





DISEÑO Y PRESTACIONES

“Ser la empresa de hornos 0°-500°C más innovadora del mundo manteniendo la originalidad y la tradición italiana que nos han distinguido durante más de 40 años.”

Gracias a procesos de innovación continua, los hornos ALFA brindan prestaciones excepcionales. Se encienden rápidamente, se calientan hasta 500 °C en solo diez minutos y pueden cocer una pizza en un minuto, reduciendo el consumo de energía y los tiempos de espera cocinar una pizza en un minuto reduciendo así el consumo de energía y la espera. Para que tengas más tiempo para ti y tu trabajo, se limpian en 5 minutos.

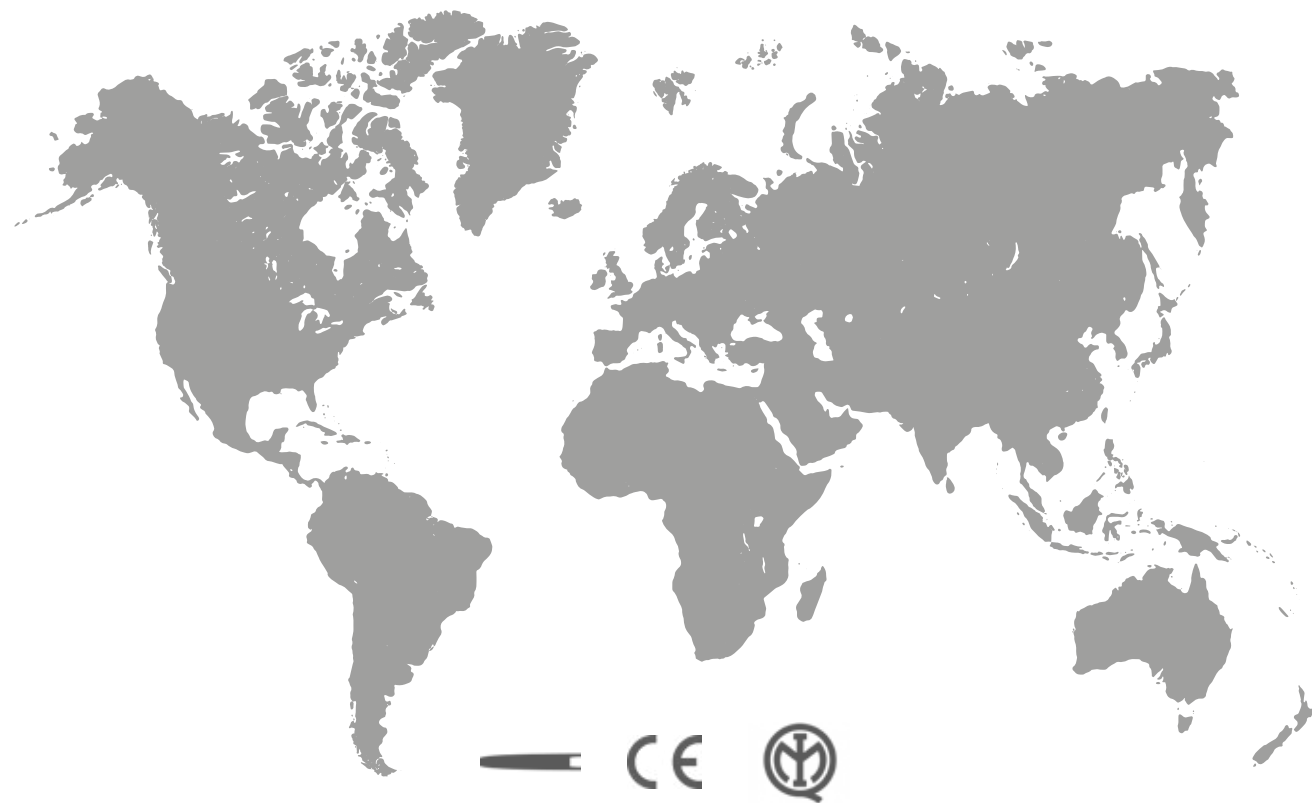
¿Cómo? Gracias a la tecnología Forninox, que encarna la evolución constante del horno de leña tradicional, y a la combinación de las propiedades del acero inoxidable con ladrillo refractario. El resultado son unos hornos ligeros y fáciles de manipular. Además, la tecnología Compact Flame permite instalar un horno de pizza de llama incluso en espacios muy pequeños. Los hornos ALFA no necesitan trabajo de albañilería y se adaptan perfectamente a cada decoración.

Los hornos ALFA son rápidos en todo, ¡incluso en su instalación!

MADE IN ITALY DESDE 1977

ALFA, fundada en 1977 por Rocco Lauro y Marcello Ortuso y gestionada por la segunda generación familiar., es actualmente la empresa líder del sector. Nuestra mayor fortaleza siempre ha sido la pasión y la voluntad de mantener la empresa en manos familiares sin obstaculizar el impulso crucial para innovar continuamente y descubrir nuevos mercados potenciales. Nuestra familia incluye a todos nuestros empleados, distribuidores y proveedores. Nos mueve el afán común de la búsqueda de la calidad. Hemos vendido más de 500.000 hornos en todo el mundo. Este es el elemento más tangible de nuestro compromiso con los valores familiares.

Hornos ALFA: una gran familia desde hace 40 años.



LA BELLEZA SE UNE A LA INNOVACIÓN

Nuestro diseño hecho en Italia es el resultado de investigaciones continuas. La motivación de nuestro departamento de I+D durante muchos años es ofrecer a nuestros clientes el mejor rendimiento técnico junto con una experiencia sensorial memorable. Una poderosa combinación de forma y autenticidad. Líneas limpias y nítidas para satisfacer los criterios estéticos más estrictos y, a la vez, garantizar una funcionalidad máxima. Cada uno de nuestros hornos es un artículo único y excepcional. Es el resultado de fusionar creatividad, profesionalidad e innovación tecnológica italiana para satisfacer las necesidades del cliente profesional y doméstico. El uso de nuestro horno es una experiencia impresionante: tanto si se instala en una vivienda, en un jardín, terraza o pizzería. Siempre es un festival para los ojos.

La innovación corre por las venas en ALFA. Cada producto se concibe y desarrolla en nuestra planta de Roma.



COPPER



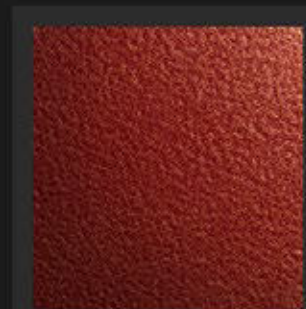
SILVER GREY



ANTIQUE RED



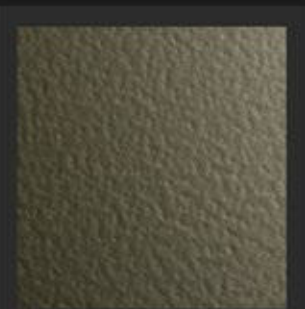
YELLOW



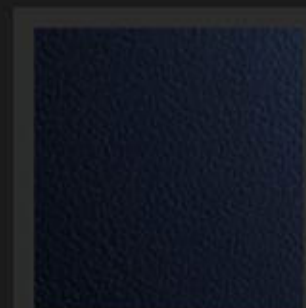
CORTEN



SILVER BLACK



SIDERAL GREEN



NIGHT BLUE



WHITE



BLACK



HYBRID

La línea de hornos híbridos (leña/gas) de ALFA se adapta perfectamente interiores y exteriores. Fáciles de usar y con un impacto visual notable: desde el compacto Quattro Pro, especialmente apto para food trucks y negocios de catering, al Ópera, una pequeña obra maestra por su belleza y prestaciones de primer nivel. Son hornos que no dejan indiferentes.



QUATTRO PRO TOP
p.38



QUATTRO PRO
p.44



QUICK
p.50



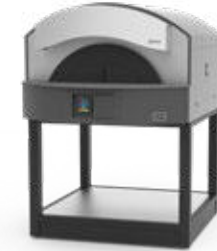
OPERA
p.56

COMPACT FLAME

La línea de hornos Compact Flame garantiza la máxima capacidad de producción a su restaurante y permite tener un horno de pizza tradicional de llama incluso en espacios reducidos, garantizando grandes prestaciones.



