

ALFA

# Catálogo de productos

DOMÉSTICO





**Catálogo de productos 2023**

Doméstico





**¡Comparte  
el sabor** de una  
pizza casera  
hecha **como en  
una pizzería!**





INDICE

# Tabla de contenidos

p **10-19** 01. Diseño y prestaciones

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

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

- P. 26-27 Principios guía

p **28-61** 03. Los hornos Alfa

- P. 30 Family Design
- P. 32 **Linea MODERNO**
- P. 34 Moderno Portable
- P. 42 Hornos Moderno
- P. 46 **Linea CLASSICO**
- P. 48 Hornos Classico
- P. 52 **Linea FUTURO**
- P. 54 Hornos Futuro
- P. 58 Recapitulación

p **60-71** 04. Accesorios y complementos

- P. 65 Mesa multifunción
- P. 64 Kit Pizzaiolo
- P. 66 Juego de Palas profesional
- P. 68 BBQ500
- P. 70 Kit Hybrid

p **72** 05. Fichas técnicas



ALFA FORNI

# Misión, visión y compromiso



Queremos alcanzar e **inspirar a personas** de todo el mundo que quieran experimentar el placer de las preparaciones al horno y **compartir el sabor de la vida** con sus seres queridos.



Queremos poner a disposición de profesionales y aficionados, **hermosos hornos de alto rendimiento fabricados con orgullo en Italia con dedicación a la calidad**, para ofrecerles la mejor experiencia y satisfacción.



**¡Arte y prestaciones sin concesiones!**



## 01

DISEÑO Y PRESTACIONES

# El Alfa cocina el relleno y la corteza a dos temperaturas diferentes.

## ¿Por qué es tan difícil hacer una buena pizza en casa?

La pizza es la comida favorita del mundo. Por delante de hamburguesas, filetes o pollo. ¡Por delante de todo! ¿Por qué, entonces, la gente prepara habitualmente hamburguesas, filetes y pollo en casa, pero no pizza?



## El problema es la pizza. Alfa es la solución.

Las hamburguesas, los filetes y el pollo son fáciles de cocinar bien. Son alimentos unidimensionales. La pizza es ¡un alimento bidimensional! Tenemos la masa, pero para que se convierta en una corteza crujiente por fuera y húmeda y esponjosa por dentro, hay que hornearla rápidamente sobre una piedra a alta temperatura. Y, por otra parte, están los ingredientes de relleno: queso, salsa, carnes y verduras, todos ellos con un alto contenido de humedad. Para que se hagan completamente en el mismo tiempo que se tarda en hornear la corteza, se necesita una temperatura aún más alta.

Otros hornos de pizza caseros, especialmente los económicos de nivel básico, no están diseñados para hacer todo esto de manera simultánea. Ninguno de ellos, excepto el horno de pizza Alfa Heat Genius™. Alfa cuenta con una larga trayectoria en la construcción de hornos de pizza comerciales, y ha aplicado esta tecnología Heat Genius a sus hornos de pizza para el hogar. Alfa funciona como los hornos de pizza comerciales de un restaurante. Se calienta mucho y mantiene el calor mucho mejor que otros hornos de pizza caseros. Esto significa que se obtiene una corteza crujiente que sigue estando húmeda y esponjosa, a la vez que el queso se derrite y los ingredientes se hacen perfectamente.



DISEÑO Y PRESTACIONES

# Presentación de Heat Genius™

¡La combinación ganadora de la tecnología Alfa!



## 01 Auténtico ladrillo refractario HeatKeeper™

Frente a la piedra de lava ordinaria o la cerámica

Alfa utiliza un auténtico ladrillo refractario en todos sus hornos de pizza. Este ladrillo refractario HeatKeeper, que fabrica en su planta de Roma (Italia), la cuna de la pizza, absorbe y almacena el calor mucho mejor que la piedra de lava o la cerámica utilizadas en otros hornos de pizza. Esto es fundamental para hornear una corteza crujiente y húmeda a la temperatura exacta, rápidamente y sin quemarse.

## 02 Aislamiento DoubleDown Ceramic Superwool®

Frente a un aislamiento de lana de roca normal (o ningún aislamiento)

El espacio entre las dos paredes de acero inoxidable de un horno de pizza Alfa se rellena con aislamiento DoubleDown Superwool®. Esta fibra cerámica de fabricación europea ofrece hasta el doble de resistencia al calor que el aislamiento de lana de roca utilizado en otros hornos artesanos para pizzas caseras, lo que mantiene el calor y permite hornear pizzas siempre perfectas. También permite una recuperación más rápida del calor entre pizzas y reduce significativamente la temperatura de la pared exterior del horno.



Superwool® es una marca registrada de Morgan Advanced Materials

## 03 Sistema patentado de evacuación de humos de circulación integral Full Effect Full Circulation Flue System®

Frente a las habituales chimeneas “ascendentes y descendentes”

Otros hornos de pizza expulsan el preciado calor por la chimenea situada en la parte superior del horno. ¡Arriba y fuera! Los hornos Alfa, no.

La chimenea puede estar en la parte superior, pero, gracias al sistema patentado de circulación integral Full Effect Full Circulation Flue System®, el aire caliente circula por el interior de toda la cámara antes de ser conducido de nuevo hacia abajo, donde puede calentar el ladrillo refractario y la pizza. Esto es fundamental, ya que garantiza las temperaturas adecuadas necesarias para hornear tanto la corteza de la pizza como el relleno. El calor circulante choca entonces con un deflector situado en la parte superior del horno y asciende por un escape por el que finalmente sale por la chimenea. Primero gira y desciende. ¡Y solo luego sube y sale! ¡Ingenioso!



DISEÑO Y PRESTACIONES

# El arte y la ciencia de hornear pizza

El departamento de investigación y desarrollo de Alfa Forni patentó en 2019 la tecnología **Flue System™**. Un sistema de evacuación de humos que mejora la recirculación del aire caliente dentro de la cámara de cocción, aumentando el rendimiento térmico de los hornos.

Este diseño patentado ayuda al horno Alfa a aprovechar todo el calor, mientras que otros lo pierden. Otro motivo por el que **Alfa permite disfrutar de una pizza casera tan buena como la de una pizzería.**



## Elegir el horno de pizza Alfa del tamaño adecuado



### **Compact** (1 Pizza)

Un horno compacto tiene espacio más que suficiente para una pizza de buen tamaño. En cambio, una comida completa debería cocinarse en secuencia.



### **Medium** (2 a 3 Pizzas)

Un horno de tamaño intermedio tiene espacio extra que le permite cocinar otros alimentos simultáneamente, reduciendo a la mitad el tiempo total de cocción.



### **Large** (4 a 5 Pizzas)

Un horno más grande tiene espacio para cocinar pizza y una comida entera al mismo tiempo, por lo que es ideal para una familia.



DISEÑO Y PRESTACIONES

# Seis razones adicionales para comprar un horno de pizza Alfa Heat Genius™

Son hornos de construcción robusta.

## Construcción de la cámara de acero inoxidable de primera calidad Forninox™

Si va a generar mucho calor, necesita soportar altas temperaturas. La cámara de combustión Forninox de un horno de pizza Alfa está fabricada con dos tipos diferentes de acero especial termorresistente de gran espesor.

La pared interior está fabricada con un acero inoxidable 441 impregnado de titanio que tolera las tensiones térmicas y es resistente al calor, la corrosión y los agentes atmosféricos.

El acero inoxidable utilizado para la pared exterior también es resistente al calor y a los ácidos, ya que contiene menos hierro que el acero utilizado en otros hornos de pizza. Juntas, estas paredes de la cámara ayudan a retener el calor de Alfa, a la vez que proporcionan un horno bien hecho y muy robusto.



Las pruebas revelan la forma perfecta para la pizza perfecta.

## Diseño de media esfera OptiDome

La forma única de un horno de pizza Alfa Heat Genius es parte esencial de sus altas prestaciones. El diseño "aplanado" de media esfera se desarrolló tras unas pruebas exhaustivas que revelaron cómo esta forma maximizaba la circulación y el flujo de calor. El horno no solo se calienta rápidamente, sino que, gracias a este fenómeno, garantiza temperaturas constantes para una cocción uniforme.



El acabado es precioso y está hecho para durar.

## Carcasa de horno con doble recubrimiento en polvo

Todos los hornos de pizza Alfa tienen un doble recubrimiento en polvo mediante un proceso de revestimiento de siete pasos que garantizará un acabado duradero y resistente.

Nuestros quemadores empujan el calor a través del horno, contrariamente a otros que simplemente lo expulsan.

## Quemador de gas Premium SideFire

Todos los hornos Alfa de gas incorporan un sistema de quemador SideFire en el que el quemador está situado en el lateral del horno. De este modo, el calor es soplado a través del horno para circular hacia arriba y por toda la cámara de combustión. Otras marcas colocan sus quemadores en la parte trasera del horno. Esto significa que el calor se expulsa por la puerta, lo cual es, obviamente, muy ineficiente.

Se calienta mucho más rápido que otros hornos de pizza artesanales. (y, además, con menos tiempo entre pizzas)

## Subida a temperatura más rápidae

El diseño Heat Genius™ de Alfa no solo permite hornear la pizza perfecta, sino también meterla en el horno mucho antes. No hay nada más frustrante que tener que esperar a que se caliente el horno para pizzas cuando tienes 7a hambrientos amantes de la pizza listos para comer. Alfa puede estar listo en tan sólo 20 minutos; ¡mucho más rápido que otros hornos de pizza artesanales! Y, lo que es igual de importante, su horno de pizza Alfa también mantendrá mejor el calor. Con otros hornos de pizza, después de retirar una o varias pizzas horneadas, la placa tardará bastante más tiempo en volver a alcanzar la temperatura adecuada, lo que, de nuevo, hace esperar a los hambrientos amantes de la pizza.

Carcasa continua. (a diferencia de otros hornos de pizza)

## Carcasa continua

Los hornos de pizza Alfa están hechos para durar. La carcasa del horno está fabricada sin empalmes, por lo que durará mucho más que las carcasas remachadas de otros hornos para pizza.

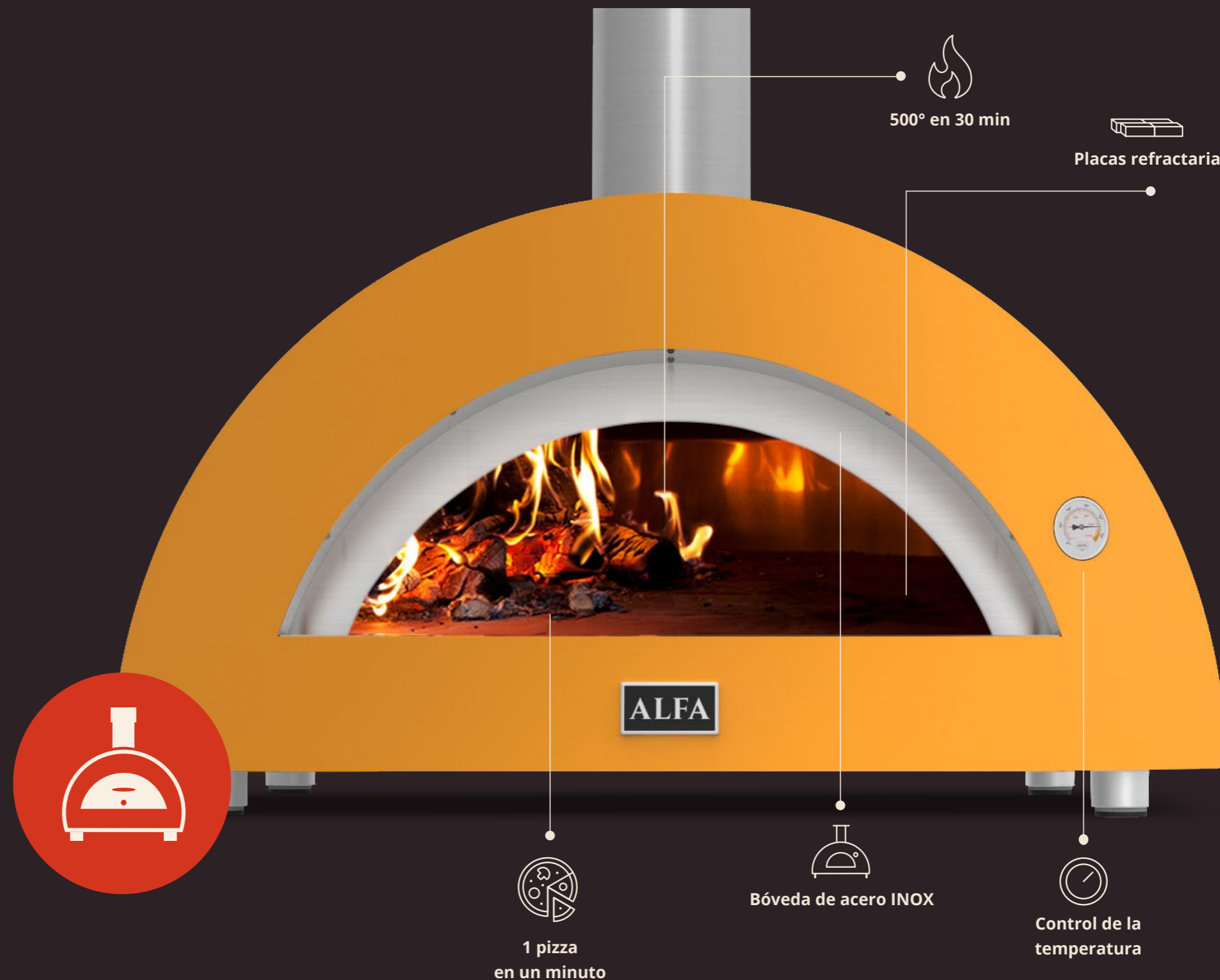
DISEÑO Y PRESTACIONES

## La unión perfecta: La tecnología Forninox

La innovación de la tecnología Forninox™ consiste en la **unión de las excelentes propiedades físicas y térmicas del acero con las del ladrillo refractario**, que es el material utilizado para construir los hornos profesionales.

