

ALFA

PIZZA







ALFA
PIZZA

Alfa Pizza is the best known brand of Alfa 1977 group. Ever since it was born, in 2009, it has been the frontrunner in the stainless steel wood fired ovens market. In fact, all the products conceived inside our factory have been attracting the interest of customers and competitors. The mark of our originality is fostered by our Research & Development department, which is always committed to the creation and testing of new models, either wood and gas fired. Quality has always been a key element and we are at the highest level of the market, as for the production technology, which benefits from the installation of brand new facilities and machines. Our products are entirely created inside our factory in Anagni, where refractory bricks and stainless steel are skillfully combined by artisans with almost 40 years of experience.

Alfa Pizza è il brand più conosciuto del gruppo Alfa 1977. Fin dalla sua nascita nel 2009 è stato antesignano nel settore dei forni a legna in acciaio inox. Tutti i suoi prodotti, ideati e realizzati in azienda, hanno attirato e continuano ad attirare l'attenzione di clienti e concorrenti. L'originalità del brand Alfa Pizza viene sempre garantita dal nostro dipartimento Ricerca & Sviluppo, continuamente impegnato nel testare nuove soluzioni a legna e a gas. La qualità è sempre stata un fattore chiave per Alfa 1977 che assicura standard elevati di prodotto avvalendosi di un continuo ammodernamento del comparto produttivo. I nostri prodotti sono realizzati nel nostro stabilimento di Anagni, dove materiale refrattario e acciaio inox sono sapientemente combinati da 40 anni dai nostri artigiani.

*Founders
Marcello Ortuso e Rocco Lauro*

alfapizza.it

ALFA
1977

SINCE 1977 A TRADITION IN INNOVATION

dal 1977 - tradizione nell'innovazione

Alfa 1977 is a group of four Brands represented by Alfa Refrattari srl. An all Italian Heritage of know-how and tradition. Alfa Pizza is the author of Alfa 1977 for all those who love something special in their daily lives, living in modernity without giving up the charm of tradition. Alfa Pizza offers an entire range of indoor and outdoor domestic ovens able to satisfy all the needs of those, like us, who love flame and good cooking.

Alfa 1977 è la casa comune dei quattro marchi che oggi rappresentano sul mercato l'Alfa Refrattari srl. Un patrimonio tutto italiano di conoscenza e tradizione. Alfa Pizza è l'offerta di Alfa 1977 rivolta a tutti coloro che amano rendere speciale il quotidiano, vivere la modernità senza rinunciare al fascino della tradizione. Alfa Pizza propone un'intera gamma di forni domestici da interno e da esterno in grado di soddisfare tutte le esigenze di chi, come noi, ama la fiamma e la buona cucina.





ALFA
PIZZA

5 MINUTI

THE PASSION FOR FLAME, AN ITALIAN TASTE

La passione per la fiamma, **un gusto italiano**

Our goal is to offer not just an oven but a style of life. The Alfa Pizza lifestyle is sober elegance, modernity in tradition, practical beauty in rounded shapes and unusual colors. Above all it's a sharing of time and laughter, of family and friends, getting together around the cooking of good food. As only we Italians know how to do.

Il nostro obiettivo è quello di offrire non semplicemente un forno ma uno stile di vita. Lo stile di vita Alfa Pizza è ricercatezza ma non ostentazione, è modernità nella tradizione, praticità nella bellezza di forme sinuose e colori inusuali. Alfa Pizza è soprattutto condivisione di tempo e risate, di famiglia e amici, di relazioni intorno alla cottura di buon cibo. Come solo noi italiani sappiamo fare.

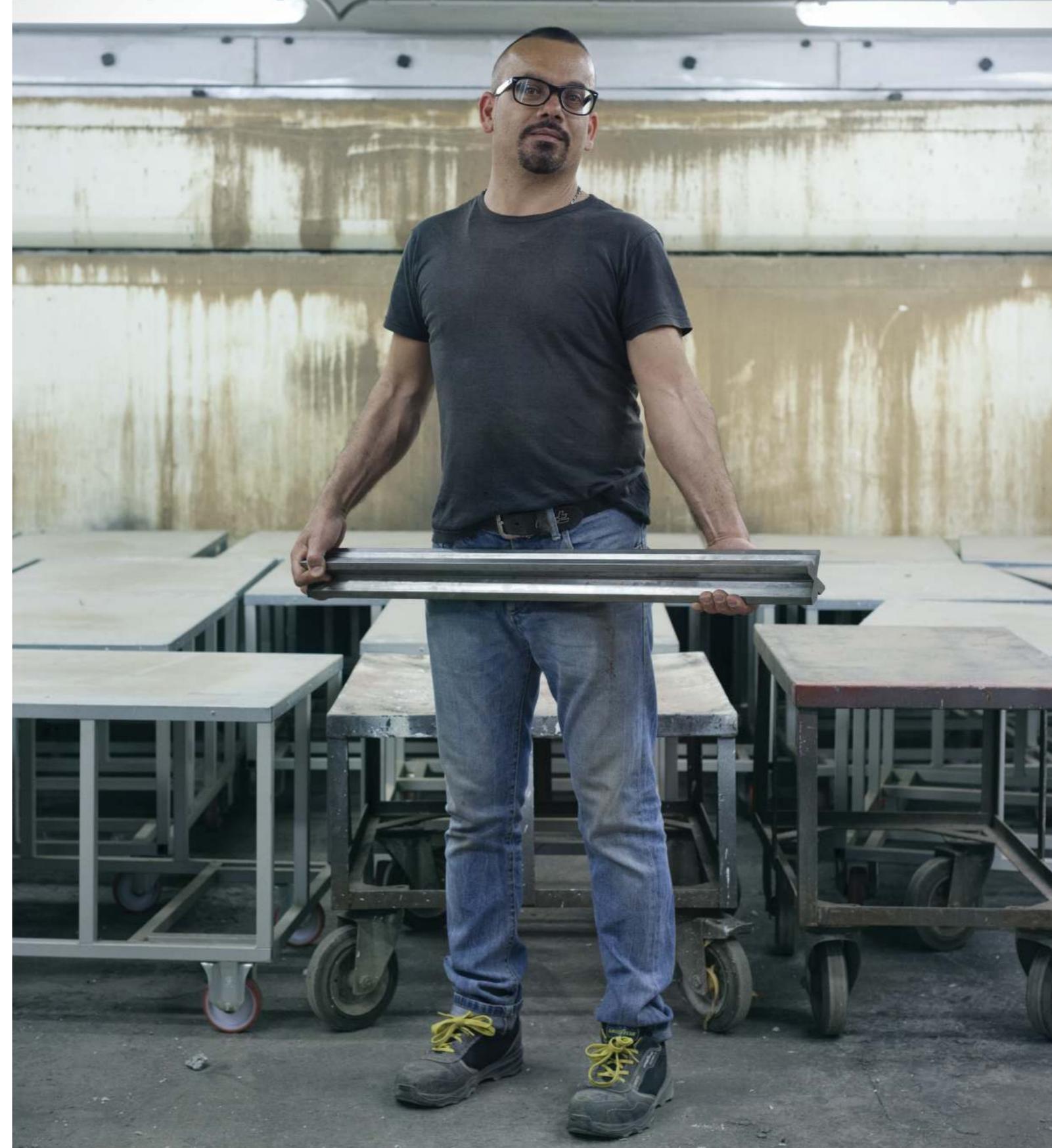


MADE IN ITALY BUT OFFERED TO THE REST OF THE WORLD

Tutto questo lo **produciamo in Italia**
ma lo offriamo a tutto il resto del mondo

All our ovens are designed, studied and built in our Alfa Pizza Lab in Anagni, at the gates of Rome. Here all the technical know-how gained over 40 years of business, is offered to our customers, providing cooking solutions which are always new and versatile giving everyone the chance to have fun with our oven.

Tutti i nostri forni sono ideati, studiati e realizzati nel nostro Alfa Pizza Lab di Anagni, alle porte di Roma. Qui tutto il know-how tecnico accumulato in 40 anni di attività è posto al servizio del cliente, offrendo soluzioni di cottura sempre nuove.



FORNINOX™: MUSCLES OF STEEL AND REFRACTORY HEART

Forninox™: muscoli d'acciaio e cuore in refrattario

The Forninox™ technology is an evolution of the traditional wood oven. it's our invention, an all Italian art. The refractory dome is replaced by a stainless steel one already insulated, guaranteeing high temperatures in very reduced times (350°C in 15 minutes). The structure is slim and comes with convenient wheels, making it light and movable. The floor is in traditional refractory material, ensuring those characteristics of cooking that make the oven one of the most antique systems of the culinary arts. Beauty, tradition and innovation. A recipe for success.

