



**ALFA**  
FORNI



[pizzaforno.ch](http://pizzaforno.ch)  
Tel. 056 - 631 43 01



## DIE INNOVATION FEIERT 10-JAHRE-JUBILÄUM

Dieses Jahr feiern wir doppeltes Jubiläum. Außer unserem Geburtstag feiern wir auch das zehnjährige FORNINOX™-Patent!

Wir möchten uns bei allen bedanken, die an uns und an ein "verrücktes" Projekt geglaubt haben: Der erste Holzbackofen auf der Welt vollständig aus Edelstahl gefertigt.

**Vielen dank dem ganzen Alfa-Team, unseren Partnern, unseren Kunden, unseren Händlern und Vertreibern, die uns jeden Tag stützen. Danke allen Firmen, die überall auf der Welt unsere Technologie erforscht haben, um ähnliche Lösungen vorzuschlagen. Und danke euch allen, weil ihr uns klargemacht habt, dass wir in die richtige Richtung waren und uns zur ständigen Verbesserung unserer Arbeit angeregt habt.**

**WIR SIND UNAUFHALTSAM !**

## MADE IN ITALY SEIT 1977

Das Familienunternehmen wurde 1977 von Rocco Lauro und Marcello Ortuso gegründet. Heute wird es in zweiter Generation weitergeführt. Unser Erfolg seit über 40 Jahren liegt in der Leidenschaft für unsere Produkte und ständige Innovationen. Weltweit ist ALFA eine große Familie, zu der nicht nur unsere Mitarbeiter sondern auch unsere Lieferanten und Kunden gehören. ALFA ist ein Synonym für Qualität! Im Laufe der Jahre wurden mehr als 500.000 ALFA Backöfen auf der ganzen Welt verkauft. Wir stehen für Zuverlässigkeit, ständige Innovationen und Spitzentechnologie.

**Seit 40 Jahren sind wir eine große Familie**



## SCHÖNHEIT UND INNOVATION IN EINEM BACKOFEN

Unser "Design Made In Italy" ist das Ergebnis ständiger Forschung. Ziel ist es immer, Produkte zu entwickeln, die beste Leistung anzubieten und mit der Verwendung des Backofens eine einzigartige Erfahrung erleben. Eine starke Verbindung zwischen Form und Authentizität. Klare deutliche Linien kommen auch den raffiniertesten ästhetischen Anforderungen nach und garantieren eine Profi-Funktionalität.

Unsere Backöfen sind alle ein einzigartiges und einmaliges Exemplar, das aus Kreativität, Professionalität und pure italienische technologische Innovation entsteht, unter Berücksichtigung der Materialien und der traditionellen Bearbeitungstechniken, um den Anforderungen des Kunden zu Hause oder im Arbeitskontext nachzukommen. Eine befriedigende Erfahrung mit einem Gerät, das jede Terrasse, jeden Garten oder jede Pizzeria bereichert.

**Für Alfa Forni spricht die Innovation Italienisch. Die Technologie wurde in unseren Laboren entwickelt und patentiert, die sich nicht weit von Rom befinden.**