La **estructura de acero** garantiza una adecuada resistencia a los esfuerzos térmicos y mecánicos, debido a las altas temperaturas que alcanza el horno.

Por otra parte, el **aislamiento de la cúpula** con el uso de dos capas de fibra cerámica permite subir la temperatura muy rápidamente y mantenerla más tiempo, liberando progresivamente el calor y obteniendo una cocción óptima.







**Calidad italiana  
y evolución  
tecnológica**  
en un mismo  
horno



02

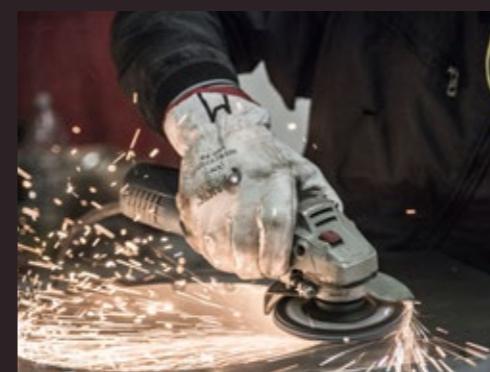
02

MADE IN ITALY

## Hecho a mano en Italia

Cada horno Alfa es un **producto artesanal totalmente italiano, pero con un diseño de inspiración internacional.**

El deseo de innovar continuamente nos permite ofrecer siempre la tecnología más puntera para cocinar, asar y dorar rápidamente como auténticos profesionales.



**Cada horno Alfa está completamente fabricado a mano en Italia por artesanos expertos.**





MADE IN ITALY

## Una empresa familiar desde 1977

Para dirigir un equipo profesional se necesitan líderes que sepan dirigir y motivar, que tengan una visión clara del futuro y una especial atención a las tradiciones: **Marcello Ortuso** y **Rocco Lauro** son los fundadores de los hornos Alfa y el alma de esta gran y maravillosa empresa.



MADE IN ITALY

## Pioneros en el campo de los hornos

“Imaginemos un mundo en el que el horno de leña pueda convertirse en una herramienta para todos. Nos gustaría volver a nuestras raíces y encontrar un horno en cada casa que destaque en una fiesta o en una simple comida familiar”

MADE IN ITALY

# Nuestros principios guía

## 01.

### BÚSQUEDA DE VALOR PARA LOS CLIENTES

Nos esforzamos por anticipar, comprender y satisfacer las necesidades y expectativas de nuestros clientes a través de un diálogo continuo con ellos para poner a disposición productos de gran utilidad.

## 02.

### INNOVACIÓN ÚTIL

Como empresa italiana que compite en el mercado global, hemos fraguado una actitud orientada a la innovación que está hecha de tradición, investigación en diseño, renovación continua e impulso evolutivo que beneficia a nuestros clientes y que pretendemos perseguir.

## 03.

### LIDERAZGO

Formamos nuestro liderazgo sin discontinuidad, basado en la robustez y la tenacidad, en el ejemplo personal y la modestia, depositando la confianza en las personas y fomentando el espíritu de equipo para ayudar a progresar a nuestros colaboradores.



## 04.

### VALORIZACIÓN DE LAS PERSONAS

Como empresa familiar, nos dedicamos al bienestar de nuestros colaboradores y a su realización personal. Promovemos el respeto en las relaciones mutuas y creemos en el valor de las relaciones duraderas con nuestros clientes, proveedores y otros socios industriales.

## 05.

### RESPONSABILIDAD E INTEGRIDAD

Prestamos la máxima atención a la seguridad en el lugar de trabajo y a la equidad e integridad de las conductas entre nosotros, con nuestros socios comerciales y con el público en general.

## 06.

### ORIENTACIÓN A LARGO PLAZO

El relevo generacional se ha realizado 44 años después de su fundación, con la incorporación de la 2ª generación en los puestos directivos, garantizando así la continuidad y la orientación a largo plazo. Prudencia y solidez financiera son los fundamentos para tener un desarrollo estratégico armónico y resiliente.



03

03

LOS HORNOS ALFA

## En el comienzo estaba el horno. Ahora está Alfa.

El **espíritu pionero** de nuestras raíces, la **resiliencia** formada en los cambios y la internacionalidad nos han guiado en nuestro camino de **crecimiento**.

Los **hornos Alfa** han sido **diseñados y pensados como los hornos profesionales**. Con un diseño único y patentado, nuestros hornos **garantizan un excelente rendimiento de cocción**, gracias a materiales y tecnologías innovadoras.



LOS HORNOS ALFA

# Family DESIGN

Para definir quiénes somos, nos encanta partir de un **principio absoluto**, que para nosotros es **la calidad**, basada en innovación constante, selección de materiales exclusivamente italianos y **detalles cuidados**.

Los hornos Alfa para uso doméstico son **productos con un diseño único**, perfectos para ambientes clásicos y modernos, para jardines y terrazas.



Línea MODERNO

Línea CLASSICO



Línea FUTURO







Los hornos Alfa ofrecen la **plenitud de la experiencia culinaria al aire libre**. Todas las características técnicas de los hornos inoxidables Alfa están **diseñadas para mejorar la vida de quien los usa**. Empezando por la rapidez de encendido y la precisión de cocción: suben rápidamente hasta 500°C y pueden cocinar una pizza en 1 minuto.



LOS HORNOS ALFA

## Línea MODERNO

La línea MODERNO ha sido concebida para realzar la belleza del diseño y las prestaciones de los hornos Alfa, manteniendo las líneas características que los distinguen. Perfecto para quienes tienen muchos amigos con los que compartir el sabor de la cocina italiana.







Línea MODERNO

## Portable

Un auténtico horno para pizza napolitana que aúna tecnología y diseño en tan solo 35 kg.

El nuevo Moderno Portable es compacto y solo pesa 35 kilogramos.

Gracias a la funda de transporte disponible, puede transportarse donde se desee. Fácil de montar: basta con insertar el conducto de humos y la chimenea y ¡que empiece la fiesta!



Dimensiones: 55 x 53 x 91h cm

details



„El nuevo **horno de pizza portátil** de Alfa“



focus



## Características técnicas

### Dimensiones exteriores:

Top: 55 x 53 x 91h cm

### Plano de cocción:

40cmx 40cm

### Alimentación:

Gas GPL

### Consumo:

0,50 kg/h

### Disponible en:



### Temperatura: máxima:

500°C

### Hornada:

1 Pizza

### Peso:

35 Kg

### Colores\*:



Ardesia Grey



Antique Red

\*Tabla de colores Alfa pág. 76





ALFA

SEI FA  
IN QUATTRO  
PER UNO  
FELICE  
E UNO  
PIZZA



## Moderno 1 Pizza

Con su inconfundible diseño Alfa, el horno Moderno 1 Pizza es compacto y pesa tan solo 50 kg.

**Colores:**

Antique Red ● Ardesia Grey ●

**Suelo refractario Heatkeeper:**

Leña 60 x 40 cm | Gas 50 x 40 cm

**Alimentación:** Leña o Gas

**Accesorio Kit Hybrid:** Disponible



Dimensiones: 73 x 55 x 105h cm



## Moderno 3 Pizze

El nuevo horno Moderno 3 Pizze con capacidad incrementada está listo para cocinar la primera pizza en solo 30 minutos.

**Colores:**

Antique Red ● Ardesia Grey ● Fire Yellow ●

**Suelo refractario Heatkeeper:**

Leña 90 x 50 cm | Gas 80 x 50 cm

**Alimentación:** Leña o Gas

**Accesorio Kit Hybrid:** Disponible



Dimensiones: 108 x 73 x 114h cm



## Moderno 2 Pizze

El diseño funcional y la atención al detalle combinados con lo mejor de la tecnología Alfa hacen del horno 2 Pizze un equipo de cocción de altísimas prestaciones que se integra perfectamente en los espacios exteriores modernos.

**Colores:**

Antique Red ● Ardesia Grey ●

**Suelo refractario Heatkeeper:**

Leña 70 x 50 cm | Gas 60 x 50 cm

**Alimentación:** Leña o Gas

**Accesorio Kit Hybrid:** Disponible



Dimensiones: 95 x 70 x 105,5 h cm



## Moderno 5 Pizze

Moderno 5 Pizze es el más grande de los hornos Alfa y está diseñado para aquellos que quieren cocinar como profesionales ¡sin contar el número de comensales!

**Colores:**

Antique Red ● Ardesia Grey ● Fire Yellow ●

**Suelo refractario Heatkeeper:**

Leña 100 x 70 cm | Gas 85 x 70 cm

**Alimentación:** Leña o Gas

**Accesorio Kit Hybrid:** Disponible



Dimensiones: 118 x 102 x 149h cm











LOS HORNOS ALFA

## Línea CLASSICO

La línea CLASSICO de Alfa es una inteligente combinación de silueta tradicional e innovación tecnológica. Curvas suaves pero elaboradas que embellecen cualquier espacio. Un horno artesano perfecto para villas y jardines elegantes.

El exclusivo diseño patentado de nuestros hornos es **garantía de una experiencia culinaria relajada y elegante**, ya sea en una cocina exterior o en el jardín, gracias a **materiales y tecnologías que favorecen una excelente resistencia a la humedad y un eficaz aislamiento térmico.**





## Classico 2 Pizze

Perfecto para patios pequeños, balcones o cualquier lugar donde el espacio sea escaso.

**Colores:**

Ardesia Grey ●

**Suelo refractario Heatkeeper:**

Leña 70 x 50 cm | Gas 60 x 50 cm

**Alimentación:** Leña o Gas

**Accesorio Kit Hybrid:** Disponible



Dimensiones: 95 x 75 x 109h cm

## Classico 4 Pizze

El nuevo Classico 4 Pizze con mayor capacidad puede hornear hasta 4 pizzas y mucho más.

**Colores:**

Ardesia Grey ●

**Suelo refractario Heatkeeper:**

Leña 90 x 60 cm | Gas 80 x 60 cm

**Alimentación:** Leña o Gas

**Accesorio Kit Hybrid:** Disponible



Dimensiones: 108 x 91 x 115,7h cm

“Nuestro **horno compacto de acero inoxidable** diseñado para hornear pizzas y mucho más”





ALFA

CLASSICO





La evolución de Alfa radica en el diseño, la innovación y la versatilidad de sus hornos.

La línea FUTURO **permite todo tipo de cocciones** y gracias a su **capacidad**, es ideal para sentar en la mesa a toda la familia en poco tiempo.



LOS HORNOS ALFA

## Línea **FUTURO**

La línea FUTURO de Alfa está especialmente diseñada para cocinas de exterior. Su diseño, estructura y frontal en acero inoxidable lo hacen ideal para combinar con una parrilla u otros equipos de cocina.





“El **horno híbrido** diseñado para cocinas de exterior”

## Futuro 2 Pizze

El diseño y el frontal de acero inoxidable hacen del Futuro 2 Pizze el horno ideal para combinar con tu parrilla y otros equipos de cocina de exterior.

**Colores:**  
Silver Black ●

**Suelo refractario Heatkeeper:**  
70 x 40 cm

**Alimentación:** Gas

**Accesorio Kit Hybrid:** Disponible



Dimensiones: 100 x 63.8 x 123h cm

## Futuro 4 Pizze

Nuestro horno de gama alta para la mejor cocina de exterior. El Futuro 4 Pizze de gran capacidad es un horno de pizza semiprofesional diseñado para encajar armoniosamente en cualquier cocina de exterior.

**Colores:**  
Silver Black ●

**Suelo refractario Heatkeeper:**  
80 x 60 cm

**Alimentación:** Gas

**Accesorio Kit Hybrid:** Disponible



Dimensiones: 110 x 84 x 151h cm









El futuro de la pizza casera ¡tan buena como en una pizzería!



