



ALFA
LIVING





Elegance, passion for details and quality food are just some of the key words to describe Alfa Living products, born from Alfa 1977's experience, always headed towards innovation. The products of Alfa Living were created to satisfy the needs of the most demanding customers and establish new standards of quality for wood fired ovens. All of our products are carefully projected and handmade in our factory in Anagni, close to Rome. The Alfa Living products convey the typical Italian uniqueness and originality. We provide attention to design, love for handmade products, to give you the joy of outdoor cooking – those are the elements of Italian spirit which we are proud to share with others.

L'eleganza, la ricerca del dettaglio, il cibo di qualità sono solo alcune delle parole chiave dei prodotti Alfa Living, nati dall'esperienza di Alfa 1977 che scommette ancora una volta sull'innovazione. La doppia verniciatura, il doppio strato di tavole, la terra refrattaria naturale lavorata interamente nello stabilimento di Anagni (vicino Roma). Ci piace pensare che per le sue caratteristiche Alfa Living ben rappresenti l'unicità e l'originalità italiana. L'attenzione per il bello e l'amore per il fatto a mano, la convivialità e l'esaltazione dell'arte culinaria, sono questi i valori di italianità che con questa linea vogliamo far riscoprire al Bel paese e offrire al resto mondo.

*Founders
Marcello Ortuso e Rocco Lauro*



VENERE OVEN - ICE WHITE



THAT'S YOUR PARTY, THAT'S YOUR FOOD

Alfa Living multicooking ovens are made to cook for many guests. Cook your 'starred michelin' dishes adding a wood and brick taste. From appetizers to sweets, you can create your own culinary delights with your wood fired oven and discover all the benefits and opportunities it offers.

Riscopri la bellezza della compagnia con la formula multicooking Alfa Living. Prepara le pietanze più elaborate senza rinunciare all'aroma fragrante della legna e alla cottura unica della pietra refrattaria. Dall'antipasto al dolce, crea percorsi gastronomici intorno al tuo forno, sfruttane tutte le potenzialità, sperimentane le possibilità.



ITALIAN STYLE

LE NOSTRE COMPETENZE NEL MONDO

Alfa living is proud to represent the Italian uniqueness and originality. The love of art, the search for beauty, the handmade care, the respect of the tradition, the pleasure of conviviality: that's what we want to share all over the world.

Alfa Living è fiera di incarnare e rappresentare l'unicità e l'originalità italiana. L'amore per l'arte, il gusto per il bello, il rispetto per la tradizione, il piacere della convivialità. Questo vogliamo condividere in tutto il mondo.



DESIGNED & MADE IN ITALY





**H I G H Q U A L I T Y
C R A F T S M A N S H I P ,
T H I S I S Y O U R P R O D U C T**

ARTIGIANATO DI ALTA QUALITÀ, QUESTO È IL VOSTRO PRODOTTO

Everything is done in the better way, thanks to the expert work of our artisans. The double layer of paint, the double layer of tiles, the natural refractory fireclay made entirely in the factory in Anagni (Rome), the special stainless steel suitable for high temperatures with 18.5% of chromium and nickel free; the ceramic glass is resistant up to 800°C/1.472°F and the combustion chamber up to 1.000°C/1.832°F. These details make our ovens, the ovens that decorate your homes, your spaces, your life.

Tutto è fatto al meglio grazie al lavoro sapiente dei nostri artigiani. La doppia verniciatura, il doppio strato di tavelle, la terra refrattaria naturale lavorata interamente nello stabilimento di Anagni (vicino Roma), l'acciaio inox adatto alle alte temperature con il 18,5% di cromo e nickel free; il vetro ceramico resistente fino a 800°C e camera di combustione fino a 1.000°C. Questi dettagli compongono i nostri forni, i forni che arredano le vostre case, i vostri spazi, la vostra vita.

DUETTO, OUR VERY OWN PATENTED DESIGN

DUETTO, IL BREVETTO!

*“The double chamber for cooking directly and indirectly from the flame is finally covered by a patent. One heat source easily cooks pizza, focaccia or piadinas as well as lasagna and other long time dishes like those shown above. **Harness the energy of flame to avoid wasting any wood energy** was the imperative of the Alfa 1977 R&D technicians. The thermic result was reached only through intense work and passion in what we do. In fact, we are the only company focused on the aerodynamic flow in the wood fired oven. This patent opens the door for wider possibilities. What started 40 years ago has never stopped. We intend to go on this way, and keep the leading position in this field.”*

*“Il principio innovativo del forno a cottura simultanea diretta e indiretta, tipo **Duetto**, è finalmente coperto da brevetto. Avere un forno tradizionale che, con un'unica fonte di calore, cuoce in modo efficiente e rapido sia alla fiamma che al calore, è il sogno di tutti gli amanti della buona cucina. **Sfruttare tutta l'energia della fiamma**, questo era l'imperativo del reparto Ricerca e Sviluppo Alfa 1977, senza sprecare nemmeno una scintilla di energia della legna. Il risultato tecnico raggiunto è stato il frutto di una ricerca lunga e minuziosa rivolta all'ottimizzazione del percorso aerodinamico dei flussi termici. Questo brevetto apre nuove e più ampie prospettive. Proseguiremo il percorso di ricerca continua, iniziato 40 anni fa, per conservare la posizione di leader mondiale della cottura tradizionale e genuina.”*

founder and inventor
Rocco Lauro



DUETTO OVEN - DIAMOND GREY

YOUR HOME, THE PLACE WHERE YOU WANT TO COME BACK



BRAVO OVEN - DIAMOND GRAY



V E N E R E

Venere, the goddess of love, is the main inspiration for this project. A brand new way of interpreting the wood fired oven: it is an amazing cooking instrument as well as an elegant piece of furniture.

Venere, dea della bellezza, ha ispirato il progetto di questo prodotto. Un nuovo modo di interpretare il forno a legna: un formidabile strumento di cottura e un elegante complemento d'arredo.



Venere is not equipped with the base, the base can be purchased separately.
Venere viene fornito senza base, la base del forno è fornita separatamente.



INTELLECTUAL PROPERTY
PATENTED
INTELLECTUAL PROPERTY

DUETTO

Duetto is the double chamber oven, most loved by chefs, that revolutionise the outdoor cooking world: an innovative design for the earliest cooking instrument.

Duetto è il forno più amato dagli chef, a doppia camera, che ha rivoluzionato il mondo dell'outdoor cooking: un design innovativo per il più antico degli strumenti di cottura.



