

ALFA

PIZZA





Alfa Pizza, Brand der Gruppe 1977, zeichnet sich seit seiner Entstehung im Bereich der Holzöfen dank seines hohen Innovationsniveaus. Von Schamotte bis Edelstahl, Alfa Pizza revolutioniert Design und Verwendung von Materialien beim Durchsetzung neuen Standards auf dem Markt. Alle von Innen- und Außenbereich Produkte waren und sind ebenso derzeit interessant für den Markt wegen ihrer Originalität und ihres Werts. Die Originalität des Alfa Pizza Brands wird von unserem Departement der Forschung und Entwicklung garantiert, ständig beschäftigt mit neuen Lösungen für Holz- und Gasöfen. Wert war immer ein entscheidender Faktor: Alfa 1977 sichert hohe Produktstandards durch den ständigen Umbau des Produktionszweigs zu. Unseren Produkten werden vollständig bei unserem Sitz in Anagni hergestellt, wo Schamotte und Edelstahl seit 40 Jahren von unseren Handwerkern geschickt zusammengestellt werden.

Alfa Pizza est la marque la plus connue du groupe Alfa 1977. Depuis sa création en 2009, Alfa Pizza a été le précurseur dans le domaine des fours à bois en acier inoxydable. Tous ses produits, conçus et fabriqués dans notre usine, ont attiré et continuent d'attirer l'attention de nos clients et de nos concurrents. L'originalité de la marque Alfa Pizza repose sur le travail de notre centre de Recherche et Développement, qui vise constamment à trouver de nouvelles solutions pour la cuisson à bois ou à gaz. La qualité a toujours été un facteur-clé pour Alfa 1977, qui garantit des standards de production élevés qui s'appuient sur une modernisation continue du secteur manufacturier. Nos produits sont réalisés dans notre usine d'Anagni, où nos artisans combinent savamment matériau réfractaire et acier inoxydable depuis presque 40 ans.

*Founders
Marcello Ortuso e Rocco Lauro*

alfapizza.it



Seit **1977** Tradition in der Innovation

Depuis **1977** - La tradition dans l'**innovation**

Alfa 1977 ist die allgemeine Firma der 4 Marken, die Alfa Refrattari srl auf dem Markt vertreten. Ein ausschließlich italienisches Vermögen von Kenntnisse und Tradition. Alfa Pizza ist das Angebot von Alfa 1977 für diejenigen, die den Alltag speziell machen wollen und die Modernität erfahren wollen, ohne auf die Faszination der Tradition zu verzichten. Alfa Pizza bietet eine ganze Modellreihe von Haushalt-Öfen für Innen- und Außenbereich an. Unsere Öfen können die Ansprüche von Leuten genügen, die wie uns die Flamme und die feine Küche mögen.

Alfa 1977 est la maison commune des quatre marques qui représentent aujourd'hui l'entreprise Alfa Refrattari sur le marché. Un patrimoine de connaissances et de savoir-faire italiens. Alfa Pizza est le label d'Alfa 1977 adressé à tous ceux qui aiment rendre spéciale leur vie quotidienne, pour vivre la modernité sans pour autant sacrifier le charme de la tradition. Alfa Pizza propose une gamme complète de fours domestiques pour extérieur ou intérieur qui répondent aux besoins de ceux qui, comme nous, adorent le feu et la bonne cuisine.



Die Leidenschaft für die Flamme, ein **italienischer** **Geschmack**

La passion pour la flamme, **un goût italien**

Unser Ziel ist nicht nur einfach einen Ofen sondern auch einen Lebensstil anzubieten. Der Lebensstil von Alfa Pizza ist gewählt aber nicht unnatürlich, modern und gleichzeitig traditionell, funktional aber mit schönen fließenden Formen und unüblichen Farben. Alfa Pizza heißt vor allem Lachen, Familie, Freunde und Zeit beim Kochen von leckerem Essen zusammen verbringen... Genau wie die Italiener mögen.

Notre ambition est de vous offrir non seulement un four mais un vrai style de vie. Le style de vie d'Alfa Pizza est le raffinement sans ostentation, c'est la modernité dans le respect de la tradition, c'est la fonctionnalité déclinée dans la beauté de formes sinueuses et de couleurs inhabituelles. Alfa Pizza est synonyme de convivialité et de vivre ensemble, c'est du bon temps passé avec la famille et les amis autour d'un repas joyeux. Comme seuls les Italiens savent le faire



Wir fertigen ausschließlich in Italien aber wir bieten unsere Produkte dem Rest der Welt an.

Tout cela, **nous le produisons en Italie**
mais nous voulons le partager avec le reste du monde.

Alle unsere Öfen werden beim Alfa Pizza Lab in Anagni ausgedacht, entwickelt und gefertigt. Wir bieten den Kunden unser 40-jähriges technisches Know-how und immer neue Lösungen beim Garen an.

Tous nos fours sont conçus, étudiés et réalisés dans notre Alfa Pizza Lab à Anagni, près de Rome. Ici, tout le savoir-faire technique accumulé pendant 40 ans est mis à votre service pour vous offrir de solutions de cuisson toujours plus intéressantes.



Forninox™: Muskeln aus Stahl und Herz aus Schamotte

Forninox™: muscles d'acier et cœur en matériaux réfractaires

Die Forninox™ Technologie ist die Entwicklung des traditionellen Holzofens. Das ist unsere Erfindung, eine total italienische Kunstfertigkeit. Die Kuppel aus Schamotte wird mit einer isolierten Edelstahlkuppel ersetzt, die hohe Temperaturen in kurzer Zeit erzeugt (350°C in 15 Minuten). Die Struktur ist schlanker und mit bequemen Rädern ausgestattet, sodass der Ofen leicht und transportierbar wird. Der Boden ist aus traditionellem feuerfestem Stein und sichert die Eigenschaften, die nur das Backen, ein der ältesten Garmethoden der Kochkunst, garantieren kann. Schönheit, Tradition und Innovation. Unser Rezept zum Erfolg.

La technologie Forninox™ est l'évolution du four à bois traditionnel. C'est une invention bien à nous, de l'art italien. La voûte en matériau réfractaire est remplacée par une voûte en acier inoxydable déjà isolée qui permet d'atteindre des températures très élevées en peu de temps (350°C en 15 minutes). La structure du four est rationalisée et les roues permettent une maniabilité accrue. La sole est en matériau réfractaire pour garantir les caractéristiques typiques de la cuisson au four. Beauté, tradition et innovation, ce sont les maîtres-mots de notre succès.



Nicht nur Pizza

Pas seulement de la pizza



Der Holzofen ist traditionell das beste Gerät für das Backen von Pizza und Brot. Dank der hohen Temperaturen und der Eigenschaften vom Schamottenboden ist der Holzofen perfekt zur Vorbereitung der besten italienischen Gerichte. Außerdem ermöglichen diese Eigenschaften verschiedene Garmethoden und die Vorbereitung vieler anderen Gerichte, die sogar empfehlenswert sind. Probieren Sie Fleisch, Fisch und Gemüse zu grillen, lernen Sie die Flamme und die Temperaturen nach Bedarf zu regeln, testen Sie das einzigartige Aroma des Holzes und die Besonderheiten/Absonderlichkeiten des Garens. Unser Ofen ist Ihre Gar-Maschine... Was werden Sie nächstes Mal kochen?

Le four à bois est traditionnellement le meilleur outil pour la cuisson de la pizza et du pain. Les températures élevées ainsi que les propriétés de la sole en matériau réfractaire en font l'outil parfait pour le plat italien par excellence. Mais ces mêmes qualités permettent d'autres préparations. Faites griller de la viande, du poisson ou des légumes, apprenez à gérer la flamme et la température pour des cuissons et des préparations différentes, humez les arômes du bois et les particularités de ce type de cuisson. Notre four est votre machine de guerre Qu'est-ce que vous allez cuisiner la prochaine fois ?





Unsere **Eigenschaften**

Nos **caractéristiques**



DER GARRAUM La chambre de cuisson

Der Garraum oder Verbrennungsraum ist aus nickelfreiem Edelstahl, die beste Lösung gegen starke Wärmespannungen der Flamme bis 600°C.

La chambre de cuisson ou chambre de combustion est fabriquée en acier inoxydable alimentaire sans nickel ; ce matériau est la meilleure solution pour des sollicitations provoquées par des températures qui peuvent atteindre 600°C.



DIE LACKIERUNG Le revêtement

Doppelte Pulverbeschichtung und Beständigkeit gegen hohe Temperaturen und Witterungseinflüssen.

Le revêtement par poudre en double couche résiste aux hautes températures et aux intempéries.



DIE DÄMMUNG L'isolation

Alle unsere Öfen sind schon mit einer Keramikfaser gedämmt, die eine perfekte thermische Isolierung und eine Wärmebeständigkeit bis 1260°C garantiert.

Tous nos fours sont déjà isolés avec de la fibre céramique réfractaire (FCR) qui assure une excellente isolation thermique et une haute résistance à la chaleur jusqu'à 1260°C.



DAS PYROLYSE-EFFEKT La pyrolyse

Durch die Pyrolyse erreicht der Ofen sehr hohe Temperaturen - ca. 500°C/600°C. Alle Reste des Backens werden dadurch beseitigt und die Backfläche wird hygienisiert. Spezifische Reinigungsmittel, die schädlich für Gesundheit und Umwelt sind, sind unnötig.

La pyrolyse est un processus qui, en amenant le four à des températures très élevées (500-600°C), permet d'éliminer tous les résidus de cuisson tout en aseptisant l'intérieur du four. Désormais, plus besoin de produits de nettoyage spéciaux, aussi nocifs pour la santé que pour l'environnement.



DIE TÜR La porte

Jeder Ofen ist mit einer Tür gestattet, die nötig für eine gute Regelung der Temperatur ist. Einige Modelle sind mit Keramikglas ausgestattet, das ermöglicht, die Gerichte auch bei geschlossener Tür unter Kontrolle zu haben. Das Keramikglas ist wärmebeständig bis zu 800 °C.

Chaque four est équipé d'une porte qui permet de régler la température. Pour certains d'entre eux, nous avons envisagé un insert en vitrocéramique résistant à la chaleur jusqu'à 800°C grâce auquel vous pourrez surveiller la cuisson avec la porte fermée.



DIE BESCHEINIGUNGEN Les certifications

Unseren Produkten sind gemäß UNI 10474, EN 13229, UL und CE getestet und zertifiziert und garantieren die höchsten Sicherheitsniveau, die von den strengen internationalen Regelungen vorgesehen sind.

Nos produits sont testés et certifiés selon les normes UNI 10474, EN 13229, UL et CE garantissant les plus hauts niveaux de sécurité requis par les normes internationales les plus exigeantes.

