

ALFA

**Upgrade your oven.
Upgrade your life.**



Pizzaöfen Hausgebrauch

Nati in Italia, nel 1977.

Seit fast 50 Jahren in Rom produziert.

Die Pizzaöfen von Alfa Forni entstehen in Italien und kombinieren Schönheit, Handwerk und Leidenschaft, um Ihr Leben zu verändern.



Handgefertigt in Italien

Der Hauptsitz von Alfa befindet sich in Anagni, zwischen Rom und Neapel, im Heimatland der Pizza.

Das Wort "Handwerker" ist aus "Kunst" geboren. Deshalb bedeutet heute mehr denn je, Kreativität und Geschick, Energie und Leidenschaft zu vereinen, um mit eigenen Händen etwas Einzigartiges zu schaffen.

Unsere Haushalts- und Profiöfen sind seit fast 50 Jahren weltweit für ihre Qualität anerkannt.





Upgrade your oven. Upgrade your life.

Die Alfa Forni Pizzaöfen wurden in Italien geboren: sie vereinen Schönheit, Handwerkskunst und Leidenschaft, um Ihr Leben zu verändern.



URBE

Erleuchtet Sie Ihren Geschmack!

Zertifiziert für den Innengebrauch im Haushalt, ist Urbe der vielseitige elektrische Ofen, der jede Ecke Ihres Hauses – von der Küchentheke bis zum Balkon – in eine echte Gourmet-Pizzeria verwandeln kann.

Seine markanten Eigenschaften machen ihn zum idealen Begleiter für alle, die authentische neapolitanische Pizzen stilvoll und mühelos zu Hause genießen möchten.

Er kann sehr hohe Temperaturen von bis zu 400°C erreichen, das Maximum, das für eine Innenraumzertifizierung erlaubt ist. Das bedeutet effizientes Kochen, ähnlich wie bei einem Holzofen, und eine Pizza in nur 2 Minuten.

Neben Pizza können Sie jede Art von Hefengebäck backen, vom Brot über Desserts bis hin zu Braten, Gratins und vielem mehr.

Urbe ist robust und für alle kulinarischen Herausforderungen gewappnet.



Für weitere Informationen,
Qr-Code scannen

Mit eleganten Linien und emotionalen Lichteffekten verleiht er Ihren Räumen und Geschmacksrichtungen neuen Glanz!



Anthracite



Vielseitig

Für alle Jahreszeiten. Ob drinnen oder draußen, Urbe passt sich Ihren Bedürfnissen an.



Einsatzbereit

Schließen Sie den Ofen an die Steckdose an und genießen Sie Ihre Lieblingspizza.



Vereinfachten Steuerung

Die Soft-Touch-Drehknöpfe erleichtern die Temperaturregelung.



Light Grey



64.3x63.x42.5h cm



45 kg



3100 W



4 Funktionen



4 Panoramafenster



URBE

Limited Edition

I colori d'Italia



PALERMO

NAPOLI

FIRENZE

MILANO

ROMA

VENEZIA

TORINO

Sieben Städte für sieben Farben

Die limitierte Auflage besteht aus sieben Modellen, die jeweils mit einem anderen Hochglanzlack versehen sind. Jede Farbe ist wiederum einer italienischen Großstadt zugeordnet, deren Skyline auf der Ofentür eingraviert ist.



Alfas technologischer Dreiklang!



Authentischer HeatKeeper™ Firebrick

Im Vergleich zu gewöhnlichem Lavastein oder Keramik verwendet Alfa für jeden Pizzaofen einen echten Schamottestein. Dieser HeatKeeper-Schamottestein, der in ihrer Fabrik in Rom, Italien, der Heimat der Pizza, hergestellt wird, absorbiert und speichert die Wärme viel besser als der in anderen Pizzaöfen verwendete Lavastein oder Keramik. Dies ist entscheidend, um eine knusprige, saftige Kruste bei genau der richtigen Temperatur zu backen, und zwar schnell und ohne anzubrennen.