*Duetto is not equipped with the Rondò, the Rondò can be purchased separately.
Duetto viene fornito senza Rondò, il Rondò del forno è fornito separatamente.*



DOLCE VITA

*Dolce Vita, the flame pleasure between technique and design.
With its clean lines, it fits harmoniously in any outdoor kitchen.*

Dolce Vita, il piacere della fiamma tra ricerca tecnica e design.
Con le sue linee essenziali si inserisce in modo armonioso in ogni
cucina outdoor.



Top version available. *Disponibile anche in versione top.*



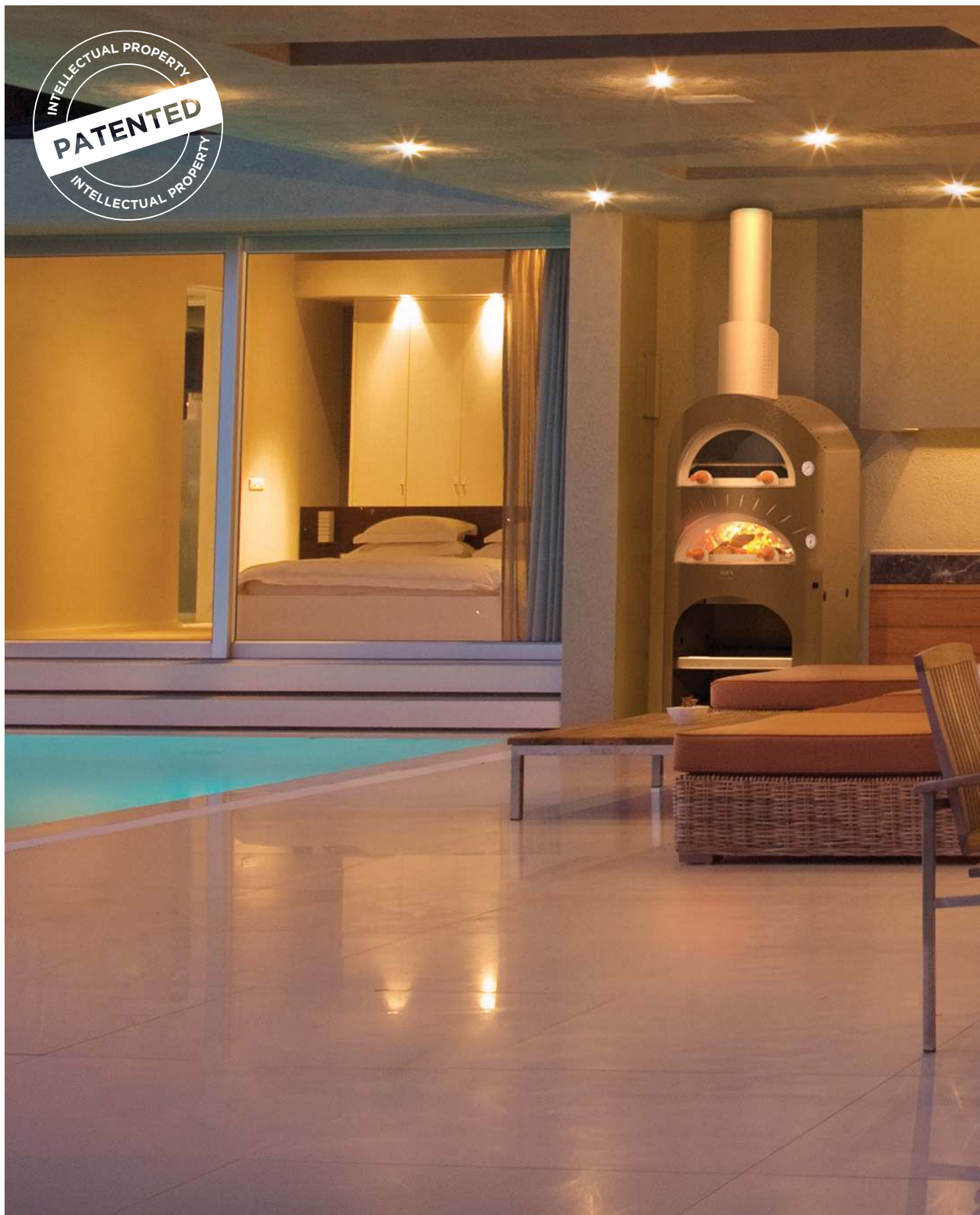
B R A V O

Bravo, Regular shapes and reduced dimensions to design the perfect oven for beautiful outdoor kitchens. Also available without base.

Bravo. Forme regolari e dimensioni contenute disegnano un forno perfetto per splendide cucine da esterno. Disponibile anche senza base.



Top version available. *Disponibile anche in versione top.*





GASTONE OVEN - DIAMOND GREY



GASTONE

Gastone. Gas fired and provided with a ceramic glass door, with its soft and charming lines it is perfect to stand in either indoor and outdoor spaces.

Gastone, alimentazione a gas e sportello in vetro ceramico per un forno indoor e outdoor dalle linee morbide ed eleganti.