Öfen für **Außenbereich**

Fours pour l'extérieur



CIAO S,M,L



5 MINUTI



PIZZA E BRACE



GUSTO



DOLCE



CALORE



4 PIZZE



ALLEGRO



FIESTA BARBECUE

Öfen für **Innenbereich**

Fours pour l'intérieur

CIAO

S, M, L: ein einziges Design, drei Ausmaße

S, M, L : un seul design, trois dimensions.

Die Familie Ciao schlägt eine Lösung für alle Platzprobleme vor, weil nur ein Ausmaß nicht für alle geeignet ist! Backfläche aus feuerfestem Stein, Edelstahlkuppel und Fester an der Tür sind die Merkmale der ganzen Familie. Die drei Buchstaben S, M und L stehen für verschiedene Ausmaße. Von dem kleinen S für Terrassen und Balkone gedacht, bis zum größten L mit einem praktischen seitlichen Handgriff ausgestattet und mit einem Auflageboden an der rechten Seite.

La famille de fours Ciao propose une solution pour tous les problèmes d'aménagement, parce qu'une taille unique ne convient pas à tout le monde ! La sole en matériau réfractaire, la voûte en acier inoxydable et la porte équipée d'une vitre caractérisent cette gamme. Les trois lettres S, M et L identifient trois tailles différentes. Du petit S (Small) conçu pour terrasses et balcons, au plus grand L (Large) avec une grande poignée latérale et une pratique surface d'appui sur le côté droit.



Grill
1 kg

300°C - 570°F



Pizza
1/3

350°C - 660°F



Bread
2/3 kg

220°C - 430°F





CIAO_S

Der Ofen Ciao S ist der kleinste der Familie. Dank der bescheidenen Ausmaßen kann er überall gestellt werden. Leicht und zerlegbar wird der Protagonist Ihrer Partys und Picknicks.

Le Ciao S est le plus petit de la famille. En raison de sa taille réduite, on peut le mettre partout, sur les balcons ou sur la terrasse. Léger et amovible, il sera la star de vos soirées et de vos pique-niques.



CIAO_M

Der Ofen Ciao M ist der erste der Familie, der entwickelt wurde. Er wurde ausgedacht, um den Raumbedarf zu genügen und jedem, das Vergnügen des Garens mit Holz zu garantieren. Einfach zu verwenden und mit kompakten Formen, der Ciao-Ofen ist für alle geeignet!

Le Ciao M (Medium) est l'aîné de la famille Ciao. Il a été conçu pour satisfaire toutes les exigences d'espace et permettre à tout un chacun de s'amuser avec la cuisine à feu de bois. Simple d'utilisation et de forme compacte, le Ciao est le four pour tout le monde!



CIAO_L

Der Ofen Ciao L ist der größte der Familie und der mit Zubehör am meisten ausgestattet. Außer der typischen Forninox™ Eigenschaften verfügt der Ofen Ciao L auch über eine praktische Abstellfläche, wo man die Zubehöre während der Verwendung des Ofens ablegen kann, und einen bequemen Handgriff für eine einfache Umstellung des Ofens.

Le Ciao L (Large) est le plus grand de la famille et le plus accessorisé. Doté de la technologie Forninox™, ce four est équipé d'une étagère pour poser les outils pendant son utilisation et d'une pratique poignée pour le déplacer partout où vous voulez.





5 MINUTI

Der einzigartige, das Original

L'unique, l'original.

Er ist der erste ausgedachte Ofen der Linie Inox. Der einzigartige, das Original und der beliebteste unter unseren Kunden wegen seines funktionellen Design und der schnellen Verwendung. In 5 Minuten bereit, kompakt und dank seiner praktischen Räder einfach umzustellen. Der Ofen 5 Minuti ist die Antwort auf Ihre Ansprüche.

Il est le premier-né de la gamme Inox. L'unique, l'original et le plus aimé par nos clients pour son design fonctionnel et sa rapidité d'utilisation. Prêt en cinq minutes, compact et simple à manoeuvrer grâce à ses roues extrêmement pratiques, le four 5 Minuti est la réponse à tous vos besoins.



Grill
1 kg

300°C - 570°F



Pizza
2

350°C - 660°F



Bread
2 kg

220°C - 430°F





PIZZA E BRACE

Kompakt und vielseitig, Ihre Auswahl für die Stadt.

Compact et polyvalent, il est le choix pour une utilisation en ville.

Der Ofen Pizza e Brace ist der Ofen des Brands Alfa Pizza auch mit Holz- oder Gasbetrieb (Methan und LPG) erhältlich. Dank seinen geringen Abmessungen kann er überall umgestellt werden und ist perfekt für die städtische Lage. Die Tür kann zu einer praktischen Abstellfläche aufgeklappt werden, sodass der Ofen auch auf geringen Platz bequem benutzt werden kann.

Le four Pizza e Brace est le four à gaz (GPL ou méthane) ou à bois de la marque Alfa Pizza. Positionnable partout grâce à sa taille réduite, ce four est la solution idéale pour les décors urbains. La porte rabattable a été conçue pour servir également comme rebord afin d'optimiser son utilisation dans de petits espaces.

 **Auch im Gasversion**
Disponibile aussi en version à gaz.



Grill
1 kg

300°C - 570°F



Pizza
3

350°C - 660°F



Bread
3 kg

220°C - 430°F





4 PIZZE

Der weltweit am meisten verkaufte Ofen

Le plus vendu dans tout le monde

Das Design und die Leistung des Ofens 4 Pizze haben alle überzeugt. Er ist unser Bestseller, der weltweit am meisten verkauft wird. Praktisch, einfach, benutzerfreundlich dank seiner seitlichen Seitentische und des integrierten Schaufelständers. Der Ofen 4 Pizzen ist ideal für diejenigen, die das Garen im Holzofen lieber mögen.

Le design et les performances de notre four 4 Pizze ont mis tout le monde d'accord. C'est notre best-seller, notre four le plus vendu. Pratique, simple et facile d'utilisation grâce aux plateaux latéraux et au support pour pelles intégré, le 4 Pizze est le four idéal pour tous les amoureux de la cuisine au feu de bois.



Grill
2 kg

300°C - 570°F



Pizza
4

350°C - 660°F



Bread
4 kg

220°C - 430°F





ALLEGRO

Hohe Leistungen, große Ausmaße

Grande taille pour de hautes performances

Allegro ist der größte Backofen der Baureihe. Die Backleistungen und die technischen Eigenschaften versetzen ihn auf das Niveau eines professionellen Backofens. Für diejenigen, die das Kochen mehr als ein Hobby betrachten.

Allegro est le four plus grand de toute la gamme. Sa qualité de cuisson ainsi que les caractéristiques techniques le rapprochent d'un four professionnel. Il a été conçu pour tous ceux qui pensent que la cuisine est plus qu'un hobby.



Grill
3 kg

300°C - 570°F



Pizza
5

350°C - 660°F



Bread
5 kg

220°C - 430°F





FIESTA BARBECUE

Doppelte Funktionalität für exzellente Ergebnisse

Double fonctionnalité pour d'excellents résultats

Der lauffähigen und am meisten gewünschte Ofen. Der verbindet die Vorteile eines großen Ofens mit der Vorteilen eines großräumigen und praktischen Grills: Das ist der große Wert von Fiesta Barbecue.

C'est le four le plus désiré et le plus imposant ; il combine les avantages d'un grand four à ceux d'un barbecue pratique et spacieux. Telle est la grande valeur ajoutée du four Fiesta Barbecue.



Grill
4 kg + 2 kg

300°C - 570°F



Pizza
7

350°C - 660°F



Bread
7 kg

220°C - 430°F



GUSTO

Der Holzofen für deine Küche

Le four à bois pour votre cuisine

Holzofen für Innbereich als Elektrogerät benutzbar. Hohe Backfläche und Tür aus Glas. Dank seiner Ausmaße und seiner Ästhetik ist dieser Ofen perfekt für jeden Raum.

Four à bois pour l'intérieur utilisable comme un simple appareil électroménager. Il est équipé d'une plan de cuisson haute et d'une porte en verre qui fera de la flamme la star de votre cuisine. Avec sa taille et son esthétique, ce four à bois est parfait pour tout espace et toute pièce.



Grill
1 kg

300°C - 570°F



Pizza
2

350°C - 660°F



Bread
2 kg

220°C - 430°F





DOLCE

Mehr als ein Kamin

Plus qu'une simple cheminée

Der Ofen Dolce ist ideal für die kleine Räume. Der ist kompakt, leicht und hat eine regelmäßige Form, sodass die Flamme einfach und schnell zu betrieuen ist. Der kann auch in einen bestehenden Kamin eingesetzt werden.

Dolce est la solution idéale pour les petites chambres. Il est compact, léger et de forme régulière et permet une gestion du feu immédiate et facile. Il peut s'insérer sur un foyer préexistant.



Grill
1 kg

300°C - 570°F



Pizza
1

350°C - 660°F



Bread
2 kg

220°C - 430°F



CALORE

Die Flamme, die kocht und erwärmt

La flamme qui chauffe et cuit en même temps.

Der ist der Haushalt- Holzofen für den Hausgebrauch, der kocht und den Raum dank des integrierten Lüftungssystems heizt. Bereiten Sie Ihre Gerichte zu und lassen Sie, dass Calore die warme Luft um die Umgebung abgibt.

C'est le four à bois domestique qui cuit et chauffe la maison grâce au système de ventilation intégré. Préparez vos plats tandis que le four Calore répand l'air chaud dans les chambres.



Grill
1,5 kg

300°C - 570°F



Pizza
3

350°C - 660°F



Bread
4 kg

220°C - 430°F







Ihr **Zubehör**

Vos **outils**

gelb / jaune cod. AFIARCO-GI
kupfer / cuivre cod. AFIARCO-RA
grau / gris argent cod. AFIARCO-GR

auf Bestellung / sur commande
grün / vert cod. AFIARCO-VE



cm 63 x 44 x 55 - 10 kg
in 24.9 x 17.5 x 21.6H - 22 lbs

ARCO

Der Schaufelständer Arco ist ein praktisches Zubehörteil für die Verwendung Ihres Holzofens und hat ein schlichtes Design und eine weiche Linienführung. Arco bringt in Ordnung alles, was Sie für den Ofen benötigen, von den Schaufeln und Schiebern bis zum Brennholz. Außerdem hat er Aussparungen zum Ablegen der Utensilien, sodass die Benutzung des Holzofens ein Kinderspiel wird.

Le support pour pelles Arco au design épuré et aux lignes douces est un outil pratique pour l'utilisation de votre four à bois. Vous pourrez ranger tous les outils, des pelles jusqu'aux bûches grâce aux perforations du support. L'utilisation du four à bois sera un jeu d'enfant.



antik rot / rouge antique cod. AFIPOPAL-RO
kupfer / cuivre cod. AFIPOPAL-RA
perle / perle cod. AFIPOPAL-PE

auf Bestellung / sur commande
kürbis / citrouille cod. AFIPOPAL-ZU

cm 46 x 31 x 65H - 12 kg
in 18.1 x 12.2 x 25.6H - 26 lbs

VELA

Der Vela Schaufelständer ist nicht nur ein bequemes und funktionales Zubehörteil sondern auch einen ausgesuchte und innovative Design-Objekt. Der Können in allen Raunen - drinnen oder draußen - gut passt.