PIAZZA
p.62



ZENO
p.66

TRADITIONAL

La gama tradicional incluye todo tipo de hornos refractarios de leña. Está diseñada para quienes quieren mantenerse fieles a un diseño clásico sin renunciar a los beneficios de la innovación y tecnología de ALFA. El uso de materiales refractarios como el “cotto” (barro), moldeados a mano por nuestros artesanos, permite que su belleza sea a incombustible al paso del tiempo.



SPECIAL PIZZERIA
p.72



NAPOLI
p.80



¿EN QUÉ TIPO DE **COCINA** ESTÁS TRABAJANDO?

**Los mejores hornos profesionales para eventos al aire libre,
pizzerías, show-cooking y foodtrucks.**

ALFA es el primer productor de hornos para pizza CompactFlame. La tecnología CompactFlame garantiza un rendimiento óptimo para su negocio de restauración. Las dimensiones compactas y el rendimiento son las claves de esta nueva línea de hornos de pizza comerciales para cocinas profesionales.

ALFA fabrica y comercializa todos los productos comerciales para pizzerías, restaurantes y bares que quieran tener un horno de pizza en su cocina.

Gracias a la tecnología Forninox que combina acero inoxidable fuerte AISI 304 y azulejos refractarios, los hornos son ligeros, móviles y alcanzan la temperatura de trabajo en sólo 30 minutos.

FOOD TRUCK

HORNOS DE PIZZA

El mejor horno de leña para su negocio sobre ruedas

El horno de pizza profesional perfecto para food trucks o remolques de éxito. Disponibles a leña, gas o doble combustible (CHECK) todos los modelos de ALFA son idóneos para su negocio de street food. Llegan a la temperatura de trabajo en 30 minutos y hornean una pizza napolitana perfecta en tan sólo 90 segundos. Son hornos ligeros y robustos (acero de 2,5 mm de espesor) y al mismo tiempo tienen una buena resistencia a las vibraciones de la carretera y reducen a la mitad el consumo energético del food truck.

Los hornos profesionales ALFA son la solución ideal para hornear pizza al estilo italiano en su food truck.



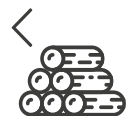
Más ligero

195 kg



Más rápido

30 minuti



Consumos reducidos

30kg leña/día
/400 pizzas





COCINA

HORNOS DE PIZZA

El horno de leña profesional compacto perfecto para la cocina.

El único horno de leña profesional compacto perfecto para la cocina de un restaurante. Disponibles también de gas, estos hornos con prestaciones increíbles poseen una superficie refractaria de 8 cm de espesor que garantiza una cocción impecable, crujiente y dorada. La cúpula de acero inoxidable permite llegar a 450°C en muy poco tiempo, y asegurar una producción de hasta 150 pizzas por hora.

El horno profesional de gas ALFA puede no estar conectado a la chimenea: la normativa europea permite instalarlo debajo del extractor. Es excelente para cocer pizzas pero también excepcional para cocinar a la parrilla, guisar, asar y hornear una gran variedad de platos a los cuales aporta un sabor único. Este sistema de cocción es un aliado versátil en la cocina de cualquier restaurante, hotel, pub, bistro o en el sector del catering.



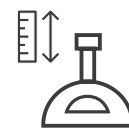
Productividad

150 pizzas/hora



Más rápido

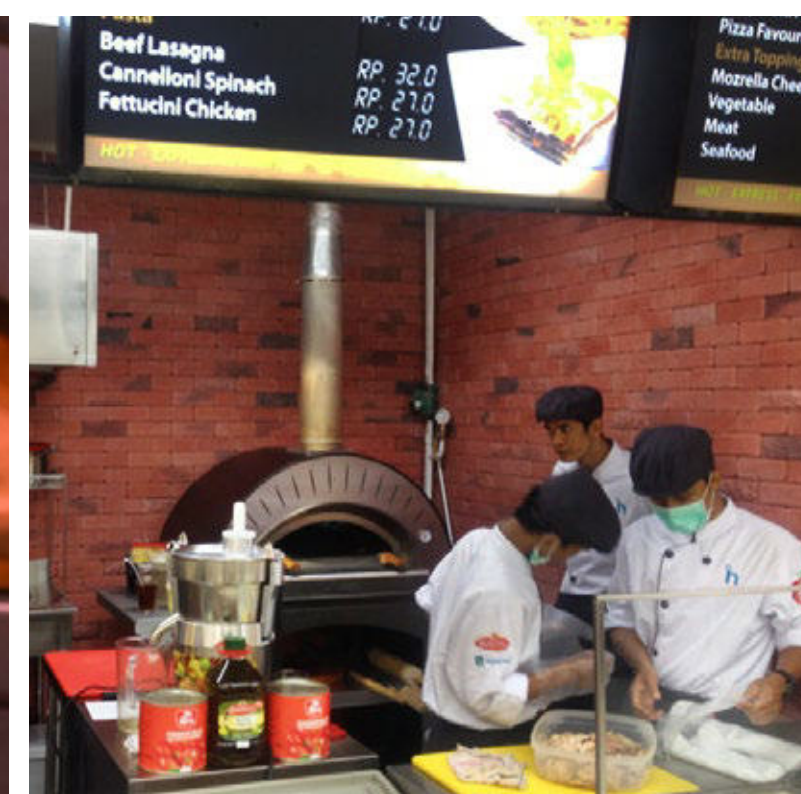
30 minutos 450°C



Menos espacio

90 cm de profundidad





AL AIRE LIBRE HORNOS DE PIZZA

Cada lugar es perfecto para realizar una actividad de restauración

ALFA ofrece la primera gama de hornos profesionales de leña y gas para el exterior. Imagine una terraza, un jardín o cualquier otro espacio al aire libre como una manera para aumentar los beneficios de su restaurante durante la temporada. Imagínese hacer show-cooking de pizza frente al mar o en un jardín rodeado de árboles y flores: con los hornos de pizza profesionales ALFA este sueño se hace realidad.

ALFA tiene la gama más versátil de hornos comerciales de leña y gas equipados con ruedas, para ser desplazados del interior al exterior fácilmente. Su fuerte estructura en acero inoxidable con 7 capas de pinturas especial asegura una excelente resistencia a la intemperie.



Lígero
180 kg



Móvil
4 ruedas



Resistente
lluvia/nieve/salitre





SHOW COOKING

HORNOS DE PIZZA

Hornos de pizza compactos para cocinas abiertas

El show-cooking es la nueva tendencia. La gente busca cada vez más espectáculo, que los chefs muestren lo que saben hacer. Es una demostración en vivo de sus capacidades de cocinar productos de calidad. Una pizza cocinada en la barra de la cocina es la mejor tarjeta de visita que un restaurante puede ofrecer.

Los hornos de pizza ALFA son perfectos para crear espectáculo en bistrós, trattorias, bares, pizzerías, cafeterías y cualquier restaurante que sirva pizza a sus clientes. ALFA es la única empresa que produce hornos para pizza de llama compactos.



Contrabarra

190 kg



Showcooking

llama visible







FRANCO PEPE
Pepe in grani - Authentica

ALFA EXPERIENCE

“En Authentica (mi pizzería gourmet) utilicé un horno ALFA que ha sido reacondicionado para cocinar pizza de acuerdo a mis necesidades.”

“Desde su inauguración, hace un año, he utilizado el horno Quattro Pro y estoy muy satisfecho con este producto y sus prestaciones. En Authentica, quería volver a la esencia misma de mi trabajo tal como lo hizo mi padre, el hombre que podía ver cada mesa de su restaurante, por lo que la elección de un horno ALFA ligero y fácil de instalar era bastante obvia”.





OPINIONES DE USUARIOS DE ALFA FORNI

No hay ninguna recomendación más sincera que la de un cliente.

Muchos profesionales han elegido y continúan eligiendo ALFA y nosotros tratamos a cada uno de ellos con el mismo mimo y la misma atención, porque hemos decidido ofrecer las mejores soluciones y volcamos en ellas toda nuestra profesionalidad.





HYBRID

La línea de hornos híbridos leña y gas de ALFA incluye artículos de alto rendimiento que se adaptan perfectamente a lugares interiores o exteriores. Fáciles de usar y con un tremendo impacto visual, desde el compacto Quattro Pro, especialmente apto para food trucks y negocios de catering, al Ópera, una pequeña obra maestra por su belleza y prestaciones de primer nivel, son hornos que no dejan indiferentes. Este último, por ejemplo, es excelente para los restaurantes de cocina abierta debido a un diseño prácticamente único que le permite integrarse fácilmente en la decoración del restaurante. Puede hornear hasta 150 pizzas por hora a razón de 7 pizzas simultáneamente en menos de 90 segundos. Alimentado con leña o gas con un quemador de 30 Kw, se puede instalar directamente debajo de la campana sin tener que conectarlo a la chimenea.