# HOTTER



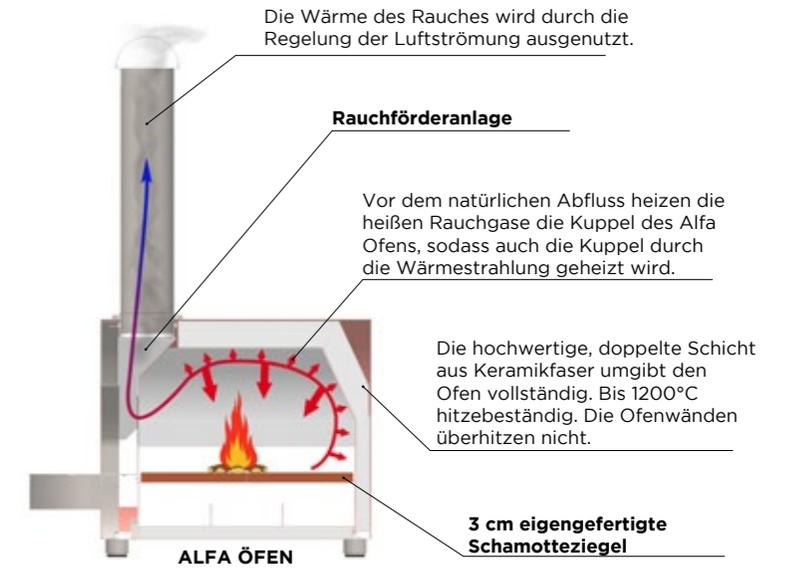
# FASTER



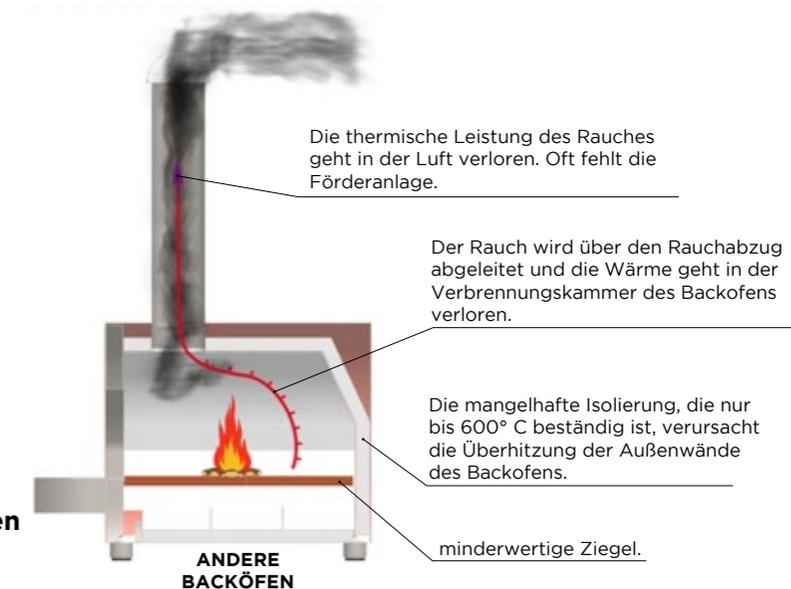
# DIFFERENT



- **Jedes Teil wird im eigenen Betrieb hergestellt**
- **Air-Flow-Technologie wie bei den Pro Öfen**
- **5 Minuten zum Aufheizen**



- **Nicht alle produzieren am Unternehmensstandort**
- **Normaler Luftstrom**
- **Der Backofen benötigt 30 Minuten und mehr zum Aufheizen**



**ALFA**  
FORNI

*“Wir stellen uns eine Welte vor, wo der Holzofen für alle erschwinglich ist.*

*Wir würden zu unseren Wurzel zurück und wir möchten,  
dass alle zu Hause einen Backofen haben, weil er der Protagonist  
jeder Party und jedes Mittagessens mit der ganze Familie ist.”*





**ALFA**

**ALFA COLORS TABLE**  
DOMESTIC OVENS



**COPPER**



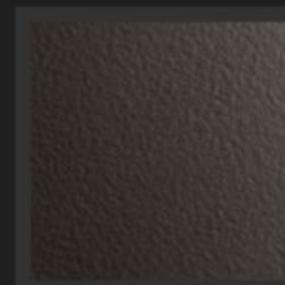
**SILVER GREY**



**ANTIQUE RED**



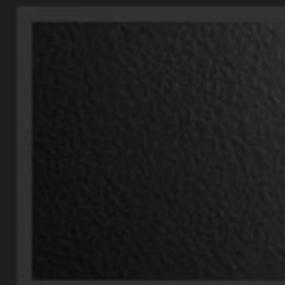
**YELLOW**



**DIAMOND GREY**



**SILVER BLACK**



**BLACK**

# ÖFEN

Echte italienische Pizza bei Ihnen zu Hause. Alfa Gas- und Holzöfen machen es möglich! Sie suchen den besten Gartenofen für Ihren Garten? Dann sind Sie hier richtig! Wir haben das geeignete Produkt für Sie!



