

ALFA

# Catalogo Prodotti

PROFESSIONALE



ALFA FORNI

# Il Forno Pizza Professionale **AGILE**



**LEGGERO**



**RAPIDO**



**CONSUMI  
RIDOTTI**



ALFA FORNI

# In quale **cucina** lavori? Alfa ha un forno per ogni necessità

Alfa è il primo produttore di forni per pizza CompactFlame. I migliori forni professionali per esterno, cucina, show-cooking e food truck. Alfa è da sempre all'avanguardia nel settore dei forni per pizza a cottura rapida. La tecnologia CompactFlame assicura la massima capacità produttiva al tuo ristorante. Dimensioni limitate e grandi prestazioni; queste sono le prerogative della nuovissima gamma di forni per pizza commerciali destinati alle cucine professionali.

## Food truck



Il miglior Forno a legna per il tuo business su ruote.

## Outdoor



Forni da esterno, ogni luogo è perfetto per la tua attività ristorativa.

## Kitchen



Il forno a legna professionale compatto perfetto per la cucina.

## Show cooking



Forni per pizza compatti che ti permetteranno di cucinare a vista.



ALFA FORNI

# Forni Professionali Ideali per Ristoranti e Pizzerie

Crediamo che unire i saperi della tradizione e dell'innovazione, ai migliori materiali selezionati, lavorati con le nuove tecnologie disponibili sia la chiave per offrire un vero FORNO da pizza.

Dedizione alla Qualità : impegno per la qualità, migliori materiali selezionati, lavorati con le nuove tecnologie disponibili e con maestranze di altissimo profilo.

Linea: **ELETRICO**



Non ha l'obbligo della canna fumaria, se non espressamente richiesto dall'ente di zona, con possibilità di ovviare agli odori semplicemente con un abbattitore di odori certificato.



Linea: **HYBRID**

Grazie alla tecnologia Forninox che combina le proprietà dell'acciaio inossidabile AISI 304 con quelle dei mattoni refrattari, questi forni sono leggeri, facilmente manovrabili e raggiungono la temperatura di esercizio in appena 30 minuti.



Linea: **TRADIZIONALI**

Il Napoli è un forno tradizionale ready to use, arriva già assemblato e pronto all'uso.

La varietà di mosaici proposti da Alfa lo rendono un forno per le pizzerie davvero accattivante e dal design unico Made in Italy.



LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

## Linea **HYBRID**

I forni commerciali Alfa sono gli unici apparecchi di cottura che non richiedono lavori di muratura per l'installazione. Grazie alla tecnologia Forninox che combina le proprietà dell'acciaio inossidabile AISI 304 con quelle dei mattoni refrattari, questi forni sono leggeri, facilmente manovrabili e raggiungono la temperatura di esercizio in appena 30 minuti. A legna, a gas o a doppia alimentazione, questi forni garantiscono perfetti risultati di cottura.



	<b>Quattro Pro Top</b>	<b>Quattro Pro</b>	<b>Quick</b>	<b>Opera</b>
Dimensioni	115x89x71 cm	115x89x160 cm	136x125x175 cm	146x150x170 cm
Piano Cottura	(Legna) 90 x 60 cm (Gas) 78 x 60 cm	(Legna) 90 x 60 cm (Gas) 78 x 60 cm	(Legna) 120 x 90 cm (Gas) 110 x 90 cm	(Legna) 120 x 100 cm (Gas) 110 x 100 cm
Infornata pizza   pane	3 pizze   4 kg pane	3 pizze   4 kg pane	6 pizze   12 kg pane	7 pizze   14 kg pane
Pizze in 60 minuti	60	60	110	150
Minuti per riscaldare	30'	30'	35'	40'
Peso forno	195 kg	240kg	330kg	355kg
Consumi	GPL: 1,35 kg/h Metano: 1,80 m³/h	GPL: 1,35 kg/h Metano: 1,80 m³/h	GPL: 1,20 kg/h Metano: 1,58 m³/h	GPL: 2,3 kg/h Metano: 3 m³/h
Consumi legna	4,5 kg/h	4,5 kg/h	7 kg/h	7,5 kg/h
Canna fumaria	Ø18 cm	Ø18 cm	Ø 25 cm	Ø 25 cm
Alimentazione	IBRIDO: Gas o Legna	IBRIDO: Gas o Legna	IBRIDO: Gas o Legna	IBRIDO: Gas o Legna
Combinazioni				

ALFA FORNI

# Brevetto **Flue System**

Il reparto di ricerca e sviluppo di Alfa Forni nel 2019 ha brevettato la **tecnologia Flue System™**. Un **sistema di evacuazione dei fumi che va a migliorare il ricircolo dell'aria calda all'interno della camera di cottura**, aumentando il rendimento termico dei forni. Questo design brevettato aiuta il forno Alfa a utilizzare tutto il calore, mentre altri lo perdono.