Todos los hornos ALFA de la gama híbrida son ligeros y fáciles de manejar gracias a sus cómodas ruedas. Tienen una cúpula de acero inoxidable 100%, se calientan y se enfrían muy rápidamente y sobre todo ofrecen toda la versatilidad que necesita un pequeño restaurante.

ALFA ofrece una amplia gama de hornos profesionales para cocinar con leña, gas o parrilla. Todas las líneas de hornos híbridos, de llama compacta o tradicionales garantizan un alto rendimiento asociado con un diseño único resultante de la aplicación de procesos continuos de innovación con el propósito de proporcionar las mejores soluciones para los profesionales.



HYBRID
LEÑA O GAS



NINGUNA
INSTALACIÓN

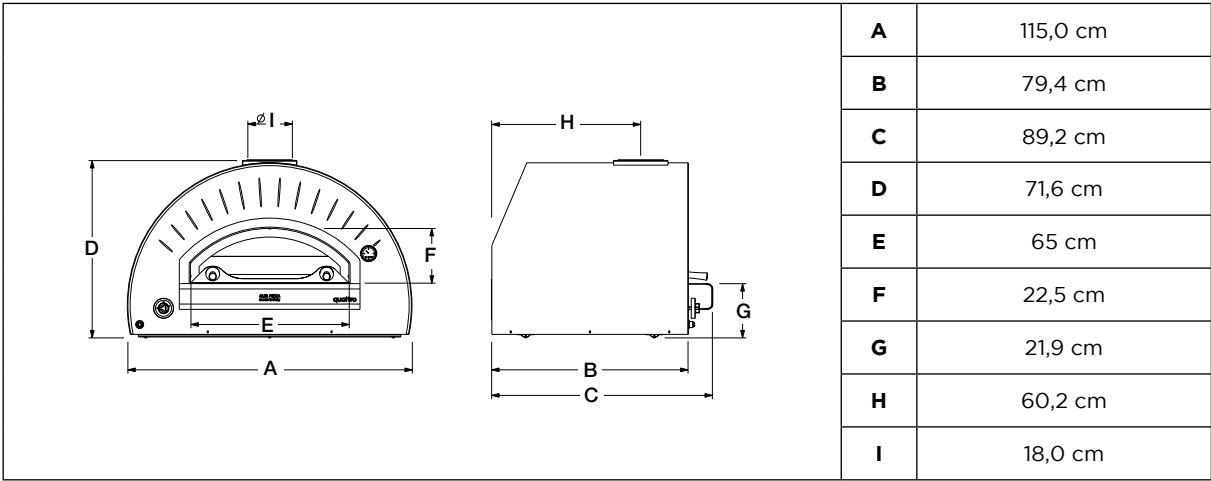


PIZZAS NAPOLITANAS
¡EN 60 SEGUNDOS!



QUATTRO PRO TOP

Suelo de cocción (Legna)	90 x 60 cm
Suelo de cocción (Gas)	78 x 60 cm
Altura del suelo de cocción	110 cm
Tiempo de calentamiento	30'
Capacidad de pan	4 Kg
Capacidad de pizza	3
Pizzas cada 60 minutos	60
Consumo medio Leña	4,5 kg/h
Consumo medio GPL	1,35 kg/h
Consumo medio Metano	1,80 m³/h
Temperatura máxima	450°C
Dimensión chimenea	Ø 18 cm
Peso	195 kg