BBQ 500



TWO DIMENSIONS

due dimensioni



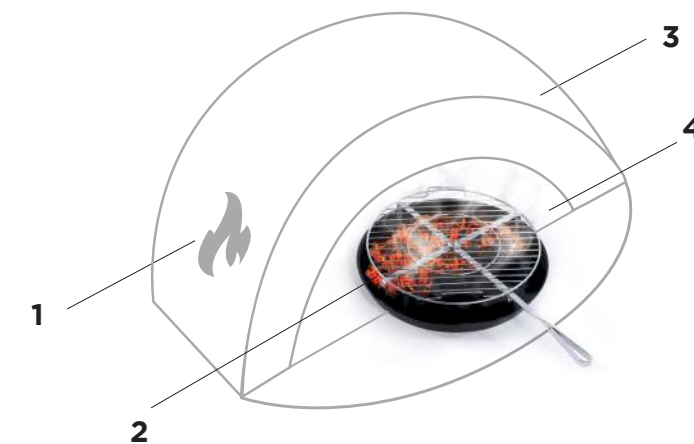
BBQ 500
37 cm
cod. AC-BBQ500



BBQ 500
45 cm
cod. AC-BBQ500-1

FOUR HEAT SOURCES

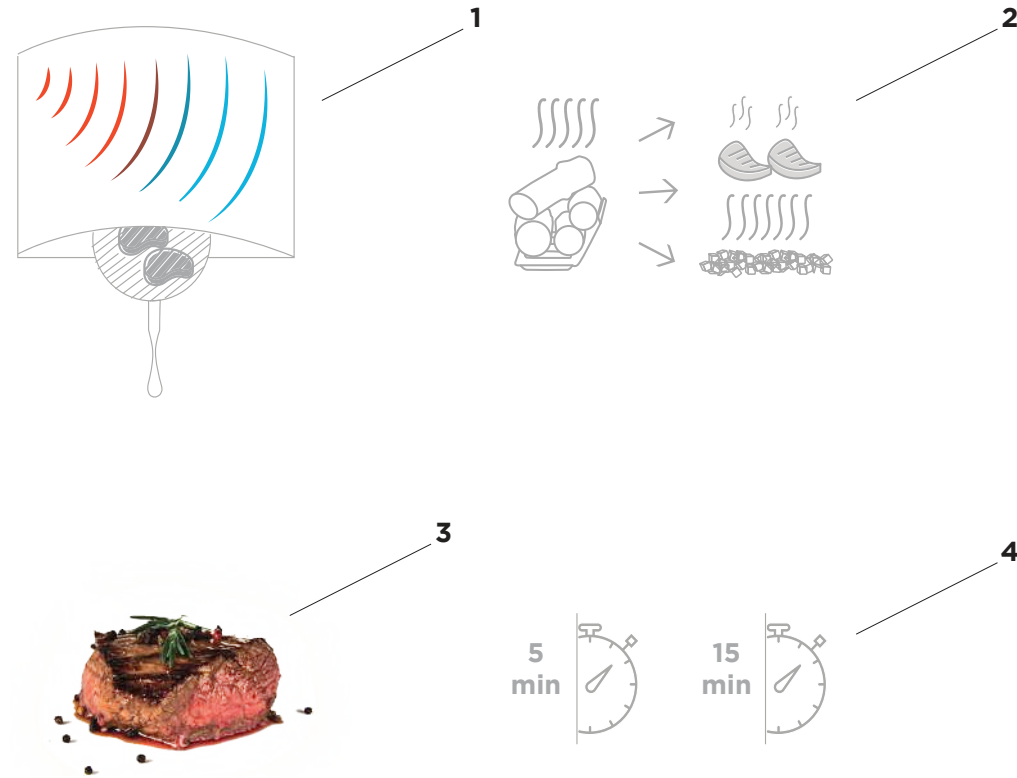
quattro fonti di calore



1 Burning flame **2** Hot embers **3** Enveloping dome **4** Hot bricks
1 Fiamma accesa **2** Braci roventi **3** Cupola che avvolge **4** Mattone caldo

THE ADVANTAGES OF A GREAT BARBECUE

I vantaggi di un grande barbecue

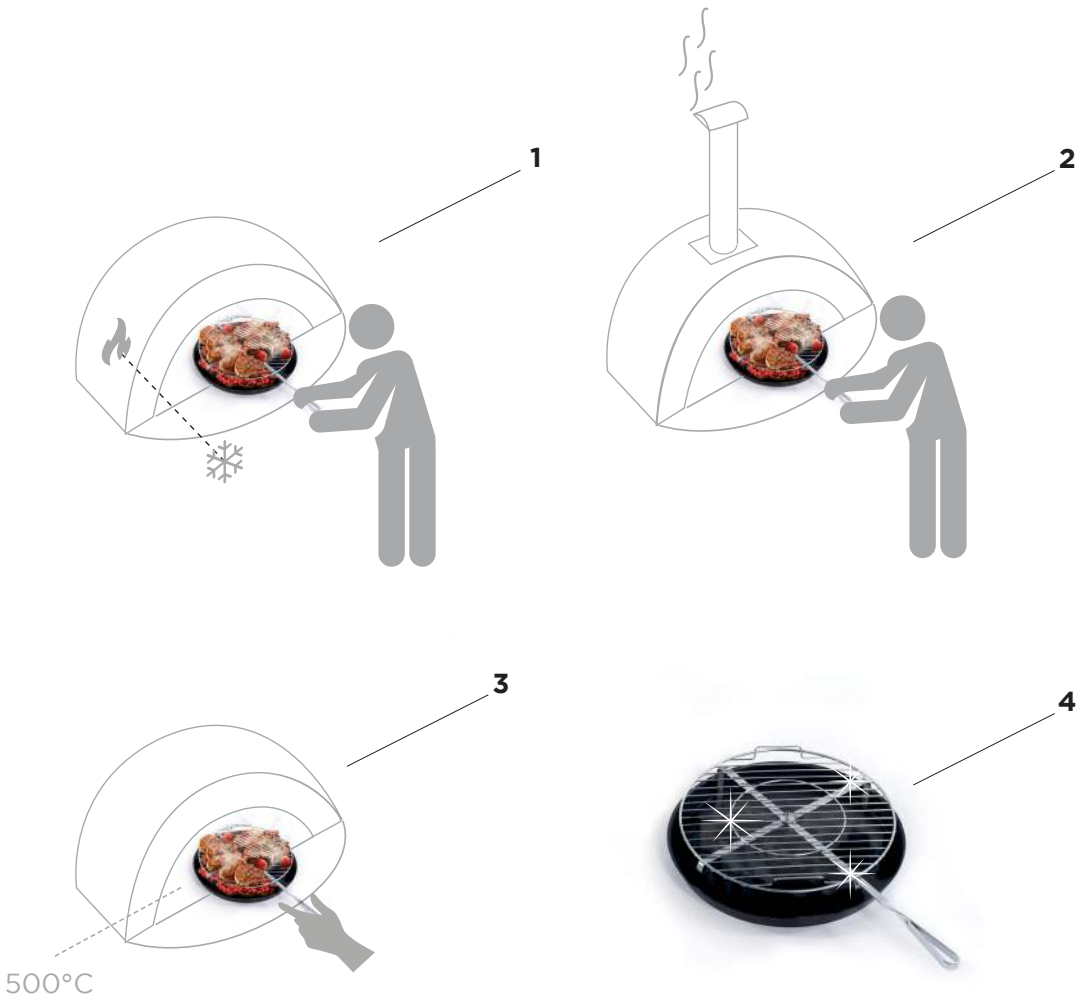


1 Easy to check during cooking. **2** Cooking with flame, food will be delicious. **3** Crusty and tasty outside, soft and juicy inside: passionates' dream. **4** Just 5 minutes to grill and 15 minutes to have the embers.