DoubleDown Ceramic Superwool®-Isolierung

Im Vergleich zu gewöhnlicher Steinwolle (oder überhaupt keine Isolierung)

Der Raum zwischen den beiden Edelstahlwänden eines Alfa-Pizzaofens ist mit der DoubleDown Superwool®-Isolierung gefüllt. Diese europäische Keramikfaser ist bis zu doppelt so hitzebeständig wie die Isolierung aus Steinwolle, die in anderen handwerklichen Pizzaöfen für zu Hause verwendet wird, wodurch die Wärme erhalten bleibt und Sie konstant perfekte Pizzen backen können. Außerdem ermöglicht es eine schnellere Wärmerückgewinnung zwischen den Pizzen und senkt die Temperatur der Ofenaußenwand drastisch.



Patentiertes System mit voller Wirkung und voller Zirkulation Flue System®

Im Vergleich zum konventionellen Evakuierungssystem "up and out"

Die konkurrierenden Pizzaöfen leiten die Wärme über den Rauchgaskanal oberhalb des Geräts ab. Up and out! Nicht Alfa. Der Schornstein ist oben platziert, aber dank des patentierten Full Effect Full Circulation Flue System® zirkuliert die warme Luft in der Garkammer und wird nach unten geschoben, um den feuerfesten Ziegel und die Pizza weiter zu erwärmen.



Linie **CLASSICO**

Elegantes und zeitloses Design, das die traditionellste Form des Holzofens mit der neuesten technologischen Innovation verbindet.



Linie **MODERNO**

Weiche, abgerundete Kurven, anpassbare Farben und die gesamte Alfa-Technologie, um jungen, dynamischen Außenbereichen Charakter zu verleihen.



Linie **FUTURO**

Minimalismus, Funktionalität und diskrete Eleganz für Backöfen, die perfekt in die modernsten Outdoor-Küchen passen.



Linie CLASSICO





Eine Reihe handgefertigter Backöfen, ideal für anspruchsvolle Wohn- und Gartenumgebungen, die Eleganz ausstrahlen. Mit ihrem zeitlosen Design vereint die CLASSICO Line meisterhaft die klassische Form des Holzbackofens mit modernster Technologie.




CLASSICO 2 Pizze

Kompakter und vielseitiger Pizzaofen aus Edelstahl für die Zubereitung von Pizza und vielem mehr

 **Größe**
95 x 75 x 109h cm

 **Herd Heatkeeper**
Gas 60 x 50 cm


 **Brennstoff**
Gas oder Hybrid


 **Gewicht**
83,2 Kg




CLASSICO 4 Pizze

Eleganter Outdoor-Backofen für die ganze Familie
Backt 4 Pizzen in nur 90 Sekunden

 **Größe**
108 x 91 x 115,7h cm

 **Herd Heatkeeper**
Gas 80 x 60 cm

 **Brennstoff**
Gas oder Hybrid

 **Gewicht**
114 Kg



Linie MODERNO



Die geschwungenen Linien, das italienische Design und das Beste der Alfa-Technologie vereinen sich in der Linie MODERNO und eignen sich hervorragend, um jungen, dynamischen Räumen Charakter und Stil zu verleihen.



MODERNO 1 Pizza

Leichter und kompakter holz- oder gasbefeuerter Pizzaofen mit hoher Leistung



Größe
74 x 55 x 105h cm



Herd Heatkeeper
Holz 60 x 40 cm | Gas 50 x 40 cm



Brennstoff
Holz, Gas oder Hybrid



Gewicht
54 Kg



MODERNO 2 Pizze

Holz- oder gasbefeuerter Pizzaofen mit kompakten Abmessungen, ideal zum Backen duftender Pizzen



Größe
95 x 70 x 105,5h cm



Herd Heatkeeper
Holz 70 x 50 cm | Gas 60 x 50 cm



Brennstoff
Holz, Gas oder Hybrid




Gewicht
79 Kg






MODERNO 3 Pizze

Holz- oder gasbefeuerter Pizzaofen zum gleichzeitigen Backen mehrerer Gerichte bzw. von 3 Pizzen

 **Größe**
108 x 73 x 114h cm

 **Herd Heatkeeper**
Holz 90 x 50 cm | Gas 80 x 50 cm


 **Brennstoff**
Holz, Gas oder Hybrid


 **Gewicht**
97 Kg




MODERNO 5 Pizze

Semi-professioneller holz- oder gasbefeuerter Pizzaofen zur Zubereitung einer endlosen Zahl von Gerichten

 **Größe**
118 x 102 x 149h cm

 **Herd Heatkeeper**
Holz 100 x 70 cm | Gas 85 x 70 cm

 **Brennstoff**
Holz, Gas oder Hybrid

 **Gewicht**
Holz 156 Kg | Gas 170 Kg



Liena **FUTURO**



Funktionelles Design, handwerkliches Können und innovativste Technik machen die Backöfen der Linie FUTURO zu zuverlässigen, robusten und präzisen Verbündeten beim Backen.