Le support pour pelles Vela est un outil pratique et fonctionnel et avec ses lignes recherchées et innovantes s'adapte parfaitement aux espaces de votre maison, à l'intérieur comme à l'extérieur.



SET PALE

cod. AFISETP90 / AFISETP125

Der Pizzaheber (1) ist leicht, stabil und handlich. Der Alfa Pizza Glutschieber (2) dient zum Vorbereiten des Bodenofens und zu der Handhabung des Holzes im Garraum. Die Pizzaschaufel (3) mit Holzgriff und Stiel und Schaufel aus mattiertem Edelstahl garantiert Robustheit, Sauberkeit und leichte Handhabung. Durch den abgerundeten Rand lässt sich jede Pizza leicht in den Ofen schieben. Die Bürste (4) hat Borsten aus Messing für die wirksame Reinigung und zur Erhaltung der Merkmale des Schamottebodens. Die Schaufeln sind in zwei Längen erhältlich: 90 Cm und 120 Cm lang.

La petite pelle (1) est légère, solide et maniable. Le tire-braise (2) Alfa Pizza vous permet de préparer la sole et de déplacer les braises à l'intérieur de la chambre de cuisson. La pelle (3), équipée d'un manche en bois et d'une tête en acier inoxydable satiné, est solide, propre et maniable. Son bord arrondi facilite la manipulation. La brosse (4) avec poils en laiton permet un nettoyage plus efficace et préserve les caractéristiques de la sole. Les pelles sont disponibles en deux longueurs : 90 et 120 cm.





BORSA PORTA PALE

cod. ACBORPP - 123x13x37 cm - 48x5x15 in

Dank dieser besonderen Tasche können Sie die Schaufeln mit Leichtigkeit aufbewahren oder tragen. Ein inneres Fach gibt Ihnen die Möglichkeit, die Zubehör auseinanderzuhalten.

Le sac porte-pelles est très utile pour ranger et transporter facilement les pelles. Une poche intérieure vous permettra de bien séparer votre équipement. Entièrement lavable.



PIZZA E BRACE cod. TCF-PEB



5 MINUTI cod. TCF-5MI



4 PIZZE cod. TCF-4PI



CIAO S cod. ACTEL-CIAS
CIAO M cod. ACTEL-CIAM
CIAO L cod. ACTEL-CIAL



ALLEGRO cod. TCF-ALLE

COVER - TELO COPRIFORNO

Die Schutzhülle wurde speziell entwickelt, um Ihren Backofen vor Witterungseinflüssen zu schützen. Diese Hülle besteht aus einem innovativen Material, das gleichzeitig wasserdicht und atmungsaktiv - sie verhindert die Bildung von Kondenswasser - widerstandsfähiger gegen UV-Strahlen ist. Wir empfehlen den Ofen, wenn möglich, unter einem Vor- oder Schutzdach unterzustellen, um eine einwandfreie Erhaltung des Ofens zu haben.

La housse a été conçue pour protéger le four des intempéries. Elle a été fabriquée dans un matériau innovant, imperméable, respirant pour éviter la formation de la condensation, résistant à la chaleur et aux rayons UV. Nous vous recommandons, si possible, de mettre le four à l'abri pour en assurer une parfaite préservation.



KIT PIZZAIOLO

cod. KITPIZ-90 / KITPIZ-125

Das Kit Pizzaiolo enthält alle Utensilien, die Sie zum Backen der Pizza benötigen: Pizzaschaufel, Pizzaheber, Glutschieber, Ofenbürste, kleine Pizzaschaufel aus Holz, Pizzaballenbox, Laser-Thermometer, Pizzaschneidrad, Schurz, Schneidebrett, Wärmeschutzhandschuh und das Alfa Pizza Rezeptbuch. Alle Zubehör, die zum Kit gehören, sind Made in Italy und sind für Lebensmittelkontakt zertifiziert. Die Zubehöre auf Holz sind gänzlich handgearbeitet und nach hohen Qualitätsstandards ausgewählt. Das Kit ist in zwei Versionen erhältlich, je nach Länge der Pizzaschaufel: Kit Pizzaiolo 90 Cm und Kit Pizzaiolo 120 Cm lang.

Le Kit Pizzaiolo est composé de tous les outils nécessaires à la cuisson de la pizza : pelle, petite pelle, tire-braise, brosse à four, pelle en bois, bac à pâtons, thermomètre laser, roulette, palette, tablier, gant anti-brûlure et livre de recettes Alfa Pizza. Tous les outils de ce kit sont fabriqués en Italie en conformité avec la réglementation concernant les matériaux et les équipements destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Les outils en bois sont entièrement faits à la main selon les plus hauts standards de qualité. Le kit est disponible en deux versions en fonction de la longueur des pelles : Kit Pizzaiolo 90 cm et Kit Pizzaiolo 120 cm.



KIT PANETTIERE

cod. KIT-PANE

Das Kit Panettiere stellt Ihnen alle Werkzeuge zum Brotbacken zur Verfügung: Schieber aus Holz, Backbrett, Gärkasten aus Holz, Baumwolltuch, Teigbox, Teigschneider, kleine Pizzaschaufel, Schneidbrett aus Holz, Handschuh, Schurz und die Alfa Pizza Rezeptsammlung. Die in diesem Set enthaltenen Werkzeuge werden genauso auch in traditionellen Bäckereien verwendet, der Unterschied liegt nur an ihrer Abmessung, denn sie wurden für den Hausgebrauch und vor allem für die Verwendung der Alfa Pizza Öfen konzipiert werden. Alle im Set enthaltenen Werkzeuge sind Made in Italy und für Lebensmitteln zertifiziert. Die Zubehöre aus Holz werden komplett in Handarbeit hergestellt und nach hohen Qualitätsstandards ausgewählt.

Le Kit Panettiere a été conçu pour mettre à la disposition de tout le monde les outils pour la préparation du pain : pelle en bois, planche à étaler, boîte pour faire lever la pâte, linge en coton, bac à pâtons, petite pelle, tranchoir en bois, gant, tablier et livre de recettes Alfa Pizza. Les outils de ce kit sont strictement les mêmes qui sont utilisés dans les boulangeries traditionnelles. La différence réside dans la taille ; en fait, ils ont été réalisés à l'échelle de la maison et surtout à l'échelle des fours Alfa Pizza. Tous les outils de ce kit sont fabriqués en Italie en conformité avec la réglementation concernant les matériaux et les équipements destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Les outils en bois sont entièrement faits à la main selon les plus hauts standards de qualité.



KIT MANUTENZIONE

cod. KIT-MAN

Wir haben das Kit Manutenzione für die Sauberkeit Ihres Backofens ausgedacht. Das Kit enthält ein fettlösendes Reinigungsmittel, ein Schutzmittel und ein Poliermittel. Nur in Italien verkäuflich.

Le Kit Entretien a été conçu pour avoir un four qui brille.
Il est composé d'un dégraissant, un protecteur et un produit polissant. Disponible en Italie seulement.



10kg cod. KIT-LEGNA10
15kg cod. KIT-LEGNA

cod. KIT-AL

KIT LEGNAPRONTA - KIT ACCENDILEGNA

Das Kit besteht aus getrockneten Holzscheiten und der Zündstrohknäuel, die ein sofortiges und wirksames Anzünden ermöglichen. Das Kit Legnapronta enthält hochwertiges ausgewähltes Brennholz (Hainbuche, Zerreiche und Eiche aus Umbrien) zum Erleichtern der Verbrennung. In 10 Kg und 15 Kg Packungen erhältlich.

Le Kit Accendilegna est composé de petit bois sec et de pailles allume-feu pour vous permettre un allumage rapide du four Alfa Pizza. Le Kit Legnapronta est composé de plusieurs essences de bois de haute qualité (charme, chêne chevelu et chêne d'Ombrie) sélectionnées pour faciliter la combustion. Disponible en boîtes de 10 et 15 kg.

**Pizzaschaufel Meterpizza**

Aus gedämpftem Buchenholz (60x30 cm) mit integriertem Griff.

Pelle pour pizza au mètre

Pelle en hêtre vaporisé avec la poignée intégrée. (cm 60x30)

cod. AFIP6030

**Holzhalter**

Er dient grundsätzlich zur Unterstützung des Brennraums seitlich der Backfläche und ermöglicht somit eine regelrechte Verbrennung.

Garde-bois

Le garde-bois a la fonction de garder les bûches sur les côtés de la sole pour permettre une combustion correcte.

cod. AFIPOLE1630

**Kleine Pizzaschaufel aus Holz**

Aus gedämpftem Buchenholz. Es ist perfekt, um Pizza und Flammkuchen in den Ofen zu schieben und aus dem Ofen herauszunehmen..

Petite pelle en bois

Petite pelle en hêtre vaporisé, elle est la solution idéale pour préparer, enfourner et défourner les pizzas et le pain.

cod. AFIPPZ

**Backbrett**

Aus massivem Tannenholz (80x40 Cm) mit Anschlagleiste aus Buche. Es ist perfekt zum Verarbeiten des Mehls.

Planche à étaler

En bois massif de sapin (80x40 cm) avec sa tête en hêtre, elle est parfaite pour faire votre pâte à pizza.

cod. SPIA8040

**Nudelholz**

Aus massivem Buchenholz, 50 Cm lang, zum Ausrollen Ihres Kuchen- und Gebäckteigs.

Rouleau à pâtisserie

Réalisé en hêtre massif, d'une longueur de 50 cm, il est la solution idéale pour étaler la pâte.

cod. MATFAG49

**Laser-Thermometer**

Die Temperatur kann an allen Stellen des Ofenbodens gemessen werden, um die Pizza im richtigen Moment in den Ofen zu schieben.

Thermomètre laser

Il permet de lire la température à tous les endroits de la sole afin de pouvoir enfourner au bon moment.

cod. TERMLASER

**Rezeptbuch**

Zahlreiche Rezepte für Ihren Holzbackofen. Entwickelt von den Köchen des Alfa Pizza Teams.