La tecnologia Forninox™ costituisce l'evoluzione del forno a legna tradizionale. È la nostra invenzione, un'arte tutta italiana. La cupola in refrattario viene sostituita da una cupola in acciaio inox già coibentata, garantendo temperature elevate in tempi ridotti (350°C in 15 minuti). La struttura viene snellita e dotata di comode ruote, rendendo il forno leggero e trasportabile. Il piano è in materiale refrattario tradizionale assicurando quelle caratteristiche di cottura che fanno del forno uno dei sistemi più antichi d'arte culinaria. Bellezza, tradizione e innovazione. La nostra ricetta per il successo.



NOT ONLY PIZZA

Non solo pizza

By tradition, the wood oven has always been the best device for cooking pizza and bread. The high temperatures as well as the refractory floor make it perfect for Italian dishes. These same qualities also make other kinds of cooking not only possible but even preferable. Try grilling meat, fish and vegetables. Learn how to use the flame and temperatures for different levels of cooking and dishes. Taste the uniqueness of aroma of wood. Our oven is your cooking machine, what will you make next time?

Il forno a legna è per tradizione lo strumento migliore per cucinare pizza e pane. Le alte temperature nonché le proprietà del piano in refrattario lo rendono perfetto per la pietanza italiana per eccellenza. Ma queste stesse qualità rendono altre cotture e preparazioni non solo possibili ma addirittura preferibili. Provate a grigliare carne, pesce e verdure, imparate a gestire la fiamma e le temperature per livelli di cottura e preparazioni differenti, testate l'aroma unico della legna e la particolarità della cottura. Il nostro forno è la vostra macchina di cottura...cosa cucinerete la prossima volta?



BBQ 500

TURN YOUR OVEN INTO A **BBQ, EASY!**

BBQ 500 turns the Alfa Pizza oven into a BBQ equipped with enough power and control to cook over the flames or embers up to a temperature of 500°C (930°F). Cooking has never been so easy and juicy! Treat yourself to a tasty winter barbecue in the comfort of your home.

Con "BBQ 500", il forno Alfa Pizza diventa un barbecue dotato di potenza e controllo per cuocere alla fiamma ed alla brace, fino a 500°C. La cottura al barbecue non è mai stata così facile e così succosa! Con i forni Alfa Pizza, pensate che favola gustare le gioie del barbecue anche d'inverno, in comodità in casa.





4 PIZZE OVEN
COPPER

OUR FEATURES

Le nostre **caratteristiche**



THE COOKING CHAMBER

La camera di cottura

The cooking chamber or combustion chamber is made in nickel free stainless steel. The best solution for the ultra-high temperatures coming from flame. (up to 600°C)

La camera di cottura o camera di combustione è realizzata in acciaio inox alimentare nichel free, la risposta migliore alle forti sollecitazioni termiche della fiamma, fino a 600°C.



THE COATING

La verniciatura

Double layer dust coating is heat and weather resistant.

Verniciatura a polveri in doppio strato resistente alle alte temperature e agli agenti atmosferici.



INSULATION

La coibentazione

All our ovens are already insulated with ceramic refractory fiber, giving it its excellent thermal insulation and resistance to heat (up to 1260°C)

Tutti i nostri forni sono già coibentati con fibra ceramica refrattaria, che presenta eccellenti caratteristiche di isolamento termico e resistenza al calore, fino a 1260°C.



SELF CLEANING

L'effetto pirolisi

The pyrolysis effect is a process in which, when the oven is heated to 500°C/600°C, cooking residues are eliminated, hygienizing the internal surface of the oven. Specific cleaning detergents, damaging to health and environment, are no longer necessary.

La pirolisi è un processo che, portando il forno ad altissime temperature - intorno ai 500°C/600°C, consente di eliminare tutti i residui di cottura, igienizzando la superficie interna del forno. Non saranno necessari detersivi specifici, dannosi tanto per la salute quanto per l'ambiente.



THE DOOR

Lo sportello

Every oven is equipped with a door which allows for optimum temperature control. Some of them come with a glass ceramic window heat resistant up to 800 degrees, so you can check the cooking even when the door is close.

Ogni forno è dotato di sportello, strumento necessario all'ottima regolazione della temperatura. Per alcuni di essi abbiamo previsto un inserto in vetro ceramico resistente fino a 800°C, permettendo di controllare la cottura anche a sportello chiuso.



CERTIFICATION

Le certificazioni

Our products are tested and certified according to UNI 10474, EN 13229 and CE standards, guaranteeing the highest safety requirements foreseen by the strictest international regulations.

I nostri prodotti sono testati e certificati secondo gli standard UNI 10474, EN 13229 e CE, garantendo i più alti livelli di sicurezza previsti dalle più esigenti normative internazionali.



CIAO

S, M, L: one design, three sizes

S, M, L: un design, tre dimensioni

The Ciao family offers a solution to all space problems, because one size doesn't fit all! Cooking floor in refractory, stainless steel dome and door characterize the entire family. The three letters S, M and L are for the sizes. From the S created for terraces and balconies to the L equipped with a convenient handle and shelf.

La famiglia Ciao propone una soluzione a tutti i problemi di spazio, perché una sola misura non va bene per tutti! Piano cottura in materiale refrattario, volta in acciaio Inox e finestra sullo sportello caratterizzano l'intera famiglia. Le tre lettere S, M e L identificano dimensioni differenti. Dal piccolo S pensato per terrazzi e balconi, al più grande L dotato di un pratico maniglione laterale e un comodo piano d'appoggio sul lato destro.



Grill
1 kg

300°C - 570°F



Pizza
1/3

350°C - 660°F



Bread
2/3 kg

220°C - 430°F



WGEC 2016



Available in top version
Disponibile in versione top





CIAO_S

The Ciao S is the smallest of the family. Positionable anywhere because of its smaller size, perfect for balconies or terraces. Light and easy to disassemble, it will be the star of your parties and picnics.

Il Ciao S è il più piccolo della famiglia. Posizionabile ovunque grazie alle sue dimensioni contenute, è perfetto per balconi o terrazzi. Leggero e smontabile, Diventerà il protagonista delle tue feste e dei tuoi picnic.



CIAO_M

The Ciao M, first of the ciao family, was designed to satisfy all space needs and guarantee the pleasure of flame cooking to everyone. Compact and simple to use, the ciao is the oven for everybody.

Il Ciao M primo nato della famiglia Ciao, è stato ideato per soddisfare tutte le esigenze di spazio e per garantire a chiunque il piacere della cottura a legna. Semplice da utilizzare e compatto nelle forme, il Ciao M, è il forno per tutti!



CIAO_L

The Ciao L is not only the largest of the family but also the most accessorized. It comes with a practical shelf for setting down your cooking tools and a convenient handle for moving it anywhere you want it.

Il Ciao L è il più grande della famiglia e il più accessorizzato. Alle caratteristiche Forninox™ si uniscono una pratica mensola per poggiare strumenti durante l'utilizzo del forno e un comodo maniglione per poter spostare agilmente il prodotto dove si vuole.





DOMO

Performs very well in small spaces

Grandi prestazioni in piccoli spazi.

Domo is the garden gas-burning oven specifically designed for those who cannot use firewood but for anything would stop enjoying outdoor cooking. Perfect for cooking two pizzas at once, bread, sweets and other dishes, the Domo gas-fired oven is available in methane (NG) or LPG.

DOMO ed è un forno da giardino a gas pensato appositamente per chi non può utilizzare la legna, ma per nulla al mondo rinuncerebbe al piacere di cucinare all'aria aperta. Perfetto per cucinare 2 pizze per volta, pane dolci e tante pietanze il forno a gas DOMO è disponibile sia a metano che GPL.



Grill
1 kg

300°C - 570°F



Pizza
2

350°C - 660°F



Bread
2 kg

220°C - 430°F

 **Gas oven**
Forno a gas



Available in top version
Disponibile in versione top





5 MINUTI

The one and the only
L'unico, l'originale

The first born in the stainless steel range. The one and only and most loved by our customers for its easy, quick-to-use design. Ready-to-cook in 5 minutes, compact and simple to move around with its convenient wheels, the 5 minutes is the answer to all your needs.

È il primo nato della gamma inox. L'unico, l'originale e il più amato dai nostri clienti per il design funzionale e la rapidità di utilizzo. Pronto in 5 minuti, compatto nelle forme e semplice da spostare grazie alle pratiche ruote, il 5 minuti è la risposta a tutte le vostre esigenze.



Grill
1 kg

300°C - 570°F



Pizza
2

350°C - 660°F



Bread
2 kg

220°C - 430°F



Available in top version
Disponibile in versione top





PIZZA E BRACE

Compact and versatile, your urban choice

Compatto e versatile, la tua scelta metropolitana

The Pizza and Brace is the Alfa Pizza oven available in gas (methane and LPG) or wood. Positionable anywhere because of its more compact design, this oven it's perfect for any home. The flip open door becomes a shelf, making it easy to use when space is limited.