FUTURO 2 Pizze

Ein Pizzaofen, der Design und Innovation für eine einwandfreie und gleichmäßige Zubereitung vereint.



Größe
100 x 63.8 x 123h cm



Herd Heatkeeper
Gas 70 x 40 cm



Brennstoff
Gas oder Hybrid



Gewicht
106 Kg



FUTURO 4 Pizze

Der semiprofessionelle Pizzaofen, ideal für gesellige Abendessen.



Größe
110 x 89,4 x 151h cm



Herd Heatkeeper
Gas 80 x 60 cm



Brennstoff
Gas oder Hybrid



Gewicht
137 Kg

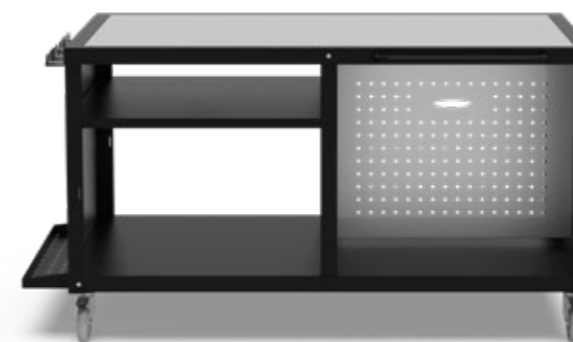




Kochstation - Modulares System



Die Lösungen von Alfa, um Ihren Ofen effizient aufzustellen und Ihren Garten in eine echte Pizzeria zu verwandeln.



Cooking Station 160



Cooking Station 80

Die Cooking Station kann mit zahlreichen Accessoires bereichert werden, um Ihren Arbeitsbereich zu vervollständigen.



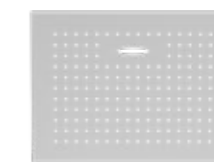
Struktur 160



Struktur 80



Modul Kamado Large



Gasflaschenabdeckung mit Sicherheitsgurt



Ablage 80



Top aus Corian 80-160



Top aus Stahl 80-160



Schaufeltrager mit integrierter Schale

Wählen Sie Ihre Cooking Station Alfa und verwandeln Sie Ihren Außenbereich in einen perfekten Küchenraum, der für jeden kulinarischen Anlass geeignet ist.



Untergestelle für Öfen



Die Unterbauten von Alfa sind die perfekte Lösung, um Ihnen die beste Erfahrung mit Ihrem Ofen im Freien zu ermöglichen, da er leicht von einem Bereich zu einem anderen in Ihrem Außenbereich transportiert werden kann.

1 oder 2 Pizze

Dieser Unterbau wurde für die kleinsten Backöfen der Alfa-Reihe entwickelt und bietet große Funktionalität bei geringen Abmessungen. Er lässt sich leicht auf- und abbauen und ist bequem zu transportieren: die ideale Lösung, um Ihre Pizzeria-Ecke zu gestalten, egal wohin wo.

Es handelt sich um einen Unterbau, der Ihnen ein Höchstmaß an Komfort und Zweckmäßigkeit bietet.

Verwendbar mit den Öfen:
Moderno 1 Pizza, Moderno 2 Pizze, Classico 2 Pizze



3 oder 4 Pizze

Für unsere mittelgroßen Öfen, für 3 oder 4 Pizzen, bieten wir einen stabileren Unterbau mit zwei geschlossenen Seitenwänden an. Er ist leicht auf- und abbaubar und kann dank der speziell entwickelten Verpackung bequem mit dem Auto transportiert werden.

