

ALFA PIZZA



BACKÖFEN AUS EDELSTAHL FÜR HAUSGEBRAUCH



“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.”



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.





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





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.





um den
Feuer herum
zusammen
sein

outdoor

Backöfen für Außenbereich



Ofen
Ciao
p. 16



Ofen
Pizza e Brace
p. 20



Ofen
5 Minuti
p. 24



Ofen
4 Pizze
p. 28



Ofen
4 Pizze a gas
p. 32



Ofen
Allegro
p. 36



Ofen
Duetto
p. 40



Ofen
Fiesta Barbecue
p. 44

indoor

Backöfen für Innenbereich



Ofen
Dolce
p. 50



Ofen
Gusto
p. 52



Ofen
Duettino
p. 56



Ofen
Gastone
p. 60



Ofen
Calore
p. 64



design

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



ALFA PIZZA
made in Italy

5 minuti

made in Italy

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



verbrauch

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



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 Rädern 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.



Ofen 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.



118 cm
46.4 inch

181 cm
71.3 inch

83 cm
32.7 inch

LxP Schamott-Backfläche	70x40 cm / 27.6x15.7 inch
Höhe Schamott-Backfläche	89 cm / 35 inch
Minuten Erhitzung	15'
Einschieben des Brotes	2 Kg / 4.4 lbs
Nr. von Pizza jeweils	2
Pizza jeden 15 Minuten	6
Durchschnittsverbrauch	2.5 Kg/h / 5.5 lbs/h
Höchsttemperatur	400°C / 752°F
Rauchabzug	Ø 15 cm / Ø 5.9 inch
Breitenmaß der Öffnung	49 cm / 19.3 inch
Gewicht	90 Kg / 198 lbs

