

ALFA

Your Pizza Oven Solution



Forni per Pizza **Professional**

Nati in Italia, nel 1977.

Prodotti a Roma da quasi 50 anni.

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

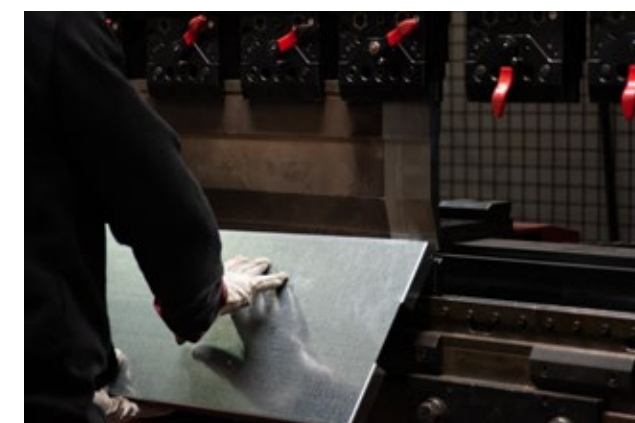


Fatto a mano in Italia

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

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

I nostri forni da quasi 50 anni, sono riconosciuti in tutto il mondo per la loro qualità.



FORNI PER PIZZA ALFA

Tecnologia, performance ed efficienza senza rivali.

Dal piccolo laboratorio al food truck on the road, dai bistrot agli hotel che vogliono aggiungere la pizza al loro menù, fino alle grandi pizzerie con importanti produzioni orarie, ogni attività può trovare il proprio forno per pizza ideale nelle diverse Serie Alfa.

Realizzata interamente in Italia, la nuova generazione di forni per pizza professionali Alfa è stata completamente evoluta e aggiornata per offrire performance di cottura all'avanguardia. Progettati senza compromessi i nuovi forni professionali Alfa sono tecnologicamente avanzati, ancora più efficienti nei consumi, più facili da usare e più ampi negli spazi interni, per garantire la massima produttività e la perfezione dei risultati, sempre.

4 tipologie di Alimentazione, per un'unica grande esperienza di cottura!



Legna



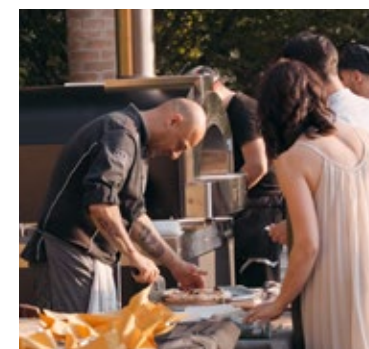
Gas



Ibrida



Elettrica



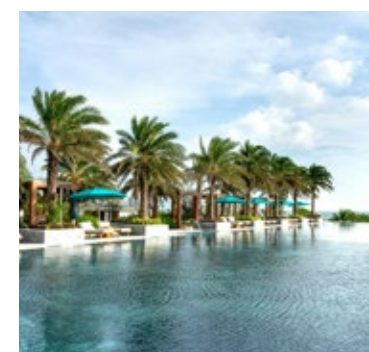
FOOD TRUCKS, EVENTI & CATERING

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



CASUAL DINING & RISTORANTI

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



BEACH CLUBS & RESORTS

Forni affidabili, rapidi e resistenti agli agenti atmosferici. Offrono prestazioni elevate anche nelle condizioni più esigenti, senza rinunciare alla qualità della pizza artigianale.



PIZZERIE

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

I forni Alfa

Ampia gamma di forni per Pizza

Tecnologia, Performance ed Efficienza senza rivali.

Ogni attività può trovare il proprio forno per pizza ideale nelle diverse Serie Alfa.

Realizzata interamente in Italia. I forni per pizza professionali di Alfa sono in grado di offrire performance di cottura all'avanguardia e qualità senza precedenti.

Progettati senza compromessi i nuovi forni professionali Alfa sono efficienti nei consumi, facili da usare e ampi nel piano cottura per garantire la massima produttività e la perfezione dei risultati.



Serie Zeno

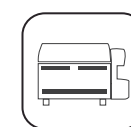
Forni elettrici professionali ad alte prestazioni e compatti.

I forni professionali della Serie Zeno disponibile in 2 dimensioni, 4 e 6 pizze è perfetto per ogni tipo di installazione. Non ha bisogno di canna fumaria e può essere installato facilmente in ogni cucina grazie alla sua compattezza. La modulazione indipendente delle tre zone della camera di cottura garantisce risultati perfetti con qualsiasi tipo di impasto.



