

ALFA
FORNI





L'INNOVATION FÊTE SES 10 ANS

Cette année, nous célébrons un double anniversaire avec vous tous ; en fait, nous fêtons non seulement notre anniversaire, mais aussi un événement majeur dans l'histoire de la maison: notre brevet FORNINOX™ a 10 ans.

Pour cela, nous aimerions rendre hommage à tous ceux qui ont cru en nous et en notre "projet aux allures visionnaires", celui de présenter, les premiers au monde, un four à bois entièrement fait en acier inox.

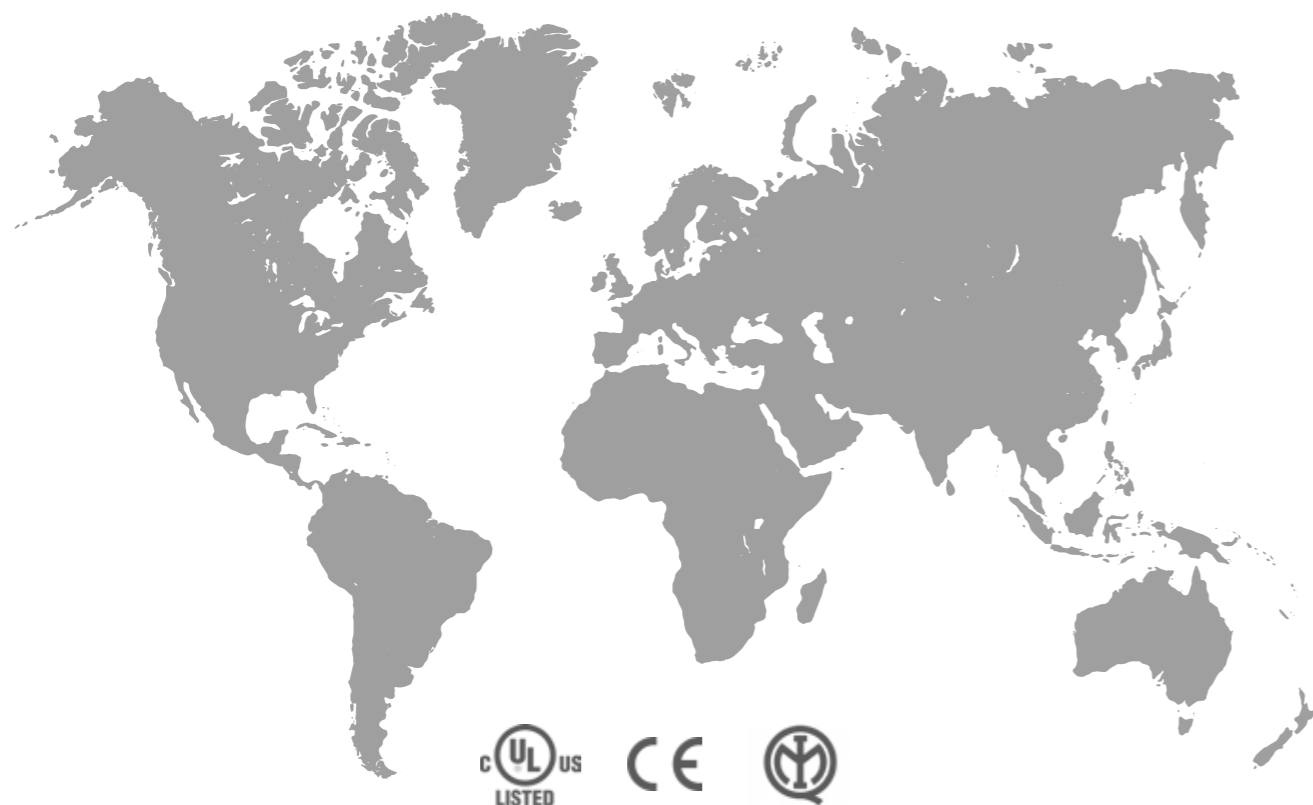
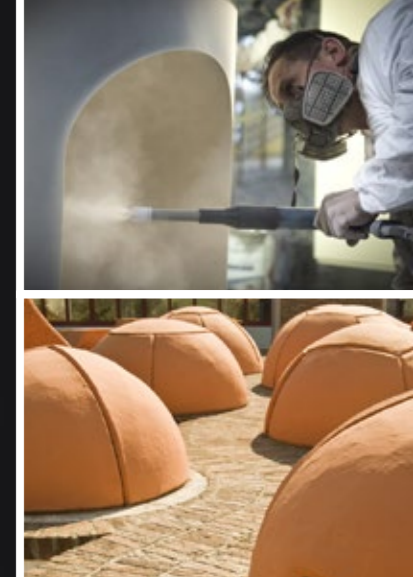
Merci donc à toute l'équipe Alfa, à nos partenaires, à nos clients, aux revendeurs et aux distributeurs qui nous accompagnent au quotidien et surtout aux entreprises du monde entier qui ont étudié notre technologie pour proposer quelque chose de similaire, merci beaucoup parce que vous nous avez fait comprendre que nous allions dans le bon sens et nous avez encouragés à faire toujours mieux !