Verwendbar mit den Öfen:
Moderno 3 Pizza, und Classico 4 Pizze



5 Pizze

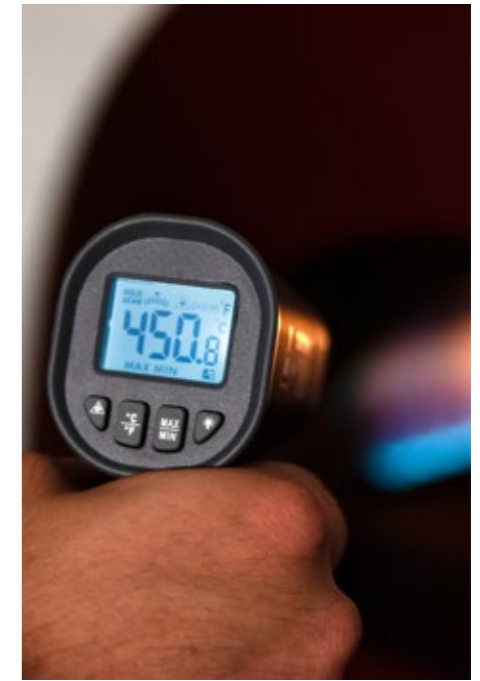
Dieser Unterbau ist ausschließlich für die Aufnahme des größten Ofens der Moderno-Linie bestimmt, der bis zu 5 Pizzen backen kann.

Er zeichnet sich durch ein exklusives, perfekt auf den Ofen abgestimmtes Design und eine einteilige Struktur aus Karbonstahl aus und ist die ideale Lösung sowohl als Ablagefläche als auch für die Bewegung des Ofens im Raum.

Außerdem ist er so konzipiert, dass Sie Ihren Ofen mit maximalem Komfort genießen können.

Verwendbar mit dem Ofen:
Moderno 5 Pizze





Zubehör für Pizzaöfen

Alles, was Sie brauchen, um die Vielseitigkeit der Alfa-Öfen zu erhöhen und Ihrer Kreativität in der Küche freien Lauf zu lassen.



Für weitere Informationen,
Qr-Code scannen



Pizzabäcker - Set

Das Kit Pizzaiolo ist eine sorgfältige Auswahl an Werkzeugen für die Pizzazubereitung Zuhause, bestehend aus zahlreichen Pizzawerkzeugen und Zubehör.

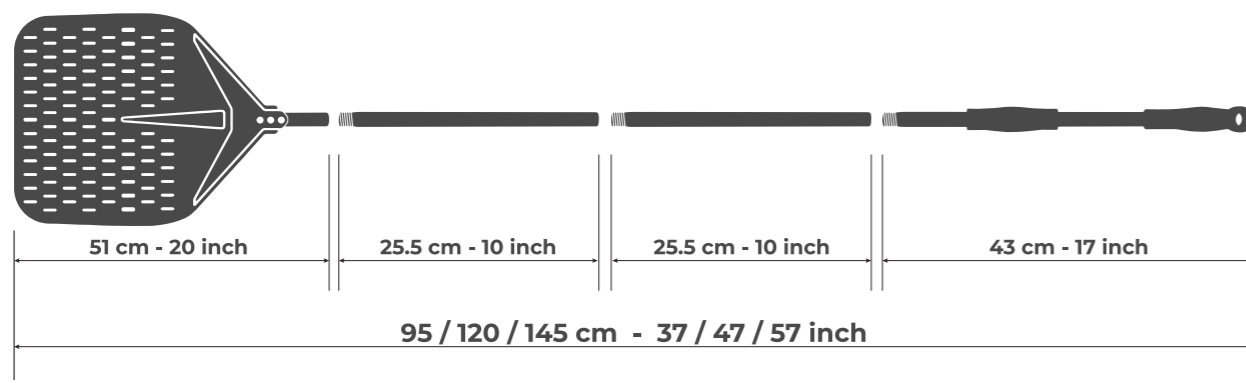
Eigenschaften:

Enthält das Pizzaschaufelset mit allen unentbehrlichen Werkzeugen für eine optimale Handhabung Ihres Heimofens, die aus Ihnen einen Profi-Pizzabäcker machen. Umfasst zahlreiches Pizzazubehör, wie z. B. Teigballenbox und Teigspachtel, Laserthermometer, Pizzaschneider und Schneidebrett, Ofenhandschuh, Schürze und das Alfa-Rezeptbuch. Kompatibel mit allen Alfa-Öfen für den Hausgebrauch. Produktkategorie: Zubehör, Hausgebrauch.