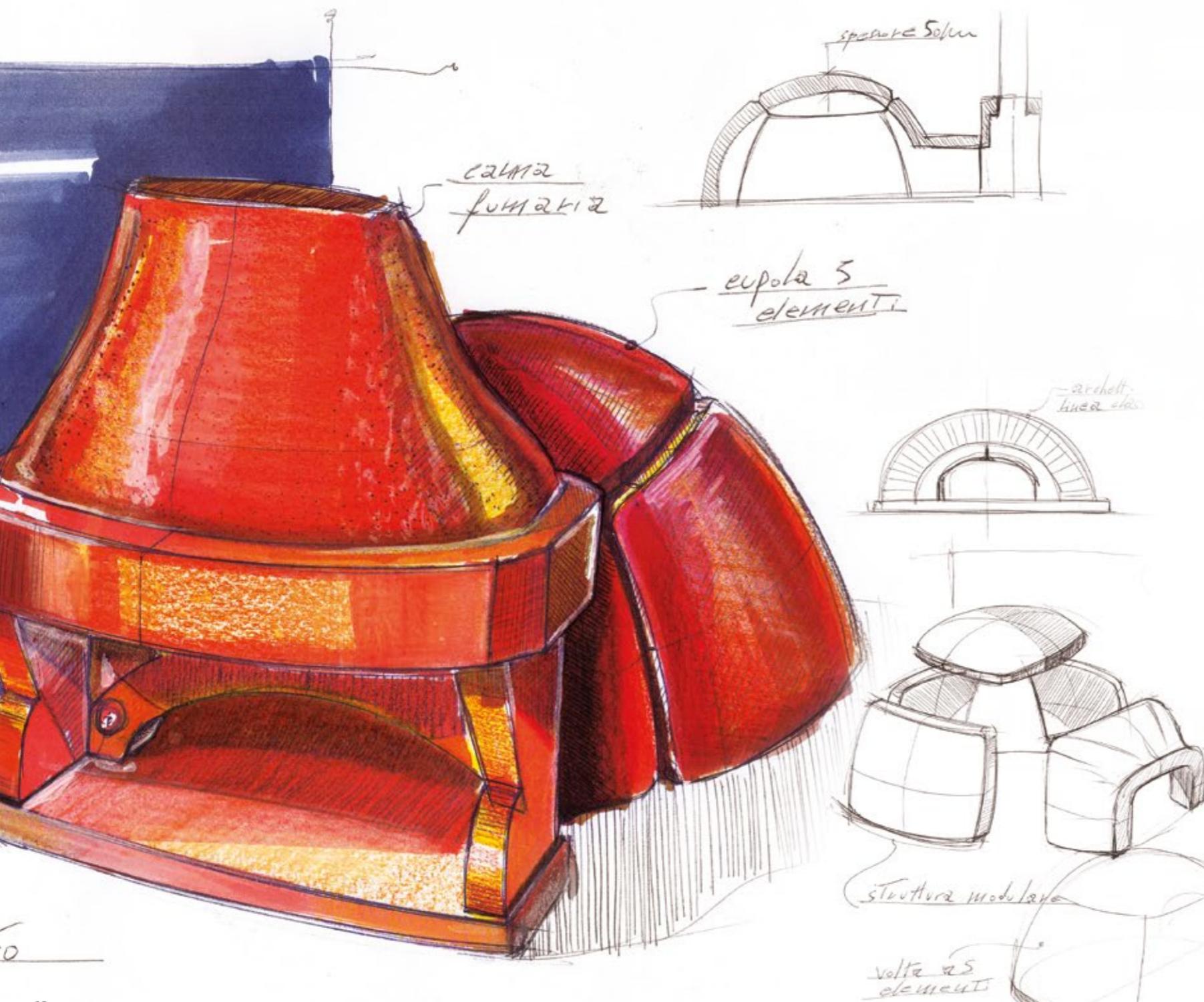
|                                  | ONE HOLZ      | ONE GAS                           | CIAO                      | 5 MINUTI                  | 4 PIZZE                                   |
|----------------------------------|---------------|-----------------------------------|---------------------------|---------------------------|---|
| <b>Ofengröße</b>                 | 73x55x105h cm | 73x55x105h cm                     | 91x69,5x118h cm           | 82x68x120h cm             | 100x97x121h cm                            |
| <b>mit Unterbau</b>              | 73x55x188h cm | 73x55x188h cm                     | 118x85x181h cm            | 82x68x200h cm             | 155x87,5x202 cm                           |
| <b>Backfläche</b>                | 60x40 cm      | 50x40 cm                          | 70x40 cm                  | 60x50 cm                  | 80x60 cm                                  |
| <b>Ofengewicht</b>               | 54 kg         | 54 kg                             | 80 kg                     | 73 kg                     | 120 kg                                    |
| <b>mit Unterbau</b>              | 77 kg         | 77 kg                             | 90 kg                     | 101 kg                    | 140 kg                                    |
| <b>Min. für 450°C erreichen</b>  | 10'           | 10'                               | 15'                       | 15'                       | 20'                                       |
| <b>n° Pizzen pro Backvorgang</b> | 1             | 1                                 | 2                         | 2                         | 4   |
| <b>Broteinschub</b>              | 1 Kg          | 1 Kg                              | 2 Kg                      | 2 Kg                      | 4 Kg                                      |
| <b>Verbrauch</b>                 | 2,5 Kg/h      | 0,58 Kg/h - LPG<br>1,43 mc/h - NG | 2,5 Kg/h                  | 2,5 Kg/h                  | 5 Kg/h                                    |
| <b>Brennstoff</b>                |               |                                   |                           |                           |   |
| <b>Farben</b>                    | <br>COPPER    | <br>COPPER                        | <br>SILVER GREY<br>YELLOW | <br>COPPER<br>ANTIQUE RED | <br>ANTIQUE RED<br>COPPER<br>DIAMOND GREY |
| <b>Seite</b>                     | 16            | 18                                | 20                        | 22                        | 24  |