Livre de recettes

De nombreuses recettes pour votre four à bois créées par les cuisiniers de l'équipe Alfa Pizza.

cod. AC-RICE














PRODUKTVERGLEICH

comparaison des produits



EN 13229 - UNI 10474

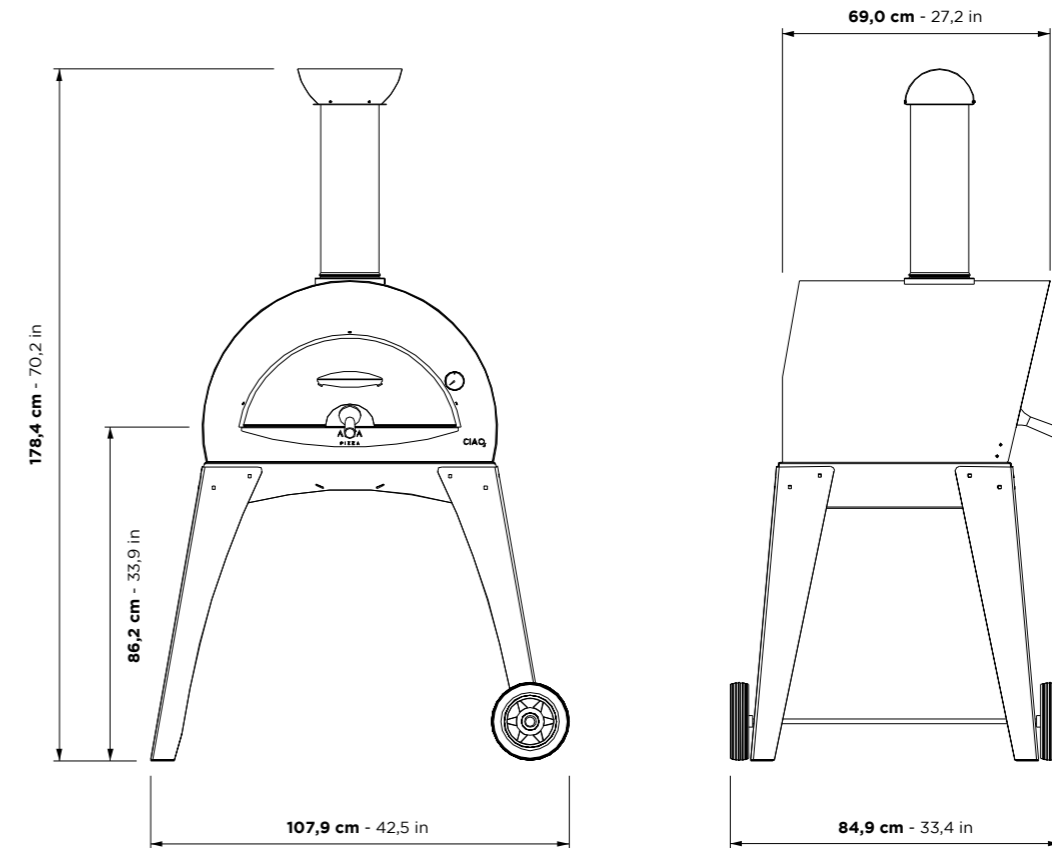
									INDOOR - FORNI DA INTERNO		
	CIAO S	CIAO M	CIAO L	5 MINUTI	PIZZA E BRACE	4 PIZZE	ALLEGRO	FIESTA BARBECUE			
AUSMAßE DIMENSIONS	107,9x84,9x178,4 cm 42,5x33,4x70,2 in	118x85x181 cm 46,4x33,5x 71,2 in	129,2x95,9x192,1 cm 50,9x37,8x75,6 in	93x68x178 cm 36,6x32,3x70,1 in	93,8x52x197 cm 36,8x20,5x77,5 in <i>gas version</i> 93,8x59,5x197 cm 36,8x23,4x77,5 in	155x87,5x202 cm 61x34,4x79,5 in	118x102x225 cm 46,4x40x88,6 in	189x127x228 cm 74,4x50x89,7 in	74x77x208 cm 29x30,3x81,9 in	77x62,3x55,7 cm 30,3x24,5x22 in	90x71,3x158 cm 35,4x28x62,2 in
BACKFLÄCHE SOLE	60x40 cm 23,6x15,7 in in	70x40 cm 27,5x15,7 in	80x50 cm 31.5x 19.7 in	60x50 cm 23,6x19,7 in	80x40 cm 31.5x15,7 in <i>gas version</i> 70x40 cm 27,5x15,7 in	80x60 cm 31.5x23,6 in	100x70 cm 39,3x27,5 in	120x90 cm 47,2x35,4 in	60x50 cm 23,6x19,7 in	60x40 cm 23,6x15,7 in in	80x50 cm 31.5x19.7 in
ZEIT ZUM AUFHEIZEN MONTÉE EN TEMPÉRATURE	15'	15'	15'	15'	15'	20'	20'	25'	15'	20'	20'
PIZZA PRO BACKVORGANG NOMBRE DE PIZZAS À LA FOIS	1	2	3	2	3	4	5	7	2	1-2	3
BROTEINSCHUB FOURNÉE DE PAIN	2 Kg / 4.4 lbs	2 Kg / 4.4 lbs	2 Kg / 4.4 lbs	2 Kg / 4.4 lbs	3 Kg / 6.6 lbs	4 Kg / 8.8 lbs	5 Kg / 11 lbs	7 Kg / 15.4 lbs	2 Kg / 4.4 lbs	2 Kg / 4.4 lbs	4 Kg / 8.8 lbs
DURCHSCHNITTLICHER VERBRAUCH CONSOMMATION MOYENNE	2.5 Kg/h / 5.5 lbs/h	2.5 Kg/h / 5.5 lbs/h	2.5 Kg/h / 5.5 lbs/h	3 Kg/h / 6.6 lbs/h	3 Kg/h / 6.6 lbs/h	4 Kg/h / 8.8 lbs/h	5 Kg/h / 11 lbs/h	7 Kg/h / 15.4lbs/h	3 Kg/h / 6.6 lbs/h	3 Kg/h / 6.6 lbs/h	4 Kg/h / 8.8 lbs/h
VERSORGUNG ALIMENTATION	HOLZ BOIS	HOLZ BOIS	HOLZ BOIS	HOLZ BOIS	HOLZ - BOIS LPG - GPL METHAN - MÉTHANE	HOLZ BOIS	HOLZ BOIS	HOLZ BOIS	HOLZ BOIS	HOLZ BOIS	HOLZ BOIS

Technische Beschreibung

Fiches techniques

CIAO_S

Technische Beschreibung - Fiches techniques



Backfläche LxP	60 x 40 cm / 23,6 x 15,7 in	Sole (LxP)
Backflächenhöhe	86,2 cm / 33,9 in	Hauteur de la sole
Minuten zum Aufheizen	15'	Minutes pour chauffer
Broteinschub	2 Kg / 4.4 lbs	Fournée de pain
n° Pizzen pro Backvorgang	1	Nombre de pizzas à la fois
Pizzen jede 15'	3	Pizzas tous les 15 minutes
Durchschnittlicher verbrauch	2.5 Kg/h / 5.5 lbs/h	Consommation moyenne
maximale Temperatur	400°C / 750°F	Température maximum
Rauchabzug	Ø 15 cm / Ø 5.9 in	Conduit de cheminée
Breite der Öffnung	51,9 cm / 20,4 in	Largeur de la bouche
Gewicht	85 Kg / 187 lbs	Poids

CODE FXCIAS-LGRI

ENTHALTENE ZUBEHÖRE

Rauchabzug, Schornstein, Pyrometer und Tür

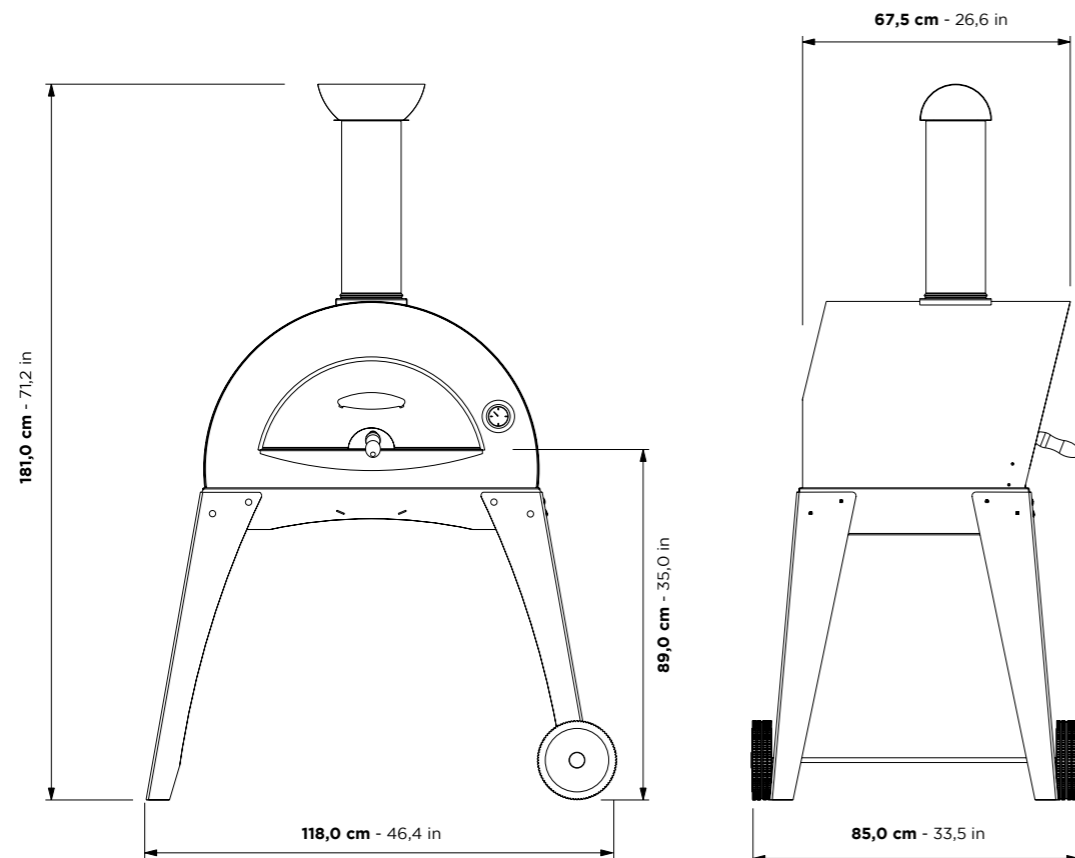
ACCESSOIRES INCLUS

Conduit de cheminée, chapeau, pyromètre et porte

grau
gris argent

CIAO_M

Technische Beschreibung - Fiches techniques



Backfläche LxP	70x40 cm / 27.6x15.7 in
Backflächenhöhe	89 cm / 35 in
Minuten zum Aufheizen	15'
Broteinschub	2 Kg / 4.4 lbs
n° Pizzen pro Backvorgang	2
Pizzen jede 15'	6
Durchschnittlicher verbrauch	2.5 Kg/h / 5.5 lbs/h
maximale Temperatur	400°C / 750°F
Rauchabzug	Ø 15 cm / Ø 5.9 in
Breite der Öffnung	49 cm / 19.3 in
Gewicht	90 Kg / 198 lbs

Sole (LxP)	
Hauteur de la sole	
Minutes pour chauffer	
Fournée de pain	
Nombre de pizzas à la fois	
Pizzas tous les 15 minutes	
Consommation moyenne	
Température maximum	
Conduit de cheminée	
Largeur de la bouche	
Poids	

