

ALFA PIZZA

ALFA PIZZA

FORNINOX 2015



BACKÖFEN AUS EDELSTAHL FÜR HAUSGEBRAUCH - FOIRS EN ACIER INOX DOMESTIQUES

“Wir benützen unsere **Leidenschaft**, unsere Fähigkeiten, unsere Begabung, unsere Geschichte, die **italienische Kunst**, um allen die Möglichkeit zu geben, die klassische gute Sachen jeden Tag natürlich und gesund zu essen.”

*C'est grâce à toute notre **passion**, notre compétence, notre talent, notre histoire, l'**art qui nous appartient en tant qu'italiens**, que nous sommes en mesure d'offrir à tous la liberté de pouvoir cuisiner et de manger tous les jours de manière naturelle et authentique **les bonnes choses** de toujours*



Italiener in jeder Hinsicht



Wir stellen uns eine Welt vor, wo wir wieder gute Sachen im Einklang mit der Natur und den Leuten, die wir lieben, machen und essen können.

Totallement italiens
Imaginons un monde où nous nous approprierons de nouveau de la capacité de cuisiner et de manger de bonnes choses, en harmonie avec la nature et avec ceux que l'on aime.





Die Gesten, die sich nicht verändern, die Tradition, die Lust das Zusammen sein; das Leben, um dem Essen herum aufzubauen: das Essen ist ein Anlass zur Begegnung, das Essen ist unser Leben...

Einstige echte Werte

Les valeurs authentiques d'autrefois
Les gestes qui ne changent pas, la tradition, l'envie d'être ensemble ; construire sa vie autour de la nourriture, la nourriture représente un moment d'agrégation, la nourriture est notre vie....



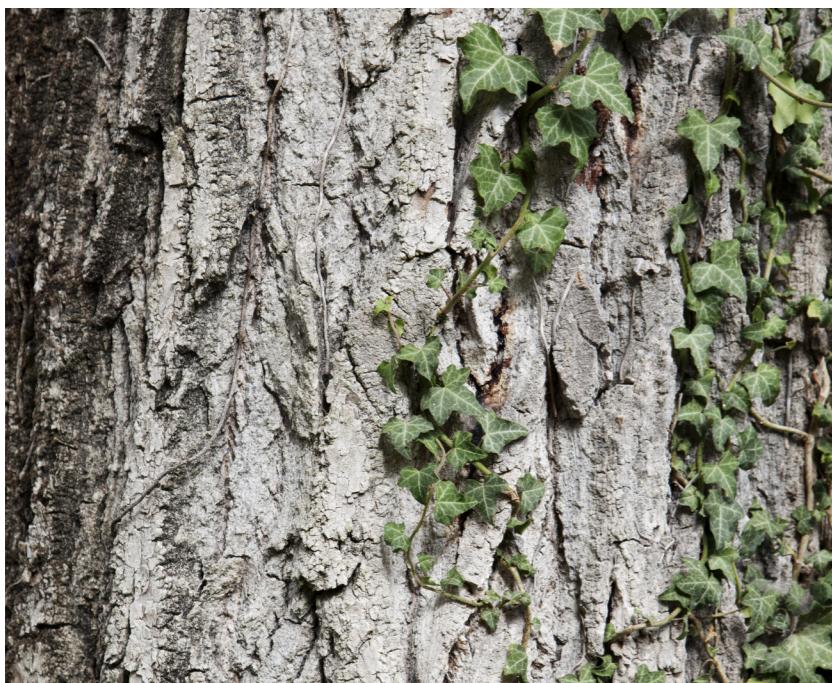


natürliche Elemente

Von der Erde zum Feuer ziehen die Elemente sich an und vermischen sich mit einander, um Harmonie beim Essen um die Flamme herum zu erschaffen.

Éléments naturels

De la terre au feu, les éléments s'attirent et se confondent l'un à l'autre pour donner naissance à une harmonie conviviale autour d'une flamme.





um den
Feuer herum
zusammen

sein

être ensemble autour du feu

outdoor

Backöfen für Außenbereich
fours d'extérieur



Ofen / four
Ciao
p. 16



Ofen / four
Pizza e Brace
p. 20



Ofen / four
5 Minuti
p. 24



Ofen / four
4 Pizze
p. 28



Ofen / four
4 Pizze a gas
p. 32



Ofen / four
Allegro
p. 36



Ofen / four
Duetto
p. 40



Ofen / four
Fiesta Barbecue
p. 44

indoor

Backöfen für Innenbereich

fours d'intérieur



Ofen / four
Dolce
p. 50



Ofen / four
Gusto
p. 52



Ofen / four
Duettino
p. 56



Ofen / four
Gastone
p. 60



Ofen / four
Calore
p. 64



design

Die beste Projektauswahl, um Ihnen ein Produkt anzubieten,
das die perfekte Synthese zwischen Funktionalität und Ästhetik ist.

*Les meilleurs choix de conception pour vous offrir un produit qui est
la meilleure des synthèses entre fonctionnalité et esthétique.*



made in italy

ALFA PIZZA
made in Italy

5 minuti

Das Projekt, die Durchführung, die Herstellung:
Alles wird in Italien realisiert.

*Le projet, la réalisation, la production et tout ce qui donne naissance
au four est réalisé en Italie. Et nous en sommes orgueilleux.*



verbrauch

Der geringste Verbrauch der Kategorie, um eine hohe Leistung zu erreichen und wenigen Brennstoff zu verbrauchen

Les consommations les plus basses de la catégorie, pour obtenir de hauts rendements et pour consommer peu de combustible.

BACKÖFEN FÜR AUSSENBEREICH

Vielfältige Möglichkeiten, die deine Sommerabende perfekt machen.

Die FORNINOX können wirklich überall verschoben werden: ins Garten, auf die Veranda oder auf die Terrasse. Die praktische Räder erlauben Bewegungen, die für ein Holzofen mit direkten Backen sonst undenkbar sind.

Die Kuppel aus Edelstahl erlaubt hohe Temperaturen in Null Komma nichts und die Schamott-Backfläche garantiert den typischen Wohlgeruch der Pizzeria.

FOURS D'EXTÉRIEUR

Un monde de possibilité pour rendre parfaites vos soirées d'été. Jardin, véranda, terrasse, les FORNINOX peuvent vraiment être déplacés partout. Les roues pratiques permettent des mouvements impensables pour un four à bois à cuisson directe. La voûte en acier inox permet d'atteindre des températures très élevées rapidement et le plan de cuisson en réfractaire donne cette fragrance typique seulement aux pizzerias.



Ofen / four **ciao**



Dieser Backofen hat eine Backfläche aus feuerfestem Stein, eine Edelstahlkuppel, ein Fenster an der Tür. Er kommt rasch auf Betriebstemperatur und ermöglicht die Sichtkontrolle des Backvorgangs. Ciao Backofen ist perfekt zum Backen von Pizza und Brot, zum Braten, Grillen (Fleisch, Fisch, Gemüse), für Gerichte in der Tonform, Süßgebäck und alles, wozu der traditionelle Backofen mit Vorliebe verwendet wird, mit dem Vorteil der gesunden und natürlichen Wirkung des Holzfeuers. Leicht zu bewegen dank seiner Rädern.

Ce four possède un plan de cuisson en matériau réfractaire, voûte en acier Inox, fenêtre sur la porte. Il atteint la température d'exercice avec rapidité, et permet de contrôler la cuisson en un coup d'œil. Il est parfait pour cuisiner pizza, pain, rôtis, grillades (viande, poisson, légumes), plats en terre cuite, desserts, et tout ce qu'on aime cuisiner avec un four traditionnel, avec les caractéristiques de salubrité et d'authenticité que seule la cuisson au bois sait offrir. Grâce à ses grandes roues, il se déplace facilement.



