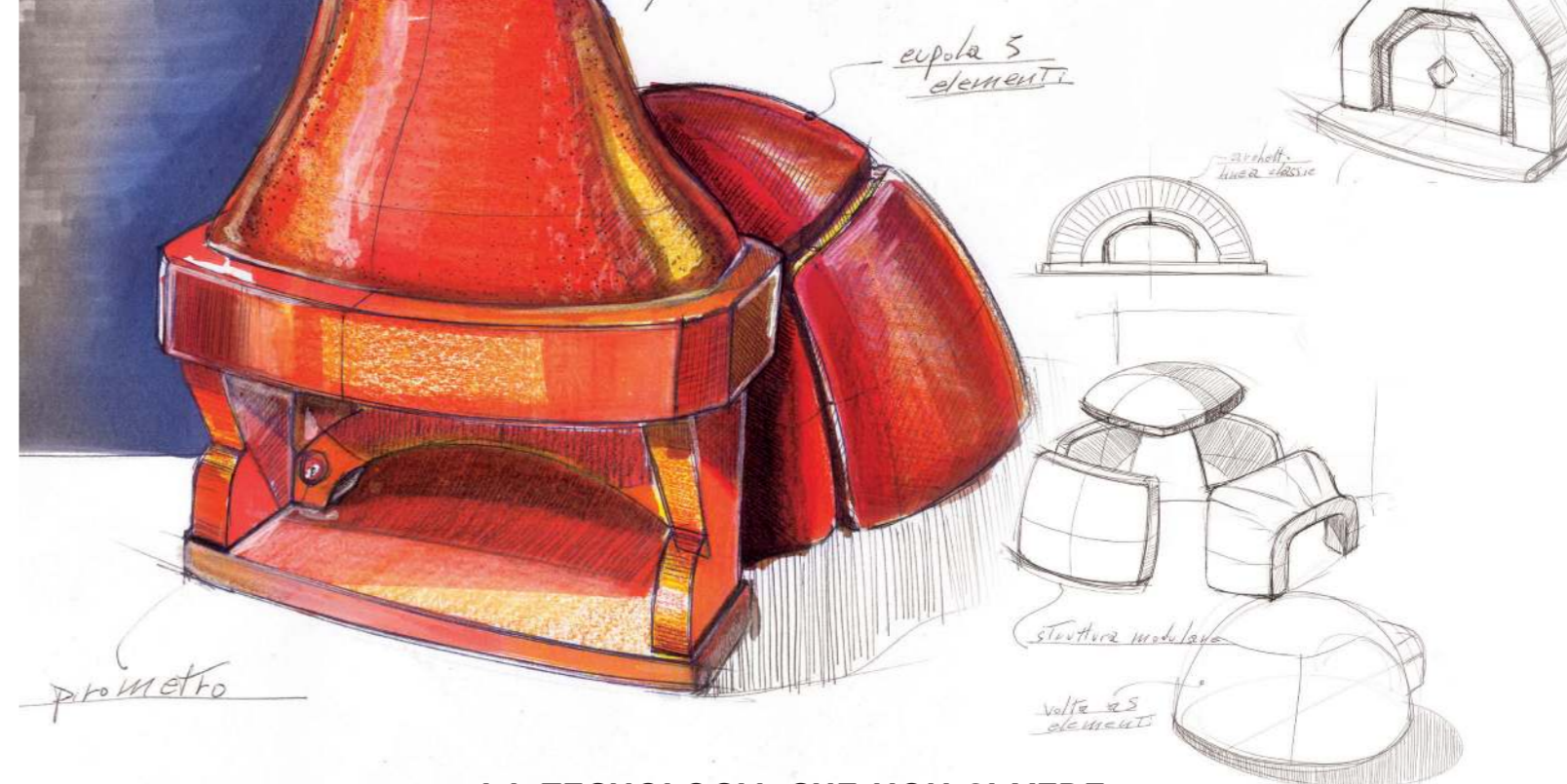


PIZZA NAPOLETANA  
IN 60 SECONDI

## SPECIAL PIZZERIA

### Il miglior forno a legna e gas per pizzeria e ristoranti.

Lo Special Pizzeria è il forno a legna per ristoranti e pizzerie. Disponibile anche a gas con bruciatore da 34 kW, è costruito con materiali refrattari di prima qualità ed è curato nei minimi dettagli. L'ampia bocca in ghisa sagomata permette una migliore supervisione dei cibi in camera di cottura evitando che vi siano perdite di calore. La cupola molto più alta rispetto ai forni a legna tradizionali e perfettamente sferica fa sì che all'interno del forno vi sia una distribuzione del calore uniforme.