1 facile controllare tutto il calore durante la cottura. **2** Con la brace viva e la fiamma accesa le cotture al barbecue diventano sublimi. **3** Croccante e saporito fuori, morbido e succoso dentro, è il sogno di tutti gli appassionati di barbecue. **4** Bastano 5 minuti per iniziare a grigliare con l'energia della fiamma e 15 minuti per raggiungere il calore della brace.

THE BENEFITS OF A REAL WOOD-FIRED OVEN

I benefici di un vero forno a legna



1 The dishes are cooked in the hottest parts of the oven while the working hands remain outside the oven mouth. **2** No more smell smoke in clothes and steam puffs with the extractor hood. **3** BBQ 500 is safe because it is protected against heat; 500°C (930°F) inside but you can touch it with your hands outside. **4** After cooking, the self-cleaning oven looks beautiful again and ready to its next act.

1 Le pietanze sono nelle zone più calde dentro, le mani lavorano restando fuori al fresco sulla bocca del forno. **2** le sbuffate di vapori e di fumo vanno magicamente su per la cappa del forno. Niente fumo e vapori sui vestiti **3** BBQ 500 è sicuro perché anche con 500 gradi dentro, fuori si tocca con la mano. **4** Appena finito, BBQ 500, auto pulente per pirolisi, torna ad essere un bell'oggetto in ordine è pronto per la prossima accensione.

YOUR TOOLS

I TUOI STRUMENTI



AMICO
cod. ACCAR-BIA

Durable, movable and reliable, Amico is Alfa Living's brand new cooking multifunctional cart. All you need for an astonishing cooking experience has been gathered in this product. This cleverly designed device by Andreucci Alessandro comes with a wood pastry board, three food bowls, convenient wheels and a practical handle for moving your amico wherever you want and one drawer for storing all your tools. Everything has been included to make your cooking session easy and enjoyable. How could you do without it?

Resistente e affidabile, Amico è il nuovo carrello da cucina multifunzionale del brand Alfa Living. Disegnato dal designer Alessandro Andreucci, Amico ha proprio tutto: un cassetto per riporre tutti i tuoi utensili, una spianatoia in legno, tre contenitori per alimenti, ruote e maniglione per spostarlo comodamente. Abbiamo inserito tutto il necessario per garantirti un'esperienza culinaria semplice ed estremamente piacevole: un tavolo per preparare la pizza, un carrello di design in acciaio inox e un carrello di servizio per portare ai tuoi ospiti le tue deliziose ricette.

C O V E R

The Alfa Living covers are made in Italy by a special tissue that takes care of your product during winter or while the oven is stored.

Le cover Alfa Living sono fabbricate in Italia da sarti artigiani che usano speciali tessuti scelti con cura per coprire il tuo forno nei momenti di non utilizzo.



CODE COVER DOLCE VITA **ACTEL-DOLC** CODE COVER DUETTO **ACTEL-DUTO**

K I T H Y B R I D

Entirely manufactured with stainless steel AISI 441, the Hybrid kit has been specifically conceived to be an easy-to-use tool. It allows you to turn your gas oven into a wood firing.

Realizzato in acciaio inox AISI 441, è stato progettato appositamente per facilitarne al massimo l'utilizzo. Permette di usare il tuo forno a gas con alimentazione a legna.



CODE KIT HYBRID DOLCE VITA **ACKIT-DOLCV** CODE KIT HYBRID GASTONE **ACKIT-GAST**



KIT MANUTENZIONE

cod. KIT-MAN

The maintenance kit was designed to keep your oven always shining. It consists of a degreasing agent, a protective detergent and a Salable polisher only in Italy.

Il kit manutenzione è stato pensato per tenere il tuo forno sempre splendente. Il kit è composto da uno sgrassante, un protettivo e un lucidante. Vendibile solo in Italia.

diamond grey
cod. AFIPOPALE-GR

antique red / rosso antico
cod. AFIPOPALE-RO

copper / rame
cod. AFIPOPALE-RA

yellow / giallo
cod. AFIPOPALE-GI



VELA

The Vela peel holder, as well as being convenient and practical, fits well to all the environments of your home, both indoor and outdoor. It is indeed a unique tool, refined and with an innovative design.

Il portapale Vela, oltre ad essere comodo e funzionale, è un accessorio dalle forme ricercate ed innovative che si adatta perfettamente agli ambienti della tua casa, sia interni che esterni.

cm 46 x 31 x 65H - 12 kg
in 18.1 x 12.2 x 25.6H - 26 lbs



SET PALE

cod. AFISOTP90 / AFISOTP125

The round peel (1) is lightweight, sturdy and easy to handle. The Alfa Living ember-mover (2) permits you to prepare the oven floor and to move the ash, embers and burning wood to the side. The peel (3) to put the pizza in the oven, with its wooden handle and stainless steel structure, guarantees robustness, cleanliness and easy-handling. Its rounded edge makes putting pizza in the oven a snap. The brush (4) is equipped with brass bristles which make for more effective cleaning and, more importantly, preserving the refractory floor. The set is available in two sizes: 90 cm and 120 cm - 35,5 in and 47,3 in.

Il palino (1) è leggero, robusto e maneggevole. Il muovibraci (2) Alfa Living permette la preparazione del piano forno la gestione della legna all'interno della camera di cottura. La pala (3) con manico in legno e struttura in acciaio inox, garantisce robustezza, pulizia e maneggevolezza. Il bordo arrotondato facilita l'infornata. La spazzola (4) è dotata di setole in ottone che rendono più efficace la pulizia e soprattutto preservano le caratteristiche del piano refrattario. Le pale sono disponibile in due dimensioni: 90 cm e 120 cm.





KIT PIZZAIOLO

cod. italian - english KITPIZ-90 / KITPIZ-125
cod. french - german ACKITPIZ90-2 / ACKITPIZ125-2

The Pizzaiolo Kit includes all the tools necessary for making pizza: peel, round peel, ember-mover, oven brush, wooden paddle, dough ball box, laser thermometer, wheel cutter, paddle, apron, chopping board, heat-resistant glove and cookbook. All the tools in the kit are Made in Italy and certified for food use. The wooden tools are entirely handmade and selected according to high quality standards. The Kit is available in two versions: 90 cm and 120 cm - 35,5 in and 47,3 in.