Il calore dei fumi è recuperato grazie alla **regolazione dei flussi d'aria**.

**Convogliatori di fumi.**

Prima del deflusso naturale, **i fumi caldi continuano a riscaldare** la volta del forno e il piano cottura.

**Tavole refrattarie di 5 cm di spessore** prodotte in Alfa da artigiani specializzati.

Le pareti non si surriscaldano grazie al **doppio strato di fibra ceramica** che coibenta completamente il forno. Resiste fino a 1200°C.

Alfa Forni- Flue System

DESIGN E PERFORMANCE

## Il connubio perfetto: **La tecnologia Forninox**

L'innovazione della tecnologia Forninox™ consiste nell'**unione delle eccellenti proprietà fisiche e termiche dell'acciaio con quelle del mattone refrattario**, il materiale utilizzato per costruire i forni professionali.

La **struttura in acciaio** garantisce l'adeguata resistenza alle sollecitazioni termiche e meccaniche, dovute alle elevate temperature raggiunte dal forno.

La **coibentazione della cupola** con l'uso di due strati di fibro ceramica consente invece di far salire la temperatura molto velocemente e di trattenerla più a lungo, rilasciando gradualmente il calore ed ottenendo una cottura ottimale.



DESIGN E PERFORMANCE

# Design ed innovazione in un unico prodotto

Il nostro design made in Italy, è il risultato di una **ricerca costante**. L'obiettivo che muove da anni il nostro reparto di Ricerca e Sviluppo è quello di **offrire la miglior performance possibile, rendendo l'utilizzo del forno un'esperienza unica**.

Un forte connubio tra forma e autenticità.



## La tradizione: il cotto refrattario



I forni a legna domestici Alfa sono costruiti ancora oggi dalle sapienti mani degli **artigiani specializzati nella lavorazione del cotto refrattario**.

## L'innovazione: l'acciaio che custodisce il fuoco



La vera innovazione di Alfa è la volta in **acciaio Inox coibentata in fibra ceramica** per il mantenimento del calore all'interno della camera di cottura.



INFORMAZIONI TECNICHE

# Tavola Colori Alfa Forni Hybrid



Copper



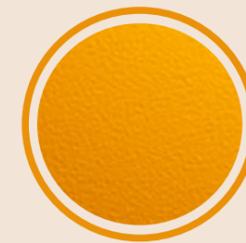
Silver Grey



Sideral Green



Antique Red



Yellow



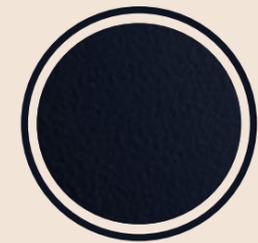
Corten



Black



Silver Black



Night Blue



ALFA FORNI

# Quattro

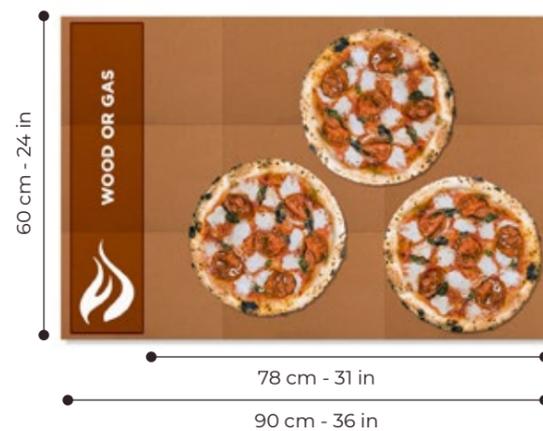
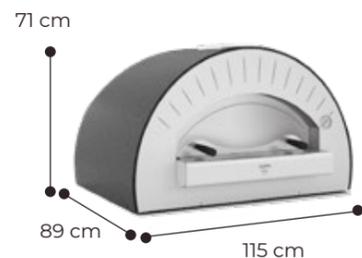
Quattro è il forno a legna e a gas professionale ideale per la cottura della pizza pensato per quelle attività ristorative con una capacità produttiva contenuta. Sforna fino a 70 pizze in un'ora e, grazie alle ruote e al peso ridotto, è perfetto per pizzerie, fast food, catering, eventi, o ristorazione mobile.



