

ALFA  
PIZZA



# ALFA

## P I Z Z A

---

Comment communiquer la valeur de notre produit ? Comment véhiculer, à côté des informations techniques et opérationnelles, la vision qui anime les décisions d'Alfa Pizza ? Comment expliciter la volonté d'Alfa Pizza de rechercher des partenaires et non pas de simples distributeurs ?

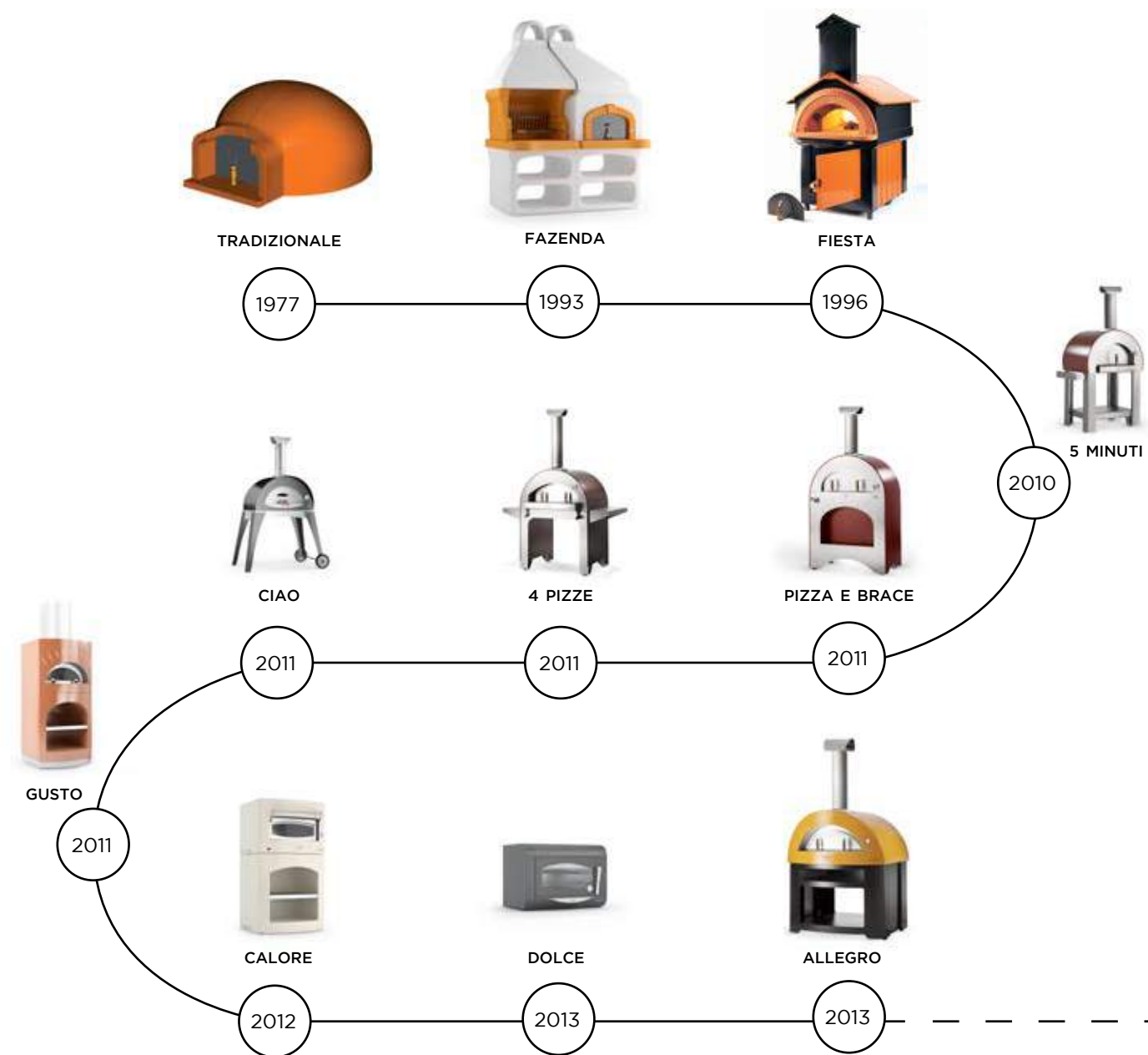
Telles sont les questions qui nous ont conduits, dans un cadre d'offres commerciales plus hétéroclites, à la rédaction de ce vade-mecum. Un outil de référence simple et rapide, à même de fournir toutes les informations et les leviers commerciaux nécessaires pour connaître et présenter nos produits de la meilleure façon possible. Chaque section est conçue pour étendre et partager les connaissances de l'entreprise et pour aboutir à une relation synergique avec tous nos partenaires Alfa Point.

Le vade-mecum s'ouvre sur une brève section consacrée à l'histoire de l'entreprise, aux réussites, innovations et changements qui ont émaillé le parcours d'Alfa Pizza depuis 1977 jusqu'à présent. Rien ne vaut l'expérience, c'est bien connu. Nous nous pencherons ensuite sur l'utilisation du four : l'allumage, la gestion de la flamme et les modes de cuisson. Facilité d'emploi et multi-cuisson sont les points forts de nos produits.

Cette section se terminera par les fiches techniques pour faciliter, d'une part, la consultation des caractéristiques spécifiques de chaque produit et, d'autre part, pour optimiser la comparaison des différents produits. Chaque fiche contient toutes les informations nécessaires pour l'utilisation du four, allant de l'allumage à l'entretien, en passant par le nettoyage et la gestion de la flamme. Vous pourrez donc sélectionner l'impression des pages spécifiques d'un four sans le risque de perdre d'importantes données. Le vade-mecum Alfa Pizza est l'outil indispensable pour devenir un vrai spécialiste du four à bois...et plus encore !

# since 1977

WOOD FIRE PASSION



## INTRODUCTION

- 6 Allumage du four à bois
- 7 Allumage du four à gaz
- 7 Nettoyage et démontage du brûleur
- 8 Cuisson
- 8 Conseils pour la cuisson de la pizza
- 9 Nettoyage et entretien

## FOURS

- 10 Ciao S
- 14 Ciao M
- 18 Ciao L
- 22 5 Minuti
- 26 5 Minuti top
- 28 Pizza e Brace bois
- 32 Pizza e Brace gaz - Gpl
- 34 Pizza e Brace gaz - Méthane
- 36 4 Pizze
- 40 Allegro
- 44 Allegro top
- 46 Fiesta e barbecue
- 50 Gusto
- 54 Gusto top
- 56 Dolce
- 60 Calore

ALLUMAGE DU FOUR À BOIS

Formez une pyramide avec le bois du Kit Accendilegna et du Kit Legnapronta. Assurez-vous que le petit bois soit bien sec.



Allumez le feu avec les pailles allume-feu ; le garde-bois facilitera la gestion de la flamme. Mettez des bûches plus grosses sans étouffer le feu.

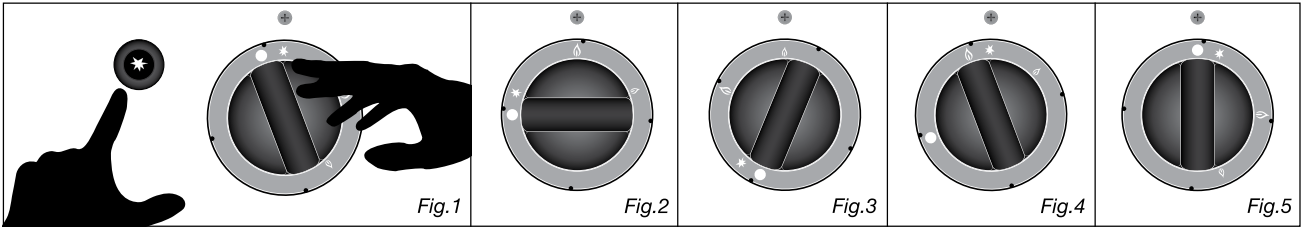


Lorsque la température est atteinte, poussez le feu sur le côté du four avec le tire-braise. Nettoyez la sole à l'aide d'une brosse pour préparer le four pour la cuisson.



