ALFA

Produktkatalog

PIZZAÖFEN HAUSGEBRAUCH

www.alfaforni.com

ALFA

Produktkatalog

Pizzaöfen Hausgebrauch

Erleben Sie den
Geschmack einer
Pizza wie in einer
Pizzeria!

INHALT

Inhaltsverzeichnis

s **10-19** **01. Design und Performance**

P. 12-17 Heat Genius™
P. 18-19 Forninox-Technologie

p **22-27** **02. Made in Italy**

P. 26-27 Leitprinzipien

p **28-61** **03. Die Alfa-Öfen**

P. 30 Family Design
P. 32 Linie MODERNO
P. 34 Moderno Portable
P. 42 Moderno-Backöfen
P. 46 Linie CLASSICO
P. 48 Classico-Backöfen
P. 52 Linie FUTURO
P. 54 Futuro-Backöfen
P. 58 Vergleichstabelle

p **60-75** **04. Zubehör und Ergänzungssätze**

P. 62 Multifunktionaler Arbeitstisch
P. 64 Kit Pizzaiolo
P. 66 Pizzaschaufelset
P. 68 BBQ500
P. 70 Kit Hybrid
P. 72 Sonstiges Zubehör

p **76** **05. Technisches Datenblätter**

ALFA FORNI

Mission, Vision & Promise

Wir wollen **Menschen** auf der ganzen Welt erreichen und **inspirieren**, um die **Freude** am Backen auszuleben und **den Geschmack des Lebens** mit ihren Lieben zu teilen.

Wir möchten Profis und Amateure mit ausgezeichneten, **leistungsstarken Öfen versorgen, die mit Stolz und Hingabe in Italien hergestellt werden**, um die beste Erfahrung und Zufriedenheit zu gewährleisten.

Kunst und Performance ohne Kompromisse!

01

01 | DESIGN UND PERFORMANCE

Alfa gart den **Belag bei einer bestimmten Temperatur, die Kruste bei einer anderen**

Warum ist es derart schwierig, zu Hause eine ausgezeichnete Pizza zu backen?

Pizza ist das beliebteste Essen der Welt. Vor Burger, Steak, Hähnchen. Vor allem anderen!
Warum bereiten die Leute dann regelmäßig zu Hause Burger, Steaks und Hühnchen zu, aber keine Pizza?

Das Problem sind die Pizzen.

Die Lösung heißt Alfa.

Burger, Steak und Hähnchen lassen sich leicht richtig zubereiten. Sie sind eindimensionale Lebensmittel. Pizza ist ein zweidimensionales Lebensmittel. Der Teig muss schnell und bei hoher Temperatur auf einem Stein gebacken werden, damit er außen eine knusprige Kruste bekommt, die innen saftig und weich ist. Und dann sind da noch die Beläge - Käse, Soße, Fleisch und Gemüse, die alle einen hohen Feuchtigkeitsgehalt haben. Um sie in der gleichen kurzen Zeit, die das Backen der Kruste dauert, vollständig zu garen, ist eine noch höhere Temperatur erforderlich.

Andere Pizzaöfen für den Hausgebrauch, insbesondere preiswerte Einsteigergeräte, sind nicht dafür ausgelegt, dies alles gemeinsam zu ermöglichen. Keiner von ihnen, außer dem Pizzaofen Alfa Heat Genius™.
Alfa hat eine lange Geschichte im Bau von gewerblichen Pizzaöfen, und sie haben diese Heat Genius-Technologie auf ihre Pizzaöfen für zu Hause übertragen. Alfa funktioniert wie die gewerblichen Pizzaöfen in einem Restaurant. Er wird richtig heiß und hält die Hitze viel besser als andere Pizzaöfen für den Hausgebrauch. Das bedeutet, dass Sie eine knusprige Kruste erhalten, die dennoch saftig und weich ist, dass der Käse geschmolzen ist und die Beläge perfekt gegart sind.

DESIGN UND PERFORMANCE

Einführung **Heat Genius™**

Alfas technologischer Dreiklang!

01. Authentischer HeatKeeper™ Firebrick

Im Vergleich zu gewöhnlichem Lavastein oder Keramik

Alfa verwendet 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.

02. 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.

Superwool® ist eine eingetragene Marke von Morgan Advanced Materials

03. Patentiertes Full Effect Full Circulation Flue System®

Im Vergleich zu gewöhnlichen „Auf und davon“-Schornsteinen

Andere Pizzaöfen lassen die kostbare Wärme durch den Schornstein an der Oberseite ihres Ofens ab. Auf und davon! Nicht Alfa. Der Schornstein befindet sich zwar oben, aber dank des patentierten Full Effect Full Circulation Flue System® zirkuliert die heiße Luft vollständig in der Kammer und wird wieder nach unten geleitet, wo sie den Schamottestein und die Pizza erhitzen kann. Dies ist wichtig, da so die richtigen Temperaturen zum Backen von Kruste und Belag gewährleistet sind. Die zirkulierende Wärme trifft dann auf einen Deflektor am oberen Ende des Ofens und wandert über einen Abzug nach oben, wo sie schließlich aus dem Schornstein austritt. Rundherum und darunter. Dann hoch und raus. Raffiniert!

DESIGN UND PERFORMANCE

Die Kunst und Wissenschaft **des Pizzabackens**

Die Forschungs- und Entwicklungsabteilung von Alfa Forni hat die **Flue System™-Technologie** im Jahr 2019 patentieren lassen. **Ein Rauchgasabzugssystem verbessert die Zirkulation der heißen Luft in der Ofenkammer**, wodurch der thermische Wirkungsgrad der Öfen erhöht wird.

Diese patentierte Konstruktion trägt dazu bei, dass der Alfa-Ofen die gesamte Wärme nutzt, während andere sie verlieren. Ein weiterer Grund, **warum Sie mit Alfa Ihre Pizza zu Hause wie in einer Pizzeria genießen können**.

Die Wahl der richtigen Größe des Pizzaofens von Alfa

1 **Compact** (1 Pizza)

Ein kompakter Ofen bietet ausreichend Platz für eine große Pizza. Eine vollständige Mahlzeit müsste nacheinander zubereitet werden.

2-3 **Medium** (2 bis 3 Pizzen)

Ein mittelgroßer Ofen bietet zusätzlichen Platz, sodass Sie gleichzeitig ein zusätzliches Gericht zubereiten können, wodurch sich die gesamte Garzeit verkürzt.

4-5 **Large** (4 bis 5 Pizzen)

Un forno più grande ha lo spazio per cuocere la pizza e un intero pasto tutto allo stesso tempo, rendendolo ideale per una famiglia.

DESIGN UND PERFORMANCE

Sechs weitere Gründe für den Kauf eines Alfa Heat Genius™- Pizzaofens

01.

Diese Öfen sind sehr robust konstruiert!dy!

Forninox™-Kammerkonstruktion aus Premium-Edelstahl

Wenn Sie große Hitze erzeugen wollen, müssen Sie hohe Temperaturen aushalten. Die Forninox-Brennkammer eines Pizzaofens von Alfa ist aus zwei verschiedenen Arten von hitzebeständigem Spezialstahl gefertigt. Die Innenwand besteht aus titanimprägniertem Edelstahl 441, der thermischen Belastungen standhält, sowie hitze-, korrosions- und witterungsbeständig ist. Der für die Außenwand verwendete Edelstahl ist ebenfalls hitze- und säurebeständig, da er weniger Eisen enthält als der in anderen Pizzaöfen verwendete Stahl. Gemeinsam tragen diese Kammerwände dazu bei, die Wärme des Alfa-Ofens zu speichern, und sorgen gleichzeitig für einen gut verarbeiteten, sehr robusten Ofen.

02.

Tests zeigen die perfekte Form für die perfekte Pizza.

OptiDome-Halbkugelkonstruktion

Die einzigartige Form eines Pizzaofens Heat Genius von Alfa ist ein wesentlicher Faktor für seine Leistung. Das „abgeflachte“ Halbkuppeldesign wurde entwickelt, nachdem umfangreiche Tests ergeben hatten, dass die Form die Zirkulation und den Wärmefluss optimiert, ein Effekt, das zu einem schnellen Aufheizen sowie zu konstanten Temperaturen für gleichmäßiges Garen führt.

03.

Nahtloses Gehäuse. (im Gegensatz zu anderen Pizzaöfen)

Nahtlose Schalenkonstruktion

Pizzaöfen von Alfa sind für eine lange Lebensdauer gebaut. Das Gehäuse des Ofens ist nahtlos gefertigt und hält daher viel länger als die genieteten Gehäuse anderer Pizzaöfen.

04.

Unsere Brenner leiten die Wärme in den Ofen, während andere sie ausblasen.

Premium-Gasbrenner SideFire

Alle gasbetriebenen Öfen von Alfa sind mit einem SideFire-Brennersystem ausgestattet, bei dem sich der Brenner an der Seite des Ofens befindet. Auf diese Weise wird die Wärme durch den Ofen geblasen und zirkuliert in und um die Brennkammer. Bei anderen Marken befindet sich der Brenner an der Rückseite des Ofens. Dadurch wird die Wärme zur Tür hinausgeblasen, was natürlich sehr ineffizient ist.

05.

Heizt viel schneller auf als andere handwerkliche Pizzaöfen. (auch kürzere Zeit zwischen den Pizzen)

„Bereits Fertig“ Schneller Auf Backtemperatur

Mit dem Heat Genius™-Design von Alfa können Sie nicht nur die perfekte Pizza backen, sondern auch viel früher mit dem Backen der perfekten Pizza beginnen. Es gibt nichts Frustrierenderes, als darauf zu warten, dass der Pizzaofen aufheizt, wenn man hungrige Pizzaliebhaber hat, die sofort essen wollen. Der Alfa-Ofen kann in nur 20 Minuten fertig sein, viel schneller als andere handwerkliche Pizzaöfen! Was ebenso wichtig ist, Ihr Alfa-Pizzaofen hält die Hitze zudem besser. Bei anderen Pizzaöfen dauert es nach der Entnahme einer oder mehrerer gebackener Pizzen wesentlich länger, bis das Gerät wieder die richtige Temperatur erreicht hat, was wiederum dazu führt, dass hungrige Pizzaliebhaber warten müssen.

06.

Die Oberfläche ist schön und langlebig.

Doppelt pulverbeschichtete Ofenschale

Alle Pizzaöfen von Alfa werden in einem siebenstufigen Pulverbeschichtungsverfahren doppelt pulverbeschichtet, das eine dauerhafte, langlebige Oberfläche gewährleistet.

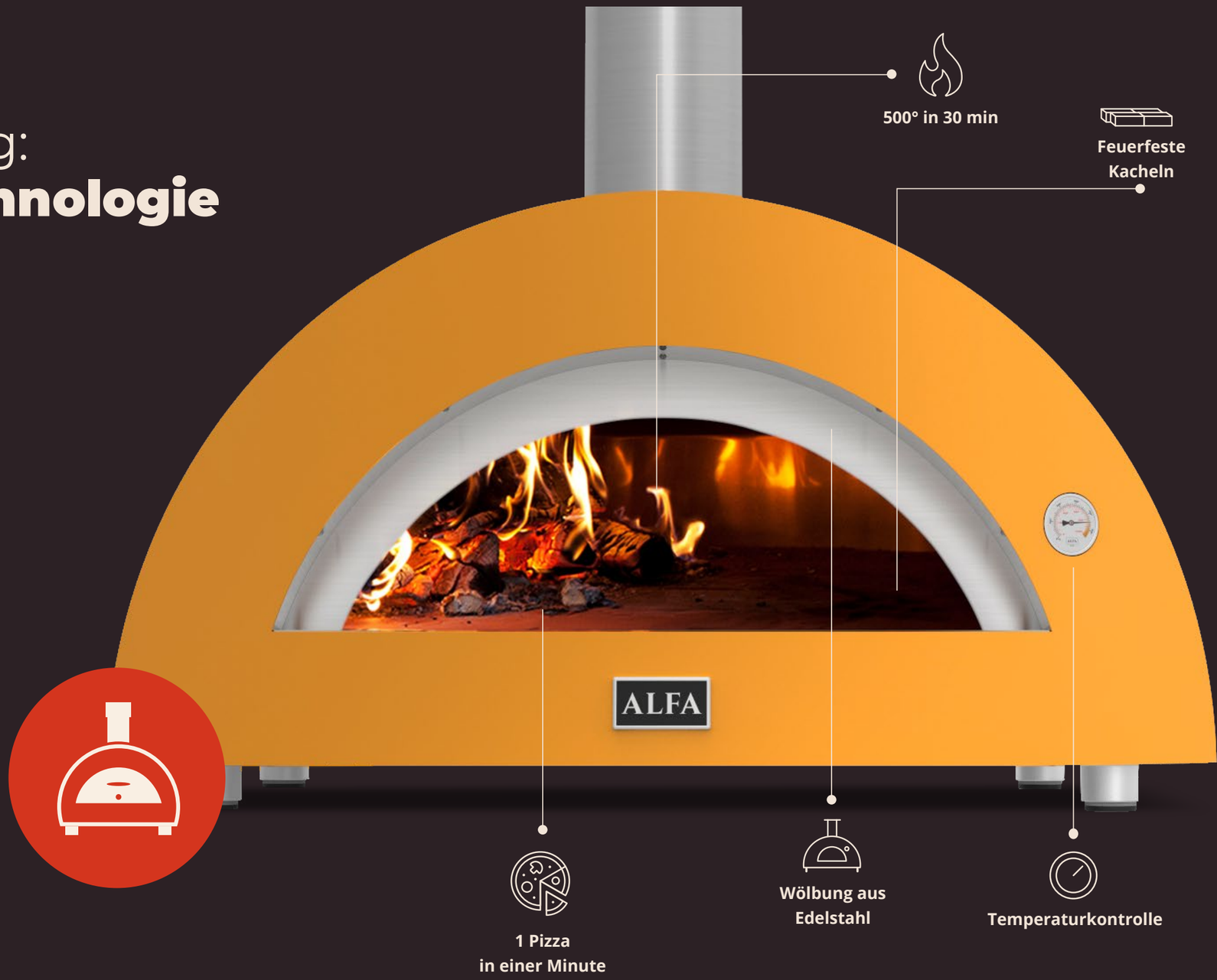
DESIGN UND PERFORMANCE

Die perfekte Zusammensetzung: **Die Forninox-Technologie**

Die Innovation der ForninoxTM -Technologie besteht in der **Kombination der hervorragenden physikalischen und thermischen Eigenschaften von Stahl mit denen von feuerfesten Schamottsteinen**, dem Material, aus dem professionelle Öfen gebaut sind.