# ÖFEN

Dank der Forninox™-Technologie, die auf der Verwendung eines Schamottebodens und einer Kuppel aus Edelstahl von 2,5 mm Dicke beruht, sind die Alfa Holzöfen gebrauchsfertig und benötigen keine Installationsarbeit.



|                                  | ALLEGRO                   | BRIO                              | STONE OVEN                        | DOLCE VITA                        |
|----------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Ofengröße</b>                 | 118x102x145 cm            | 100x73x112 cm                     | 100x63,8x123h cm                  | 111x87x156h cm                    |
| <b>mit Unterbau</b>              | 118x102x225 cm            | 100x73x199 cm                     | ---                               | ---                               |
| <b>Backfläche</b>                | 100x70 cm                 | 70x50 cm                          | 70x40 cm                          | 80x60 cm                          |
| <b>Ofengewicht</b>               | 140 kg                    | 98 kg                             | 125 kg                            | 142 kg                            |
| <b>mit Unterbau</b>              | 220 kg                    | 130 kg                            | ---                               | ---                               |
| <b>Min. für 450°C erreichen</b>  | 20'                       | 30'                               | 30'                               | 15'                               |
| <b>n° Pizzen pro Backvorgang</b> | 5                         | 2-3                               | 2                                 | 4                                 |
| <b>Broteinschub</b>              | 5 Kg                      | 2-3 Kg                            | 2 Kg                              | 4 Kg                              |
| <b>Verbrauch</b>                 | 5 Kg/h                    | 1,07 Kg/h - LPG<br>1,43 mc/h - NG | 1,07 Kg/h - LPG<br>1,43 mc/h - NG | 1,32 Kg/h - LPG<br>1,76 mc/h - NG |
| <b>Brennstoff</b>                |                           |                                   |                                   |                                   |
| <b>Farben</b>                    | <br>ANTIQUE RED<br>YELLOW | <br>ANTIQUE RED<br>SILVER BLACK   | <br>COPPER                        | <br>DIAMOND GREY                  |
| <b>Seite</b>                     | 26                        | 28                                | 30                                | 32                                |



## FEUERFESTES MATERIAL

Die Holzöfen Alfa für den Hausgebrauch werden von Experten Händen hergestellt. Die Alfa holzbeheizten Pizzaöfen bieten einzigartigen Lösungen, um das Raum, in dem sie installiert werden, zu verschönern.



|                                  | CUPOLINO  | PERSONAL  | TRADIZIONALE  |
|----------------------------------|---|---|---|
| <b>Größe</b>                     | 70x85x40h cm<br>80x90x45h cm<br>90x104x50h cm   | 135x141x66h cm<br>146x151x72h cm  | 104x123x57h cm<br>114x132x61h cm<br>124x144x61h cm<br>135x156x68h cm                  |
| <b>Backfläche</b>                | ∅ 60 - 70 - 80 cm   | ∅ 124 - 136 cm  | ∅ 93 - 100 - 110 - 123 cm   |
| <b>Gewicht</b>                   | von 90 bis 145 kg   | von 420 bis 510 kg  | von 280 bis 420 kg  |
| <b>Min. für 450°C erreichen</b>  | 45'   | 60'   | von 50' bis 65'   |
| <b>n° Pizzen pro Backvorgang</b> | von 2 bis 4   | 7 - 8   | von 4 bis 7   |
| <b>Broteinschub</b>              | von 2 Kg bis 8 kg   | 14 - 16 kg  | von 8 Kg bis 14 kg  |
| <b>Verbrauch</b>                 | von 3 Kg/h bis 4 Kg/h   | 8 - 9 Kg/h  | von 6 Kg/h bis 9 Kg/h   |
| <b>Brennstoff</b>                |  |  |  |
| <b>Seite</b>                     | 38  | 40  | 40  |



