



ALFA PIZZA

ALFA PIZZA
made in Italy

FORNI PROFESSIONALI **EVOLUTION** - PROFESSIONAL OVENS **EVOLUTION**

Forni professionali Evolution
L'evoluzione dei forni a legna applicata
al mondo professionale
Evolution Professional ovens
The evolution of the wood fired ovens
applied to the professional world



Bella la fiamma e buono il cibo
Beautiful flame and good food

Evolution, i forni che esaltano la cucina d'eccellenza

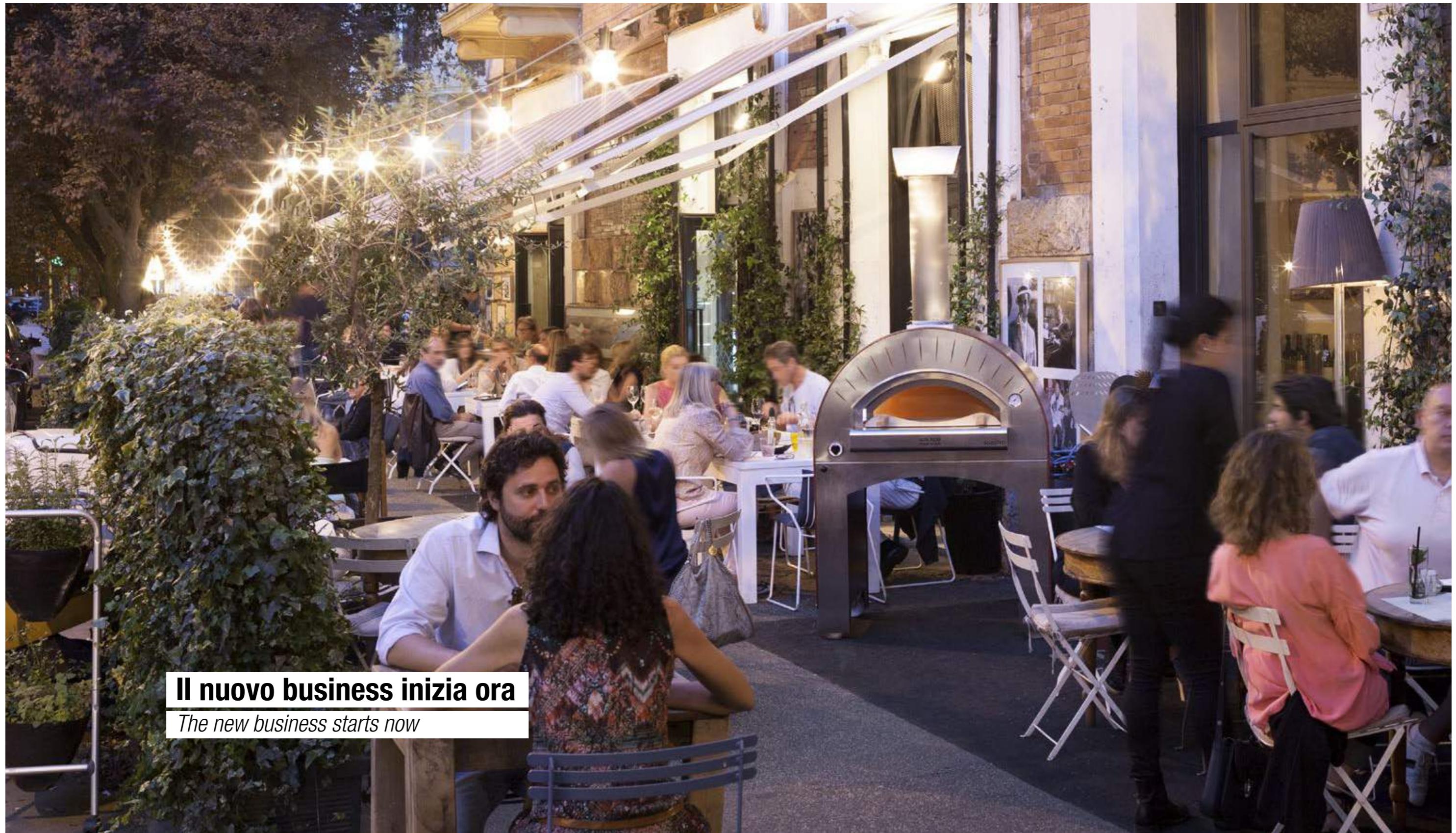
*Evolution, the ovens that highlights
the excellent cuisine*





Show cooking, quando la cucina fa spettacolo

*The cooking show, when the
kitchen is show time*



Il nuovo business inizia ora

The new business starts now



**Aumenta il business del tuo locale.
I forni Evolution producono di più
risparmiando tempo, fatica e denaro.**

Increase your own business. Evolution ovens produce more thus saving time, effort and money.

Forni
EVOLUTION vs Forni
TRADITIONAL = RISPARMIO
SAVE
44%

Forni
EVOLUTION vs Forni
ELECTRIC = RISPARMIO
SAVE
50%



Cuore in refrattario: il piano in refrattario per l'eccellenza in cottura.

*A refractory heart:
the refractory floor for the excellence in cooking.*



Muscoli d'acciaio: la struttura in acciaio garantisce resistenza, durezza e leggerezza.

*Muscles of steel:
the steel frame provides strength, hardness and lightness.*

Plus
EVOLUTION



Evolution, i forni che migliorano il tuo lavoro

Evolution, the ovens that improve productivity



QuickStarting

I forni Evolution raggiungono la temperatura ottimale di funzionamento in 15 minuti contro i forni tradizionali che impiegano più di un'ora.

The Evolution ovens reach the optimum working temperature in 15 minutes against the traditional ovens that employ about 1 hour.



TurboOven

La compattezza e la rapidità consente ai forni di lavorare anche in coppia nei momenti di punta.

The modular design allows the ovens to work in pairs increasing productivity only when required.



FastMoving

Grazie alle 4 ruote ed alla leggerezza dei materiali utilizzati, spostare il forno nel locale è semplice e veloce.

Thanks to the 4 wheels and the lightness of the materials used to move the oven in the room it is simple and fast.



EasyInstallation

Installare un forno a legna non è mai stato così facile e veloce. I forni Alfa Pizza sono pronti all'uso in pochi semplici passi.

Installing a wood fired oven has never been easier and faster. Alfa Pizza ovens are ready to use in just a few easy steps.



SmartTop

Utilizzare il forno nella versione top è comodo in ogni circostanza grazie al peso contenuto ed all'adattabilità dello stesso in ogni ambiente.

Using the oven in the top version is convenient in all circumstances because of its lightness and adaptability of the same in any environment.

Tecnology
FORNINOX™



Tecnologia per l'evoluzione

Technology for the evolution



Forninox™

La tecnologia brevettata Forninox™ associa le doti di resistenza dell'acciaio inox alle proprietà fisiche dell'argilla refrattaria. Il rivestimento della cupola in fibra ceramica permette di raggiungere e mantenere alte temperature mentre il refrattario dona il sapore inimitabile della tradizione.