dettagli



## Caratteristiche tecniche



**Colori:** \* Tavola Colori pag.19

**Piano cottura:**  
LxP (Legna) 90 x 60 cm  
LxP (Gas) 78 x 60 cm

**Altezza piano cottura:**  
110,4 cm

**Minuti per scaldare:**  
30'

**Infornata pane:**  
4 kg

**N. pizze alla volta:**  
3

**Pizze in 60 minuti:**  
60

**Consumi:**  
4,5 kg/h (legna)  
1,35 kg/h (GPL)  
1,80 m<sup>3</sup>/h (metano)

**Temperatura massima:**  
450°C

**Canna fumaria:**  
Ø 18 cm

**Peso:**  
Quattro Pro: 240 kg  
Quattro Pro Top: 195 kg

**Alimentazione:**  
Ibrido: Gas o Legna

ALFA FORNI

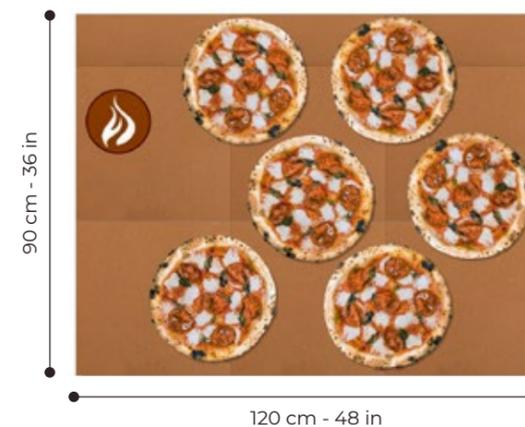
# Quick

Quick è il forno professionale a legna e a gas ad elevata capacità produttiva.

Disponibile sia con base su ruote che in versione top da appoggiare su base esistente, questo forno per pizza raggiunge i 450°C in 40 minuti e cuoce fino a 110 pizze in un'ora. La cottura per infornata è 90 secondi.

**dettagli**

## Caratteristiche tecniche



Disponibile in:

**Colori:** \* Tavola Colori pag.19**Piano cottura:**

LxP (Legna) 120 x 90 cm

LxP (Gas) 110 x 90 cm

**Altezza piano cottura:**

115 cm

**Minuti per scaldare:**

35'

**Infornata pane:**

12 kg

**N. pizze alla volta:**

6

**Pizze in 60 minuti:**

110

**Consumi:**

7 kg/h (legna)

1,20 kg/h (GPL)

1,58 m<sup>3</sup>/h (metano)**Temperatura massima:**

450°C

**Canna fumaria:**

Ø 25 cm

**Peso:**

330 kg

**Alimentazione:**

Ibrido: Gas o Legna

ALFA FORNI

# Opera

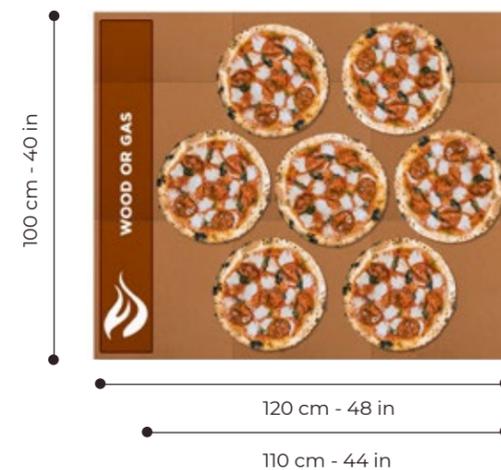
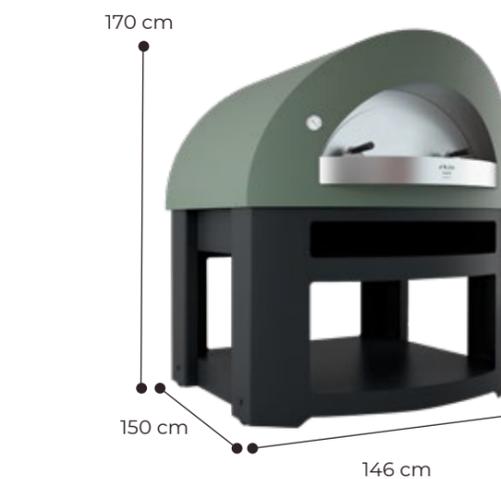
Opera è il forno a legna professionale più grande di tutta la gamma e dalle alte prestazioni. Disponibile sia con base che senza questo strumento di cottura professionale è perfetto per ogni tipologia di attività ristorativa. Questo forno professionale per pizza sforna fino a 150 pizze in un'ora e cuoce un infornata di 7 pizze per volta in meno di 90 secondi.