Il forno Pizza e Brace è il forno del brand Alfa Pizza disponibile a gas (metano o GPL) o legna. Posizionabile ovunque grazie alle dimensioni contenute, questo forno è perfetto per location urbane. Lo sportello ribaltabile è stato progettato per essere utilizzato come comodo davanzale, agevolandone l'utilizzo in spazi ridotti.



Grill
1 kg

300°C - 570°F



Pizza
3

350°C - 660°F



Bread
3 kg

220°C - 430°F



 **Gas version also available**
Disponibile anche a gas



4 PIZZE

The worldwide bestseller Il più venduto in tutto il mondo

Design and performance of our 4 Pizze has everyone talking. It's our best seller, worldwide. The lateral shelves and peel hooks make it practical and simple. The 4 Pizze is ideal for anyone who loves wood cooking.

Il design e le performance del nostro 4 pizze hanno convinto tutti. E' il nostro best seller, il forno più venduto in tutto il mondo. Pratico, semplice, comodo da utilizzare grazie ai piani d'appoggio laterali e poggiapale integrato, il 4 pizze è il forno ideale per tutti coloro che amano la cottura a legna.



Grill
2 kg

300°C - 570°F



Pizza
4

350°C - 660°F



Bread
4 kg

220°C - 430°F



Available in top version
Disponibile in versione top





ALLEGRO

High performance, big size
Alte prestazioni, grandi dimensioni

Cooking performance and technical features make it similar to a professional oven. Designed for people whom cooking is more than just a hobby.

Le performance di cottura e le caratteristiche tecniche lo rendono simile ad un forno professionale. Pensato per chi fa della cucina più che un semplice hobby.



Grill
3 kg

300°C - 570°F



Pizza
5

350°C - 660°F



Bread
5 kg

220°C - 430°F



Available in top version
Disponibile in versione top





BBQ 500



TWO DIMENSIONS

due dimensioni



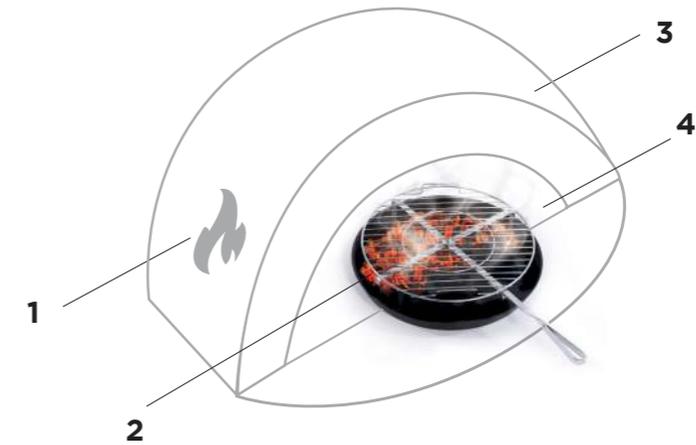
BBQ 500
37 cm
cod. AC-BBQ500



BBQ 500
45 cm
cod. AC-BBQ500-1

FOUR HEAT SOURCES

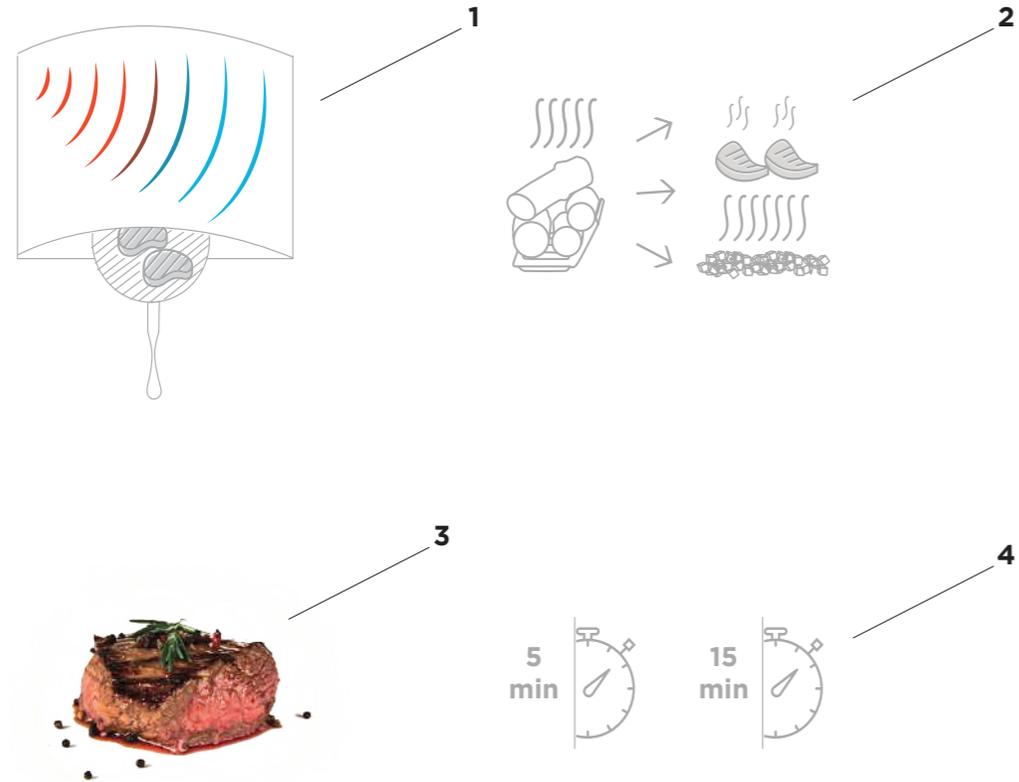
quattro fonti di calore



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

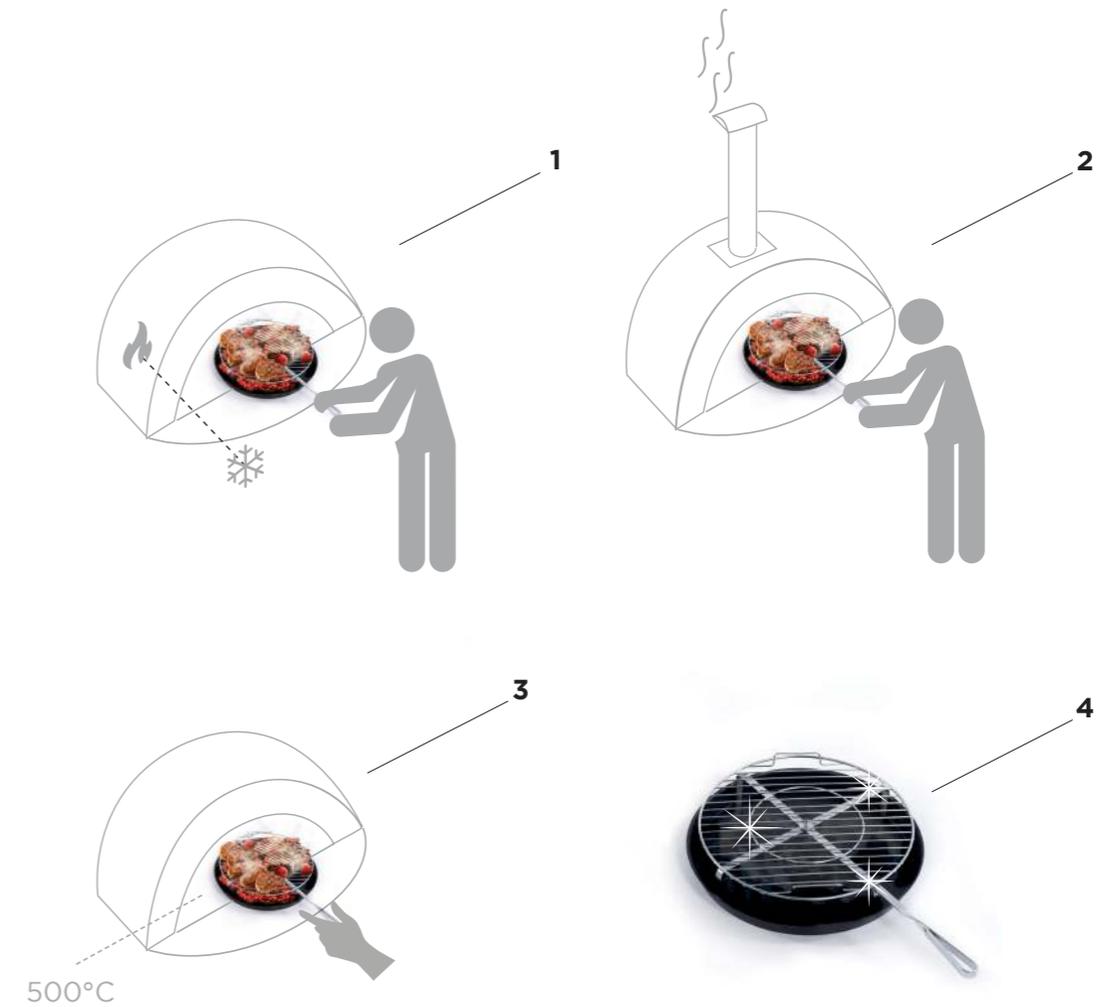


1 Easy to check during cooking. **2** Cooking with flame, food will be delicious. **3** Crusty and tasty outside, soft and juicy inside: passionates' dream. **4** Just 5 minutes to grill and 15 minutes to have the embers.