CODE YELLOW FXCIAM-LGIA CODE GRAY FXCIAM-LGRI CODE GREEN FXCIAM-LVER

ENTHALTENE ZUBEHÖRE

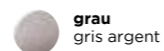
Rauchabzug, Schornstein, Pyrometer und Tür

ACCESSOIRES INCLUS

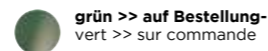
Conduit de cheminée, chapeau, pyromètre et porte



gelb
jaune



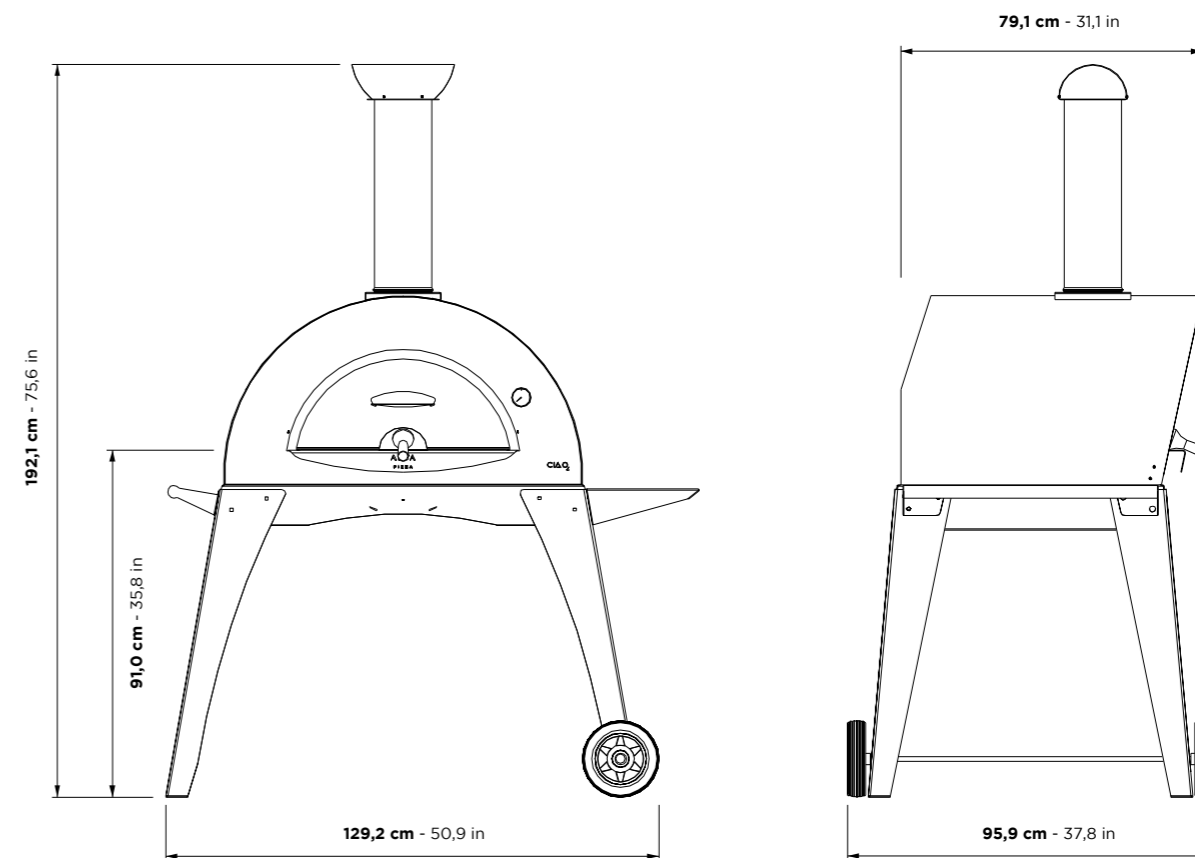
grau
gris argent



grün >> auf Bestellung-
vert >> sur commande

CIAO_L

Technische Beschreibung - Fiches techniques



Backfläche LxP	80 x 50 cm 31,5 x 19,7 in
Backflächenhöhe	91 cm / 35,8 in
Minuten zum Aufheizen	15'
Broteinschub	2 Kg / 4.4 lbs
n° Pizzen pro Backvorgang	3
Pizzen jede 15'	9
Durchschnittlicher verbrauch	2.5 Kg/h / 5.5 lbs/h
maximale Temperatur	400°C / 750°F
Rauchabzug	Ø 15 cm / Ø 5.9 in
Breite der Öffnung	53 cm / 20,9 in
Gewicht	120 Kg / 264,4 lbs

Sole (LxP)	
Hauteur de la sole	
Minutes pour chauffer	
Fournée de pain	
Nombre de pizzas à la fois	
Pizzas tous les 15 minutes	
Consommation moyenne	
Température maximum	
Conduit de cheminée	
Largeur de la bouche	
Poids	

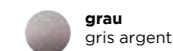
CODE FXCIAL-LGRI

ENTHALTENE ZUBEHÖRE

Rauchabzug, Schornstein, Pyrometer und Tür

ACCESSOIRES INCLUS

Conduit de cheminée, chapeau, pyromètre et porte

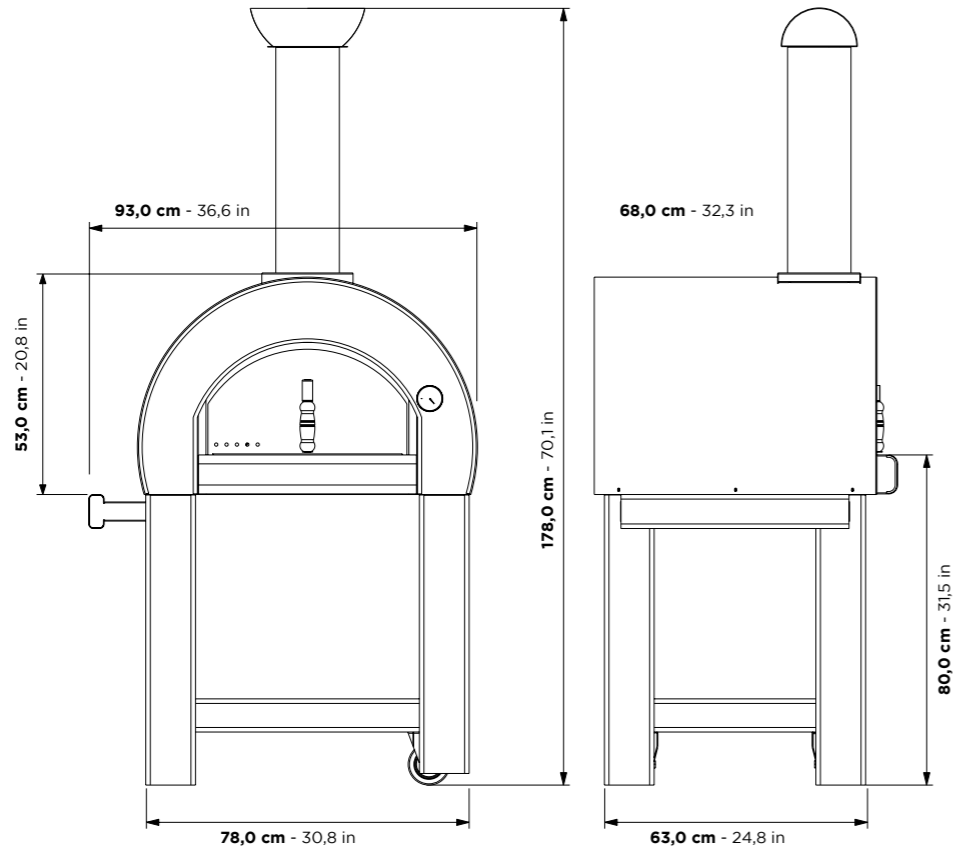


grau
gris argent

5 MINUTI

Technische Beschreibung - Fiches techniques

Die Top Version ist nur auf Bestellung erhältlich
Die Top Version ist nur altrot erhältlich
La version Top est disponible seulement sur commande
La version Top est disponible seulement en rouge antique



Backfläche LxP	60x50 cm / 23.6x 19.7 in	Sole (LxP)
Backflächenhöhe	80 cm / 31.5 in	Hauteur de la sole
Minuten zum Aufheizen	15'	Minutes pour chauffer
Broteinschub	2 Kg / 4.4 lbs	Fournée de pain
n° Pizzen pro Backvorgang	2	Nombre de pizzas à la fois
Pizzen jede 15'	6	Pizzas tous les 15 minutes
Durchschnittlicher verbrauch	3 Kg/h / 6.6 lbs/h	Consommation moyenne
maximale Temperatur	400°C / 750°F	Température maximum
Rauchabzug	Ø 15 cm / Ø 5.9 in	Conduit de cheminée
Breite der Öffnung	46 cm / 18 in	Largeur de la bouche
Gewicht	100 Kg / 220 lbs	Poids

CODE COPPER **FX5MIN-LRAM** CODE RED **FX5MIN-LROA**

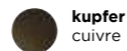
CODE TOP RED **FX5MIN-LROA-T**

ENTHALTENE ZUBEHÖRE

Rauchabzug, Schornstein, Pyrometer und Tür

ACCESSOIRES INCLUS

Conduit de cheminée, chapeau, pyromètre et porte



kupfer
cuivre

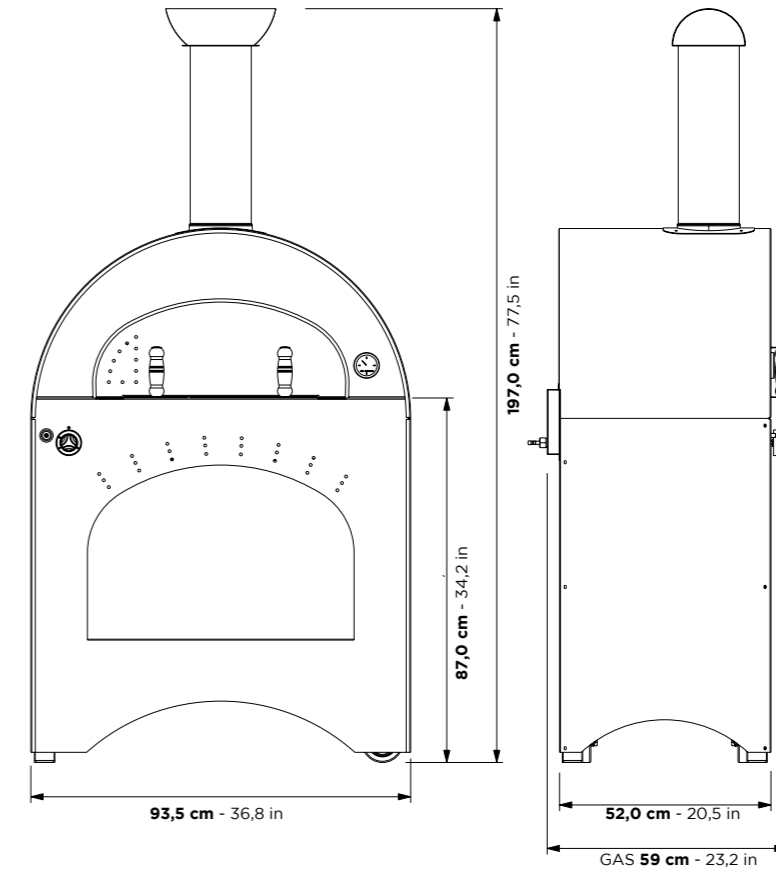


antik rot
rouge antique

PIZZA & BRACE

Technische Beschreibung - Fiches techniques

Auch Gasversion
Disponible aussi en version à gaz.



