ALFA

Produktkatalog 2023

Pizzaöfen Hausgebrauch

A.S. Design - Oberebenestrasse 21, 5620 Bremgarten
Tel. 056 631 43 01 - info@pizzaforno.ch

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

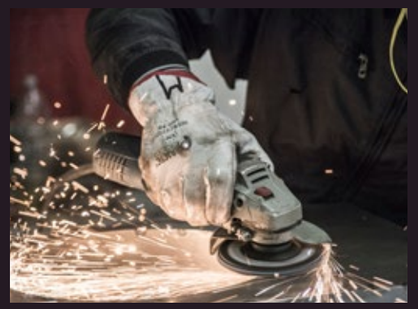
Ein Familienunternehmen **seit 1977**

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.

„Wir sind stolz darauf, Italiener zu sein, und wir sind stolz darauf, mit den besten italienischen Handwerkern zusammenzuarbeiten!“

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.

„Mit einer Reihe von thermodynamischen Gleichungen haben die Forscher die Formel ermittelt, wie der Steinofen die perfekte Wärmemenge auf das Gebäck überträgt. Die Hitze wird gewöhnlich relativ langsam vom Backstein abgegeben, so dass die Kruste knusprig wird, ohne zu verbrennen, während die Beläge schneller garen und einen Teil ihrer Feuchtigkeit abgeben, was zu einem perfekten Gleichgewicht führt."

The Physics of a Perfect Pizza,
aus dem Smithsonian Magazine von Jason Daley

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.

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!

Die Kunst und Wissenschaft **des Pizzabackens**

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

Die Wahl der richtigen Größe des Pizzaofens von Alfa

Compact (1 Pizza)

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

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.

Large (4 bis 5 Pizzen)

Ein größerer Backofen hat den Platz, um gleichzeitig Pizza und eine ganze Mahlzeit zuzubereiten und eignet sich somit ausgezeichnet für eine Familie.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

MODERNO Portable

DER NEUE TRAGBARE PIZZA-OFEN VON ALFA

Farben:
Antique Red Ardesia Grey

Heatkeeper Backfläche:
40x40 cm

Nur Gas
(LPG-Version)

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

MODERNO 1 Pizza

DER ITALIENISCHE OFEN FÜR ALLE

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

- Ideal für alle, die einen leistungsstarken, kompakten Backofen suchen, der viele verschiedene Speisen zubereiten kann
- Erhältlich in gas- oder holzbefeuerter Ausführung
- Dank seiner verfügbaren Basis mit stabilen Rädern kann er überall hin transportiert werden

Farben:
Antique Red Ardesia Grey

Heatkeeper Backfläche:
Holz 60x40 cm | Gas 50x40 cm

Hybrid-Kit-Zubehör:
Verfügbar

Holz und Gas
(Hybrid mit Bausatz)

Abmessungen: 73x55x105h cm

MODERNO 2 Pizze

ENTDECKEN SIE 2 PIZZE, OFEN DER MODERNO-LINIE IDEAL FÜR IHREN GARTEN

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.

2 Pizze ist in einer holzbefeuerten oder gasbefeuerten Version erhältlich, aber dank des praktischen Hybrid-Kits können Sie sich entscheiden, mit Holz im gasbefeuerten Modell zu kochen und den Brennstoff zu wählen, mit dem Sie Ihre Rezepte am besten zubereiten.

Farben:
Antique Red Ardesia Grey

Heatkeeper Backfläche:
Holz 70x50 cm | Gas 60x50 cm

Hybrid-Kit-Zubehör:
Verfügbar

Holz und Gas
(Hybrid mit Bausatz)

Abmessungen: 95x70x105,5h cm

MODERNO 3 Pizze

UNSER MEISTVERKAUFTER OFEN, BEREIT ZUM BACKEN MEHRERER NEAPOLITANISCHER PIZZEN UND MEHR.

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

Der Pizzaofen Moderno 3 kann auf einem bereits vorhandenen Gartentisch aufgestellt, auf einer eigenen Basis installiert oder mit einer multifunktionalen Basis von Alfa kombiniert werden.

Der Ofen ist wahlweise als Holz- oder Gasversion erhältlich. Dank des verfügbaren Hybrid-Kits können Sie in Ihrem Gasofen auch mit Holz kochen.