Die **Stahlkonstruktion** gewährleistet eine ausreichende Beständigkeit gegen thermische und mechanische Belastungen durch hohe Temperaturen, die der Ofen erreicht.

Die **Isolierung der Kuppel** mit zwei Schichten Faserkeramik erhöht die Temperatur sehr schnell und hält sie länger, wodurch die Wärme allmählich abgegeben und ein optimales Backergebnis erzielt wird.



Italienische Qualität und technologischer Fortschritt in einem einzigen Ofen!

02

MADE IN ITALY

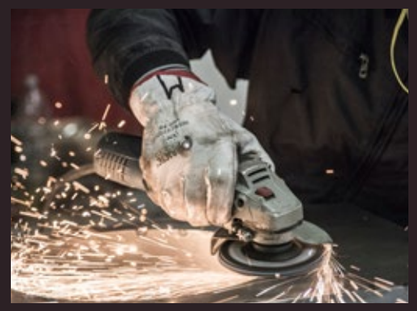
Handgefertigt in Italien

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

Jeder Ofen von Alfa wird zu 100 % in Italien von erfahrenen Handwerkern handgefertigt.

Das Wort „artigiano“ (Handwerker) kommt von „arte“, italienisch „die Kunst“. Handwerker zu sein bedeutet daher heute mehr denn je, Kreativität und Können, Energie und Leidenschaft zu vereinen, um mit den eigenen Händen etwas Einzigartiges zu schaffen.

Unsere Öfen für Haushalt und Gewerbe sind seit mehr als 45 Jahren weltweit für ihre Qualität und ihr Design bekannt.



Jeder Ofen von Alfa wird zu 100% in Italien von erfahrenen Handwerkern handgefertigt.

MADE IN ITALY

Ein Familienunternehmen **seit 1977**

Um ein professionelles Team zu führen, braucht es Führungskräfte, die führen und motivieren können, die eine klare Zukunftsvision und die Traditionen im Auge behalten: **Marcello Ortuso und Rocco Lauro sind die Gründer von Alfa Forni** und die Seele dieses großartigen, wunderbaren Unternehmens.

MADE IN ITALY

Pioniere der Backöfen

“Stellen wir uns eine Welt vor, in der der Holzofen ein Gerät für alle ist. Wir würden zu unseren Wurzeln zurückkehren und in jedem Haus einen Holzofen vorfinden, der im Mittelpunkt einer Party oder eines einfachen Familienessens steht.”

MADE IN ITALY

Unsere **Leitprinzipien**

01.

FÜR UNSERE KUNDEN AUF DER SUCHE NACH WERT

Wir sind bestrebt, die Bedürfnisse und Erwartungen unserer Kunden zu antizipieren, zu verstehen und zu erfüllen, indem wir einen ständigen Dialog mit ihnen führen, um ihnen Produkte von großem Nutzen zu bieten.

02.

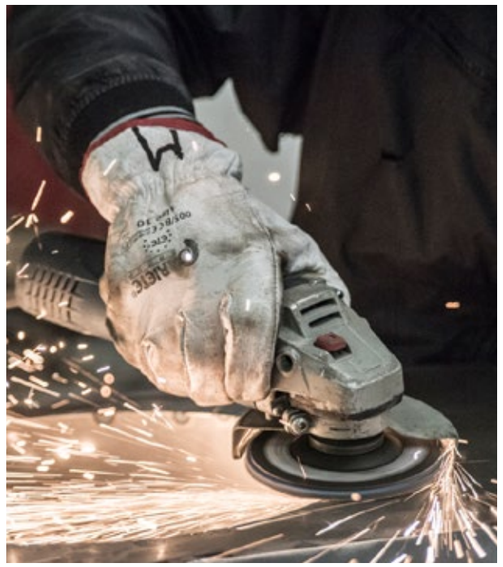
VERANTWORTUNG UND INTEGRITÄT

Höchste Aufmerksamkeit gilt der Sicherheit am Arbeitsplatz sowie der Fairness und Integrität im Umgang miteinander, unseren Geschäftspartnern und der Öffentlichkeit.

03.

LEADERSHIP

Wir gestalten unsere Führung kontinuierlich mit Stärke und Hartnäckigkeit, basierend auf persönlichem Vorbild und Bescheidenheit, Vertrauen in die Menschen und Förderung des Teamgeistes, damit sich unsere Mitarbeiter entfalten können.



04.

WERTSCHÄTZUNG DER PERSONEN

Als Familienunternehmen liegt uns das Wohlergehen unserer Mitarbeiter und ihre persönliche Entwicklung sehr am Herzen. Wir fördern den Respekt in gegenseitigen Beziehungen und glauben an den Wert dauerhafter Beziehungen zu Kunden, Lieferanten und anderen Industriepartnern.

05.

NÜTZLICHE INNOVATION

Als italienisches Unternehmen, das auf dem Weltmarkt tätig ist, haben wir eine Einstellung zur Innovation entwickelt, die auf Tradition, Designforschung, ständiger Erneuerung und Evolutionsdynamik beruht, die unseren Kunden zugute kommt und die wir fortsetzen wollen.

06.

ORIENTIERUNG AUF LANGE SICHT

Der Generationswechsel 44 Jahre nach der Gründung mit der Aufnahme der 2. Generation in Führungspositionen, garantiert Kontinuität und langfristige Ausrichtung. Umsicht und finanzielle Solidität sind die Grundlage für unsere harmonische und widerstandsfähige strategische Entwicklung.

03

03 | DIE ALFA-ÖFEN

Am Anfang war der Ofen. Jetzt gibt es Alfa.

Der **Pioniercharakter** unserer Wurzeln, die **Widerstandsfähigkeit**, die wir durch Veränderungen aufgebaut haben, und unsere Internationalität haben uns bei unserem Wachstum begleitet.

Die Öfen von Alfa sind als professionelle Öfen entwickelt und konzipiert. Mit ihrem einzigartigen und patentierten Design **garantieren** unsere Öfen dank innovativer Materialien und Technologien **hervorragende Kochleistungen**.

DIE ALFA-ÖFEN

Family DESIGN

Um zu definieren, wer wir sind, gehen wir gerne von einem **absoluten Grundsatz** aus, was für uns **Qualität** ist, gegeben durch ständige Innovation, die Auswahl ausschließlich italienischer Materialien und die **Liebe zum Detail**.
Die Öfen von Alfa für den Hausgebrauch sind **einzigartig konzipierte Produkte, die für klassische und moderne Umgebungen**, für Gärten und Terrassen geeignet sind.

Linie **MODERNO**

Linie **CLASSICO**

Linie **FUTURO**

DIE ALFA-ÖFEN

Linie **MODERNO**

Die MODERNO-Linie wurde entwickelt, um die Schönheit des Designs und die Leistung der Alfa-Öfen zu unterstreichen und gleichzeitig die charakteristischen Linien beizubehalten, die sie auszeichnen. Ideal für alle, die viele Freunde haben, mit denen sie den Geschmack der italienischen Küche teilen möchten.

Die Alfa-Öfen biten das beste Kocherlebnis im Freien. Alle technischen Merkmale der rostfreien Backöfen von Alfa sind darauf ausgerichtet, Ihr Leben zu verbessern. Angefangen bei der Zündgeschwindigkeit und Kochpräzision: Sie erhitzen sich schnell auf 500°C und kann eine Pizza in 1 Minute backen.

ALFA

„Der neue **tragbare Pizza-Ofen** von Alfa“

Linie MODERNO

Portable

Ein echter neapolitanischer Pizzaofen, der Technologie und Design in nur 35 kg vereint.

Der neue Tragbare Moderno ist kompakt und wiegt nur 35 Kilogramm. Dank der mitgelieferten Tragetasche kann er überall hin mitgenommen werden. Einfach zu montieren - einfach den Rauchabzug und die Schornsteinhaube einsetzen und die Party kann beginnen.

Abmessungen: 55x53x91h cm

details

focus

Technische Eigenschaften

Abmessungen:
Top: 55 x 53 x 91h cm

Backfläche:
40cmx40cm

Befeuerung:
Flüssiggas

Verbrauch:
0,50 kg/h

Erhältlich in:

Höchsttemperatur:
500°C

Backkapazität:
1 pizza

Gewicht:
35 Kg

Farben:*:

Ardesia Grey

Antique Red

* Farbtafel von Alfa S.76

ALFA
Farina
SE FA
IN QUATTR
FELICE
E UNA
PIZZA

Moderno 1 Pizza

Mit seinem unverwechselbaren Alfa-Design ist der Pizzaofen Moderno 1 Pizza kompakt und wiegt nur 50 kg.

Farben:
Antique Red Ardesia Grey
Heatkeeper Backfläche:
Holz 60x40 cm | Gas 50x40 cm

Befeuerung: Holz und Gas

Hybrid-Kit-Zubehör: Verfügbar

Abmessungen: 73 x 55 x 105h cm

Moderno 2 Pizze

Funktionelles Design und Liebe zum Detail kombiniert mit der besten Alfa-Technologie machen den 2 Pizze-Ofen zu einem außergewöhnlich leistungsstarken Kochgerät, das sich perfekt in moderne Außenbereiche einfügt.

Farben:
Antique Red Ardesia Grey
Heatkeeper Backfläche:
Holz 70x50 cm | Gas 60x50 cm

Befeuerung: Holz und Gas

Hybrid-Kit-Zubehör: Verfügbar

Abmessungen: 95 x 70 x 105,5h cm

Moderno 3 Pizze

Der neue Pizzaofen Moderno 3 mit größerem Fassungsvermögen ist ein Ofen, der in nur 30 Minuten die erste Pizza backen kann

Farben:
Antique Red Ardesia Grey Fire Yellow
Heatkeeper Backfläche:
Holz 90 x 50 cm | Gas 80 x50 cm

Befeuerung: Holz und Gas

Hybrid-Kit-Zubehör: Verfügbar

Abmessungen: 108 x 73 x 114h cm

Moderno 5 Pizze

Der Moderno 5 Pizze wurde für diejenigen entwickelt, die wie die Profis kochen möchten und dabei viele Personen versorgen möchten.

Farben:
Antique Red Ardesia Grey Fire Yellow
Heatkeeper Backfläche:
Holz 100 x 70 cm | Gas 85 x 70 cm

Befeuerung: Holz und Gas

Hybrid-Kit-Zubehör: Verfügbar

Abmessungen: 118 x 102 x 149h cm

DIE ALFA-ÖFEN

Linie **CLASSICO**

Die CLASSICO-Linie von Alfa ist eine clevere Kombination aus traditionellen Linien und technologischer Innovation.
Weiche, aber raffinierte Kurven, die jedes Ambiente verschönern. Ein handwerklicher Ofen, der sich perfekt für elegante Villen und Gärten eignet.

Das einzigartige, patentierte Design unserer Öfen sorgt für ein komfortables und elegantes Kocherlebnis, ob in einer Außenküche oder im Garten, dank der Materialien und Technologien, die eine ausgezeichnete Beständigkeit gegen Feuchtigkeit und eine effiziente Wärmeisolierung gewährleisten.

„Unser **kompakter Backofen** aus Edelstahl zum Backen von Pizza und mehr“

Classico 2 Pizze

Ideal für kleine Hinterhöfe, Balkone oder überall dort, wo der Platz knapp ist.

Farben:
Ardesia Grey

Heatkeeper Backfläche:
Holz 70 x 50 cm | Gas 60 x 50 cm

Befeuerung: Holz und Gas

Hybrid-Kit-Zubehör: Verfügbar

Abmessungen: 95 x 75 x 109h cm

Classico 4 Pizze

Der neue Classico 4 Pizze mit größerem Fassungsvermögen kann bis zu 4 Pizzen und vieles mehr zubereiten.

Farben:
Ardesia Grey

Heatkeeper Backfläche:
Holz 90 x 60 cm | Gas 80 x 60 cm

Befeuerung: Holz und Gas

Hybrid-Kit-Zubehör: Verfügbar

Abmessungen: 108 x 91 x 115,7h cm

ALFA
CLASSICO

DIE ALFA-ÖFEN

Linie **FUTURO**

Die FUTURO-Linie von Alfa wurde speziell für Außenküchen entwickelt. Das Design, die Struktur und die Vorderseite aus rostfreiem Stahl machen ihn ideal, um ihn mit Ihrem Grill oder anderen Kochgeräten zu kombinieren.

Die Evolution der Alfa-Öfen liegt im Design, der Innovation und der Vielseitigkeit der Öfen.
Die FUTURO-Linie ermöglicht alle Arten des Garens und ist dank des Fassungsvermögens ideal für die ganze Familie, um in kurzer Zeit zu essen.

„Dieser Hybridofen wurde für Outdoor-Küchen entwickelt“

Futuro 2 Pizze

Das Design und die Edelstahlfront machen den Futuro 2 Pizze ideal, um ihn mit Ihrem Grill und anderen Outdoor-Küchengeräten zu kombinieren.

Farben:
Silver Black

Heatkeeper Backfläche:
70 x 40 cm

Befeuerung: Gas

Hybrid-Kit-Zubehör: Verfügbar

Abmessungen: 100 x 63.8 x 123h cm

Futuro 4 Pizze

Unser Spitzenmodell für die anspruchsvolle Outdoor-Küche. Der Futuro 4 Pizze mit großem Fassungsvermögen ist ein semi-gewerblicher Pizzaofen, der sich harmonisch in jede Outdoor-Küche einfügt.

Farben:
Silver Black

Heatkeeper Backfläche:
80 x 60 cm

Befeuerung: Gas

Hybrid-Kit-Zubehör: Verfügbar

Abmessungen: 110 x 84 x 151h cm

ALFA

Erleben Sie den **Geschmack einer Pizza** wie in einer Pizzeria!