The patented technology Forninox™ combines the excellent physical properties of stainless steel to the physical property of refractory material.

The coating of the dome in ceramic fiber allows it to achieve and maintain high temperatures while the refractory material guarantees inimitable flavors of the cooking on the brick that recall the tradition.



AdvancedHeatTechnology™

Il sistema AHT sfrutta le proprietà chimiche e fisiche delle particelle di argilla e alluminio che compongono i piani refrattari. La superficie a grana resistente ed il maggior contenuto di allumina presente nelle tavelle del piano di cottura permettono una migliore tenuta del calore ed una maggiore resistenza all'usura.

The AHT system takes advantage from chemical and physical property of aluminium and clay particles that make up the refractory floors.

The resistant grained surface and the highest content of alumina present in the hollow tiles of the cooking floor which allow a better heat retention and a higher wear resistance.



GasPare™

Il bruciatore monoblocco GasPare™ è stato pensato per tutti coloro che non possono installare un forno a legna ma vogliono poter ricreare tutte le proprietà di una cottura alla fiamma, per benefici e sapore, utilizzando sia il GPL che il Metano.

The GasPare™ burner block has been designed for those who cannot install a wood fired oven, but want to be able to recreate all the properties of a similar cooking, for benefits and flavor, using both LPG and Methane.



achille

achille

Il forno dal carattere audace
The oven with a bold character

Le dimensioni compatte e le linee marcate lo rendono unico sia nel design che nella funzionalità. Il cuore in refrattario da 7,5 cm di spessore è progettato per cuocere fino a 3 pizze contemporaneamente raggiungendo la temperatura di esercizio in 25 minuti. Il comando ergonomico permette una facile regolazione della fiamma in base alle diverse esigenze di cottura. Grazie alla progettazione studiata nei minimi dettagli, il forno può essere installato senza base su cucine esistenti e senza bisogno di opere murarie. Il forno può cuocere pietanze in teglie di varie dimensioni e pizza nello stesso momento.

The compact size and sharp lines make it unique in both design and in functionality. The refractory heart of 7.5 cm thick is designed to cook up to 3 pizzas simultaneously reaching the working temperature in 20 minutes. The ergonomic control allows easy adjustment of the flame according to different cooking needs. Thanks to the design studied in detail, the oven can be installed on existing kitchens without the need for masonry work (installation in the top version). The oven can bake various pizzas and sizes at the same time.

Achille può essere installato anche senza la base di appoggio.
Achille can be also installed in the top version without the base.



Guarda tutte le tecnologie ed i plus a pag 14-17
Look at all the technologies and plus at page 14-17



*Canna fumaria non inclusa
**Flue not included*



*Achille installato su piano esistente.
*Achille installed on an existing surface.







quattro pro

quattro pro

Il forno che si adatta ad ogni contesto
The oven that fits in every context

Quattro pro è il forno professionale che garantisce alte performance di cottura e una mobilità che non ha precedenti nella categoria. La capienza interna permette la cottura di 4 pizze per volta o pietanze in teglie di varie dimensioni e forme. Adatto per la cottura di ogni tipo di pietanza, che può essere monitorata dallo sportello in vetro ceramico. Le sue 4 ruote danno la possibilità di spostarlo lateralmente in caso di necessità in punti diversi del locale.

Quattro pro is the professional oven that guarantees high performance cooking and mobility that is unprecedented in the category. The internal capacity allows the baking of 4 pizzas at once or trays of various sizes and shapes. Suitable for cooking any type of dish that can be monitored by the ceramic glass door. Its four wheels give the possibility to move it side ways in case of need in different points of the locale.



Guarda tutte le tecnologie ed i plus a pag 14-17
Look at all the technologies and plus at page 14-17



*Canna fumaria e comignolo non inclusi
*Flue and chimney are not included





quattro pro

ALFA PIZZA
made in Italy



quattro pro top

quattro pro top

Il forno che si integra perfettamente con il tuo arredo
The oven that integrates seamlessly with your décor

Il forno a legna professionale Quattro pro top è pensato per coloro che vogliono uno strumento innovativo, immediato e con minori costi di gestione. Grazie allo studio dei dettagli può essere installato in qualsiasi piano esistente. Inoltre il peso contenuto permette che si possa trasferire con facilità da un ambiente all'altro. La cottura a fiamma diretta su piano refrattario alto 7,5 cm diffonde profumi e sapori unici. La coibentazione in vari strati di fibra ceramica mantiene il calore a lungo garantendo così, le stesse prestazioni dei fornì a legna tradizionali.

The professional wood fired oven Four top is designed for those who want an innovative, immediate cooking appliance and with lower operating costs. Thanks to the study of details we managed to have an oven that can be installed in any existing floor. In addition, the low weight allows you to easily move from one environment to another. Cooking over a direct flame on the floor refractory high 7.5cm spreads unique fragrances and flavors. The insulation in the various layers of ceramic fiber retains heat for a long time, which guarantees the same performance of traditional wood-fired ovens.



Guarda tutte le tecnologie ed i plus a pag 14-17
Look at all the technologies and plus at page 14-17



*Canna fumaria, comignolo, portapale e pale non inclusi
*Flue, chimney, peel holder and peels are not included



quattro pro top





quick

quick

Il forno veloce da accendere e facile da usare
An oven quick to turn on and easy to use

Il forno che più si adatta alle situazioni di ogni genere. L'ampio piano di cottura permette di cuocere fino a 7 pizze per volta. La cupola in acciaio inox isolata termicamente è strutturata per resistere a lunghe ed intense giornate di lavoro e permette di raggiungere la temperatura di cottura delle pizze in 35 minuti. L'ampia superficie dà modo di poter cuocere contemporaneamente pietanze in teglie di varie dimensioni.

The oven that is best suited to situations of all kinds. The large cooking surface allows you to cook up to 7 pizzas at a time. The stainless steel dome thermally insulated is structured to withstand long and intensive work days and allows it to reach the cooking temperature of the pizzas in 35 minutes. The wide surface gives a way to cook simultaneously more trays and pizzas of various sizes at different temperatures.



Guarda tutte le tecnologie ed i plus a pag 14-17
Look at all the technologies and plus at page 14-17



*Canna fumaria, comignolo e pala non inclusi
*Flue, chimney and peel are not included



46



quick

47



giotto

giotto

La semplicità di una forma perfetta
The simplicity of a perfect shape

Il forno professionale Giotto sarà il protagonista del locale.
Dallo stile semplice e raffinato, Giotto è curato in ogni dettaglio.
Entra da protagonista negli ambienti e si adatta perfettamente al contesto.
La forma tonda custodisce un piano in materiale refrattario, con una capacità fino a 6
pizze. Grazie alla tecnologia AHT e alla possente cupola in acciaio, raggiunge e mantiene
elevate temperature. La struttura rinforzata della camera di combustione lo rende un
forno affidabile e molto produttivo.