### LA TECNOLOGIA CHE NON SI VEDE

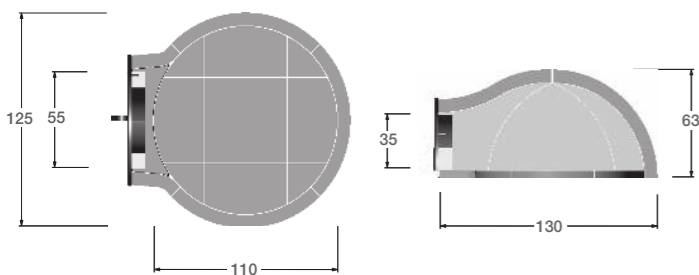
Ottimizza il processo di riscaldamento, riducendo i consumi e mantiene il calore all'interno. La tecnologia ForniRef™ nasce da un'attenta selezione di materie prime di alta qualità. Il reparto di Ricerca e Sviluppo Alfa Lab ha formulato una particolare miscela composta da micro e macro elementi che conferiscono alta resistenza meccanica, migliorano la tenacità e assicurano la durevolezza nel tempo. Il sistema AHT™ grazie alla sinergia di diversi materiali che compongono i piani refrattari permette cotture lente ed omogenee. Alfa Ref ha realizzato per prima forni con tecnologia DST™, cupola semisferica assemblabile a blocchi. Questa tecnologia fa sì che all'interno della camera di combustione vi sia una superficie perfettamente omogenea che consente una maggiore fluidodinamica dell'aria. L'irraggiamento prodotto così dalla cupola conferisce un riscaldamento del piano 4 volte superiore rispetto allo standard di mercato.





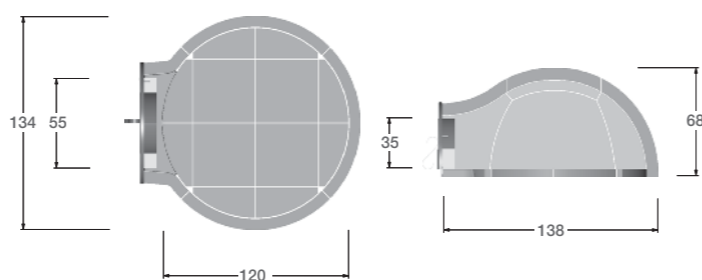
### SP 120

Diametro interno	Ø 110 cm
Peso	370 kg
Numero di pizze per volta	6
Infornata di pane	12 kg
Minuti per riscaldare	70



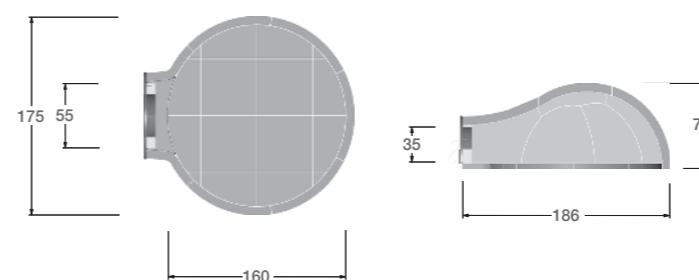
### SP 135

Diametro interno	Ø 120
Peso	450 kg
Numero di pizze per volta	7
Infornata di pane	14 kg
Minuti per riscaldare	75



### SP 165

Diametro interno	Ø 160 cm
Peso	780 kg
Numero di pizze per volta	12
Infornata di pane	24 kg
Minuti per riscaldare	90



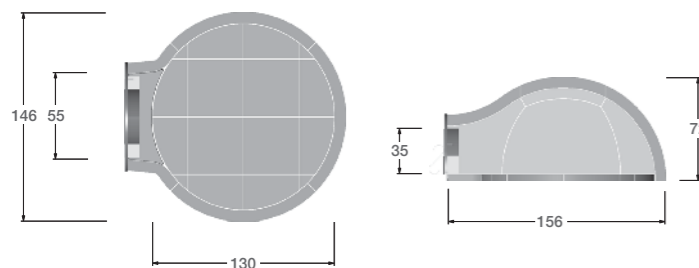
## Guarda come installare un forno modulare

L'installazione gioca un ruolo fondamentale nella buona riuscita di un forno a legna tradizionale. Alfa ha voluto semplificare il montaggio tramite la realizzazione di moduli prefabbricati assemblabili a spicchi. Pochi pezzi singoli che compongono un grande forno la cui resistenza è assicurata dalla presenza di un rinforzo interno che rende la cupola armata come il cemento.