118 cm
46.4 inch

181 cm
71.3 inch

83 cm
32.7 inch

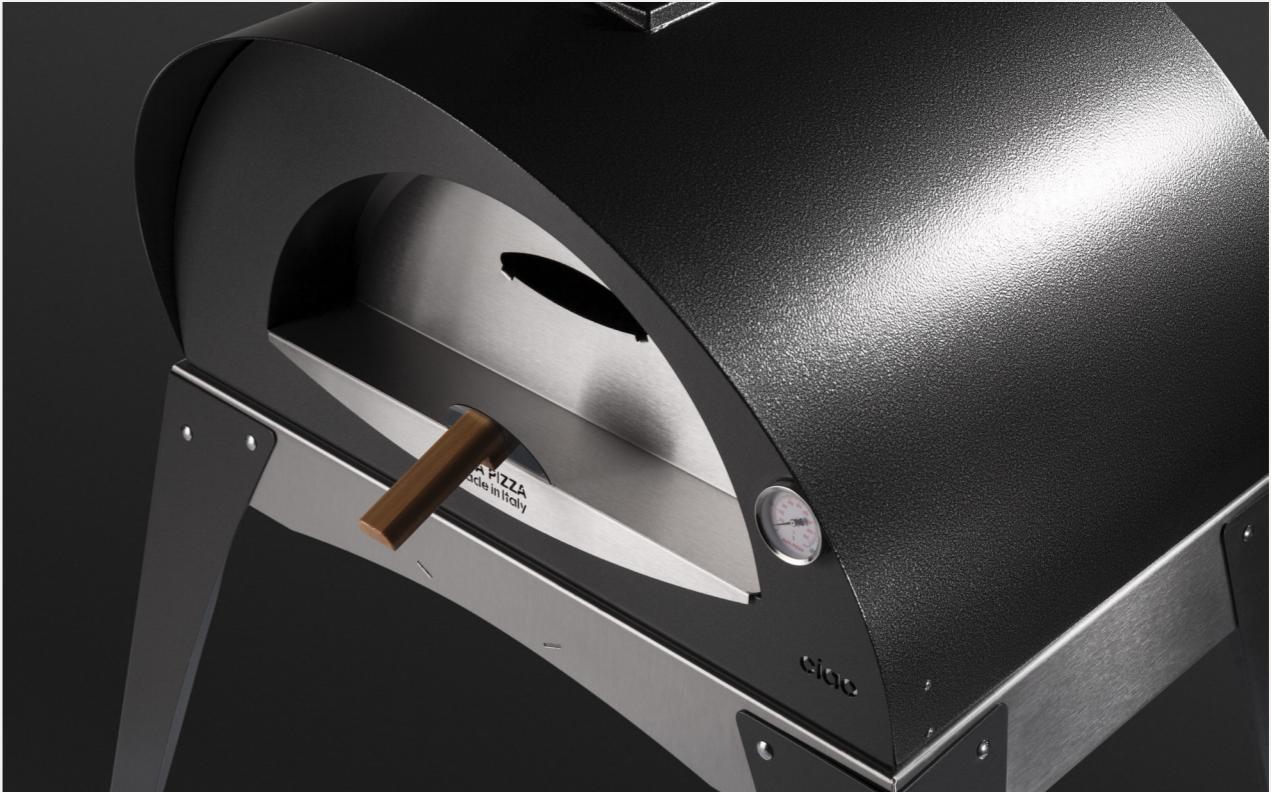
LxP Schamott-Backfläche	70x40 cm / 27.6x15.7 inch	Plan de cuisson LxP
Höhe Schamott-Backfläche	89 cm / 35 inch	Hauteur du plan de cuisson
Minuten Erhitzung	15'	Minutes pour chauffer
Einschieben des Brotes	2 Kg / 4.4 lbs	Fournée de pain
Nr. von Pizza jeweils	2	Nbr. de pizzas à la fois
Pizza jeden 15 Minuten	6	Pizzas toutes les 15'
Durchschnittsverbrauch	2.5 Kg/h / 5.5 lbs/h	Consommation moyenne
Höchsttemperatur	400°C / 752°F	Température maximale
Rauchabzug	Ø 15 cm / Ø 5.9 inch	Conduit de fumée
Breitenmaß der Öffnung	49 cm / 19.3 inch	Largeur de la bouche
Gewicht	90 Kg / 198 lbs	Poids

code FORCIA-GIA / -VER / -GRI

gelb
jaune

grün
vert

silbergrau
gris argent



Ofen / four
pizza e brace
mit Holz- und Gasbetrieb
à bois et à gaz



Mit seinem bescheidenen Maß passt er in jeden Raum. Perfekt für Balkone und Terrassen. Dank der großen Öffnung können auf einer Seite Pizzen und auf der anderen Braten zubereitet werden. Dieser Ofen eignet sich auch für Süßgebäck, zum Grillen (Fleisch, Fisch, Gemüse), für Gerichte in der Tonform und alles, wozu der traditionelle Backofen mit Vorliebe verwendet wird. Die Tür kann zu einer praktischen Abstellfläche für die Speisen aufgeklappt werden. Die Backfläche ist aus feuerfestem Stein. Dank der Räder kann er einfach und bequem sowohl in Innenräumen als auch in Außenbereichen problemlos verschoben werden. Wenn Sie den Backofen am Ende des Abends einige Minuten auskühlen lassen, backt er noch 3 Stangen Brot zu 1,5 kg. Mit Holzbetrieb und in der Version Methan und GPL erhältlich.

Les dimensions contenues sont adaptées à chaque environnement. Parfait pour les balcons et les terrasses. Sa large bouche permet de cuisiner une pizza d'un côté et des rôtis de l'autre. Grâce à ce four, on peut également cuisiner des desserts, des grillades (viande, poisson, légumes), des plats en terre cuite, et tout ce qui cuit avec un four traditionnel. La porte rabattable a été projetée pour être utilisée comme rebord pour poser la nourriture. Le plan de cuisson est en matériau réfractaire. Grâce à ses roues, il se déplace facilement aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur sans problèmes. À la fin de la soirée, après l'avoir laissé refroidir pendant quelques minutes, on peut enfourner jusqu'à 3 baguettes de 1,5 kg. Disponible à bois, à gaz méthane ou GPL.