## ÖFEN

### Pizzaöfen als Outdoorküche

Mit den Alfa Pizzaöfen können Sie Ihre Küche im Innen- und Außenbereich ganz individuell gestalten. Doch auch in schon vorhandenen Küchen passt sich das Design überall perfekt an. Wetterfest und sofort einsatzbereit: Die Alfa Pizzaöfen für den Garten benötigen keine besondere Installation. Einfach auspacken, aufstellen und es kann sofort losgehen. Alfa Gartenöfen sind von unseren erfahrenen Mitarbeitern für all die Menschen erdacht und gebaut worden, die Wert auf Ästhetik, Funktionalität und ein außergewöhnliches Kocherlebnis legen.

Mit den Alfa Backöfen der Inox-Linie erfahren Sie im Außenbereich ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Grund dafür sind die besonderen Eigenschaften unserer Gartenöfen. In nur fünf Minuten erreichen sie 500°C - eine Pizza ist in gerade mal einer Minute gebacken! So können Sie in kurzer Zeit auch viele Gäste bewirten.





Größe: 73x55x105h cm  
 Backfläche: 60x40 cm

 |   
 COPPER

**ONE HOLZ**



Größe: 73x55x192h cm

**Verfügbare Farben**

   
 COPPER - BLACK



Größe: 73x55x105h cm  
Backfläche: 50x40 cm



**ONE GAS**



Größe: 73x55x192h cm

**Verfügbare Farben**





Größe: 91x69,5x118h cm  
Backfläche: 70x40 cm

● ● | ●  
SILVER GREY - YELLOW



**CIAO**



Größe: 118x85x181h cm  
Backfläche: 70x40 cm

● ● | ●  
SILVER GREY - YELLOW



Größe: 82x68x120h cm  
 Backfläche: 60x50 cm



COPPER - ANTIQUE RED



**5 MINUTI**



Größe: 82x68x208h cm

**Verfügbare Farben**



COPPER - BLACK



Größe: 100x97x121h cm  
Backfläche: 80x60 cm



COPPER - DIAMOND GREY



4 PIZZE



Größe: 155x87,5x202h cm  
Backfläche: 80x60 cm



COPPER - ANTIQUE RED



Größe: 118x102x145h cm  
Backfläche: 100x70 cm



ANTIQUE RED - YELLOW

**ALLEGRO**



Größe: 118x102x225h cm  
Backfläche: 100x70 cm



ANTIQUE RED - YELLOW



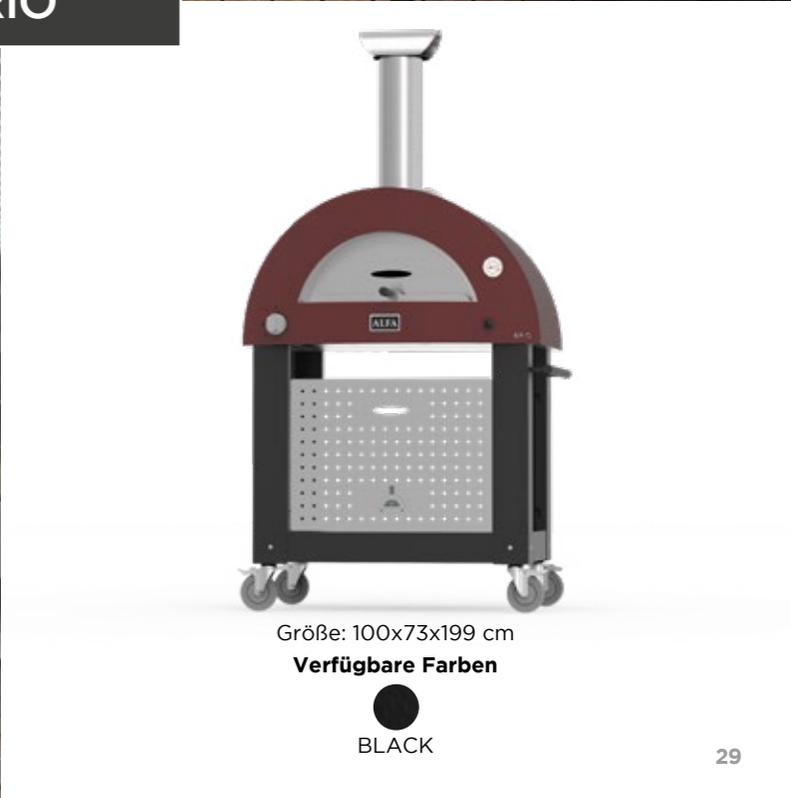
Größe: 100x73x112 cm  
 Backfläche: 70x50 cm