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 Pizza'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 Pizza. 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.



antique red / rosso antico
cod. AFIPOPALE-RO
copper / rame
cod. AFIPOPALE-RA
yellow / giallo
cod. AFIPOPALE-GI
diamond grey
cod. AFIPOPALE-GR



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



COVER - TELO COPRIFORNO

The form-fitting oven cover is specially designed to protect your oven from the elements when the product is not in use. This cloth is made of an innovative material which is waterproof, breathable (prevents condensation), thermal and UV ray-resistant. We suggest putting the oven, when possible, under a canopy or a shelter to keep it in perfect conditions.

Il telo copriforno è stato studiato appositamente per proteggere il tuo forno dagli agenti atmosferici. Questo telo è realizzato con un materiale innovativo impermeabile, traspirante (evita la formazione di condensa), termico e resistente ai raggi UV. Consigliamo di ricoverare il forno, quando possibile, sotto una tettoia o un riparo per garantire la perfetta conservazione.



SET PALE

cod. AFISERP90 / AFISERP125

The round peel (1) is lightweight, sturdy and easy to handle. The Alfa Pizza 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 Pizza 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 Pizza. 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 Pizza 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 Pizza. 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 Pizza. 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.



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.



10kg cod. KIT-LEGNA10
15kg cod. KIT-LEGNA

cod. KIT-AL

KIT LEGNAPRONTA - KIT ACCENDILEGNA

The Accendilegna Kit is made up of dried little wood logs and firelighting straws that make lighting up the Alfa Pizza oven instantaneous. The Legnapronta Kit includes high quality wood (hornbeam, oak and Umbrian oak) selected to facilitate combustion. Available in 10 kg and 15 kg packs.

Il Kit Accendilegna si compone di legnetti essiccati e paglie accendifuoco che ti permetteranno un'accensione istantanea del forno Alfa Pizza. Il Kit Legnapronta si compone di legna di alta qualità (il carpino, il cerro e la quercia di origine umbra) selezionate per agevolare la combustione. Disponibile in confezioni da 10kg e 15kg.



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



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



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



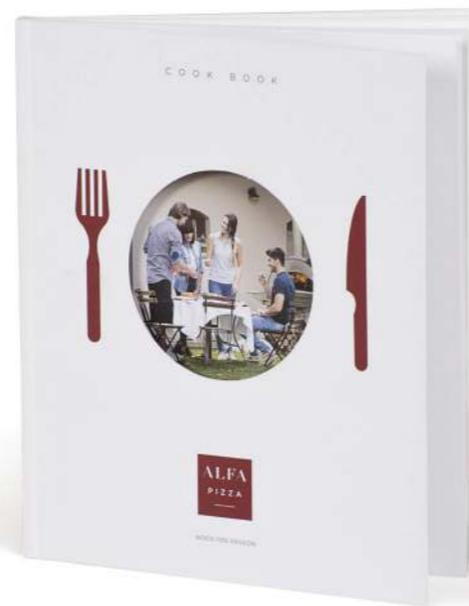
Small wooden paddle

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



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



Wood rack

Made to hold the wood in place on one side of the cooking floor, enabling the fire to burn properly.

Paralegna

Ha la funzione essenziale di mantenere la legna su un lato del piano cottura, consentendone la corretta combustione.

30 cm cod. ACPAR-AP
45 cm cod. ACPAR-AP-1



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. ACPRE-APIZ



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 sonda

Il termometro a sonde serve per misurare i cibi al proprio interno. E' usato molto per arrostiti 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

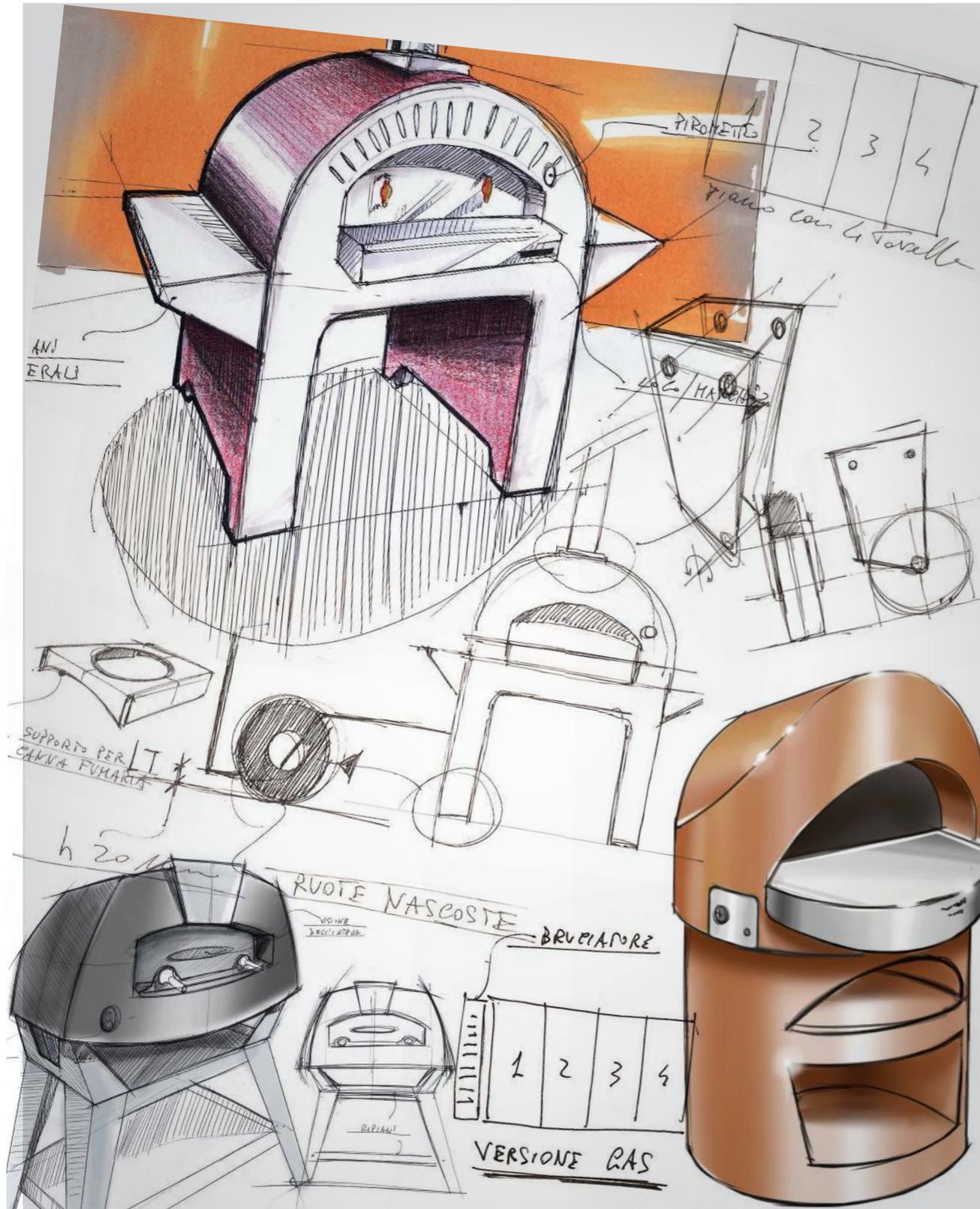
Prepare your ribs with the rib rack tool. It allows you to stand ribs or meat pieces in an upright position. The tray for dripping fat is included.