Vergleichstabelle

	Linie **CLASSICO**		Linie **FUTURO**	
	2 Pizze	**4 Pizze**	**2 Pizze**	**4 Pizze**
Abmessungen	95x75x109h cm	108x91x115,7h cm	100x63.8x123h cm	110x84x151h cm
Backfläche	70x50 cm HOLZ 60x50 cm GAS	90x60 cmHOLZ 80x60 cm GAS	70x40 cm GAS	80x60 cm GAS
Pizza-Kapazität	2 Pizzen	4 Pizzen	2 Pizzen	4 Pizzen
Gewicht	86 kg	118 kg	110 kg	142 kg
Brennstoff	Holz und Gas (Hybrid mit Bausatz)	Holz und Gas (Hybrid mit Bausatz)	Gas (Hybrid mit Bausatz)	Gas (Hybrid mit Bausatz)
Kombinationen				
Farben				

	Linie **MODERNO**				
	Portable	**1 Pizza**	**2 Pizze**	**3 Pizze**	**5 Pizze**
Abmessungen	55x53x91h cm	73x55x105h cm	95x70x105,5h cm	108x73x114h cm	118x102x149h cm
Backfläche	40x40 cm GAS	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	1 Pizza	2 Pizzen	3 Pizzen	5 Pizzen
Gewicht	35 kg	54 kg	79 kg	97 kg	175 kg
Brennstoff	Gas	Holz und Gas (Hybrid mit Bausatz)	Holz und Gas (Hybrid mit Bausatz)	Holz und Gas (Hybrid mit Bausatz)	Holz und Gas (Hybrid mit Bausatz)
Kombinationen					
Farben					

04

ZUBEHÖR UND ERGÄNZUNGSSÄTZE

Die **Handwerksutensilien**

Um das Beste aus Ihrem Holzofen herauszuholen, hat Alfa Forni für Sie einen kompletten Zubehörkatalog zusammengestellt, der die Zubereitung und das Kochen von Speisen erleichtert und Gerichte mit viel Geschmack und Tradition ermöglicht.

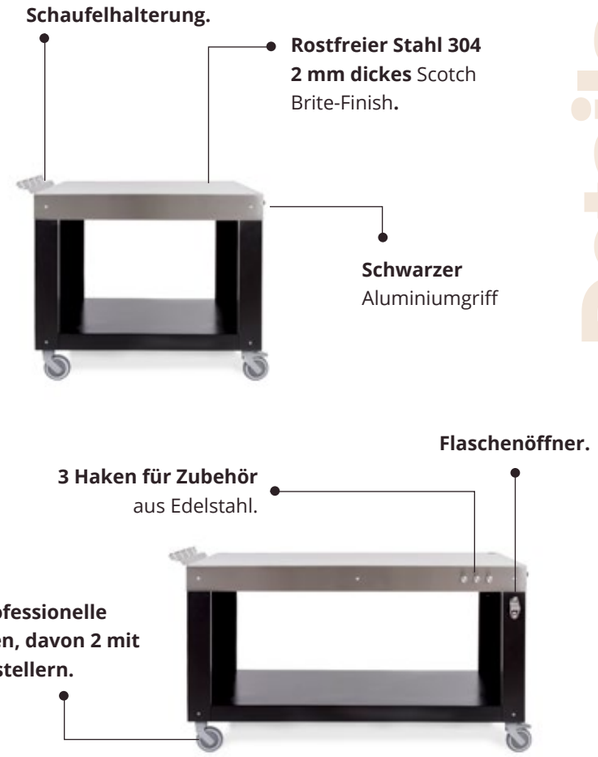
Das Alfa-Zubehör ermöglicht es, dass Sie **immer die richtige Ausrüstung zur richtigen Zeit haben**. Alle Utensilien des Kits sind **für Lebensmittel zertifiziert** und nach höchsten Qualitätsstandards ausgewählt.

ZUBEHÖR UND ERGÄNZUNGSSÄTZE

Multifunktionaler Arbeitstisch

Multifunktionaler Pizzatisch, der für **die Pizzazubereitung und als Basis** für ALFA-Ofentops dient. Erhältlich in den Versionen: 100 cm - 130 cm - 160 cm.

* Die Modelle 130 und 160 verfügen über ein Gasflaschenabdeckschott und zwei Löcher für Sonnenschirme.



Details

Schützen Sie Ihren Ofen mit **Alfa-Abdeckungen!**

ZUBEHÖR UND ERGÄNZUNGSSÄTZE

Kit **Pizzaiolo**

Das Pizzabäcker-Kit besteht aus **allen Werkzeugen, die zum Zubereiten und Ausrollen des Teigs, zum Backen und Servieren der Pizza benötigt werden.**

1 RAKE PEEL
Kohlezange: ermöglicht es die Kochfläche zu überwachen. Zum sicheren Handhaben von Asche, Glut und Holz.

2 TURNER PEEL
Die kleine Schaufel: verwendet, um die Pizza während des Backens zu drehen.

3 BRUSH PEEL
Die Bürste: ausgestattet mit Messingborsten, die das Reinigen der feuerfesten Oberfläche effektiver machen, ohne sie zu zerkratzen.

4 PERFORIERTE SCHAUFEL
Backschaufel zum Einschieben der rohen Pizza: mit Löchern versehen, damit überschüssiges Mehl abfallen kann.

5 HOLZSCHNEIDEBETT
Das **Holzschneidebrett aus lebensmittelechtem Fichtenholz** ermöglicht es, die Pizza in gleiche Teile zu schneiden, indem den Rillen gefolgt wird.

6 LASER-THERMOMETER
Das **Infrarot-Thermometer** ermöglicht das Ablesen der Temperatur an allen Stellen der Ofenfläche.

7 OFENHANDSCHUH
Hitzebeständiger Handschuh aus 100 % Baumwoll-Bouclé-Gewebe.

8 BRÖTCHENSPATTEL
Asymmetrische Backschaufel zum leichten Greifen der Brötchen.

9 SCHNEIDRAD
Pizzaschneidrad mit ergonomischem Griff und abnehmbarer Stahlklinge.

10 SCHÜRZE VON ALFA
Mit der Schürze von ALFA weiß jeder, **dass Sie der Chefkoch sind.**

11 KOCHBUCH
Jede Menge **Rezepte für Ihren Holzofen**. Erstellt von den Köchen des Alfa-Teams.

12 BRÖTCHENKASTEN
Ermöglicht das Aufgehen, indem die richtigen Luftbedingungen sichergestellt werden.

ZUBEHÖR UND ERGÄNZUNGSSÄTZE

Professionelles **Schaufelset**

Die neuen Schaufeln **designed by Alfa** sind das Ergebnis von mehr als einem Jahr Forschung durch das F&E-Team: Alle Schaufeln können bei Bedarf mit universellen Verlängerungen von 95 cm bis **zur gewünschten Länge ab- und zusammengeschraubt** werden.

Details

RAKE PEEL
Die Kohlezange: Sie besteht aus Edelstahl und ermöglicht es, Asche, Glut und brennendes Holz zur Seite zu schieben.

TURNER PEEL
Die kleine Schaufel: leicht, robust und handlich zum Drehen der Pizza während des Backens.

BRUSH PEEL
Die Bürste: ausgestattet mit Messingborsten, die die Reinigung der feuerfesten Oberfläche effektiver machen, ohne sie zu zerkratzen.

PERFORIERTE SCHAUFEL
Einschiebeschaufel: mit Löchern versehen, damit überschüssiges Mehl abfallen kann.

GRIFFE UND VERLÄNGERUNGEN
eloxierte Aluminium-Rohrgriffe und Duroplast-Griffe.

Set mit mittelgroßer Schaufel

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

ZUBEHÖR UND ERGÄNZUNGSSÄTZE

BBQ 500

Mit „BBQ 500“ wird der Alfa-Ofen zu einem Grill, ausgestattet mit der Leistung und Steuerung zum Kochen mit Flamme und Glut, bis zu 500°C, sowohl in Gas- als auch in Holzöfen.
Erhältlich in den Versionen: 30 cm - 37 cm.

Drehgrill: ermöglicht es, den Garvorgang einzustellen, indem Sie die Gerichte mit einem einfachen Handgriff verschieben.

Zange: für den Umgang mit den zu kochenden Speisen.

Blech: Maße entsprechend dem Grill, um die Kochfläche zu schützen, ideal zum Abtropfen von überschüssigem Fett beim Kochen.

Details

4 Wärmequellen!

1. Lebendige Flamme
2. Heiße Glut
3. Umhüllende Kuppel
4. Heißer Ziegelstein

ZUBEHÖR UND ERGÄNZUNGSSÄTZE

Kit **Hybrid**

Der patentierte Bausatz von Alfa Forni ermöglicht es, Ihren **Gasofen mit Holz zu betreiben**: Decken Sie den linken Brenner mit der entsprechenden Brennerabdeckung ab, um ihn vor Ruß und der Hitze der Flamme zu schützen, und verwenden Sie den rechten Holzschutz, um das Holz beiseite zu halten.

HOLZSCHUTZ:
Schützt die Feuerstelle, indem es die richtige Luftmenge für die Verbrennung durchlässt und die Kochfläche sauber hält .

BRENNERABDECKUNG
Eine spezielle Abdeckung für den Gasbrenner zum Schutz vor Beschädigung der Gaszufuhr bei Verwendung des Ofens mit Holz

Details

Holzschutz von Alfa

Die Vorteile des Holzschutzes von Alfa sind:

- Schnelles und einfaches Zünden der Flamme durch den erhöhten
- Luftstrom unter dem Holz.
- Leichte Reinigung bei der Verwendung
- des Holzofens.
- Funktionelles und elegantes Design mit perforiertem Alfa-Logo.
- Hergestellt aus hochwertigem Stahl.
- Erhältlich in den Versionen 37 oder 59 cm.

Schaufelhalter Dado

Vervollständigen Sie Ihre Pizzastation im Freien mit der Pizzaschaufelablage Dado. Ein praktisches und funktionelles Werkzeug, aber auch elegant und stilvol

Schaufelhalter Vela

Die Schaufelhalterung Vela ist nicht nur praktisch und funktionell, sondern auch ein Accessoire mit einer raffinierten und innovativen Form, die sich perfekt an die Innen- und Außeneinrichtung Ihres Hauses anpasst.

Zutatenhalter

Ihr bester Partner für die Organisation von Zutaten und das Würzen von Pizzen. Lassen Sie sich vom Zutatenhalter von Alfa überraschen, einem unverzichtbaren Zubehör für die perfekte Zubereitung Ihrer Pizzen.

Holz-Pizzaschaufel

Die Alfa-Holzschaufeln werden in einem Stück aus natürlichem Buchensperrholz aus nachhaltiger Forstwirtschaft hergestellt. Sie werden nicht chemisch behandelt und es werden keine Klebstoffe verwendet. Alfa Pizzaschaufeln aus Holz sind in drei verschiedenen Größen erhältlich: 32, 36, 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.

Backblech-Set

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

Low & Slow Kit

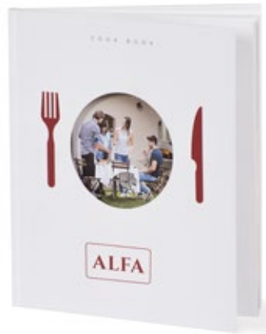
Das LOW & SLOW-Set eignet sich ausgezeichnet zum Backen oder Garen bei niedrigen Temperaturen. Dank der Glastür haben Sie Ihre Speisen immer im Blick und können mit der Absperrklappe niedrige Temperaturen unter Kontrolle halten.

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.

Rocker cutter

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



Kochbuch

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

Teigballen-Box

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

Gas Connector

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

05 | TECHNISCHE INFORMATIONEN

Inhalt

Technisches Datenblätter

p **78** **Farbtafel von Alfa** Pizzaöfen Hausgebrauch

p **80** Technisches Datenblatt **MODERNO Portable**

p **82** Technisches Datenblatt **MODERNO 1 Pizza**

p **86** Technisches Datenblatt **MODERNO 2 Pizze**

p **90** Technisches Datenblatt **MODERNO 3 Pizze**

p **94** Technisches Datenblatt **MODERNO 5 Pizze**

p **98** Technisches Datenblatt **CLASSICO 2 Pizze**

p **102** Technisches Datenblatt **CLASSICO 4 Pizze**

p **106** Technisches Datenblatt **FUTURO 2 Pizze**

p **108** Technisches Datenblatt **FUTURO 4 Pizze**

TECHNISCHE INFORMATIONEN

Farbtafel
Pizzaöfen Hausgebrauch

Silver Black

Antique Red

Ardesia Gray

Fire Yellow

Moderno Portable

Data Sheets - Scheda Tecnica

SCAN ME
MORE INFO

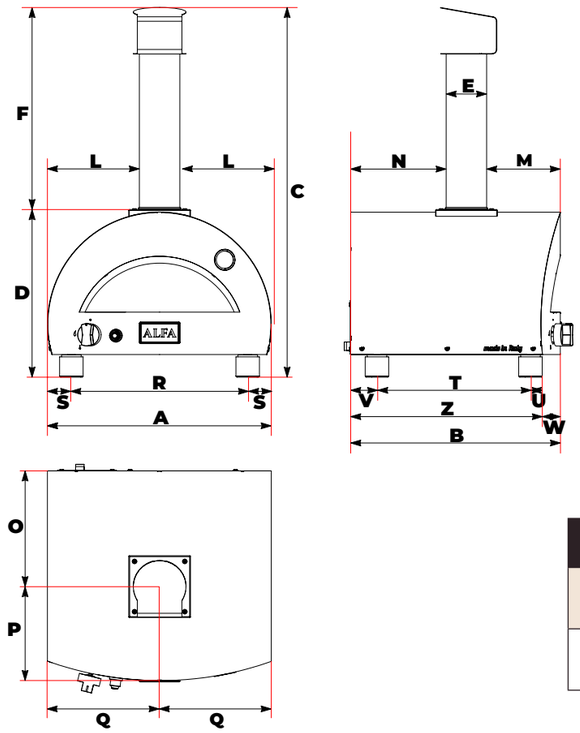
ANTIQUE RED
FXMD-PT-GROA

ARDESIA GREY
FXMD-PT-GGRA

Weight Peso	**35 kg** **77 lbs**
Cooking floor Piano Cottura	**40 x 40 cm** **16 x 16 in**
Max oven temperature Temperatura massima	**500°C** **1000°F**
Heating time Minuti per scaldare	**30'**
Pizza capacity Numero Pizze	**1 Pizza** Ø33cm
Heat capacity Potenza nominale	**7 kW**