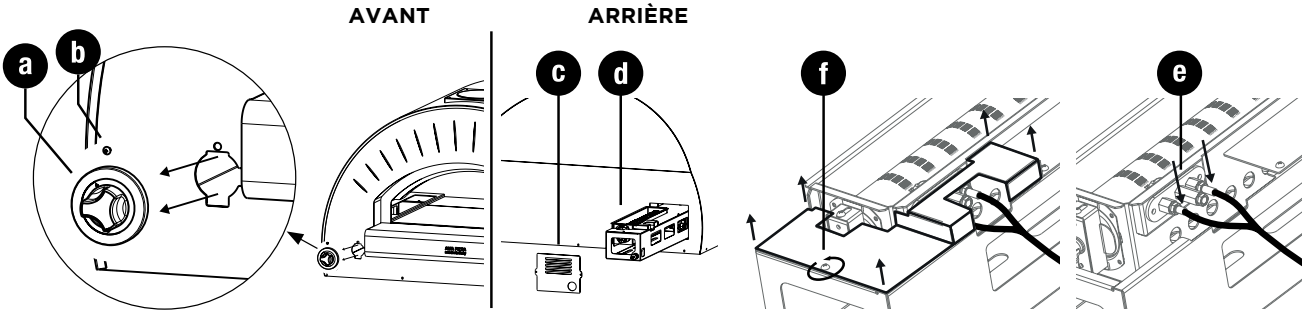
ALLUMAGE DU FOUR À GAZ

1. Pour allumer la veilleuse, enfoncez et tournez le bouton en même temps que le bouton d'à côté. Figure 1.
2. Enfoncez et tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en position « flamme haute » pour augmenter la puissance du brûleur. Figure 2.
3. Enfoncez et tournez le bouton jusqu'en position « flamme basse » pour réduire la puissance du brûleur. Figure 3.
4. Tournez le bouton en position « étoile » pour éteindre le brûleur principal et laisser la veilleuse allumée. Figure 4.
5. Tournez le bouton en position « cercle noir » pour éteindre à la fois le brûleur principal et la veilleuse. Figure 5.



NETTOYAGE ET DÉMONTAGE DU BRÛLEUR

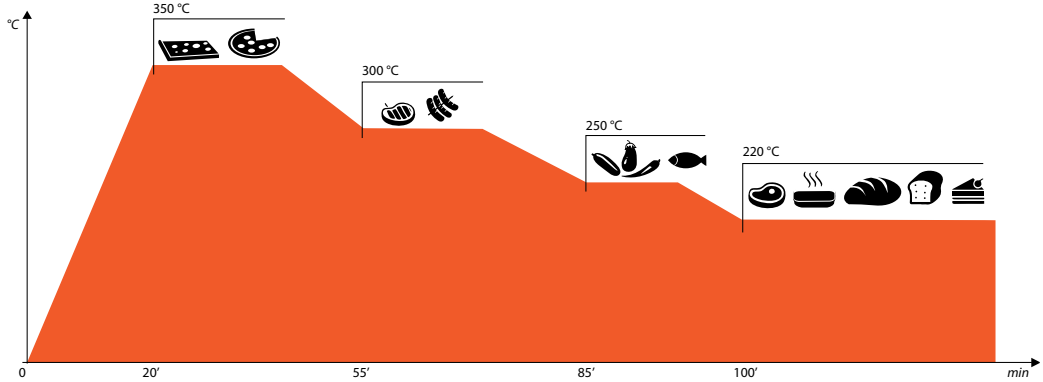
1. Le brûleur à gaz doit être nettoyé régulièrement en aspirant soigneusement les résidus de cuisson.
2. Pendant le nettoyage, veillez à ne pas endommager le brûleur.
3. Avant de commencer le nettoyage, extrayez le brûleur du four par la procédure suivante:
4. Retirez le bouton antérieur (a).
5. Dévissez la vis de fixation (b).
6. Retirez le boîtier de protection(c) en dévissant les deux vis.
7. Enlevez la boîte à gaz (d) jusqu'à trouver la connexion des câbles d'allumage piézo-électrique (e).
8. Déconnectez les deux câbles d'allumage piézo-électrique. En cas de besoin, enlevez le boîtier de protection en dévissant la vis (f) et retirez le brûleur.
9. Pour remonter le brûleur, suivez la procédure en sens inverse.





CUISSON

- Toujours préchauffer le four avant la cuisson ; chauffer pendant 15 minutes jusqu'à ce que la température atteigne 350°-400°C.
- Une fois la température atteinte, attendez qu'elle se stabilise pendant quelques minutes et que la sole se réchauffe d'une façon homogène.
- Les temps de cuisson varient en fonction des conditions météo et des quantités d'aliments à cuire.
- Calculez un temps de cuisson plus long s'il fait froid ou il y a du vent et pour la cuisine en haute altitude. En revanche, envisagez un temps de cuisson plus court si la température extérieure est particulièrement élevée.



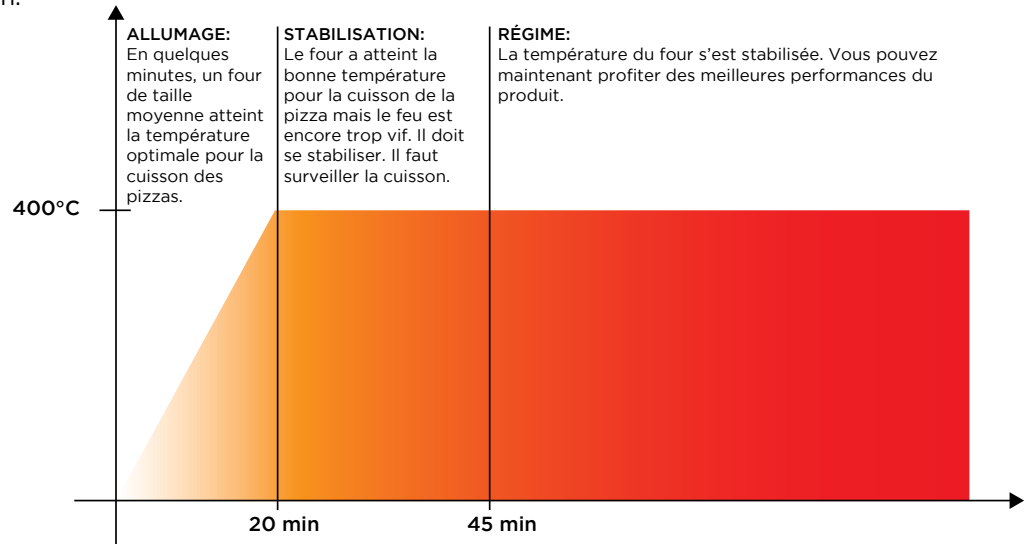
CONSEILS POUR LA CUISSON DE LA PIZZA

Après environ 20 minutes, le four atteint la température idéale pour cuire une excellente pizza napolitaine (avec un degré d'humidité plus élevé).

- Température de l'air 400°C.
- Température de la sole réfractaire 350°C.

Une fois la température atteinte, placez quelques bûches de petite dimension toutes les 3-5 minutes. Le four maintiendra la température constante et vous pourrez cuire une pizza après l'autre.

- Vérifiez qu'il n'y a pas d'accumulation de graisse dans le four et, le cas échéant, retirez-la car elle représente un risque d'incendie.
- Pendant la cuisson, ne vous penchez jamais au-dessus du four et ne posez jamais les mains et les doigts sur le rebord avant du four.
- Pendant la cuisson, les parties accessibles du four peuvent atteindre des températures très élevées. Ne déplacez jamais le four tant qu'il est chaud. Ne laissez jamais le four sans surveillance lorsqu'il est en fonction.



NETTOYAGE

1. Quand le feu est éteint et le four est froid, ramassez les cendres avec une brosse métallique et une pelle à cendre.
2. Quand le four est froid, nettoyez la sole avec une brosse et frottez doucement avec un chiffon humide.
3. Pour nettoyer la surface extérieure du four en acier, utilisez un chiffon imbibé d'eau.
4. Étalez une fine couche protectrice d'huile de vaseline pour faire briller votre four.
5. Au moins une fois par an, enlevez et ramenez le conduit de cheminée pour éviter les complications liées à l'obstruction et faciliter l'évacuation des fumées.
6. Si des résidus alimentaires salissent le four, pas de souci ! Les hautes températures du four à pyrolyse les transformeront en poussière.
7. S'il y a des taches de rouille dans le four, appliquez du polish avec une brosse et étalez une fine couche de vaseline.
8. Pour hygiéniser, nettoyer et chauffer la sole, étalez les braises sur toute sa surface et laissez agir quelques minutes.
9. N'utilisez jamais de produits chimiques pour nettoyer votre four.
10. Ne nettoyez jamais l'appareil lorsqu'il est en fonction.
11. Si vous installez l'appareil dans des endroits en bord de mer, nous vous recommandons de nettoyer fréquemment le four avec de l'eau douce afin d'éviter les encrassements et la corrosion.