dettagli



## Caratteristiche tecniche



Disponibile in:

**Colori:** \* Tavola Colori pag.19**Piano cottura:**

LxP (Legna) 120 x 100 cm  
LxP (Gas) 110 x 100 cm

**Altezza piano cottura:**

115 cm

**Minuti per scaldare:**

40'

**Infornata pane:**

14 kg

**N. pizze alla volta:**

7

**Pizze in 60 minuti:**

150

**Consumi:**

7,5 kg/h (legna)  
2,3 kg/h (GPL)  
3,1 m<sup>3</sup>/h (metano)

**Temperatura massima:**

450°C

**Canna fumaria:**

Ø 25 cm

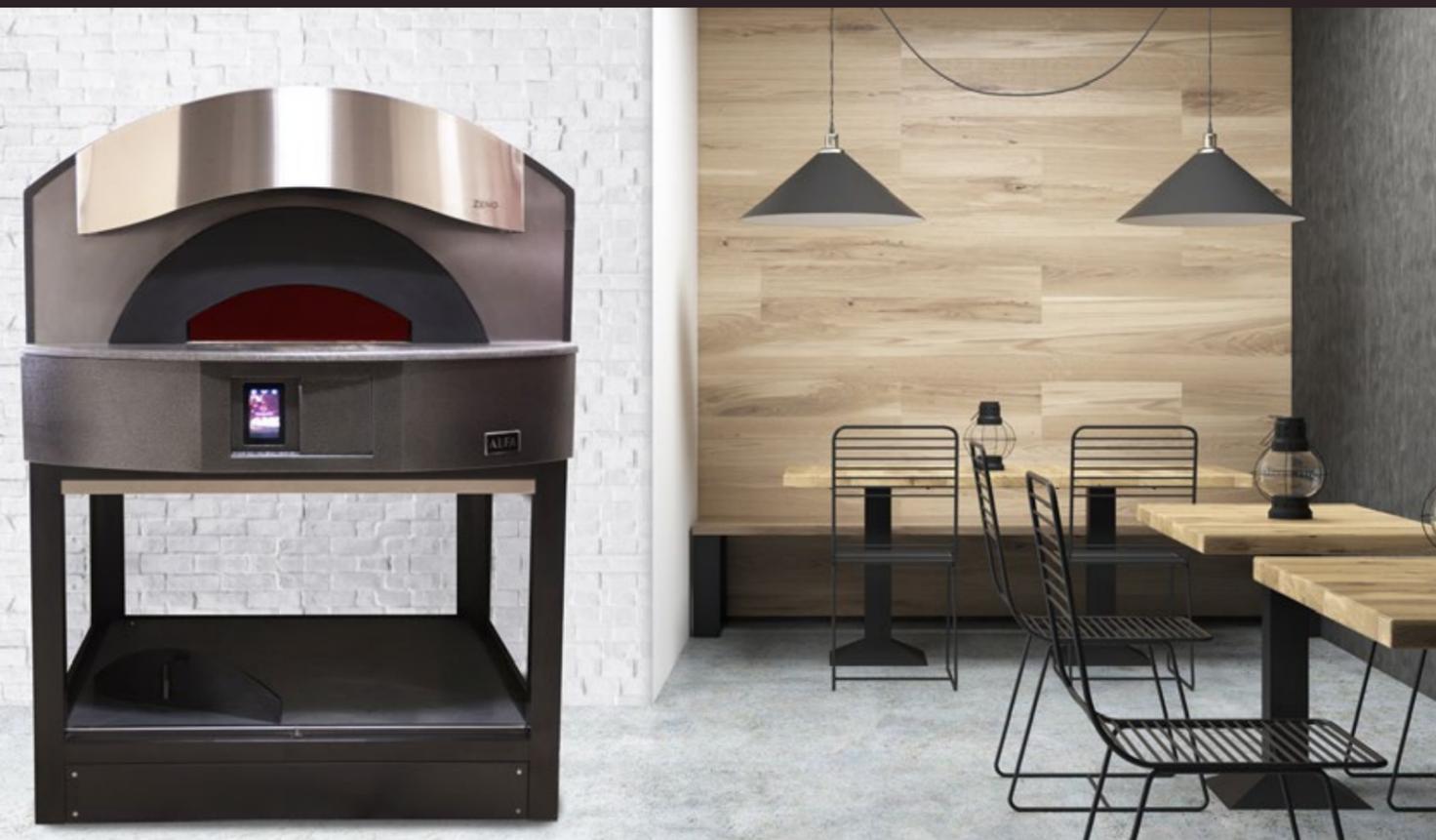
**Peso:**

355 kg

**Alimentazione:**

Ibrido: Gas o Legna





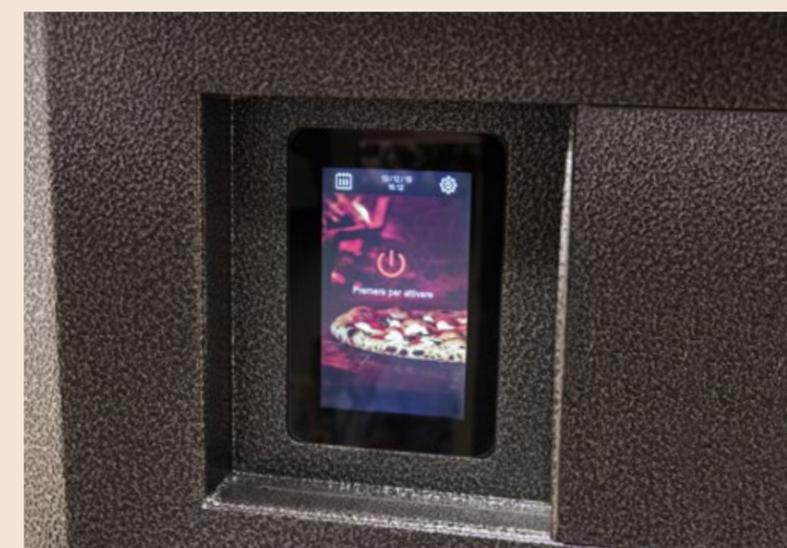
ALFA FORNI

## Linea **ELETTRICO**

Zeno è un forno elettrico napoletano che raggiunge 500 gradi. Non ha l'obbligo della canna fumaria, se non espressamente richiesto dall'ente di zona, con possibilità di ovviare agli odori semplicemente con un abbattitore di odori certificato.

Raggiunge le temperature di un vero forno a legna napoletano, pertanto è il forno ideale per quei paesi nei quali l'ottenimento di autorizzazioni all'uso della legna è impossibile burocraticamente.