*The professional oven Giotto will be the star of the locale.
From the simple and refined style, Giotto is accurate in every detail.
It enters the environment as the star and fits perfectly into the context.
The round shape holds a floor in refractory material, with a capacity up to 6 pizzas,
which, thanks to the AHT technology and the mighty steel dome, it achieves and
maintains high temperatures. The reinforced structure of the combustion chamber
makes it a very reliable oven.*

Giotto viene fornito senza base.
La base del forno è fornita separatamente.
*Giotto is not equipped with the base.
The base can also be purchased separately.*



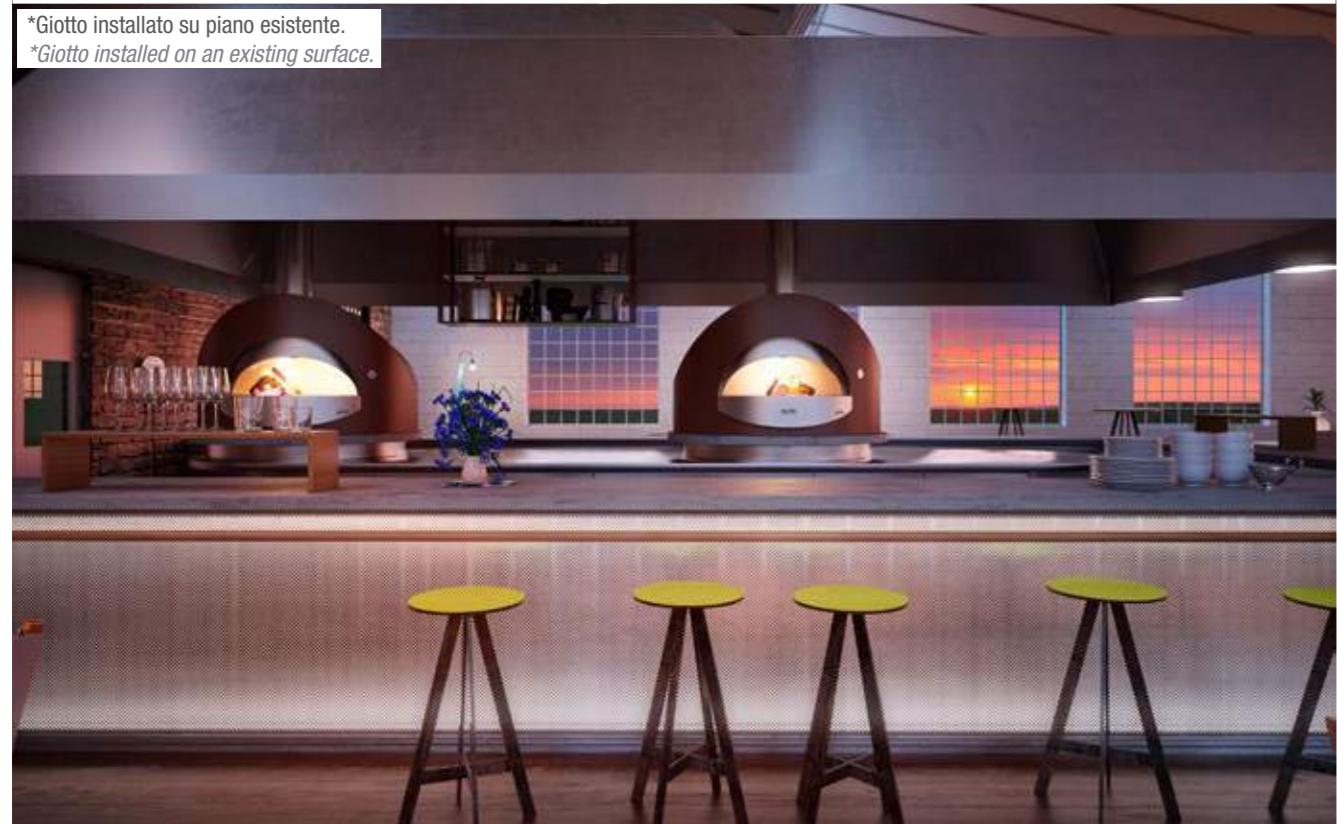
Guarda tutte le tecnologie ed i plus a pag 14-17
Look at all the technologies and plus at page 14-17



*Giotto con base. Canna fumaria, comognolo, portapale e pale non inclusi
*Giotto with the base. Flue, chimney, peel holder and peels are not included



*Giotto installato su piano esistente.
*Giotto installed on an existing surface.



giotto



giotto



opera

opera

Musica per il palato dei clienti
Music for the customer's palate

Essenziale nelle forme, il forno professionale Opera si inserisce con leggerezza nei migliori locali che fanno dello spettacolo la loro forza. Tecnologia e tradizione si fondono assieme per dar vita alla prima, vera "Opera" dei forni a legna. Con una capienza fino ad 8 pizze ed un'eccellente capacità produttiva, questo forno dal piano in cotto refrattario regala lo spettacolo del fuoco e la genuinità del cibo cotto a legna.

La tecnologia AHT risponde appieno alle esigenze di tutti i locali che necessitano di un forno resistente, tecnologico e che dia spettacolo.

Essential in the forms the professional oven Opera fits discreetly in the best locales which makes performance their strength. Technology and tradition blend together to create the first true "Opera" of wood-burning ovens. With a capacity of up to 8 pizzas and excellent production capacity, the wood fired oven Opera with a floor in refractory brick gives the show of fire and authenticity of the wood fired cooked food.

AHT technology fully meets the needs of all the locales that requires a resistant, technological oven and that also gives a show.

Opera viene fornito senza base.
La base del forno è fornita separatamente.
*Opera is not equipped with the base.
The base can also be purchased separately.*



Guarda tutte le tecnologie ed i plus a pag 14-17
Look at all the technologies and plus at page 14-17



*Opera con base. Canna fumaria e comignolo non inclusi
*Opera with the base. Flue and chimney are not included



*Opera installato su piano esistente.
*Opera installed on an existing surface.



opera



Schede tecniche e confronto prodotti

*Technical data sheets and
product comparison*





In foto Achille a gas
In the picture Achille gas version

Disponibile nelle versioni:
Legna, GPL e Metano.
Available in the versions:
Wood, LPG and Methane.

Achille può essere installato anche senza base.
Achille can be also installed in the top version without the base.