ENTRETIEN

1. Pour bien entretenir votre four, assurez-vous avant de l'allumer que le conduit de fumée ne soit pas obstrué et que les cendres aient été retirées.
2. Ne retirez les cendres que lorsque les braises sont éteintes.
3. Le four peut être utilisé pendant toute l'année ; en hiver, allumez le four à feu moyen pour éviter les chocs thermiques dus à l'humidité.
4. Nous vous recommandons de confier votre appareil à un technicien qualifié pour un entretien régulier.

# CIAO<sub>S</sub>

conforme à UNI 10474 et EN 13229  
UNI 10474 et EN 13229 compliant

gris  
argent

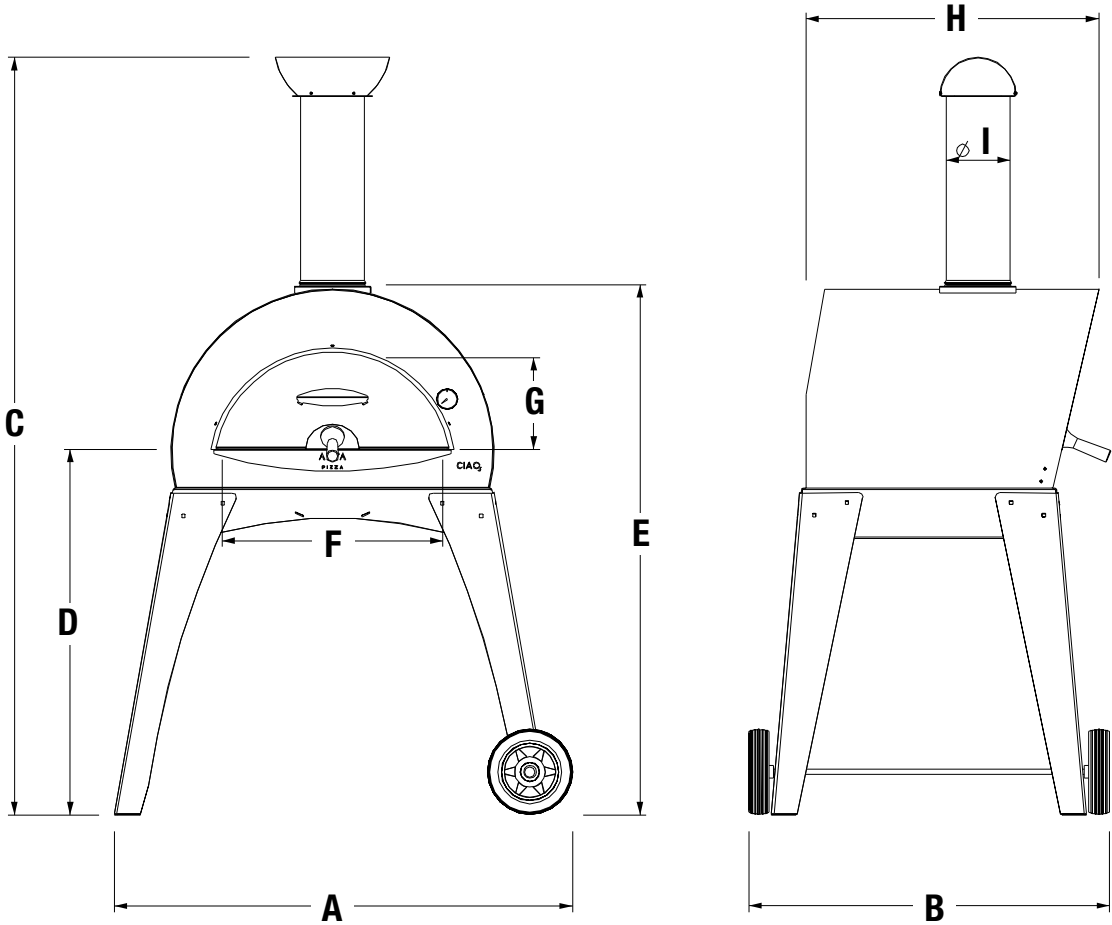
FXCIAS-LGRI



1  
LÉGER

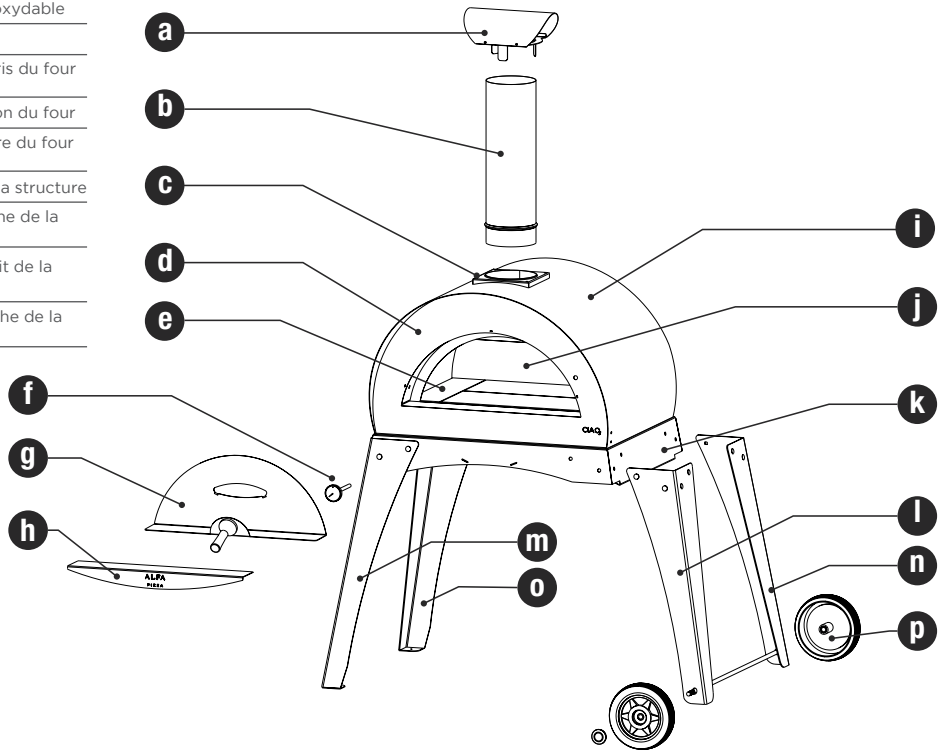
2  
TRANSPORTABLE

3  
PETIT



|          |                     |          |                     |          |                     |          |                    |          |                   |
|----------|---------------------|----------|---------------------|----------|---------------------|----------|--------------------|----------|-------------------|
| <b>A</b> | 107,9 cm<br>42,5 in | <b>C</b> | 178,4 cm<br>70,2 in | <b>E</b> | 124,9 cm<br>49,2 in | <b>G</b> | 21,2 cm<br>8,3 in  | <b>I</b> | 15,0 cm<br>5,9 in |
| <b>B</b> | 84,9 cm<br>33,4 in  | <b>D</b> | 86,2 cm<br>33,9 in  | <b>F</b> | 51,9 cm<br>20,4 in  | <b>H</b> | 69,0 cm<br>27,2 in |          |                   |

| CODE | N°             | DESCRIPTION                          |
|------|----------------|--------------------------------------|
| a    | SCIS-01-024    | 1Chapeau de cheminée                 |
| b    | TI150_500_SAT  | 1Conduit de fumée                    |
| c    | SCIS-01-050    | 1bride                               |
| d    | SCIS-01-014    | 1Arc du four                         |
| e    |                | 1Sole réfractaire                    |
| f    | YT63-135       | 1Thermomètre                         |
| g    | SCIS-01-020    | 1Porte en acier inoxydable           |
| h    | SCIS-01-031    | 1Rebord                              |
| i    | SCIS-01-10-GR  | 1Boîtier extérieur gris du four Ciao |
| j    | SCIS-01-002    | 1Chambre de cuisson du four          |
| k    | SCIS-01-009    | 1Base de la structure du four Ciao   |
| l    | SCIS-01-028-GR | 1Pied avant droit de la structure    |
| m    | SCIS-01-051-GR | 1Pied avant gauche de la structure   |
| n    | SCIS-01-045-GR | 1Pied arrière droit de la structure  |
| o    | SCIS-01-052-GR | 1Pied arrière gauche de la structure |
| p    | CEEA20000      | 2Roues                               |



|                            |                              |                                                                     |                                                |
|----------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Poids                      | 85 kg<br>187 lbs             | Matériaux utilisés                                                  | Tôle de fer, acier inoxydable, fibre céramique |
| Aire de la sole            | 0,24 m²<br>2,6 ft²           | Type de matériau réfractaire                                        | Brique silico-alumineuse                       |
| Dimensions de la sole      | 60 x 40 cm<br>23,6 x 15,7 in | Combustible conseillé                                               | Bûches diamètre maximum 5 cm., chutes de bois  |
| Minutes                    | 15                           | Capacité nominale                                                   | 6,9 kg/h<br>15,2 Lbs/h                         |
| Nombre de pizzas à la fois | 1                            | Tirage minimum                                                      | 10 Pa                                          |
| Fournée de pain            | 2 kg<br>4,4 lbs              | Flux volumique des gaz de fumée                                     | 57,7 g/s                                       |
| Température maximum        | 400°C<br>752°F               | Émissions de CO inférieures ou égales à 0,3% à 13% d'O <sub>2</sub> | 0,31% 3843 mg/Nm³                              |
| Consommation moyenne       | 2,5 kg/h<br>5,5 lbs/h        | Températures des fumées                                             | 395°C<br>743°F                                 |

### COMMENT EST-IL FAIT ?

Revêtement en deux couches: couche de fond et revêtement par poudre. Résistant aux hautes températures et aux intempéries.