Pizza redonda
3 - Ø 33 cm

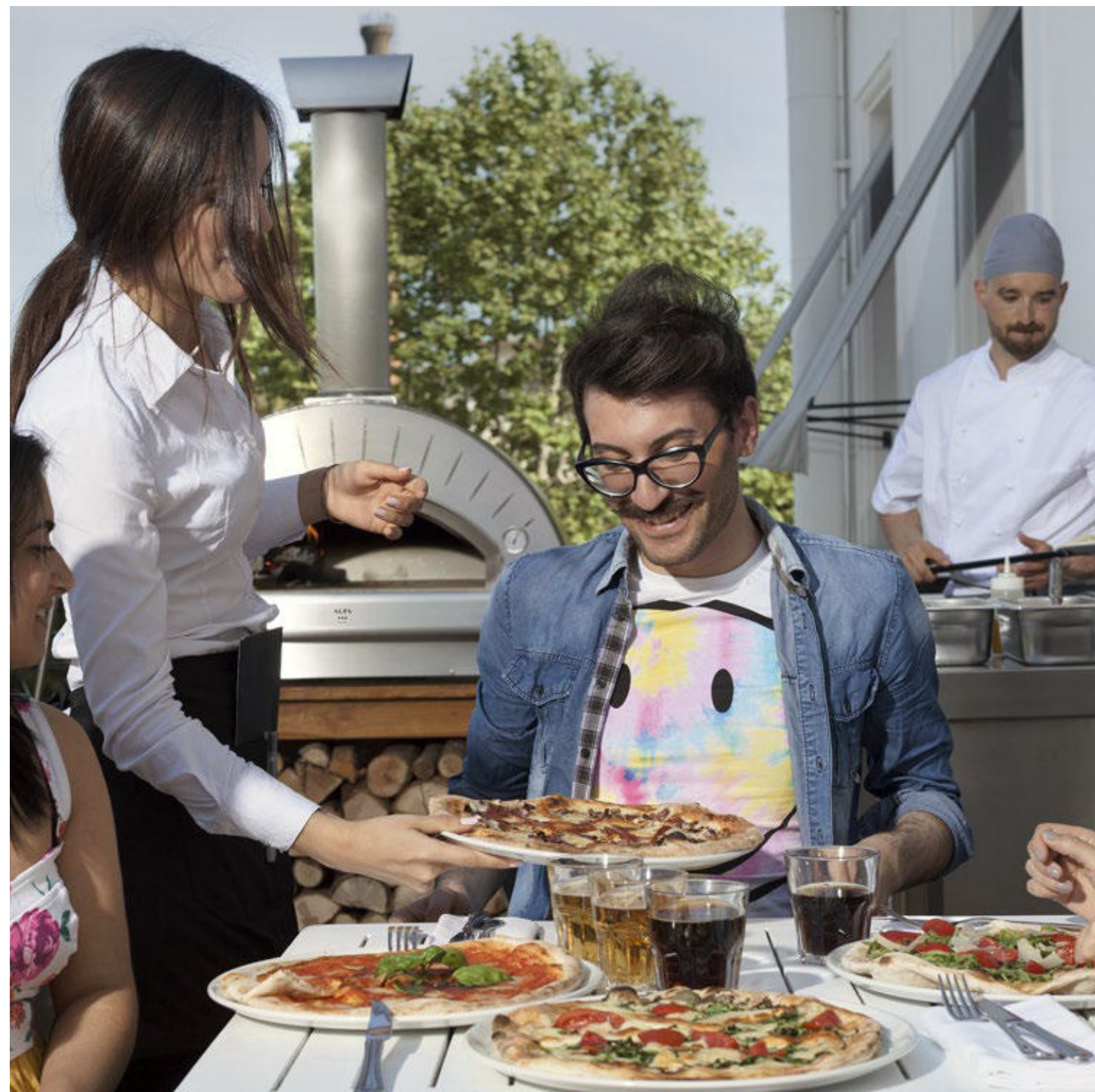


Pizza al metro
2 - 50x30 cm



Bandeja
2 - GN1/1

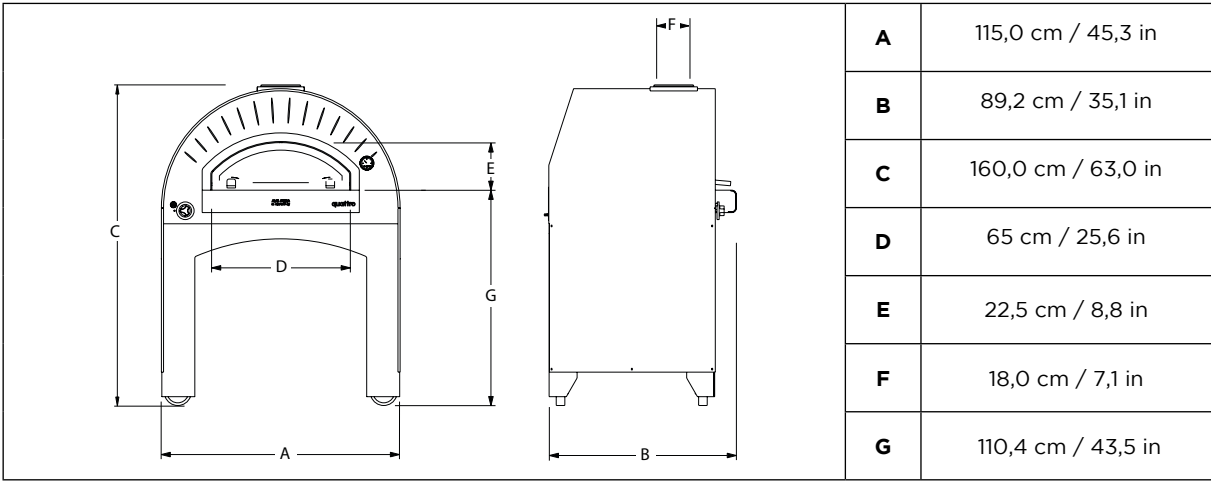






QUATTRO PRO

Suelo de cocción (Legna)	90 x 60 cm
Suelo de cocción (Gas)	78 x 60 cm
Altura del suelo de cocción	110 cm
Tiempo de calentamiento	30'
Capacidad de pan	4 Kg
Capacidad de pizza	3
Pizzas cada 60 minutos	60
Consumo medio Leña	4,5 kg/h
Consumo medio GPL	1,35 kg/h
Consumo medio Metano	1,80 m³/h
Temperatura máxima	450°C
Dimensión chimenea	Ø 18 cm
Peso	240 kg



Pizza redonda
3 - Ø 33 cm



Pizza al metro
2 - 50x30 cm



Bandeja
2 - GN1/1



27

QUANDO
SOBRI
MI È VE
NASCO
QUAN
URRA
NON È PIÙ
CREARE VERE
A MENTE.
C'È UN
MENTE IN
CECO FRA
BRUTTA E
PEZZA,
QUELLO
E OGNI

MARTEDÌ
12 Maggio
ore 21.00
Una cena
dedicata al
vino di
Josko
Gravner
presenta
Giulia Bazzani

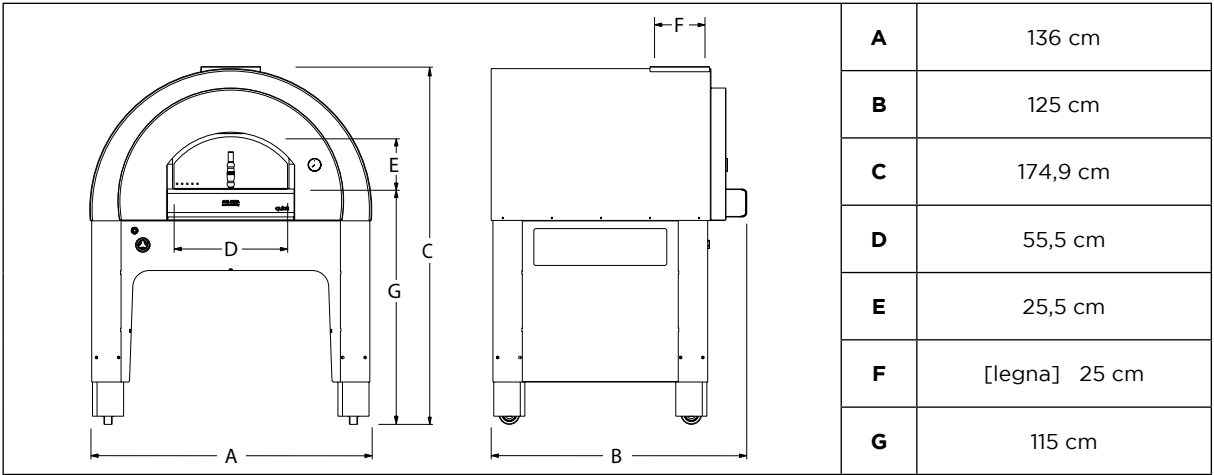




QUICK



Suelo de cocción (Legna)	120 x 90 cm
Suelo de cocción (Gas)	110 x 90 cm
Tiempo de calentamiento	35'
Capacidad de pan	12 kg
Capacidad de pizza	6
Pizzas cada 60 minutos	110
Consumo medio Leña	7 Kg/h
Consumo medio GPL	1,20 kg/h
Consumo medio Metano	1,58 m³/h
Temperatura máxima	450°C
Dimensión chimenea	Ø 25 cm
Peso del horno	250 kg
Peso del horno + Base	330 kg



Pizza redonda
6 - Ø 33 cm



Pizza al metro
3 - 80x30 cm



Bandeja
5 - GN1/1

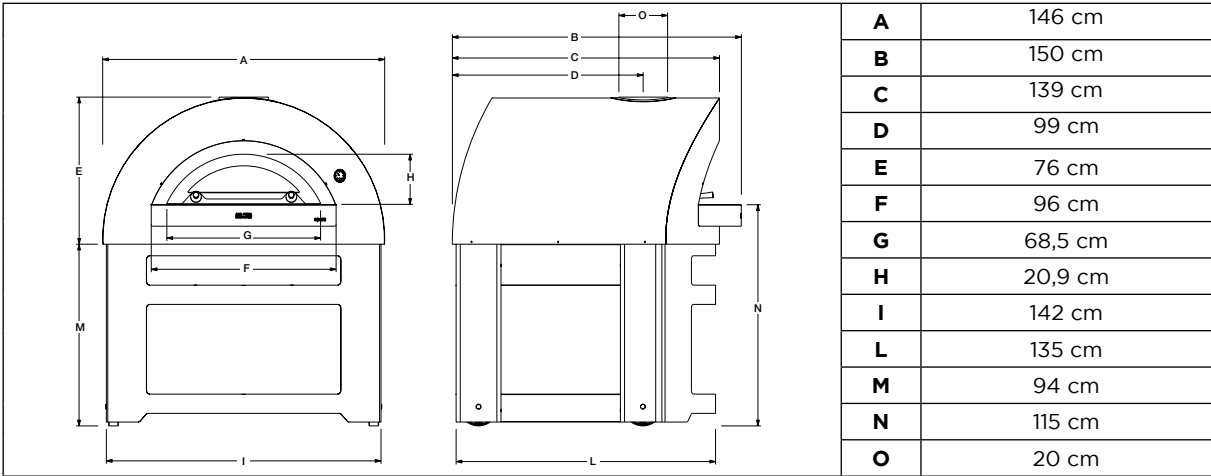






OPERA

Suelo de cocción (Legna)	120 x 100 cm
Suelo de cocción (Gas)	108 x 100 cm
Tiempo de calentamiento	40'
Capacidad de pan	14 kg
Capacidad de pizza	7
Pizzas cada 60 minutos	150
Consumo medio Leña	7,5 kg/h
Consumo medio GPL	2,3 kg/h
Consumo medio Metano	3,1 m³/h
Temperatura máxima	450°C
Dimensión chimenea	[legna] Ø 25 cm [gas] Ø 20 cm
Peso del horno	355 kg
Peso del horno + Base	450 kg



Pizza redonda
7 - Ø 33 cm



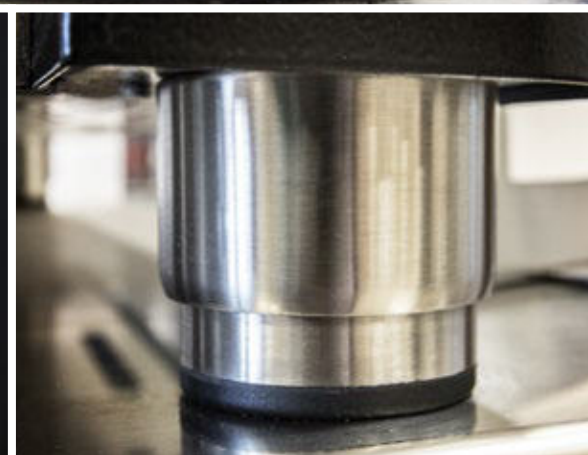
Pizza al metro
3 - 90x30 cm



Bandeja
5 - GN1/1







COMPACT FLAME

La línea de hornos Compact Flame garantiza la máxima capacidad de producción en su restaurante y le permite tener un horno de pizza de llama, incluso en los espacios más pequeños y garantizando un gran rendimiento al mismo tiempo. La tecnología Compact Flame permite que el horno alcance los 450 °C (840 °F) en 30 minutos y pueda cocinar una pizza napolitana genuina en sólo un minuto gracias básicamente al sistema manual de control de las llamas que ajusta la temperatura y la radiación. Qubo es un horno ligero y compacto, absolutamente fantástico para los chefs que trabajan en espacios pequeños y no necesitan salidas externas. Piazza es el único horno profesional a gas que está hecho para durar en todas las condiciones climáticas gracias a sus 7 capas de pintura especial y permite su uso completo en espacios exteriores como terrazas, patios, jardines y también eventos.