Piano cottura LxP (Legna)	100 x 50 cm / 39,7 x 19,8 in	Cooking floor WxD (Wood)
Piano cottura LxP (GPL - Metano)	86 x 50 cm / 34 x 19,8 in	Cooking floor WxD (LPG - Methane)
Altezza piano cottura	110 cm / 43,6 inch	Cooking floor height
Minuti per scaldatare	25'	Heating time
Inforntata pane	4 Kg / 8,8 lbs	Bread capacity
N. pizze alla volta	3	Pizza capacity
Pizze in 60 minuti	45	Pizzas every 60 minutes
Consumo Legna	4,5 kg/h	Average consumption Wood
Consumo GPL	1,35 kg/h	Average consumption LPG
Consumo Metano	1,80 m³/h	Average consumption Methane
Temperatura massima	450°C / 842°F	Maximum temperature
Canna fumaria	Ø 15 cm / Ø 5,9 inch	Chimney dimension
Altezza forno	160,6 cm / 63,2 in	Oven height
Peso	220 Kg / 484 lbs	Weight

cod. legna FORACHI-L cod. metano FORACHI-MET cod. gpl FORACHI-GAS

124,5 cm | 49 inch 160,6 cm | 63,2 inch 81,6 cm | 32,4 inch grigio argento silver gray



In foto Quattro pro a gas
In the picture Quattro pro gas version

Disponibile nelle versioni:
Legna, GPL e Metano.
Available in the versions:
Wood, LPG and Methane.

Piano cottura LxP (Legna)	90 x 60 / 35,7 x 23,8 in	Cooking floor WxD (Wood)
Piano cottura LxP (GPL - Metano)	78 x 60 / 30,9 x 23,8 in	Cooking floor WxD (LPG - Methane)
Altezza piano cottura	100 cm / 39,3 in	Cooking floor height
Minuti per scaldatare	30'	Heating time
Inforntata pane	4 Kg / 8,8 lbs	Bread capacity
N. pizze alla volta	4	Pizza capacity
Pizze in 60 minuti'	60	Pizzas every 60 minutes
Consumo Legna	4,5 kg/h	Average consumption Wood
Consumo GPL	1,35 kg/h	Average consumption LPG
Consumo Metano	1,80 m³/h	Average consumption Methane
Temperatura massima	450°C / 842°F	Maximum temperature
Canna fumaria	Ø 18 cm / Ø 7,14 in	Chimney dimension
Altezza forno	148 cm / 58,7 in	Oven height
Peso	225 kg / 495 lbs	Weight

code legna FOR4PRO-L code metano FOR4PRO-MET code gpl FOR4PRO

111 cm | 43,7 in 148 cm | 58,7 in 87 cm | 34,3 in corten rust

quattro pro top

Scheda tecnica / Technical sheet



Disponibile nelle versioni:
Legna, GPL e Metano.
Available in the versions:
Wood, LPG and Methane.

Piano cottura LxP (Legna)	90 x 60 / 35,7 x 23,8 in	Cooking floor WxD (Wood)
Piano cottura LxP (GPL - Metano)	78 x 60 / 30,9 x 23,8 in	Cooking floor WxD (LPG - Methane)
Altezza piano cottura	111,6 cm / 43,9 inch	Cooking floor height
Minuti per scaldare	30'	Heating time
Infronata pane	4 Kg / 8,8 lbs	Bread capacity
N. pizze alla volta	4	Pizza capacity
Pizze in 60 minuti	60	Pizzas every 60 minutes
Consumo Legna	4,5 kg/h	Average consumption Wood
Consumo GPL	1,35 kg/h	Average consumption LPG
Consumo Metano	1,80 m³/h	Average consumption Methane
Temperatura massima	450°C / 842°F	Maximum temperature
Canna fumaria	Ø 18 cm / Ø 7,14 inch	Chimney dimension
Altezza forno	71,7 cm / 28,2 inch	Oven height
Peso	195 kg / 363 lbs	Weight

cod. legna FOR4PROTP cod. metano FOR4PROTP-MET cod. gpl FOR4PROTP-GPL

111 cm
43,7 in

71,7 cm
28,2 in

87 cm
34,3 in

grigio argento
silver gray

quick

Scheda tecnica / Technical sheet



Disponibile nelle versioni:
Legna, GPL e Metano.
Con l'alimentazione a legna, Quick è disponibile solo in versione top (senza base).
cod. FORQUICK-PIZZERIA
Available in the versions:
Wood, LPG and Methane.
Quick is top (without the base) just in the wood fired version.
cod. FORQUICK-PIZZERIA

Piano cottura LxP (Legna)	120 x 90 / 47,6 x 35,7 in	Cooking floor WxD (Wood)
Piano cottura LxP (GPL - Metano)	110 x 90 / 43,6 x 35,7 in	Cooking floor WxD (LPG - Methane)
Altezza piano cottura	115 cm / 45,2 in	Cooking floor height
Minuti per scaldare	35'	Heating time
Infronata pane	12 kg / 26,4 lbs	Bread capacity
N. pizze alla volta	7	Pizza capacity
Pizze in 60 minuti	100	Pizzas every 60 minutes
Consumo Legna	7 Kg/h	Average consumption Wood
Consumo GPL	1,20 kg/h	Average consumption LPG
Consumo Metano	1,58 m³/h	Average consumption Methane
Temperatura massima	450°C / 842°F	Maximum temperature
Canna fumaria	Ø 25 cm / Ø 9,9 in	Chimney dimension
Altezza forno	174,9 cm / 68,8 in	Oven height
Peso	330 kg / 726 lbs	Weight

cod. legna FSPQUICK cod. metano QUICKPIZ-MET cod. gpl QUICKPIZ-GAS

136 cm
53,5 in

174,9 cm
68,8 in

125 cm
49,2 in

rosso antico
antique red



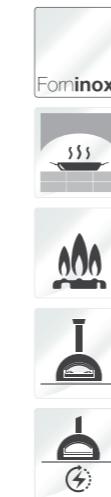
Giotto con base
Giotto with the base

Disponibile nelle versioni:
Legna, GPL e Metano.
Available in the versions:
Wood, LPG and Methane.

Giotto può essere acquistato con o senza base. Quest'ultima può essere acquistata anche separatamente. cod. FBA-GIOTTO
Giotto can be purchased with or without the base. The latter can also be purchased separately. cod. FBA-GIOTTO



In foto Giotto a gas
In the picture Giotto gas version



Opera con base
Opera with the base

Disponibile nelle versioni:
Legna, GPL e Metano.
Available in the versions:
Wood, LPG and Methane.