Les parties extérieures non revêtues sont en acier inox satiné AISI 441.

**Isolation** en fibre céramique 2 couches de 2,5 cm d'épaisseur.

Chambre de cuisson en **acier inox** AISI 441.

**Sole** composée de 4 briques réfractaires (20x30x2,7) en argile réfractaire rouge.

Pieds revêtus en Gris marbre avec deux grandes roues.

### INCLUS DANS LE PRODUIT

- Pieds avec deux grandes roues
- Porte
- Conduit de fumée et chapeau de cheminée

### INSTALLATION

Avant d'utiliser le four, il est nécessaire de monter le socle. Les instructions de montage sont incluses dans l'emballage.

L'appareil est conçu pour une utilisation à l'extérieur: jardins, terrasses, balcons.

### MODE D'EMPLOI

Premier allumage : contrairement aux fours construits entièrement en matériau réfractaire, il n'est pas nécessaire un premier allumage.

Allumez le feu avec des pailles allume-feu et du petit bois bien sec. Le hêtre, le chêne, le chêne chevelu et le charme sont les essences qui donnent

les meilleurs résultats. Le Kit Accendilegna et le Kit Legnapronta assurent une performance optimale du four.

Il est recommandé de pousser le feu sur les côtés pour dégager de la place pour la cuisson et pour faciliter une combustion complète.

Pour éteindre le four, fermez la porte et attendez que les cendres se forment.

La porte permet de régler le tirage du four et donc d'atteindre la température de cuisson optimale.

Préchauffez le four pour environ **15 minutes** avant la cuisson. Une fois que la bonne température est atteinte, réglez-la à l'aide de la porte et de la quantité de bois.

Pour la cuisson de la pizza, alimentez le feu et retirez la porte.

### NETTOYAGE

Le four est autonettoyant grâce aux températures élevées atteintes qui éliminent les résidus de cuisson (four à pyrolyse).

Retirez les cendres et passez un chiffon humide sur la sole du four.

N'utilisez pas de produits chimiques pour le nettoyage de l'intérieur et/ou de l'extérieur du four à l'exception du kit d'entretien recommandé.

### ENTRETIEN

En cas de non utilisation de votre four pendant une longue période, veillez à le recouvrir avec une housse de protection (Alfa Pizza met à disposition son Telo copriforno dans la section Instruments).

Pour éviter la corrosion des parties en acier, appliquez une couche d'huile de vaseline (inclus dans le kit d'entretien Alfa Pizza), surtout pendant les mois d'hiver et dans les endroits en bord de mer.

# CIAO<sub>M</sub>

conforme à UNI 10474 et EN 13229  
UNI 10474 et EN 13229 compliant



1  
LÉGER

2  
TRANSPORTABLE

3  
DESIGN INNOVANT

jaune



FXCIAM-LGIA

vert

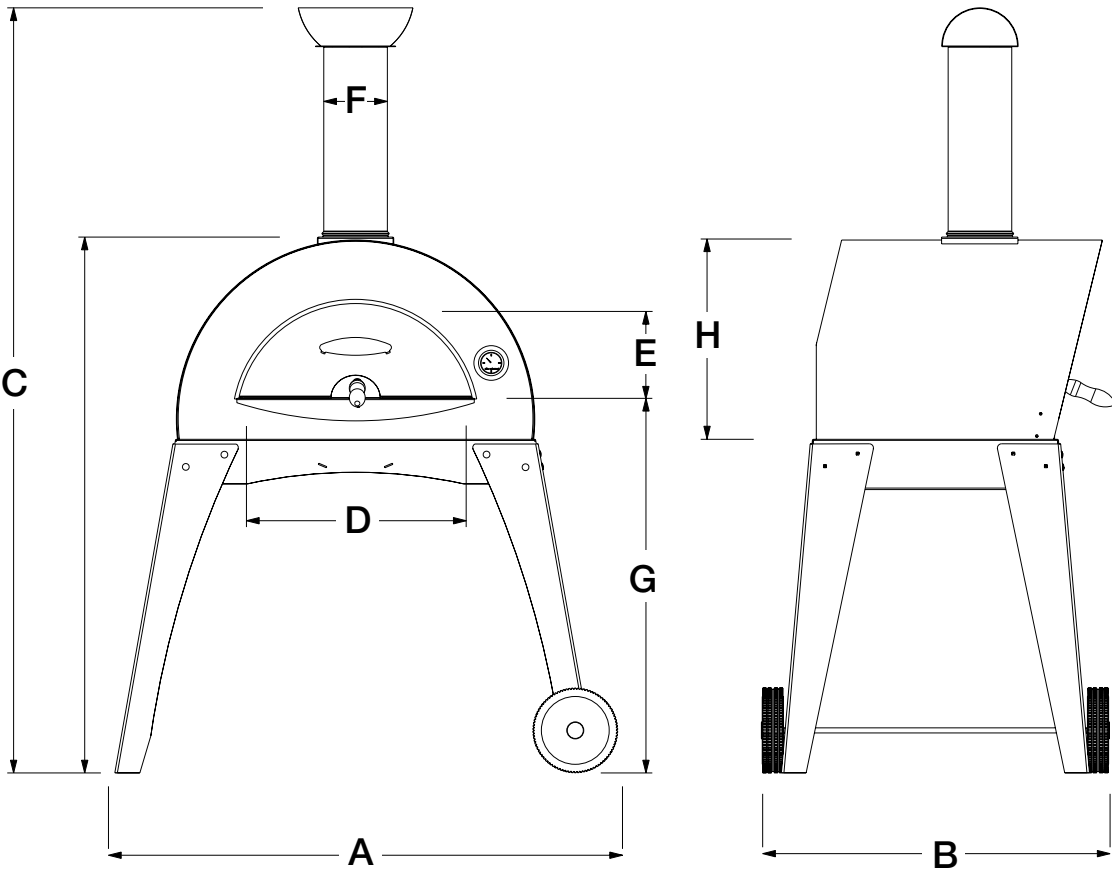


FXCIAM-LVER

gris  
argent



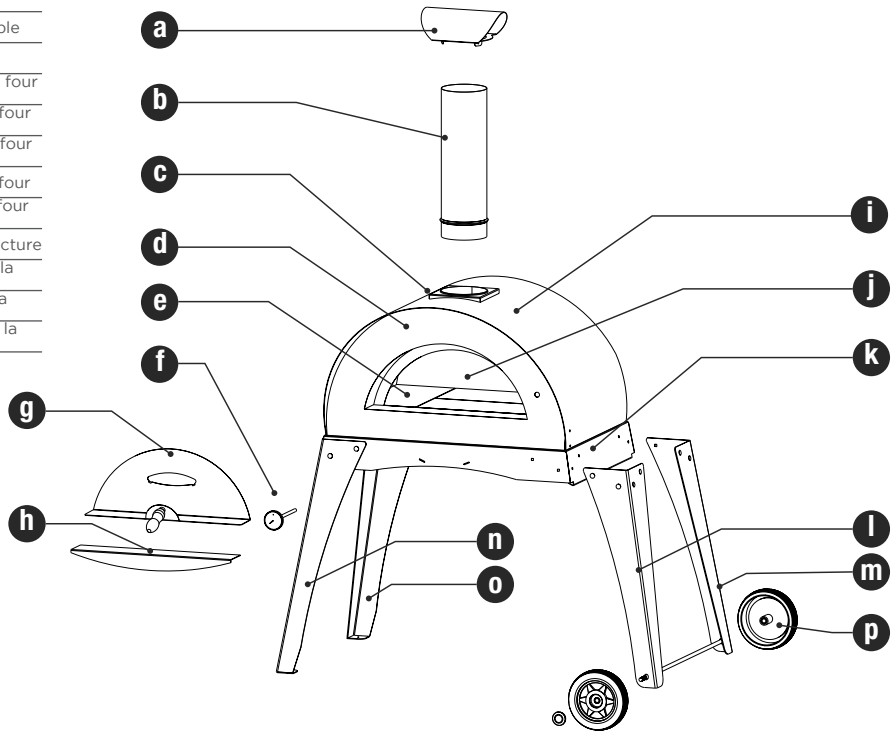
FXCIAM-LGRI



|          |                   |          |                   |          |                   |          |                  |
|----------|-------------------|----------|-------------------|----------|-------------------|----------|------------------|
| <b>A</b> | 118 cm<br>46,4 in | <b>C</b> | 181 cm<br>71,2 in | <b>E</b> | 20,5 cm<br>8,1 in | <b>G</b> | 89 cm<br>35 in   |
| <b>B</b> | 85 cm<br>33,5 in  | <b>D</b> | 50 cm<br>19,7 in  | <b>F</b> | 15 cm<br>5,9 in   | <b>H</b> | 48 cm<br>18,9 in |