Materials Materiali	**Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber** Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica
Type of refractory Tipo di refrattario	**Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick** Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso
Recommended fuel Combustibile consigliato	**LPG gas (G30 / G31)** Gas GPL (G30 / G31)
Gas category Categoria gas	**I3+ GPL**
G30 / G31 operation Funzionamento a G30 / G31	**28..30 / 37 mbar** 11 in WC
Max consumption Consumo Massimo	**0.5 kg/h**

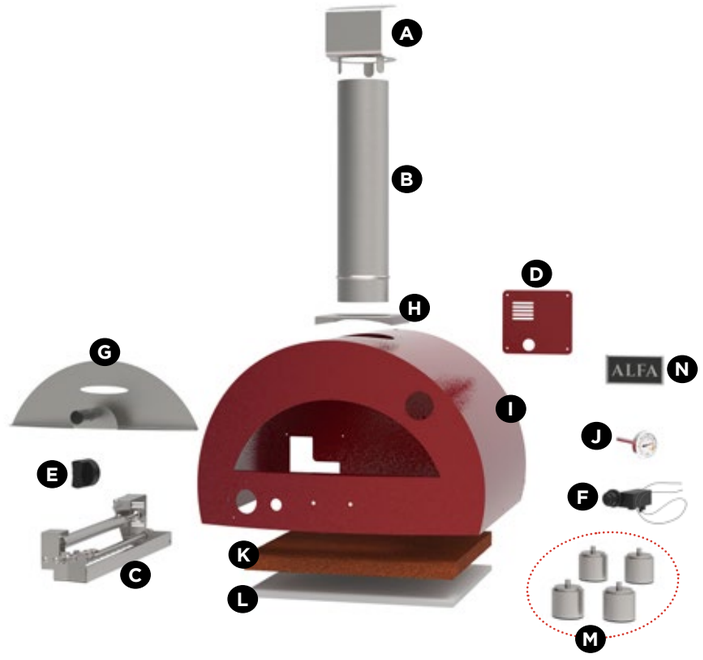
c UL us LISTED · IAPMO · CE · *made in Italy*



A	**55 cm** 21.7 in	**O**	**28.6 cm** 11.2 in
B	**51.7 cm** 20.4 in	**P**	**23.5 cm** 9.3 in
C	**91.2 cm** 35.9 in	**Q**	**27.7 cm** 10.9 in
D	**41.3 cm** 16.3 in	**R**	**43.5 cm** 17.1 in
E	**⌀ 10 cm** 3.9 in	**S**	**5.8 cm** 2.3 in
F	**49.9 cm** 19.6 in	**T**	**37.9 cm** 14.9 in
G	**36.8 cm** 14.5 in	**U**	**2.7 cm** 1.1 in
H	**12 cm** 4.7 in	**V**	**6.9 cm** 2.6 in
L	**22.7 cm** 8.9 in	**W**	**4.5 cm** 1.8 in
M	**18.2 cm** 7.2 in	**Z**	**47.3 cm** 18.6 in
N	**23.6 cm** 9.3 in		

PACKAGING DIMENSIONE IMBALLO			
Width Larghezza	**Depth** Profondità	**Height** Altezza	**Weight** Peso
55 cm **21.6 in**	**58 cm** **22.8 in**	**38 cm** **15 in**	**40 Kg** **88 lbs**

Description Descrizione		**Code** Codice
Chimney cap Comignolo	**A**	CMG-2-015
Chimney Canna fumaria	**B**	TI100-430-SAT
KIT GAS 24kW	**C**	GAS-1-015
Side gas cover Carter laterale gas	**D**	CRT-2-035
Gas knob Manopola gas	**E**	D14MANO-MC55
Electric generator Generatore elettrico	**F**	GENELP003IQ
Electrical cable Cavo elettrico	**F**	D14CAVOTV-1000
Door Sportello	**G**	SPT-1-013
Flange Flangia	**H**	FLG-2-015
External shell Carter esterno	**I**	CRT-1-019
Thermometer Termometro	**J**	D14TERM-5070
Red bricks 40x20 cm Mattoni 40x20 cm	**K**	RRA4020
Board	**L**	BOARD 10
Feet (n.4) Piedini	**M**	SETPIE-M10X25
Logo Alfa (v1.0)	**N**	D14PLAC-ALFA



Moderno 1 Pizza

Data Sheets - Scheda Tecnica

SCAN ME
MORE INFO

WOOD
VERSION

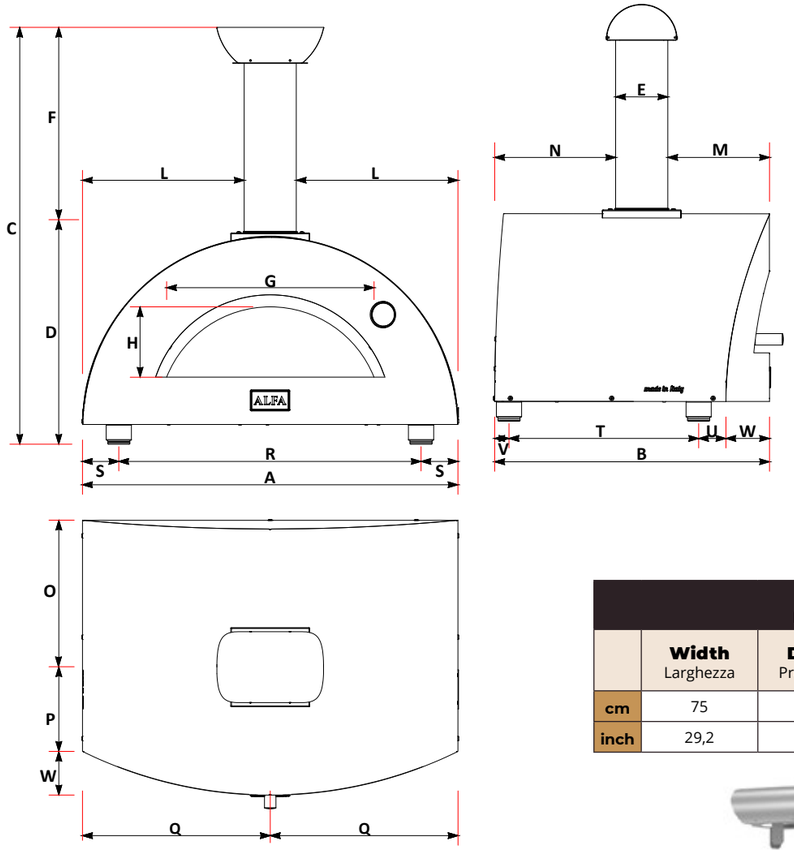
ANTIQUE RED
FXMD-1P-LROA

ARDESIA GREY
FXMD-1P-LGRA

Weight Peso	**54 kg** **119 lbs**
Cooking floor Piano Cottura	**60x50 cm** **24 x 16 in**
Max oven temperature Temperatura massima	**500°C** **1000°F**
Heating time Minuti per scaldare	**30'**
Pizza capacity Numero Pizze	**1** Ø30cm
Rated charge Carica Nominale	**6.9 kg/h** 15,2 lbs/h
Smoke temperature Temperatura fumi	**395°C** 743°F

Materials Materiali	**Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber** Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica
Type of refractory Tipo di refrattario	**Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick** Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso
Recommended fuel Combustibile consigliato	**WOOD - Max 2 in diam. logs. trimmings** LEGNA - Ciocchi diametro Max 5 cm potature
Minimum flue draught **Tiraggio minimo**	**10 Pa**
Flue smokes mass flow **Flusso volumetrico fumi**	**57.7 g/s**
Average consumption **Consumo Medio**	**2.5 kg/h** 5.5 lbs/h
CO emission at 13% O_2 **Emissioni CO al 13% O_2**	**0.31% 3843 mg/Nm³**

made in Italy



	cm	inch		cm	inch
A	74	29,1	N	22,9	9,0
B	54,75	21,6	O	29,4	11,6
C	105	41,3	P	25,4	10,0
D	47,8	18,8	Q	36,6	14,4
E	13 ⌀	5,1	R	64,1	25,2
F	57,2	22,5	S	4,5	1,8
G	37,3	14,7	T	38,3	15,1
H	14,5	5,7	U	3,3	1,3
L	30,1	11,9	V	4,9	1,9
M	18,8	7,4	W	8,2	3,2

PACKAGING
DIMENSIONE IMBALLO

	Width Larghezza	**Depth** Profondità	**Height** Altezza	**Weight** Peso	
cm	75	58	46	**kg**	57
inch	29,2	22,6	17,9	**lbs**	125,4

Description Descrizione		**Code** Codice
Chimney cap Comignolo	**A**	SML-03-0221
Chimney Canna fumaria	**B**	TI130_500_SAT
Door Sportello	**C**	SSML-03-0224
Flange Flangia	**D**	SML-03-0220
External shell Carter esterno	**E**	CRT-1-013
Thermometer Termometro	**F**	YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	**G**	RRA3020
Feet (n.4) Piedini	**H**	SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	**I**	D14PLAC-ALFA
Wood holder Paralegna	**L**	SML-03-0222

Moderno 1 Pizza

Data Sheets - Scheda Tecnica

SCAN ME
MORE INFO

GAS
VERSION

ANTIQUE RED
FXMD-1P-GROA

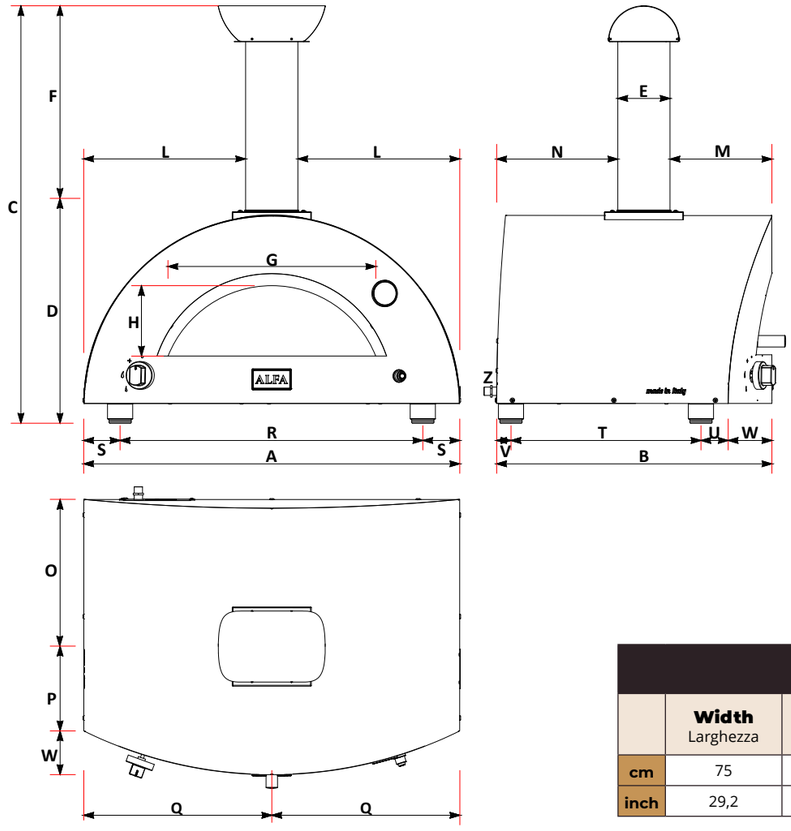
ARDESIA GREY
FXMD-1P-GGRA

Weight Peso	**56 kg** **174 lbs**
Cooking floor Piano Cottura	**50x40 cm** **20 x 16 in**
Max oven temperature Temperatura massima	**500°C** **1000°F**
Heating time Minuti per scaldare	**30'**
Pizza capacity Numero Pizze	**1** Ø30cm
Heat capacity Potenza nominale	**8 kW** 27280 BTU/h

Materials Materiali	**Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber** Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica
Type of refractory Tipo di refrattario	**Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick** Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso

Recommended fuel Combustibile consigliato	**LPG gas (G30 / G31)** Gas GPL (G30 / G31)	**Natural Gas (G20)** Gas Metano (G20)
Gas category Categoria gas	**I3+ GPL**	**I2H (METANO)**
Operation Funzionamento	**28..30 / 37 mbar** 11 in WC	**20 mbar** 4 in WC
Max consumption Consumo Massimo	**0.58 kg/h**	**1.43 m³/h**

made in Italy



	cm	inch		cm	inch
A	74	29,1	N	22,9	9,0
B	54,75	21,6	O	29,4	11,6
C	105	41,3	P	25,4	10,0
D	47,8	18,8	Q	36,6	14,4
E	13 ⌀	5,1	R	64,1	25,2
F	57,2	22,5	S	4,5	1,8
G	37,3	14,7	T	38,3	15,1
H	14,5	5,7	U	3,3	1,3
L	30,1	11,9	V	4,9	1,9
M	18,8	7,4	W	8,2	3,2

Z	**A minimum of 10 cm (4 in) must be considered to connect the oven to the gas source.** E' necessario prevedere un minimo di 10 cm per collegare il forno al gas.