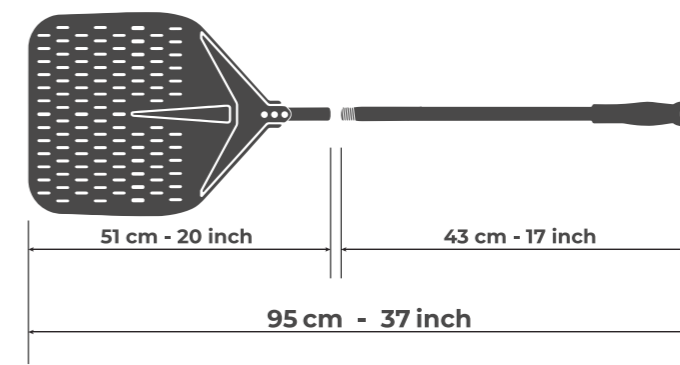
Set mit Große Schaufel

Ein Set professioneller Pizzaschaufeln im Alfa-Design mit praktischen, längenverstellbaren Griffen, das für eine einfache Handhabung des Feuers, des Backens und der Reinigung des Ofens erstellt wurde.



Set mit Mittelgroße Schaufel

Ein ideales Schaufelset für die kompakteren Öfen der Alfa-Reihe, das eine handliche mittlere Schaufel und eine Schöpfkelle umfasst.





Zutatenhalter

Er besteht aus 2 mm starkem pulverbeschichtetem Kohlenstoffstahl und bietet Platz für vier professionelle Stahlschalen, von denen drei die Größe GN 1/9 und eines die Größe GN 1/6 haben.



Laserthermometer

Mit dem Laserthermometer kann die Temperatur an allen Stellen des Ofenbodens gemessen werden, um die Pizza zum richtigen Zeitpunkt in den Ofen zu schieben.



Backblech- set

Backen Sie Ihre Pizzen in Backformen, kochen Sie Ihre Braten und Kartoffeln oder backen Sie Ihre besten Kuchen mit Alfa-Backformen.



BBQ 500

Ein Set zum Grillen im Ofen, mit dem Sie jedes Gericht auf einzigartige Weise zubereiten können.



Kit Low & Slow

Das LOW & SLOW-Set eignet sich ausgezeichnet zum Backen oder Garen bei niedrigen Temperaturen. Dank der Glastür haben Sie Ihre Speisen immer im Blick und können mit der Absperrklappe niedrige Temperaturen unter Kontrolle halten.



Rocket cutter

Mit dem Rocker Cutter – dem Halbmond-Pizzaschneider von Alfa – können Sie schnell und einfach Portionen für alle Ihre Gäste schneiden.



Holz-Pizzaschaufel

Die Alfa-Holzschauflern werden in einem Stück aus natürlichem Buchensperrholz aus nachhaltiger Forstwirtschaft hergestellt. Sie werden nicht chemisch behandelt und es werden keine Klebstoffe verwendet.

Erhältlich in drei Größen: 32 cm, 36 cm und 40 cm.



Pizzabrett

Das traditionelle Pizzabrett, für eine einwandfreie Zubereitung der Pizza. Das Alfa Pizzabrett aus Fichte ist die ideale Verbindung von Tradition und Funktionalität.



Teigballen-Box

Die Teigballen-Box bietet die richtigen Luftbedingungen und maximale Hygiene beim Aufgehen des Teigs. Für alle Haushaltskühlschränke geeignet.



Kochbuch

Viele Rezepte und wertvolle Tipps zur Verwendung von Holz- und Gasöfen, damit Sie das Beste aus Ihrem Haushaltsöfen von Alfa herausholen.



Silikon-Ofenhandschuhe

Die flammhemmenden Silikon-Ofenhandschuhe von Alfa schützen Ihre Hände wirksam, wenn Sie heiße Töpfe und Pfannen aus dem Ofen nehmen oder die Tür und die heißesten Teile Ihres Ofens anfassen.



Ofenabdeckung

Hergestellt aus einem atmungsaktiven und dennoch wasserdichten, technischen Material bietet sie Ihrem Outdoor-Ofen den idealen Schutz.