code FORCIA-GIA / -VER / -GRI



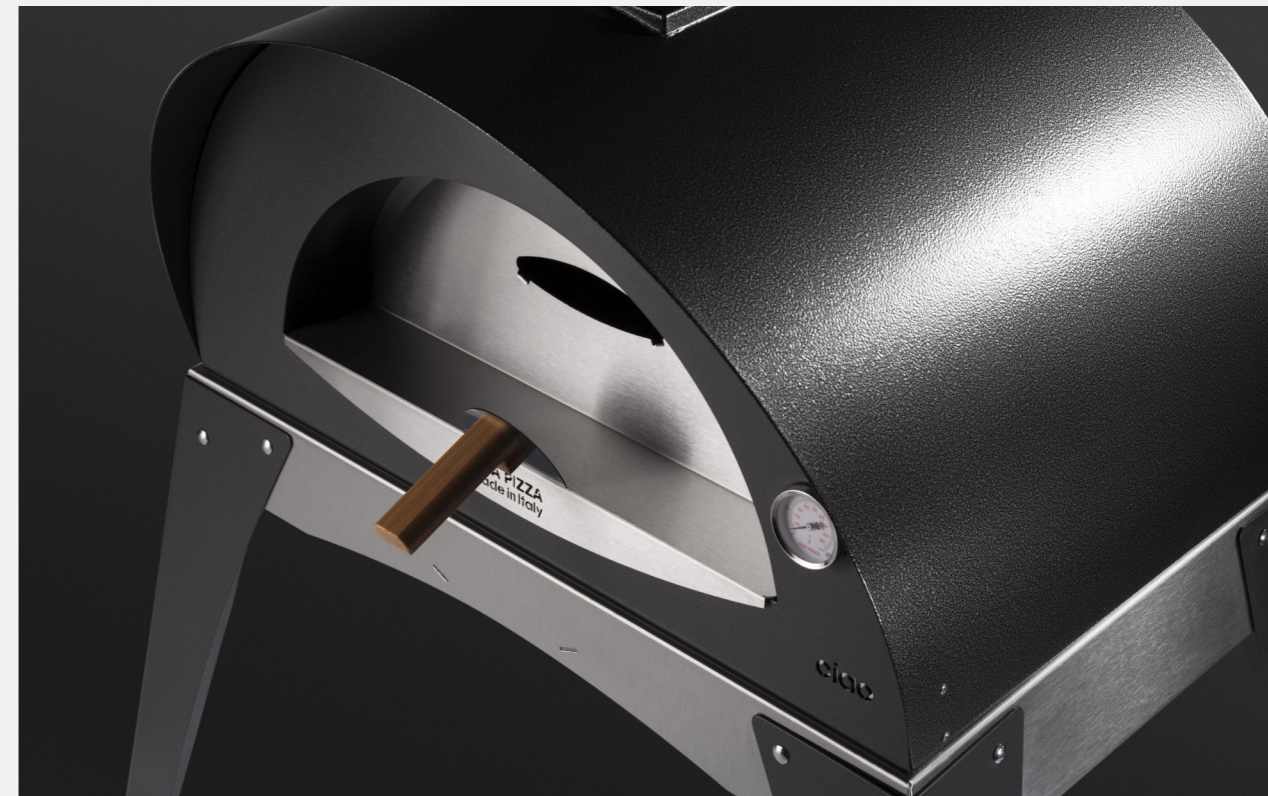
gelb



grün



silbergrau



Ofen pizza e brace

mit Holz- und Gasbetrieb

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.





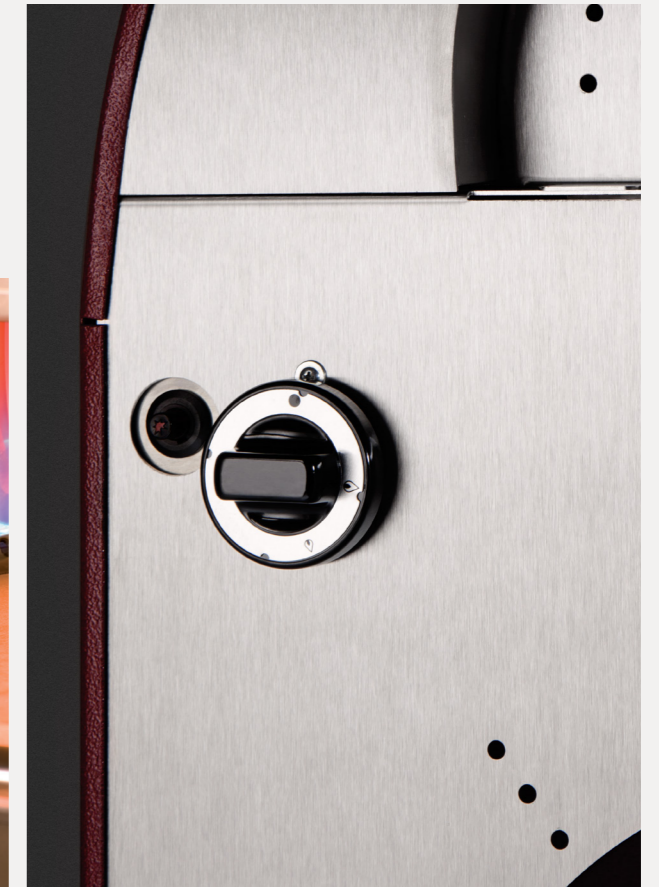
* Version Holzbetrieb



* Version Gasbetrieb

Verzeichnisse der Version Gasbetrieb
LxP Schamott-Backfläche
70x40 cm
27.6x15.7 inch

93.5 cm / 36.8 inch
185 cm / 72.9 inch
59 cm / 23.2 inch



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'
Durchschnittsverbrauch	3 Kg/h / 6.6 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	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



antik rot



Ofen 5 minuti

Er ist der am häufigsten verkaufte Holzbackofen. Er hat kompakte Bauweise. Er backt in 5 Minuten. Dieser Backofen hat Rädern, 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.





* Die Version Top ist nur für die Farbe antik rot erhältlich.