PACKAGING
DIMENSIONE IMBALLO

	Width Larghezza	**Depth** Profondità	**Height** Altezza	**Weight** Peso	
cm	75	58	46	**kg**	59
inch	29,2	22,6	17,9	**lbs**	130

Description Descrizione		**Code** Codice
Chimney cap Comignolo	**A**	CGM-2-003
Chimney Canna fumaria	**B**	TI130_480_SAT
Door Sportello	**C**	SML-1-001
Flange Flangia	**D**	FLG-2-011
External shell Carter esterno	**E**	CRT-1-015
Thermometer Termometro	**F**	YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	**G**	RRA3020
Red bricks 40x20 cm Mattoni 40x20 cm		RRA4020
Feet (n.4) Piedini	**H**	SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	**I**	D14PLAC-ALFA
KIT GAS 24kW	**L**	GAS-1-011
Gas knob Manopola gas	**M**	D14MANO-70P
Electric generator Generatore elettrico	**N**	GENELP003IQ
Electrical cable Cavo elettrico	**N**	D14CAVOTV-1500
Side gas cover Carter laterale gas	**O**	CRT-2-015

Moderno 2 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica

SCAN ME
MORE INFO

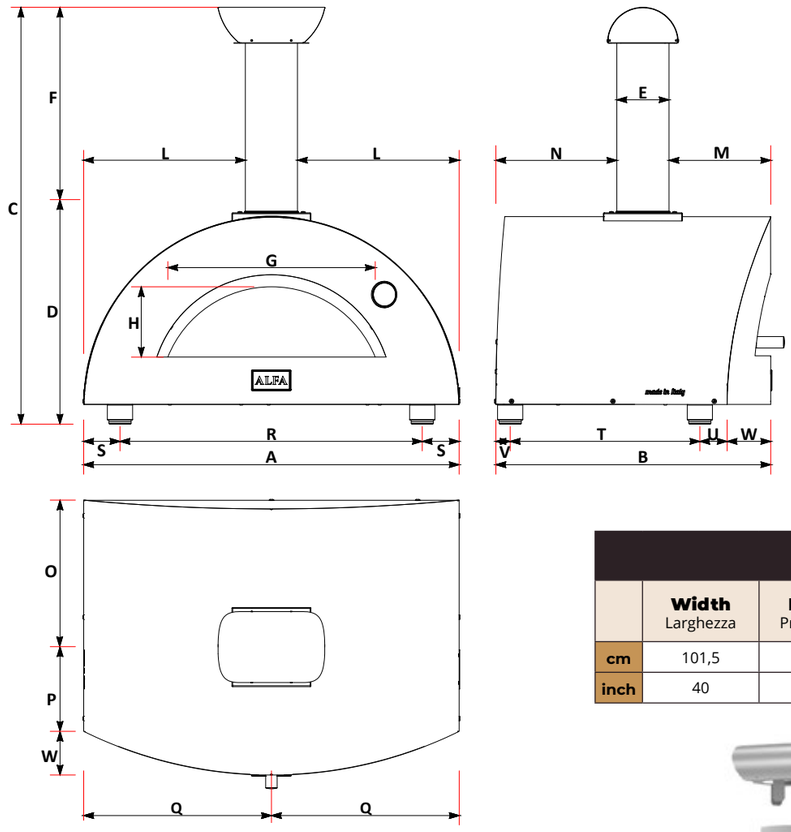
WOOD
VERSION

ANTIQUE RED
FXMD-2-LROA

ARDESIA GREY
FXMD-2-LGRA

Weight Peso	**79 kg** **174 lbs**
Cooking floor Piano Cottura	**70x50 cm** **28 x 20 in**
Max oven temperature Temperatura massima	**500°C** **1000°F**
Heating time Minuti per scaldare	**30'**
Pizza capacity Numero Pizze	**2 Pizza** Ø30cm
Rated charge Carica Nominale	**6.9 kg/h** 15,2 lbs/h
Smoke temperature Temperatura fumi	**395°C** 743°F

Materials Materiali	**Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber** Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica
Type of refractory Tipo di refrattario	**Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick** Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso
Recommended fuel Combustibile consigliato	**WOOD - Max 2 in diam. logs. trimmings** LEGNA - Ciocchi diametro Max 5 cm potature
Minimum flue draught **Tiraggio minimo**	**10 Pa**
Flue smokes mass flow **Flusso volumetrico fumi**	**57.7 g/s**
Average consumption **Consumo Medio**	**1.6 kg/h** 3.5 lbs/h
CO emission at 13% O_2 **Emissioni CO al 13% O_2**	**0.31% 3843 mg/Nm³**



	cm	inch		cm	inch
A	95	37,4	N	30,7	12,1
B	70	27,5	O	36,9	14,5
C	105,5	41,5	P	21,6	8,5
D	48,5	19,1	Q	47,5	18,7
E	13,2 ⌀ 5,2		R	76,5	30,1
F	52	20,5	S	9,2	3,6
G	52,5	20,7	T	48	18,9
H	17,85	7,0	U	6,9	2,7
L	40,1	15,8	V	3,6	1,4
M	25,75	10,1	W	11	4,3

PACKAGING
DIMENSIONE IMBALLO

	Width Larghezza	**Depth** Profondità	**Height** Altezza	**Weight** Peso	
cm	101,5	86	68,5	**kg**	89
inch	40	34	27	**lbs**	196

Description Descrizione		**Code** Codice
Chimney cap Comignolo	**A**	CMG-1-009
Chimney Canna fumaria	**B**	TI130_480_SAT
Door Sportello	**C**	SPT-1-015
Flange Flangia	**D**	FLG-2-009
External shell Carter esterno	**E**	CRT-1-006
Thermometer Termometro	**F**	YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	**G**	RRA3020
Feet (n.4) Piedini	**H**	SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	**I**	D14PLAC-ALFA

Moderno 2 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica

SCAN ME
MORE INFO

GAS
VERSION

ANTIQUE RED
FXMD-2-GROA

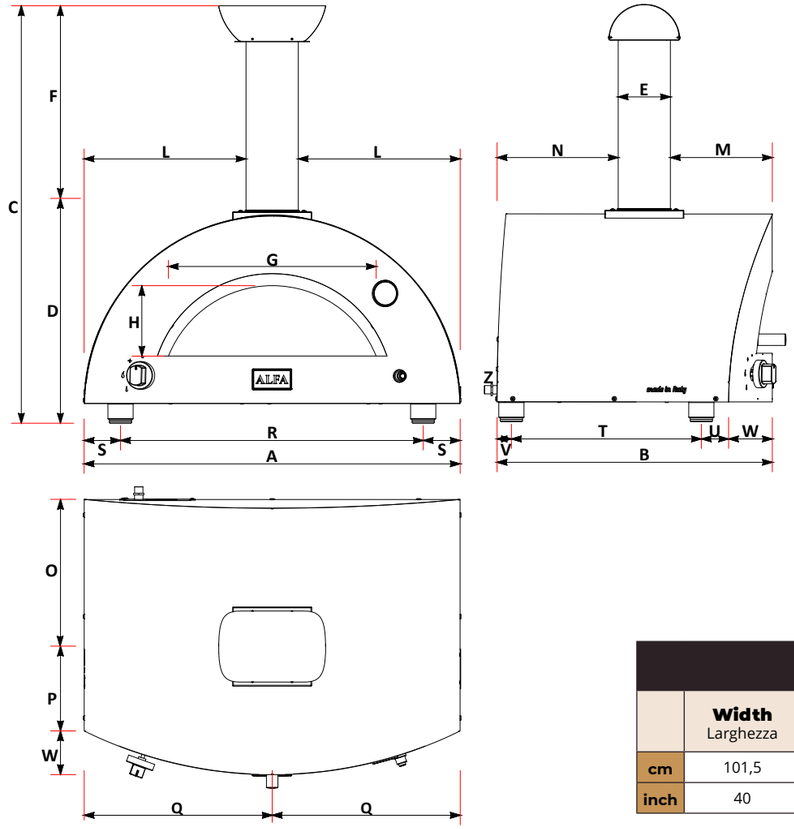
ARDESIA GREY
FXMD-2-GGRA

Weight Peso	**79 kg** **174 lbs**
Cooking floor Piano Cottura	**60x50 cm** **24 x 20 in**
Max oven temperature Temperatura massima	**500°C** **1000°F**
Heating time Minuti per scaldare	**30'**
Pizza capacity Numero Pizze	**2 Pizza** Ø30cm
Heat capacity Potenza nominale	**15 kW** 51.182 BTU/h

Materials Materiali	**Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber** Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica
Type of refractory Tipo di refrattario	**Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick** Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso

Recommended fuel Combustibile consigliato	**LPG gas (G30 / G31)** Gas GPL (G30 / G31)	**Natural Gas (G20)** Gas Metano (G20)
Gas category Categoria gas	**I3+ GPL**	**I2H (METANO)**
Operation Funzionamento	**28..30 / 37 mbar** 11 in WC	**20 mbar** 4 in WC
Max consumption Consumo Massimo	**0.96 kg/h**	**1.54 m³/h**

made in Italy



	cm	inch		cm	inch
A	95	37,4	**N**	30,7	12,1
B	70	27,5	**O**	36,9	14,5
C	105,5	41,5	**P**	21,6	8,5
D	48,5	19,1	**Q**	47,5	18,7
E	13,2 ⌀	5,2	**R**	76,5	30,1
F	52	20,5	**S**	9,2	3,6
G	52,5	20,7	**T**	48	18,9
H	17,85	7,0	**U**	6,9	2,7
L	40,1	15,8	**V**	3,6	1,4
M	25,75	10,1	**W**	11	4,3

Z	**A minimum of 10 cm (4 in) must be considered to connect the oven to the gas source.** E' necessario prevedere un minimo di 10 cm per collegare il forno al gas.

PACKAGING
DIMENSIONE IMBALLO

	Width Larghezza	**Depth** Profondità	**Height** Altezza	**Weight** Peso	
cm	101,5	86	68,5	**kg**	89
inch	40	34	27	**lbs**	196

Description Descrizione		**Code** Codice
Chimney cap Comignolo	**A**	CMG-1-009
Chimney Canna fumaria	**B**	TI130_480_SAT
Door Sportello	**C**	SPT-1-015
Flange Flangia	**D**	FLG-2-009
External shell Carter esterno	**E**	CRT-1-003
Thermometer Termometro	**F**	YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	**G**	RRA3020
Feet (n.4) Piedini	**H**	SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	**I**	D14PLAC-ALFA
KIT GAS 24kW	**L**	GAS-1-009
Gas knob Manopola gas	**M**	D14MANO-70P
Electric generator Generatore elettrico	**N**	GENELP003IQ
Electrical cable Cavo elettrico	**N**	D14CAVOTV-1500
Side gas cover Carter laterale gas	**O**	CRT-2-076

Moderno 3 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica

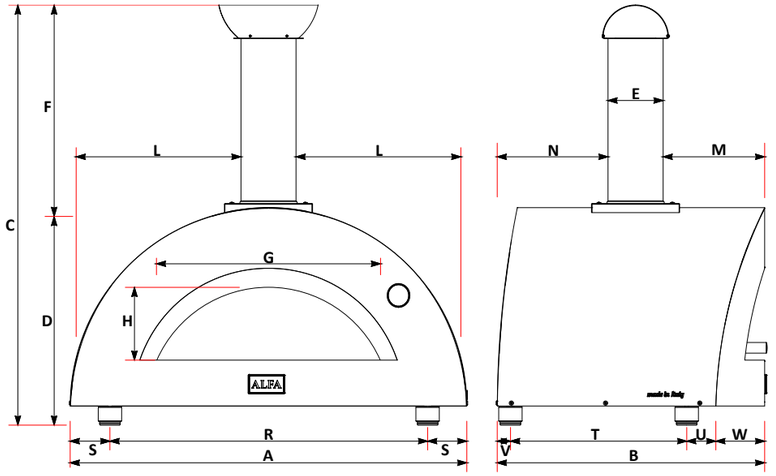
SCAN ME
MORE INFO

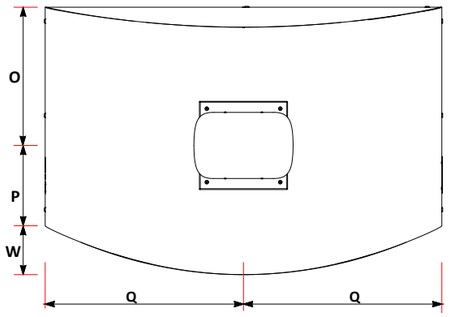
WOOD
VERSION

ANTIQUE RED	**ARDESIA GREY**	**FIRE YELLOW**
FXMD-3-LROA	FXMD-3-LGRA	FXMD-3-LGIA

Weight Peso	**97 kg** **214 lbs**	**Materials** Materiali	**Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber** Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica
Cooking floor Piano Cottura	**90x50 cm** **35 x 20 in**	**Type of refractory** Tipo di refrattario	**Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick** Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso
Max oven temperature Temperatura massima	**500°C** **1000°F**	**Recommended fuel** Combustibile consigliato	**WOOD - Max 2 in diam. logs. trimmings** LEGNA - Ciocchi diametro Max 5 cm potature
Heating time Minuti per scaldare	**30'**	**Minimum flue draught** **Tiraggio minimo**	**11 Pa**
Pizza capacity Numero Pizze	**3 Pizza** Ø30cm	**Flue smokes mass flow** **Flusso volumetrico fumi**	**49.6 g/s**
Rated charge Carica Nominale	**8.3 kg/h** 18.3 lbs/h	**Average consumption** **Consumo Medio**	**2 kg/h** 4.4 lbs/h
Smoke temperature Temperatura fumi	**395°C** 743°F	**CO emission at 13% O_2** **Emissioni CO al 13% O_2**	**0.35% 4444 mg/Nm³**

made in Italy





	cm	inch		cm	inch
A	108	42,5	N	30,1	11,9
B	72,8	28,7	O	37,6	14,8
C	114	44,9	P	21,9	8,6
D	60,3	23,7	Q	54	21,3
E	15 Ø	5,9	R	86,5	34,1
F	54	21,3	S	10,8	4,3
G	61	24,0	T	48	18,9
H	20	7,9	U	7,95	3,1
L	46,5	18,3	V	3,5	1,4
M	27,7	10,9	W	13,3	5,2

PACKAGING
DIMENSIONE IMBALLO

	Width Larghezza	**Depth** Profondità	**Height** Altezza	**Weight** Peso	
cm	114	91	72,5	**kg**	107
inch	45	35,8	28,5	**lbs**	236