**Rescapitulación**



	Línea <b>CLASSICO</b>		Línea <b>FUTURO</b>	
	<b>2 Pizze</b>	<b>4 Pizze</b>	<b>2 Pizze</b>	<b>4 Pizze</b>
<b>Dimensiones</b>	95x75x109h cm	108x91x115,7h cm	100x63,8x123h cm	110x84x151h cm
<b>Suelo refractario</b>	70x50 cm LEÑA 60x50 cm GAS	90x60 cm LEÑA 80x60 cm GAS	70x40 cm GAS	80x60 cm GAS
<b>Capacidad</b>	2 Pizzas	4 Pizzas	2 Pizzas	4 Pizzas
<b>Peso</b>	86 kg	118 kg	110 kg	142 kg
<b>Combustible</b>	Leña y Gas (hibrido con kit)	Leña y Gas (hibrido con kit)	Gas (hibrido con kit)	Gas (hibrido con kit)
<b>Combinaciones</b>				
<b>Colores</b>				



	Línea <b>MODERNO</b>				
	<b>Portable</b>	<b>1 Pizze</b>	<b>2 Pizze</b>	<b>3 Pizze</b>	<b>5 Pizze</b>
<b>Dimensiones</b>	55x53x91h cm	73x55x105h cm	95x70x105,5h cm	108x73x114h cm	118x102x149h cm
<b>Suelo refractario</b>	40x40 cm GAS	60x40 cm LEÑA 50x40 cm GAS	70x50 cm LEÑA 60x50 cm GAS	90x50 cm LEÑA 80x50 cm GAS	100x70 cm LEÑA 85x70 cm GAS
<b>Capacidad</b>	1 Pizza	1 Pizza	2 Pizzas	3 Pizzas	5 Pizzas
<b>Peso</b>	35 kg	54 kg	79 kg	97 kg	175 kg
<b>Combustible</b>	Gas	Leña o Gas (hibrido con kit)	Leña o Gas (hibrido con kit)	Leña o Gas (hibrido con kit)	Leña o Gas (hibrido con kit)
<b>Combinaciones</b>					
<b>Colores</b>					



04+

04

ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS

## Los **instrumentos** del oficio.

Para sacar el máximo partido a tu horno de leña, Alfa Forni ha realizado para ti un catálogo de accesorios para facilitar la preparación y la cocción de alimentos y servir platos ricos en sabor y tradición.

Los accesorios Alfa permiten **disponer siempre del equipo adecuado en el momento adecuado**. Todos los instrumentos del Kit están **certificados para uso con alimentos** y seleccionados según los criterios de calidad más exigentes.







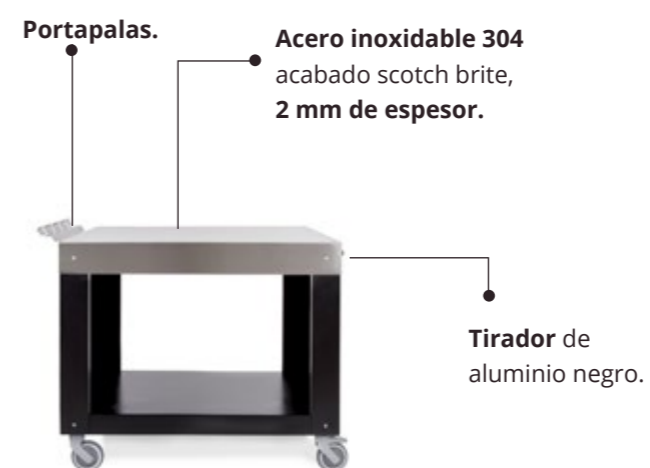
ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS

## Mesa multifunción

Mesa multifunción que sirve como **estación para la preparación de pizza** y como **base de apoyo** para los hornos top ALFA.

Disponible en las versiones: 100 cm - 130 cm - 160 cm.

\*Los modelos 130 y 160 incluyen un panel para tapan la bombona de gas, y dos agujeros para sombrillas.



Details



## ¡Protege tu horno con **Cover Alfa!**







- 1 RAKE PEEL**  
**El rastrillo para brasas:** permite organizar el plano de cocción del horno. Se utiliza para remover las cenizas, las brasas y la leña en total seguridad.
- 2 TURNER PEEL**  
**La pala para girar:** se utiliza para girar la pizza durante la cocción.
- 3 BRUSH PEEL**  
**El cepillo:** con sedas de latón que permiten limpiar eficazmente el plano refractario sin arañarlo.
- 4 PALA PERFORADA**  
**Pala para hornear la pizza cruda:** con pequeños agujeros para dejar caer el exceso de harina.
- 5 TABLA DE CORTAR DE MADERA**  
**Con la tabla de cortar de abeto trabajado para alimentos,** se pueden seguir los surcos para cortar la pizza en partes iguales.
- 6 TERMÓMETRO LÁSER**  
**El termómetro infrarrojo** permite leer la temperatura en todos los puntos del plano de cocción del horno.
- 7 GUANTE DE HORNO**  
**Guante resistente** al calor en filo continuo bouclé de algodón 100%.
- 8 ESPÁTULA PARA BOLAS DE MASA**  
**Pala asimétrica** para bolas de masa, para sujetarlas de forma más segura.
- 9 RUEDA PARA CORTAR PIZZA**  
**Cortador de pizza** con mango ergonómico y cuchilla de acero desmontable.
- 10 DELANTAL ALFA**  
**Con el delantal ALFA,** todo el mundo sabrá que **el chef eres tú.**
- 11 LIBRO DE COCINA**  
**Numerosas recetas para tu horno** de leña. Desarrollado por los cocineros del equipo Alfa.
- 12 CAJA PARA BOLAS DE PIZZA**  
**Garantiza las condiciones del aire** adecuadas para la **fermentación.**

ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS

# Kit Pizzaiolo

El Kit Pizzaiolo consta de todos los instrumentos necesarios para preparar y estirar la masa, cocinar y servir la pizza.





**RAKE PEEL**

**El rastrillo para brasas:** de acero inoxidable, permite mover la ceniza, las brasas y la leña que arde.

**TURNER PEEL**

**La pala para girar:** ligera, robusta y manejable, se utiliza para girar la pizza durante la cocción. .

**BRUSH PEEL**

**El cepillo:** con sedas de latón que permiten limpiar eficazmente el plano refractario sin arañarlo.

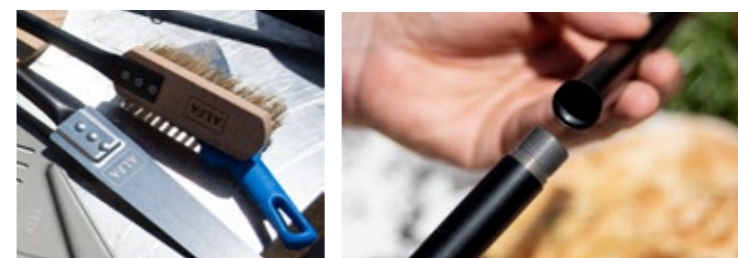
**PALA PERFORADA**

**La pala para hornear:** con pequeños agujeros para dejar caer el exceso de harina.

**MANGOS Y EXTENSIONES**

mangos tubulares y extensiones de aluminio anodizado y empuñaduras de duroplast.

# Details



ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS

# Juego de palas profesional

Las nuevas palas **diseñadas por Alfa** son el resultado de más de un año de investigación del equipo de I+D: **todas las palas se pueden desatornillar y atornillar** en caso de necesidad con extensiones universales, a partir de 95 cm hasta el largo deseado.



## Portapalas **Vela**

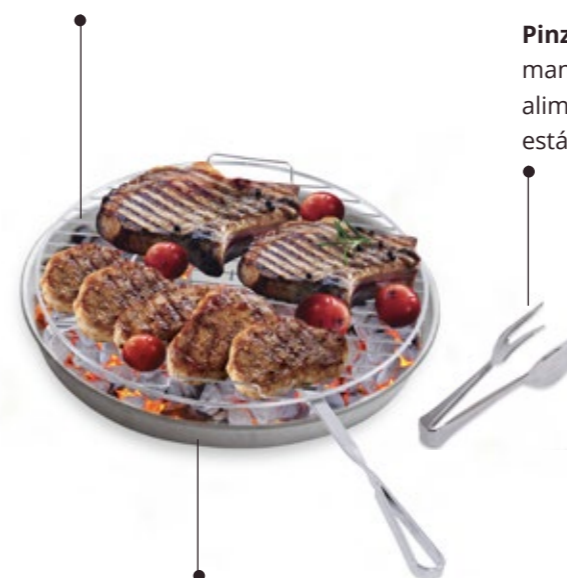
Además de cómodo y funcional, el portapalas Vela es un accesorio de forma refinada e innovadora que se adapta perfectamente a los ambientes domésticos, tanto en interiores como en exteriores.





**Parrilla giratoria:** permite regular la cocción moviendo los alimentos con un simple gesto.

**Pinza:** para manipular los alimentos que se están cocinando.



**Bandeja:** de las mismas dimensiones que la parrilla para proteger el plano de cocción, ideal para derretir el exceso de grasas durante la cocción.



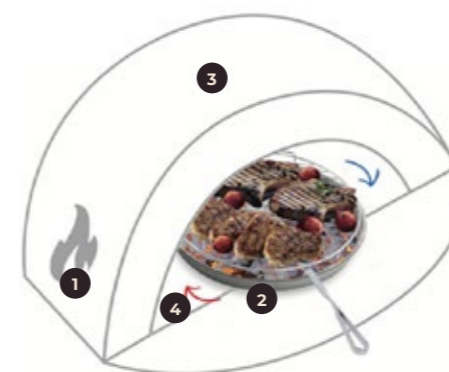
Details

ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS

## BBQ 500

Con BBQ 500, el horno Alfa se convierte en una barbacoa con potencia y control para cocinar a la llama y a la parrilla, hasta 500°C de temperatura, tanto en hornos de gas como de leña.

Disponible en las versiones: 30 cm - 37 cm.



### 4 fuentes de calor!

- 1 Llama viva
- 2 Brasas calientes
- 3 Cúpula envolvente
- 4 Ladrillo caliente





**PORTA LEÑA :**

Contiene el hogar y solo deja pasar la cantidad de aire precisa para la combustión, además de mantener limpio el plano de cocción.



**TAPA DE QUEMADOR**

Una tapa especial para el quemador de gas, que sirve de protección para no dañar el sistema de suministro de gas cuando se utiliza el horno con leña.



Details

ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS

# Kit Hybrid

El kit patentado Alfa Forni permite **utilizar el horno de gas alimentado con leña**: cubrir el quemador de la izquierda con la tapa especial para protegerlo del hollín y del calor de la llama y usar el protector de leña a la derecha para mantener la leña a un lado.

## Porta leña Alfa

Las ventajas de utilizar el protector Alfa son:

- Arranque fácil y rápido de la llama, gracias al mayor flujo de aire debajo de la leña.
- Facilidad en las operaciones de limpieza durante el uso del horno de leña.
- Diseño funcional y elegante, con el logo Alfa perforado.
- Realizado en acero de alta calidad.
- Disponible en las versiones de 37 o 59 cm.