Alfa- Pizzaschürze

„The Original“

Schützt Ihre Kleidung mit Stil beim Pizzabacken Mit der Alfa-Pizzaschürze „The Original“, die Sie vor Flecken schützt, können Sie Ihre Pizzen sorglos zubereiten.

Kohlebecken

Die perfekte Lösung für ein hochwertiges Kohlebecken, mit dem sich das Feuer im Ofen einfach kontrollieren lässt.



Hybrid-set

Das patentierte Set von Alfa, mit dem Sie Ihren Gasofen in einen holzbefeuerten Ofen umwandeln können, wodurch sich Ihre kulinarischen Möglichkeiten verdoppeln.



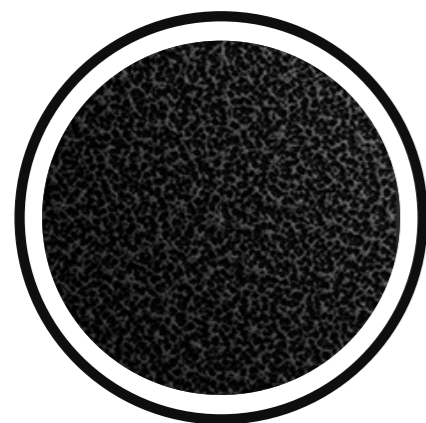
Gas Connector

Alfa hat den ersten Gasregler mit Schnellanschluss und Füllstandsanzeige der Gasflasche entwickelt, der einfach zu installieren, sicher und zertifiziert ist.

Der Gasregler wird verwendet, um den Gasdruck der Gasflasche an Ihren Pizzaofen von Alfa anzupassen. Der spezielle Schnellanschluss macht den Gasdruckregler von Alfa einzigartig. Schnell anzuschließen und einfach zu bedienen, ist er besonders nützlich, wenn Sie den Ofen umstellen müssen: In diesem Fall können Sie den Ofen bequem und absolut sicher von der Gasflasche trennen.

Farbtabelle

Hausgebrauch



Silver Black



Antique Red



Ardesia Gray



Fire Yellow

Vergleichstabelle



	Linie MODERNO			
	1 Pizza	2 Pizze	3 Pizze	5 Pizze
Größe	74x55x105h cm	95x70x105,5h cm	108x73x114h cm	118x102x149h cm
Backfläche	60x40 cm HOLZ 50x40 cm GAS	70x50 cm HOLZ 60x50 cm GAS	90x50 cm HOLZ 80x50 cm GAS	100x70 cm HOLZ 85x70 cm GAS
Pizza-Kapazität	1 Pizza	2 Pizzen	3 Pizzen	5 Pizzen
Gewicht	54 kg	79 kg	97 kg	156-175 kg
Brennstoff	Holz, Gas oder Hybrid (Hybrid mit Bausatz)	Holz, Gas oder Hybrid (Hybrid mit Bausatz)	Holz, Gas oder Hybrid (Hybrid mit Bausatz)	Holz, Gas oder Hybrid (Hybrid mit Bausatz)
Größe des Mundes	37,3 x 14,5 cm	52,5 x 17,85 cm	61 x 20 cm	58 x 19,5 cm
Kombinationen				
Farben				



	Linie CLASSICO		Linie FUTURO	
	2 Pizze	4 Pizze	2 Pizze	4 Pizze
Größe	95x75x109h cm	108x91x115,7h cm	100x63,8x123h cm	110x89,4x151h cm
Backfläche	60x50 cm GAS	80x60 cm GAS	70x40 cm GAS	80x60 cm GAS
Pizza-Kapazität	2 Pizzen	4 Pizzen	2 Pizzen	4 Pizzen
Gewicht	86 kg	114 kg	106 kg	137 kg
Brennstoff	Gas oder Hybrid (Hybrid mit Bausatz)	Gas oder Hybrid (Hybrid mit Bausatz)	Gas oder Hybrid (Hybrid mit Bausatz)	Gas oder Hybrid (Hybrid mit Bausatz)
Größe des Mundes	52,5 x 17,85 cm	61 x 20 cm	54 x 20,8 cm	63,8 x 21,5 cm
Kombinationen				
Farben				



Alfa Refrattari srl
Via Osteria della Fontana, 63
03012 - Anagni (FR)
Italy

+39 0775-7821
info@alfaforni.com

alfaforni.com