ANTIQUE RED - SILVER BLACK



**BRIO**



Größe: 100x73x199 cm

**Verfügbare Farben**



BLACK



**STONE OVEN**



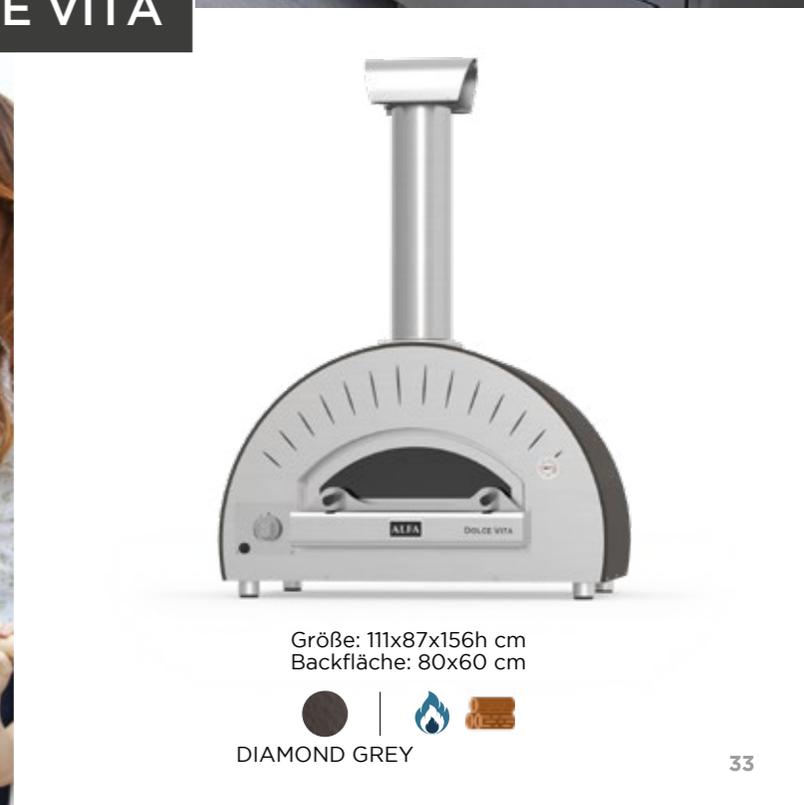
Größe: 100x63,8x123h cm  
 Backfläche: 70x40 cm



COPPER



DOLCE VITA





ALFA

ONE



## FEUERFESTES MATERIAL

### Traditionelle Pizzaöfen für den Hausgebrauch und für den Garten

Unsere Alfa Öfen werden von Experten entwickelt und gebaut. Dabei stehen nicht nur die technischen Aspekte im Vordergrund. Ein Alfa Ofen soll sich in das vorhandene Ambiente einfügen und den Raum verschönern. Die Symbiose von Tradition, Handwerkskunst, Leidenschaft und modernen Materialien - dafür steht Alfa!

#### HOLZÖFEN FÜR DEN GARTEN

Tragbare gebrauchsfertige Holzbefeuerte Pizzaöfen für den Außenbereich.

Verwöhnen Sie Ihre Freunde und Familie mit authentischer italienischer Pizza in Ihrem Garten. Unsere Öfen sind schnell einsatzbereit und werden vormontiert geliefert. Wir haben für jeden den passenden Holzofen. Suchen Sie sich einen aus und erleben Sie italienische Esskultur!

#### FEUERFESTEM MATERIAL

Vorgefertigte traditionelle Holzöfen und einfacher Einbau.

Unser Sortiment bietet für jeden Anspruch das passende Modell. Egal, ob Sie nur zu zweit sind oder für eine große Familie Essen zubereiten möchten - Alfa hat für jeden Bedarf den richtigen Gartenofen. Übrigens: Sie können noch viel mehr als nur leckere Pizzen in den Alfa Öfen zubereiten! Guten Appetit!