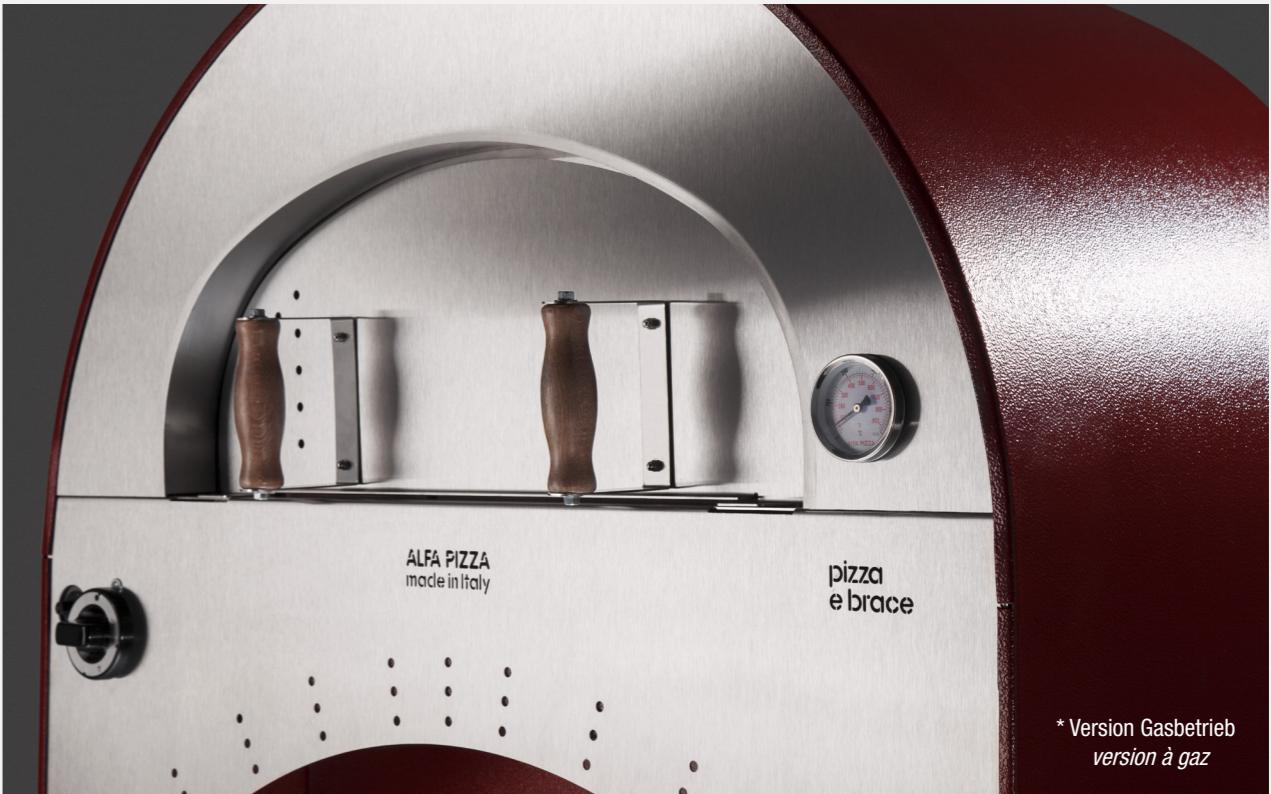
* Version Holzbetrieb
version à bois

93.5 cm
36.8 inch

197 cm
77.6 inch

52 cm
20.5 inch

LxP Schamotte-Backfläche	80x40 cm / 31.5x15.7 inch	Plan de cuisson LxP
Höhe Schamotte-Backfläche	87 cm / 34.2 inch	Hauteur du plan de cuisson
Minuten Erhitzung	15'	Minutes pour chauffer
Einschieben des Brotes	3 Kg / 6.6 lbs	Fournée de pain
Nr. von Pizza jeweils	3	Nbr. de pizzas à la fois
Pizza jeden 15 Minuten	12	Pizzas toutes les 15'
Durschnittsverbrauch	3 Kg/h / 6.6 lbs/h	Consommation moyenne
Höchsstemperatur	400°C / 752°F	Température maximale
Rauchabzug	Ø 15 cm / Ø 5.9 inch	Conduit de fumée
Breitenmaß der Öffnung	59.5 cm / 23.4 inch	Largeur de la bouche
Gewicht	105 Kg / 231 lbs	Poids
code FORPIZBRA-AP		
code gpl FORPIZBRA-GAS - code methan FORPIZBRA-MET		



Verzeichnisse
der Version Gasbetrieb
LxP Schamott-Backfläche
70x40 cm

Versions particulières à Gaz
Plan de cuisson LxP
27.6x15.7 inch

93.5 cm
36.8 inch

185 cm
72.9 inch

59 cm
23.2 inch



Ofen / four 5 minuti



Er ist der am häufigsten verkauften Holzbackofen. Er hat kompakte Bauweise. Er backt in 5 Minuten. Dieser Backofen hat Räder, die im Freien, auf Balkonen, Terrassen und im Garten erlauben, zu backen. Der Ofen ist so bemessen, dass gleichzeitig zwei Pizzen in 90 Sekunden oder 2 Kg Brot pro Backvorgang gebacken werden können. Die Backfläche besteht aus austauschbaren Schamottensteinen. Er ist auch in Version Top erhältlich - ohne Boden - für die Lagerung auf bereits vorhandenen Flächen.

C'est la four à bois le plus vendu. Il a des dimensions compactes. 5 minutes suffisent pour cuire. Ce four est équipé de roues afin de permettre le déplacement sur balcons, terrasses et jardins. Les dimensions permettent de cuire facilement 2 pizzas en 90 secondes et 2 kg de pain par fournée. Le plan de cuisson est formé de plaques réfractaires interchangeables. Il est disponible aussi dans la version top, sans base afin de le placer sur des plans déjà existants.





* Die Version Top ist nur für die Farbe antik rot erhältlich.
La version top est disponible exclusivement en rouge antique

93 cm
36.6 inch

190 cm
74.8 inch

68 cm
26.8 inch

LxP Schamotte-Backfläche	60x50 cm / 23.6x 19.7 inch	Plan de cuisson LxP
Höhe Schamotte-Backfläche	80 cm / 31.5 inch	Hauteur du plan de cuisson
Minuten Erhitzung	15'	Minutes pour chauffer
Einschieben des Brotes	2 Kg / 4.4 lbs	Fournée de pain
Nr. von Pizza jeweils	2	Nbr. de pizzas à la fois
Pizza jeden 15 Minuten	6	Pizzas toutes les 15'
Durschnittsverbrauch	3 Kg/h / 6.6 lbs/h	Consommation moyenne
Höchsstemperatur	400°C / 752°F	Température maximale
Rauchabzug	Ø 15 cm / Ø 5.9 inch	Conduit de fumée
Breitenmaß der Öffnung	46 cm / 18 inch	Largeur de la bouche
Gewicht	100 Kg / 220 lbs	Poids

code FOR5MIN-ARAP / -RAMAP / -ROSRA

orange
orange

kupfern
cuivre

antik rot
rouge antique



Ofen / four 4 pizza



Er ist der Gartenholzbackofen für die Familie ausgedacht.
Er ist groß und hat eine große Öffnung, um 4 Pizzen in 90 Sekunden und 4 Kg Brot pro Backvorgang backen zu können.

Die Backfläche ist aus Schamottstein wie bei den professionellen Holzbacköfen. Die Kuppel aus Edelstahl erlaubt ein schnelles Erreichen der Betriebstemperatur.

Für eine lang anhaltende Hitze und doch geringem Verbrauch an Holz wurde der Ofen mit einer Keramikfaserisolierung versehen. Er ist mit seitlichen Ablageflächen ausgestattet, die sehr nützlich sind, um darauf Backbleche, Zutaten, Backformen und alle anderen notwendigen Kochutensilien abzustellen.

Mit dem integrierten Schaufelständer hat man die Kochutensilien für das Garen im Holzofen stets zur Hand.

C'est le four à bois de jardin conçu pour la famille. Dimensions et bouche grandes pour cuisiner 4 pizzas en 90 secondes et 4 kg de pain par fournée.

Il utilise le plan réfractaire des fours professionnels. La voûte en acier inox permet d'atteindre rapidement la température d'exercice. Pour maintenir la chaleur longtemps et réduire au minimum la consommation de bois, le four a été isolé en fibre céramique. Il est doté de plans latéraux très utiles en acier inox pour permettre de poser des plats à rôtis, des ingrédients, des plats en pyrex et tout ce dont on a besoin pour cuisiner.

Avec le pied de pelle intégré, les instruments nécessaires pour la cuisson au bois sont toujours à portée de main.



155 cm
61.1 inch

202 cm
79.6 inch

88 cm
34.7 inch

LxP Schamotte-Backfläche	80x60 cm / 31.5x23.6 inch	Plan de cuisson LxP
Höhe Schamotte-Backfläche	91.5 cm / 36 inch	Hauteur du plan de cuisson
Minuten Erhitzung	20'	Minutes pour chauffer
Einschieben des Brotes	4 Kg / 8.8 lbs	Fournée de pain
Nr. von Pizza jeweils	4	Nbr. de pizzas à la fois
Pizza jeden 15 Minuten	14	Pizzas toutes les 15'
Durschnittsverbrauch	4 Kg/h / 8.8 lbs/h	Consommation moyenne
Höchsttemperatur	400°C / 752°F	Température maximale
Rauchabzug	Ø 15 cm / Ø 5.9 inch	Conduit de fumée
Breitenmaß der Öffnung	68 cm / 26.8 inch	Largeur de la bouche
Gewicht	140 Kg / 308 lbs	Poids

code FOR4PIZZE-AP / FOR4PIZZ-ROAN



kupfern
cuivre

antik rot
rouge antique

Ofen / four 4 pizza gas



Er hält die Wärme länger im Ofen. Durch die Gasfeuerung wird die Betriebstemperatur sehr schnell erreicht. Dieser Backofen hat eine große Backfläche und eine große Öffnung zum gleichzeitigen Backen von 4 Pizzen oder 4 kg Brot pro Ofenladung. Er kann im Garten, auf Balkonen oder Terrassen aufgestellt werden. Er nutzt den gleichen Schamottinenboden wie Profi-Backöfen mit einer doppelten Schicht Ziegel-Hohlkammerplatten, um die Wärme länger zu halten. Aufgrund des Gewölbes aus Edelstahl und der Gasfeuerung wird die Betriebstemperatur extrem schnell erreicht. Der mit Keramikfaser gedämmte Backofen hält die Wärme länger, so dass weniger Gas verbraucht wird. Er hat seitliche Abstellflächen aus Edelstahl und die Tür aus Keramikglas.