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





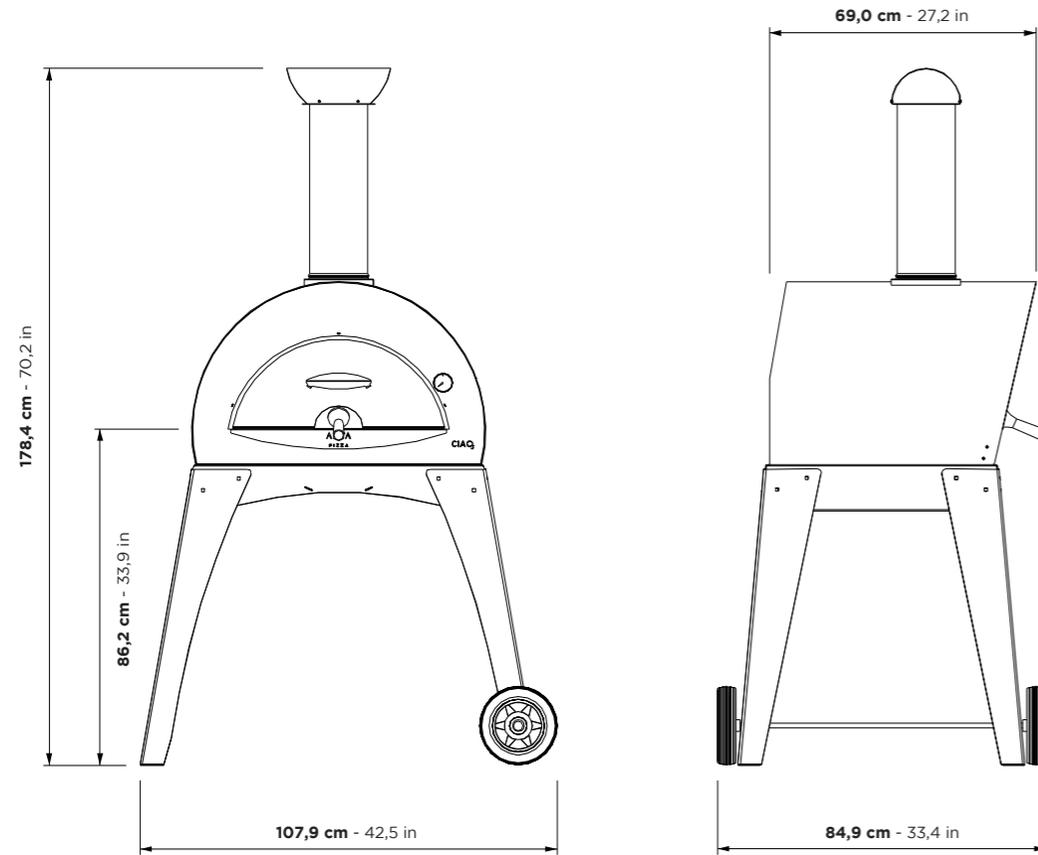
TECHNICAL DATA

Schede **tecniche**

CIAO_S

Technical sheet - Scheda tecnica

The top version is available
La versione top è disponibile



Cooking floor WxD	60 x 40 cm / 23,6 x 15,7 in	Piano cottura LxP
Cooking floor height	86,2 cm / 33,9 in	Altezza piano cottura
Heating time	15'	Minuti per scaldare
Bread capacity	2 Kg / 4.4 lbs	Infornata pane
Pizza capacity	1	N. pizze alla volta
Pizzas every 15 minutes	3	Pizze ogni 15'
Average consumption	2.5 Kg/h / 5.5 lbs/h	Consumo medio
Maximum temperature	400°C / 750°F	Temperatura massima
Chimney dimension	Ø 15 cm / Ø 5.9 in	Canna fumaria
Oven mouth width	51,9 cm / 20,4 in	Larghezza bocca
Weight	85 Kg / 187 lbs	Peso

CODE CIAO_S FXCS-LGRI CODE TOP CIAO_S FXCS-LGRI-T

ACCESSORIES INCLUDED

flue, chimney, pyrometer and door

ACCESSORI INCLUSI

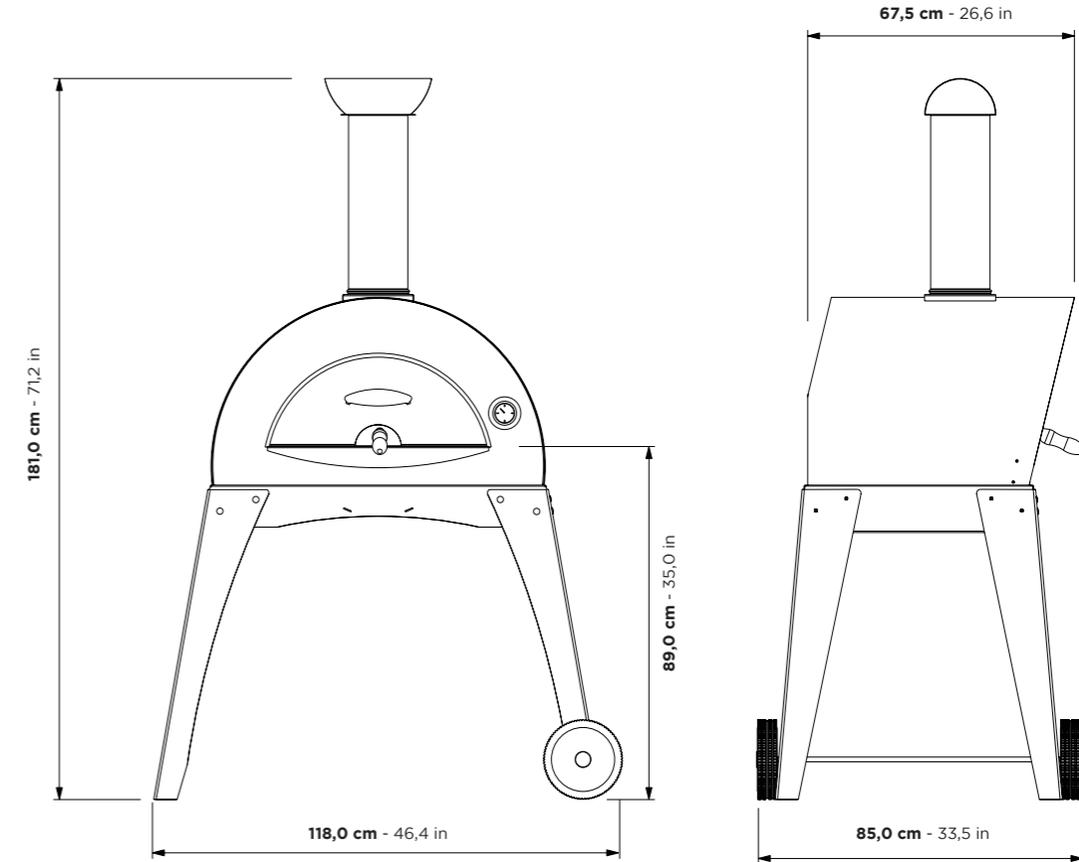
canna fumaria, comignolo, pirometro e sportello



CIAO_M

Technical sheet - Scheda tecnica

The top version is available
La versione top è disponibile



Cooking floor WxD	70x40 cm / 27.6x15.7 in	Piano cottura LxP
Cooking floor height	89 cm / 35 in	Altezza piano cottura
Heating time	15'	Minuti per scaldare
Bread capacity	2 Kg / 4.4 lbs	Infornata pane
Pizza capacity	2	N. pizze alla volta
Pizzas every 15 minutes	6	Pizze ogni 15'
Average consumption	2.5 Kg/h / 5.5 lbs/h	Consumo medio
Maximum temperature	400°C / 750°F	Temperatura massima
Chimney dimension	Ø 15 cm / Ø 5.9 in	Canna fumaria
Oven mouth width	50 cm / 19.7 in	Larghezza bocca
Weight	90 Kg / 198 lbs	Peso

CODE YELLOW CIAO_M FXCM-LGIA CODE GREY CIAO_M FXCM-LGRI
CODE TOP YELLOW CIAO_M FXCM-LGIA-T CODE TOP GREY CIAO_M FXCM-LGRI-T