MAIS NOUS N'AVONS PAS ENVIE DE NOUS ARRÊTER LÀ !

MADE IN ITALY SINCE 1977

L'entreprise fondée en 1977 par Rocco Lauro et Marcello Ortuso, qui en est maintenant à sa deuxième génération, s'est imposée comme une référence dans le secteur des fours. Depuis 40 ans, nous sommes motivés par la passion du travail bien fait et par l'envie de maintenir une gestion familiale sans que cela nuise à la recherche d'innovation et des débouchés pour nos produits partout dans le monde. Une grande famille qui embrasse tous nos employés, détaillants et fournisseurs dans la quête permanente de qualité. Au fil des années, on a vendu plus de 500 000 fours dans le monde entier, un gage de sérieux et fiabilité.

Alfa, depuis 40 ans une grande famille.



BEAUTÉ ET INNOVATION SE RENCONTRENT DANS UN FOUR UNIQUE

Notre design "Made in Italy" est le fruit d'une recherche permanente. L'objectif qui anime notre équipe de R&D depuis de longues années est celui d'offrir la meilleure performance technique accompagnée d'une expérience sensorielle inoubliable. Un assemblage de forme et authenticité. Des lignes épurées et fortes qui répondent aux besoins esthétiques les plus recherchés tout en assurant une fonctionnalité maximale.

Chacun de nos fours est un exemplaire unique et exceptionnel issu de la fusion entre créativité entièrement italienne et innovation technologique dans le respect le plus absolu pour les matériaux et les processus traditionnels afin de satisfaire les besoins des clients domestiques et professionnels. L'utilisation du four enrichit autant que le placer dans la terrasse ou le jardin est un plaisir pour les yeux.

**L'innovation est comme chez elle à Alfa.
Toutes nos technologies sont conçues et développées
en interne, dans nos labos près de Rome.**