# 05

INFORMACIONES TÉCNICAS

## Índice Fichas técnicas

p **74** Tabla de colores Alfa  
Hornos domésticos

---

p **76** Ficha técnica  
MODERNO Portable

---

p **78** Ficha técnica  
MODERNO 1 Pizza

---

p **82** Ficha técnica  
MODERNO 2 Pizze

---

p **86** Ficha técnica  
MODERNO 3 Pizze

---

p **90** Ficha técnica  
MODERNO 5 Pizze

---

p **94** Ficha técnica  
CLASSICO 2 Pizze

---

p **98** Ficha técnica  
CLASSICO 4 Pizze

---

p **102** Ficha técnica  
FUTURO 2 Pizze

---

p **104** Ficha técnica  
FUTURO 4 Pizze

---



INFORMACIONES TÉCNICAS

# Tabla de colores Alfa

## Hornos domésticos



Silver Black



Antique Red



Ardesia Gray



Fire Yellow



Silver Black



Antique Red



Ardesia Gray

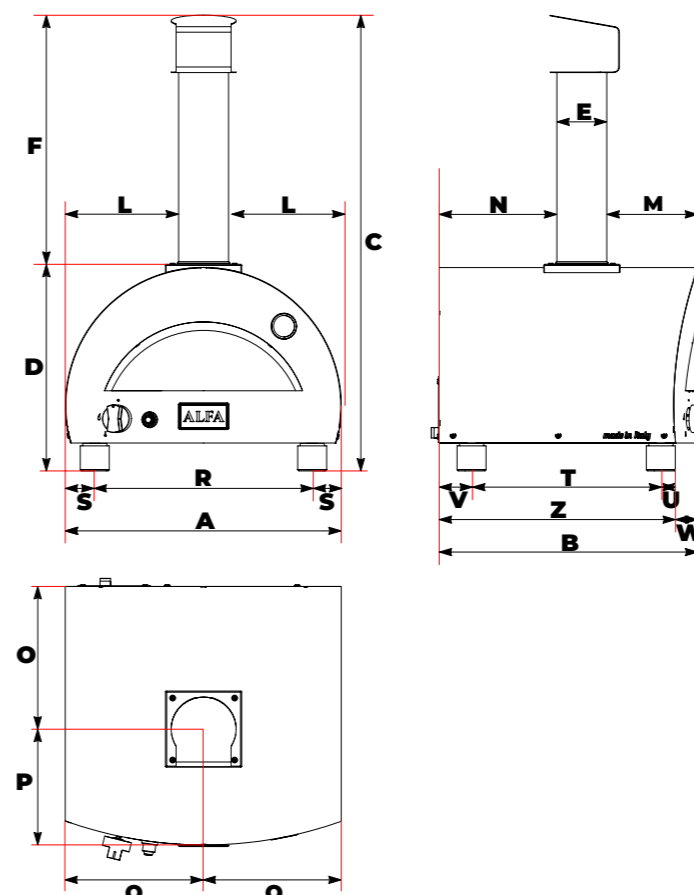


Fire Yellow



# Moderno Portable

Data Sheets - Scheda Tecnica



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

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



**ANTIQUE RED**  
FXMD-PT-GROA

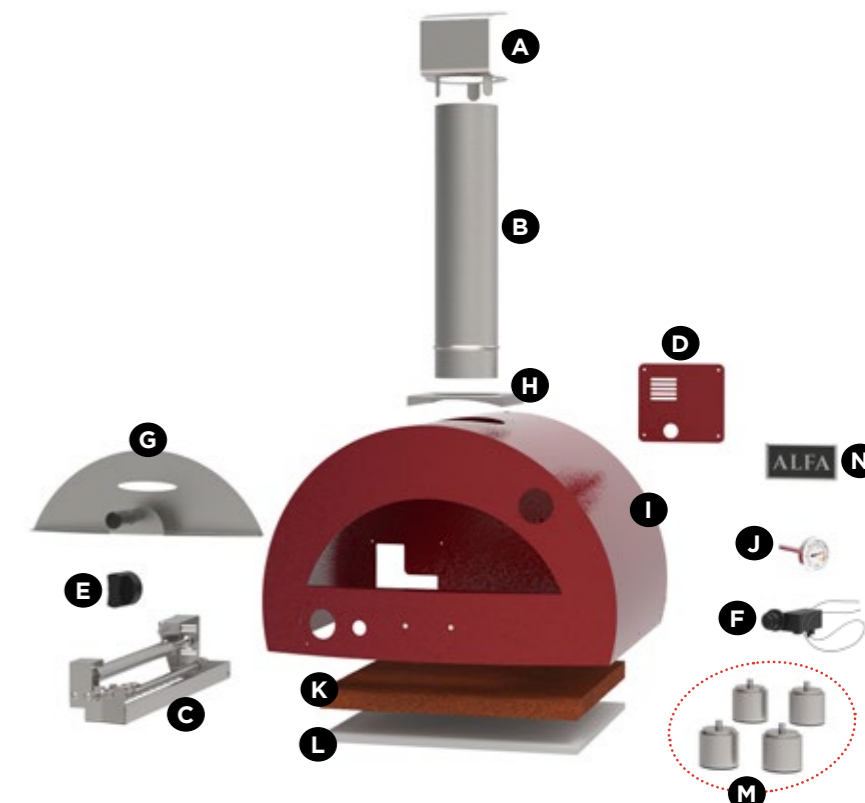


**ARDESIA GREY**  
FXMD-PT-GGRA

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

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

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



*made in Italy*



# Moderno 1 Pizza

Data Sheets - Scheda Tecnica



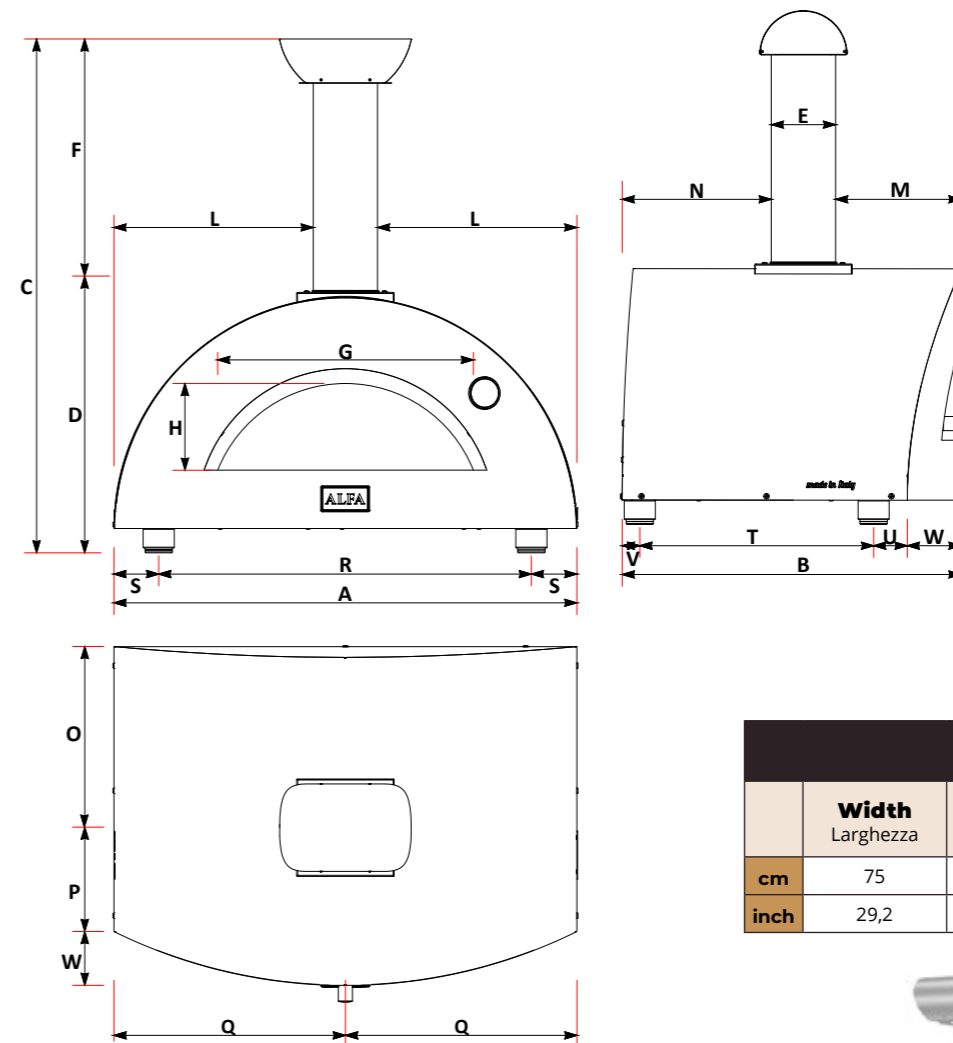
**ANTIQUE RED**  
FXMD-1P-LROA

**ARDESIA GREY**  
FXMD-1P-LGRA

<b>Weight</b> Peso	<b>54 kg</b> 119 lbs	<b>Materials</b> Materiali	<b>Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber</b> Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica
<b>Cooking floor</b> Piano Cottura	<b>60x50 cm</b> 24 x 16 in	<b>Type of refractory</b> Tipo di refrattario	<b>Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick</b> Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso
<b>Max oven temperature</b> Temperatura massima	<b>500°C</b> 1000°F	<b>Recommended fuel</b> Combustibile consigliato	<b>WOOD - Max 2 in diam. logs. trimmings</b> LEGNA - Ciochi diametro Max 5 cm potature
<b>Heating time</b> Minuti per scaldare	<b>30'</b>	<b>Minimum flue draught</b> Tiraggio minimo	<b>10 Pa</b>
<b>Pizza capacity</b> Numero Pizze	<b>1</b> Ø30cm	<b>Flue smokes mass flow</b> Flusso volumetrico fumi	<b>57.7 g/s</b>
<b>Rated charge</b> Carica Nominale	<b>6.9 kg/h</b> 15,2 lbs/h	<b>Average consumption</b> Consumo Medio	<b>2.5 kg/h</b> 5.5 lbs/h
<b>Smoke temperature</b> Temperatura fumi	<b>395°C</b> 743°F	<b>CO emission at 13% O<sub>2</sub></b> Emissioni CO al 13% O <sub>2</sub>	<b>0.31% 3843 mg/Nm<sup>3</sup></b>



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





# Moderno 1 Pizza

Data Sheets - Scheda Tecnica



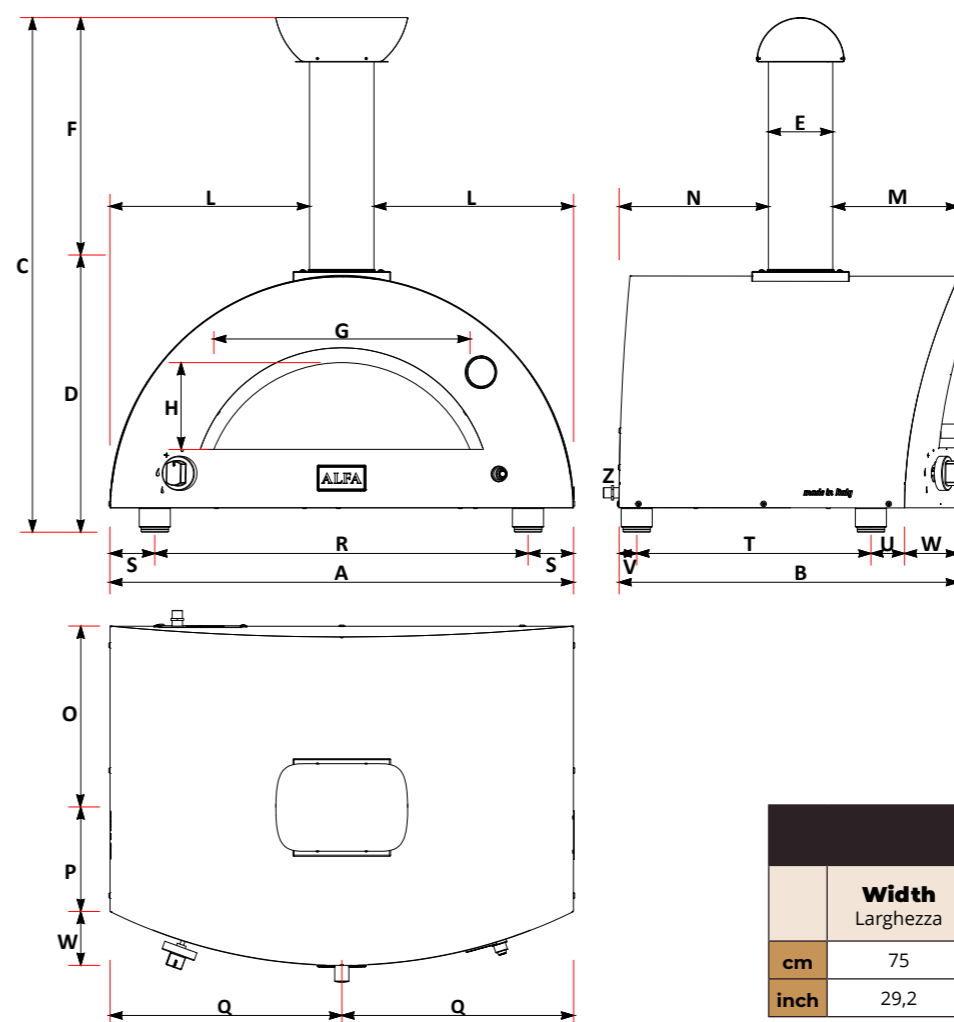
**ANTIQUE RED**  
FXMD-1P-GROA

**ARDESIA GREY**  
FXMD-1P-GGRA

<b>Weight</b> Peso	<b>56 kg</b> <b>174 lbs</b>	<b>Materials</b> Materiali	<b>Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber</b> Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica	
<b>Cooking floor</b> Piano Cottura	<b>50x40 cm</b> <b>20 x 16 in</b>	<b>Type of refractory</b> Tipo di refrattario	<b>Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick</b> Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso	
<b>Max oven temperature</b> Temperatura massima	<b>500°C</b> <b>1000°F</b>	<b>Recommended fuel</b> Combustibile consigliato	<b>LPG gas (G30 / G31)</b> Gas GPL (G30 / G31)	<b>Natural Gas (G20)</b> Gas Metano (G20)
<b>Heating time</b> Minuti per scaldare	<b>30'</b>	<b>Gas category</b> Categoria gas	<b>I3+ GPL</b>	<b>I2H (METANO)</b>
<b>Pizza capacity</b> Numero Pizze	<b>1</b> Ø30cm	<b>Operation</b> Funzionamento	<b>28..30 / 37 mbar</b> 11 in WC	<b>20 mbar</b> 4 in WC
<b>Heat capacity</b> Potenza nominale	<b>8 kW</b> 27280 BTU/h	<b>Max consumption</b> Consumo Massimo	<b>0.58 kg/h</b>	<b>1.43 m³/h</b>



*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

A minimum of 10 cm (4 in) must be considered to connect the oven to the gas source.