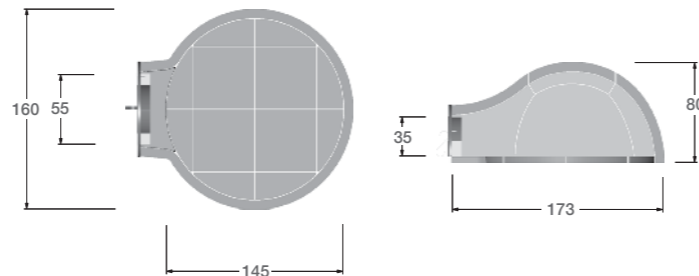
### SP 145

Diametro interno	Ø 130 cm
Peso	480 kg
Numero di pizze per volta	8
Infornata di pane	16 kg
Minuti per riscaldare	80



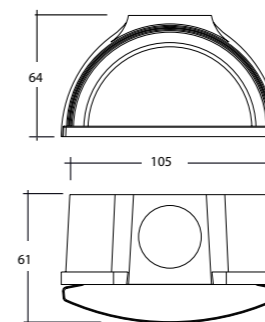
### SP 155

Diametro interno	Ø 145 cm
Peso	730 kg
Numero di pizze per volta	10
Infornata di pane	20 kg
Minuti per riscaldare	85



E' possibile decorare il forno a legna con 2 tipi di archetto: Bocca Forno Special e Arco Avanforno Special.

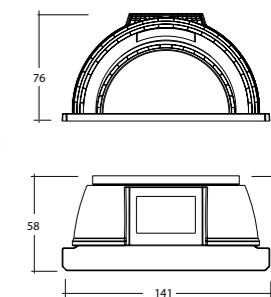
#### BOCCA FORNO SPECIAL



Uscita fumi Ø 30 cm,  
Peso 135 kg



#### ARCO AVANFORNO SPECIAL



Uscita fumi 40x25 cm,  
Peso 160 kg,

Raccordo da Ø30cm in dotazione





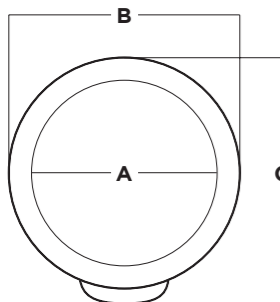
## NAPOLI

**Costruito interamente a mano come nella tradizione italiana.**

Il forno artigianale Napoli è stato pensato ed assemblato utilizzando i materiali refrattari in cotto prodotti direttamente da Alfa.

- Cupola e cappa esterna in mattoni sagomati a mano
- Rivestimento esterno personalizzabile a richiesta
- Stand di supporto in ferro rinforzato removibile
- Piano cottura in cotto refrattario Alfa
- Corona in mattoni refrattari Alfa
- Archetto in ghisa Alfa
- Davanzale in pietra lavica da 2 cm
- **Disponibile a gas o a legna**

Consumo legna	7 kg/h	Potenza termica max	29000 Kcal - 34 kW
Canna fumaria	Ø 250 mm	Temperatura fumi	190°C in uscita
Temperatura esercizio consigliata	400/450°C	Flusso fumi	800 Mc/h (all'accensione) 650 Mc/h (a pieno regime)
Potenza termica	25000 Kcal - 29 kW	Espulsione fumi	Tiraggio naturale



Modello	Numero di pizze	Dimensioni			Altezza	Peso	Potenza
		A	B	C			
M120	5	120 cm	165 cm	170 cm	210 cm	1600 kg	34kW
M130	6	130 cm	175 cm	180 cm	210 cm	1800 kg	34kW
M140	7	140 cm	185 cm	190 cm	210 cm	2000 kg	34kW
M150	8	150 cm	195 cm	200 cm	210 cm	2200 kg	34kW



## KIT FORNI A GAS

**Il tuo forno a legna diventa a gas.**

Trasforma il tuo forno a legna; con i diffusori a gas il forno può essere facilmente alimentato con il gpl o il metano.