Opera può essere acquistato con o senza base. Quest'ultima può essere acquistata anche separatamente. cod. FBA-OPERA
Opera can be purchased with or without the base. The latter can also be purchased separately. cod. FBA-OPERA



Piano cottura LxP (Legna)	110 x 100 cm / 43,6 x 39,7	Cooking floor WxD (Wood)
Piano cottura LxP (GPL - Metano)	95 x 100 / 37,7 x 39,7	Cooking floor WxD (LPG - Methane)
Altezza piano cottura	23 cm / 9 in	Cooking floor height
Minuti per scaldare	40'	Heating time
Infronata pane	10 kg / 22 lbs	Bread capacity
N. pizze alla volta	6	Pizza capacity
Pizze in 60 minuti	90	Pizzas every 60 minutes
Consumo Legna	6 kg/h	Average consumption Wood
Consumo GPL	1,89 kg/h	Average consumption LPG
Consumo Metano	2,54 m ³ /h	Average consumption Methane
Temperatura massima	450°C / 842°F	Maximum temperature
Canna fumaria	Ø 20 cm / Ø 7,9 inch	Chimney dimension
Altezza forno + Base	180 cm / 71,4 inch	Oven height
Peso	285 kg / 627 lbs	Weight
Base (dimensioni LxPxH cm)	Ø 125 x 97 cm	Base (dimensions WxDxH cm)
Base (dimensioni LxPxH in)	Ø 49,6 x 38,5 in	Base (dimensions WxDxH in)
Base (Peso)	95 kg / 209 lbs	Base (Weight)

cod. legna FORGIOTP cod. metano FORGIOTP-MET cod. gpl FORGIOTTO-GPL

132 cm | 52,3 in 82 cm | 32,5 in 139 cm | 55,1 in corten
rust

Piano cottura LxP (Legna)	120 x 100 cm / 47,6 x 39,7 in	Cooking floor WxD (Wood)
Piano cottura LxP (GPL - Metano)	110 x 100 / 43,6 x 39,7 in	Cooking floor WxD (LPG - Methane)
Altezza piano cottura (senza base)	20,5 cm / 8 in	Cooking floor height (without base)
Minuti per scaldare	40'	Heating time
Infronata pane	14 kg / 30,8 lbs	Bread capacity
N. pizze alla volta	8	Pizza capacity
Pizze ogni 60 minuti	110	Pizzas every 60 minutes
Consumo Legna	7,5 kg/h	Average consumption Wood
Consumo GPL	2,3 kg/h	Average consumption LPG
Consumo Metano	3,1 m ³ /h	Average consumption Methane
Temperatura massima	450°C / 842°F	Maximum temperature
Canna fumaria	Ø 25 cm / Ø 9,9 in	Chimney dimension
Altezza forno + Base	170,6 cm / 67,7 in	Oven height
Peso	355 kg / 781 lbs	Weight
Base (dimensioni LxPxH cm)	142,6 x 134,7 x 94,3 cm	Base (dimensions WxDxH cm)
Base (dimensioni LxPxH in)	56,6 x 53,4 x 58,6 in	Base (dimensions WxDxH in)
Base (Peso)	95 kg / 209 lbs	Base (Weight)

cod. legna FOROPERATP cod. metano FOROPETP-MET cod. gpl FOROPETP-GPL

146,4 cm | 58,1 in 76,3 cm | 30,2 in 150 cm | 59,5 in verde siderale
sideral green

Confronto dei prodotti / Product comparison

	Dimensioni Dimension	Piano cottura Cooking floor	N° pizze alla volta Pizzas capacity	Minuti per scaldare Heating time	Peso Weight	Consumi Fuel consumption	Pizze in 60 minuti Pizzas every 60 minutes
Achille							
	124,5 x 81,6 x h 160,6 cm 49 x 32,4 x h 63,2 in	Legna 100 x 50 cm GPL - Metano 86 x 50 cm Wood 39,7 x 19,8 in LPG - Methane 34 x 19,8 in	3	25'	220 kg 484 lbs	Legna/Wood 4,5 kg/h GPL/LPG 1,35 kg/h Metano/Methane 1,80 m ³ /h	45
Quattro pro Quattro pro top							
	Quattro pro 111 x 87 x h 148 cm 43,7 x 34,3 x h 58,7 in	Legna 90 x 60 cm GPL - Metano 78 x 60 cm Quattro pro top 111 x 87 x h 71,7 cm 43,7 x 34,3 x h 28,2 in	4	30'	Quattro Pro 225 kg 495 lbs Quattro Pro Top 195 kg 363 lbs	Legna/Wood 4,5 kg/h GPL/LPG 1,35 kg/h Metano/Methane 1,80 m ³ /h	60
Quick							
	136 x 125 x h 174,9 cm 53,5 x 49,2 x h 68,8 in	Legna 120 x 90 cm GPL - Metano 110 x 90 cm Wood 47,6 x 35,7 in LPG - Methane 47,6 x 35,7 in	7	35'	330 kg 726 lbs	Legna/Wood 7 kg/h GPL/LPG 1,20 kg/h Metano/Methane 1,58 m ³ /h	100
Giotto							
	Giotto 132 x 139 x h 82 cm 52,3 x 55,1 x h 32,5 in	Legna 110 x 100 cm GPL - Metano 95 x 100 cm Giotto + base 132 x 139 x h 180 cm 52,3 x 55,1 x h 70,8 in	6	40	Giotto 285 kg 627 lbs Giotto + base 380 kg 836 lbs	Legna/Wood 6 kg/h GPL/LPG 1,89 kg/h Metano/Methane 2,54 m ³ /h	90
Opera							
	Opera 146,4 x 150 x h 76,3 cm 58,1 x 59,5 x h 30,2 in	Legna 120 x 100 cm GPL - Metano 110 x 100 cm Opera + base 146,4 x 150 x h 170,6 cm 58,1 x 59,5 x h 170,6 in	8	40'	Opera 355 kg 781 lbs Opera + base 450 kg 990 lbs	Legna/Wood 7,5 kg/h GPL/LPG 1,20 kg/h Metano/Methane 1,58 m ³ /h	110



**Strumenti professionali,
tutto ciò che ti serve per
essere sempre il migliore**

*Professional tools,
everything you need to always
be the best*



Manico Scorrevole
Muovibraci, Palino e Spazzola forno sono dotati di manico scorrevole per migliorare ergonomia ed usabilità.

Sliding handle
Ember rake, Small pizza peel and Brass oven brush have a sliding handle for improved ergonomics and usability.



Muovibraci

Lo strumento ideale per muovere, spostare e gestire il fuoco e le braci all'interno del forno. Disponibile in due misure h175 cm e h 120 cm.

Ember rake

The ideal tool to move and oversee the fire and the embers inside the oven. Available in two sizes of L 175 cm and L 120 cm.

h 175 cod. AFIMU-175
h 120 cod. AFIMU-120

Palino

Completamente in acciaio inox, è lo strumento migliore per manovrare i cibi in forno durante la cottura. Disponibile in due misure h 175 cm e h 120 cm.

Small pizza peel

Completely in stainless steel, it is the best tool for moving the food in the oven during the baking. Available in two sizes of L 175 cm and L 120 cm with a sliding handle

h 175 cod. AFIPA-175
h 120 cod. AFIPA-120

Pala

Dotata di fori per la caduta della farina in eccesso, la pala è lo strumento perfetto per infornare.

Disponibile in due misure h 175 cm e h 120 cm.

Pizza peel

With holes for the dropping of the excess flour, the pizza peel is the perfect tool to fire with maximum hygiene and speed.