Il maintient la chaleur plus longtemps. Grâce au gaz, la température de fonctionnement est atteinte très rapidement. Les dimensions du plan et de la bouche de ce four permettent de cuisiner 4 pizzas à la fois et 4 kg de pain par fournée. Il peut être placé dans le jardin, sur un balcon ou sur une terrasse. Son plan réfractaire est celui des fours professionnels avec une double couche de dalles creuses afin de maintenir la chaleur plus longtemps. La voûte en acier inox, associée à l'alimentation à gaz, permet d'atteindre très rapidement la température de fonctionnement. Le four, isolé en fibre céramique, maintient la chaleur pendant longtemps, permettant ainsi de réduire la consommation de gaz. Il est doté de plans latéraux en acier inox et porte en verre céramique.



166 cm
65.4 inch

232 cm
91.4 inch

87 cm
34.3 inch



LxP Schamotte-Backfläche	80x60 cm / 31.5x 23.6 inch	Plan de cuisson LxP
Höhe Schamotte-Backfläche	100 cm / 39.4 inch	Hauteur du plan de cuisson
Minuten Erhitzung	10'	Minutes pour chauffer
Einschieben des Brotes	4 Kg / 8.8 lbs	Fournée de pain
Nr. von Pizza jeweils	4	Nbr. de pizzas à la fois
Pizza jeden 15 Minuten	14	Pizzas toutes les 15'
Durschnittsverbrauch	1.21 Kg/h / 2.6 lbs/h	Consommation moyenne
Höchsstemperatur	400°C / 752° F	Température maximale
Rauchabzug	Ø 18 cm / Ø 7.1 inch	Conduit de fumée
Breitenmaß der Öffnung	64 cm / 25.2 inch	Largeur de la bouche
Gewicht	220 Kg / 485 lbs	Poids
code FOR4PIZZE-GAS / -MET		
corten code FOR4PIZRO-GAS / -MET		

kupfern
cuivre

corten
corten



Ofen / four **allegro**

*Version Top oder mit Boden
version top ou avec base*

Allegro ist der größte Backofen der Baureihe FORNINOX von Alfa Pizza. Seine Größe und seine technische Eigenschaften versetzen ihn auf das Niveau eines professionellen Backofens. Er ist so ausgelegt, dass er den täglichen Anforderungen einer Familie gerecht wird und auch für eine große Anzahl von Freunden zufriedenstellend im Einsatz stehen kann. Außer der Backfläche aus Schamottplatten, der Edelstahlkuppel und der Wärmedämmung aus Keramikfaser seitlich großzügige ausziehbare Ablagebretter hat Allegro ein Warmhaltefach und eine Holzablage. Auf seinen 4 Rädern kann er problemlos verschoben werden. Mit dem halb-professionellen Pizza-Ofen Allegro steht der Kunst des Kochens nichts im Wege. Auch in Version Top - ohne - Boden, erhältlich.

Allegro est le four le plus grand de la gamme FORNINOX de Alfa Pizza. Ses dimensions et ses caractéristiques techniques le font ressembler à un four professionnel. Il a été conçu pour satisfaire quotidiennement les exigences de la famille et aussi d'un grand nombre d'amis. Allegro, outre le plan en plaques réfractaires, la voûte en acier inox et l'isolation en fibre céramique, est doté de larges plateaux latéraux escamotables, d'un compartiment chauffe-plat et d'un plateau à bois. Les 4 roues dont il a été doté le rendent facile à déplacer. Avec le four semi-professionnel pour pizza Allegro, l'art de la cuisine au bois n'a pas de limites. Disponible aussi dans la version top, sans base.





118 cm
46.5 inch

225 cm
88.6 inch

102 cm
40.2 inch

LxP Schamotte-Backfläche	100x70 cm / 39.4x27.6 inch	Plan de cuisson LxP
Höhe Schamotte-Backfläche	95 cm / 37.4 inch	Hauteur du plan de cuisson
Minuten Erhitzung	20'	Minutes pour chauffer
Einschieben des Brotes	5 Kg / 11 lbs	Fournée de pain
Nr. von Pizza jeweils	5	Nbr. de pizzas à la fois
Pizza jeden 15 Minuten	18	Pizzas toutes les 15'
Durschnittsverbrauch	5 Kg/h / 11 lbs/h	Consommation moyenne
Höchsttemperatur	400°C / 752°F	Température maximale
Rauchabzug	Ø 18 cm / Ø 7 inch	Conduit de fumée
Breitenmaß der Öffnung	59 cm / 23.2 inch	Largeur de la bouche
Gewicht	220 Kg / 485 lbs	Poids

code FORALLE-G / -R
version top code FORALLESB-G / -R



gelb
jaune

antik rot
rouge antique

Ofen / four **duetto**



Der Backofen mit zwei Garräumen. Bei geringem Holzverbrauch erreicht er die ideale Betriebstemperatur in extrem kurzer Zeit. In der unteren Kammer "Fiamma" wird das Feuer angezündet und direkt gebacken oder gegrillt.

Hier werden Pizzen, Gemüse, Fleisch und Speisen, die ein direktes Garen erfordern, knusprig gebacken bzw. gebraten. Die Schamottensteine der oberen Kammer "Mattone", die direkt über der unteren Kammer angeordnet sind, erhitzen sich rasch. Auch nach Löschen des Feuers beibehält dieser Backofen seine Funktion. Die Türen aus Keramikglas ermöglichen die Sichtkontrolle des Gar-Vorgangs bei geschlossener Tür. In den Ofen Duetto können 3 Pizzen und 6 Backformen pro Backvorgang geschoben werden.

Four à double cuisson. Avec peu de bois il atteint rapidement la température idéale pour cuire. Dans le four inférieur, dit « Flamme », on allume le feu et on cuisine directement. On peut cuisiner et rendre croquantes les pizzas, légumes, viandes et plats qui nécessitent de la cuisson directe. Dans le four « Mattone », on cuisine avec la chaleur des briques réfractaires le pain, les desserts et d'autres plats qui nécessitent d'une cuisson indirecte. On peut ainsi continuer à cuisiner même avec le feu éteint.

Les portes en verre céramique permettent de surveiller visuellement la cuisson. Avec Duetto, vous cuisinez jusqu'à 3 pizzas et 6 plats à rôti à la fois.





Ofen "Mattone"
Four Mattone



Ofen "Fiamma"
Four Fiamma

* Die Abstellfläche des Ofens Duetto (Rondò) ist eines optionalen Zubehör (code FXRONDU)	
<i>Le rebord du Four Duetto (Rondò) est un accessoire en option (code FXRONDU)</i>	
91 cm 35.8 inch	60x70 cm / 23.6x 27.5 inch 50x70 cm / 19.7x 27.5 inch
253 cm 99.7 inch	Plan de cuisson LxP Fiamma Plan de cuisson LxP Mattone
97 cm 38.2 inch	Höhe Schamotte-Backfläche 45' 5 Kg / 11 lbs 3 12 4 Kg/h / 8.8 lbs/h 400°C / 752°F Ø 18 cm / Ø 7.1 inch 170 cm / 67 inch 260 Kg / 573 lbs
	Hauteur du plan de cuisson Minutes pour chauffer Fournée de pain Nbr. de pizzas à la fois Pizzas toutes les 15' Consommation moyenne Température maximale Conduit de fumée Largeur de la bouche Poids
	code FORDUETTO

roten Alfa Pizza
rouge Alfa Pizza

Ofen / four fiesta barbecue



Großer Backofen und großer Grill. Es können gleichzeitig 7 Pizzen und große Grillplatten zubereitet werden. Darin liegt der große Wert des Fiesta Barbecues. Es fehlt einfach nichts, um Momente in fröhlicher Gesellschaft zu verbringen. Der Backofen ist großflächig und mit geräumigem Inneren, sodass darin mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden. Beispielsweise können Pizzen, Brot und Süßgebäck im Backofen und Fleisch, Fisch und Gemüse am Grill gleichzeitig gegart werden. Er ist bequem. Er ist komplett. Er ist Fiesta Barbecue.