HOTTER



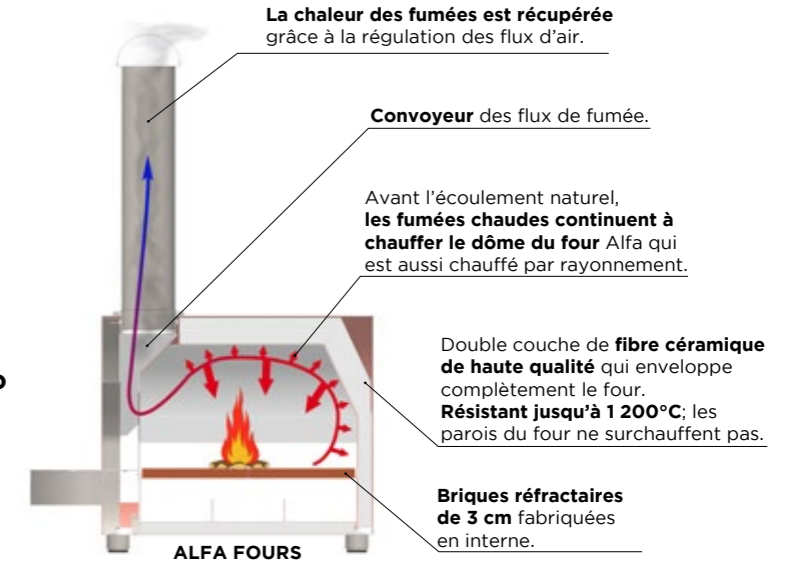
FASTER



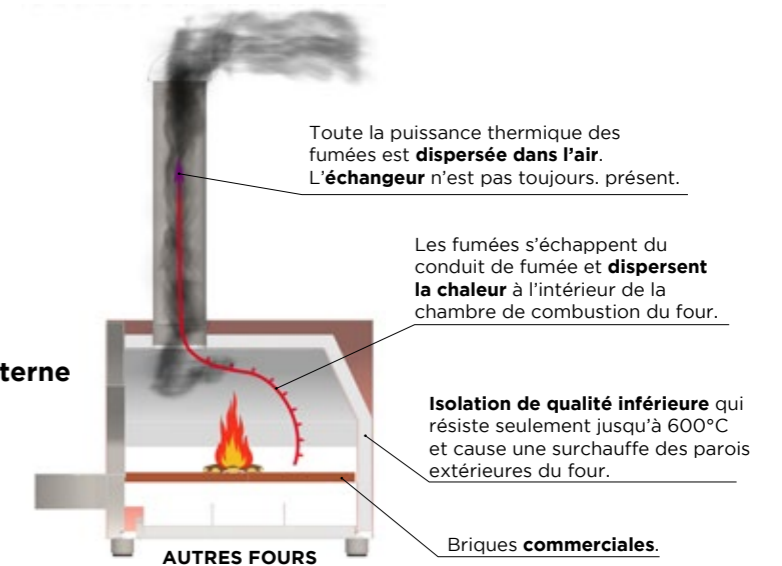
DIFFERENT



Tout est produit en interne
Flux d'air comme pour les fours Pro
5 minutes pour chauffer le four



Tout le monde ne produit pas en interne
Flux d'air normal
30 minutes pour chauffer





“Imaginons un monde où le four à bois est un outil pour tous.

*Nous aimerions revenir à nos racines et retrouver
un four dans chaque maison, au centre d'une
fête ou d'un simple repas de famille.”*





ALFA

ALFA COLORS TABLE
DOMESTIC OVENS



COPPER



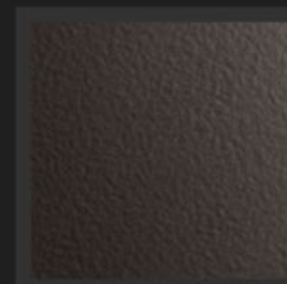
SILVER GREY



ANTIQUE RED



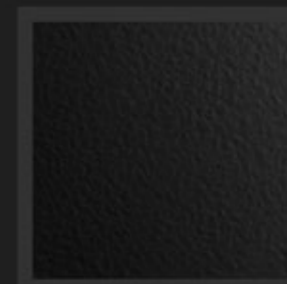
YELLOW



DIAMOND GREY



SILVER BLACK



BLACK

FOURS

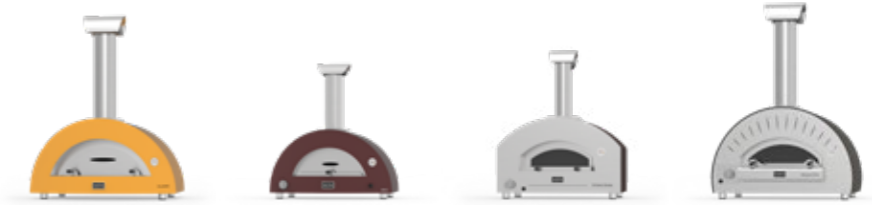
Fours à bois et à gaz Alfa pour une pizza maison aussi bonne que celle de la pizzeria.
Si vous cherchez le meilleur four à bois intérieur ou extérieur, c'est ici!