Compatto

Massime prestazioni in uno spazio minimo, il più compatto della sua categoria.



3 Zone Indipendenti

Imposta temperature diverse su piano, volta e bocca per gestire ogni fase della cottura con la massima precisione.



Hood-ready

Nessuna emissione di fumo e nessuna canna fumaria necessaria, per una semplice installazione.



Serie Napoli

I forni della tradizione Napoletana resistenti e affidabili fatti interamente in mattoni refrattari

La Serie Napoli di Alfa disponibile in varie dimensioni è perfetta per le pizzerie ad alta produzione oraria. La struttura in materiale refrattario garantisce un'alta inerzia termica anche nei turni più lunghi. Adatto ad ogni tipologia di pizzeria grazie all'ampia personalizzazione del mosaico in ceramica.



Serie Quick

Forni per pizza professionali leggeri, rapidi e facili da installare

I forni per pizza professionali della Serie Quick grazie alle diverse dimensioni e a ben 3 modalità di alimentazione, a legna, a gas o ibrida, riescono a rispondere alle necessità delle più svariate attività. Facili da installare e semplici da spostare offrono la stessa produttività dei forni tradizionali, ma con il minimo ingombro.



Ready to use

Subito pronti all'uso, i forni per pizza professionali Alfa non necessitano di opere murarie.



Leggero

Grazie alla struttura in acciaio inox, i forni della serie Quick sono i più leggeri della loro categoria.



Built-in

Disponibili in più configurazioni: con base su ruote, da appoggio o da incasso.



Durata

Interamente realizzato in mattoni refrattari per una durata eccezionale.



Prestazioni

La sua elevata inerzia termica garantisce prestazioni costanti e di alto livello anche sotto uso intensivo.



Tradizione

Tradizione autentica: i forni Napoli richiamano la vera arte della pizza napoletana.

I forni Alfa

Serie **QUICK**



Forni per pizza performanti, leggeri e facili da installare

Food truck, piccoli laboratori, bistrot che desiderano aggiungere la pizza nel loro menù o pizzerie con un'elevata produzione oraria possono trovare nella Serie Quick la soluzione più adatta ai propri spazi ed esigenze produttive. Subito pronti all'uso, i forni per pizza professionali Alfa non necessitano di opere murarie e hanno dimensioni così contenute da poter passare senza problemi attraverso le comuni porte standard presenti nei locali.

Piccoli Dettagli, Grandi Performance.

Sistema Double Flue System

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



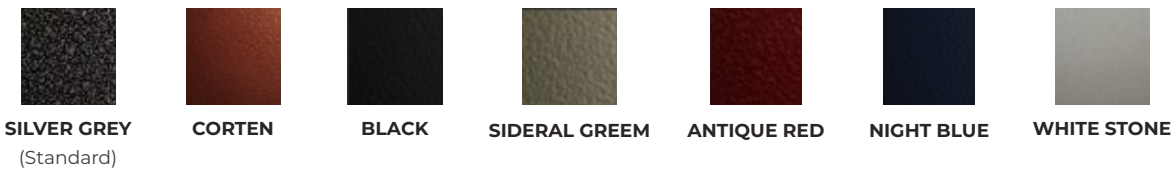
Scheda Tecnica Serie Quick



	QUICK 2 Pizze		QUICK 4 Pizze		QUICK 6 Pizze	
Numero di pizze	2		4		6	
Pizze per ora	50		80		110	
Raggiunge 500°C in	45 minuti		60 minuti		105 minuti	
Temperatura massima	500°C		500°C		500°C	
Dimensioni forno	104x99x72,7 cm		119x123x80 cm		140x156x95 cm	
Dimensioni forno + base	104x99x163 cm		119x123x170 cm		140x156x185 cm	
Peso forno	180 kg		252 kg		392 kg	
Peso forno + base	260 kg		334 kg		549 kg	
Dimensioni imballo forno	109x114x95,8 cm		142,5x142,5x105 cm		162x172x123 cm	
Dimensioni imballo forno + base	109x114x185 cm		142,5x142,5x197 cm		162x172x205 cm	
Peso imballo forno	233 Kg		319,5 kg		480 kg	
Peso imballo forno + base	320 kg		414 kg		673,5 kg	
	LEGNA	GAS	LEGNA	GAS	LEGNA	GAS
Piano Cottura	90x70 cm	80x70 cm	100x90 cm	90x90 cm	120x110 cm	120x110 cm
Potenza o Carica Nominale	7 kg/h	24 kW	9 kg/h	30 kW	11 kg/h	34 kW
Consumi	5 kg/h	1,35 kg/h 1,8 m³/h	7 kg/h	2,89 kg/h 3,80 m³/h	9 kg/h	3 kg/h 2,98 m³/h
Temperatura Fumi	400°C	410°C	400°C	410°C	400°C	410°C
Materiali	Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica					
Tipo di refrattario	Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso					