ACCESSORIES INCLUDED

flue, chimney, pyrometer and door

ACCESSORI INCLUSI

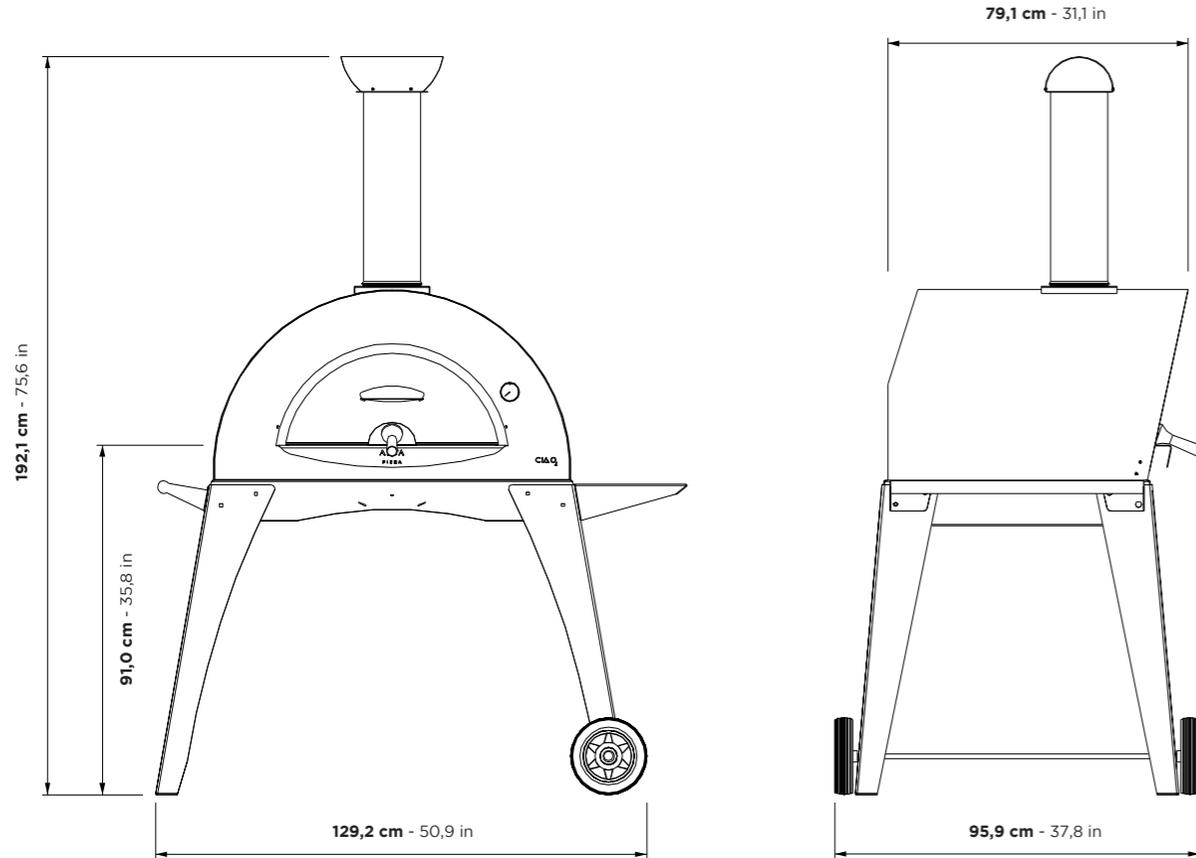
canna fumaria, comignolo, pirometro e sportello



CIAO

Technical sheet - Scheda tecnica

The top version is available
La versione top è disponibile



Cooking floor WxD	80 x 50 cm / 31,5 x 19,7 in	Piano cottura LxP
Cooking floor height	91 cm / 35,8 in	Altezza piano cottura
Heating time	15'	Minuti per scaldare
Bread capacity	2 Kg / 4.4 lbs	Infornata pane
Pizza capacity	3	N. pizze alla volta
Pizzas every 15 minutes	9	Pizze ogni 15'
Average consumption	2.5 Kg/h / 5.5 lbs/h	Consumo medio
Maximum temperature	400°C / 750°F	Temperatura massima
Chimney dimension	Ø 15 cm / Ø 5.9 in	Canna fumaria
Oven mouth width	53 cm / 20,9 in	Larghezza bocca
Weight	120 Kg / 264 lbs	Peso

CODE CIAO_L FXCL-LGRI CODE TOP CIAO_L FXCL-LGRI-T

ACCESSORIES INCLUDED

flue, chimney, pyrometer and door

ACCESSORI INCLUSI

canna fumaria, comignolo, pirometro e sportello

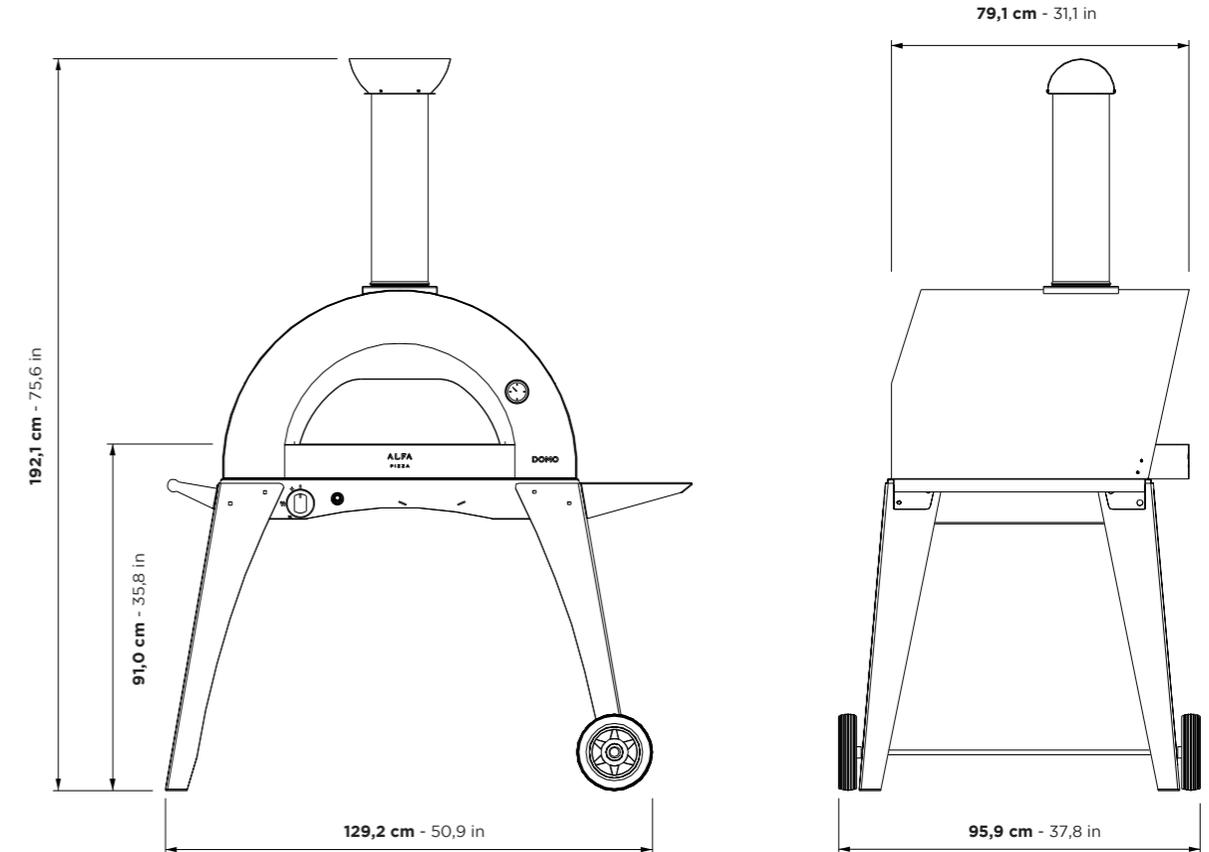


silver grey
grigio argento

DOMO

Technical sheet - Scheda tecnica

The top version is available
La versione top è disponibile



Cooking floor WxD	70 x 50 cm / 27,5 x 19,7 in	Piano cottura LxP
Cooking floor height	91 cm / 35,8 in	Altezza piano cottura
Heating time	15'	Minuti per scaldare
Bread capacity	2 Kg / 4.4 lbs	Infornata pane
Pizza capacity	2	N. pizze alla volta
Pizzas every 15 minutes	6	Pizze ogni 15'
Average consumption	1,09 / 1,07 kg/h	Consumo medio
Maximum temperature	400°C / 750°F	Temperatura massima
Chimney dimension	Ø 15 cm / Ø 5.9 in	Canna fumaria
Oven mouth width	53 cm / 20,8 in	Larghezza bocca
Weight	125 Kg / 275 lbs	Peso