Il kit pizzaiolo è composto da tutti gli strumenti necessari per la cottura della pizza: pala, palino, muovibraci, spazzola forno, paletta in legno, cassetta panetti, termometro laser, rotella, spatola, grembiule, tagliere, guanto anticalore e il ricettario Alfa Living. Tutti gli strumenti del kit sono Made in Italy e certificati per uso alimentare. Gli accessori in legno sono interamente fatti a mano e selezionati in base ad elevati standard di qualità. Il Kit è disponibile in due versioni che varia a seconda della lunghezza delle pale: Kit Pizzaiolo 90 cm e Kit Pizzaiolo 120 cm.



KIT PANETTIERE

cod. italian - english KIT-PANE
cod. french - german ACKIT-PANE-2

The Kit Panettiere is designed to make bread baking tools available to everybody: wooden peel, pastry board, wooden box for rising process, cotton cloth, dough box, paddle, wooden chopping board, glove, apron and cookbook. The tools in this kit are the same as those used in traditional bakeries. The difference is in the dimensions. In fact, they are designed to be suitable for home use and especially for Alfa Living ovens. All the tools in the kit are Made in Italy and certified for food use. The wooden tools are entirely handmade and selected according to high quality standards.

Il Kit Panettiere è stato ideato per mettere a disposizione di tutti gli strumenti per la preparazione del pane: pala in legno, spianatoia, cassetta di lievitazione in legno, telo in cotone, cassetta per impasto, spatola, tagliere in legno, guanto, grembiule ed il ricettario Alfa Living. Gli strumenti di questo kit sono gli stessi che vengono utilizzati nei panifici tradizionali, la differenza sta nelle dimensioni, infatti essi sono stati concepiti a misura di casa e soprattutto a misura dei forni Alfa Living. Tutti gli strumenti del kit sono Made in Italy e certificati per uso alimentare. Gli accessori in legno sono interamente fatti a mano selezionati in base ad elevati standard di qualità.



SMALL WOODEN PADDLE

Made of steamed beechwood, excellent for making and baking focaccia and pizza.

PALETTA IN LEGNO

Di faggio evaporato ottima per preparare, infornare e sfornare pizza e focacce.

cod. AFIPPZ



PROFESSIONAL PIZZA CUTTER

The professional pizza cutter is made in stainless steel for kitchen use and its handle in ergonomic polymer. Easily disassembled for washing and can also be sharpened like a knife.

ROTELLA PER PIZZA

La rotella taglia pizza professionale è realizzata in acciaio inox, la rotella può essere smontata per consentire un buon lavaggio e può essere affilata a seguito di usura.

cod. ACROT-IN100



APRON

100% natural cotton

The Apron is made of a special cotton and is all produced in Italy. The Apron will show who is the chef of your nights.

GREMBIULE

Il grembiule Alfa Pizza è realizzato in cotone 100% naturale, esso è Made in Italy. Divertiti a preparare meravigliose pizze con il tuo forno Alfa Pizza.

cod. ACGRE-APIZ



PIZZA CHOPPING BOARD

With the spruce chopping board processed for food products, it is possible to follow the furrows in order to cut the pizza in equal parts.

TAGLIERE IN FAGGIO PER PIZZA

Con il tagliere in legno lavorato per alimenti è possibile seguire i solchi per tagliare la pizza in parti uguali.

cod. TAGLF35



LASER THERMOMETER

Allows you to read the temperature on all points of the oven floor in order to bake at the right time.

TERMOMETRO LASER

Permette la lettura della temperatura su tutti i punti del piano forno al fine di poter cuocere al momento giusto.

cod. TERMLASER



COOKBOOK

Lots of great recipes to try in your wood fired oven. Created by the Alfa Pizza cooking team.

RICETTARIO

Tante ricette per il tuo forno a legna. Creato dai cuochi del team Alfa Pizza.

cod. italian - english AC-RICE
cod. french - german AC-RICE1



LAVA STONE PLATE

The Lava Stone Plate is perfect for old style cooking lovers.

PIETRA LAVICA

La pietra lavica è perfetta per gli amanti delle cotture tradizionali.

cod. C33PLAV-25X30



THERMOMETER

Perfect for monitoring internal temperature of meat or fish. Specially made for roasts and steaks. Can also be used for bakery products such as breads, croissants or special pizzas.

TERMOMETRO CON SONDE

Il termometro a sonde serve per misurare i cibi al proprio interno. E' usato molto per arrosti e bistecche ma anche per prodotti di panificazione come pane, torte salate o pizze speciali.

cod. ACTERM-SOND



SMOKER TOOL

Stainless steel tool for smoking in the oven for flavor foods.

AFFUMICATORE

Affumicatore per dare sapori diversi ai cibi cotti a legna.

cod. ACAFF-30X14



CHICKEN ROASTER WITH TRAY

The chicken or poultry roaster is made for cooking beer can chicken in the oven. The roaster is made in stainless steel. Tray for dripping fat included.

SUPPORTO PER POLLO CON TEGLIA

Il supporto di cottura per pollo ti aiuta a cuocere il pollo alla birra. Il suo funzionamento è molto semplice: basta aprire la lattina di birra versarla nel bicchiere e inserire il pollo. La teglia per gli scoli è inclusa.

cod. ACSUP-P30X40

RIB RACK WITH TRAY

Prepare your ribs with the rib rack tool. It allows you to stand ribs or meat pieces in an upright position. The tray for dripping fat is included.

SUPPORTO PER COSTINE CON TEGLIA

Prepara le tue ribs con l'accessorio perfetto. Questo accessorio ti aiuta a mantenere ribs o altri pezzi di carne in posizione verticale per sfruttare la maggiore superficie di cottura. La teglia per gli scoli è inclusa..

cod.ACSUP-C30X40





GASTONE



DUETTO



DUETTINO



VENERE

dimensions dimensioni	90x84x247h cm 35,4x33,1x97,4h inch	91,2x97x253h cm 35,9x39x100h inch	77x85x195h cm 30,3x33,4x76,7h inch	172,5x121,2x198h cm 67,9x47,7x78h inch
cooking floor piano cottura	60x60 cm 23,6x23,6 inch	60x70 cm 23,6x27,5 inch	60x60 cm 23,6x23,6 inch	120x70 cm 47x27,5 inch
heating time tempo per scaldare	15 minutes	30 minutes (lower oven) 45 minutes (upper oven)	30 minutes (lower oven) 45 minutes (upper oven)	35 minutes
weight peso	200 kg 440 lbs	292 kg 644 lbs	270 kg 595 lbs	250+94 kg 551+206 lbs