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
Höhe Schamotte-Backfläche	80 cm / 31.5 inch
Minuten Erhitzung	15'
Einschieben des Brotes	2 Kg / 4.4 lbs
Nr. von Pizza jeweils	2
Pizza jeden 15 Minuten	6
Durchschnittsverbrauch	3 Kg/h / 6.6 lbs/h
Höchsttemperatur	400°C / 752°F
Rauchabzug	Ø 15 cm / Ø 5.9 inch
Breitenmaß der Öffnung	46 cm / 18 inch
Gewicht	100 Kg / 220 lbs

code FOR5MIN-ARAP / -RAMAP / -ROSRA



orange



kupfern



antik rot

Ofen 4 pizze



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.



155 cm
61.1 inch

202 cm
79.6 inch

88 cm
34.7 inch

LxP Schamotte-Backfläche	80x60 cm / 31.5x 23.6 inch
Höhe Schamotte-Backfläche	91.5 cm / 36 inch
Minuten Erhitzung	20'
Einschieben des Brotes	4 Kg / 8.8 lbs
Nr. von Pizza jeweils	4
Pizza jeden 15 Minuten	14
Durchschnittsverbrauch	4 Kg/h / 8.8 lbs/h
Höchsttemperatur	400°C / 752°F
Rauchabzug	Ø 15 cm / Ø 5.9 inch
Breitenmaß der Öffnung	68 cm / 26.8 inch
Gewicht	140 Kg / 308 lbs

code FOR4PIZZE-AP / FOR4PIZZ-ROAN

 kupfern

 antik rot

Ofen 4 pizze 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 Schamottenboden 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.





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'
Durchschnittsverbrauch	1.21 Kg/h / 2.6 lbs/h	Consommation moyenne
Höchsttemperatur	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



corten





Ofen allegro

Version Top oder mit Boden

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.





118 cm
46.5 inch

225 cm
88.6 inch

102 cm
40.2 inch

LxP Schamotte-Backfläche	100x70 cm / 39.4x 27.6 inch
Höhe Schamotte-Backfläche	95 cm / 37.4 inch
Minuten Erhitzung	20'
Einschieben des Brotes	5 Kg / 11 lbs
Nr. von Pizza jeweils	5
Pizza jeden 15 Minuten	18
Durchschnittsverbrauch	5 Kg/h / 11 lbs/h
Höchsttemperatur	400°C / 752°F
Rauchabzug	Ø 18 cm / Ø 7 inch
Breitenmaß der Öffnung	59 cm / 23.2 inch
Gewicht	220 Kg / 485 lbs

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



gelb

antik rot



Ofen 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 Schamottensteinen 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.





Ofen "Mattone"



Ofen "Fiamma"

91 cm
35.8 inch

253 cm
99.7 inch

97 cm
38.2 inch

* Die Abstellfläche des Ofens Duetto (Rondo) ist eines optionales Zubehör (code FXRONDU)

LxP Schamotte-Backfläche	60x70 cm / 23.6x 27.5 inch
LxP Schamotte-Backfläche	50x70 cm / 19.7x 27.5 inch
Höhe Schamotte-Backfläche	93 cm / 36.6 inch
Minuten Erhitzung	45'
Einschieben des Brotes	5 Kg / 11 lbs
Nr. von Pizza jeweils	3
Pizza jeden 15 Minuten	12
Durchschnittsverbrauch	4 Kg/h / 8.8 lbs/h
Höchsttemperatur	400°C / 752°F
Rauchabzug	Ø 18 cm / Ø 7.1 inch
Breitenmaß der Öffnung	170 cm / 67 inch
Gewicht	260 Kg / 573 lbs

code FORDUETTO



Ofen 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.