Le resistenze a vista del cielo permettono un veloce riscaldamento per irraggiamento anche della platea, la quale avrà bisogno di un minimo di potenza per mantenere la temperatura del piano di cottura. Grazie alle speciali tavole refrattarie made in Alfa Forni ad alta densità, il calore viene trattenuto più che in qualsiasi altro materiale in commercio, permettendo di abbassare i consumi di elettricità.



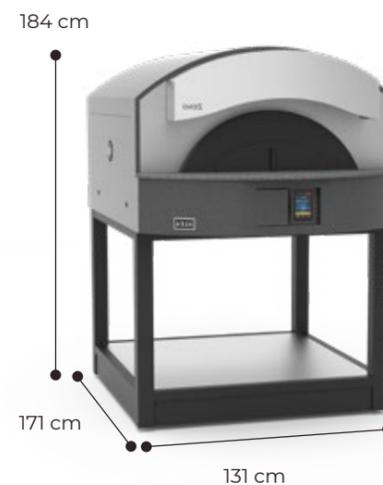
ALFA FORNI

# Zeno

Grazie alla ricerca nelle fasi di progettazione del forno Zeno, l'Alfa Forni ha sviluppato un forno elettrico indipendente dalla base, includendo nella parte alta tutto il quadro di comando. Questo vantaggio, rispetto agli altri forni in commercio, permette di separare il forno dalla base, sia per facilitare l'installazione nei locali, sia per avere un forno compatto e completo con possibilità di appoggiarlo su di una base già esistente.