Farben:
Antique Red Ardesia Grey Fire Yellow

Heatkeeper Backfläche:
Holz 90x50 cm | Gas 80x50 cm

Hybrid-Kit-Zubehör:
Verfügbar

Holz und Gas
(Hybrid mit Bausatz)

Abmessungen: 108x73x114h cm

MODERNO 5 Pizze

DIESER SEMI-GEWERBLICHE OFEN KENNT KEINE GRENZEN

Moderno 5 Pizze ist der größte Alfa-Ofen

Der Moderno 5 Pizze wurde für diejenigen entwickelt, die wie die Profis kochen möchten und dabei viele Personen versorgen möchten. Außerdem ist er schön und wertet jeden Außenbereich auf.

Die maßgefertigte Basis verfügt über reichlich Stauraum und klappbare Fächer.

Der Ofen ist wahlweise als Holz- oder Gasversion erhältlich. Dank des verfügbaren Hybrid-Kits können Sie in Ihrem Gasofen auch mit Holz kochen.

Farben:
Antique Red Ardesia Grey Fire Yellow

Heatkeeper Backfläche:
Holz 100x70 cm | Gas 85x70 cm

Hybrid-Kit-Zubehör:
Verfügbar

Holz und Gas
(Hybrid mit Bausatz)

Abmessungen: 118x102x149h cm

CLASSICO 2 Pizze

UNSER KOMPAKTER BACKOFEN AUS EDELSTAHL ZUM BACKEN VON PIZZA UND MEHR

Farben:
Ardesia Grey

Heatkeeper Backfläche:
Holz 70x50 cm | Gas 60x50 cm

Hybrid-Kit-Zubehör:
Verfügbar

Holz und Gas
(Hybrid mit Bausatz)

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

Sehr stilvoll und ideal zum Backen von Pizza, Brot, Braten, gegrilltem Fleisch, in Töpfen gekochten Speisen, Desserts und allem anderen, was Sie gerne in einem traditionellen Ofen zubereiten

Der Ofen ist wahlweise als Holz- oder Gasversion erhältlich. Dank des verfügbaren Hybrid-Kits können Sie in Ihrem Gasofen auch mit Holz kochen.

Abmessungen: 95x75x109h cm

FUTURO 2 Pizze

DIESER HYBRIDOFEN WURDE FÜR OUTDOOR-KÜCHEN ENTWICKELT.

Farben:
Silver Black

Heatkeeper Backfläche:
70x40 cm

Hybrid-Kit-Zubehör:
Verfügbar

Nur Gas
(Hybrid mit Bausatz)

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

Erweitern Sie Ihre Außenküche mit dem Futuro 2 Pizze von Alfa um die Möglichkeit, perfekte Pizzen zuzubereiten.

Der Futuro 2 Pizze wurde speziell für Ihre Außenküche konzipiert und verfügt über eine Front aus Edelstahl. Und Sie können mit Gas oder Holz kochen (mit einem erhältlichen Alfa Hybrid-Kit)

Abmessungen: 100x63.8x123h cm

CLASSICO 4 Pizze

DER STILVOLLE EDELSTAHLOFEN FÜR DIE FAMILIE

Farben:
Ardesia Grey

Heatkeeper Backfläche:
Holz 90x60 cm | Gas 80x60 cm

Hybrid-Kit-Zubehör:
Verfügbar

Holz und Gas
(Hybrid mit Bausatz)

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

Von Pizzen aus der Pfanne bis zu gebratenem Fleisch und Fisch - diese Gerichte werden Ihre entspannenden Momente unter freiem Himmel zum Genuss machen. Der Ofen ist wahlweise als Holz- oder Gasversion erhältlich. Dank des verfügbaren Hybrid-Kits können Sie in Ihrem Gasofen auch mit Holz kochen.

Abmessungen: 108x91x115,7h cm

FUTURO 4 Pizze

DER SEMI-GEWERBLICHE PIZZAOFEN FÜR DIE AUSSENKÜCHE (HYBRID).

Farben:
Silver Black

Heatkeeper Backfläche:
80x60 cm

Hybrid-Kit-Zubehör:
Verfügbar

Nur Gas
(Hybrid mit Bausatz)

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.

Der Ofen ist für zahlreiche Kochbedürfnisse ausgelegt und ist gasbefeuert, kann aber mit dem erhältlichen Alfa Hybrid-Bausatz auch mit Holz betrieben werden.

Abmessungen: 110x84x151h cm

Die Werkzeuge des Handwerks

Eine umfassende Auswahl an hochwertigem Zubehör.