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

189 cm
74.5 inch

228 cm
89.8 inch

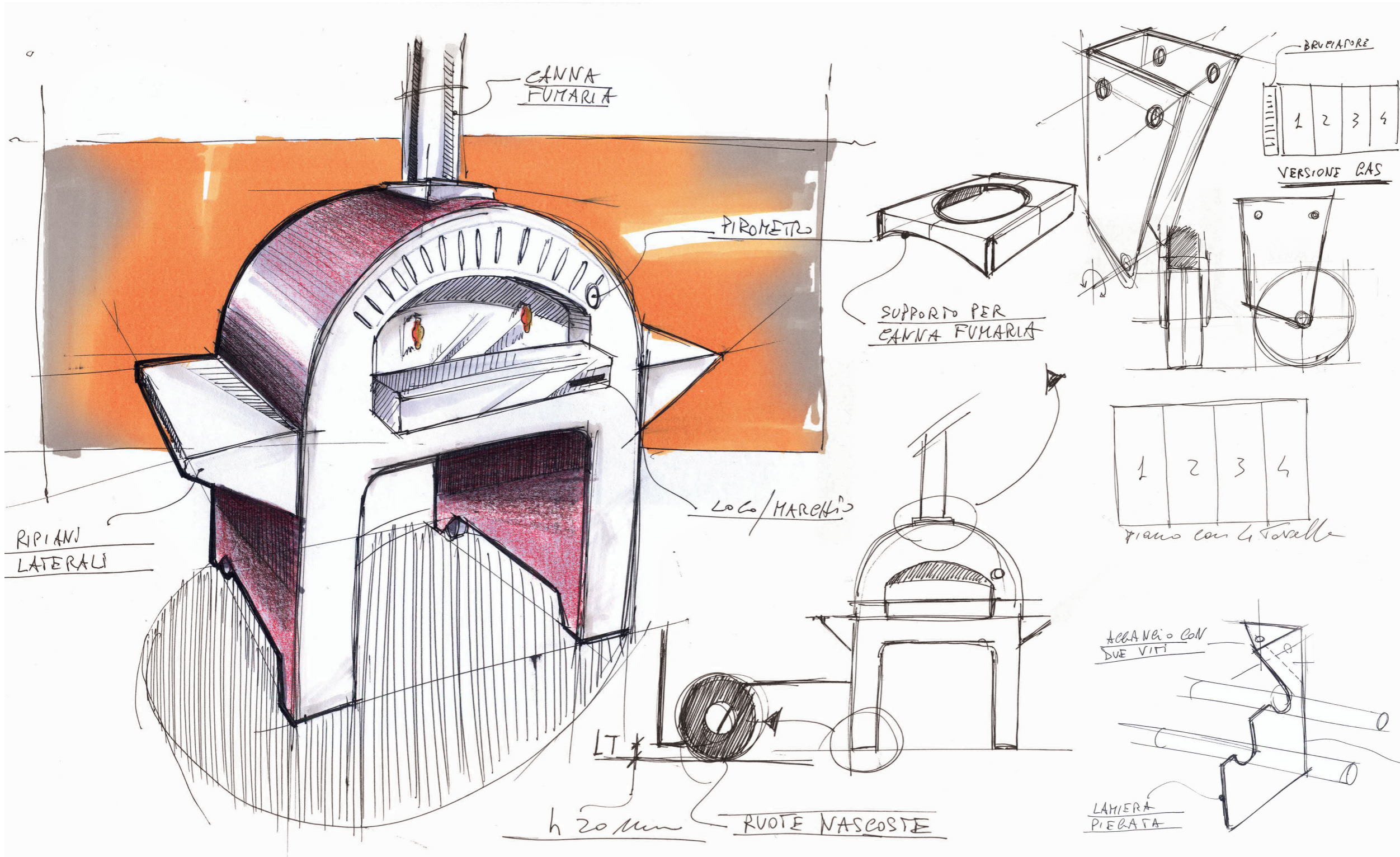
127 cm
50 inch

LxP Schamotte-Backfläche	120x90 cm / 47.3x 35.5 inch
Höhe Schamotte-Backfläche	84.5 cm / 33.3 inch
Minuten Erhitzung	25'
Einschieben des Brotes	7 Kg / 15.4 lbs
Nr. von Pizza jeweils	7
Pizza jeden 15 Minuten	20
Durchschnittsverbrauch	7 Kg/h / 15.4lbs/h
Höchsttemperatur	400°C / 752° F
Rauchabzug	Ø 25 cm / Ø 9.8 inch
Breitenmaß der Öffnung	54 cm / 21.2 inch
Gewicht	340 Kg / 749 lbs