DOLCE VITA TOP



DOLCE VITA



BRAVO



BRAVO TOP

dimensions dimensioni	111x87,1x155,6h cm 43,7x34,3x61,2h inch	166,4x87,2x232h cm 65,5x34,3x91,3h inch	99,9x110x243,3h cm 39,4x43x95,8h inch	95,4x110x64,8h cm 37,5x43x25,5h inch
cooking floor piano cottura	80x60cm 31,5x23,6inch	80x60cm 31,5x23,6inch	70x60 cm 27,5x23,6 inch	70x60 cm 27,5x23,6 inch
heating time tempo per scaldare	15 minutes	15 minutes	25 minutes	25 minutes
weight peso	142 kg 312 lbs	220 kg 485 lbs	185 kg 408 lbs	125 kg 275 lbs



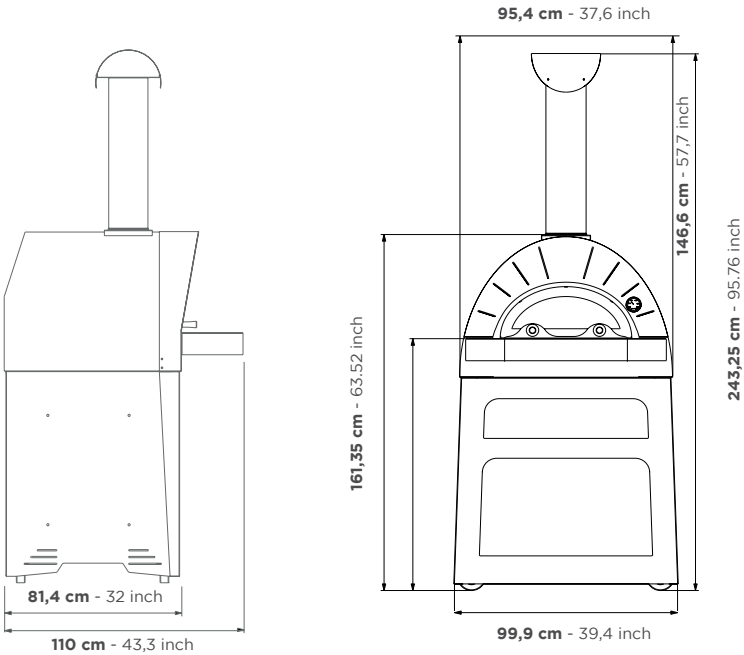
TECHNICAL
DATA

SCHEDA TECNICHE

BRAVO

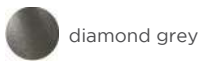
Heating time	25'	Minuti per scaldare
Pizza capacity	3	N. pizze alla volta
Bread capacity	8,8 lbs / 4 kg	Infornata di pane
Average consumption	8,8 lbs/h / 4 kg/h	Consumo medio
Maximum temperature	752°F / 400°C	Temperatura massima
Oven floor dim.	28 x 24 x 2,1 inch / 70 x 60 x 5,4 cm	Dim. piano forno
Oven floor area	4,52 ft² / 0,42 m²	Area piano forno
weight	408 lbs / 185 kg	Peso

CODE WITH BASE FXBRAV-LGRI CODE TOP FXBRAV-LGRI-T



ACCESSORIES INCLUDED: flue, chimney, pyrometer, wood holder and door
ACCESSORI INCLUSI: canna fumaria, comignolo, pirometro, paralegna e sportello

Top version available. *Disponibile anche in versione top.*



DUETTO

forno mattone (camera superiore / upper oven)

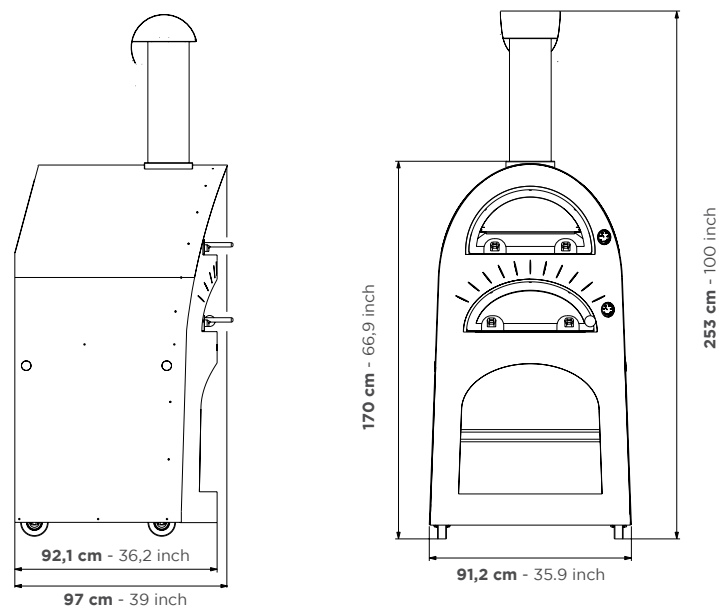
Heating time	45'	Minuti per scaldare
Oven floor dim.	19,6x27,5x3 inch / 50x70x8,1 cm	Dim. piano forno
Maximum temperature	572°F / 300°C	Temperatura massima

forno fiamma (camera inferiore / lower oven)

Heating time	30'	Minuti per scaldare
Oven floor dim.	23,6x27,5x2 inch / 60x70x5,4 cm	Dim. piano forno
Maximum temperature	752°F / 400°C	Temperatura massima

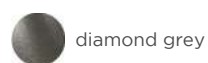
Weight	644 lbs / 292 kg	Peso
--------	------------------	------

CODE OVEN FXDUTO-LGRI
CODE RONDÒ DFDUTO



ACCESSORIES INCLUDED: flue, chimney, 2 pyrometers, 2 doors, grill, woodshed shelf stainless steel and wood holder
ACCESSORI INCLUSI: canna fumaria, comignolo, 2 pirometri, 2 sportelli, griglia, mensola legnaia in acciaio inox e paralegna

Oven dimensions with Rondò shelf. *Misure forno con davanzale Rondò*
155 x 113,5cm - 61 x 44,7 inch



PATENT N° 1425185

DUETTINO

forno mattone (camera superiore / upper oven)