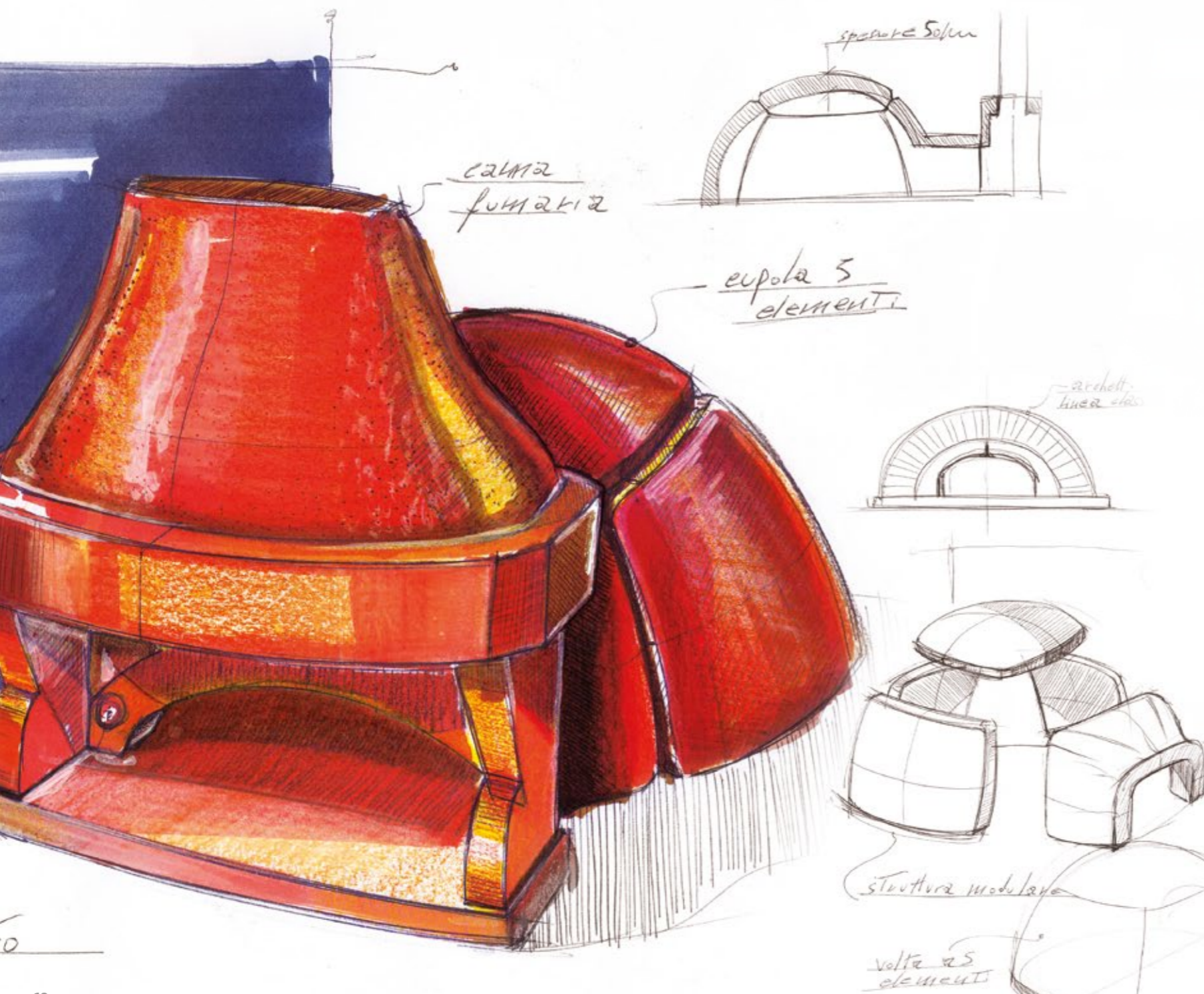
	ONE BOIS	ONE GAZ	CIAO	5 MINUTI	4 PIZZE
Dimensions four	73x55x105h cm	73x55x105h cm	91x69,5x118h cm	82x68x120h cm	100x97x121h cm
avec base	73x55x188h cm	73x55x188h cm	118x85x181h cm	82x68x200h cm	155x87,5x202 cm
Sole	60x40 cm	50x40 cm	70x40 cm	60x50 cm	80x60 cm
Poids du four	54 kg	54 kg	80 kg	73 kg	120 kg
avec base	77 kg	77 kg	90 kg	101 kg	140 kg
Minutes pour chauffer	10'	10'	15'	15'	20'
Nombre de pizzas à la fois	1	1	2	2	4
Fournée de pain	1 Kg	1 Kg	2 Kg	2 Kg	4 Kg
Consumption	2,5 Kg/h	0,58 Kg/h - LPG 1,43 mc/h - NG	2,5 Kg/h	2,5 Kg/h	5 Kg/h
Fuel					
Couleur	 COPPER	 COPPER	 SILVER GREY YELLOW	 COPPER ANTIQUE RED	 ANTIQUE RED COPPER DIAMOND GREY
Page	16	18	20	22	24

FOURS

Grâce à la technologie Forninox™ qui combine la sole réfractaire avec la structure en acier inox de 2,5 cm d'épaisseur, les fours Alfa sont prêts à l'emploi sans engager de laborieux travaux d'installation.