Sencillos y versátiles, los hornos Compact Flame de Alfa son hermosos y fáciles de usar gracias a su diseño y la gran llama que los hacen especialmente espectaculares para las cocinas abiertas.

Alfa Forni ofrece una amplia gama de hornos profesionales para cocinar con madera, gas o parrilla. Todas las líneas de hornos híbridos, de llama compacta o tradicionales garantizan un alto rendimiento combinado con un diseño único resultante de la aplicación de procesos continuos de innovación con el propósito de proporcionar las mejores soluciones para los profesionales.



**30 MINUTOS PARA
ALCANZAR 450°C**



**NINGUNA
INSTALACIÓN**

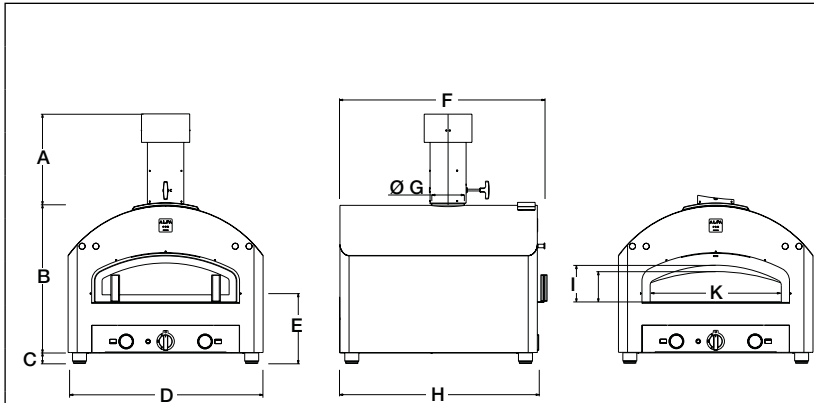


**LIGERO
SOLO 142 KG**

PIAZZA



Suelo de cocción	70 x 66 cm
Tiempo de calentamiento	30'
Capacidad de pan	4 Kg
Capacidad de pizza	4
Pizzas cada 60 minutos	80
Consumo medio GPL	1,4 kg/h
Consumo medio Metano	1,60 m³/h
Temperatura máxima	450°C
Dimensión chimenea	Ø 15 cm
Peso	180 kg



A	42,0 cm
B	67,0 cm
C	5,2 - 6,9 cm
D	89,2 cm
E	27,8 cm
F	94,5 cm
G	15,0 cm
H	90,0 cm
I	16,9 cm
J	14,0 cm
K	60,0 cm



Pizza redonda
4 - Ø 33 cm



Pizza al metro
2 - 60x30 cm



Bandeja
2 - GN1/1





500°C



13 kW



75x105 cm



6 Pizzas

made in Italy

HORNO ELÉCTRICO NAPOLITANO
que alcanza los 500 grados.

ELÉCTRICO

Un horno eléctrico con las mismas características de un horno de leña

Alfa Forni, líder mundial en hornos de leña y gas, finalmente está lista para partir hacia una nueva aventura en el mundo del horno eléctrico, manteniendo siempre la tradición de la pizza napolitana cocinada a 500°C, pero mirando nuevas tecnologías y necesidades del mercado.

Un horno eléctrico con las mismas características que un horno de leña, en coherencia total con la filosofía de Alfa Forni, utilizando su know-how y sus materiales como el acero, las pinturas de alta temperatura, el aislamiento profesional y los ladrillos refractarios producidos íntegramente en la fábrica.



ELÉCTRICO



**NINGUNA
INSTALACIÓN**



**PIZZA NAPOLITANA
EN 60 SEGUNDOS**



No tiene la obligación de chimenea, excepto por requisito de la autoridad local, con posibilidad de paliar los olores simplemente con un eliminador de olores certificado.

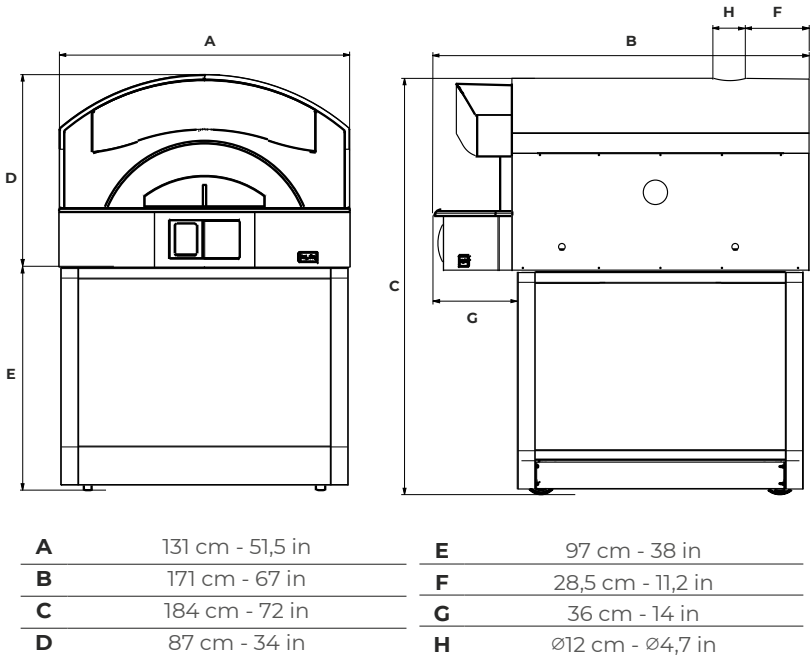
Alcanza temperaturas de un horno de leña real napolitano, por eso es el horno ideal para aquellos países donde no se autoriza el uso de leña.

¡EL HORNO ELÉCTRICO PARA LOS QUE DEBEN DEJAR DE FUMAR!

- Superficie en piedra de lava negra con placa de acero inoxidable para interrupción puente térmico
- Frente pintado aislado de diseño Alfa
- Carcasa externa con pintura de alta temperatura gris plata
- Campana de diseño Alfa Forni en acero inoxidable colección de vapor
- Cámara de cocción en material refractario
- Superficie en ladrillo refractario Alfa intercambiable de 5 cm de espesor
- Triple aislamiento: paneles en la base densidad 180, paneles de 4 cm para el cámara de cocción resistente a 1200 ° más aislamiento de rodillos de fibra cerámica.
- Salida de vapor canalizada por chimenea de acero inoxidable
- Iluminación interior
- Modulación de potencia independiente cielo y superficie
- Programas de cocción personalizables
- Encendido programable del horno
- Accesibilidad a todos los componentes eléctricos
- 4 ruedas retráctiles
- Medición continua de temperatura

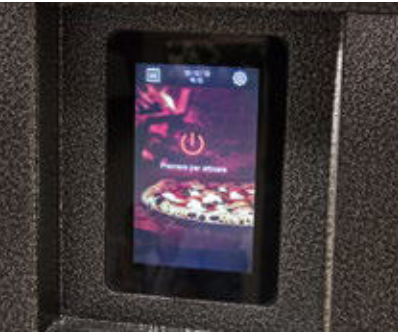


Alimentación	Eléctrica
Potencia máxima	13kW
Voltaje	400V + N + T
Sección de cable	5x4 cm
Tipo de cable	H07 RN-F
Curva electromagnética	Type C
Power Break	10 kA
Potencia nominal	19,5 Amp
Dimensiones boca horno	54x14 cm 21.5x5.5 in
Altura de la cámara de cocción	16 cm
Medidas de la superficie del horno	75x105 cm 20.5x41 in
Peso	650 kg 1400 lbs
Temperatura máxima	500°C 1000°F
Tiempo de cocción de la pizza	60
Pizzas a la vez	6
Pantalla táctil	Display 5"
Color	Silver Grey