Z 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

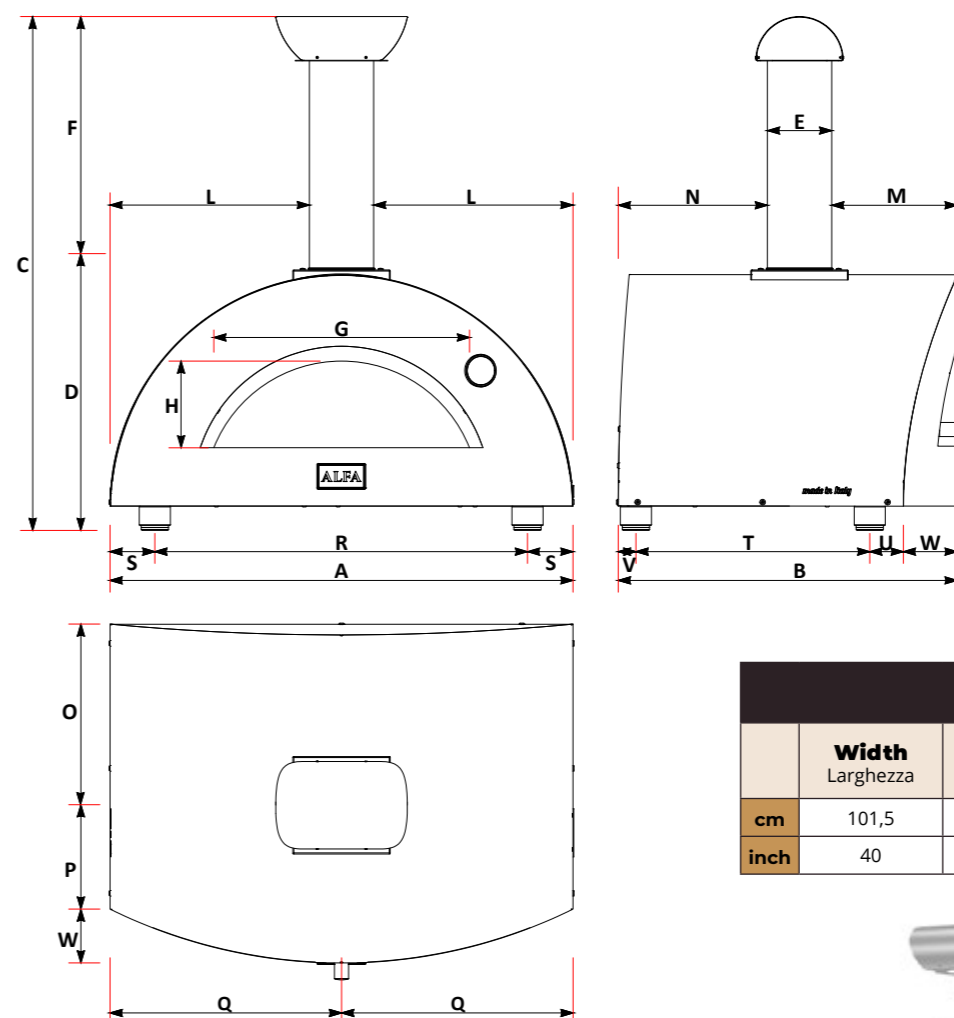
Description Descrizione	Code Codice
<b>Chimney cap</b> Comignolo	<b>A</b> CGM-2-003
<b>Chimney</b> Canna fumaria	<b>B</b> TI130_480_SAT
<b>Door</b> Sportello	<b>C</b> SML-1-001
<b>Flange</b> Flangia	<b>D</b> FLG-2-011
<b>External shell</b> Carter esterno	<b>E</b> CRT-1-015
<b>Thermometer</b> Termometro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





# Moderno 2 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica



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



<b>Weight</b> Peso	<b>79 kg</b> <b>174 lbs</b>	<b>Materials</b> Materiali	<b>Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber</b> Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica
<b>Cooking floor</b> Piano Cottura	<b>70x50 cm</b> <b>28 x 20 in</b>	<b>Type of refractory</b> Tipo di refrattario	<b>Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick</b> Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso
<b>Max oven temperature</b> Temperatura massima	<b>500°C</b> <b>1000°F</b>	<b>Recommended fuel</b> Combustibile consigliato	<b>WOOD - Max 2 in diam. logs. trimmings</b> LEGNA - Ciochi diametro Max 5 cm potature
<b>Heating time</b> Minuti per scaldare	<b>30'</b>	<b>Minimum flue draught</b> Tiraggio minimo	<b>10 Pa</b>
<b>Pizza capacity</b> Numero Pizze	<b>2 Pizza</b> Ø30cm	<b>Flue smokes mass flow</b> Flusso volumetrico fumi	<b>57.7 g/s</b>
<b>Rated charge</b> Carica Nominale	<b>6.9 kg/h</b> 15,2 lbs/h	<b>Average consumption</b> Consumo Medio	<b>1.6 kg/h</b> 3.5 lbs/h
<b>Smoke temperature</b> Temperatura fumi	<b>395°C</b> 743°F	<b>CO emission at 13% O<sub>2</sub></b> Emissioni CO al 13% O <sub>2</sub>	<b>0.31% 3843 mg/Nm<sup>3</sup></b>

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





# Moderno 2 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica

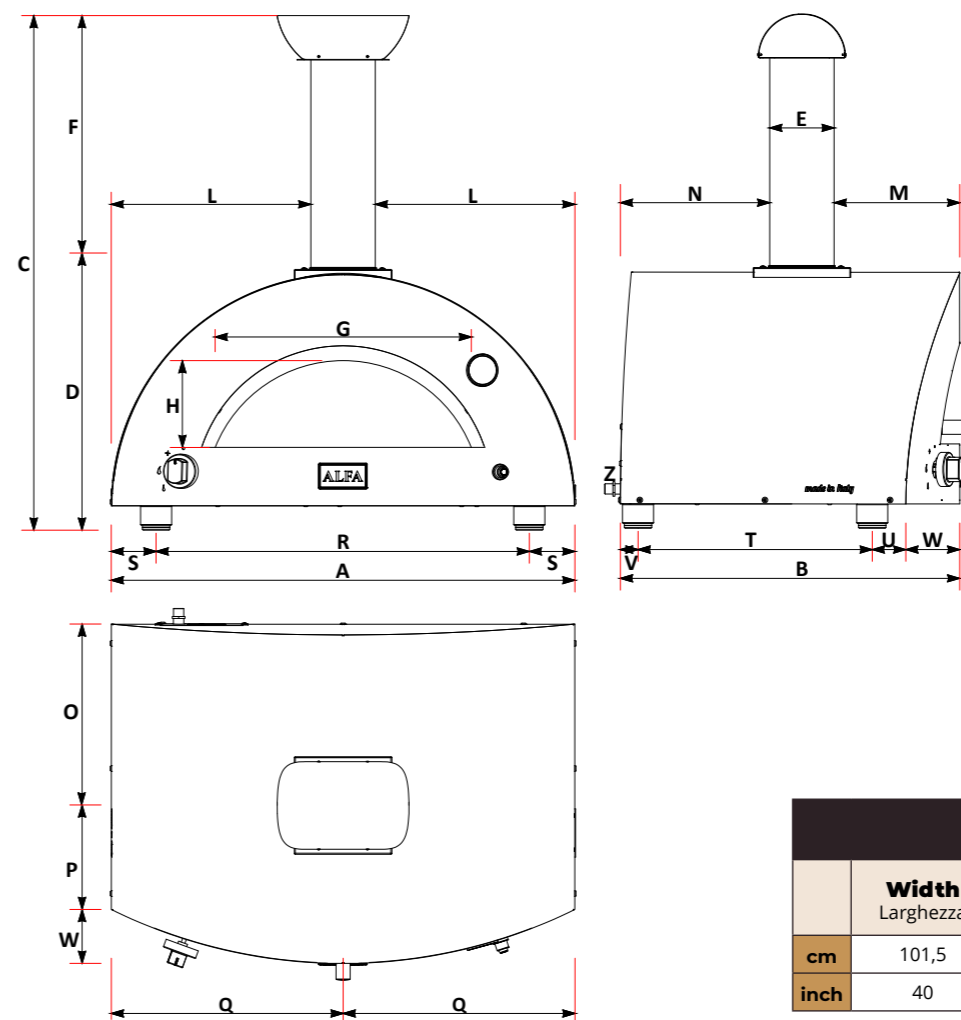


**ANTIQUE RED**  
FXMD-2-GROA

**ARDESIA GREY**  
FXMD-2-GGRA

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

<b>Materials</b> Materiali	<b>Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber</b> Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica	
<b>Type of refractory</b> Tipo di refrattario	<b>Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick</b> Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso	
<b>Recommended fuel</b> Combustibile consigliato	<b>LPG gas (G30 / G31)</b> Gas GPL (G30 / G31)	<b>Natural Gas (G20)</b> Gas Metano (G20)
<b>Gas category</b> Categoria gas	<b>I3+ GPL</b>	<b>I2H (METANO)</b>
<b>Operation</b> Funzionamento	<b>28..30 / 37 mbar</b> 11 in WC	<b>20 mbar</b> 4 in WC
<b>Max consumption</b> Consumo Massimo	<b>0.96 kg/h</b>	<b>1.54 m³/h</b>



	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

A minimum of 10 cm (4 in) must be considered to connect the oven to the gas source.  
Z  
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
<b>Chimney cap</b> Comignolo	<b>A</b> CMG-1-009
<b>Chimney</b> Canna fumaria	<b>B</b> TI130_480_SAT
<b>Door</b> Sportello	<b>C</b> SPT-1-015
<b>Flange</b> Flangia	<b>D</b> FLG-2-009
<b>External shell</b> Carter esterno	<b>E</b> CRT-1-003
<b>Thermometer</b> Termometro	<b>F</b> YT63-135
<b>Red bricks 30x20 cm</b> Mattoni 30x20 cm	<b>G</b> RRA3020
<b>Feet (n.4)</b> Piedini	<b>H</b> SETPIE-M10X20
<b>Logo Alfa (v1.0)</b>	<b>I</b> D14PLAC-ALFA
<b>KIT GAS 24kW</b>	<b>L</b> GAS-1-009
<b>Gas knob</b> Manopola gas	<b>M</b> D14MANO-70P
<b>Electric generator</b> Generatore elettrico	<b>N</b> GENELP003IQ
<b>Electrical cable</b> Cavo elettrico	<b>N</b> D14CAVOTV-1500
<b>Side gas cover</b> Carter laterale gas	<b>O</b> CRT-2-076