Available in two sizes L 175 cm and L 120 cm.

h 175 cod. AFIPF-175
h 120 cod. AFIPF-120



Spazzola forno

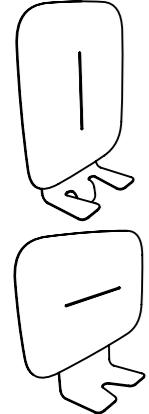
Pulire il piano è semplicissimo grazie alla spazzola forno con setole in ottone. Disponibile in due misure h 175 cm e h 120 cm.

Brass oven brush

Clean the cooking floor is easy thanks to the oven brush with brass bristles. Available in two sizes of L 175 cm and L 120 cm.

h 175 cod. AFISP-175
h 120 cod. AFISP-120





x2

x2

Quattro moduli con due attacchi differenti pensati per l'intero set di pale professionali.
Four modules with two different fastenings are meant for the entire set of professional Pizza peels.



Puro

Il portapale dal design elegante studiato per ottenere funzionalità ed igiene. I due tipi di agganci sono stati disegnati per il supporto di pala, palino, spazzola e muovibraci. Il paracolpi protegge e tiene pulito il muro retrostante migliorando la velocità d'utilizzo. La divisione in 4 moduli permette di personalizzare la composizione. The pizza peel of elegant design developed to achieve functionality and hygiene. The two types of couplings have been designed to support the Pizza peel, Small pizza peel, Brass oven brush and the Ember rake. The bumper protects and keeps clean the wall behind improving the speed of use. The division in 4 modules allows to customize the composition.

cod. AFIPURO



Scudo

Grazie alla maniglia integrata, Scudo è pensato sia per ambienti interni che esterni. Senza installazione viene utilizzato free-standing nel punto della sala più comodo al cuoco oppure, grazie agli attacchi, può essere anche fissato al muro.

Thanks to its built-in handle, Scudo is designed for both indoor and outdoor environments. Without installation it is used as free-standing in the most comfortable point of the room, or, thanks to the fastenings, can also be wall mounted.

corten / rust cod. AFISCUDO-CO

grigio argento / silver gray cod. AFISCUDO-GR

verde siderale / sideral green cod. AFISCUDO-VE



I colori e le forme di Scudo si adattano a tutta la gamma Evolution.

The colors and shapes of Scudo are perfectly suited for the whole Evolution oven range.



verde siderale.
sideral green

grigio argento.
silver gray

corten
rust



Coperchio

Il coperchio per le cassette acquistabile ad unità singole.

The Top for the dough boxes

The top for the dough boxes purchased in single units.

cod. CPR6040



Cassetta panetti h16

La cassetta in plastica igienica per i panetti con altezza 16 cm e grandezza 40x60 cm.

Dough boxes H 16

The plastic hygienic dough box for the dough balls with height 16 cm and 40x60 cm size.

cod. CST604016



Cassetta panetti h10

Cassetta per panetti dall'altezza di 10 cm ideale per chi ha poco spazio a disposizione. La superficie di lavoro è di 40x60 cm.

Dough box H 10

Dough box for dough balls of the height of 10 cm ideal for those with limited space available. The working surface is of 40x60 cm.

cod. CST604010



Pala pizza al metro alluminio

Pala per pizza al metro in alluminio con piano di lavoro cm 80x30.

Aluminum Pizza peel for pizza by the meter

Pizza peel for pizza by the meter in aluminum with a working surface of 80x30 cm.

cod. AFIPA-MT



Pala pizza al metro

Pala per pizza al metro in faggio evaporato con piano dimensionato (cm 80x30) per la misura del forno.

Pizza peel for pizza by the meter

Pizza peel for pizza by the meter of evaporated beech wood with a dimension surface of (80x30 cm) for the size of the oven.

cod. AFIP8030



Pale in legno

Pale da infornata disponibili in 3 dimensioni (90, 120 e 175 cm).

Da scegliere in base alle dimensioni del proprio forno.

Wood pizza peel

Pizza peel for baking available in 3 sizes (L 90, L 120 and L 175 cm). To be selected based on the size of your oven.

h 90 cod. AFIP3540-90

h 120 cod. AFIP3550-118

h 175 cod. AFIP3550-175

h 90



Paralegna

La sua particolare forma consente il massimo passaggio d'aria proteggendo il cibo dal fuoco. Disponibile in due dimensioni L 40 cm e L 60 cm.

Wood holder

Its special shape allows maximum air flow while protecting the food from the heat. Available in two sizes L 40 cm and L 60 cm.

h 40 cod. YPORTAP
h 60 cod. YPORTAG



Guanto e presine professionali

in cotone ignifugo

Presine e guanto resistenti al calore e perfette per usi prolungati. La confezione contiene 2 presine ed 1 guanto.

DPI II categoria 89/686/CEE

Gloves and pot holders fire prof cotton

Pot holders and heat resistant gloves and perfect for extended use. The package contains 2 pot holders and 1 pair of gloves.

IPD category II 89/686/EEC

cod. AFGU2P

Canna fumaria

La canna fumaria è adatta a chi vuole installare un forno all'esterno.

La confezione comprende 1 canna fumaria ed 1 comignolo.

*La lunghezza della canna dipende dal modello di forno.

Flue

The flue is suitable for those who want to install an oven outside.

The pack includes 1 flue and 1 chimney.

**The lenght of the flue changes with the model of the oven.*

Canna fumaria / Flue

Ø 150 mm cod. XINOX150
Ø 180 mm cod. XINOX180
Ø 200 mm cod. XINOX200
Ø 250 mm cod. XINOX250

Comignolo / Chimney

per/to Quick - Opera cod. XCOMQCK
per/to Giotto cod. XCOMGIO
per/to Quattro pro cod. XCOMQPRO
per/to Achille cod. XCOMACHI



Termometro laser

Termometro laser ad alta precisione con lettura da - 50° a 1050°C (122°F to 1,992°F).

Laser thermometer

Thermometer with a high precision laser reading from - 50°C to 1050°C (122°F to 1,992°F).