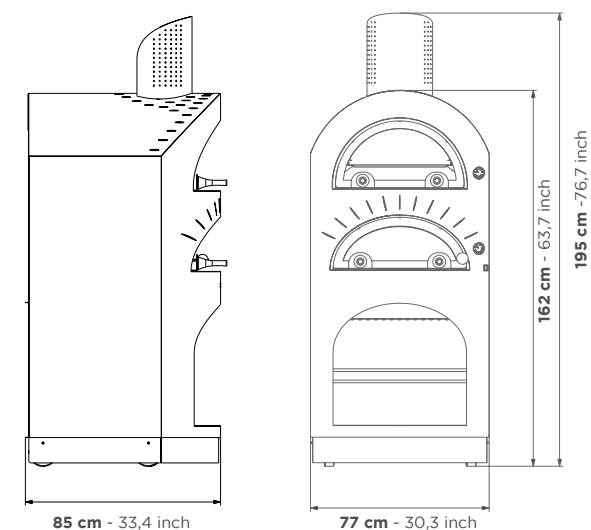
Heating time	45'	Minuti per scaldare
Oven floor dim.	19,6x23,6x3 inch / 50x60x8,1 cm	Dim. piano forno
Maximum temperature	572°F / 300°C	Temperatura massima

forno fiamma (camera inferiore / lower oven)

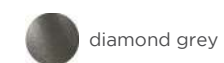
Heating time	30'	Minuti per scaldare
Oven floor dim.	23,6x23,6x2 inch / 60x60x5,4 cm	Dim. piano forno
Maximum temperature	752°F / 400°C	Temperatura massima

Weight	595 lbs / 270 kg	Peso
--------	------------------	------

CODE FXDUNI-LGRI



ACCESSORIES INCLUDED: 2 pyrometers, 2 doors, ventilation system, handguard chimney and wood holder
ACCESSORI INCLUSI: 2 pirometri, 2 sportelli, sistema di ventilazione, copricanna e paralegna

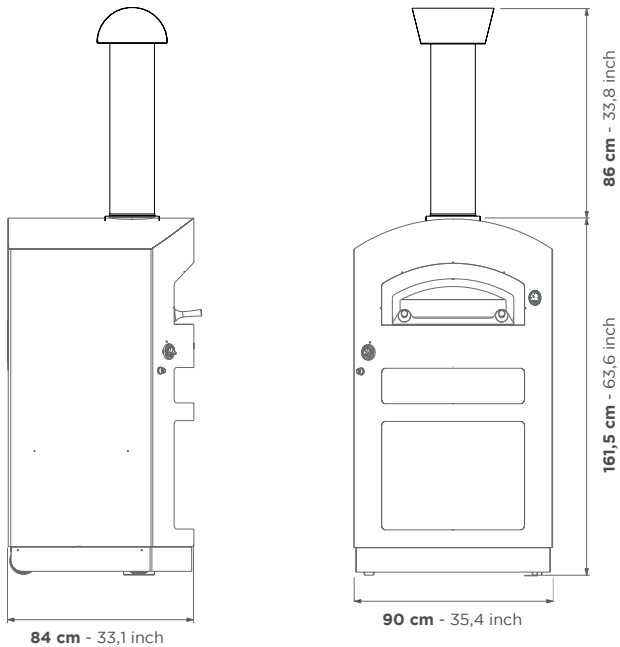


PATENT N° 1425185

GASTONE

Heating time	15'	Minuti per scaldare
Pizza capacity	3	N. pizze alla volta
Bread capacity	6,6 lbs / 3 kg	Infornata di pane
Heat capacity	12900 kCal/h / 15 kW	Potenza nominale
Oven floor dim.	23,6x23,6x2 inch / 60x60x5,4 cm	Dim. piano forno
Oven floor area	3,87 ft² / 0,36 m²	Area piano forno
Weight	440 lbs / 200 kg	Peso

CODE LGP **FXGASO-GGRI** CODE METHANE **FXGASO-MGRI**



ACCESSORIES INCLUDED: pyrometer, door, flue and chimney
ACCESSORI INCLUSI: *pirometro, sportello, canna fumaria e comignolo*

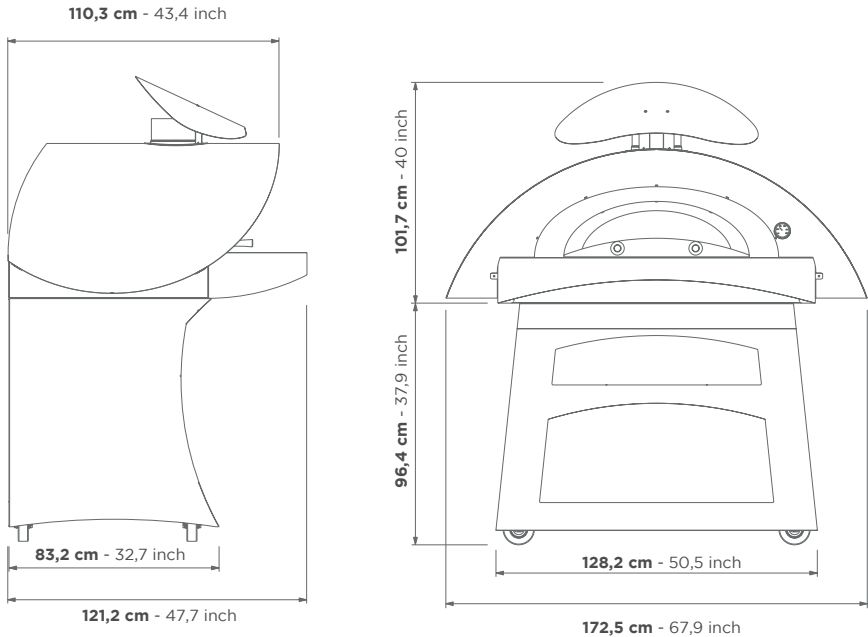


diamond grey

VENERE

Heating time	35'	Minuti per scaldare
Pizza capacity	6	N. pizze alla volta
Bread capacity	13,2 lbs / 6 kg	Infornata di pane
Average consumption	13,2 lbs/h / 6 kg/h	Consumo medio
Maximum temperature	752°F / 400°C	Temperatura massima
Oven floor dim.	47 x 28 x 2 inch / 120 x 70 x 5,4 cm	Dim. piano forno
Oven floor area	4,52 ft² / 0,42 m²	Area piano forno
Oven / base weight	551 - 205,5 lbs / 250 - 93,4 kg	Peso forno / base

CODE BASE **BFVENE-BIA** CODE OVEN **FXVENE-LBIA-T**



ACCESSORIES INCLUDED: flue, chimney, pyrometer, wood holder (21 inch) and door
ACCESSORI INCLUSI: *canna fumaria, comignolo, pirometro, paralegna (54 cm) e sportello*

Venere is not equipped with the base, the base can be purchased separately.
Venere viene fornito senza base, la base del forno è fornita separatamente.