FICHA DE CONTROL PANTALLA TÁCTIL

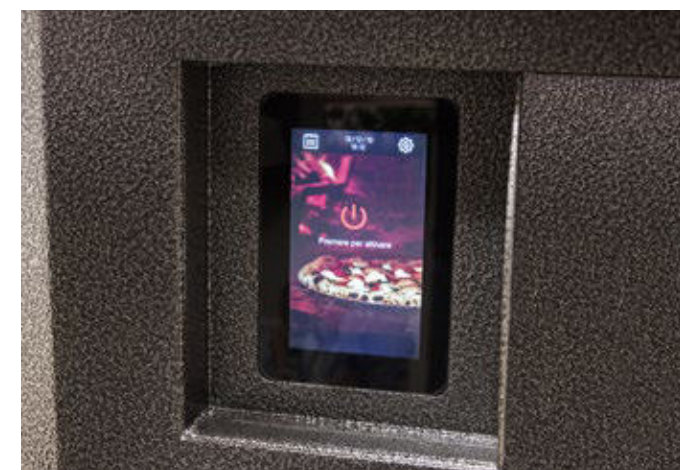
1. Pantalla táctil a color capacitivo: pantalla de 5 pulgadas
2. Detección y gestión independiente de la potencia del cielo y del suelo
3. Capacidad para grabar 99 recetas
4. Temporizador automático encendido semanal



HORNO ELÉCTRICO NAPOLITANO 500°C.

La relación de potencia entre cielo y suelo del horno que permite una cocción equilibrada (9 resistencias en el cielo y 6 en el suelo)







TRADICIONAL

La gama tradicional incluye todo tipo de hornos refractarios de leña y está diseñada para aquellos que quieren mantenerse fieles a un diseño clásico sin renunciar a los beneficios de la innovación y tecnología de Alfa Forni. Mediante el uso de materiales refractarios como “cotto” moldeado a mano por nuestros artesanos, estos hornos soportarán sin problemas la prueba del tiempo.

**Son hornos estáticos y resistentes. 2 opciones:
Special (hecho a medida) y Napoli (listo para usar)**

El suelo y la cúpula del horno están hechos de material refractario que permite un calor uniforme y constante durante varias horas, incluso cuando el horno está apagado. Sus sobresalientes prestaciones de cocción los convierten en la mejor opción para restaurantes y pizzerías con alta rotación de clientes. La Special Pizzeria también está disponible con un quemador de gas de 34 kW y se puede comprobar la temperatura de cocción a través de su ancha boca de hierro fundido evitando así cualquier pérdida de calor. Gracias a la cúpula más alta de lo normal y perfectamente esférica se obtiene una distribución más uniforme del calor dentro del horno.

ALFA ofrece una amplia gama de hornos profesionales para cocinar con madera, gas o parrilla. Todas las líneas de hornos híbridos, de llama compacta o tradicionales garantizan un alto rendimiento combinado con un diseño único resultante de la aplicación de procesos continuos de innovación con el propósito de proporcionar las mejores soluciones para los profesionales.

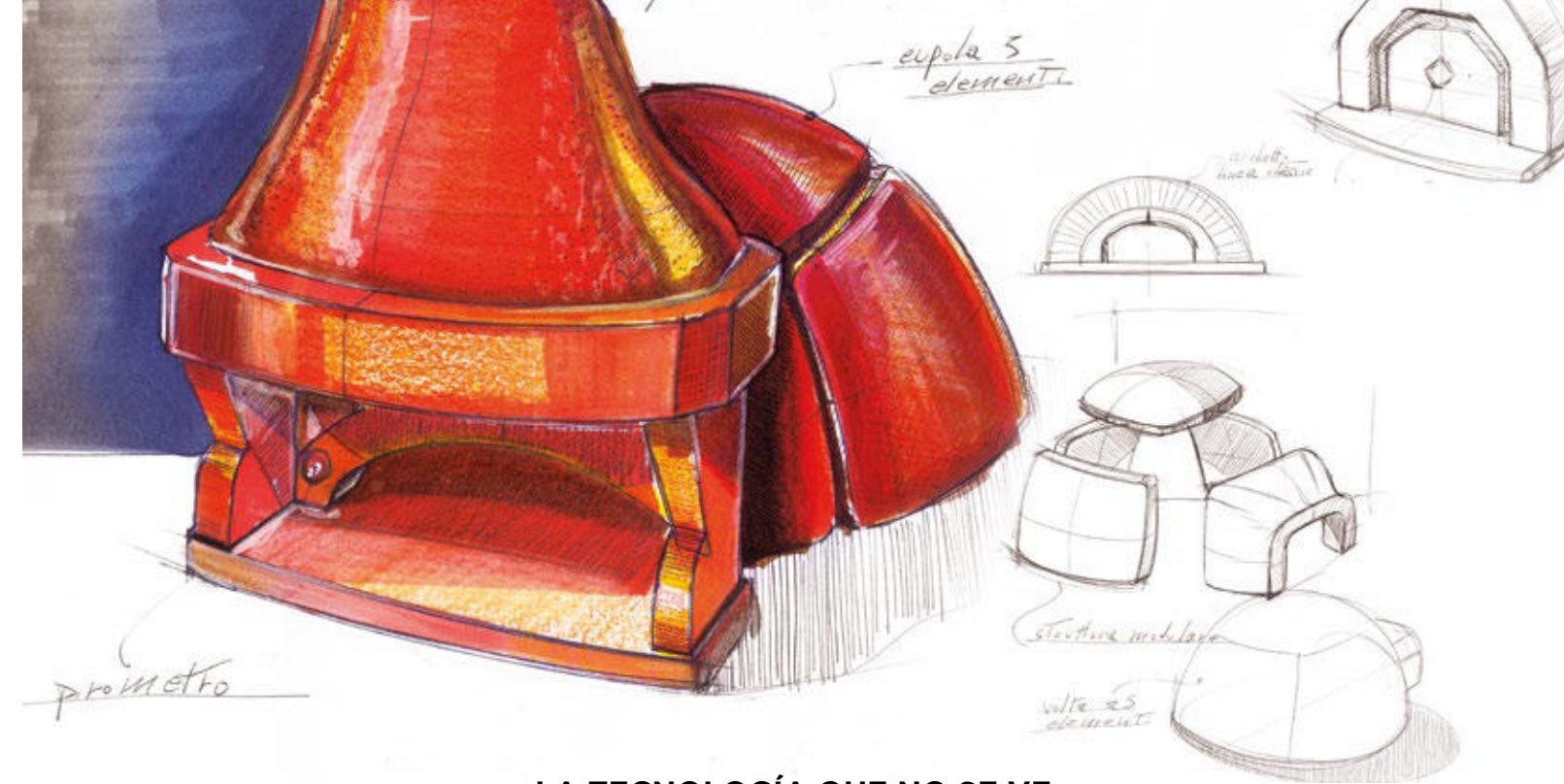


SPECIAL PIZZERIA

El mejor horno de leña y gas para pizzerías y restaurantes.