	ALLEGRO	BRIO	STONE OVEN	DOLCE VITA
Dimensions four	118x102x145 cm	100x73x112 cm	100x63,8x123h cm	111x87x156h cm
avec base	118x102x225 cm	100x73x199 cm	---	---
Sole	100x70 cm	70x50 cm	70x40 cm	80x60 cm
Poids du four	140 kg	98 kg	125 kg	142 kg
avec base	220 kg	130 kg	---	---
Minutes pour chauffer	20'	30'	15'	15'
Nombre de pizzas à la fois	5	2-3	2	4
Fournée de pain	5 Kg	2-3 Kg	2 Kg	4 Kg
Consumption	5 Kg/h	1,07 Kg/h - LPG 1,43 mc/h - NG	1,07 Kg/h - LPG 1,43 mc/h - NG	1,32 Kg/h - LPG 1,76 mc/h - NG
Fuel				
Couleur	 ANTIQUE RED YELLOW	 ANTIQUE RED SILVER BLACK	 COPPER	 DIAMOND GREY
Page	26	28	30	32



FOURS RÉFRACTAIRES

Les fours à bois domestiques Alfa sont produits par des artisans spécialisés dans la fabrication du matériau réfractaire.



	CUPOLINO	PERSONAL	TRADIZIONALE
Dimensions	70x85x40h cm 80x90x45h cm 90x104x50h cm	135x141x66h cm 146x151x72h cm	104x123x57h cm 114x132x61h cm 124x144x61h cm 135x156x68h cm
Sole	∅ 60 - 70 - 80 cm	∅ 124 - 136 cm	∅ 93 - 100 - 110 - 123 cm
Poids	de 90 à 145 kg	de 420 à 510 kg	de 280 à 420 kg
Minutes pour chauffer	45'	60'	de 50' à 65'
Nombre de pizzas à la fois	de 2 à 4	7 - 8	de 4 à 7
Fournée de pain	de 2 Kg à 8 kg	14 - 16 kg	de 8 Kg à 14 kg
Consumption	de 3 Kg/h à 4 Kg/h	8 - 9 Kg/h	de 6 Kg/h à 9 Kg/h
Fuel	bois	bois	bois
Page	38	40	40



FOURS

Fours à pizza pour cuisines extérieures.

Les fours à pizza Alfa sont le bon choix pour personnaliser votre cuisine intérieure ou extérieure. Parfaits partout grâce à leur style contemporain, les fours à bois pour cuisines extérieures Alfa sont le résultat d'un travail artisanal soigné qui transforme des matières premières de haute qualité dans des produits exceptionnels, beaux à regarder et faciles à utiliser.

Résistants aux intempéries et prêts à l'emploi sans engager des travaux d'installation, les fours à pizza extérieurs Alfa sont la meilleure solution pour tous ceux qui aiment le style, la décoration et la grande cuisine en plein air.

Chaque caractéristique des Fours Alfa vise spécifiquement à améliorer votre qualité de vie. Allumage rapide, cuisson de précision, 5 minutes pour atteindre 500°C, 1 minute pour cuire une pizza et quelques-unes de plus pour nettoyer le four. Des fours pour des gens pour qui le temps est précieux et qui veulent le passer avec leurs amis.