Description Descrizione		**Code** Codice
Chimney cap Comignolo	**A**	CMG-1-012
Chimney Canna fumaria	**B**	TI150_480_SAT
Door Sportello	**C**	SPT-1-012
Flange Flangia	**D**	FLG-2-009
External shell Carter esterno	**E**	CRT-1-025
Thermometer Termometro	**F**	YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	**G**	RRA3020
Feet (n.4) Piedini	**H**	SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	**I**	D14PLAC-ALFA

Moderno 3 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica

SCAN ME
MORE INFO

GAS
VERSION

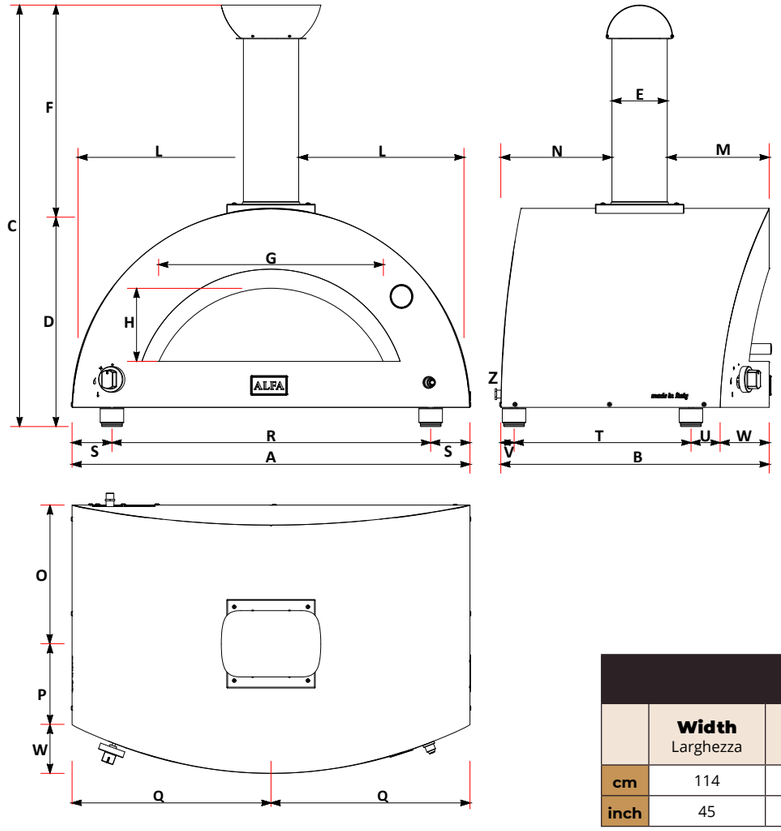
ANTIQUE RED	ARDESIA GREY	FIRE YELLOW
FXMD-3-GROA	FXMD-3-GGRA	FXMD-3-GGIA

Weight Peso	**97 kg** **214 lbs**
Cooking floor Piano Cottura	**80x50 cm** **31 x 20 in**
Max oven temperature Temperatura massima	**500°C** **1000°F**
Heating time Minuti per scaldare	**30'**
Pizza capacity Numero Pizze	**3 Pizza** Ø30cm
Heat capacity Potenza nominale	**18 kW** 61.418 Btu/h

Materials Materiali	**Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber** Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica
Type of refractory Tipo di refrattario	**Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick** Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso

Recommended fuel Combustibile consigliato	**LPG gas (G30 / G31)** Gas GPL (G30 / G31)	**Natural Gas (G20)** Gas Metano (G20)
Gas category Categoria gas	**I3+ GPL**	**I2H (METANO)**
Operation Funzionamento	**28..30 / 37 mbar** 11 in WC	**20 mbar** 4 in WC
Max consumption Consumo Massimo	**1.57 kg/h**	**2.07 m³/h**

made in Italy



	cm	inch		cm	inch
A	108	42,5	N	30,1	11,9
B	72,8	28,7	O	37,6	14,8
C	114	44,9	P	21,9	8,6
D	60,3	23,7	Q	54	21,3
E	15	⌀ 5,9	R	86,5	34,1
F	54	21,3	S	10,8	4,3
G	61	24,0	T	48	18,9
H	20	7,9	U	7,95	3,1
L	46,5	18,3	V	3,5	1,4
M	27,7	10,9	W	13,3	5,2

Z	**A minimum of 10 cm (4 in) must be considered to connect the oven to the gas source.** E' necessario prevedere un minimo di 10 cm per collegare il forno al gas.

PACKAGING DIMENSIONE IMBALLO					
	Width Larghezza	**Depth** Profondità	**Height** Altezza	**Weight** Peso	
cm	114	91	72,5	**kg**	107
inch	45	35,8	28,5	**lbs**	236

Description Descrizione		**Code** Codice
Chimney cap Comignolo	**A**	CMG-1-012
Chimney Canna fumaria	**B**	TI150_480_SAT
Door Sportello	**C**	SPT-1-012
Flange Flangia	**D**	FLG-2-009
External shell Carter esterno	**E**	CRT-1-018
Thermometer Termometro	**F**	YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	**G**	RRA3020
Feet (n.4) Piedini	**H**	SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	**I**	D14PLAC-ALFA
KIT GAS 24kW	**L**	GAS-1-009
Gas knob Manopola gas	**M**	D14MANO-70P
Electric generator Generatore elettrico	**N**	GENELP003IQ
Electrical cable Cavo elettrico	**N**	D14CAVOTV-1500
Side gas cover Carter laterale gas	**O**	CRT-2-028

Moderno 5 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica

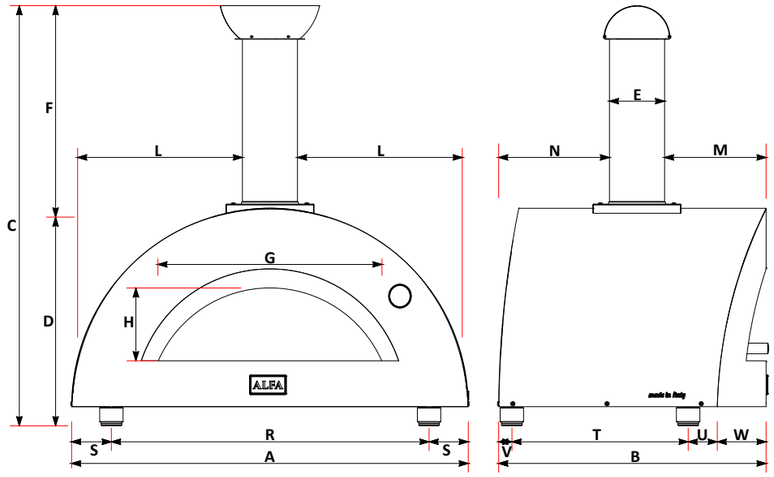
SCAN ME
MORE INFO

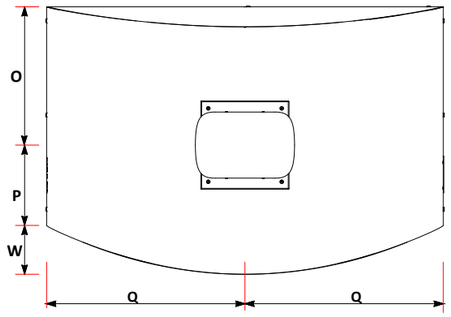
WOOD
VERSION

ANTIQUE RED	ARDESIA GREY	FIRE YELLOW
FXMD-5-LROA	FXMD-5-LGRA	FXMD-5-LGIA

Weight Peso	**156 kg** **343 lbs**	**Materials** Materiali	**Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber** Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica
Cooking floor Piano Cottura	**100x70 cm** **40 x 28 in**	**Type of refractory** Tipo di refrattario	**Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick** Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso
Max oven temperature Temperatura massima	**500°C** **1000°F**	**Recommended fuel** Combustibile consigliato	**WOOD - Max 2 in diam. logs. trimmings** LEGNA - Ciocchi diametro Max 5 cm potature
Heating time Minuti per scaldare	**30'**	**Minimum flue draught** **Tiraggio minimo**	**11 Pa**
Pizza capacity Numero Pizze	**5** Ø30cm	**Flue smokes mass flow** **Flusso volumetrico fumi**	**49.6 g/s**
Rated charge Carica Nominale	**8.3 kg/h** 18.3 lbs/h	**Average consumption** **Consumo Medio**	**5 kg/h** 11 lbs/h
Smoke temperature Temperatura fumi	**395°C** 743°F	**CO emission at 13% O_2** **Emissioni CO al 13% O_2**	**0.35% 4444 mg/Nm³**

made in Italy





	cm	inch		cm	inch
A	118,3	46,6	N	60,5	23,8
B	102	40,2	O	69,5	27,4
C	149	58,7	P	32,5	12,8
D	64,7	25,5	Q	59,2	23,3
E	15 ⌀ 5,9		R	96	37,8
F	84,3	33,2	S	11,1	4,4
G	58	22,8	T	75	29,5
H	19,5	7,7	U	2,9	1,1
L	50,1	19,7	V	6,9	2,7
M	23,5	9,3	W	17,1	6,7

PACKAGING
DIMENSIONE IMBALLO

	Width Larghezza	**Depth** Profondità	**Height** Altezza	**Weight** Peso	
cm	125,5	109,5	85	**kg**	201
inch	49.4	43.1	33.5	**lbs**	443

Description Descrizione		**Code** Codice
Chimney cap Comignolo	**A**	S6PZ_01_025
Chimney Canna fumaria	**B**	TI_180_750_SAT
Door Sportello	**C**	S6PZ_01_021
Flange Flangia	**D**	SML_03_0182
External shell Carter esterno	**E**	SCRT-01-029
Thermometer Termometro	**F**	YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	**G**	RRA3020
Red bricks 40x20 cm Mattoni 40x20 cm		RRA4020
Feet (n.4) Piedini	**H**	SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	**I**	D14PLAC-ALFA

Moderno 5 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica

SCAN ME
MORE INFO

GAS
VERSION

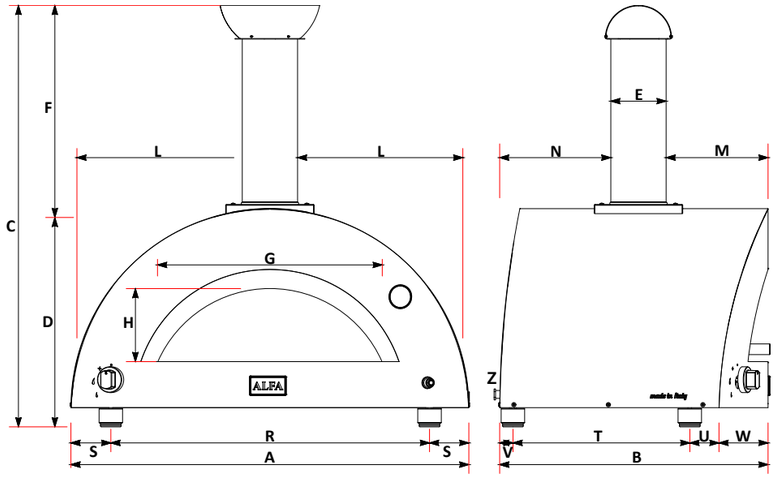
ANTIQUE RED	ARDESIA GREY	FIRE YELLOW
FXMD-5-GROA	FXMD-5-GGRA	FXMD-5-GGIA

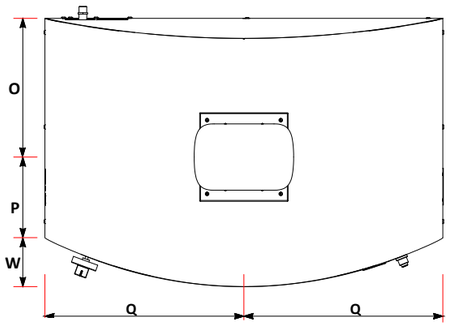
Weight Peso	**175 kg** **386 lbs**
Cooking floor Piano Cottura	**80x50 cm** **34 x 28 in**
Max oven temperature Temperatura massima	**500°C** **1000°F**
Heating time Minuti per scaldare	**30'**
Pizza capacity Numero Pizze	**5** Ø30cm
Heat capacity Potenza nominale	**24 kW** 81.891 Btu/h

Materials Materiali	**Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber** Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica
Type of refractory Tipo di refrattario	**Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick** Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso

Recommended fuel Combustibile consigliato	**LPG gas (G30 / G31)** Gas GPL (G30 / G31)	**Natural Gas (G20)** Gas Metano (G20)
Gas category Categoria gas	**I3+ GPL**	**I2H (METANO)**
Operation Funzionamento	**28..30 / 37 mbar** 11 in WC	**20 mbar** 4 in WC
Max consumption Consumo Massimo	**2.1 kg/h**	**2 m³/h**

made in Italy





	cm	inch		cm	inch
V	118,3	46,6	N	60,5	23,8
B	102	40,2	O	69,5	27,4
C	149	58,7	P	32,5	12,8
D	64,7	25,5	Q	59,2	23,3
E	15	∅ 5,9	R	96	37,8
F	84,3	33,2	S	11,1	4,4
G	58	22,8	T	75	29,5
H	19,5	7,7	U	2,9	1,1
L	50,1	19,7	V	6,9	2,7
M	23,5	9,3	W	17,1	6,7

Z	**A minimum of 10 cm (4 in) must be considered to connect the oven to the gas source.** E' necessario prevedere un minimo di 10 cm per collegare il forno al gas.