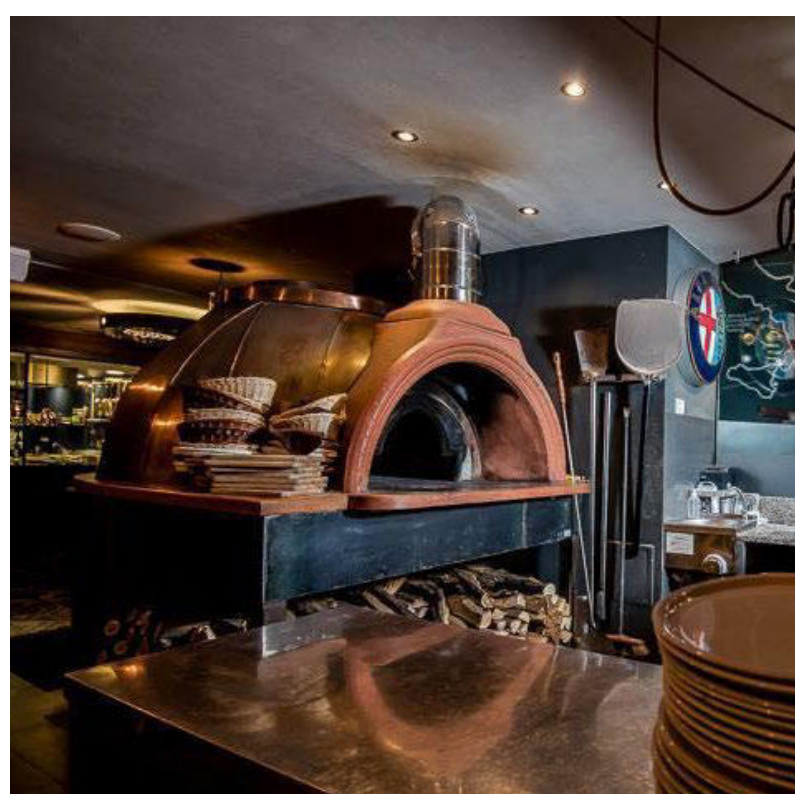
El horno Special Pizzeria es el horno de leña ideal para restaurantes y pizzerías. Disponible también en una versión a gas con un quemador de llama doble de 34kW, este horno está construido totalmente en materiales refractarios de primera calidad y cuidando hasta el último detalle. La boca del horno, ancha y de hierro fundido, tiene una forma adaptada que permite ver los alimentos en la cámara mientras se cocinan, sin pérdida de calor. La cúpula, mucho más alta en comparación a los hornos tradicionales, y perfectamente esférica, permite una distribución uniforme del calor en la cámara de cocción.



LA TECNOLOGÍA QUE NO SE VE

Optimización del proceso de calentamiento, reducción del consumo y mantenimiento del calor en el interior. La tecnología ForniRef™ proviene de una cuidadosa selección de materias primas de alta calidad. Nuestro ALFA Lab I+D ha formulado una mezcla particular compuesta por elementos micro y macro que confieren resistencia mecánica, mejoran la dureza y garantizan la durabilidad durante mucho tiempo. De la investigación constante viene el sistema AHTTM que aprovecha la sinergia de diferentes materiales que componen los suelos refractarios. Alfa Ref ha creado para los primeros hornos con DSTTM, un bloque semiesférico montado en cúpula. Gracias a esta tecnología, dentro de la cámara de combustión hay una superficie perfectamente homogénea que permite un aire más fluido. La irradiación de la cúpula permite un calentamiento de la superficie 4 veces mayor que el estándar de mercado.

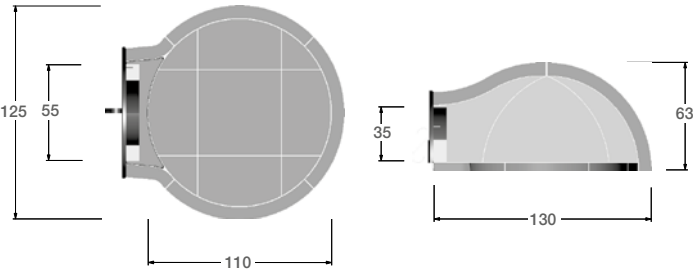






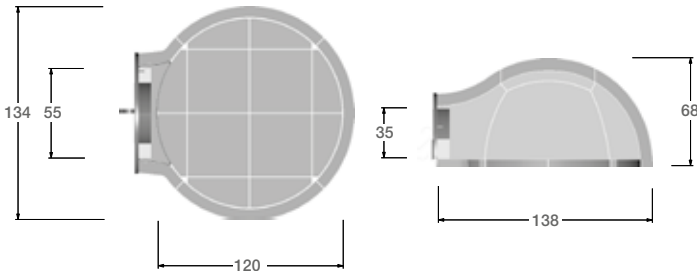
SP 120

Diametro interno	Ø 110 cm
Peso	370 kg
Capacidad de pizza	6
Capacidad de pan	12 kg
Tiempo de calentamiento	70



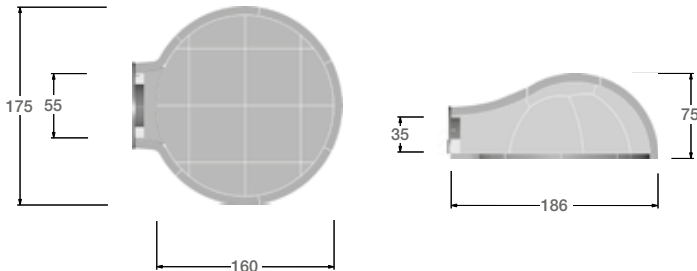
SP 135

Diametro interno	Ø 120
Peso	450 kg
Capacidad de pizza	7
Capacidad de pan	14 kg
Tiempo de calentamiento	75



SP 165

Diametro interno	Ø 160 cm
Peso	780 kg
Capacidad de pizza	12
Capacidad de pan	24 kg
Tiempo de calentamiento	90



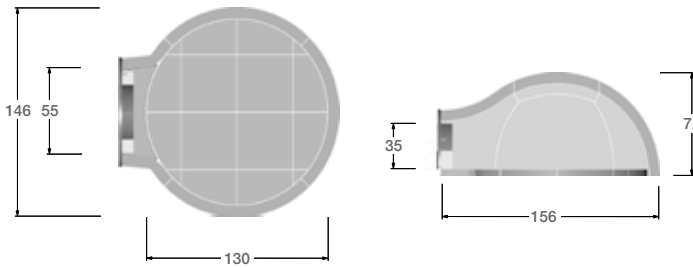
Vea cómo construir un horno modular

La instalación es clave en el éxito de un horno de leña tradicional. Alfa ha simplificado el montaje mediante módulos prefabricados que se combinan en bloques. Unas pocas piezas componen un gran horno cuya resistencia se incrementa mediante un refuerzo interno, que hace la cúpula sólida como una roca.



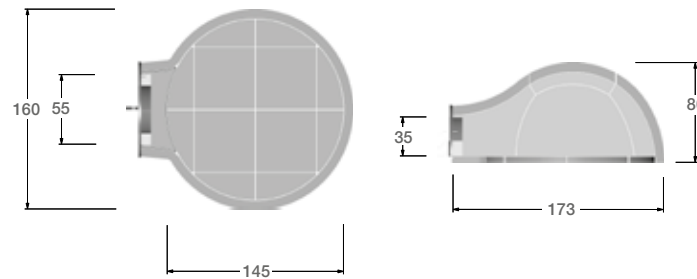
SP 145

Diametro interno	Ø 130 cm
Peso	480 kg
Capacidad de pizza	8
Capacidad de pan	16 kg
Tiempo de calentamiento	80



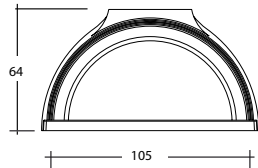
SP 155

Diametro interno	Ø 145 cm
Peso	730 kg
Capacidad de pizza	10
Capacidad de pan	20 kg
Tiempo de calentamiento	85



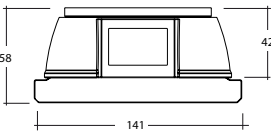
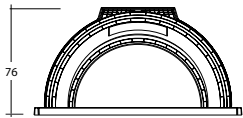
Es posible decorar el horno con los arcos: Bocca Forno Special y Arco Avanforno Special.

BOCCA FORNO SPECIAL



Salida humos Ø 30 cm,
Peso 135 kg

ARCO AVANFORNO SPECIAL



Salida humos 40x25 cm,
Peso 160 kg,

Unión da Ø30cm incluida



NAPOLI

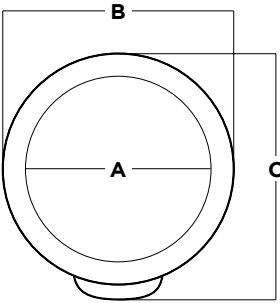
Totalmente hecho a mano según la más pura tradición italiana.

El horno artesanal Napoli fue diseñado y fabricado usando ladrillos de “cotto” refractarios producidos directamente por ALFA.