| CODE | N°              | DESCRIPTION                              |
|------|-----------------|------------------------------------------|
| a    | SPZP_01_024     | 1Chapeau de cheminée                     |
| b    | TI150_500_SAT   | 1Conduit de fumée                        |
| c    | PZP_01_025      | 1bride                                   |
| d    | SPZP_01_014-GR  | 1Arc du four                             |
| e    |                 | 1Sole réfractaire                        |
| f    | YT63-135        | 1Thermomètre                             |
| g    | SPZP_01_020     | 1Porte en acier inoxydable               |
| h    | SPZP_01_031     | 1Rebord                                  |
| i    | SPZP_01_010-GIA | 1Boîtier extérieur jaune du four<br>Ciao |
| i    | SPZP_01_010-GRI | 1Boîtier extérieur gris du four<br>Ciao  |
| i    | SPZP_01_010-VER | 1Boîtier extérieur vert du four<br>Ciao  |
| j    | SPZP_01_002     | 1Chambre de cuisson du four              |
| k    | SPZP_01_009     | 1Base de la structure du four<br>Ciao    |
| l    | SPZP_01_028-GR  | 1Pied avant droit de la structure        |
| m    | SPZP_01_045-GR  | 1Pied avant gauche de la<br>structure    |
| n    | SPZP_01_051-GR  | 1Pied arrière droit de la<br>structure   |
| o    | SPZP_01_052-GR  | 1Pied arrière gauche de la<br>structure  |
| p    | CEEA20000       | 2Roues                                   |



|                               |                              |                                                                     |                                                |
|-------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Poids                         | 90 kg<br>198 lbs             | Matériaux utilisés                                                  | Tôle de fer, acier inoxydable, fibre céramique |
| Aire de la sole               | 0,28 m²<br>3 ft²             | Type de matériau réfractaire                                        | Brique silico-alumineuse                       |
| Dimensions de la sole         | 70 x 40 cm<br>27,5 x 15,7 in | Combustible conseillé                                               | Bûches diamètre maximum 5 cm., chutes de bois  |
| Temps de chauffe (en minutes) | 15                           | Capacité nominale                                                   | 6,9 kg/h<br>15,2 Lbs/h                         |
| Nombre de pizzas à la fois    | 2                            | Tirage minimum                                                      | 10 Pa                                          |
| Fournée de pain               | 2 kg<br>4,4 lbs              | Flux volumique des gaz de fumée                                     | 57,7 g/s                                       |
| Température maximum           | 400°C<br>752°F               | Émissions de CO inférieures ou égales à 0,3% à 13% d'O <sub>2</sub> | 0,31% 3843 mg/Nm³                              |
| Consommation moyenne          | 2,5 kg/h<br>5,5 lbs/h        | Températures des fumées                                             | 395°C<br>743°F                                 |

### COMMENT EST-IL FAIT ?

Revêtement en deux couches: couche de fond et revêtement par poudre. Résistant aux hautes températures et aux intempéries.

Les parties extérieures non revêtues sont en acier inox satiné AISI 441

**Isolation** en fibre céramique 2 couches de 2,5 cm d'épaisseur

Chambre de cuisson en **acier inox** AISI 441

**Sole** composée de 4 briques réfractaires (20x30x2,7) en argile réfractaire rouge.

Pieds revêtus en Gris marbre avec deux grandes roues.

### INCLUS DANS LE PRODUIT

- Pieds avec deux grandes roues
- Porte
- Conduit de fumée et chapeau de cheminée

### INSTALLATION

Avant d'utiliser le four, il est nécessaire de monter le socle. Les instructions de montage sont incluses dans l'emballage.

L'appareil est conçu pour une utilisation à l'extérieur: jardins, terrasses, balcons.

### MODE D'EMPLOI

Premier allumage: contrairement aux fours construits entièrement en matériau réfractaire, il n'est pas nécessaire un premier allumage.

Allumez le feu avec des pailles allume-feu et du petit bois bien sec. Le hêtre, le chêne, le chêne chevelu et le charme sont les essences qui donnent les meilleurs résultats. Le Kit Accendilegna et le Kit Legnapronta assurent une performance optimale

du four. Il est recommandé de pousser le feu sur les côtés pour dégager de la place pour la cuisson et pour faciliter une combustion complète.

Pour éteindre le four, fermez la porte et attendez que les cendres se forment.

La porte permet de régler le tirage du four et donc d'atteindre la température de cuisson optimale.

Préchauffez le four pour environ **15 minutes** avant la cuisson. Une fois que la bonne température est atteinte, réglez-la à l'aide de la porte et de la quantité de bois.

Pour la cuisson de la pizza, alimentez le feu et retirez la porte.

### NETTOYAGE

Le four est autonettoyant grâce aux températures élevées atteintes qui éliminent les résidus de cuisson (four à pyrolyse).

Retirez les cendres et passez un chiffon humide sur la sole du four.

N'utilisez pas de produits chimiques pour le nettoyage de l'intérieur et/ou de l'extérieur du four à l'exception du kit d'entretien recommandé.

### ENTRETIEN

En cas de non utilisation de votre four pendant une longue période, veillez à le recouvrir avec une housse de protection (Alfa Pizza met à disposition son Telo copriforno dans la section Instruments).

Pour éviter la corrosion des parties en acier, appliquez une couche d'huile de vaseline (inclus dans le kit d'entretien Alfa Pizza), surtout pendant les mois d'hiver et dans les endroits en bord de mer.