made in Italy



# Moderno 3 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica



**ANTIQUE RED**  
FXMD-3-LROA

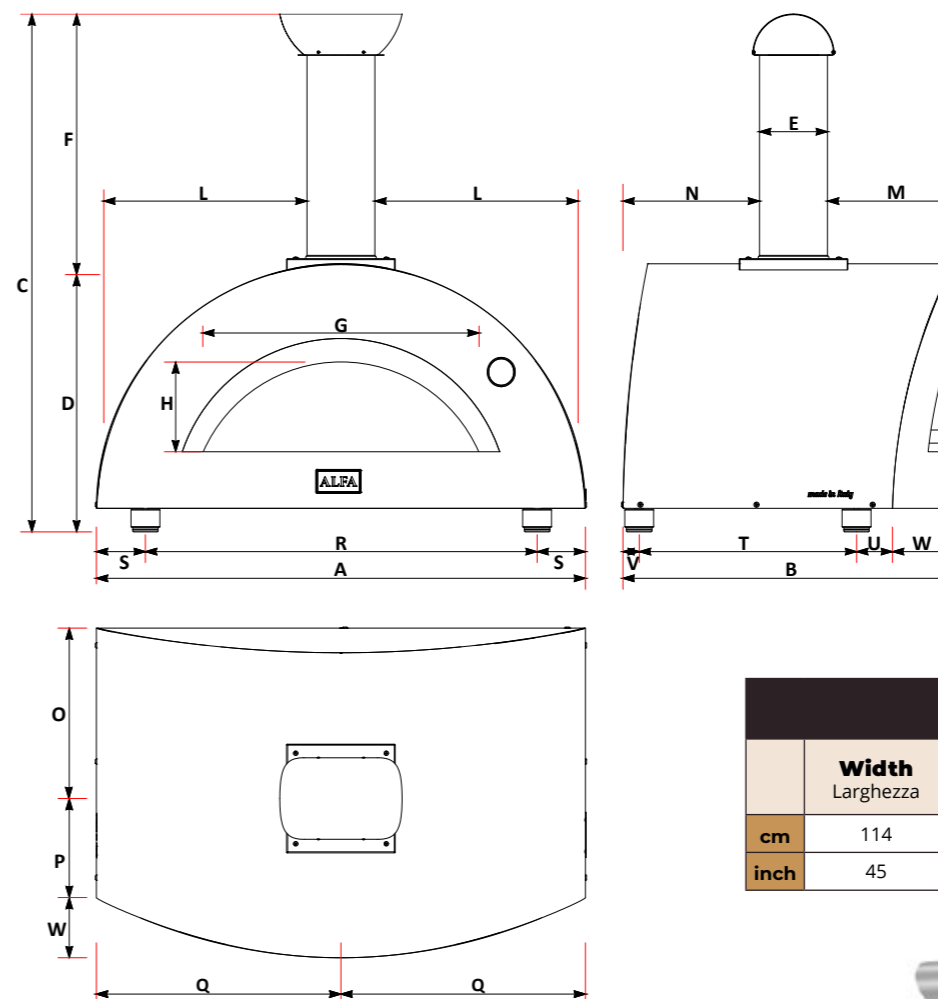
**ARDESIA GREY**  
FXMD-3-LGRA

**FIRE YELLOW**  
FXMD-3-LGIA

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



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

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





# Moderno 3 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica



### ANTIQUE RED

FXMD-3-GROA

### ARDESIA GREY

FXMD-3-GGRA

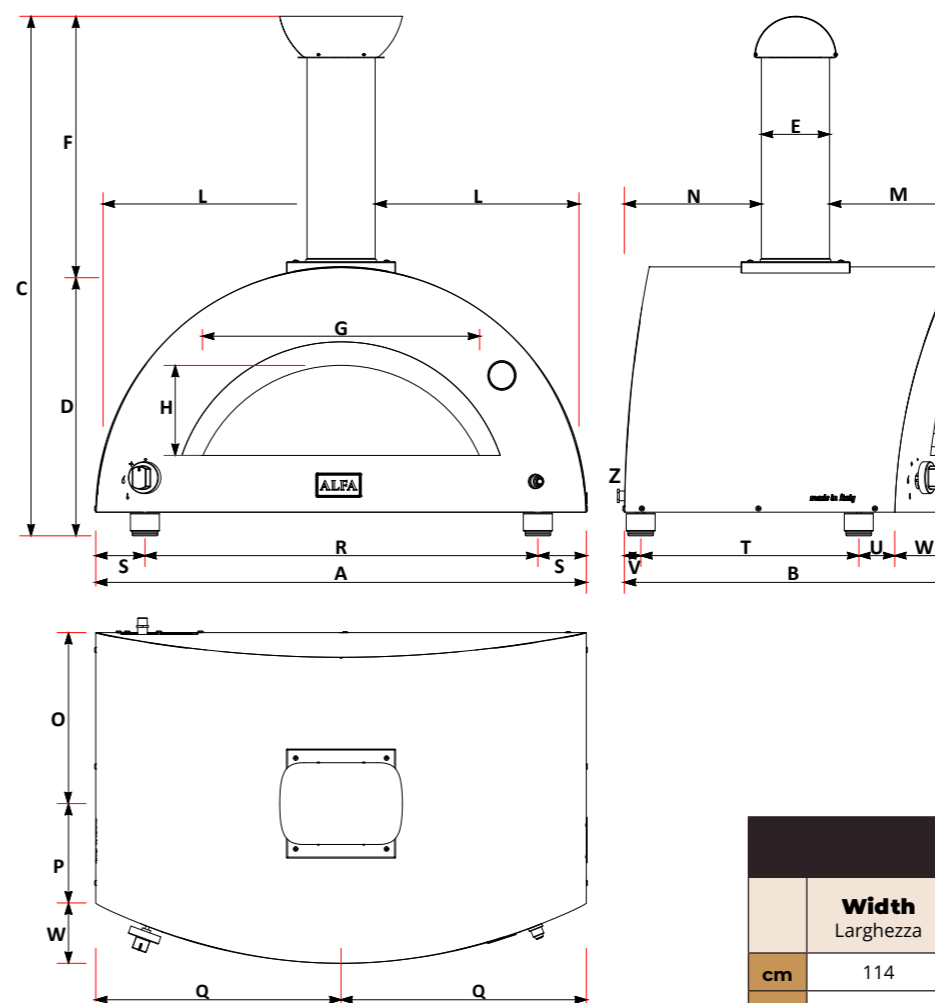
### FIRE YELLOW

FXMD-3-GGIA

<b>Weight</b> Peso	<b>97 kg</b> <b>214 lbs</b>	<b>Materials</b> Materiali	<b>Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber</b> Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica	
<b>Cooking floor</b> Piano Cottura	<b>80x50 cm</b> <b>31 x 20 in</b>	<b>Type of refractory</b> Tipo di refrattario	<b>Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick</b> Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso	
<b>Max oven temperature</b> Temperatura massima	<b>500°C</b> <b>1000°F</b>	<b>Recommended fuel</b> Combustibile consigliato	<b>LPG gas (G30 / G31)</b> Gas GPL (G30 / G31)	<b>Natural Gas (G20)</b> Gas Metano (G20)
<b>Heating time</b> Minuti per scaldare	<b>30'</b>	<b>Gas category</b> Categoria gas	<b>I3+ GPL</b>	<b>I2H (METANO)</b>
<b>Pizza capacity</b> Numero Pizze	<b>3 Pizza</b> Ø30cm	<b>Operation</b> Funzionamento	<b>28..30 / 37 mbar</b> 11 in WC	<b>20 mbar</b> 4 in WC
<b>Heat capacity</b> Potenza nominale	<b>18 kW</b> 61.418 Btu/h	<b>Max consumption</b> Consumo Massimo	<b>1.57 kg/h</b>	<b>2.07 m³/h</b>



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

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





# Moderno 5 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica



**ANTIQUE RED**  
FXMD-5-LROA

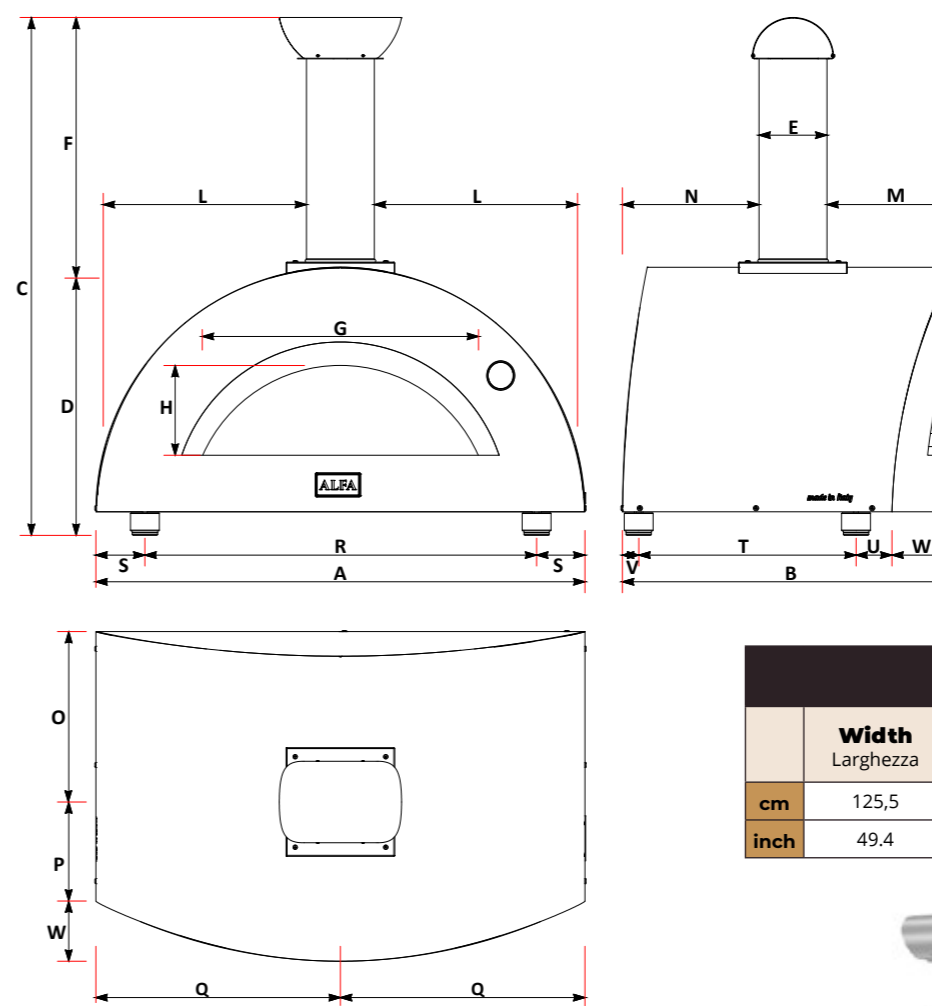
**ARDESIA GREY**  
FXMD-5-LGRA

**FIRE YELLOW**  
FXMD-5-LGIA

<b>Weight</b> Peso	<b>156 kg</b> <b>343 lbs</b>	<b>Materials</b> Materiali	<b>Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber</b> Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica
<b>Cooking floor</b> Piano Cottura	<b>100x70 cm</b> <b>40 x 28 in</b>	<b>Type of refractory</b> Tipo di refrattario	<b>Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick</b> Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso
<b>Max oven temperature</b> Temperatura massima	<b>500°C</b> <b>1000°F</b>	<b>Recommended fuel</b> Combustibile consigliato	<b>WOOD - Max 2 in diam. logs. trimmings</b> LEGNA - Ciochi diametro Max 5 cm potature
<b>Heating time</b> Minuti per scaldare	<b>30'</b>	<b>Minimum flue draught</b> Tiraggio minimo	<b>11 Pa</b>
<b>Pizza capacity</b> Numero Pizze	<b>5</b> Ø30cm	<b>Flue smokes mass flow</b> Flusso volumetrico fumi	<b>49.6 g/s</b>
<b>Rated charge</b> Carica Nominale	<b>8.3 kg/h</b> 18.3 lbs/h	<b>Average consumption</b> Consumo Medio	<b>5 kg/h</b> 11 lbs/h
<b>Smoke temperature</b> Temperatura fumi	<b>395°C</b> 743°F	<b>CO emission at 13% O<sub>2</sub></b> Emissioni CO al 13% O <sub>2</sub>	<b>0.35% 4444 mg/Nm<sup>3</sup></b>



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

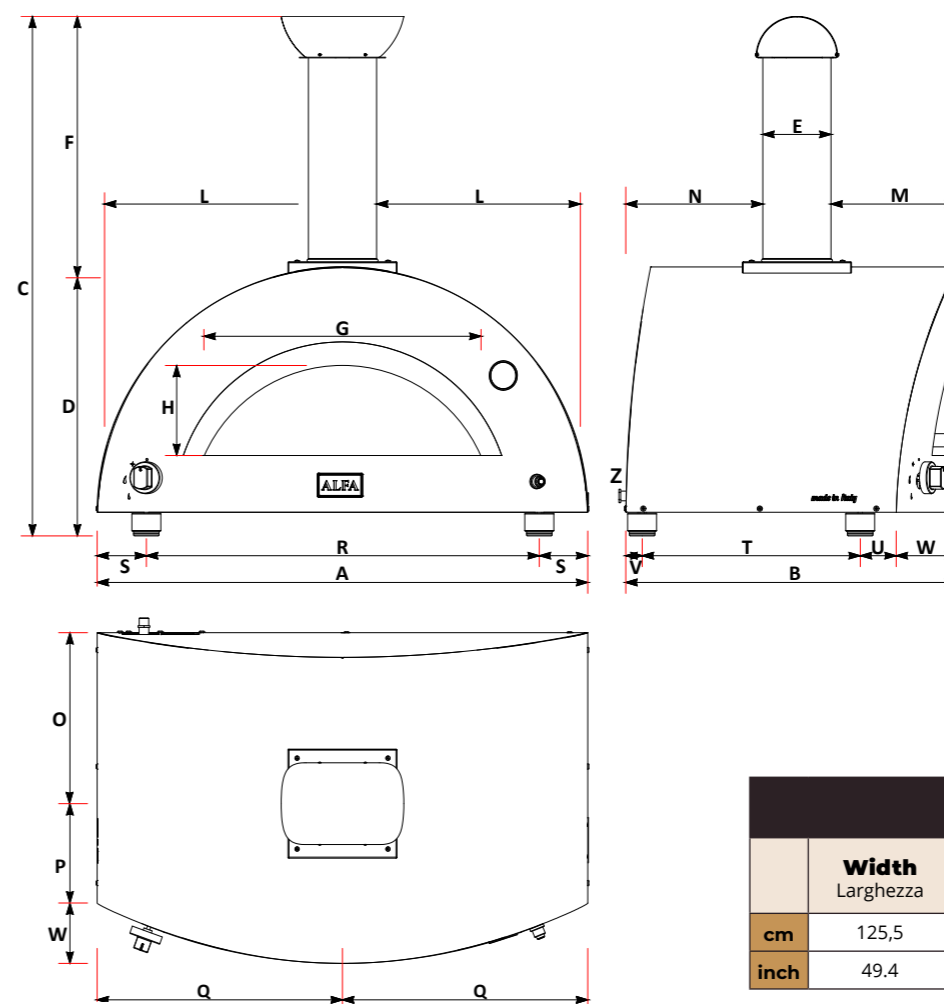
Description Descrizione	Code Codice
<b>Chimney cap</b> Comignolo	<b>A</b> S6PZ_01_025
<b>Chimney</b> Canna fumaria	<b>B</b> TI_180_750_SAT
<b>Door</b> Sportello	<b>C</b> S6PZ_01_021
<b>Flange</b> Flangia	<b>D</b> SML_03_0182
<b>External shell</b> Carter esterno	<b>E</b> SCRT-01-029
<b>Thermometer</b>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





# Moderno 5 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica



	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

A minimum of 10 cm (4 in) must be considered to connect the oven to the gas source.  
 Z 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

<b>ANTIQUE RED</b> FXMD-5-GROA	<b>ARDESIA GREY</b> FXMD-5-GGRA	<b>FIRE YELLOW</b> FXMD-5-GGIA
-----------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------

<b>Weight</b> Peso	<b>175 kg</b> <b>386 lbs</b>	<b>Materials</b> Materiali	<b>Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber</b> Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica	
<b>Cooking floor</b> Piano Cottura	<b>80x50 cm</b> <b>34 x 28 in</b>	<b>Type of refractory</b> Tipo di refrattario	<b>Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick</b> Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso	
<b>Max oven temperature</b> Temperatura massima	<b>500°C</b> <b>1000°F</b>	<b>Recommended fuel</b> Combustibile consigliato	<b>LPG gas (G30 / G31)</b> Gas GPL (G30 / G31)	<b>Natural Gas (G20)</b> Gas Metano (G20)
<b>Heating time</b> Minuti per scaldare	<b>30'</b>	<b>Gas category</b> Categoria gas	<b>I3+ GPL</b>	<b>I2H (METANO)</b>
<b>Pizza capacity</b> Numero Pizze	<b>5</b> Ø30cm	<b>Operation</b> Funzionamento	<b>28..30 / 37 mbar</b> 11 in WC	<b>20 mbar</b> 4 in WC
<b>Heat capacity</b> Potenza nominale	<b>24 kW</b> 81.891 Btu/h	<b>Max consumption</b> Consumo Massimo	<b>2.1 kg/h</b>	<b>2 m³/h</b>