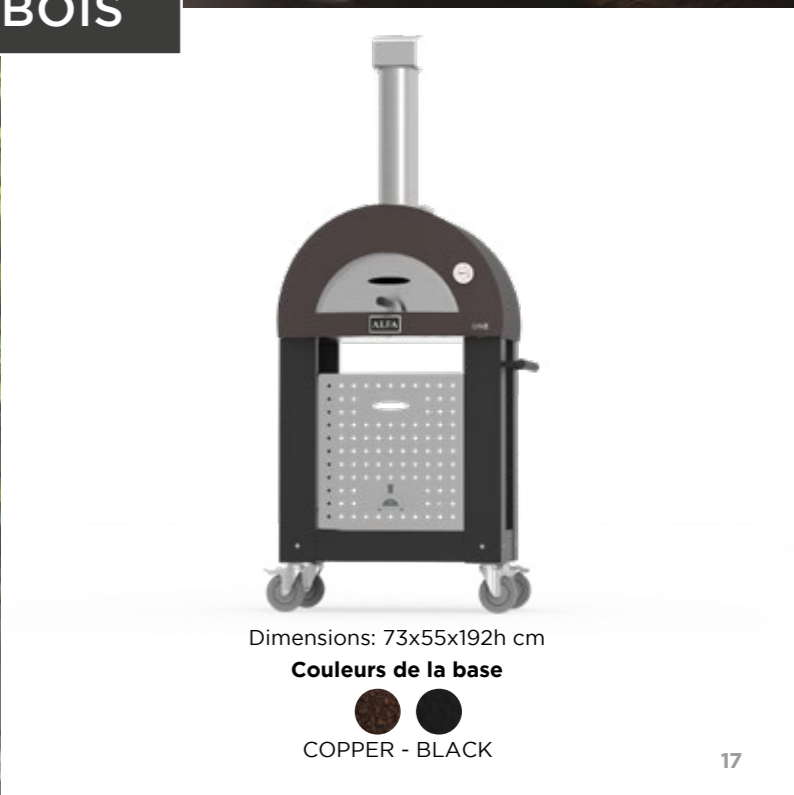




Dimensions: 73x55x105h cm
Sole: 60x40 cm



 | 
COPPER

ONE BOIS



Dimensions: 73x55x192h cm

Couleurs de la base

 
COPPER - BLACK



Dimensions: 73x55x105h cm
Sole: 50x40 cm



ONE GAZ



Dimensions: 73x55x192h cm

Couleurs de la base





Dimensions: 91x69,5x118h cm
Sole: 70x40 cm

● ● | ●
SILVER GREY - YELLOW



CIAO



Dimensions: 118x85x181h cm
Sole: 70x40 cm

● ● | ●
SILVER GREY - YELLOW



Dimensions: 82x68x120h cm
Sole: 60x50 cm



COPPER - ANTIQUE RED



5 MINUTI



Dimensions: 82x68x208h cm

Couleurs de la base



COPPER - BLACK



Dimensions: 100x97x121h cm
Sole: 80x60 cm



COPPER - DIAMOND GREY



4 PIZZE



Dimensions: 155x87,5x202h cm
Sole: 80x60 cm



COPPER - ANTIQUE RED



Dimensions: 118x102x145h cm
Sole: 100x70 cm



ANTIQUE RED - YELLOW

ALLEGRO



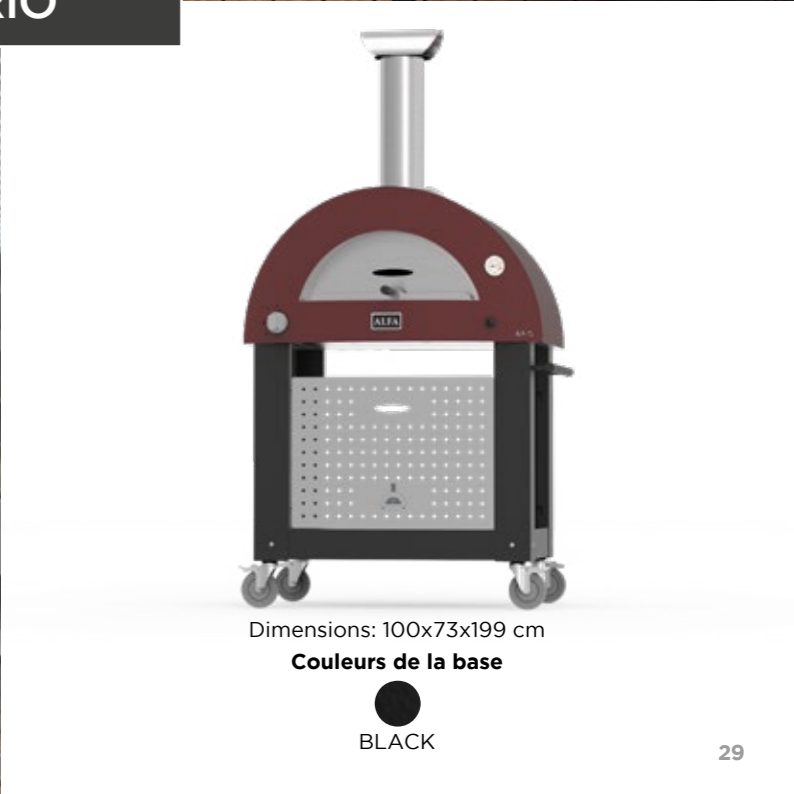
Dimensions: 118x102x225h cm
Sole: 100x70 cm