code FORBARFIESTA



schwarz



Entwurf des Ofens 4 Pizze a gas.



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.

Ofen 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.

77 cm
30.3 inch

56 cm
22 inch

62 cm
24.4 inch

LxP Schamotte-Backfläche	60x40 cm / 23.6x 15.7 inch
Höhe Schamotte-Backfläche	10.4 cm / 4.1 inch
Minuten Erhitzung	20'
Einschieben des Brotes	2 Kg / 4.4 lbs
Nr. von Pizza jeweils	1-2
Pizza jeden 15 Minuten	6
Durchschnittsverbrauch	3 Kg/h / 6.6 lbs/h
Höchsttemperatur	400°C / 752°F
Rauchabzug	Ø 18 cm / Ø 7.1 inch
Breitenmaß der Öffnung	52.8 cm / 20.8 inch
Gewicht	100 Kg / 220 lbs

code FORDOLCE



grau anthrazit



Ofen gusto

Version Top oder mit Boden

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 Wärmedämmung aus Keramikfaser. Die hinteren Räder erleichtern das Verschieben. Er passt perfekt zu jedem Einrichtungsstil. Auch in Version Top erhältlich.





74 cm
29.2 inch

208 cm
81.9 inch

77 cm
30.3 inch

LxP Schamotte-Backfläche	60x50 cm / 23.6x19.7 inch
Höhe Schamotte-Backfläche	104 cm / 41 inch
Minuten Erhitzung	15'
Einschieben des Brotes	2 Kg / 4.4 lbs
Nr. von Pizza jeweils	2
Pizza jeden 15 Minuten	8
Durchschnittsverbrauch	3 Kg/h / 6.6 lbs/h
Höchsttemperatur	400°C / 752°F
Rauchabzug	Ø 18 cm / Ø 7.1 inch
Breitenmaß der Öffnung	158 cm / 62.2 inch
Gewicht	165 Kg / 363 lbs



kürbis



perle

code FORGUSTO-PE / -ZU

74 cm
29.2 inch

66 cm
26 inch

77 cm
30.3 inch

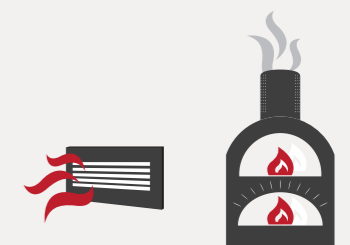


code FORGUSTOTP-PE / -ZU



Ofen duettino

Duettino ist ein Backofen mit zwei Gar-räumen, 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.





Ofen Mattone



Ofen Fiamma



77 cm
30.34 inch

195 cm
76.8 inch

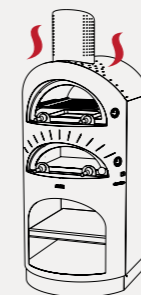
85 cm
33.5 inch

LxP Schamotte-Backfläche	60x60 cm / 23.6x23.6 inch
LxP Schamotte-Backfläche	50x60 cm / 19.7x23.6 inch
Höhe Schamotte-Backfläche	119 cm / 46.9 inch
Minuten Erhitzung	30'
Einschieben des Brotes	5 Kg / 11 lbs
Nr. von Pizza jeweils	3
Pizza jeden 15 Minuten	12
Durchschnittsverbrauch	4 Kg/h / 8.8 lbs/h
Höchsttemperatur	400°C / 752°F
Rauchabzug	Ø 15 cm / Ø 5.9 inch
Breitenmaß der Öffnung	162 cm / 63.8 inch
Gewicht	270 Kg / 595 lbs