KUPPEL AUS  
FEUERFESTEM MATERIAL



EINFACHE  
INSTALLATION



MIT DER FLAMME  
SPEISEN ZUBEREITEN



**CUPOLINO**



**CUPOLINO 60**  
ø 60 cm



**CUPOLINO 70**  
ø 70 cm



**CUPOLINO 80**  
ø 80 cm



**PERSONAL**  
ø 124 - 136 cm



**TRADITIONELLE**



**TRADIZIONALE**  
ø 93 - 100 - 110 - 123 cm



# ZUBEHÖR

## Zubehör für die optimale Verwendung Ihres Backofens

Alfa bietet eine große Auswahl von hochwertigem Zubehör für Gas- und Holzöfen an: Pizzaschaufeln und das BBQ Set, um nur ein paar zu nennen. Erweitern Sie die Möglichkeiten Ihres Alfa Gartenofens mit dem Original Alfa Zubehör.

Für die perfekte Pizza benötigen Sie auch das perfekte Zubehör! Dazu gehören unter anderem runde und rechteckige Pizzaschaufeln, eine Ofenbürste mit Messingborsten, feuerfeste Ziegel und das Pizzaiolo-Set. Doch es gibt noch viel mehr zu entdecken!





**TABLE**

**MULTIFUNKTIONALE ARBEITSPLATTE**

Scotch-Brite Edelstahl 304, 2 mm dick, Schaufelhalter, Flaschenöffner, 3 Haken aus Edelstahl für Zubehör, Schwarzer Aluminium-Griff, 4 professionelle Räder, zwei davon mit Bremse



Passend zu unseren neuen Top Modellen bieten wir nun auch die entsprechenden Zubereitungsstationen an. Diese sind in vier Größen erhältlich: 100 cm, 130 cm und 160 cm (H x T: 89,5 cm x 90 cm). Die rollbaren Tische zeichnen sich neben der robusten Bauweise auch durch nützliche Features aus.

## KIT PIZZAIOLO

Überraschen Sie mit Ihren Pizzen, alles was Sie brauchen, um ein perfekter Pizzabäcker zu werden



Das Kit Pizzaiolo enthält alle Utensilien, die Sie zum Zubereiten und Ausrollen des Teigs und zum Backen und Servieren der Pizza benötigen. Alle im Set enthaltenen Utensilien sind für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen und nach höchsten Qualitätsstandards ausgewählt. Die Utensilien aus Holz werden komplett in Handarbeit hergestellt. Das Set ist in 2 Versionen erhältlich, je nach Länge der Pizzaschaufel: Pizzaiolo 90 und Pizzaiolo 120.

## SET SCHIEBER



In zwei Größen erhältlich: 90 cm und 120 cm

Der Schaufelset aus Edelstahl besteht aus: **Pizzaschaufel:** Die Pizzaschaufel mit Holzgriff und Stiel und Schaufel aus mattiertem Edelstahl garantiert Robustheit, Sauberkeit und leichte Handhabung; mit dem abgerundeten Rand lässt sich jede Pizza leicht in den Ofen schieben. **Pizzaheber:** Der professionelle Pizzaheber ist leicht, robust und handlich, außerdem ist der mit der Pizza in Kontakt kommende Teil leicht zu reinigen, denn er ist aus mattiertem Edelstahl. **Glutschieber:** Der Alfa Pizza Glutschieber dient zum Vorbereiten des Bodenofens und um die Asche, die Glut und die brennende Holzkohle zur Seite zu schieben. **Ofenbürste:** Die Bürste hat Borsten aus Messing für die wirksame Reinigung und zur Erhaltung der Merkmale des Schamottebodens.

# BBQ 500

Dank "BBQ 500" wird der Alfa Grill-Ofen ein leistungsfähiger Grill, um mit oder ohne Flamme bis 500 °C direkt oder indirekt über dem Feuer zu grillen.



Erweitern Sie die Möglichkeiten Ihres Alfa Gartenofens! Neben Pizza, Kuchen und Brot können Sie mit dem BBQ 500 Set Ihren Alfa Gartenofen als vollwertigen Grill einsetzen. Und das das ganze Jahr über!