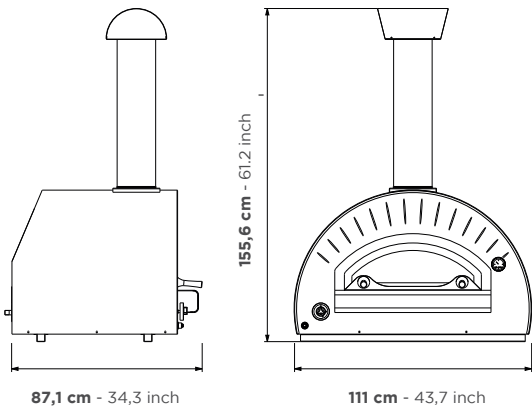


ice white

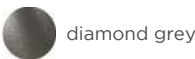
DOLCE VITA TOP

Heating time	15'	Minuti per scaldare
Pizza capacity	4	N. pizze alla volta
Bread capacity	8,8 lbs / 4 kg	Infornata di pane
Average consumption	1,35 / 1,32 kg/h	Consumo medio
Maximum temperature	752°F / 400°C	Temperatura massima
Oven floor dim.	31,5 x 23,6 x 5,4 inch / 80 x 60 x 5,4 cm	Dim. piano forno
Oven floor area	5,16 ft² / 0,48 m²	Area piano forno
Weight	312 lbs / 142 kg	Peso

CODE LGP FXDOLC-GGRI-T CODE METHANE FXDOLC-MGRI-T



ACCESSORIES INCLUDED: flue, chimney, pyrometer, and door
ACCESSORI INCLUSI: canna fumaria, comignolo, pirometro e sportello

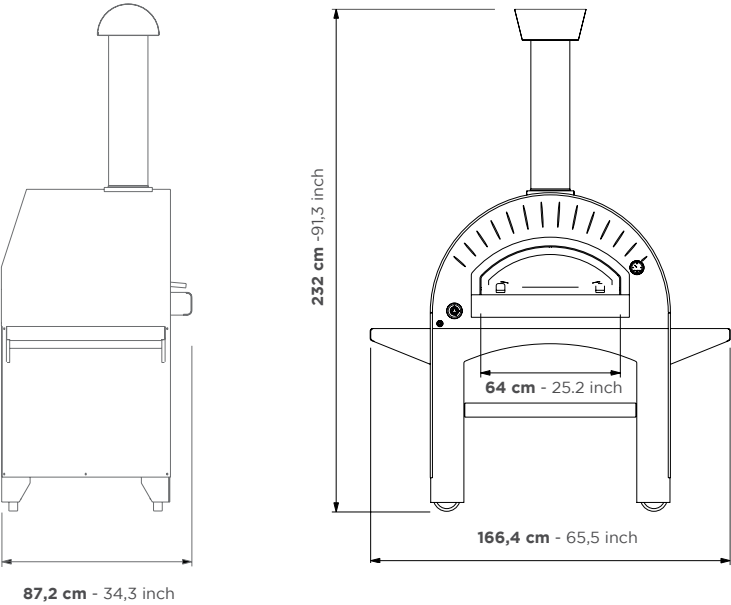


diamond grey

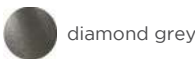
DOLCE VITA

Heating time	15' gas	Minuti per scaldare
Pizza capacity	4	N. pizze alla volta
Bread capacity	8,8 lbs / 4 kg	Infornata di pane
Average consumption	1,35 / 1,32 kg/h	Consumo medio
Maximum temperature	752°F / 400°C	Temperatura massima
Oven floor dim.	31,5 x 23,6 x 5,4 inch / 80 x 60 x 5,4 cm	Dim. piano forno
Oven floor area	5,16 ft² / 0,48 m²	Area piano forno
Weight	485 lbs / 220 kg	Peso

CODE LGP FXDOLC-GGRI CODE METHANE FXDOLC-MGRI



ACCESSORIES INCLUDED: flue, chimney, pyrometer, and door
ACCESSORI INCLUSI: canna fumaria, comignolo, pirometro e sportello



diamond grey



40
years

WOOD FIRE HERITAGE

il nostro business tra emozione, competenza e passione

Alfa Refrattari was founded in 1977 to enhance the firebrick, made with a precious natural material, appreciated for its resistance to fire and heat. There are born, in 40 years, many new products that mark the history of the industry: constructed around the fire, to make it more accessible and available to everyone. With the strong contribution made by the second generation of the Lauro and Ortuso family, the company becomes a reality made in Italy enjoyed in more than 70 countries worldwide. Guided by the values of Italian style, authenticity and originality; all of the products are designed, created and finished, with love in Italy and all within our factory in Anagni.

Alfa Refrattari nasce nel 1977 per valorizzare il mattone refrattario, materiale naturale pregiato e apprezzato per la sua resistenza alla fiamma e al calore. Nascono così, in 40 anni di attività, tanti prodotti innovativi che segnano la storia del settore: prodotti costruiti intorno al fuoco per renderlo accessibile e disponibile a tutti. Con il forte contributo dato dalla seconda generazione delle famiglie Lauro e Ortuso, l'Azienda diventa una realtà Made in Italy stimata in oltre 70 paesi nel mondo. Guidati da valori di italianità, autenticità e originalità, tutti i manufatti sono pensati, creati e rifiniti con amore in Italia all'interno del nostro stabilimento di Anagni.

ALFA
REF
—

ALFA
PIZZA
—

ALFA
PRO
—

ALFA
LIVING
—

TERMS OF SALE

CONDIZIONI DI VENDITA

- *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.*

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.

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

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.

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

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.

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

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.

- *For any dispute the competent court is in Frosinone.*

Per ogni controversia il Foro competente è quello di Frosinone.

- *This catalogue printed in December 2017 replaces all previous ones.*

Il presente catalogo stampato a Dicembre 2017 sostituisce i precedenti.

- *The data and measurements are approximate and not contractual.*

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

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

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

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@alfa1977.it - 800.77.77.30

alfa1977.it