**dettagli**

## Caratteristiche tecniche



Disponibile in:

**Colori:** silver gray**Consumo medio**  
7 kW**Potenza massima**  
13 kW**Dimensioni forno**  
LxPxH 131x171x184 cm (davanzale prof. 36 cm)**Altezza base**  
97 cm**Dimensioni bocca**  
54x14 cm**Peso**  
circa 650 kg**Altezza piano cottura**  
125 cm**Minuti per cucinare**  
60' per raggiungere 250°C  
120' per raggiungere 500°C**Infornata**  
2 teglie 60x40 cm  
100 pizze per ora  
6 pizze per volta**Tempo di cottura pizza**  
60 secondi**Schermo touch screen**  
5 pollici - verticale**Dimensione piano cottura**  
6 pizze da 30 cm - 75 x 105 cm**Canna fumaria**  
Ø12 cm**Tavole**  
50x50 (spessore 5 cm) e 30x20 Alfa



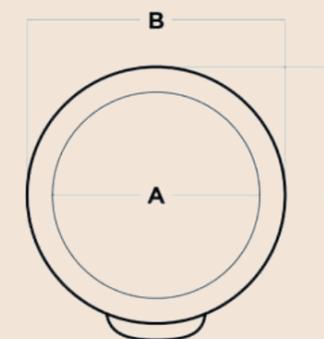
ALFA FORNI

# Linea **TRADIZIONALE**

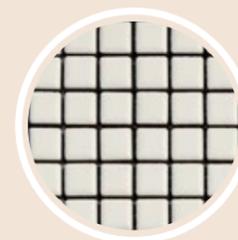
Il Napoli è un forno statico a mattoni, disponibile sia a legna che a gas.

E' costruito interamente a mano come nella tradizione italiana e grazie alle materie prime di altissima qualità lo rendono il forno ideale per le pizzerie di tutto il mondo!

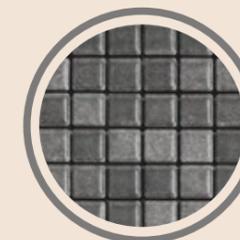
## Caratteristiche tecniche



MODEL Modello	PIZZA CAPACITY Numero di pizze	DIMENSIONS			HEIGHT Altezza	WEIGHT Peso	EAT CAPACITY Potenza
		A	B	C			
<b>M90</b>	<b>3</b> 60 pizza/h	85 cm 33.5 in	130 cm 51 in	145 cm 57 in	210 cm 83 in	1200 kg 2645 lbs	15kW
<b>M110</b>	<b>4</b> 80 pizza/h	105 cm 41 in	150 cm 59 in	155 cm 61 in	210 cm 83 in	1400 kg 3086 lbs	24kW
<b>M120</b>	<b>5</b> 100 pizza/h	120 cm 47 in	165 cm 65 in	170 cm 67 in	210 cm 83 in	1600 kg 3527 lbs	34kW
<b>M130</b>	<b>6</b> 120 pizza/h	130 cm 51 in	175 cm 69 in	180 cm 71 in	210 cm 83 in	1800 kg 3968 lbs	34kW
<b>M150</b>	<b>8</b> 160 pizza/h	145 cm 57 in	190 cm 75 in	195 cm 77 in	210 cm 83 in	2200 kg 4850 lbs	34kW



White



Grey



Gold

ALFA FORNI

# Napoli

Il Napoli è un forno tradizionale ready to use, arriva già assemblato e pronto all'uso. La varietà di mosaici proposti da Alfa lo rendono un forno per le pizzerie davvero accattivante e dal design unico Made in Italy.

- Cupola e cappa esterna in mattoni sagomati a mano
- Rivestimento esterno personalizzabile su richiesta
- Stand di supporto in ferro rinforzato removibile
- Piano cottura in cotto refrattario Alfa
- Corona in mattoni refrattari Alfa
- Archetto in ghisa design Alfa
- Davanzale in pietra lavica spesso 2 cm
- Disponibile a gas o a legna



## Piano cottura forno Napoli

Il forno artigianale professionale Napoli è stato pensato ed assemblato utilizzando materiali in cotto refrattario prodotti direttamente da Alfa nella sua fornace di Anagni, vicino Roma.



dettagli





**ALFA**

[www.alfaforni.com](http://www.alfaforni.com)

M: [info@alfaforni.com](mailto:info@alfaforni.com) | T: +39 0775-7821 | T: +39 0775-782218