Backfläche LxP - HOLZ	80x40 cm / 31.5x15.7 in	Sole (LxP) - Bois
Backfläche LxP - GAS	70x40 cm / 27.5x15.7 in	Sole (LxP) - Gaz
Backflächenhöhe	87 cm / 34.2 in	Hauteur de la sole
Minuten zum Aufheizen	15'	Minutes pour chauffer
Broteinschub	3 Kg / 6.6 lbs	Fournée de pain
n° Pizzen pro Backvorgang	3	Nombre de pizzas à la fois
Pizzen jede 15'	12	Pizzas tous les 15 minutes
Durchschnittlicher verbrauch	3 Kg/h / 6.6 lbs/h	Consommation moyenne
maximale Temperatur	400°C / 750°F	Température maximum
Rauchabzug	Ø 15 cm / Ø 5.9 in	Conduit de cheminée
Breite der Öffnung	59.5 cm / 23.4 in	Largeur de la bouche
Gewicht	105 Kg / 231 lbs	Poids

CODE WOOD **FXPIZB-LROA** CODE LPG **FXPIZB-GROA** CODE METHANE **FXPIZB-MROA**

ENTHALTENE ZUBEHÖRE

Rauchabzug, Schornstein, Pyrometer und Tür

ACCESSOIRES INCLUS

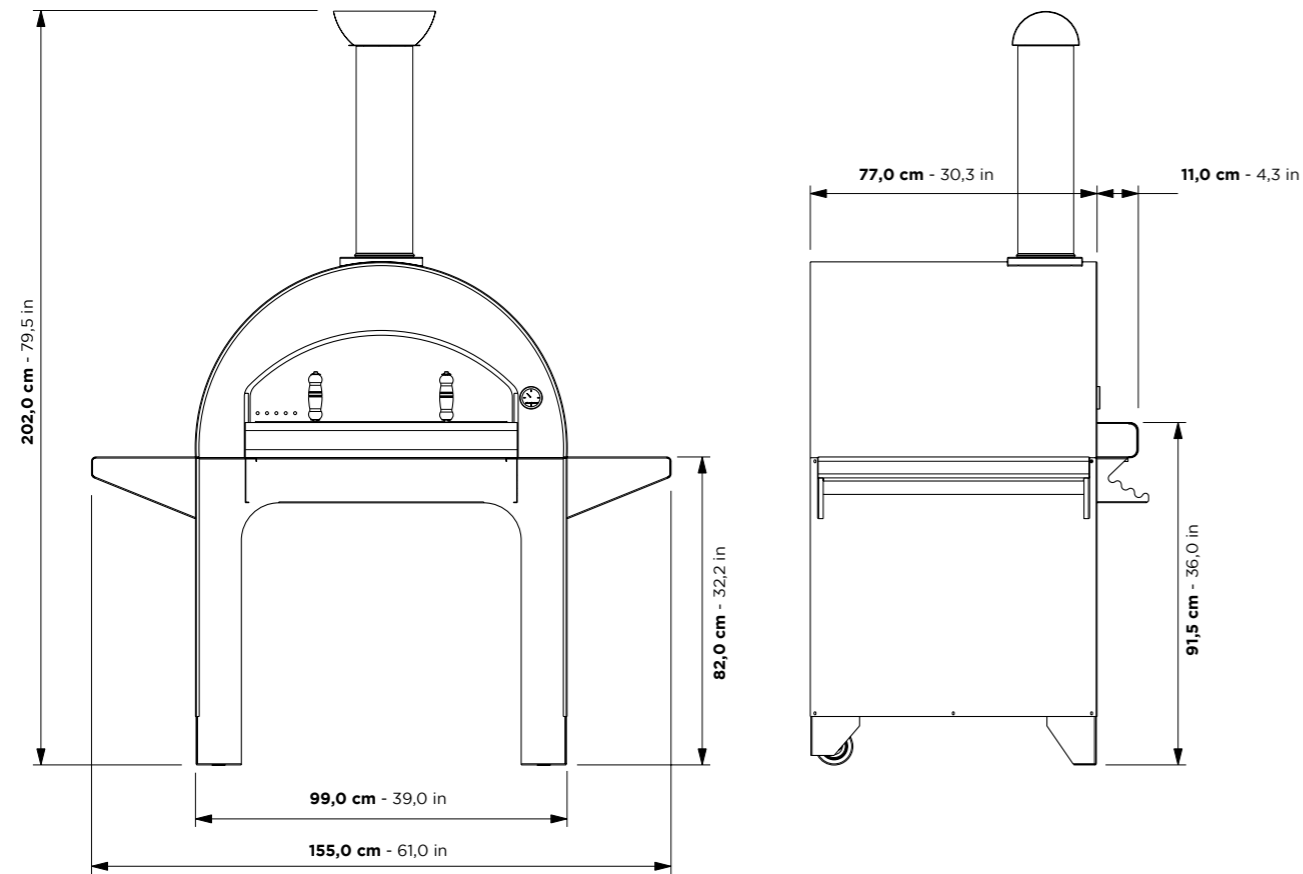
Conduit de cheminée, chapeau, pyromètre et porte



antik rot
rouge antique

4 PIZZE

Technische Beschreibung - Fiches techniques



Backfläche LxP	80x60 cm / 31.5x 23.6 in
Backflächenhöhe	91.5 cm / 36 in
Minuten zum Aufheizen	20'
Broteinschub	4 Kg / 8.8 lbs
n° Pizzen pro Backvorgang	4
Pizzen jede 15'	14
Durchschnittlicher verbrauch	4 Kg/h / 8.8 lbs/h
maximale Temperatur	400°C / 750°F
Rauchabzug	Ø 15 cm / Ø 5.9 in
Breite der Öffnung	68 cm / 26.8 in
Gewicht	140 Kg / 308 lbs

Sole (LxP)	80x60 cm / 31.5x 23.6 in
Hauteur de la sole	91.5 cm / 36 in
Minutes pour chauffer	20'
Fournée de pain	4 Kg / 8.8 lbs
Nombre de pizzas à la fois	4
Pizzas tous les 15 minutes	14
Consommation moyenne	4 Kg/h / 8.8 lbs/h
Température maximum	400°C / 750°F
Conduit de cheminée	Ø 15 cm / Ø 5.9 in
Largeur de la bouche	68 cm / 26.8 in
Poids	140 Kg / 308 lbs

CODE COPPER FX4PIZ-LRAM CODE RED FX4PIZ-LROA

ENTHALTENE ZUBEHÖRE

Rauchabzug, Schornstein, Pyrometer und Tür

ACCESSOIRES INCLUS

Conduit de cheminée, chapeau, pyromètre et porte



kupfer
rame cuivre

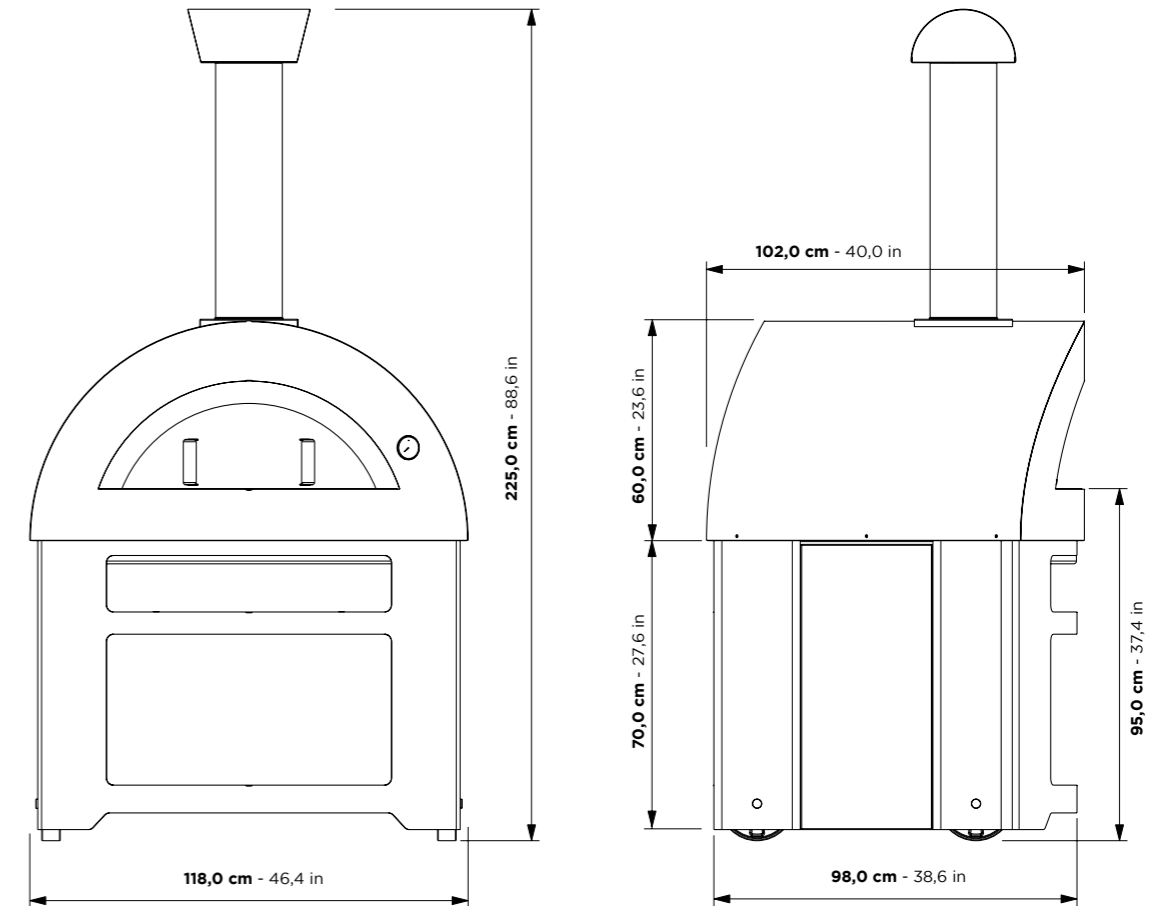


antik rot
rouge antique

ALLEGRO

Technische Beschreibung - Fiches techniques

Die Top Version ist nur auf Bestellung erhältlich
La version Top est disponible seulement sur commande