ANTIQUE RED - YELLOW



BRIO





STONE OVEN



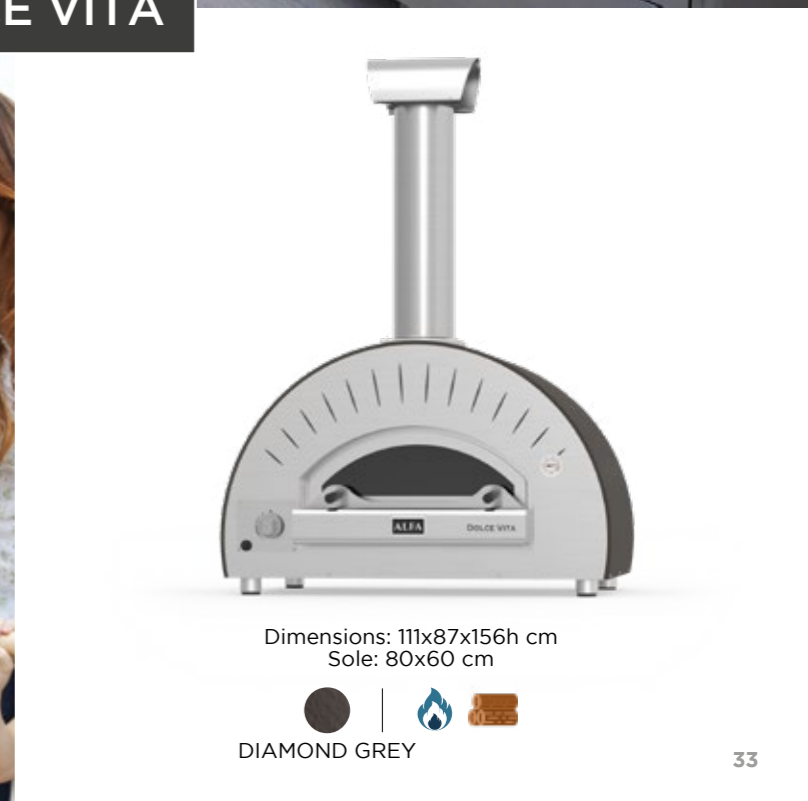
Dimensions: 100x63,8x123h cm
Sole: 70x40 cm



COPPER



DOLCE VITA



Dimensions: 111x87x156h cm
Sole: 80x60 cm



DIAMOND GREY



ALFA

ONE



FOURS RÉFRACTAIRES

Fours à pizza traditionnels pour la maison et le jardin

Les fours à bois pour pizza Alfa vous permettront de mettre en valeur les espaces de la maison. Aussi parfait dans une cuisine traditionnelle que dans un jardin pour bien profiter des soirées entre amis autour d'une bonne nourriture, le four à bois domestique Alfa est fait avec le soin et la précision typiques du grand artisanat.

FOURS DE JARDIN - Fours à bois pour pizza prêts à l'emploi transportables à l'extérieur

Les fours à bois pour le jardin en matériaux réfractaires prêts à l'emploi avec roues. Construits avec les meilleurs matériaux, extrêmement polyvalents et faciles à transporter, ces fours à bois sont parfaits pour passer des soirées agréables entre amis cuisinant en plein air. Choisissez le four qui vous correspond le plus et c'est parti!

FOURS RÉFRACTAIRES - Fours à bois préfabriqués traditionnels faciles à installer

La plus grande gamme de fours à bois préfabriqués pour une utilisation domestique qui répond pleinement aux besoins de tout passionné de cuisine au feu de bois. Tout simplement vous décidez où le mettre, choisissez le modèle que vous préférez et c'est tout ! Allumez et cuisinez vos pizzas et vos rôtis. Bon appétit !



VOÛTE
RÉFRACTAIRE



FACILE
À INSTALLER



CUISINER
AVEC LA FLAMME



CUPOLINO



CUPOLINO 60
ø 60 cm



CUPOLINO 70
ø 70 cm



CUPOLINO 80
ø 80 cm



PERSONAL
ø 124 - 136 cm



MODULAIRE



TRADIZIONALE
ø 93 - 100 - 110 - 123 cm



ACCESSOIRES

Vos accessoires pour utiliser au mieux votre four à bois.

Alfa propose une vaste gamme d'accessoires de haute qualité, entièrement fabriquée en Italie pour utiliser au mieux votre four à bois ou votre barbecue. Des pelles à pizza aux kits pour griller la viande, le poisson ou les légumes, les produits Alfa seront toujours les bons outils au bon moment. Découvrez tous les accessoires pour comprendre comment utiliser votre four à bois d'une manière simple et rapide.

Pour cuire une bonne pizza, le seul four à bois ne suffit pas; il vous faudra aussi les outils adaptés. Notre catalogue comprend une vaste gamme d'accessoires pour le four à bois domestique et professionnel tels que les pelles à pizza rondes ou rectangulaires, les brosses avec poils en laiton, les briques réfractaires, les kits pour la pizza et le pain, etc.