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

COLORI DISPONIBILI



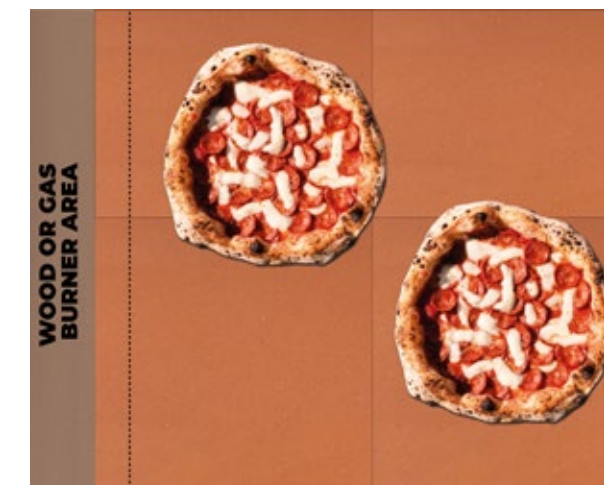


QUICK 2 PIZZE

Leggero e compatto, è un forno per pizza professionale ideale per l'utilizzo in food truck, piccoli negozi e negozi specializzati in prodotti senza glutine.



*Pizza Ø 33 cm



QUICK 4 PIZZE

Prestazioni impeccabili e peso contenuto rendono Quick 4 Pizze perfetto per fast food, servizi di catering e bistrot che desiderano inserire la pizza nel proprio menu.



*Pizza Ø 33 cm



QUICK 6 PIZZE

Massima produttività e alte prestazioni rendono questo forno professionale il miglior alleato per pizzerie e ristoranti con molti coperti.



*Pizza Ø 33 cm



I forni Alfa



Serie **ZENO**

Forni elettrici compatti
ad alte prestazioni.

I forni per pizza elettrici professionali della Serie Zeno raggiungono in 1 ora e 30 fino a 500°C permettendo ai pizzaioli di sfornare con risultati impeccabili differenti tipi di pizza. Le caratteristiche tecniche di questa serie sono pensate per raggiungere l'eccellenza, coniugando prestazioni eccezionali al minimo dispendio di energia. Le speciali tavalle refrattarie ad alta densità, riescono a trattenere il calore nella camera di cottura più di qualsiasi altro materiale in commercio, mentre le resistenze distribuite all'interno di cielo e platea ne consentono un controllo modulare e preciso.

Installazione senza pensieri

Questa serie è in grado dieguagliare le prestazioni dei forni a legna napoletani con la massima efficienza energetica e senza vincoli di canna fumaria.



Scheda Tecnica
Serie Zeno



	ZENO 4 Pizze	ZENO 6 Pizze
Numero di pizze	4	6
Pizze per ora	80	120
Raggiunge 500°C in	90 minuti	120 minuti
Temperatura massima	500°C	500°C
Dimensioni forno	104x116x85cm	104x153,5x85cm
Dimensioni forno + base	104x116x175cm	104x153,5x175cm
Peso forno	305 kg	380 kg
Peso forno + base	370 kg	480 kg
Dimensioni imballo forno	127x113,5x95cm	-
Dimensioni imballo forno + base	127x113,5x185cm	165x113,5x197,8cm
Peso imballo forno	363 kg	-
Peso imballo forno + base	436 kg	560 kg
Piano Cottura	75x75 cm	75x112,5 cm
Potenza	13,5 kW	18 kW
Potenza nominale	21Amp	26Amp
Consumo Medio	5,5 kW	6,5 kW
Materiali	Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica	
Tipo di refrattario	Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso	

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

COLORI DISPONIBILI PER BASE E FORNO



ZENO 4 Pizze

Zeno 4 Pizze è il forno elettrico professionale per pizza unico nella sua categoria per dimensioni, prestazioni e leggerezza. Disponibile in versione top o con base dedicata.



ZENO 6 Pizze

Zeno 6 Pizze è il forno elettrico professionale pensato per soddisfare le esigenze delle pizzerie con ritmi di lavoro elevati, che necessitano di uno strumento affidabile dai consumi ridotti.