Backfläche LxP	100x70 cm / 39.4x 27.6 in
Backflächenhöhe	95 cm / 37.4 in
Minuten zum Aufheizen	20'
Broteinschub	5 Kg / 11 lbs
n° Pizzen pro Backvorgang	5
Pizzen jede 15'	18
Durchschnittlicher verbrauch	5 Kg/h / 11 lbs/h
maximale Temperatur	400°C / 750°F
Rauchabzug	Ø 18 cm / Ø 7 in
Breite der Öffnung	59 cm / 23.2 in
Gewicht	220 Kg / 485 lbs

Sole (LxP)	100x70 cm / 39.4x 27.6 in
Hauteur de la sole	95 cm / 37.4 in
Minutes pour chauffer	20'
Fournée de pain	5 Kg / 11 lbs
Nombre de pizzas à la fois	5
Pizzas tous les 15 minutes	18
Consommation moyenne	5 Kg/h / 11 lbs/h
Température maximum	400°C / 750°F
Conduit de cheminée	Ø 18 cm / Ø 7 in
Largeur de la bouche	59 cm / 23.2 in
Poids	220 Kg / 485 lbs

CODE YELLOW FORALLE-G CODE RED FORALLE-R

CODE TOP YELLOW FORALLESB-G CODE TOP RED FORALLESB-G

ENTHALTENE ZUBEHÖRE

Rauchabzug, Schornstein, Pyrometer und Tür

ACCESSOIRES INCLUS

Conduit de cheminée, chapeau, pyromètre et porte



gelb
jaune

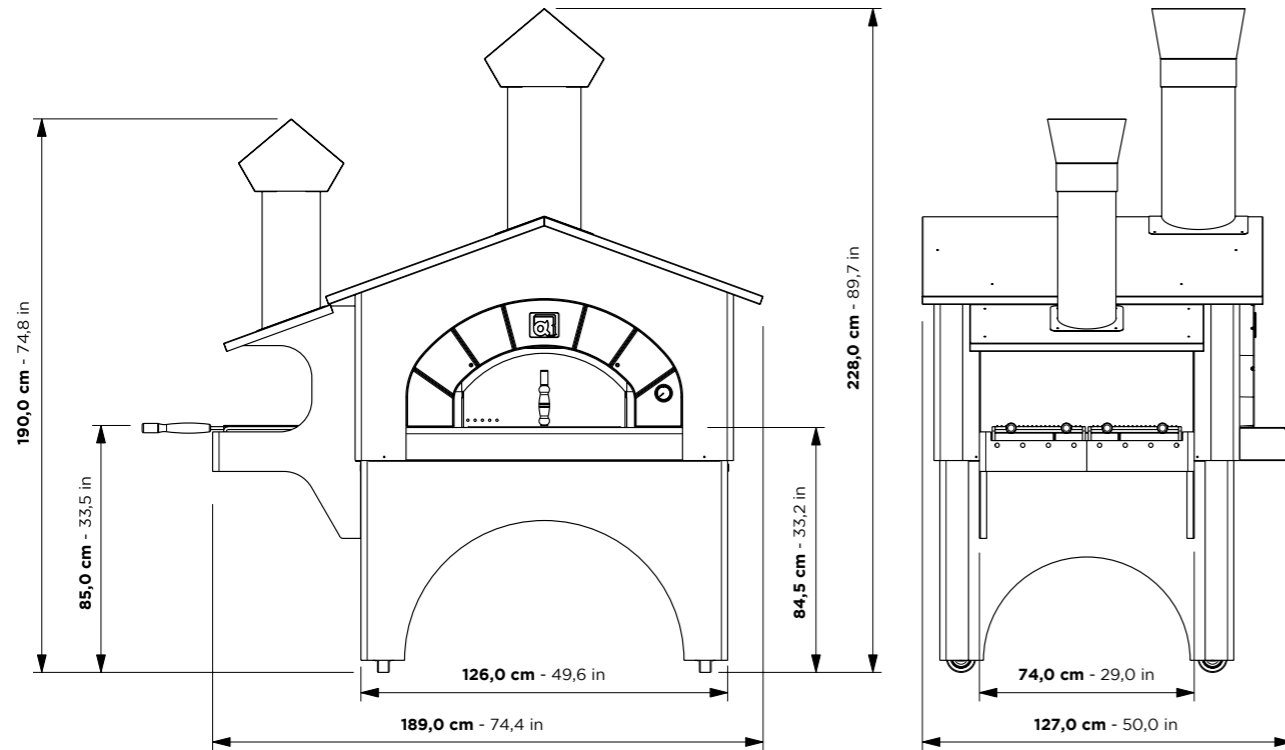


antik rot
rouge antique

FIESTA BARBECUE

Technische Beschreibung - Fiches techniques

Grill Größe 26.6 x 16.15 in.
Dimensions du barbecue 67,5 x 41 cm.



Backfläche LxP	120x90 cm / 47.3x 35.5 in
Backflächenhöhe	84.5 cm / 33.3 in
Minuten zum Aufheizen	25'
Broteinschub	7 Kg / 15.4 lbs
n° Pizzen pro Backvorgang	7
Pizzen jede 15'	20
Durchschnittlicher verbrauch	7 Kg/h / 15.4lbs/h
maximale Temperatur	400°C / 750° F
Rauchabzug	Ø 25 cm / Ø 9.8 in
Breite der Öffnung	54 cm / 21.2 in
Gewicht	340 Kg / 749 lbs

Sole (LxP)	
Hauteur de la sole	
Minutes pour chauffer	
Fournée de pain	
Nombre de pizzas à la fois	
Pizzas tous les 15 minutes	
Consommation moyenne	
Température maximum	
Conduit de cheminée	
Largeur de la bouche	
Poids	

CODE FORBARFIESTA

ENTHALTENE ZUBEHÖRE

2 Rauchabzüge, 2 Schornsteine, Pyrometer, Tür und 2 BBQ Grills (32x39 cm).

ACCESSOIRES INCLUS

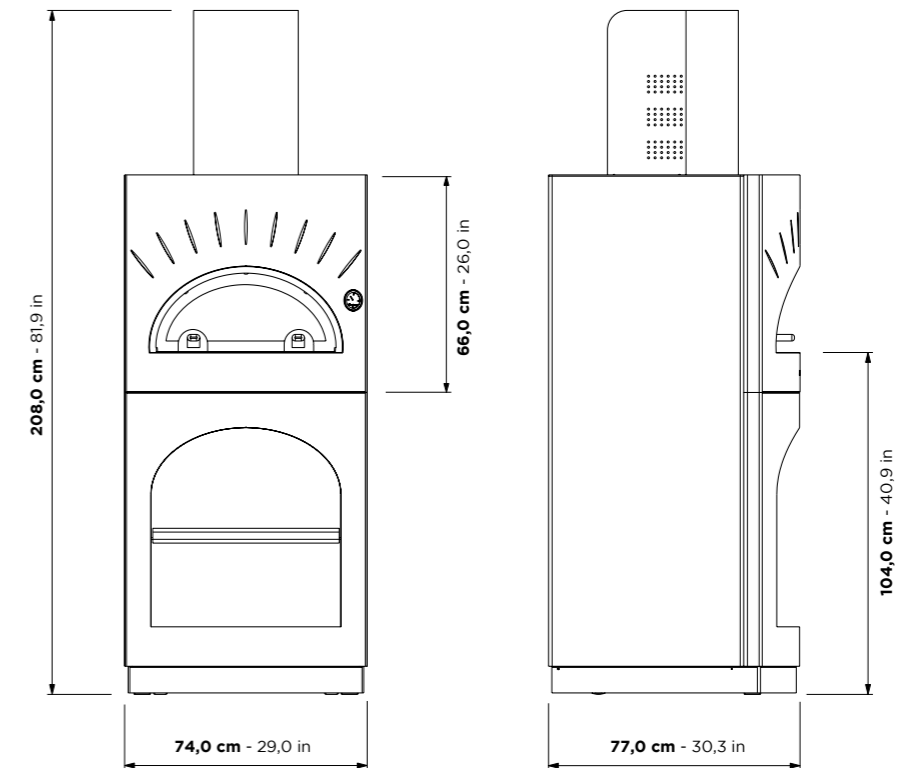
2 conduits de cheminée, 2 chapeaux, pyromètre, porte et 2 grilles barbecue (32x39cm).



GUSTO

Technische Beschreibung - Fiches techniques

Die Top Version ist nur auf Bestellung erhältlich
La version Top est disponible seulement sur commande



Backfläche LxP	60x50 cm / 23.6x19.7 in
Backflächenhöhe	104 cm / 41 in
Minuten zum Aufheizen	15'
Broteinschub	2 Kg / 4.4 lbs
n° Pizzen pro Backvorgang	2
Pizzen jede 15'	8
Durchschnittlicher verbrauch	3 Kg/h / 6.6 lbs/h
maximale Temperatur	400°C / 750°F
Rauchabzug	Ø 18 cm / Ø 7.1 in
Breite der Öffnung	158 cm / 62.2 in
Gewicht	165 Kg / 363 lbs

Sole (LxP)	
Hauteur de la sole	
Minutes pour chauffer	
Fournée de pain	
Nombre de pizzas à la fois	
Pizzas tous les 15 minutes	
Consommation moyenne	
Température maximum	
Conduit de cheminée	
Largeur de la bouche	
Poids	

CODE PEARL FORGUSTO-PE CODE PUMPKIN FORGUSTO-ZU

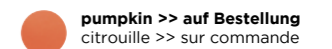
CODE TOP PEARL FORGUSTOTP-PE CODE TOP PUMPKIN FORGUSTOTP-ZU

ENTHALTENE ZUBEHÖRE

2 Grills, Holzhalter, Backblech, Rauchabzugschutz, Pyrometer und Tür.

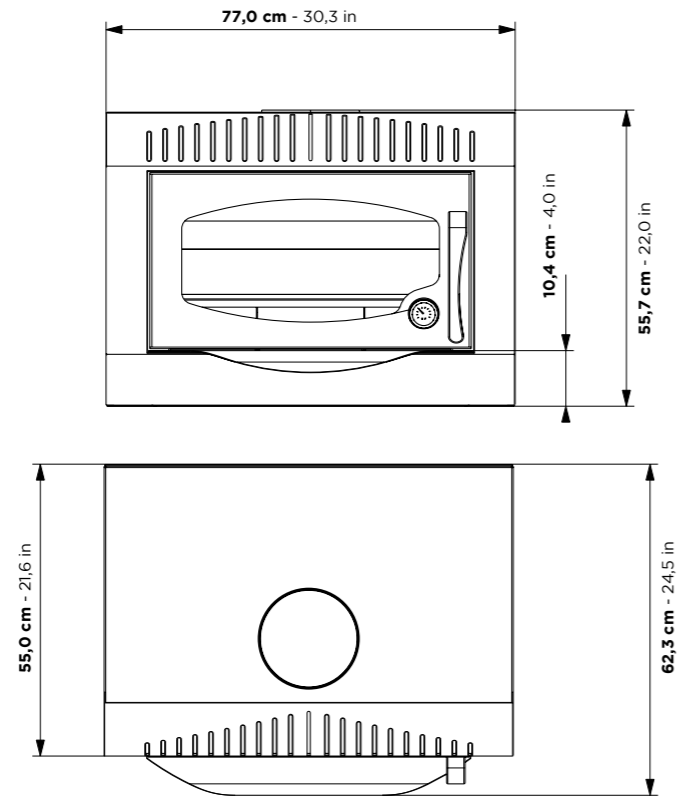
ACCESSOIRES INCLUS

2 grilles, garde-bois, plat à four, habillage du conduit de cheminée, pyromètre et porte.