Easy 34 kW gas burner + Easy control panel

# IN QUALE CUCINA LAVORI?

**I migliori forni professionali per esterno,  
cucina, show-cooking e food truck.**

Alfa Pro è il primo produttore di forni per pizza CompactFlame. La tecnologia CompactFlame assicura la massima capacità produttiva al tuo ristorante. Dimensioni limitate e grandi prestazioni; queste sono le prerogative della nuovissima gamma di forni per pizza commerciali destinati alle cucine professionali.



Alfa Pro costruisce e mette sul mercato tutti i prodotti commerciali destinati alle pizzerie, ai ristoranti e ai bar che vogliono avere un forno per pizza nelle loro cucine.

**Grazie alla tecnologia Forninox che combina le proprietà dell'acciaio inossidabile AISI 304 con quelle dei mattoni refrattari, questi forni sono leggeri, facilmente manovrabili e raggiungono la temperatura di esercizio in appena 30 minuti.**



# FOOD TRUCK PIZZA OVENS

## Il miglior forno a legna per il tuo business su ruote

Il forno a legna professionale perfetto per allestire il tuo food truck. Disponibili a gas o a legna tutti i modelli della linea Alfa Pro sono adatti per il tuo business su ruote. Raggiungono la temperatura di esercizio in appena 30 minuti e cuociono un'eccellente pizza napoletana come da tradizione in appena 90 secondi.

Leggeri ma allo stesso tempo robusti grazie all'acciaio spesso 2,5 mm i forni professionali per pizza della linea Alfa Pro resistono molto bene alle sollecitazioni date dalle vibrazioni della strada e allo stesso i non appesantiscono il mezzo dimezzando i consumi del food truck. Alfa Pro offre la migliore soluzione sul mercato dei forni professionali a legna per food truck.



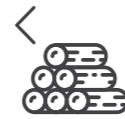
### Più leggero

195 kg



### Più veloce

30 minuti



### Consumi ridotti

30kg legna/giorno  
/400 pizze



### Produttività

150 pizze l'ora



### Veloce

30 minuti 450°C



### Salva spazio

90 cm profondità



# KITCHEN PIZZA OVENS

## Il forno a legna professionale compatto perfetto per la cucina.

L'unico forno a legna professionale compatto perfetto per le cucine dei ristoranti. Disponibile anche a gas questi forni per pizza dalle prestazioni incredibili hanno un piano cottura in materiale refrattario spesso 8 cm che garantisce una cottura croccante e dorata.

La cupola in acciaio inox permette di raggiungere 450°C in pochissimo tempo e assicura una produttività fino a 150 pizze all'ora. Tutti i forni professionali a gas Alfa Pro possono essere installati sotto la cappa della cucina senza allaccio alla canna fumaria, in ottemperanza alle leggi europee. Perfetti per cucinare la pizza ma allo stesso tempo per grigliare, stufare ed arrostiti, i forni professionali a legna e a gas Alfa Pro conferiranno ai tuoi piatti un sapore unico. Senza ombra di dubbio questo nuovissimo sistema di cottura sarà l'alleato nella cucina del tuo ristorante, pizzeria, hotel, pub, bistrot o catering.

# OUTDOOR PIZZA OVENS

## Ogni luogo è perfetto per la tua attività ristorativa

Alfa Pro offre la prima gamma di forni professionali a legna e a gas per l'esterno. Pensate ad un terrazzo, un giardino oppure uno spazio all'aperto come un ulteriore modo per aumentare il profitto durante la bella stagione.

Immaginate di fare showcooking cucinando di fronte al mare, o in un giardino circondato da alberi e fiori, con i forni per pizza professionali Alfa Pro questo sogno diventa realtà. La versatilità dei forni professionali a legna e gas è ineguagliabile; Grazie alle ruote infatti possono essere spostati dall'interno all'esterno con facilità. La robusta struttura in acciaio inox con 7 strati di vernice a polveri garantisce un'eccellente resistenza agli agenti atmosferici.



**Leggero**  
180 kg



**Trasportabile**  
4 ruote



**Weatherproof**  
pioggia/neve/salsedine

# SHOW COOKING PIZZA OVENS

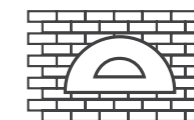
## Forni per pizza compatti per cucine a vista

Lo show-cooking è la nuova tendenza che i clienti ricercano con sempre maggiore insistenza. Vogliono vedere all'opera gli chef mentre lavorano prodotti di qualità partecipando a un vero e proprio spettacolo. Per esempio, la pizza cotta sul piano di lavoro della cucina è il miglior biglietto da visita del ristorante.