# CIAO<sub>L</sub>

conforme à UNI 10474 et EN 13229  
UNI 10474 et EN 13229 compliant



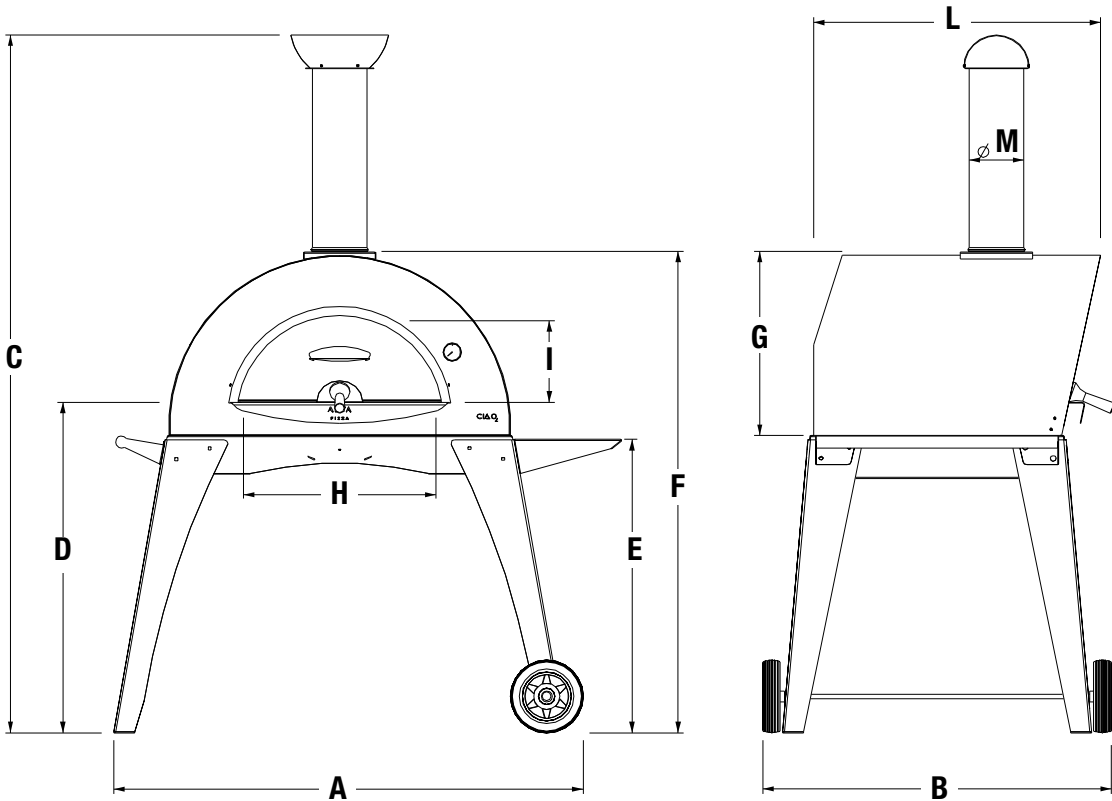
**1**  
PRATIQUE POIGNÉE  
LATÉRALE

**2**  
TRANSPORTABLE

**3**  
PLAN DE TRAVAIL  
LATÉRAL

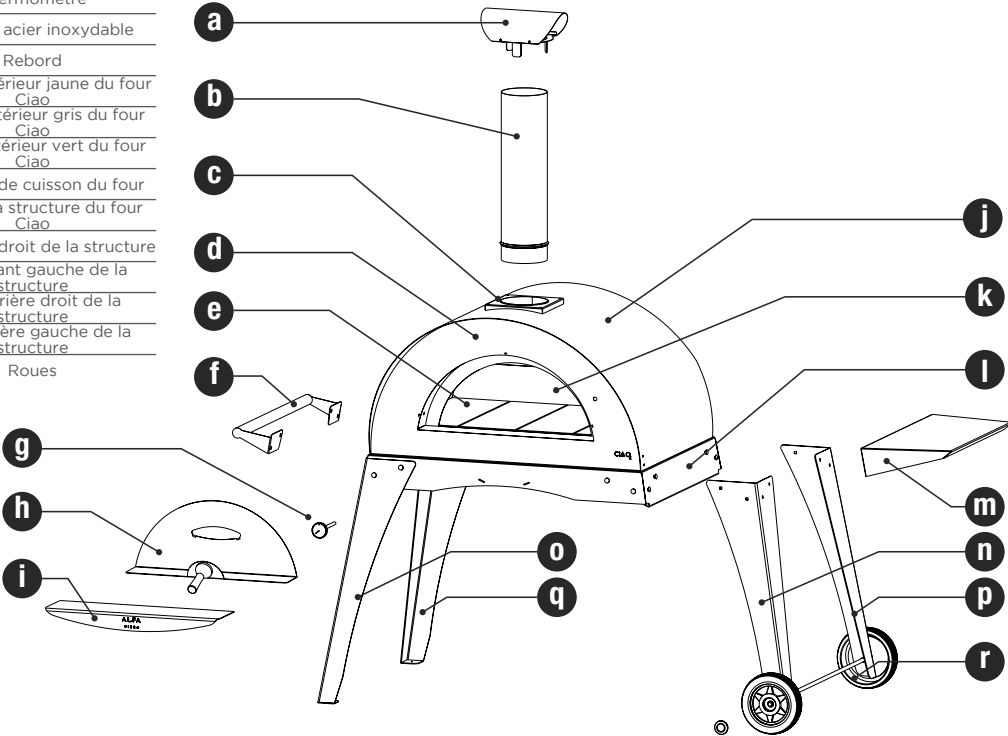
gris  
argent

**FXCIAL-LGRI**



|          |                     |          |                     |          |                     |          |                    |          |                    |          |                   |
|----------|---------------------|----------|---------------------|----------|---------------------|----------|--------------------|----------|--------------------|----------|-------------------|
| <b>A</b> | 129,2 cm<br>50,9 in | <b>C</b> | 192,1 cm<br>75,6 in | <b>E</b> | 80,8 cm<br>31,8 in  | <b>G</b> | 50,7 cm<br>20,0 in | <b>I</b> | 22,4 cm<br>8,8 in  | <b>M</b> | 15,0 cm<br>5,9 in |
| <b>B</b> | 95,9 cm<br>37,8 in  | <b>D</b> | 91,0 cm<br>35,8 in  | <b>F</b> | 132,5 cm<br>52,2 in | <b>H</b> | 53,0 cm<br>20,9 in | <b>L</b> | 79,1 cm<br>31,1 in |          |                   |

| CODE | N°              | DESCRIPTION                               |
|------|-----------------|-------------------------------------------|
| a    | SPZP_01_024     | 1 Chapeau de cheminée                     |
| b    | TI150_500_SAT   | 1 Conduit de fumée                        |
| c    | PZP_01_025      | 1 bride                                   |
| d    | SPZP_01_014-GR  | 1 Arc du four                             |
| e    |                 | 1 Sole réfractaire                        |
| f    | YT63-135        | 1 Thermomètre                             |
| g    | SPZP_01_020     | 1 Porte en acier inoxydable               |
| h    | SPZP_01_031     | 1 Rebord                                  |
| i    | SPZP_01_010-GIA | 1 Boîtier extérieur jaune du four<br>Ciao |
| i    | SPZP_01_010-GRI | 1 Boîtier extérieur gris du four<br>Ciao  |
| i    | SPZP_01_010-VER | 1 Boîtier extérieur vert du four<br>Ciao  |
| j    | SPZP_01_002     | 1 Chambre de cuisson du four              |
| k    | SPZP_01_009     | 1 Base de la structure du four<br>Ciao    |
| l    | SPZP_01_028-GR  | 1 Pied avant droit de la structure        |
| m    | SPZP_01_045-GR  | 1 Pied avant gauche de la structure       |
| n    | SPZP_01_051-GR  | 1 Pied arrière droit de la structure      |
| o    | SPZP_01_052-GR  | 1 Pied arrière gauche de la structure     |
| p    | CEEA20000       | 2 Roues                                   |



|                               |                                           |                                                                     |                                                                              |
|-------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Poids                         | 120 kg<br>264,4 lbs                       | Matériaux utilisés                                                  | Tôle de fer, acier inoxydable, fibre céramique                               |
| Aire de la sole               | 0,4 m <sup>2</sup><br>4,3 ft <sup>2</sup> | Type de matériau réfractaire                                        | Brique silico-alumineuse                                                     |
| Dimensions de la sole         | 80 x 50 cm<br>31,5 x 19,7 in              | Combustible conseillé                                               | Bûches diamètre maximum 5 cm., chutes de bois maximum 1,9 cm, bûches, chutes |
| Temps de chauffe (en minutes) | 15                                        | Capacité nominale                                                   | 6,9 kg/h<br>15,2 Lbs/h                                                       |
| Nombre de pizzas à la fois    | 3                                         | Tirage minimum                                                      | 10 Pa                                                                        |
| Fournée de pain               | 2 kg<br>4,4 lbs                           | Flux volumique des gaz de fumée                                     | 57,7 g/s                                                                     |
| Température maximum           | 400°C<br>752°F                            | Émissions de CO inférieures ou égales à 0,3% à 13% d'O <sub>2</sub> | 0,31% 3843 mg/Nm <sup>3</sup>                                                |
| Consommation moyenne          | 2,5 kg/h<br>5,5 lbs/h                     | Températures des fumées                                             | 395°C<br>743°F                                                               |

### COMMENT EST-IL FAIT ?

Revêtement en deux couches: couche de fond et revêtement par poudre. Résistant aux hautes températures et aux intempéries.

Les parties extérieures non revêtues sont en acier inox satiné AISI 441

**Isolation** en fibre céramique 2 couches de 2,5 cm d'épaisseur

Chambre de cuisson en **acier inox** AISI 441

**Sole** composée de 4 briques réfractaires (20x30x2,7) en argile réfractaire rouge.

Pieds revêtus en Gris marbre avec deux grandes roues.

### INCLUS DANS LE PRODUIT

- Pieds avec deux grandes roues
- Porte
- Conduit de fumée et chapeau de cheminée

### INSTALLATION

Avant d'utiliser le four, il est nécessaire de monter le socle. Les instructions de montage sont incluses dans l'emballage.

L'appareil est conçu pour une utilisation à l'extérieur: jardins, terrasses, balcons.

### MODE D'EMPLOI

Premier allumage: contrairement aux fours construits entièrement en matériau réfractaire, il n'est pas nécessaire un premier allumage.

Allumez le feu avec des pailles allume-feu et du petit bois bien sec. Le hêtre, le chêne, le chêne chevelu et le charme sont les essences qui donnent les meilleurs résultats. Le Kit Accendilegna et le Kit Legnapronta assurent une performance optimale

du four. Il est recommandé de pousser le feu sur les côtés pour dégager de la place pour la cuisson et pour faciliter une combustion complète.