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





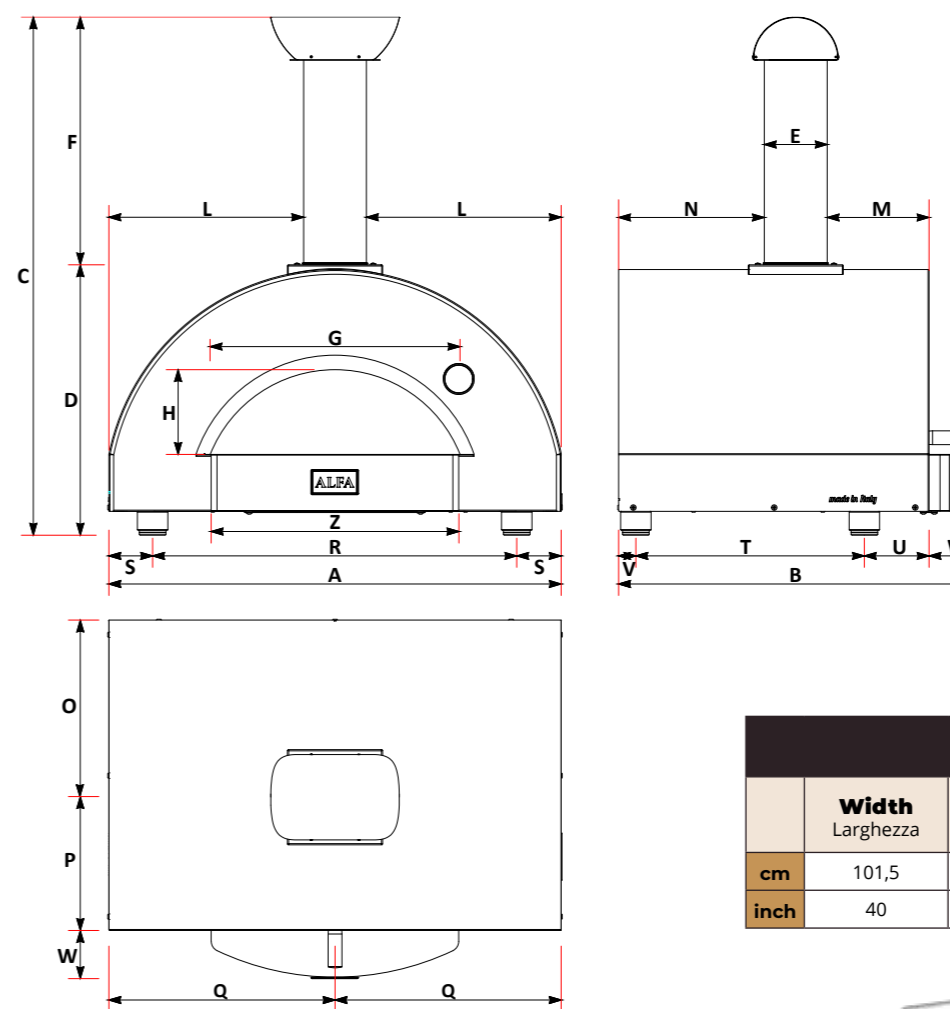
# Classico 2 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica



**ARDESIA GREY**  
FXCL-2-LGRA

<b>Weight</b> Peso	<b>86 kg</b> <b>189 lbs</b>	<b>Materials</b> Materiali	<b>Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber</b> Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica
<b>Cooking floor</b> Piano Cottura	<b>70x50 cm</b> <b>28 x 20 in</b>	<b>Type of refractory</b> Tipo di refrattario	<b>Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick</b> Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso
<b>Max oven temperature</b> Temperatura massima	<b>500°C</b> <b>1000°F</b>	<b>Recommended fuel</b> Combustibile consigliato	<b>WOOD - Max 2 in diam. logs. trimmings</b> LEGNA - Ciochi diametro Max 5 cm potature
<b>Heating time</b> Minuti per scaldare	<b>30'</b>	<b>Minimum flue draught</b> Tiraggio minimo	<b>10 Pa</b>
<b>Pizza capacity</b> Numero Pizze	<b>2 Pizza</b> Ø30cm	<b>Flue smokes mass flow</b> Flusso volumetrico fumi	<b>57.7 g/s</b>
<b>Rated charge</b> Carica Nominale	<b>6.9 kg/h</b> 15,2 lbs/h	<b>Average consumption</b> Consumo Medio	<b>1.6 kg/h</b> 3.5 lbs/h
<b>Smoke temperature</b> Temperatura fumi	<b>395°C</b> 743°F	<b>CO emission at 13% O<sub>2</sub></b> Emissioni CO al 13% O <sub>2</sub>	<b>0.31% 3843 mg/Nm<sup>3</sup></b>



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





# Classico 2 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica

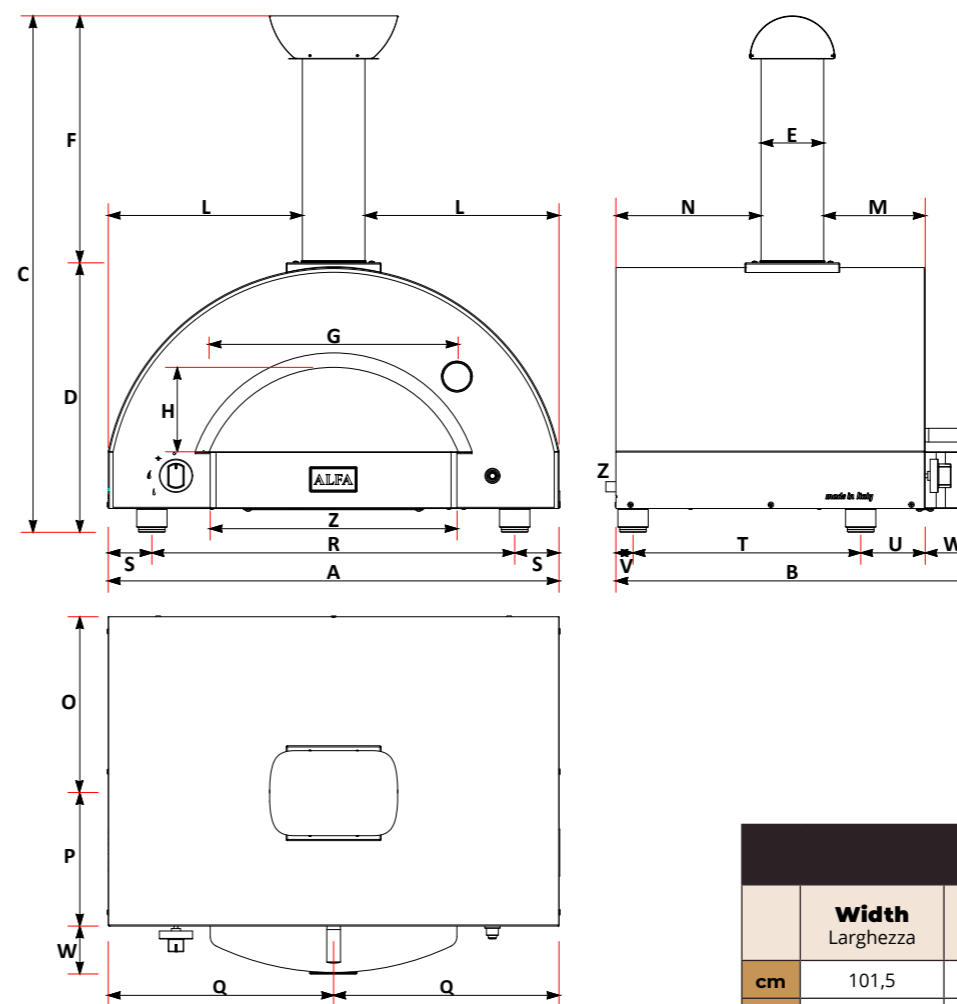


## ARDESIA GREY FXCL-2-GGRA

<b>Weight</b> Peso	<b>86 kg</b> <b>189 lbs</b>	<b>Materials</b> Materiali	<b>Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber</b> Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica	
<b>Cooking floor</b> Piano Cottura	<b>60x50 cm</b> <b>24 x 20 in</b>	<b>Type of refractory</b> Tipo di refrattario	<b>Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick</b> Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso	
<b>Max oven temperature</b> Temperatura massima	<b>500°C</b> <b>1000°F</b>	<b>Recommended fuel</b> Combustibile consigliato	<b>LPG gas (G30 / G31)</b> Gas GPL (G30 / G31)	<b>Natural Gas (G20)</b> Gas Metano (G20)
<b>Heating time</b> Minuti per scaldare	<b>30'</b>	<b>Gas category</b> Categoria gas	<b>I3+ GPL</b>	<b>I2H (METANO)</b>
<b>Pizza capacity</b> Numero Pizze	<b>2 Pizza</b> Ø30cm	<b>Operation</b> Funzionamento	<b>28..30 / 37 mbar</b> 11 in WC	<b>20 mbar</b> 4 in WC
<b>Heat capacity</b> Potenza nominale	<b>15 kW</b> 51.182 BTU/h	<b>Max consumption</b> Consumo Massimo	<b>0.96 kg/h</b>	<b>1.54 m³/h</b>



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			

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





# Classico 4 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica

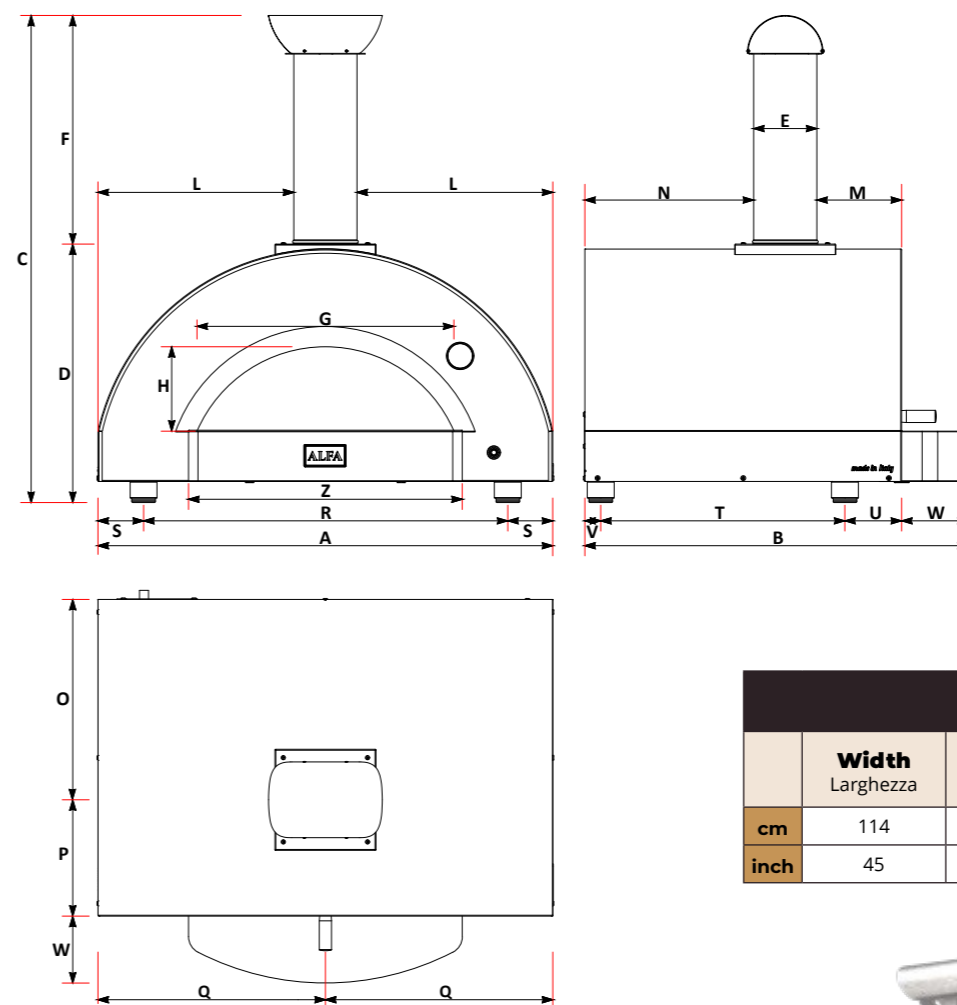


**ARDESIA GREY**  
FXCL-4-LGRA

<b>Weight</b> Peso	<b>118 kg</b> <b>260 lbs</b>	<b>Materials</b> Materiali	<b>Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber</b> Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica
<b>Cooking floor</b> Piano Cottura	<b>90 x 60 cm</b> <b>35 x 24 in</b>	<b>Type of refractory</b> Tipo di refrattario	<b>Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick</b> Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso
<b>Max oven temperature</b> Temperatura massima	<b>500°C</b> <b>1000°F</b>	<b>Recommended fuel</b> Combustibile consigliato	<b>WOOD - Max 2 in diam. logs. trimmings</b> LEGNA - Ciochi diametro Max 5 cm patate
<b>Heating time</b> Minuti per scaldare	<b>30'</b>	<b>Minimum flue draught</b> Tiraggio minimo	<b>11 Pa</b>
<b>Pizza capacity</b> Numero Pizze	<b>4 Pizza</b> Ø30cm	<b>Flue smokes mass flow</b> Flusso volumetrico fumi	<b>49.6 g/s</b>
<b>Rated charge</b> Carica Nominale	<b>8.3 kg/h</b> 18.3 lbs/h	<b>Average consumption</b> Consumo Medio	<b>2.4 kg/h</b> 5.2 lbs/h
<b>Smoke temperature</b> Temperatura fumi	<b>400°C</b> 752°F	<b>CO emission at 13% O<sub>2</sub></b> Emissioni CO al 13% O <sub>2</sub>	<b>0.35% 4444 mg/Nm<sup>3</sup></b>