CODE LPG TOP DOMO FXDM-GGRI-T CODE METHANE TOP DOMO FXDM-MGRI-T
CODE LPG DOMO FXDM-GGRI CODE METHANE DOMO FXDM-MGRI

ACCESSORIES INCLUDED

flue, chimney, pyrometer and door

ACCESSORI INCLUSI

canna fumaria, comignolo, pirometro e sportello

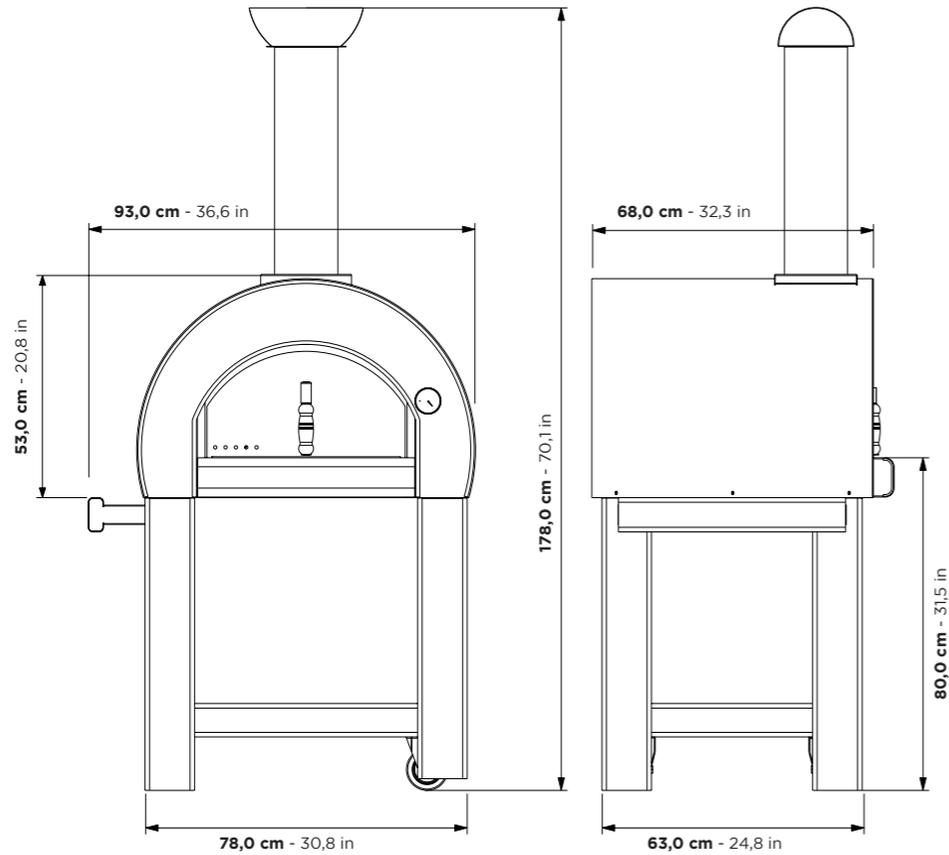


silver grey
grigio argento

5 MINUTI

Technical sheet - Scheda tecnica

The top version is available
La versione top è disponibile



Cooking floor WxD	60x50 cm / 23.6x 19.7 in	Piano cottura LxP
Cooking floor height	80 cm / 31.5 in	Altezza piano cottura
Heating time	15'	Minuti per scaldare
Bread capacity	2 Kg / 4.4 lbs	Infornata pane
Pizza capacity	2	N. pizze alla volta
Pizzas every 15 minutes	6	Pizze ogni 15'
Average consumption	3 Kg/h / 6.6 lbs/h	Consumo medio
Maximum temperature	400°C / 750°F	Temperatura massima
Chimney dimension	Ø 15 cm / Ø 5.9 in	Canna fumaria
Oven mouth width	46 cm / 18 in	Larghezza bocca
Weight	100 Kg / 220 lbs	Peso

CODE COPPER 5 MINUTI **FX5M-LRAM** CODE RED 5 MINUTI **FX5M-LROA**
CODE TOP COPPER 5 MINUTI **FX5M-LRAM-T** CODE TOP RED 5 MINUTI **FX5M-LROA-T**

ACCESSORIES INCLUDED

flue, chimney, pyrometer and door

ACCESSORI INCLUSI

canna fumaria, comignolo, pirometro e sportello



copper
rame

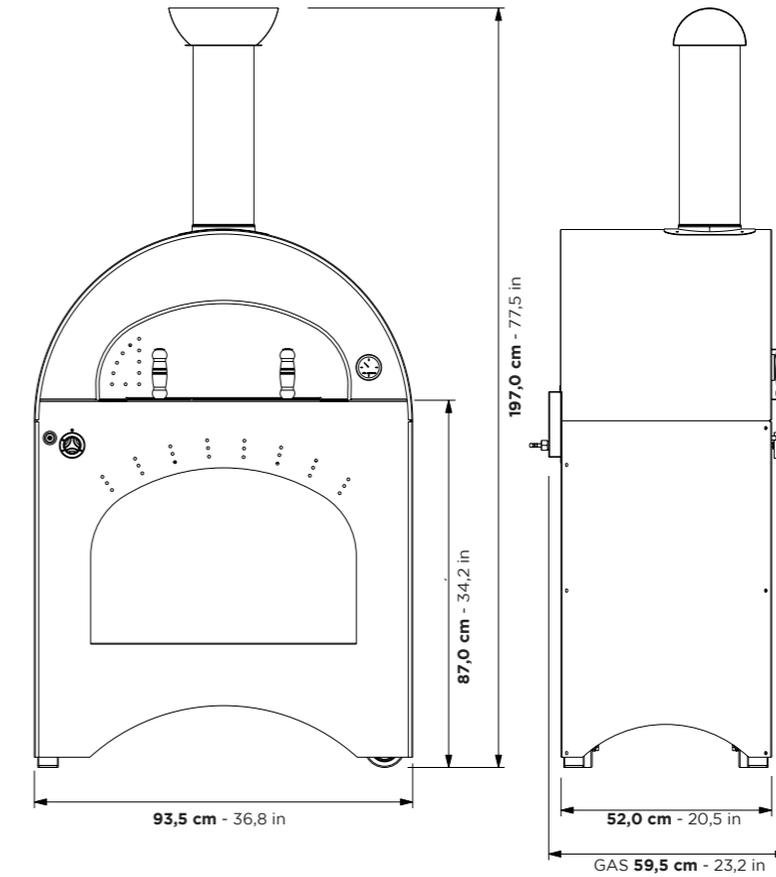


antique red
rosso antico

PIZZA & BRACE

Technical sheet - Scheda tecnica

Gas version also available.
Disponibile anche a gas.



Cooking floor WxD - WOOD	80x40 cm / 31,5x15,7 in	Piano cottura LxP - LEGNA
Cooking floor WxD - GAS	70x40 cm / 27,5x15,7 in	Piano cottura LxP - GAS
Cooking floor height	87 cm / 34,2 in	Altezza piano cottura
Heating time	15'	Minuti per scaldare
Bread capacity	3 Kg / 6,6 lbs	Infornata pane
Pizza capacity	3	N. pizze alla volta
Pizzas every 15 minutes	12	Pizze ogni 15'
Average consumption	3 Kg/h / 6,6 lbs/h	Consumo medio
Maximum temperature	400°C / 750°F	Temperatura massima
Chimney dimension	Ø 15 cm / Ø 5,9 in	Canna fumaria
Oven mouth width	59,5 cm / 23,4 in	Larghezza bocca
Weight	105 Kg / 231 lbs	Peso