Grand four et grand barbecue. Il peut cuire 7 pizzas et de grandes grillades en même temps. Voilà la grande valeur de Fiesta Barbecue. Rien ne manque pour créer des instants de convivialité savoureuse. Le four est de grande contenance et spacieux pour contenir plusieurs aliments en même temps. Par exemple, on peut cuisiner des pizzas, du pain et des desserts dans le four et des grillades de viande, de poisson et de légumes dans le barbecue. Il est pratique. Il est complet. C'est Fiesta Barbecue.

Ausmaße des Grills 67,5 x 41 cm
dimensions barbecue 26.6 x 16.15 inch

189 cm
74.5 inch

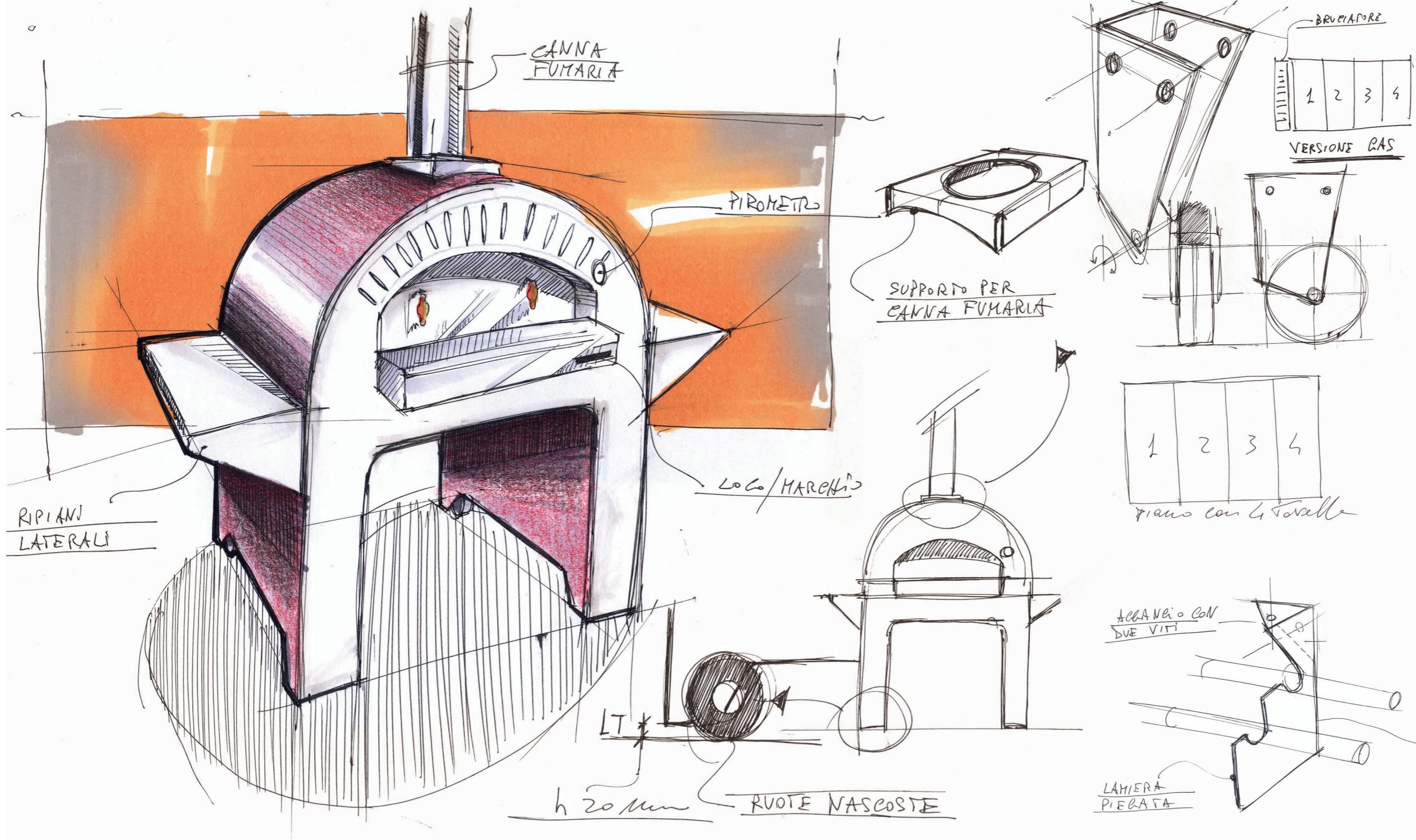
228 cm
89.8 inch

127 cm
50 inch

LxP Schamotte-Backfläche	120x90 cm / 47.3x35.5 inch	Plan de cuisson LxP
Höhe Schamotte-Backfläche	84.5 cm / 33.3 inch	Hauteur du plan de cuisson
Minuten Erhitzung	25'	Minutes pour chauffer
Einschieben des Brotes	7 Kg / 15.4 lbs	Fournée de pain
Nr. von Pizza jeweils	7	Nbr. de pizzas à la fois
Pizza jeden 15 Minuten	20	Pizzas toutes les 15'
Durschnittsverbrauch	7 Kg/h / 15.4lbs/h	Consommation moyenne
Höchsstemperatur	400°C / 752° F	Température maximale
Rauchabzug	Ø 25 cm / Ø 9.8 inch	Conduit de fumée
Breitenmaß der Öffnung	54 cm / 21.2 inch	Largeur de la bouche
Gewicht	340 Kg / 749 lbs	Poids

code FORBARFIESTA

schwarz
noir



Entwurf des Ofens 4 Pizze a gas.

Esquisse du four 4 Pizza à gaz.



BACKÖFEN FÜR INNENBEREICH

Was ist schöner als nach Hause zurückzukommen und die angenehme und gemütliche Wärme des Feuers in Ihrem Haus zu genießen? Holzbacköfen, die Einrichtungsgegenstand werden und die Tradition direkt zu Ihnen ins Haus bringen.

FOURS D'INTÉRIEUR

Qu'y a-t-il de plus beau en rentrant chez soi que de trouver un accueillant feu de bois? Fours à bois qui se transforment en éléments de décoration aux formes élancées et élégantes portant la tradition directement chez nous.

Ofen / four dolce



Dolce ist ein Holzofen-Einsatz für Kamin zum direkten Garen, der auch in einen bestehenden Kamin eingesetzt werden kann. Er ist kompakt gebaut und hat eine regelmäßige Form.

Er kann sowohl in der Küche als auch im Salon aufgestellt werden. Die Backfläche aus Schamott gestattet das Garen auf Stein. Die Edelstahlkuppel bringt den Ofen rasch auf Betriebstemperatur. Dolce hat eine Tür mit seitlichem Scharnier und großem Glas. Das eingebaute Thermometer ermöglicht, den Gar-Vorgang zu überwachen. Er kann auch auf bereits vorhandenen Flächen aufgestellt werden.

Dolce est un four à cuisson directe qui peut être inséré aussi dans une cheminée déjà existante. Il est compact et de forme régulière. Il peut être placé aussi bien dans la cuisine que dans le salon. Le plan de cuisson réfractaire permet de cuisiner à la brique. La voûte en acier inox porte rapidement le four à température. Dolce est doté d'une porte tournante avec une grande vitre. Le thermomètre incorporé permet de surveiller la cuisson des aliments. Il peut être placé aussi sur des plans déjà existants.