cod. TERMLAS-PRO



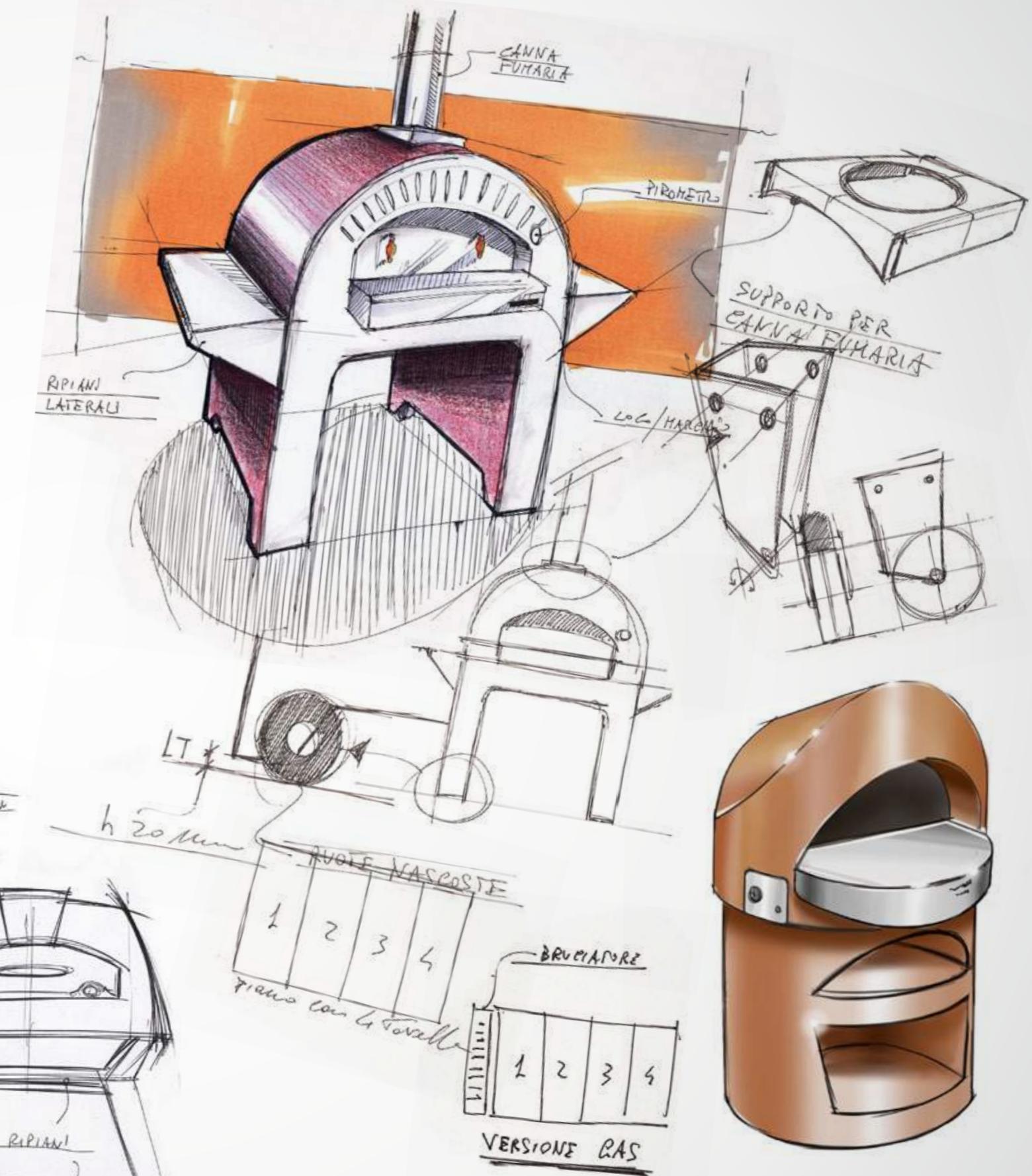
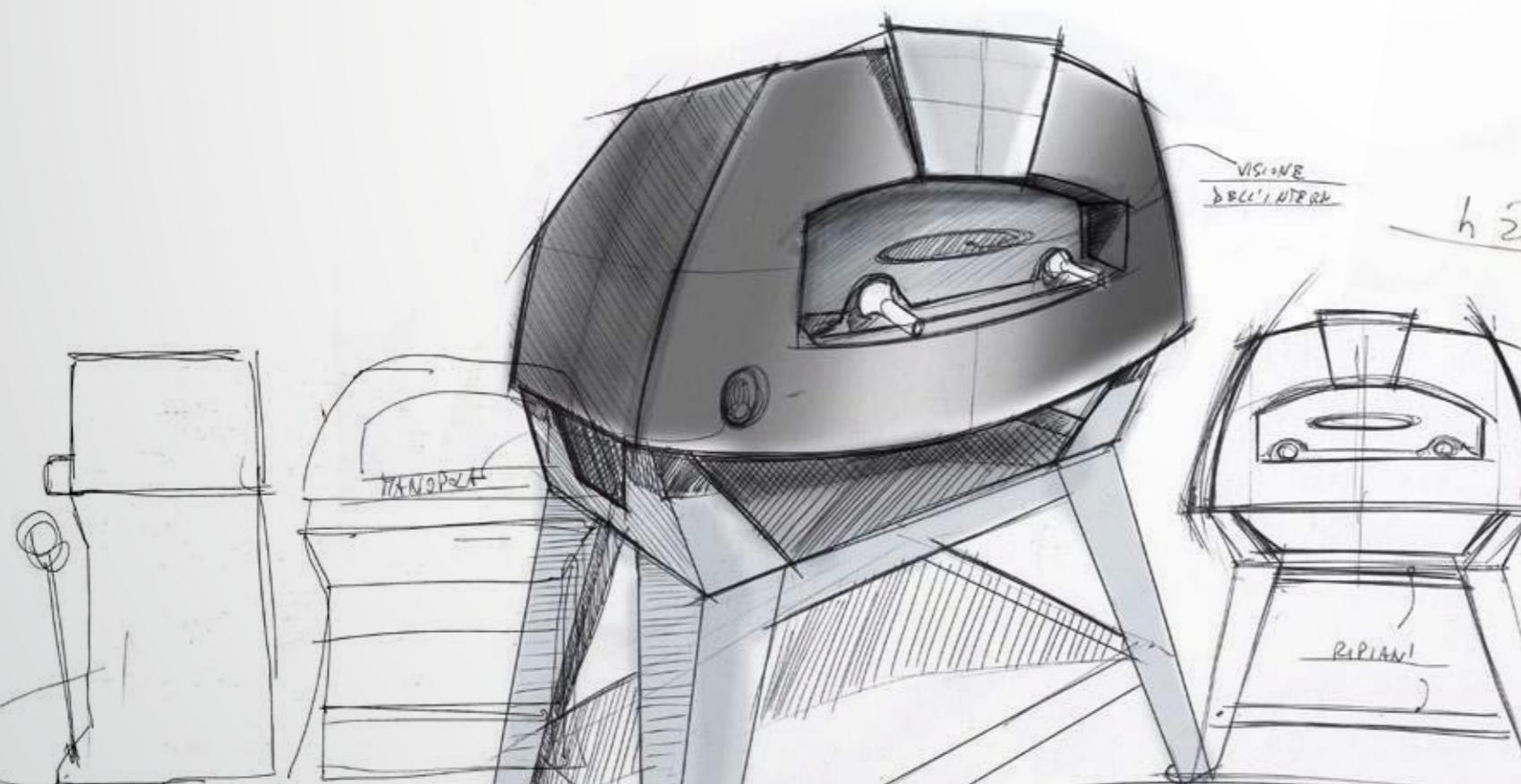
**Artigianalità e Made in Italy, sempre.
Alfa Pizza pensa, progetta e realizza
tutti i suoi prodotti in Italia nello
stabilimento di Anagni vicino Roma.**

*Craftsmanship and Made in Italy, as always.
Alfa Pizza thinks, designs and manufactures all its products
in Italy at the factory in Anagni near Rome.*

Alfa Pizza Lab

Il dipartimento di ricerca e sviluppo in cui il miglioramento continuo è l'ingrediente principale del nostro lavoro.