CODE WOOD PIZZA E BRACE **FXPB-LROA** CODE LPG PIZZA E BRACE **FXPB-GROA**
CODE METHANE PIZZA E BRACE **FXPB-MROA**

ACCESSORIES INCLUDED

flue, chimney, pyrometer and door

ACCESSORI INCLUSI

canna fumaria, comignolo, pirometro e sportello

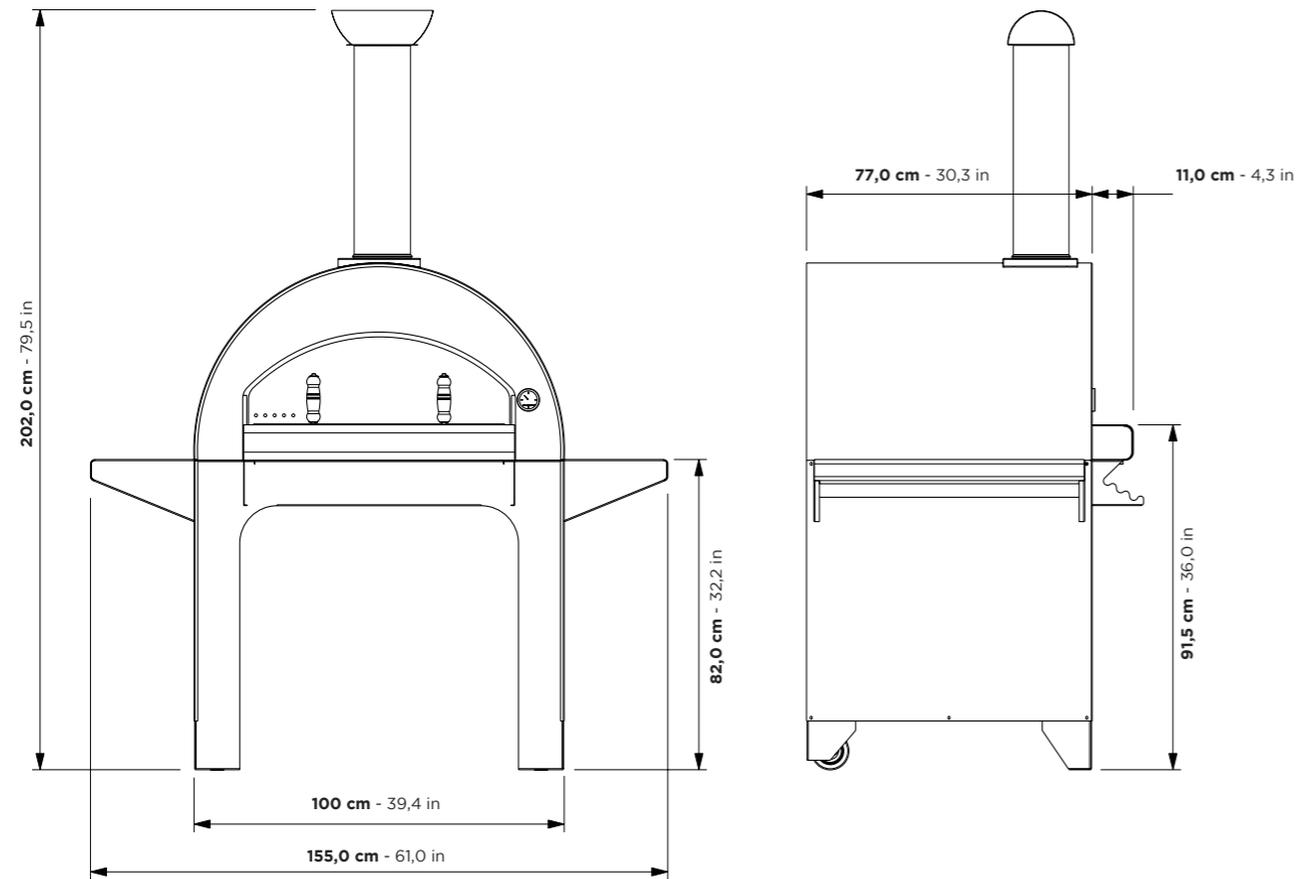


antique red
rosso antico

4 PIZZE

Technical sheet - Scheda tecnica

The top version is available
La versione top è disponibile



Cooking floor WxD	80x60 cm / 31,5x 23,6 in
Cooking floor height	91,5 cm / 36 in
Heating time	20'
Bread capacity	4 Kg / 8,8 lbs
Pizza capacity	4
Pizzas every 15 minutes	14
Average consumption	4 Kg/h / 8,8 lbs/h
Maximum temperature	400°C / 750°F
Chimney dimension	Ø 15 cm / Ø 5.9 in
Oven mouth width	68 cm / 26,7 in
Weight	140 Kg / 308 lbs

Piano cottura LxP	
Altezza piano cottura	
Minuti per scaldare	
Infornata pane	
N. pizze alla volta	
Pizze ogni 15'	
Consumo medio	
Temperatura massima	
Canna fumaria	
Larghezza bocca	
Peso	

CODE COPPER 4 PIZZE **FX4P-LRAM** CODE RED 4 PIZZE **FX4P-LROA**
CODE TOP COPPER 4 PIZZE **FX4P-LRAM-T** CODE TOP RED 4 PIZZE **FX4P-LROA-T**

ACCESSORIES INCLUDED

flue, chimney, pyrometer and door

ACCESSORI INCLUSI

canna fumaria, comignolo, pirometro e sportello



copper
rame

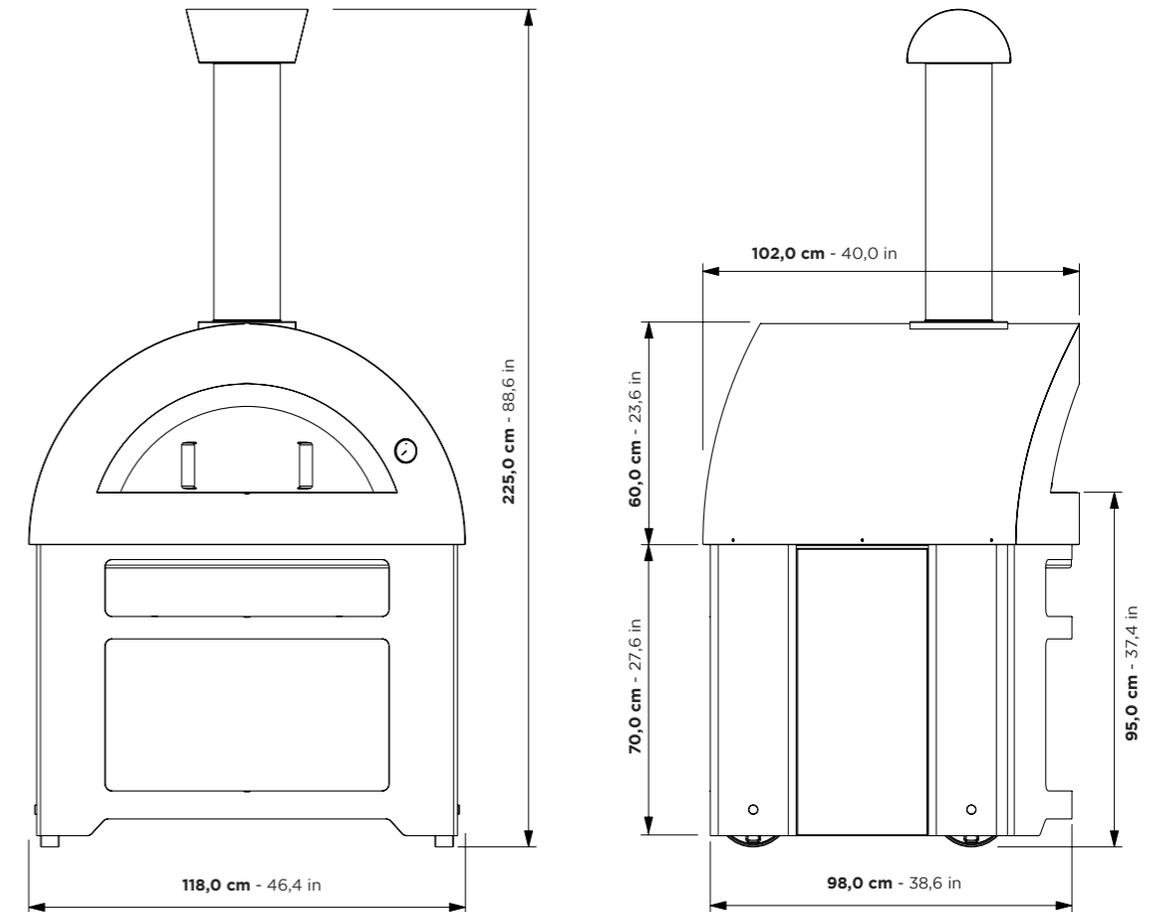


antique red
rosso antico

ALLEGRO

Technical sheet - Scheda tecnica

The top version is available
La versione top è disponibile



Cooking floor WxD	100x70 cm / 39,4x 27,6 in
Cooking floor height	95 cm / 37,4 in
Heating time	20'
Bread capacity	5 Kg / 11 lbs
Pizza capacity	5
Pizzas every 15 minutes	18
Average consumption	5 Kg/h / 11 lbs/h
Maximum temperature	400°C / 750°F
Chimney dimension	Ø 18 cm / Ø 7 in
Oven mouth width	59 cm / 23,2 in
Weight	220 Kg / 485 lbs

Piano cottura LxP	
Altezza piano cottura	
Minuti per scaldare	
Infornata pane	
N. pizze alla volta	
Pizze ogni 15'	
Consumo medio	
Temperatura massima	
Canna fumaria	
Larghezza bocca	
Peso	

CODE YELLOW ALLEGRO **FXALLE-LGIA** CODE RED ALLEGRO **FXALLE-LROA**
CODE TOP YELLOW ALLEGRO **FXALLE-LGIA-T** CODE TOP RED ALLEGRO **FXALLE-LROA-T**

ACCESSORIES INCLUDED

flue, chimney, pyrometer and door

ACCESSORI INCLUSI

canna fumaria, comignolo, pirometro e sportello



yellow
giallo



antique red
rosso antico



ALFA
1977
—

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 Dicembre 2017 replaces all previous ones.*

Il presente catalogo stampato a December 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 Villamagna, 03012 Anagni (FR), ITALY
Tel +39 (0) 775.7821 - Fax +39 (0) 775.782238
info@alfa1977.it - 800.77.77.30

alfa1977.it