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

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





# Classico 4 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica

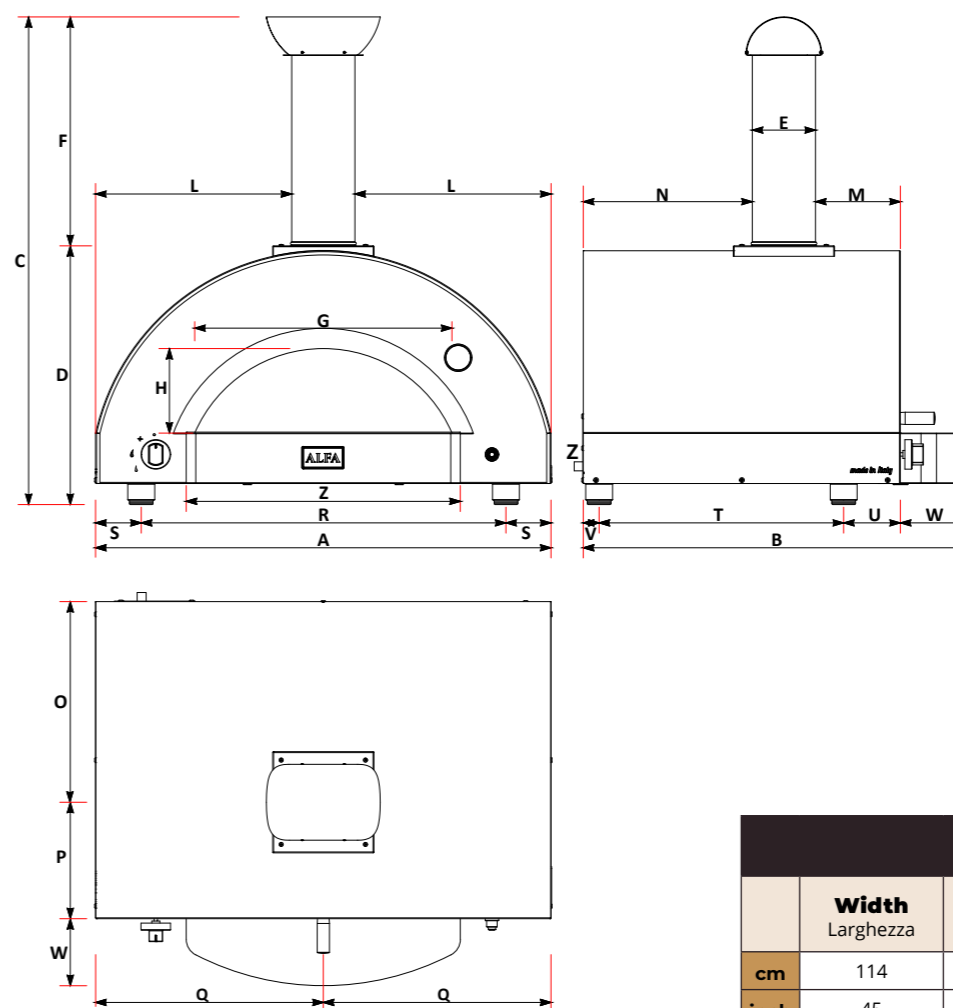


**ARDESIA GREY**  
FXCL-2-GGRA

<b>Weight</b> Peso	<b>118 kg</b> <b>260 lbs</b>	<b>Materials</b> Materiali	<b>Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber</b> Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica	
<b>Cooking floor</b> Piano Cottura	<b>80x60 cm</b> <b>31 x 24 in</b>	<b>Type of refractory</b> Tipo di refrattario	<b>Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick</b> Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso	
<b>Max oven temperature</b> Temperatura massima	<b>500°C</b> <b>1000°F</b>	<b>Recommended fuel</b> Combustibile consigliato	<b>LPG gas (G30 / G31)</b> Gas GPL (G30 / G31)	<b>Natural Gas (G20)</b> Gas Metano (G20)
<b>Heating time</b> Minuti per scaldare	<b>30'</b>	<b>Gas category</b> Categoria gas	<b>I3+ GPL</b>	<b>I2H (METANO)</b>
<b>Pizza capacity</b> Numero Pizze	<b>4 Pizza</b> Ø30cm	<b>Operation</b> Funzionamento	<b>28..30 / 37 mbar</b> 11 in WC	<b>20 mbar</b> 4 in WC
<b>Heat capacity</b> Potenza nominale	<b>25 kW</b> 85.303 Btu/h	<b>Max consumption</b> Consumo Massimo	<b>1.94 kg/h</b>	<b>3.29 m³/h</b>



*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			

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

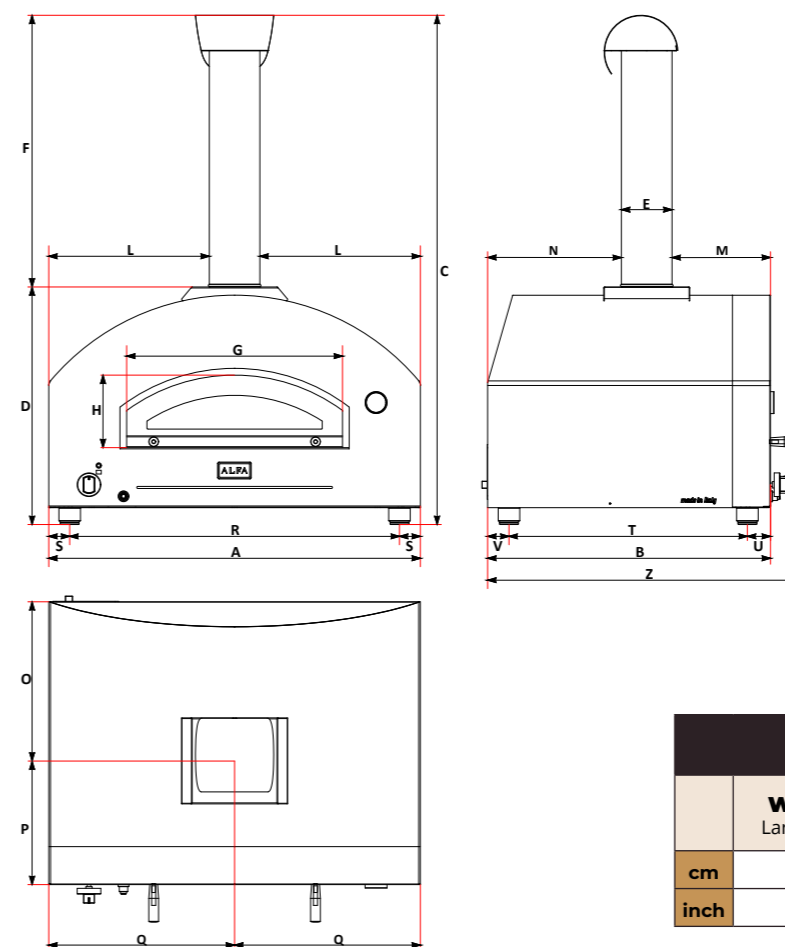
Description Descrizione	Code Codice
<b>Chimney cap</b> Comignolo	<b>A</b> CMG-1-008
<b>Chimney</b> Canna fumaria	<b>B</b> TI150_480_SAT
<b>Door</b> Sportello	<b>C</b> SPT-1-008
<b>Flange</b> Flangia	<b>D</b> FLG-2-007
<b>External shell</b> Carter esterno	<b>E</b> CRT-1-004
<b>Thermometer</b> Termometro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





# Futuro 2 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica



	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

## SILVER BLACK

FXFT-2P-GGRA

<b>Weight</b> Peso	<b>110 kg</b> <b>242 lbs</b>	<b>Materials</b> Materiali	<b>Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber</b> Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica	
<b>Cooking floor</b> Piano Cottura	<b>70x40 cm</b> <b>27.5 x 15.7 in</b>	<b>Type of refractory</b> Tipo di refrattario	<b>Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick</b> Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso	
<b>Max oven temperature</b> Temperatura massima	<b>500°C</b> <b>1000°F</b>	<b>Recommended fuel</b> Combustibile consigliato	<b>LPG gas (G30 / G31)</b> Gas GPL (G30 / G31)	<b>Natural Gas (G20)</b> Gas Metano (G20)
<b>Heating time</b> Minuti per scaldare	<b>30'</b>	<b>Gas category</b> Categoria gas	<b>I3+ GPL</b>	<b>I2H (METANO)</b>
<b>Pizza capacity</b> Numero Pizze	<b>2 Pizza</b> Ø 30cm	<b>Operation</b> Funzionamento	<b>28..30 / 37 mbar</b> 11 in WC	<b>20 mbar</b> 4 in WC
<b>Heat capacity</b> Potenza nominale	<b>15 kW</b> 70.000 Btu/h	<b>Max consumption</b> Consumo Massimo	<b>1.07 / 1.09 kg/h</b>	<b>1.43 m³/h</b>

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

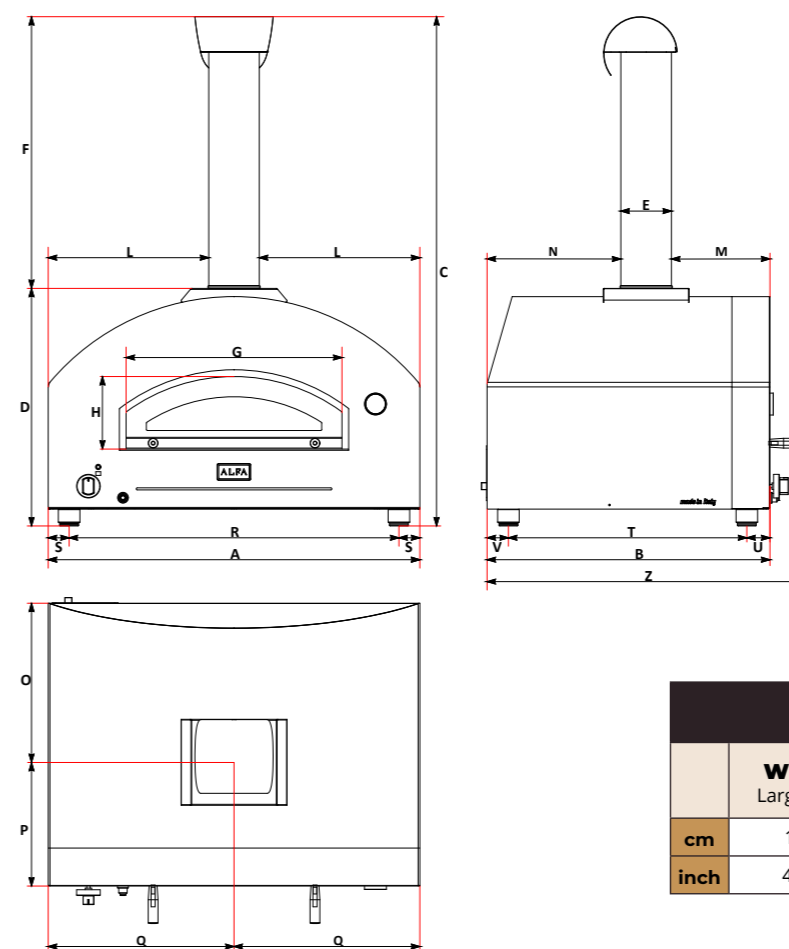


made in Italy



# Futuro 4 Pizze

Data Sheets - Scheda Tecnica



	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

## SILVER BLACK FXFT-4P-GGRA

<b>Weight</b> Peso	<b>142 kg</b> <b>312 lbs</b>	<b>Materials</b> Materiali	<b>Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber</b> Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica	
<b>Cooking floor</b> Piano Cottura	<b>80x60 cm</b> <b>31.5 x 23.6 in</b>	<b>Type of refractory</b> Tipo di refrattario	<b>Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick</b> Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso	
<b>Max oven temperature</b> Temperatura massima	<b>500°C</b> <b>1000°F</b>	<b>Recommended fuel</b> Combustibile consigliato	<b>LPG gas (G30 / G31)</b> Gas GPL (G30 / G31)	<b>Natural Gas (G20)</b> Gas Metano (G20)
<b>Heating time</b> Minuti per scaldare	<b>30'</b>	<b>Gas category</b> Categoria gas	<b>I3+ GPL</b>	<b>I2H (METANO)</b>
<b>Pizza capacity</b> Numero Pizze	<b>4 Pizza</b> Ø 30cm	<b>Operation</b> Funzionamento	<b>28..30 / 37 mbar</b> 11 in WC	<b>20 mbar</b> 4 in WC
<b>Heat capacity</b> Potenza nominale	<b>24 kW</b> 83.000 Btu/h	<b>Max consumption</b> Consumo Massimo	<b>1.35 / 1.32 kg/h</b>	<b>1.76 m³/h</b>

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



made in Italy





**ALFA**

Las imágenes en el catálogo son solo para fines ilustrativos.  
Los modelos y características reales del producto pueden variar

CATÁLOGO IMPRESO EN ABRIL 2023



**ALFA**

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

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