Alfa Pizza Lab, the department of research and development in which continuous improvement is the main ingredient of the products.





Alfa Pizza è nel mondo



Visita il nostro sito e scopri l'intera gamma.

Alfa Pizza è leader nella produzione di forni a legna professionali. Scopri l'intera gamma proposta visitando il sito www.alfapizza.it/pro e contattaci per sapere come acquistare.

Alfa Pizza is a leading manufacturer of professional ovens. Check out the full range proposed by visiting www.alfapizza.it/pro and contact us for purchasing information.

Contatti | Contact

Web site www.alfapizza.it/pro
Dall'Italia 800 77 77 30
From other Countries +39 0775 78 21

seguici sulle
piattaforme
digitali

*follow us on
digital
platform*



be social
#alfapizza

Indice

Index



Achille
p. 19



Quick
p. 43



Quattro pro
p. 27



Giotto
p. 49



**Quattro
pro top**
p. 35



Opera
p. 57

Plus EVOLUTION	14
Technology FORNINOX™	16
Schede tecniche Technical Sheet	64
Confronto prodotti Product comparison	72
Strumenti Tools	75

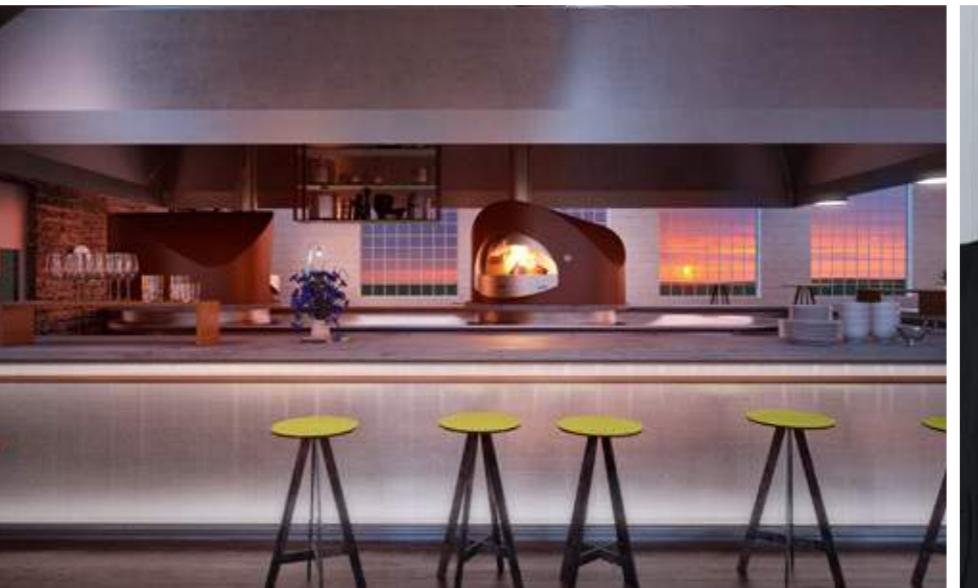
ALFA PIZZA

“

Il marchio Alfa Pizza nasce dalla storica azienda Alfa Refrattari specializzata nel settore del refrattario e presente in tutto il mondo. Alfa Pizza produce forni a legna e a gas sia professionali che domestici. Tutti i prodotti sono pensati, progettati e realizzati in Italia nello stabilimento di Anagni, a pochi chilometri da Roma. Dalle materie prime al prodotto finito, ogni componente è realizzato all'interno dell'azienda. Impegnata da sempre a rendere il forno a legna più bello, più affidabile e più vicino alle esigenze del moderno consumatore, Alfa Pizza vanta una posizione di leadership sul mercato, con migliaia di forni venduti in tutto il mondo ed un trend in costante crescita. Ricerca, immagine e tecnologia al servizio dell'eccellenza in cottura.

The Alfa Pizza brand, born of the historic company Alfa Refractories specialized in refractory and still present in the world. Alfa Pizza is an Italian brand that manufactures wood-fired ovens and gas both professionals and home users. All products are designed and manufactured in Italy designed in the factory in Anagni, a few kilometers from Rome. From raw materials to finished product every component is made within the company. Always engaged in research and innovation, the company reinterprets the concept of wood oven, creating Forninox™, the technology that combines a concept as old as cooking on the brick, to the innovative use of steel for the dome and structure. Alfa Pizza has a leading position on the market, with thousands of ovens sold all over the world and a growing trend for many years.

”



CONDIZIONI DI VENDITA

TERMS OF SALE

- Invitiamo i signori clienti a verificare, durante le operazioni di scarico dei vettori, lo stato della merce e la rispondenza con i documenti di trasporto annotando eventuali osservazioni. Non saranno accettate contestazioni successive.

La merce viaggia a rischio e pericolo del committente.

Customers are kindly requested to verify, during the unloading of carriers, the condition of the goods and their compliance with transport documents, noting any observations. Complaints at a later stage will not be accepted. The goods travel at the risk and peril of the customer.

- Ogni ordine è subordinato all'approvazione dell'azienda. Gli ordini vengono consegnati alle condizioni specificate nella nostra conferma d'ordine. Invitiamo i clienti a verificarla.

Each order is subject to approval by the company. Orders are delivered according to the conditions specified in our order confirmation.

- In caso di mancata accettazione della merce al momento della consegna saranno addebitati il costo del servizio di trasporto per il viaggio di andata e ritorno.

In case of rejection of the goods at the time of delivery, the cost of the round-trip transportation will be charged.

- Tutti i pagamenti devono essere effettuati come convenuto al momento dell'ordine: il ritardato pagamento, indipendentemente dalla motivazione, farà decorrere gli interessi di mora pari al 5% in più del tasso BCE di sconto, più le spese.

All payments must be made as agreed upon at the time of order placement.

- Per ogni controversia il Foro competente è quello di Frosinone.

For any dispute the competent court is in Frosinone.

- Il presente catalogo stampato a Giugno 2015 sostituisce i precedenti.

This catalog printed in July 2015 replaces all previous ones.

- I dati e le misure sono puramente indicativi e non contrattuali.

The data and measurements are approximate and not contractual.

- La società si riserva il diritto di apportare modifiche estetiche e funzionali ai propri prodotti anche senza preavviso.

The company reserves the right to make aesthetic and functional changes to its products without previous notice.



Via Villamagna, 03012 Anagni (FR), ITALIA
Tel +39 (0) 775.7821 - Fax +39 (0) 775.782238 - info@alfapizza.it

alfapizza.it

alfapizza.it