77 cm 30.3 inch	LxP Schamotte-Backfläche Höhe Schamotte-Backfläche	60x40 cm / 23.6x15.7 inch 10.4 cm / 4.1 inch	Plan de cuisson LxP Hauteur du plan de cuisson
56 cm 22 inch	Minuten Erhitzung Einschieben des Brotes	20' 2 Kg / 4.4 lbs	Minutes pour chauffer Fournée de pain
62 cm 24.4 inch	Nr. von Pizza jeweils Pizza jeden 15 Minuten	1-2 6	Nbr. de pizzas à la fois Pizzas toutes les 15'
	Durschnittsverbrauch Höchsstemperatur	3 Kg/h / 6.6 lbs/h 400°C / 752°F	Consommation moyenne Température maximale
	Rauchabzug Breitenmaß der Öffnung	Ø 18 cm / Ø 7.1 inch 52.8 cm / 20.8 inch	Conduit de fumée Largeur de la bouche
	Gewicht	100 Kg / 220 lbs	Poids
code FORDOLCE			



Ofen / four **gusto**

*Version Top oder mit Boden
version top ou avec base*



Dieser Holzbackofen passt in jeden Raum: Küche, Esszimmer oder Hobbyraum. Kochen mit Gusto ist ein wahrhaftiges Vergnügen. Die Flamme schmort die Gerichte während sie den Raum erleuchtet. Die Tür des Backofens ermöglicht, die Gärung von außen zu beobachten. Die Backfläche ist aus feuerfestem Stein wie bei den professionellen Backöfen. Die Kuppel ist aus Edelstahl mit Wärmédämmung aus Keramikfaser. Die hinteren Räder erleichtern das Verschieben. Er passt perfekt zu jedem Einrichtungsstil. Auch in Version Top erhältlich.

Ce four à bois est parfait pour tous les espaces et environnements : cuisine, salle à manger ou salle de jeux. Cuisiner avec Gusto est un vrai plaisir. La flamme rissole les plats tout en éclairant l'environnement. La porte du four en verre céramique permet de surveiller la cuisson des aliments depuis l'extérieur. Le plan de cuisson est en matériau réfractaire comme les fours professionnels. La voûte est en acier inox, isolée avec de la fibre céramique. Les roues arrière facilitent son déplacement. Parfaits pour être insérés dans tous les styles d'ameublement. Disponibles aussi dans la version top.





74 cm
29.2 inch

208 cm
81.9 inch

77 cm
30.3 inch

LxP Schamotte-Backfläche	60x50 cm / 23.6x19.7 inch	Plan de cuisson LxP
Höhe Schamotte-Backfläche	104 cm / 41 inch	Hauteur du plan de cuisson
Minuten Erhitzung	15'	Minutes pour chauffer
Einschieben des Brotes	2 Kg / 4.4 lbs	Fournée de pain
Nr. von Pizza jeweils	2	Nbr. de pizzas à la fois
Pizza jeden 15 Minuten	8	Pizzas toutes les 15'
Durschnittsverbrauch	3 Kg/h / 6.6 lbs/h	Consommation moyenne
Höchsstemperatur	400°C / 752°F	Température maximale
Rauchabzug	Ø 18 cm / Ø 7.1 inch	Conduit de fumée
Breitenmaß der Öffnung	158 cm / 62.2 inch	Largeur de la bouche
Gewicht	165 Kg / 363 lbs	Poids

code FORGUSTO-PE / -ZU

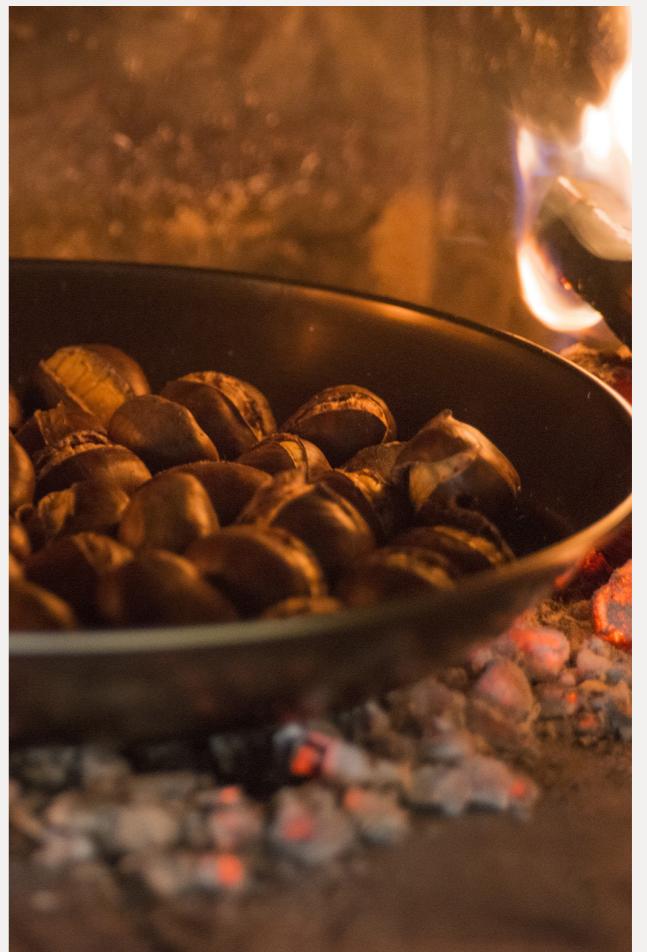


74 cm
29.2 inch

66 cm
26 inch

77 cm
30.3 inch

code FORGUSTOTP-PE / -ZU

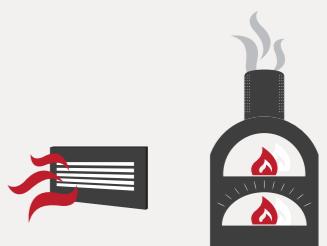


Ofen / four **duettino**



Duettino ist ein Backofen mit zwei Garräumen, in dem gleichzeitig am Feuer und auf dem Stein gegart werden kann. Außerdem dank des Lüftungssystems heizt er auch das Haus. Dieser doppelte Backofen gärt am Feuer Pizza, Flammkuchen und Grillgut aller Art, sowie auf dem Stein Braten, Aufläufe, Gemüse, Kartoffeln, Brot und Süßgebäck. Die Gerichte werden in zwei Garräumen mit unterschiedlichen Temperaturen gegart. Der Rauchabzug enthält ein Ventil, das die Luftzufuhr kontrolliert und die Wärme im Innenraum behält. Folgendermaßen wird die Verbrennung optimiert und den Holzverbrauch verringert.

Duettino est le four à double cuisson qui permet de cuisiner simultanément à la flamme et à la brique. De plus, grâce au système de ventilation, il chauffe votre maison. Ce double four cuit à la flamme des pizzas, fougasses et grillades en tout genre et, à la brique, des rôtis, gratins, légumes, pommes de terre, pain et gâteaux. Ces types de cuisson sont effectués dans deux chambres qui maintiennent différentes températures. Dans le conduit de fumée, une vanne est insérée pour contrôler le tirage et maintenir la chaleur à l'intérieur du four. Ainsi, il est possible d'optimiser la combustion et de réduire les consommations de bois.