Pizzaiolo Kit

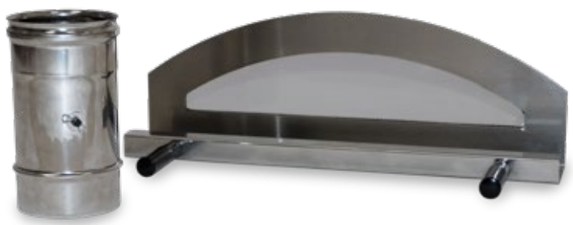
Der beste Werkzeugsatz für den besten Pizzabäcker. Das Alfa Pizzaiolo-Kit ist die beste Auswahl an Pizzawerkzeugen, die Sie auf dem Markt finden können. Es umfasst zahlreiche erstklassige Zubehörteile, die es Ihnen ermöglichen, in die fabelhafte Welt der „arte bianca“ (Bäckerei und Pizzabäckerei) einzutauchen, indem Sie die großartigen Leistungen unserer Pizzaöfen für zu Hause voll ausschöpfen.

Low & Slow Kit

Ideal zum **Brotbacken**

Wir haben unser neues LOW & SLOW-Kit entwickelt. Entwickelt, um das Garen von **Brot, Backwaren** oder anderen Gerichten zu optimieren, die ein Garen bei niedriger Temperatur erfordern, wie **Rippchen, Braten und Gemüse**.

Die **Glastür** ermöglicht es Ihnen, Ihr Kochgut im Auge zu behalten, ohne die Tür öffnen zu müssen und Hitze zu verlieren. Dank der **Absperrklappe** können Sie problemlos niedrige Temperaturen halten.



Pizzaschieber-Set

Funktionelles und elegantes Design | Hergestellt aus Aluminium und rostfreiem Stahl Perforierter Kopf zum Entfernen des überschüssigen Mehls | Rohrgriff mit verstellbarer Länge | Professioneller, rutschfester Griff.

Multifunktionale Basis

Die Alfa-Basis ist ein Tisch, der maximale Vielseitigkeit bei der Einrichtung einer Außenküche auf Rädern ermöglicht, um das Beste aus Ihrem Außenofen herauszuholen.

• Er ist mit 4 Lenkrollen mit Bremsen ausgestattet.

• Hergestellt aus hochbeständigem Edelstahl ohne scharfe Kanten.

• Er ist mit einem großen Fach zur Aufbewahrung von Brennholz und Gasflaschen ausgestattet, um diese immer griffbereit zu haben.

• Er enthält viele nützliche Zubehörteile wie einen Schaufelhalter, einen Griff zum Bewegen des Geräts, einen Flaschenöffner und Haken zum Aufhängen von Utensilien wie Handtüchern oder Ofenhandschuhen.

Ofenabdeckungen

Die Ofenabdeckung von ALFA ist der beste Schutz für Ihren Outdoor-Ofen.

Sie werden speziell für jedes Modell entworfen und aus einem technischen Gewebe hergestellt, welches den Ofen vor atmosphärischer Korrosion und normaler Abnutzung schützt.

• Hergestellt aus wasserdichtem Material zum Schutz vor schlechtem Wetter.

• Geeignet für holz- und gasbefeuerte Öfen.

BBQ 500

BBQ 500 ist der Bausatz für eine ganz besondere Art des Kochens, eine Art Mischung aus Backen, Grillen und Barbecue.

Schaufelhalter Vela

Der Schaufelhalter Vela ist nicht nur bequem und funktional, sondern passt auch gut zu allen Umgebungen in Ihrem Haus, sowohl im Innen- als auch im Außenbereich. Es ist in der Tat ein einzigartiges Werkzeug, raffiniert und mit einem innovativen Design.
Hinweis: Das Produkt wird ohne Schaufeln verkauft.

Hybrid Kit

Das patentierte Hybrid-Kit von Alfa verwandelt Ihren Gasofen in einen holzbefeuerten Ofen.

- Ermöglicht das Verbrennen von Holz in Ihrem gasbefeuerten Ofen
- Kompatibel mit den Modellen 2, 3, 4 und 5 Pizzen.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 441; hält Temperaturen von über 1000 °C stand.

Holzständer

Der Holzständer von Alfa ist ein Gestell, mit dem Sie das Feuer schneller entfachen können, da es die Luft durch die Holzscheite hindurchlässt und so eine bessere Verbrennung ermöglicht.

ALFA

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 cm HOLZ 80x60 cm GAS	70x40 cm GAS	80x60 cm GAS
Pizza-Kapazität	2 Pizzen	4 Pizzen	2 Pizzen	4 Pizzas
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					

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

info@pizzaforno.ch | www.pizzaforno.ch