ACCESSOIRES
POUR LA PIZZA



ACCESSOIRES
POUR LE BARBECUE



CUISINER
AVEC LA FLAMME



TABLE

BASE MULTIFONCTION

Finition en acier inox 304 Scotch-Brite, 2 mm d'épaisseur, porte-pelle, décapsuleur, 3 crochets pour accessoires en acier inox, poignée en aluminium noir, 4 roues professionnelles dont 2 avec frein



Le four le plus polyvalent du monde a enfin son produit complémentaire. Une station multifonctionnelle qui vous permet de préparer, de cuisiner et de servir à la fois. Conçue pour allier praticité et esthétique, elle peut vraiment tout faire. La table est disponible en 4 longueurs différentes (100, 130 et 160 cm) avec une hauteur de 89,5 cm et une profondeur de 90 cm.

BBQ 500

Avec BBQ 500, le four Alfa se double d'un barbecue, jusqu'à 500°C



Avec BBQ 500, le four Alfa se double d'un barbecue avec une puissance et un contrôle suffisants pour la cuisson sur flamme ou sur les braises jusqu'à 500°C.

Quatre sources de chaleur: **1** - La flamme **2** - Les braises rouges **3** - La voûte enveloppante **4** - La brique chaude

COVER

La bonne protection pour votre four à bois.



COVER TABLE + TOP OVEN



COVER
Table 100
Pour tous les fours
Table 130
Pour tous les fours sauf allegro
Table 160
Pour tous les fours
Small
One
Medium
Ciao - 5 Minuti - Brio - Stone Oven
Large
4 Pizze - Dolce Vita - Allegro
Small - Four + Base
One
Medium - Four + Base
Brio

La toile couvre-four a été étudiée spécialement pour protéger votre four contre les agents atmosphériques lorsque le produit est au repos. Cette toile est réalisée avec un matériel innovant qui est en même temps imperméable et transpirant; elle peut être lavée facilement en machine. Par ailleurs, il est conseillé de recouvrir le four, si possible, sous une toiture ou un abri et d'appliquer une fine couche d'huile de vaseline pour garantir sa parfaite conservation.

Housses disponibles pour les tables et les fours

PORTE-PELLES



Le porte-pelles Vela, en plus d'être pratique et fonctionnel, est un accessoire aux formes recherchées et innovantes qui s'adapte parfaitement aux espaces de votre maison, aussi bien intérieurs qu'extérieurs. Grâce à son système de positionnement des pelles et à ses dimensions réduites, le porte-pelles Vela vous assistera au mieux durant toutes vos préparations. Attention: le produit est vendu sans pelles.



Garde-bois

Bien ranger le foyer Le garde-bois a pour fonction essentielle de soutenir le foyer latéralement au plan de cuisson en permettant la combustion correcte. Un support qui permet une combustion optimale et garde la sole du four toujours propre.



Livre de recettes

Un livre de recettes pour le four à bois: des pizzas, des gâteaux mais aussi des recettes pour la viande et le poisson.



Kit Hybrid

Le kit hybride en acier inox AISI 441 est spécialement conçu pour faciliter son utilisation et pouvoir choisir entre le gaz ou le bois comme combustible.



Kit Gas

Le kit pour connecter votre four Alfa à la bouteille de gaz. Alfa a décidé de faciliter la vie à tous les propriétaires d'un four GPL en créant un kit pour connecter l'appareil à la bouteille du gaz.





CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

- Chers Clients, nous vous invitons à vérifier, lors de la livraison, l'état des marchandises et leur conformité avec les documents de transport en notant les éventuelles observations. Nous n'accepterons pas de contestation après la livraison. Les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur.
- Chaque commande est soumise à l'approbation de la société. Les commandes sont livrées selon les conditions spécifiées dans la confirmation de commande. Nous invitons les Clients à la vérifier.
- En cas de refus de la marchandise lors de la livraison, les frais de service et de transport seront facturés à l'acheteur.
- Tous les paiements doivent être effectués comme convenu au moment de la commande ; le retard de paiement, quelle qu'en soit la raison, entraînera le versement des pénalités de retard au taux de refinancement de la BCE majoré de 5% et les éventuels frais de recouvrement.
- Pour tout litige relatif à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales de vente, le tribunal compétent est celui de Frosinone.
- Ce catalogue, imprimé en Janvier 2021, annule et remplace les précédentes éditions.
- Les données et les mesures sont purement indicatives et ne sont pas contractuelles.
- La société se réserve le droit d'apporter, à tout moment et sans préavis, des modifications esthétiques ou fonctionnelles à ses produits.

ALFA REFRATTARI S.R.L.

Via Osteria della Fontana, 63
03012 Anagni (FR), ITALY
Tel +39 (0) 775.7821 - Fax +39 (0) 775.782238
info@alfaforni.com

alfaforni.com



Nos produits sont brevetés



FRANÇAIS



ALFAFORNI.COM