cappuccino

grau

code FORDUETIN-CA / -GR



Leistungsaufnahme 26 W x 2
 Beheizbare Oberfläche 50 m²
 Leistung von Ventilatoren 125 m³/h x 2



cluetino

Ofen gastone

Gastone ist ein Gas-Pizzaofen mit direkter Gärung. Die verschiedenen Farbvarianten machen ihn perfekt für jeden Raum. Gastone gärt leicht dank seines Bodens 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 3-Backfläche und eine Glastür, durch die der Gar-Vorgang überwacht werden kann.





90 cm
35.5 inch

162 cm
63.7 inch

84 cm
33.1 inch

LxP Schamotte-Backfläche	60x60 cm / 23.6x23.6 inch
Höhe Schamotte-Backfläche	113 cm / 44.5 inch
Minuten Erhitzung	15'
Einschieben des Brotes	4 Kg / 8.8 lbs
Nr. von Pizza jeweils	4
Pizza jeden 15 Minuten	14
Durchschnittsverbrauch	1,43 m³/h / 50.5 ft³/h
Höchsttemperatur	400°C / 752°F
Rauchabzug	Ø 18,5 cm / Ø 40.8 inch
Breitenmaß der Öffnung	55 cm / 21.6 inch
Gewicht	200 Kg / 440 lbs

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



corten

perle

Ofen 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 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.





90 cm
35.5 inch

158 cm
62.2 inch

78 cm
30.7 inch

LxP Schamotte-Backfläche	80x50 cm / 31.5x 19.7 inch
Höhe Schamotte-Backfläche	110 cm / 43.3 inch
Minuten Erhitzung	20'
Einschieben des Brotes	4 Kg / 8.8 lbs
Nr. von Pizza jeweils	3
Pizza jeden 15 Minuten	12
Durchschnittsverbrauch	4 Kg/h / 8.8 lbs/h
Höchsttemperatur	400°C / 752°F
Rauchabzug	Ø 18 cm / Ø 7.1 inch
Breitenmaß der Öffnung	58 cm / 22.8 inch
Gewicht	185 Kg / 407 lbs

code FORCAL-PE / -RO



antik rot



perle



code FORCALTP-PE / -RO



Leistungsaufnahme 26 W x 2
 Beheizbare Oberfläche 50 m²
 Leistung von Ventilatoren 125 m³/h x 2





Utensilien für die Liebhaber



KITPIZZAIOLO



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.



KITPANETTIERE



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.





KIT ROSTICCERE



KIT PASTICCERE



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.



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!



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.



PORTAPALE



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



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



einzelne Utensilien

alle Utensilien, die in deinem Backofen integriert werden können



SET SCHIEBER



METERPIZZA PIZZASCHAUFEL



HOLZHALTER



LASERTHERMOMETER



HOLZCHAUFEL



REZEPTSAMMLUNG



TEIGROLLE



BACKBRETT





*Wir
geben
uns immer
große
Mühe.*

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 Anreize 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.





#alfapizza

be social



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.
- Jeder Auftrag bedarf der Genehmigung der Firma. Die Aufträge werden zu den Bedingungen geliefert, die in unserer Auftragsbestätigung spezifiziert sind.
- Wird die Waren zum Zeitpunkt der Lieferung abgelehnt, gehen die Lieferung- und Rücklieferung-Kosten zu Lasten des Kunden.
- 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.
- Im Streitfall ist das Gericht in Frosinone zuständig. - Italien
- Dieser Katalog - im März 2015 gedruckt - ersetzt alle vorherigen Ausgaben.
- Daten und Maßnahmen haben rein indikativen Charakter.
- Die Firma behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung die Ästhetik und die Funktionalität von Produkten zu ändern.

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

alfapizza.it