PACKAGING
DIMENSIONE IMBALLO

	Width Larghezza	**Depth** Profondità	**Height** Altezza	**Weight** Peso	
cm	125,5	109,5	85	**kg**	201
inch	49.4	43.1	33.5	**lbs**	443

Description Descrizione		**Code** Codice
Chimney cap Comignolo	**A**	SSML-1-9401
Chimney Canna fumaria	**B**	TI150_480_SAT
Door Sportello	**C**	6SPZ-01-0200-V2
Flange Flangia	**D**	FLG-2-016
External shell Carter esterno	**E**	CRT-1-020
Thermometer Termometro	**F**	YT63-190
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	**G**	RRA3020
Red bricks 40x20 cm Mattoni 40x20 cm		RRA4020
Feet (n.4) Piedini	**H**	SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	**I**	D14PLAC-ALFA
KIT GAS 24kW	**L**	GAS-1-014
Gas knob Manopola gas	**M**	D14MANO-70P
Electric generator Generatore elettrico	**N**	GENELP003IQ
Electrical cable Cavo elettrico	**N**	D14CAVOTV-1500
Side gas cover Carter laterale gas	**O**	CRT-2-042

Classico 2 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica

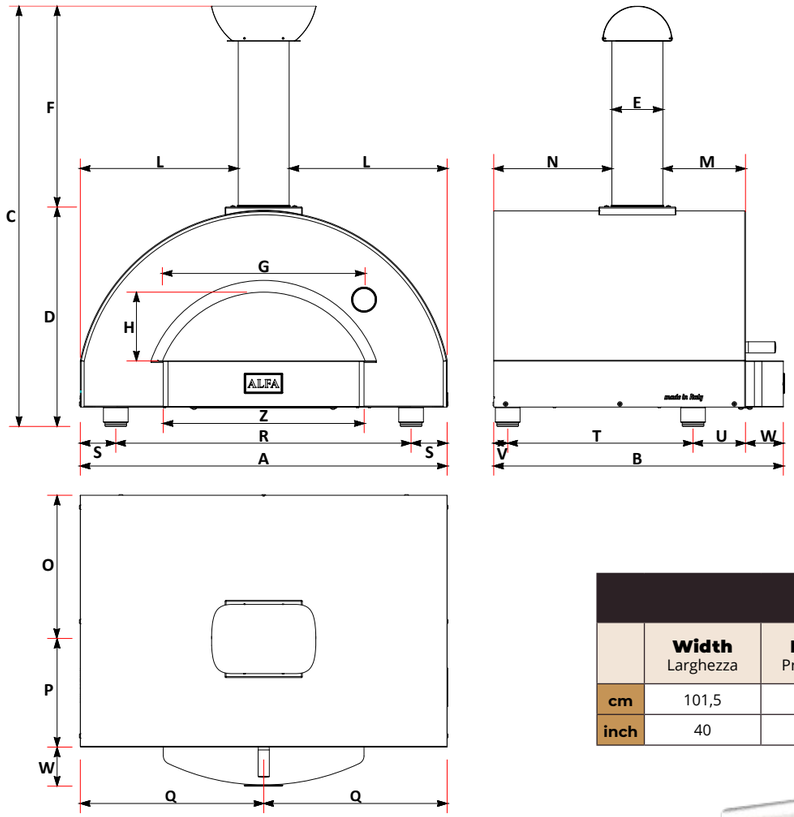
SCAN ME
MORE INFO

WOOD
VERSION

ARDESIA GREY
FXCL-2-LGRA

Weight Peso	**86 kg** **189 lbs**	**Materials** Materiali	**Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber** Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica
Cooking floor Piano Cottura	**70x50 cm** **28 x 20 in**	**Type of refractory** Tipo di refrattario	**Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick** Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso
Max oven temperature Temperatura massima	**500°C** **1000°F**	**Recommended fuel** Combustibile consigliato	**WOOD - Max 2 in diam. logs. trimmings** LEGNA - Ciocchi diametro Max 5 cm potature
Heating time Minuti per scaldare	**30'**	**Minimum flue draught** **Tiraggio minimo**	**10 Pa**
Pizza capacity Numero Pizze	**2 Pizza** Ø30cm	**Flue smokes mass flow** **Flusso volumetrico fumi**	**57.7 g/s**
Rated charge Carica Nominale	**6.9 kg/h** 15,2 lbs/h	**Average consumption** **Consumo Medio**	**1.6 kg/h** 3.5 lbs/h
Smoke temperature Temperatura fumi	**395°C** 743°F	**CO emission at 13% O_2** **Emissioni CO al 13% O_2**	**0.31% 3843 mg/Nm³**

made in Italy



	cm	inch		cm	inch
A	95	37,4	**O**	36,9	14,5
B	75	29,5	**P**	28,3	11,1
C	109	42,9	**Q**	47,5	18,7
D	51,8	20,4	**R**	76,5	30,1
E	13,2 ⌀ 5,2		**S**	9,2	3,6
F	52,1	20,5	**T**	48	18,9
G	52,5	20,7	**U**	13,6	5,4
H	17,85	7,0	**V**	3,6	1,4
L	40,1	15,8	**W**	9,8	3,9
M	21,4	8,4	**Z**	52	20,5
N	30,6	12,0			

PACKAGING
DIMENSIONE IMBALLO

	Width Larghezza	**Depth** Profondità	**Height** Altezza	**Weight** Peso	
cm	101,5	86	68,5	**kg**	96
inch	40	34	27	**lbs**	212

Description Descrizione		**Code** Codice
Chimney cap Comignolo	**A**	CMG-1-009
Chimney Canna fumaria	**B**	TI130_480_SAT
Door Sportello	**C**	SPT-1-010
Flange Flangia	**D**	FLG-2-008
External shell Carter esterno	**E**	CRT-1-023
Thermometer Termometro	**F**	YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	**G**	RRA3020
Feet (n.4) Piedini	**H**	SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	**I**	D14PLAC-ALFA

Classico 2 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica

SCAN ME
MORE INFO

GAS
VERSION

ARDESIA GREY
FXCL-2-GGRA

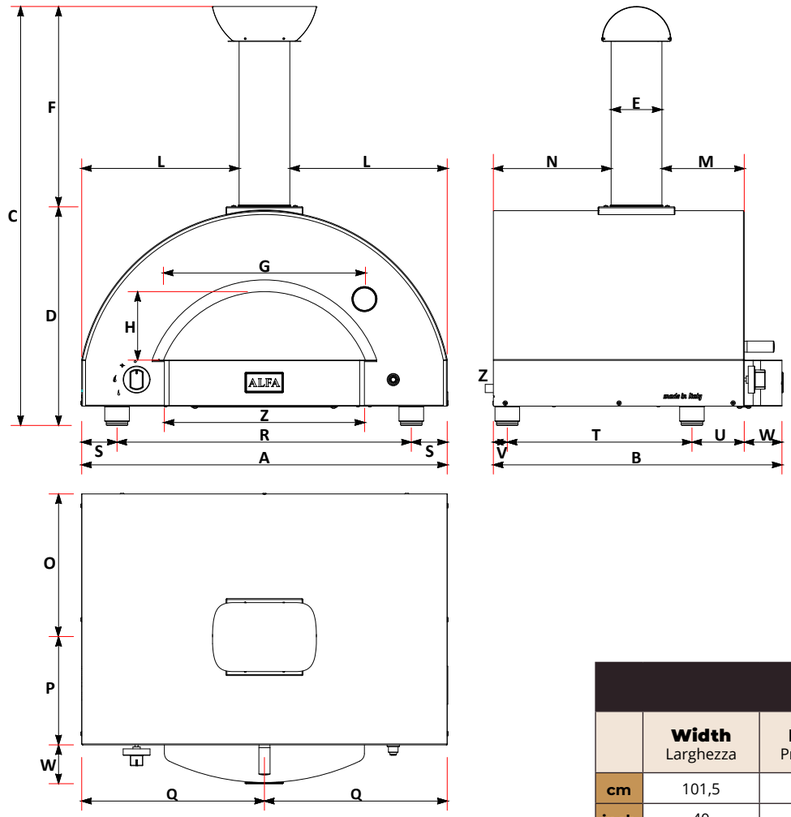
Weight Peso	**86 kg** **189 lbs**
Cooking floor Piano Cottura	**60x50 cm** **24 x 20 in**
Max oven temperature Temperatura massima	**500°C** **1000°F**
Heating time Minuti per scaldare	**30'**
Pizza capacity Numero Pizze	**2 Pizza** Ø30cm
Heat capacity Potenza nominale	**15 kW** 51.182 BTU/h

Materials Materiali	**Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber** Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica
Type of refractory Tipo di refrattario	**Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick** Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso

Recommended fuel Combustibile consigliato	**LPG gas (G30 / G31)** Gas GPL (G30 / G31)	**Natural Gas (G20)** Gas Metano (G20)
Gas category Categoria gas	**I3+ GPL**	**I2H (METANO)**
Operation Funzionamento	**28..30 / 37 mbar** 11 in WC	**20 mbar** 4 in WC
Max consumption Consumo Massimo	**0.96 kg/h**	**1.54 m³/h**

c UL us LISTED

made in Italy



	cm	inch		cm	inch
A	95	37,4	**O**	36,9	14,5
B	75	29,5	**P**	28,3	11,1
C	109	42,9	**Q**	47,5	18,7
D	51,8	20,4	**R**	76,5	30,1
E	13,2 ⌀	5,2	**S**	9,2	3,6
F	52,1	20,5	**T**	48	18,9
G	52,5	20,7	**U**	13,6	5,4
H	17,85	7,0	**V**	3,6	1,4
L	40,1	15,8	**W**	9,8	3,9
M	21,4	8,4	**Z**	52	20,5
N	30,6	12,0			

Z	**A minimum of 10 cm (4 in) must be considered to connect the oven to the gas source.** E' necessario prevedere un minimo di 10 cm per collegare il forno al gas.

PACKAGING
DIMENSIONE IMBALLO

	Width Larghezza	**Depth** Profondità	**Height** Altezza	**Weight** Peso	
cm	101,5	86	68,5	**kg**	96
inch	40	34	27	**lbs**	212

Description Descrizione		**Code** Codice
Chimney cap Comignolo	**A**	CMG-1-009
Chimney Canna fumaria	**B**	TI130_480_SAT
Door Sportello	**C**	SPT-1-010
Flange Flangia	**D**	FLG-2-008
External shell Carter esterno	**E**	CRT-1-003
Thermometer Termometro	**F**	YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	**G**	RRA3020
Feet (n.4) Piedini	**H**	SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	**I**	D14PLAC-ALFA
KIT GAS 24kW	**L**	GAS-1-016
Gas knob Manopola gas	**M**	D14MANO-70P
Electric generator Generatore elettrico	**N**	GENELP003IQ
Electrical cable Cavo elettrico	**N**	D14CAVOTV-1500
Side gas cover Carter laterale gas	**O**	CRT-2-049

Classico 4 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica

SCAN ME
MORE INFO

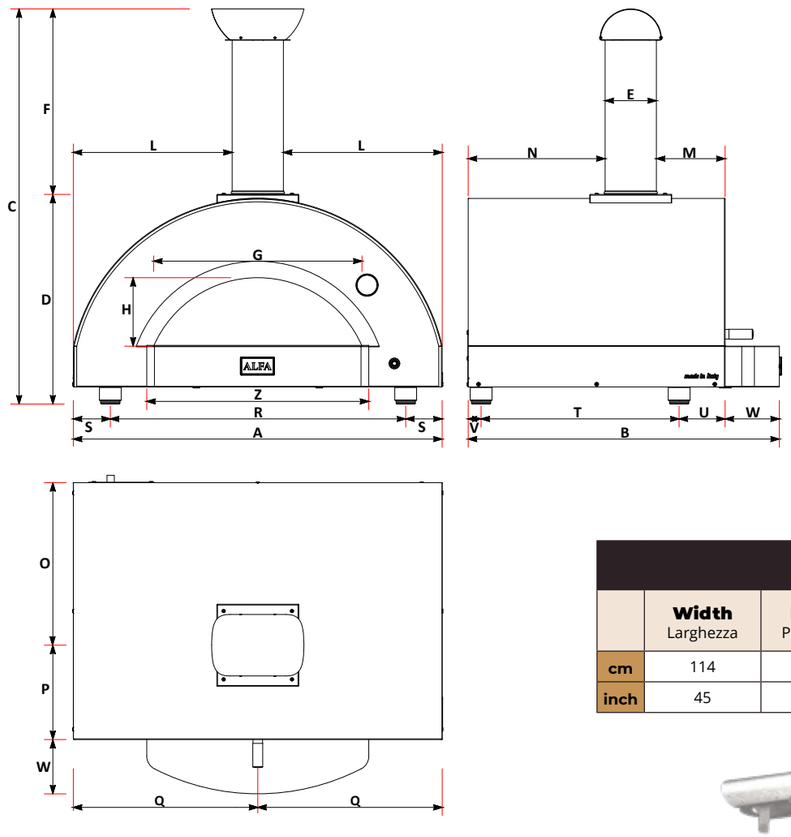
WOOD
VERSION

ARDESIA GREY
FXCL-4-LGRA

Weight Peso	**118 kg** **260 lbs**
Cooking floor Piano Cottura	**90 x 60 cm** **35 x 24 in**
Max oven temperature Temperatura massima	**500°C** **1000°F**
Heating time Minuti per scaldare	**30'**
Pizza capacity Numero Pizze	**4 Pizza** ∅30cm
Rated charge Carica Nominale	**8.3 kg/h** 18.3 lbs/h
Smoke temperature Temperatura fumi	**400°C** 752°F

Materials Materiali	**Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber** Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica
Type of refractory Tipo di refrattario	**Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick** Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso
Recommended fuel Combustibile consigliato	**WOOD - Max 2 in diam. logs. trimmings** LEGNA - Ciocchi diametro Max 5 cm potature
Minimum flue draught **Tiraggio minimo**	**11 Pa**
Flue smokes mass flow **Flusso volumetrico fumi**	**49.6 g/s**
Average consumption **Consumo Medio**	**2.4 kg/h** 5.2 lbs/h
CO emission at 13% O_2 **Emissioni CO al 13% O_2**	**0.35% 4444 mg/Nm³**

made in Italy



	cm	inch		cm	inch
A	108	42,5	O	47,6	18,7
B	91	35,8	P	27,6	10,9
C	115,7	45,6	Q	54	21,3
D	56,4	22,2	R	86,5	34,1
E	15 ⌀	5,9	S	10,8	4,3
F	54,2	21,3	T	58	22,8
G	61	24,0	U	13,5	5,3
H	20	7,9	V	3,8	1,5
L	46,5	18,3	W	15,9	6,3
M	20,1	7,9	Z	65	25,6
N	39,9	15,7			

PACKAGING DIMENSIONE IMBALLO					
	Width Larghezza	**Depth** Profondità	**Height** Altezza	**Weight** Peso	
cm	114	101	72,5	**kg**	128
inch	45	39,8	28,5	**lbs**	282