- Cúpula y campana externa de ladrillo moldeado a mano.
- Revestimiento externo personalizable por encargo.
- Soporte removible de hierro reforzado.
- Suelo del horno de ladrillos de “cotto” refractario de ALFA.
- Corona de ladrillo refractario de ALFA.
- Arco de hierro fundido de ALFA.
- Rellano de piedra de lava de 2 cm (0,78 in).
- **Disponible con alimentación de madera o gas.**

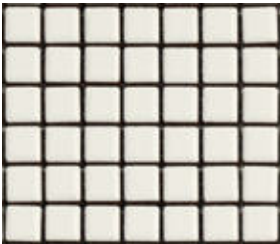


Consumo medio Leña	7 kg/h	Potencia térmica máxima	29000 Kcal - 34 kW
Salida de humos	Ø 250 mm	Temperatura humos	190°C a la salida
Temperatura de funcionamiento recomendada	400/450°C	Flujo de humos	800 Mc/h (encendido) 650 Mc/h (a toda velocidad)
Potencia térmica máxima	25000 Kcal - 29 kW	salida de humo	natural



Modelo	Número de pizzas	Dimensiones			Altura	Peso	Potencia
		A	B	C			
M90	3	90 cm	135 cm	150 cm	210 cm	1200 kg	15kW
M110	4	110 cm	155 cm	160 cm	210 cm	1400 kg	24kW
M120	5	120 cm	165 cm	170 cm	210 cm	1600 kg	34kW
M130	6	130 cm	175 cm	180 cm	210 cm	1800 kg	34kW
M150	8	150 cm	195 cm	200 cm	210 cm	2200 kg	34kW

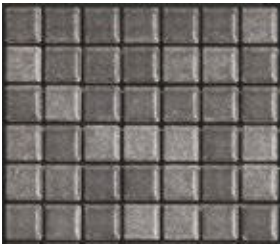
Standard Color



WHITE
Tamaño del azulejo
2,5x2,5 cm

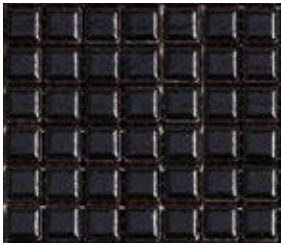


BROWN
Tamaño del azulejo
2,5x2,5 cm

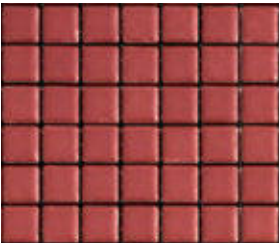


GREY
Tamaño del azulejo
2,5x2,5 cm

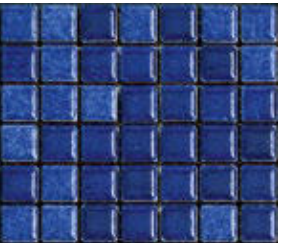
Premium Color



BLACK
Tamaño del azulejo
2,5x2,5 cm



RED
Tamaño del azulejo
2,5x2,5 cm

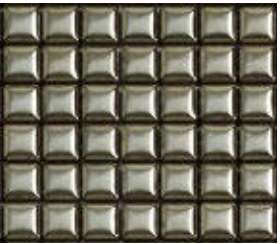


BLU
Tamaño del azulejo
2,5x2,5 cm

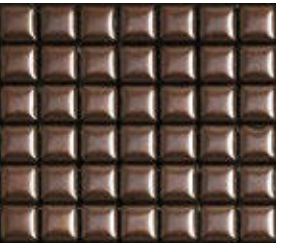


SANDY
Tamaño del azulejo
2,5x2,5 cm

Luxury Color



BRONZE
Tamaño del azulejo
1,2x1,2 cm



COPPER
Tamaño del azulejo
1,2x1,2 cm





HERRAMIENTAS PROFESIONALES

Todas las herramientas proporcionadas por Alfa están diseñadas para facilitar al máximo el trabajo de cocina.

Seleccionada y testada cuidadosamente o hecha directamente en nuestros laboratorios, esta línea de accesorios ha sido creada para ayudarle a garantizar los mejores resultados.

Chimenea

La chimenea es apta para quien quiera instalar un horno en el exterior. El pack incluye 1 tubo y 1 chimenea. *La longitud del tubo depende del modelo de horno.



Kit Hybrid

El nuevo kit híbrido, diseñado para que su uso sea muy fácil. Totalmente fabricado con acero inoxidable AISI 441.



Soporte para la leña

Su forma especial permite el máximo flujo de aire mientras protege la comida del calor. La versión pequeña (40 cm) está disponible para estos hornos: QUATTRO PRO y QUATTRO PRO TOP. La versión grande (60 cm) está disponible para estos hornos: OPERA y QUICK * suministrada con todos los hornos



*La altura de las palas de pizza cambia aproximadamente 50 mm.

Cepillo de horno de latón

Limpiar la superficie de cocción es fácil gracias al cepillo de horno con cerdas de latón. Disponible en dos tamaños: 175 cm y 120 cm.



Manico Scorrevole

Muovibraci, Palino e Spazzola forno sono dotati di un manico scorrevole ergonomico.



Mango deslizante

Pala de pizza

Los agujeros permiten eliminar el exceso de harina. Esta pala de pizza es la herramienta perfecta para introducir la pizza en el horno con la máxima higiene y la velocidad. Disponible en dos tamaños: 175 cm y 120 cm.



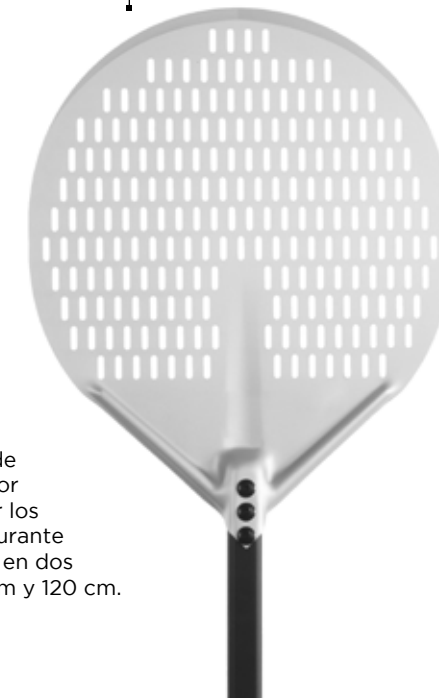
Rastrillo de brasas

La herramienta ideal para mover y supervisar el fuego y las brasas dentro del horno. Disponible en dos tamaños: 175 cm y 120 cm.



Pala de pizza redonda en aluminio anodizado

Una pala de pizza con mango y cabezal (diámetro: 36 cm) hecho completamente de aluminio anodizado para la máxima resistencia, ligereza e higiene. La pala de pizza está disponible en dos tamaños: 120-175 cm



Palino

Pala de pizza pequeña hecha completamente de acero inoxidable, la mejor herramienta para mover los alimentos en el horno durante el horneado. Disponible en dos tamaños: longitud 175 cm y 120 cm.



FICHAS TÉCNICAS
Y COMPARACIÓN DE PRODUCTOS



	PIAZZA	QUATTRO PRO TOP	QUATTRO PRO	QUICK	OPERA
Dimensiones	89 x 90 x 112 cm	115 x 89 x 72 cm	115 x 89 x 160 cm	136 x 125 x 175 cm	146 x 150 x 170 cm
Capacidad de pizza	4 pizzas	3 pizzas	3 pizzas	6 pizzas	7 pizzas
Tiempo de calentamiento	15' hasta alcanzar 200°C 30' hasta alcanzar 450°C	20' hasta alcanzar 200°C 30' hasta alcanzar 450°C	20' hasta alcanzar 200°C 30' hasta alcanzar 450°C	20' hasta alcanzar 200°C 35' hasta alcanzar 450°C	20' hasta alcanzar 200°C 40' hasta alcanzar 450°C
Peso	180 kg	195 kg	240 kg	330 kg	450 kg
Consumo de combustible	1,4 kg/h GPL 1,8 m³/h Metano	4,5 kg/h Leña 1,35 kg/h GPL 1,80 m³/h Metano	4,5 kg/h Leña 1,35 kg/h GPL 1,80 m³/h Metano	7 kg/h Leña 1,20 kg/h GPL 1,58 m³/h Metano	7,5 kg/h Leña 2,3 kg/h GPL 3 m³/h Metano
Rendimiento	80 pizzas por hora	60 pizzas por hora	60 pizzas por hora	110 pizzas por hora	150 pizzas por hora
Suelo de cocción (Gas)	70 x 66 x 5 cm 28 x 26 x 2 in	78 x 60 x 7,8 cm	78 x 60 x 7,8 cm	110 x 90 x 8 cm	108 x 100 x 8 cm
Suelo de cocción (leña)		90 x 60 x 7,8 cm	90 x 60 x 8 cm	120 x 90 x 8 cm	120 x 100 x 8 cm



E S P A Ñ O L



A L F A F O R N I . C O M