*Pizza Ø 33 cm



*Pizza Ø 33 cm



I forni Alfa



Serie **NAPOLI**

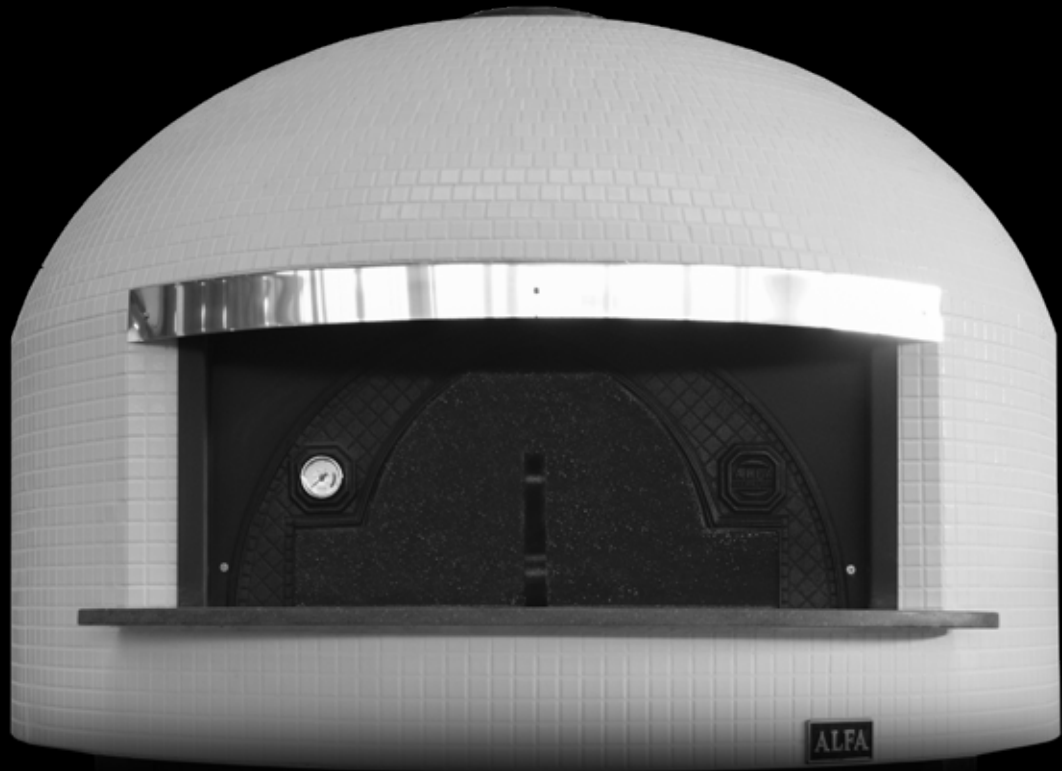
Forni napoletani tradizionali, resistenti e affidabili, interamente realizzati con mattoni refrattari prodotti internamente.

I forni per pizza professionali della Serie Napoli rappresentano l'unione felice tra la tradizione nella cottura della pizza e l'innovazione tecnologica. Realizzati interamente in mattoni refrattari e costruiti a mano, garantiscono una produttività eccezionale.

I forni per pizza professionali della Serie Napoli sono la soluzione ideale per le pizzerie che scelgono la cottura tradizionale napoletana e richiedono un'elevata produzione oraria per lunghi periodi di tempo.

Disponibili in diverse dimensioni e con 3 modalità di alimentazione, a legna, a gas o ibrida, i forni Napoli sono infatti pensati appositamente per le attività che preferiscono una cottura statica simile a quella delle pizzerie di una volta.

Subito pronti all'uso, i forni per pizza tradizionali Napoli non hanno bisogno di essere costruiti e assemblati in loco, basta collocarli su un piano robusto oppure posizionarli sulla base di supporto Alfa in ferro rinforzato.



Scheda Tecnica
Serie Napoli

	M90	M120	M130	M150
Numero di pizze	3	5	6	8
Pizze per ora	90	130	160	200
Temperatura massima	500°C	500°C	500°C	500°C
Dimensioni forno + base	130x145x210cm	153x160x202cm	165x172x208cm	190x195x210cm
Peso forno + base	1200 kg	1200 kg	1450 kg	2200 kg
Piano Cottura (diametro)	Ø 85 cm	Ø 120 cm	Ø 130 cm	Ø 145 cm
Potenza termica	15 kW	34 kW	34 kW	34 kW
Consumo Legna	7 kg	7,5 kg	8,5 kg	9,5 kg
Consumo GPL	1,2 kg/h	2,3 kg/h	2,3 kg/h	2,3 kg/h
Consumo Metano	1,58 m³/h	3 m³/h	3 m³/h	3 m³/h