Pour éteindre le four, fermez la porte et attendez que les cendres se forment.

La porte permet de régler le tirage du four et donc d'atteindre la température de cuisson optimale.

Préchauffez le four pour environ **15 minutes** avant la cuisson. Une fois que la bonne température est atteinte, réglez-la à l'aide de la porte et de la quantité de bois.

Pour la cuisson de la pizza, alimentez le feu et retirez la porte.

### NETTOYAGE

Le four est autonettoyant grâce aux températures élevées atteintes qui éliminent les résidus de cuisson (four à pyrolyse).

Retirez les cendres et passez un chiffon humide sur la sole du four.

N'utilisez pas de produits chimiques pour le nettoyage de l'intérieur et/ou de l'extérieur du four à l'exception du kit d'entretien recommandé.

### ENTRETIEN

En cas de non utilisation de votre four pendant une longue période, veillez à le recouvrir avec une housse de protection (Alfa Pizza met à disposition son Telo copriforno dans la section Instruments).

Pour éviter la corrosion des parties en acier, appliquez une couche d'huile de vaseline (inclus dans le kit d'entretien Alfa Pizza), surtout pendant les mois d'hiver et dans les endroits en bord de mer.

# 5 MINUTI

conforme à UNI 10474 et EN 13229  
UNI 10474 et EN 13229 compliant



1  
LÉGER

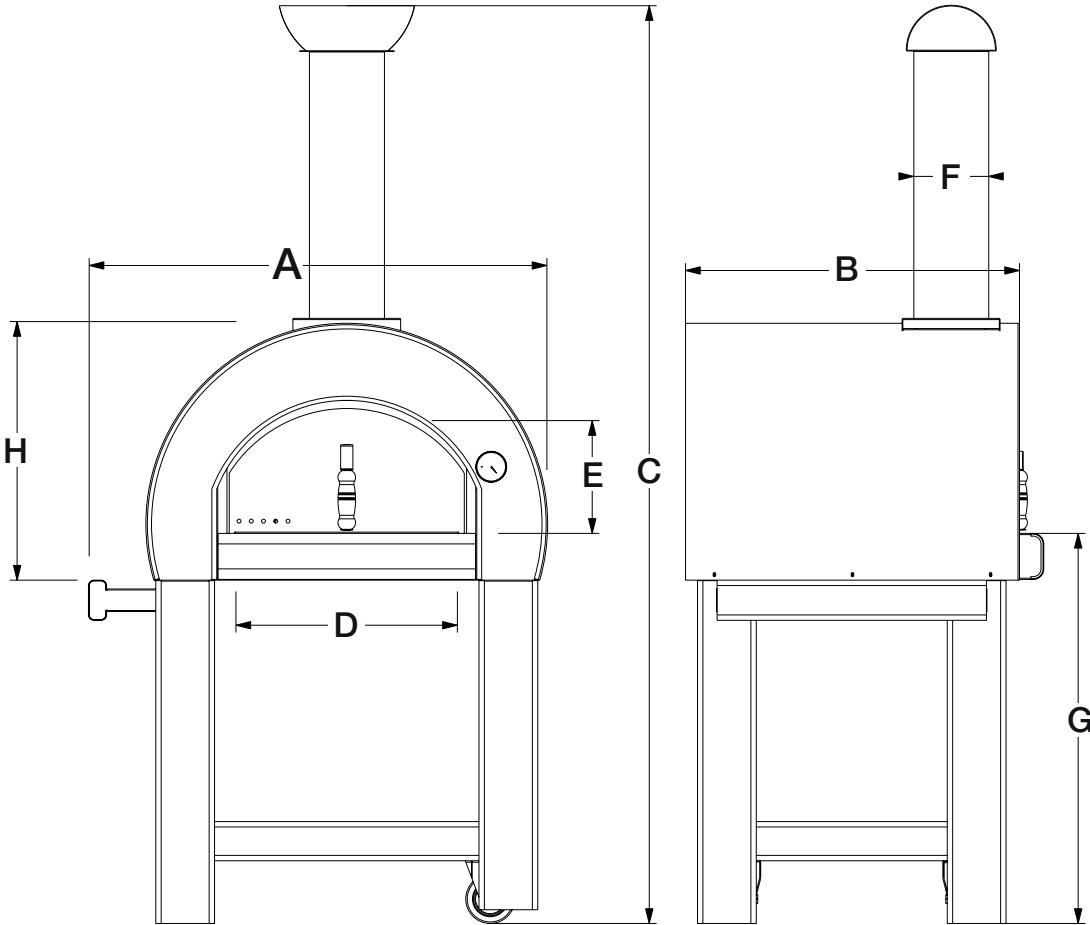
2  
TRANSPORTABLE

3  
COMPACT

4  
DISPONIBLE EN  
VERSION TOP  
(SANS BASE)

rame  
cuivre  
**FX5MIN-LRAM**

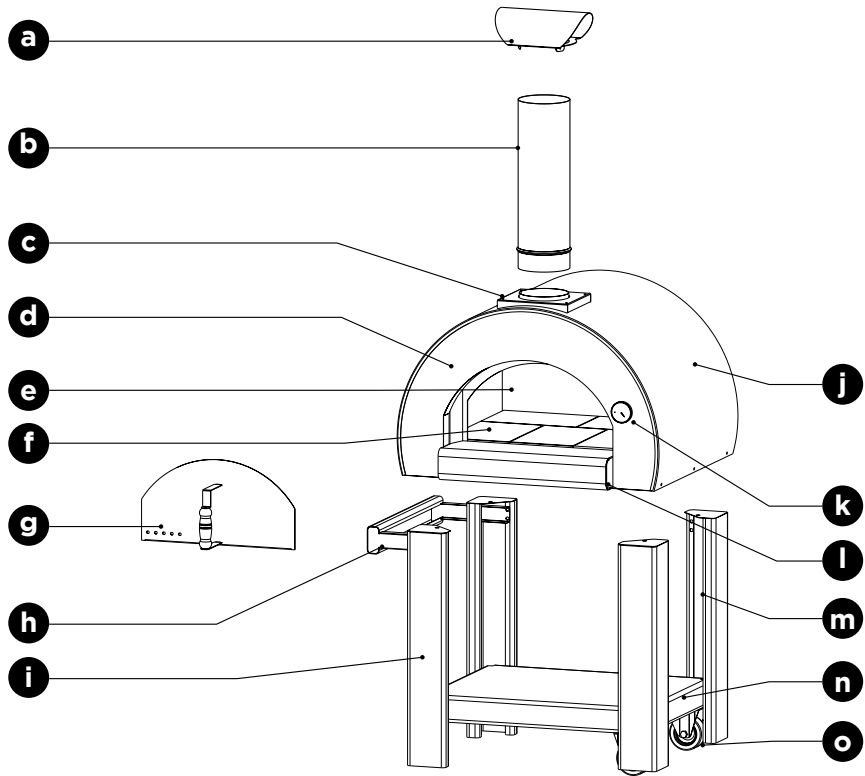
rouge  
antique  
**FX5MIN-LROA**



|          |                    |          |                     |          |                   |          |                    |
|----------|--------------------|----------|---------------------|----------|-------------------|----------|--------------------|
| <b>A</b> | 93,0 cm<br>36,6 in | <b>C</b> | 178,0 cm<br>70,1 in | <b>E</b> | 25,0 cm<br>9,8 in | <b>G</b> | 80,0 cm<br>31,5 in |
| <b>B</b> | 68,0 cm<br>32,3 in | <b>D</b> | 46,0 cm<br>18,1 in  | <b>F</b> | 15,0 cm<br>5,9 in | <b>H</b> | 53,0 cm<br>20,8 in |

|   | CODE          | N° | DESCRIPTION                |
|---|---------------|----|----------------------------|
| a | SPZP_01_024   | 1  | Chapeau de cheminée        |
| b | TI150_500_SAT | 1  | Conduit de fumée           |
| c | SFMN_01_070   | 1  | bride                      |
| d | SFMN_01_037   | 1  | Arc du four                |
| e | SFMN_01_002   | 1  | Chambre de cuisson du four |
| f |               | 1  | Sole réfractaire           |

|   | CODE              | N° | DESCRIPTION                       |
|---|-------------------|----|-----------------------------------|
| g | SFMN_01_031       | 1  | Porte                             |
| h | SFMN_01_068-RAMAP | 1  | Voûte four 5 Minuti cuivre        |
| h | SFMN_01_068-ROSRA | 1  | Voûte four 5 Minuti rouge antique |
| i | YT63-135          | 1  | Thermomètre                       |
| j | SFMN_01_069       | 1  | Rebord                            |



|                               |                              |                                      |                                                                              |
|-------------------------------|------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Poids                         | 100 kg<br>220 lbs            | Matériaux utilisés                   | Tôle de fer, acier inoxydable, fibre céramique                               |
| Aire de la sole               | 0,3 m²<br>3,2 ft²            | Type de matériau réfractaire         | Brique silico-alumineuse                                                     |
| Dimensions de la sole         | 60 x 50 cm<br>23,6 x 19,7 in | Combustible conseillé                | Bûches diamètre maximum 5 cm., chutes de bois maximum 1,9 cm, bûches, chutes |
| Temps de chauffe (en minutes) | 15                           | Capacité nominale                    | 6,9 kg/h<br>15,2 Lbs/h                                                       |
| Nombre de pizzas à la fois    | 2                            | Tirage minimum                       | 10 Pa                                                                        |
| Fournée de pain               | 2 kg<br>4,4 lbs              | Flux volumique des gaz de fumée      | 57,7 g/s                                                                     |
| Température maximum           | 400°C<br>752°F               | Émissions de CO à 13% O <sub>2</sub> | 0,31% 3843 mg/Nm³                                                            |
| Consommation moyenne          | 3 kg/h<br>6,6 lbs/h          | Températures des fumées              | 395°C<br>743°F                                                               |