I forni per pizza Alfa sono perfetti per creare lo spettacolo della cucina nei ristoranti, nelle pizzerie, nei bar, nei caffè e in tutti i luoghi dove si serve la pizza ai clienti. Alfa Pro è l'unica società che costruisce forni per pizza a fiamma compatta".



**Countertop**  
190 kg



**Show cooking**  
fiamma a vista



# ALFA EXPERIENCE

**“Ho utilizzato Alfa Forni in Authentica, ho ritenuto opportuno fargli fare delle modifiche per adattarlo al mio prodotto e abbiamo raggiunto un livello ottimale per la cottura della mia pizza.”**

“E’ un anno che è stata inaugurata Authentica, sto utilizzando il forno Quattro Pro Top e sono pienamente soddisfatto del prodotto e del risultato ottenuto. In Authentica ho voluto tornare all’intimità del mio lavoro proprio come faceva mio padre che riusciva a guardare tutti i tavoli. Ho scelto Alfa Forni per le caratteristiche di leggerezza e semplicità nell’installazione; non sarei riuscito a portare nessun altro forno.”



**FRANCO PEPE**  
Pepe in grani - Authentica



## Chi ha scelto Alfa Forni

Numerosissimi professionisti hanno scelto e continuano a scegliere Alfa Pro e noi riserviamo ad ognuno di loro la stessa cura e attenzione, perché abbiamo deciso di offrire le migliori soluzioni e tutta la nostra professionalità.

**Non esiste referenza più sincera di un cliente.**



## STRUMENTI PROFESSIONALI

**Tutti gli strumenti messi a disposizione da Alfa Pro sono studiati per agevolare al meglio le funzioni in cucina.**

Selezionati e testati con cura o realizzati direttamente nei nostri laboratori, questa linea di accessori professionali nasce dal desiderio di assistervi al meglio assicurandovi il migliore dei risultati.



### Canna fumaria

La canna fumaria è adatta a chi vuole installare un forno all'esterno. La confezione comprende 1 canna fumaria ed 1 comignolo. \*La lunghezza della canna dipende dal modello di forno.



### Kit Hybrid

Realizzato in acciaio inox AISI 441, è stato progettato appositamente per facilitarne al massimo l'utilizzo.



### Paralegna

La sua particolare forma consente il massimo passaggio d'aria proteggendo il cibo dal fuoco. Disponibile in due dimensioni: 40 cm (QUATTRO PRO e QUATTRO PRO TOP) e 60 cm (OPERA e QUICK).

\* inclusa in tutti i forni

\*L'altezza delle pale varia di circa 50 mm rispetto a quanto riportato.



### Spazzola forno

Pulire il piano è semplicissimo grazie alla spazzola forno con setole in ottone. Disponibile in due misure 175 cm e 120 cm.



### Pala

Dotata di fori per la caduta della farina in eccesso, la pala è lo strumento perfetto per infornare. Disponibile in due misure 175 cm e 120 cm.

### Manico Scorrevole

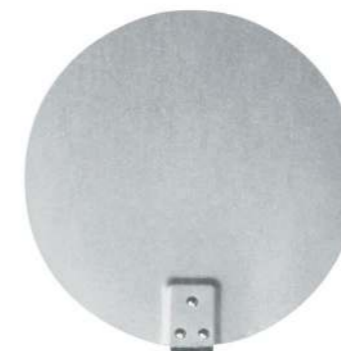
Muovibraci, Palino e Spazzola forno sono dotati di un manico scorrevole ergonomico.



manico scorrevole

### Muovibraci

Lo strumento ideale per muovere, spostare e gestire il fuoco e le braci all'interno del forno. Disponibile in due misure 175 cm e 120 cm.