Ofen Mattone
Four Mattone



Ofen Fiamma
Four Fiamma

77 cm
30.34 inch

195 cm
76.8 inch

85 cm
33.5 inch

LxP Schamotte-Backfläche	60x60 cm / 23.6x23.6 inch	Plan de cuisson LxP Fiamma
LxP Schamotte-Backfläche	50x60 cm / 19.7x23.6 inch	Plan de cuisson LxP Mattone
Höhe Schamotte-Backfläche	119 cm / 46.9 inch	Hauteur du plan de cuisson
Minuten Erhitzung	30'	Minutes pour chauffer
Einschieben des Brotes	5 Kg / 11 lbs	Fournée de pain
Nr. von Pizza jeweils	3	Nbr. de pizzas à la fois
Pizza jeden 15 Minuten	12	Pizzas toutes les 15'
Durschnittsverbrauch	4 Kg/h / 8.8 lbs/h	Consommation moyenne
Höchsstemperatur	400°C / 752°F	Température maximale
Rauchabzug	Ø 15 cm / Ø 5.9 inch	Conduit de fumée
Breitenmaß der Öffnung	162 cm / 63.8 inch	Largeur de la bouche
Gewicht	270 Kg / 595 lbs	Poids

code FORDUETIN-CA / -GR

cappuccino
cappuccino

grau
gris



Leistungsaufnahme
Beheizbare Oberfläche
Leistung von Ventilatoren

26 W x 2
50 m²
125 m³/h x 2

Puissance absorbée
Superficie chauffante
Portée ventilateurs

26 W x 2
50 m²
125 m³/h x 2



Ofen / four **gastone**



Gastone ist ein Gas-Pizzaofen mit direkter Gärung. Die verschiedenen Farbvarianten machen ihn perfekt für jeden Raum. Gastone gärt leicht dank seines Boden aus Schamott, wie bei professionellen Backöfen, und seiner Kuppel aus Edelstahl mit Dämmung aus Keramikfaser. Wo kann man ihn am besten aufstellen? Küche, Esszimmer, Hobbyraum? Seine geringen Abmessungen und seine Räder lassen Ihnen alle Optionen offen. Er hat eine hohe Backfläche und eine Glastür, durch die der Gar-Vorgang überwacht werden kann.

Gastone est un four à gaz pour pizza qui cuisine à cuisson directe. Grâce à ses différents coloris, il est parfait pour chaque milieu. Gastone cuit avec facilité, grâce à son plan en matériel réfractaire comme les fours professionnels et à la voûte en acier inox, isolée avec de la fibre céramique. Où faut-il le positionner? Cuisine, salle à manger, salle de jeux? Grâce à ses dimensions contenues et ses roues, de nombreuses options sont possibles. Il présente un plan de cuisson élevé et une porte en verre qui permet de surveiller la cuisson.





90 cm
35.5 inch

162 cm
63.7 inch

84 cm
33.1 inch

LxP Schamotte-Backfläche	60x60 cm / 23.6x23.6 inch	Plan de cuisson LxP
Höhe Schamotte-Backfläche	113 cm / 44.5 inch	Hauteur du plan de cuisson
Minuten Erhitzung	15'	Minutes pour chauffer
Einschieben des Brotes	4 Kg / 8.8 lbs	Fournée de pain
Nr. von Pizza jeweils	4	Nbr. de pizzas à la fois
Pizza jeden 15 Minuten	14	Pizzas toutes les 15'
Durschnittsverbrauch	1,43 m ³ /h / 50.5 ft ³ /h	Consommation moyenne
Höchsttemperatur	400°C / 752°F	Température maximale
Rauchabzug	Ø 18,5 cm / Ø 40.8 inch	Conduit de fumée
Breitenmaß der Öffnung	55 cm / 21.6 inch	Largeur de la bouche
Gewicht	200 Kg / 440 lbs	Poids

code gpl FORGASTGPL-CO / -PE
code methan FORGASTMET-CO / -PE



Ofen / four calore



Er ist der Holzbackofen für das Haus mit Direktgärung und integriertes Ventilationssystem zur Heizung der Wohnung. Es genügt ein Taster zu drücken und sogleich blasen die Ventilatoren warme Luft in die Wohnung. Von außerordentlichem Nutzen wären während der kalten Monate, in denen sie die Räume in warme Luft einhüllt und Heizungskosten sparen lässt. Dieser Holzbackofen ist mit einer sehr bequemen und praktischen Klapptür versehen, die eine optimale Einsicht in den Ofen gewährt. In geräumigen Fächern kann alles was für den holzbeheizten Ofen dient, abgelegt werden, vom Holz bis zu den Arbeitsutensilien. Auch in Version Top erhältlich für die Lagerung auf bereits vorhandenen Flächen.

C'est le four à bois pour la maison qui cuite avec une cuisson directe et réchauffe la maison grâce au système de ventilation intégré. Il suffit de presser un bouton et, immédiatement, les ventilateurs internes répandent de l'air chaud dans la maison pouvant être canalisé dans les pièces voisines. Il est d'une aide extraordinaire pendant les mois les plus froids pour augmenter la chaleur de la maison, tout en réduisant les frais de chauffage. Ce four à bois est doté d'une porte professionnelle escamotable très pratique, qui offre une grande praticité et une vision maximale. Les grands plateaux ont été projetés pour permettre de poser tout le nécessaire pour la cuisine à bois, du bois aux instruments de travail. Disponible aussi dans la version Top, d'appui sur des plans déjà existants.



90 cm
35.5 inch

158 cm
62.2 inch

78 cm
30.7 inch

LxP Schamotte-Backfläche	80x50 cm / 31.5x19.7 inch	Plan de cuisson LxP
Höhe Schamotte-Backfläche	110 cm / 43.3 inch	Hauteur du plan de cuisson
Minuten Erhitzung	20'	Minutes pour chauffer
Einschieben des Brotes	4 Kg / 8.8 lbs	Fournée de pain
Nr. von Pizza jeweils	3	Nbr. de pizzas à la fois
Pizza jeden 15 Minuten	12	Pizzas toutes les 15'
Durschnittsverbrauch	4 Kg/h / 8.8 lbs/h	Consommation moyenne
Höchsstemperatur	400°C / 752°F	Température maximale
Rauchabzug	Ø 18 cm / Ø 7.1 inch	Conduit de fumée
Breitenmaß der Öffnung	58 cm / 22.8 inch	Largeur de la bouche
Gewicht	185 Kg / 407 lbs	Poids

code FORCAL-PE / -RO



code FORCALTP-PE / -RO



Leistungsaufnahme
Beheizbare Oberfläche
Leistung von Ventilatoren

26 W x 2
50 m²
125 m³/h x 2

Puissance absorbée
Superficie chauffante
Portée ventilateurs

26 W x 2
50 m²
125 m³/h x 2





Utensilien für die Liebhaber
instruments destinés aux passionnés



KITPIZZAIOL



Das Kit Pizzaiolo enthält alle Utensilien, die Sie zum Zubereiten und zum Backen der Pizza benötigen: Pizzaschaufel, Pizzaheber, Glutschieber, Ofenbürste, Schaufel aus Holz, Pizzaballenbox, Laser-Thermometer, Schneideset, Schneidbrett aus Holz, Wärmeschutzhandschuh, Rezeptsammlung.

Le Kit Pizzaiolo est composé de tous les instruments servant à la cuisson de la pizza : pelle, petite pelle, tisonnier, brosse à four, pelle en bois, caisse à petits pains, thermomètre laser, roulette à pâte, pelle en bois, coupe-pâte, planche à découper, gant anti-brûlure et livre de recette.



KITPANETTIER



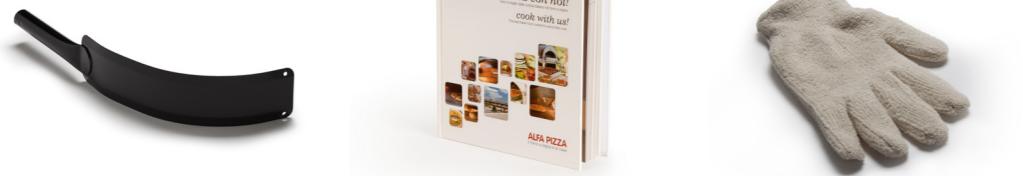
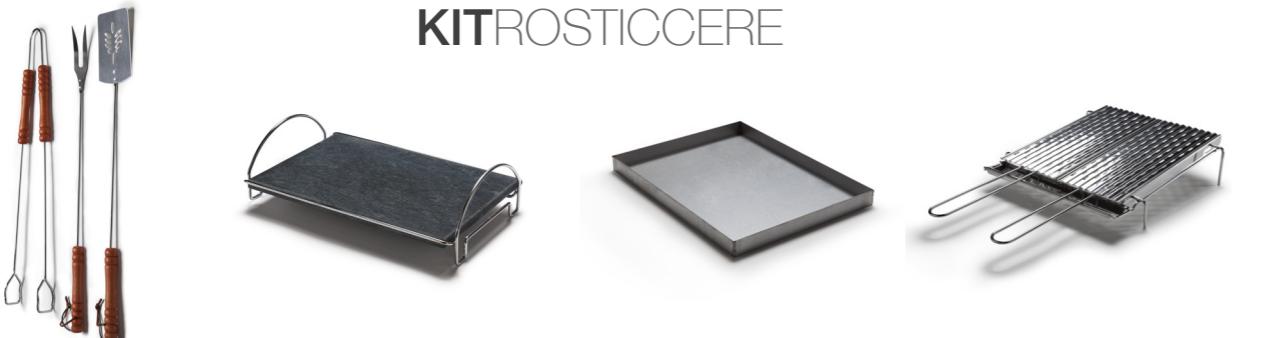
Das Kit Panettiere stellt Ihnen die Utensilien zum Brotbacken zur Verfügung: Schieber aus Holz, Backbrett, Gärkasten aus Holz, Baumwolltuch, Teigbox, Teigschneider, Schneidbrett aus Holz, Handschuh und Rezeptsammlung.