Description Descrizione		**Code** Codice
Chimney cap Comignolo	**A**	CMG-1-008
Chimney Canna fumaria	**B**	TI150_480_SAT
Door Sportello	**C**	SPT-1-008
Flange Flangia	**D**	FLG-2-007
External shell Carter esterno	**E**	CRT-1-024
Thermometer Termometro	**F**	YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	**G**	RRA3020
Feet (n.4) Piedini	**H**	SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	**I**	D14PLAC-ALFA

Classico 4 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica

SCAN ME
MORE INFO

GAS
VERSION

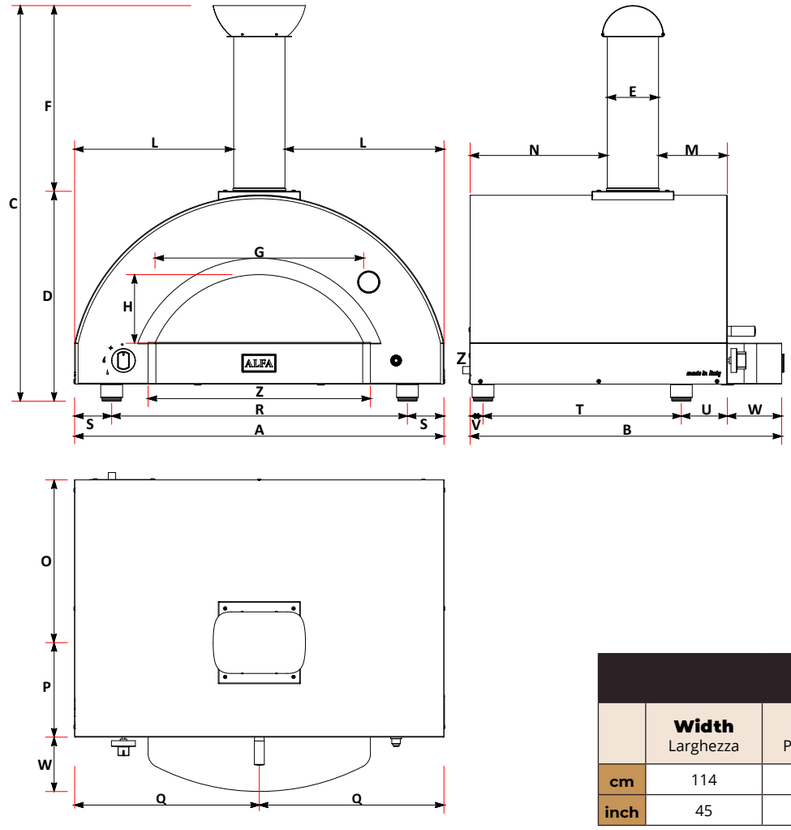
ARDESIA GREY
FXCL-2-GGRA

Weight Peso	**118 kg** **260 lbs**
Cooking floor Piano Cottura	**80x60 cm** **31 x 24 in**
Max oven temperature Temperatura massima	**500°C** **1000°F**
Heating time Minuti per scaldare	**30'**
Pizza capacity Numero Pizze	**4 Pizza** Ø30cm
Heat capacity Potenza nominale	**25 kW** 85.303 Btu/h

Materials Materiali	**Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber** Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica
Type of refractory Tipo di refrattario	**Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick** Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso

Recommended fuel Combustibile consigliato	**LPG gas (G30 / G31)** Gas GPL (G30 / G31)	**Natural Gas (G20)** Gas Metano (G20)
Gas category Categoria gas	**I3+ GPL**	**I2H (METANO)**
Operation Funzionamento	**28..30 / 37 mbar** 11 in WC	**20 mbar** 4 in WC
Max consumption Consumo Massimo	**1.94 kg/h**	**3.29 m³/h**

made in Italy



	cm	inch		cm	inch
A	108	42,5	O	47,6	18,7
B	91	35,8	P	27,6	10,9
C	115,7	45,6	Q	54	21,3
D	56,4	22,2	R	86,5	34,1
E	15 ⌀	5,9	S	10,8	4,3
F	54,2	21,3	T	58	22,8
G	61	24,0	U	13,5	5,3
H	20	7,9	V	3,8	1,5
L	46,5	18,3	W	15,9	6,3
M	20,1	7,9	Z	65	25,6
N	39,9	15,7			

Z	**A minimum of 10 cm (4 in) must be considered to connect the oven to the gas source.** E' necessario prevedere un minimo di 10 cm per collegare il forno al gas.

PACKAGING
DIMENSIONE IMBALLO

	Width Larghezza	**Depth** Profondità	**Height** Altezza	**Weight** Peso	
cm	114	101	72,5	**kg**	128
inch	45	39,8	28,5	**lbs**	282

Description Descrizione		**Code** Codice
Chimney cap Comignolo	**A**	CMG-1-008
Chimney Canna fumaria	**B**	TI150_480_SAT
Door Sportello	**C**	SPT-1-008
Flange Flangia	**D**	FLG-2-007
External shell Carter esterno	**E**	CRT-1-004
Thermometer Termometro	**F**	YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	**G**	RRA3020
Feet (n.4) Piedini	**H**	SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	**I**	D14PLAC-ALFA
KIT GAS 24kW	**L**	GAS-1-008
Gas knob Manopola gas	**M**	D14MANO-70P
Electric generator Generatore elettrico	**N**	GENELP003IQ
Electrical cable Cavo elettrico	**N**	D14CAVOTV-1500
Side gas cover Carter laterale gas	**O**	CRT-2-052

Futuro 2 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica

SCAN ME
MORE INFO

GAS
VERSION

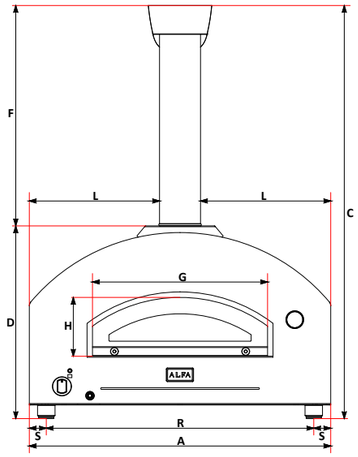
SILVER BLACK
FXFT-2P-GGRA

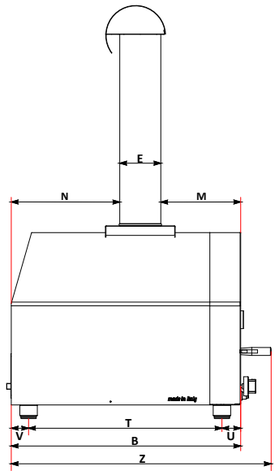
Weight Peso	**110 kg** **242 lbs**
Cooking floor Piano Cottura	**70x40 cm** **27.5 x 15.7 in**
Max oven temperature Temperatura massima	**500°C** **1000°F**
Heating time Minuti per scaldare	**30'**
Pizza capacity Numero Pizze	**2 Pizza** Ø 30cm
Heat capacity Potenza nominale	**15 kW** 70.000 Btu/h

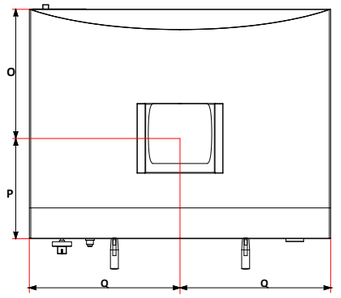
Materials Materiali	**Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber** Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica
Type of refractory Tipo di refrattario	**Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick** Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso

Recommended fuel Combustibile consigliato	**LPG gas (G30 / G31)** Gas GPL (G30 / G31)	**Natural Gas (G20)** Gas Metano (G20)
Gas category Categoria gas	**I3+ GPL**	**I2H (METANO)**
Operation Funzionamento	**28..30 / 37 mbar** 11 in WC	**20 mbar** 4 in WC
Max consumption Consumo Massimo	**1.07 / 1.09 kg/h**	**1.43 m³/h**

c UL us LISTED · IAPMO · CE · *made in Italy*







	cm	inch		cm	inch
A	100	39.3	N	25.7	10.1
B	69.7	27.4	O	31.4	12.4
C	123.1	48.5	P	32.2	12.7
D	63	24.8	Q	50	19.7
E	13	⌀ 5.1	R	87.8	34.6
F	55	21.7	S	6.2	2.4
G	54	21.3	T	50.7	20
H	20.8	8.2	U	12.6	5
L	43.6	17.2	V	6.3	2.5
M	25.2	9.9	Z	75	29.6

PACKAGING
DIMENSIONE IMBALLO

	Width Larghezza	**Depth** Profondità	**Height** Altezza	**Weight** Peso	
cm	104	76	80	**kg**	130
inch	40,5	29,6	31,2	**lbs**	286

Description Descrizione		**Code** Codice
Chimney cap Comignolo	**A**	SSML-1-2202
Chimney Canna fumaria	**B**	TI130_500_SAT
Door Sportello	**C**	SSML-1-2203
Flange Flangia	**D**	SML-2-2205
External shell Carter esterno	**E**	SCRT-1-2201-SB
Thermometer Termometro	**F**	YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	**G**	RRA3020 RRA4020
Feet (n.4) Piedini	**H**	SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	**I**	D14PLAC-ALFA
KIT GAS 24kW	**L**	SALI-1-2201
Gas knob Manopola gas	**M**	D14MANO-70P
Electric generator Generatore elettrico	**N**	GENELP003IQ
Electrical cable Cavo elettrico	**N**	CAVO-AT
Side gas cover Carter laterale gas	**O**	SCRT-3-2204-SB

Futuro 4 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica

SCAN ME
MORE INFO

GAS
VERSION

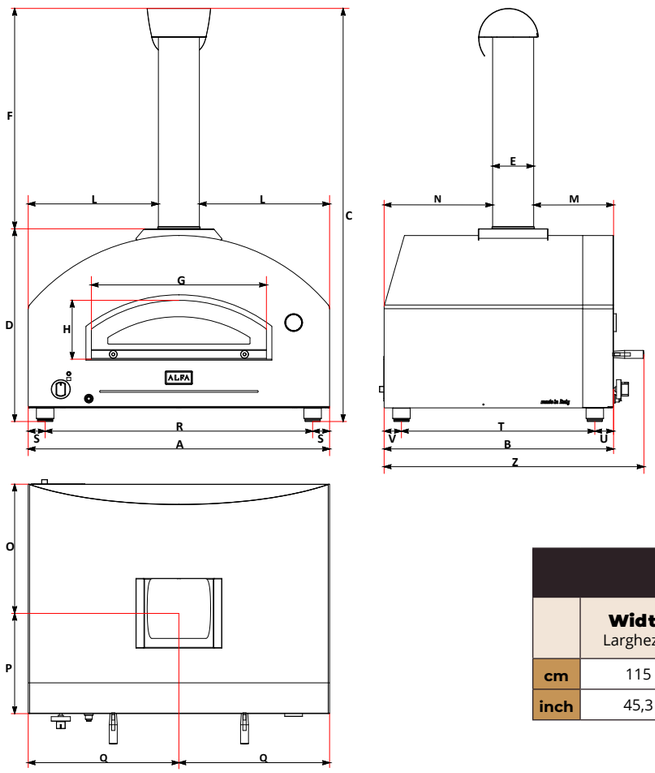
SILVER BLACK
FXFT-4P-GGRA

Weight Peso	**142 kg** **312 lbs**
Cooking floor Piano Cottura	**80x60 cm** **31.5 x 23.6 in**
Max oven temperature Temperatura massima	**500°C** **1000°F**
Heating time Minuti per scaldare	**30'**
Pizza capacity Numero Pizze	**4 Pizza** Ø 30cm
Heat capacity Potenza nominale	**24 kW** 83.000 Btu/h

Materials Materiali	**Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber** Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica
Type of refractory Tipo di refrattario	**Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick** Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso

Recommended fuel Combustibile consigliato	**LPG gas (G30 / G31)** Gas GPL (G30 / G31)	**Natural Gas (G20)** Gas Metano (G20)
Gas category Categoria gas	**I3+ GPL**	**I2H (METANO)**
Operation Funzionamento	**28..30 / 37 mbar** 11 in WC	**20 mbar** 4 in WC
Max consumption Consumo Massimo	**1.35 / 1.32 kg/h**	**1.76 m³/h**

made in Italy



	cm	inch		cm	inch
A	110.2	43.4	N	39.7	15.6
B	89.4	35.2	O	47.2	18.6
C	151	59.4	P	39.7	15.6
D	65.4	⌀ 25.7	Q	55.6	21.9
E	15	5,9	R	97.8	38.5
F	80.5	31.7	S	6.2	2.4
G	63.8	25.1	T	70.7	27.8
H	21.5	8.5	U	12.3	4.8
L	47.6	18.7	V	6.3	2.5
M	29.2	11.5	Z	95	37.4

PACKAGING
DIMENSIONE IMBALLO

	Width Larghezza	**Depth** Profondità	**Height** Altezza	**Weight** Peso	
cm	115	93	82	**kg**	151
inch	45,3	36,6	32	**lbs**	332

Description Descrizione		**Code** Codice
Chimney cap Comignolo	**A**	SSML-1-2302
Chimney Canna fumaria	**B**	TI150_750_SAT
Door Sportello	**C**	SSML-1-2301
Flange Flangia	**D**	SML-2-2301
External shell Carter esterno	**E**	SCRT-1-2201-SB
Thermometer Termometro	**F**	YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	**G**	RRA3020
Feet (n.4) Piedini	**H**	SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	**I**	D14PLAC-ALFA
KIT GAS 24kW	**L**	SALI-1-2301
Gas knob Manopola gas	**M**	D14MANO-70P
Electric generator Generatore elettrico	**N**	GENELP003IQ
Electrical cable Cavo elettrico	**N**	CAVO-AT
Side gas cover Carter laterale gas	**O**	SCRT-3-2305-SB

ALFA

Bilder nur zur Veranschaulichung
Das tatsächliche Produktmodell und die Funktionen können abweichen

KATALOG GEDRUCKT IM APRIL 2023

ALFA

www.alfaforni.com

M: info@alfaforni.com | T: +39 0775-7821 | T: +39 0775-782218