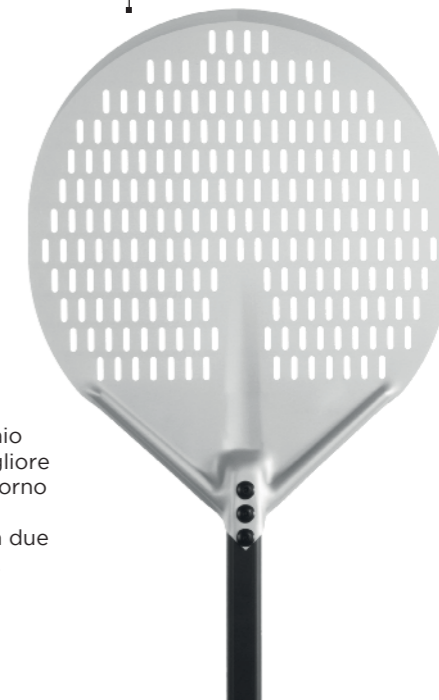


### Palino

Completamente in acciaio inox, è lo strumento migliore per manovrare i cibi in forno durante la cottura. Disponibile in due misure 175 cm e 120 cm.

### Pala pizza tonda in alluminio anodizzato

Pala per pizza con manico e testa (diametro cm 36) interamente realizzati in alluminio anodizzato per garantire robustezza, leggerezza e igiene. La pala è disponibile in 2 misure: 120 - 175



## SCHEDE TECNICHE E TABELLA COMPARATIVA



	QUBO 70	QUBO 90	QUBO 90 CON BASE	PIAZZA
<b>Dimensioni</b>	89 x 70 x 112 cm	89 x 90 x 112 cm	89 x 90 x 198 cm	89 x 90 x 112 cm
<b>Numero di pizze per volta</b>	2 pizze	4 pizze	4 pizze	4 pizze
<b>Minuti per riscaldare</b>	200°C in 15 minuti 450°C in 30 minuti	200°C in 15 minuti 450°C in 30 minuti	200°C in 15 minuti 450°C in 30 minuti	200°C in 15 minuti 450°C in 30 minuti
<b>Peso</b>	142 kg	185 kg	285 kg	180 kg
<b>Consumo</b>	1,1 kg/h GPL 1,5 m <sup>3</sup> /h Metano	1,4 kg/h GPL 1,8 m <sup>3</sup> /h Metano	1,4 kg/h GPL 1,8 m <sup>3</sup> /h Metano	1,4 kg/h GPL 1,8 m <sup>3</sup> /h Metano
<b>Performance</b>	50 pizze l'ora	80 pizze l'ora	80 pizze l'ora	80 pizze l'ora
<b>Piano cottura (gas)</b>	70 x 35 x 5 cm 28 x 14 x 2 in	70 x 66 x 5 cm 28 x 26 x 2 in	70 x 66 x 5 cm 28 x 26 x 2 in	70 x 66 x 5 cm 28 x 26 x 2 in

## SCHEDE TECNICHE E TABELLA COMPARATIVA



	QUATTRO PRO TOP	QUATTRO PRO	QUICK	OPERA
<b>Dimensioni</b>	115 x 89 x 72 cm	115 x 89 x 160 cm	136 x 125 x 175 cm	146 x 150 x 170 cm
<b>Numero di pizze per volta</b>	3 pizze	3 pizze	6 pizze	7 pizze
<b>Minuti per riscaldare</b>	200°C in 20 minuti 450°C in 30 minuti	200°C in 20 minuti 450°C in 30 minuti	200°C in 20 minuti 450°C in 35 minuti	200°C in 20 minuti 450°C in 40 minuti
<b>Peso</b>	195 kg	240 kg	330 kg	450 kg
<b>Consumo</b>	4,5 kg/h Legna 1,35 kg/h GPL 1,80 m <sup>3</sup> /h Metano	4,5 kg/h Legna 1,35 kg/h GPL 1,80 m <sup>3</sup> /h Metano	7 kg/h Legna 1,20 kg/h GPL 1,58 m <sup>3</sup> /h Metano	7,5 kg/h Legna 2,3 kg/h GPL 3 m <sup>3</sup> /h Metano
<b>Performance</b>	60 pizze l'ora	60 pizze l'ora	110 pizze l'ora	150 pizze l'ora
<b>Piano cottura (Gas)</b>	78 x 60 x 7,8 cm	78 x 60 x 7,8 cm	110 x 90 x 8 cm	108 x 100 x 8 cm
<b>Piano cottura (Legna)</b>	90 x 60 x 7,8 cm	90 x 60 x 8 cm	120 x 90 x 8 cm	120 x 100 x 8 cm



## 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 Dicembre 2018 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

[pro.alfaforni.com](http://pro.alfaforni.com)



Tutti i nostri prodotti sono certificati.





ALFAFORNI.COM