Le Kit Panettiere a été conçu pour mettre à disposition les instruments servant à la cuisson du pain : pelle en bois, planche à pâtisserie, caisse de levage en bois, toile en coton, caisse pour pâte, roulette à pâte, planche à découper en bois, gant et livre de recette.



KITROSTICCERE



Das Kit Rosticcere enthält alles, was Sie brauchen, um Ihren Holzofen auch als Barbecue zu nutzen. Haben Sie Spaß beim grillen mit den Alfa Pizza Backöfen! Organisieren Sie wunderbare Grillparties! Sie finden in diesem Kit, alles was Sie brauchen, um Fleisch, Fisch und Gemüse zusammen mit Ihren Freunden zu grillen.

Dans le Kit Rosticcere, vous aurez tout le nécessaire pour utiliser votre four à bois comme un barbecue. Amusez-vous à organiser de magnifiques grillades avec les fours Alfa Pizza. À l'intérieur du kit, vous trouverez tout ce qui vous sert pour griller la viande, poisson, légumes avec vos amis les plus fidèles.



KITPASTICCERE



Viel Spaß beim Backen von Kuchen aus dem Steinofen mit dem Kit Pasticcere. Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt! Mit unseren Backöfen und unseren für Sie ausgewählten Utensilien können Sie alles Mögliche herrlich backen: Süßgebäck, Kuchen, Plum Cake, Mürbeteigkuchen und noch viel mehr!

Amusez-vous à préparer les meilleurs gâteaux cuits au four Alfa Pizza avec le kit Pasticcere. Il n'existe pas de limite à votre fantaisie avec nos fours et avec les instruments sélectionnés pour vous à cet effet; vous pourrez vous amuser à préparer tous les types de gâteaux, des biscuits aux gâteaux, des cakes aux tartes et bien d'autre.



TELOCOPRIFORNO



Die Schutzhülle Telo copriforno wurde speziell entwickelt, um Ihren Backofen vor Witterungseinflüssen zu schützen, wenn er nicht benutzt wird.
Sie kann bequem in der Waschmaschine gewaschen werden.

La toile couvre-four a été étudiée spécialement pour protéger votre four contre les agents atmosphériques lorsque le produit est au repos.
Elle peut être lavée sans problème en machine à laver.



PORTAPALE



ARCO

Erhältliche Farbe: grau, gelb, rot, grün, orange, silbergrau und kupfern.

Coloris disponibles: gris, jaune, rouge, vert, orange, gris argent et cuivre.

VELA

Erhältliche Farbe: rot, kupfern, perle, kürbis, grau, cappuccino und corten.

Coloris disponibles : rouge, cuivre potiron, perle, gris, cappuccino, corten.



einzelne Utensilien

alle Utensilien, die in deinem Backofen integriert werden können

instruments singuliers

tous les instruments à intégrer à votre four



SET SCHIEBER
PANOPLIE DE PELLES



HOLZHALTER
GARDE-BOIS



LASERTHERMOMETER
THERMOMÈTRE LASER



HOLZSCHAUFEL
PALETTE EN BOIS



REZEPTSAMMLUNG
LIVRE DE RECETTE



TEIGROLLE
ROULEAU À PÂTISSERIE



BACKBRETT
PLANCHE À PÂTISSERIE



*Wir
geben
uns immer
große
Mühe.*

*Nos réalisations reflètent notre total engagement,
même sur les choses les plus simples*



Alfa Refrattari wurde 1977 von den Gründungsmitgliedern gegründet, die das Garen revolutionieren wollten. Der Backofen, der seit jeher aus Stein war, wurde aus feuerfestem Stein in den 1980er Jahren entworfen. Damals war es ein beachtlicher Schritt.

Herz aus Schamott, Muskeln aus Stahl.
2009 wurde der Brand Alfa Pizza gegründet.
Dank der Anreizen der zweiten Generation wurde der Backofen tief verändert. Neue Materialien wurden eingeführt, die Lösungen in der Welt des Garens und des Designs ermöglicht haben.

Der traditionelle Backofen aus feuerfestem Stein wurde leichter dank neuen Materialien wie der Stahl. Der Holzofen kann jetzt einfach und bequem verschoben werden und das Feuer wird innerhalb weniger Minuten angezündet. Alfa Pizza legt die neuen Marktstandards fest. Seit der Patentierung von der FORNINOX-Technologie ist Alfa Pizza der führende Hersteller von Holzöfen geworden.

Alfa Refrattari naît en 1977 à partir de l'idée de ses membres fondateurs de révolutionner le monde de la cuisson.
Depuis toujours en brique, le four, dans les années 80, est projeté en matériau réfractaire, un important pas en avant pour cette époque.

Cœur réfractaire, muscles d'acier.
C'est en 2009 que naît la marque Alfa Pizza. Guidé par les incitations de la deuxième génération, le four subit un changement important. On introduit de nouveaux matériaux qui permettent des solutions aussi bien dans le monde de la cuisson que du design.

Le four réfractaire traditionnel s'allège grâce à l'utilisation de nouveaux matériaux comme l'acier:
le four à bois se déplace désormais facilement et s'allume en quelques minutes. Alfa Pizza, donc, définit les nouveaux standards de marché : en brevetant la technologie FORNINOX, il devient le leader dans la production des fours à bois.





#alfapizza

be social

ALFA PIZZA

the
italian
art of
cooking



VERKAUFSBEDINGUNG

CONDITIONS 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.

Nous invitons nos clients de contrôler, lors des opérations de déchargeement des vecteurs, l'état de la marchandise et la correspondance avec la documentation de transport en signalant d'éventuelles observations. Les contestations tardives ne seront pas acceptées. La marchandise voyage 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.

Toute commande est subordonnée par l'approbation de l'entreprise.

Les commandes sont livrées aux conditions spécifiées dans notre confirmation de commande. Les clients sont priés de la vérifier.

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

En cas d'absence d'acceptation de la marchandise au moment de la livraison,

les coûts du service transport pour le voyage d'aller et de retour seront à votre charge..

- Alle Zahlungen müssen laut Vereinbarung zum Zeitpunkt des Auftrages getätigten 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 : en cas de retard de paiement, indépendamment du motif, on fera valoir les intérêts de retard à 5% en plus du taux BCE d'escompte, plus les frais.

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

Pour toute controverse, le seul Tribunal compétent est celui de Frosinone.

- Dieser Katalog - im März 2015 gedrückt - ersetzt alle vorherigen Ausgaben.

Ce catalogue, publié en mars 2015, substitut les précédents.

- Daten und Maßnahmen haben rein indikativen Charakter.

Les données et les mesures sont purement indicatives et non 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 des modifications esthétiques et fonctionnelles à ses propres produits même sans préavis.

Via Villamagna, 03012 Anagni (FR), ITALIA
Tel +39 (0) 775.782250 - Fax +39 (0) 775.782238 -info@alfapizza.it

alfapizza.it