DOLCE

Technische Beschreibung - Fiches techniques



Backfläche LxP	60x40 cm / 23.6x 15.7 in	Sole (LxP)
Backflächenhöhe	10.4 cm / 4.1 in	Hauteur de la sole
Minuten zum Aufheizen	20'	Minutes pour chauffer
Broteinschub	2 Kg / 4.4 lbs	Fournée de pain
n° Pizzen pro Backvorgang	1-2	Nombre de pizzas à la fois
Pizzen jede 15'	6	Pizzas tous les 15 minutes
Durchschnittlicher verbrauch	3 Kg/h / 6.6 lbs/h	Consommation moyenne
maximale Temperatur	400°C / 750°F	Température maximum
Rauchabzug	Ø 18 cm / Ø 7.1 in	Conduit de cheminée
Breite der Öffnung	52.8 cm / 20.8 in	Largeur de la bouche
Gewicht	100 Kg / 220 lbs	Poids

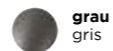
CODE FORDOLCE

ENTHALTENE ZUBEHÖRE

Pyrometer und Tür

ACCESSOIRES INCLUS

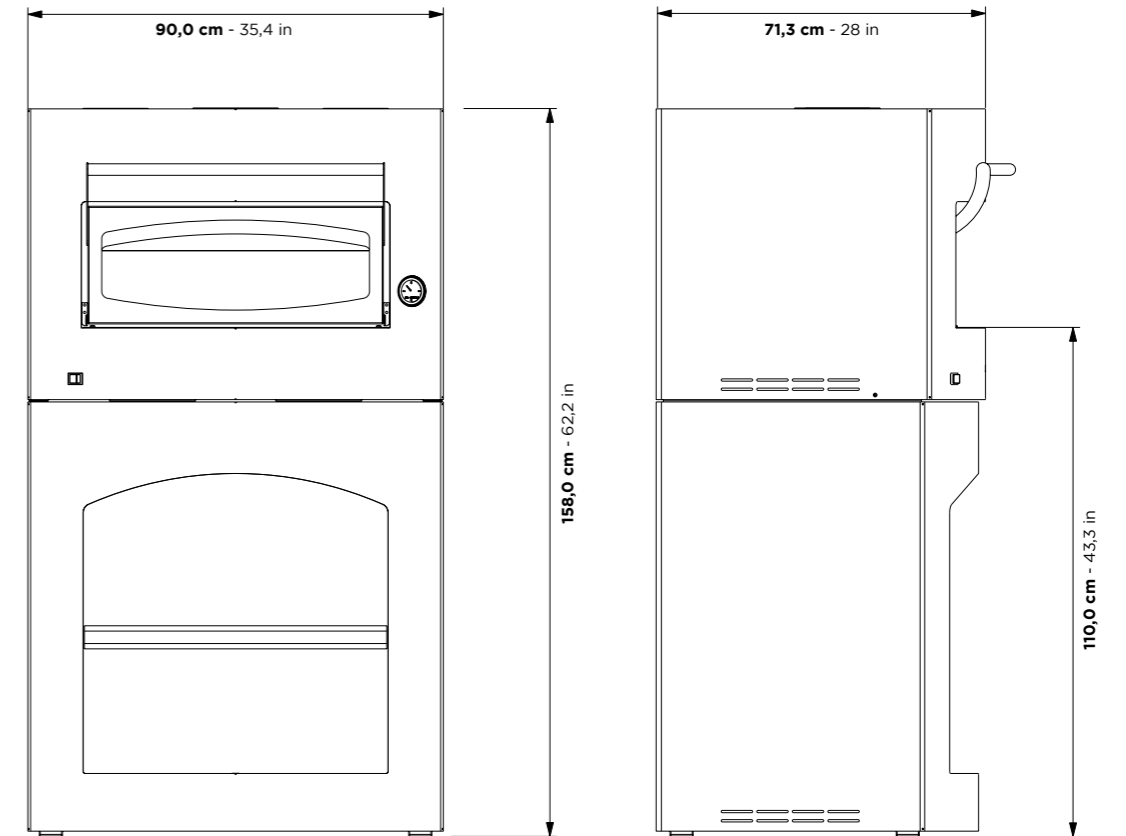
pyromètre et porte



grau
gris

CALORE

Technische Beschreibung - Fiches techniques



Backfläche LxP	80x50 cm / 31.5x 19.7 in	Sole (LxP)
Backflächenhöhe	110 cm / 43.3 in	Hauteur de la sole
Minuten zum Aufheizen	20'	Minutes pour chauffer
Broteinschub	4 Kg / 8.8 lbs	Fournée de pain
n° Pizzen pro Backvorgang	3	Nombre de pizzas à la fois
Pizzen jede 15'	12	Pizzas tous les 15 minutes
Durchschnittlicher verbrauch	4 Kg/h / 8.8 lbs/h	Consommation moyenne
maximale Temperatur	400°C / 750°F	Température maximum
Rauchabzug	Ø 18 cm / Ø 7.1 in	Conduit de cheminée
Breite der Öffnung	58 cm / 22.8 in	Largeur de la bouche
Gewicht	185 Kg / 407 lbs	Poids
Leistungsaufnahme	26 W x2	Puissance absorbée
Beheizbare Oberfläche	50 m² / 538 ft²	Superficie chauffante
Leistung von Ventilatoren	125 m³/h x2 / 4414 ft³/h x2	Portée ventilateurs

CODE PEARL FORCAL-PE CODE RED FORCAL-RO

ENTHALTENE ZUBEHÖRE

Pyrometer und Tür

ACCESSOIRES INCLUS

pyromètre et porte



perle



antik rot >> auf Bestellung
rouge antique >> sur commande



ALFA
1977

WOOD FIRE HERITAGE

IL NOSTRO BUSINESS TRA EMOZIONE, COMPETENZA E PASSIONE

Alfa Refrattari entsteht 1977, um den Schamottenstein aufzuwerten, ein hochwertiges natürliches Material, das für seinen Flamme- und Wärmewiderstand sehr geschätzt ist. Im Laufe von fast 40 Jahren wurden viele neue Produkte entwickelt, sodass das Feuer für alle erschwinglich sein könnte. Dank des Beitrages von der zweiten Generation der Familien Lauro und Ortuso wird die Firma ein Made in Italy-Unternehmen, das in über 70 Ländern geschätzt wird. Wir lassen uns von für uns wichtigen Werten leiten, d. h. die italienische Wesenart, die Echtheit und die Originalität. Alle unsere Produkte werden deswegen mit Liebe in Italien bei unserem Sitz in Anagni ausgedacht, entwickelt und fein bearbeitet.

Alfa Refrattari est une société fondée en 1977 pour mettre en valeur la brique réfractaire, un matériau naturel, très prisé et fort apprécié pour sa résistance aux flammes et à la chaleur. Pendant presque 40 ans de vie, beaucoup de nouveaux produits sont nés qui ont marqué l'histoire de l'industrie ; des produits construits autour du feu dans le but de le rendre accessible à tout le monde. Grâce à l'importante contribution de la deuxième génération des familles Lauro et Ortuso, la société devient une belle expression du « Made in Italy » connue dans plus de 70 pays. Inspirés par le style italien, l'originalité et l'authenticité, tous nos produits sont conçus, fabriqués et finis en Italie, dans notre usine d'Anagni.

ALFA
REF

ALFA
PIZZA

ALFA
PRO

ALFA
LIVING

VERKAUFSBEDINGUNGEN

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

- *Wir empfehlen den Kunden während des Entladens von den Vektoren, den Zustand der Waren und die Übereinstimmung mit den Transportdokumenten zu überprüfen und eventuelle Bemerkungen zu notieren. Nachfolgende Reklamationen sind ausgeschlossen. Frachtgut wird auf eigene Gefahr des Auftraggebers befördert.*

• Chers Clients, nous vous invitons à vérifier, lors de la livraison, l'état des marchandises et leur conformité avec les documents de transport en notant les éventuelles observations. Nous n'accepterons pas de contestation après la livraison. Les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur.

- *Jeder Auftrag bedarf der Genehmigung der Firma. Die Aufträge werden zu den Bedingungen geliefert, die in unserer Auftragsbestätigung spezifizierte sind.*

Chaque commande est soumise à l'approbation de la société. Les commandes sont livrées selon les conditions spécifiées dans la confirmation de commande. Nous invitons les Clients à la vérifier.

- *Wird die Waren zum Zeitpunkt der Lieferung abgelehnt, gehen die Lieferungs- und Rücklieferung-Kosten zu Lasten des Kunden.*

• En cas de refus de la marchandise lors de la livraison, les frais de service et de transport seront facturés à l'acheteur.

- *Alle Zahlungen müssen laut Vereinbarung zum Zeitpunkt des Auftrages getätigt werden. Bei Überschreitung der Zahlungsfrist - aus welchen Gründen auch immer - ist Alfa Pizza berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 5% über der jeweiligen EZB-Abzinsungssätze sowie die Kosten zu berechnen.*

Tous les paiements doivent être effectués comme convenu au moment de la commande ; le retard de paiement, quelle qu'en soit la raison, entraînera le versement des pénalités de retard au taux de refinancement de la BCE majoré de 5% et les éventuels frais de recouvrement.

- *Im Streitfall ist das Gericht in Frosinone zuständig.*

Pour tout litige relatif à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales de vente, le tribunal compétent est celui de Frosinone.

- *Dieser Katalog - im Juni 2016 gedrückt - ersetzt alle vorherigen Ausgaben.*

Ce catalogue, imprimé en juin 2016, annule et remplace les précédentes éditions.

- *Daten und Maßnahmen haben rein indikativen Charakter.*

Les données et les mesures sont purement indicatives et ne sont pas contractuelles.

- *Die Firma behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung die Ästhetik und die Funktionalität von Produkten zu ändern.*

La société se réserve le droit d'apporter, à tout moment et sans préavis, des modifications esthétiques ou fonctionnelles à ses produits.

ALFA REFRATTARI S.R.L.
via Villamagna, 03012 Anagni (FR), ITALY
Tel +39 (0) 775.7821 - Fax +39 (0) 775.782238
info@alfa1977.it - 800.77.77.30

alfa1977.it

alfapizza.it