Vier Wärmequellen: **1** - Flamme **2** - Glut aus der Schale **3** - Oberhitze über die Wölbung **4** - Boden aus Schamottesteinen

# COVER

Der richtige Schutz für Ihren Holzbackofen



TISCH UND OFEN



| COVER                                     |
|---|
| <b>Tisch 100</b>                          |
| Für alle Öfen                             |
| <b>Tisch 130</b>                          |
| Für alle Öfen, nicht geeignet für Allegro |
| <b>Tisch 160</b>                          |
| Für alle Öfen                             |
| <b>Small cover</b>                        |
| One                                       |
| <b>Medium cover</b>                       |
| Ciao - 5 Minuti - Brio - Stone Oven       |
| <b>Large cover</b>                        |
| 4 Pizze - Dolce Vita - Allegro            |
| <b>Small - Ofen + Basis</b>               |
| One                                       |
| <b>Medium - Ofen + Basis</b>              |
| Brio                                      |

Die Schutzhülle wurde speziell entwickelt, um Ihren Backofen vor Witterungseinflüssen zu schützen, wenn er nicht benutzt wird. Diese Hülle besteht aus einem innovativen Material, das gleichzeitig wasserdicht und atmungsaktiv ist. Sie kann bequem in der Waschmaschine gewaschen werden. Wir empfehlen außerdem, den Ofen, wenn möglich, unter einem Vor- oder Schutzdach unterzustellen und eine dünne Schicht Vaselineöl aufzutragen, um eine einwandfreie Erhaltung des Ofens zu gewährleisten.

**Die Schutzhülle ist für alle Backöfen und Tische erhältlich**

# SCHAUFELSTÄNDER



Der Schaufelständer Vela ist nicht nur bequem und funktional, sondern weist auch ein ausgesuchtes und innovatives Design auf, so dass er bei Ihnen in allen Räumen, ob drinnen oder draußen, stets eine gute Figur macht. Dank des bequemen Systems zur Unterbringung der Schaufeln und dank der geringen Abmessungen wird der Schaufelständer „Segel“ Sie bei allen Arbeiten bestens unterstützen.



**Holzhalter**

Ein Halter für eine optimale Verbrennung, der die Backfläche immer sauber behält. Der Holzhalter dient grundsätzlich zur Unterstützung des Brennraums seitlich der Backfläche und ermöglicht somit eine regelrechte Verbrennung.



**Rezeptsammlung**

*Zahlreiche Rezepte für Ihren Holzbackofen. Entwickelt von den Köchen des Alfa Teams. Eine Sammlung von Rezepten für Holzöfen.*



**Hybrid Kit**

*Das Kit Hybrid ist aus AISI 441 Edelstahl und wurde entwickelt, um die Verwendung des Backofens zu erleichtern. Dank dem Kit Hybrid können Sie Ihren Gasbackofen mit Holz befeuern.*



**Kit Gas**

*Der Kit, um die Gasflasche an Ihren Alfa Backofen anzuschließen. Alfa hat einen speziellen Kit für die LPG-Ausführung der Alfa Gasbacköfen entwickelt, um die Gasflasche an den Backofen anzuschließen.*





## VERKAUFSBEDINGUNGEN

- Wir empfehlen dem Kunden bei Anlieferung die Ware auf Vollständigkeit und Unversehrtheit zu überprüfen. Evtl. Abweichungen sind auf den Transportpapieren zu vermerken.
- Jeder Auftrag bedarf der Genehmigung der Firma. Die Aufträge werden zu den Bedingungen geliefert, die in unserer Auftragsbestätigung spezifiziert sind.
- Wird die Waren zum Zeitpunkt der Lieferung abgelehnt, gehen die Lieferungs- und Rücklieferung-Kosten zu Lasten des Kunden.
- Alle Zahlungen müssen laut Vereinbarung zum Zeitpunkt des Auftrages getätigt werden. Bei Überschreitung der Zahlungsfrist - aus welchen Gründen auch immer - ist Alfa Forni berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 5% über der jeweiligen EZB-Abzinsungssätze sowie die Kosten zu berechnen.
- Im Streitfall ist das Gericht in Frosinone zuständig.
- Dieser Katalog - im Januar 2021 gedruckt - ersetzt alle vorherigen Ausgaben.
- Daten und Maßnahmen haben rein indikativen Charakter.
- Die Firma behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung die Ästhetik und die Funktionalität von Produkten zu ändern.

### 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**



Unsere Produkte sind patentiert



DEUTSCH



[pizzaforno.ch](http://pizzaforno.ch)  
Tel. 056 - 631 43 01

ALFAFORNI.COM