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

*Pizza Ø 33 cm



NAPOLI M90

NAPOLI M120

NAPOLI M130

NAPOLI M150

COLORI DISPONIBILI

Dimensione Tessera: 25x25 mm



BIANCO



GRIGIO



NERO



MARRONE



ROSSO



AZZURRO
MEDITERRANEO



BLU
MEDITERRANEO



BIANCO
DOLOMITI



MARRONE
DOLOMITI



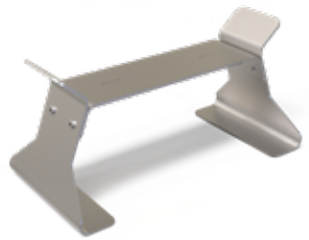
ARGENTO



BRONZO

Strumenti Professionali

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



Cavalletto Legna

Il cavalletto Alfa facilita la gestione del fuoco, ottimizzando la combustione e consentendo di sistemare facilmente la legna nel forno.



Termometro Laser

Il termometro a infrarossi rileva con precisione la temperatura del piano forno, aiutandoti a informare al momento giusto.



Comignolo

In acciaio inox resistente, si installa sopra la canna fumaria Alfa per garantire efficienza e lunga durata.



Canna fumaria

Fondamentale per l'installazione esterna dei forni professionali, assicura un'uscita dei fumi efficiente e sicura.



Valvola a farfalla

Inserto con valvola a farfalla per regolare con precisione la temperatura del forno dalla base della canna fumaria.



Muovi Braci

Lo strumento perfetto per muovere, spostare e gestire il fuoco e le braci all'interno dei forni a legna.



Paralegna

Permette di gestire con estrema facilità il fuoco e le braci dei forni a legna professionali.



Kit Hybrid

Brevettato da Alfa consente di trasformare il forno professionale a gas in un forno a legna così da adattarsi alle esigenze del momento.



Pala Pizza Tonda

Realizzata con materiali di alta qualità, è progettata per facilitare la cottura e la gestione delle pizze nei forni professionali.



Palino

Indispensabile per gestire con precisione il fuoco e le braci all'interno del forno.



Spazzola verticale

Per una pulizia efficace e rapida del forno, consente di rimuovere facilmente cenere e residui.



Spazzola Orizzontale

Ideale per la pulizia completa del piano cottura, assicura una superficie sempre pronta all'uso.

Set Pale Pro 36cm

Pala pizza da 36cm, palino, spazzola verticale e termometro laser raccolti in un pratico kit per avere a disposizione tutti gli accessori indispensabili per cuocere la pizza e pulire il forno.

Disponibile in due misure:

- 160 cm
- 190 cm

Termometro Laser

Utile per rilevare con assoluta precisione la temperatura presente in ogni punto del forno.



Palino

In acciaio inox, è ideale per manovrare pane e pizza durante la cottura.



Pala Pizza Tonda

In alluminio anodizzato è lo strumento indispensabile per informare le pizze in modo sicuro senza rovinarle.



Spazzola Verticale

Dotata di setole in ottone, si può orientare facilmente, rimuovendo la cenere e residui.



Set Pale Pro 30cm

Pala pizza da 30cm, palino, spazzola orizzontale e termometro laser raccolti in un pratico kit per avere a disposizione tutti gli accessori indispensabili per cuocere la pizza e pulire il forno.

Disponibile in due misure:

- 160 cm
- 190 cm

Termometro Laser

Utile per rilevare con assoluta precisione la temperatura presente in ogni punto del forno.



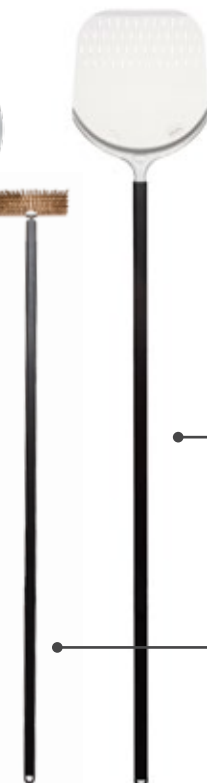
Palino

In acciaio inox, è ideale per manovrare pane e pizza durante la cottura.



Pala Pizza Quadrata

La leggera smussatura frontale facilita il trasferimento della pizza sulla pala.



Spazzola Orizzontale

Dotata di setole in ottone, si può orientare facilmente, rimuovendo la cenere e residui.



Alfa Forni srl
Via Osteria della Fontana, 63
03012 - Anagni (Fr)
Italy

 +39 0775-7821
 info@alfafori.com

alfafori.com