### COMMENT EST-IL FAIT ?

Revêtement en deux couches: couche de fond et revêtement par poudre. Résistant aux hautes températures et aux intempéries.

Les parties extérieures non revêtues sont en acier inox satiné AISI 441

**Isolation** en fibre céramique 2 couches de 2,5 cm d'épaisseur

Chambre de cuisson en **acier inox** AISI 441

**Sole** composée de 4 briques réfractaires (20x30x2,7) en argile réfractaire rouge.

Base en acier inoxydable équipée d'une poignée, porte-bûches, deux roues.

### INCLUS DANS LE PRODUIT

- Pieds avec deux grandes roues
- Porte
- Conduit de fumée et chapeau de cheminée

### INSTALLATION

Avant d'utiliser le four, il est nécessaire de monter le socle. Les instructions de montage sont incluses dans l'emballage.

L'appareil est conçu pour une utilisation à l'extérieur: jardins, terrasses, balcons.

### MODE D'EMPLOI

Premier allumage: contrairement aux fours construits entièrement en matériau réfractaire, il n'est pas nécessaire un premier allumage.

Allumez le feu avec des pailles allume-feu et du petit bois bien sec. Le hêtre, le chêne, le chêne chevelu et le charme sont les essences qui donnent

les meilleurs résultats. Le Kit Accendilegna et le Kit Legnapronta assurent une performance optimale du four.

Il est recommandé de pousser le feu sur les côtés pour dégager de la place pour la cuisson et pour faciliter une combustion complète.

Pour éteindre le four, fermez la porte et attendez que les cendres se forment.

La porte permet de régler le tirage du four et donc d'atteindre la température de cuisson optimale.

Préchauffez le four pour environ **15 minutes** avant la cuisson. Une fois que la bonne température est atteinte, réglez-la à l'aide de la porte et de la quantité de bois.

Pour la cuisson de la pizza, alimentez le feu et retirez la porte.

### NETTOYAGE

Le four est autonettoyant grâce aux températures élevées atteintes qui éliminent les résidus de cuisson (four à pyrolyse).

Retirez les cendres et passez un chiffon humide sur la sole du four.

N'utilisez pas de produits chimiques à l'intérieur et/ou à l'extérieur du four, à l'exception du kit d'entretien recommandé pour éliminer les résidus de graisse et faire briller votre four.

### ENTRETIEN

En cas de non utilisation de votre four pendant une longue période, veillez à le recouvrir avec une housse de protection (Alfa Pizza met à disposition son Telo copriforno dans la section Instruments).

Pour éviter la corrosion des parties en acier, appliquez une couche d'huile de vaseline (inclus dans le kit d'entretien Alfa Pizza), surtout pendant les mois d'hiver et dans les endroits en bord de mer.



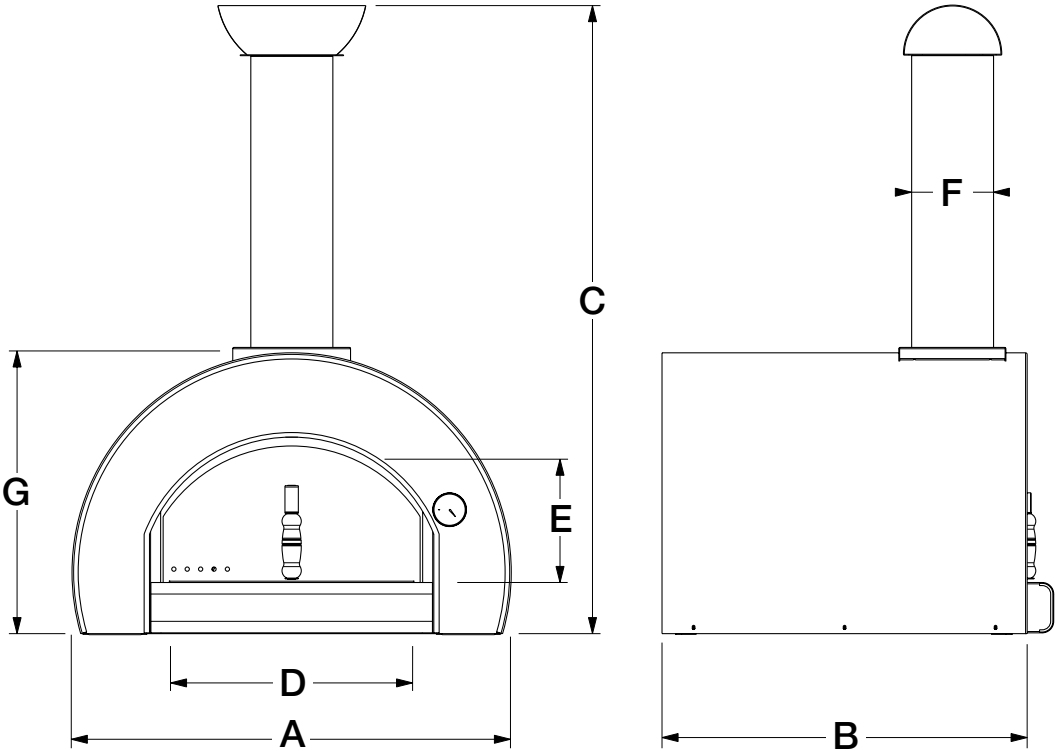
# 5 MINUTI TOP

Sur commande

conforme à UNI 10474 et EN 13229  
UNI 10474 et EN 13229 compliant

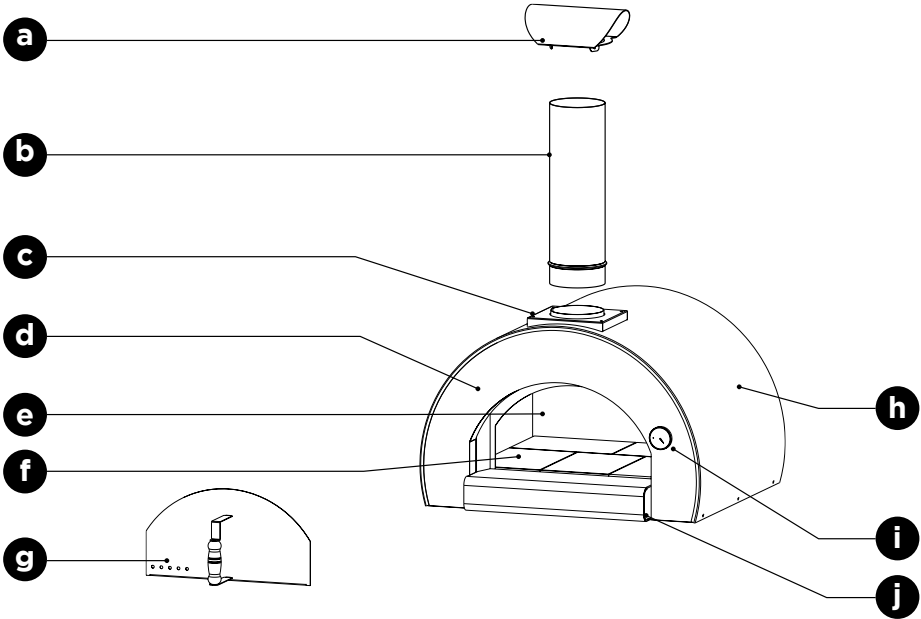
rouge  
antique

FX5MIN-LROA-T



|          |                    |          |                     |          |                   |          |                    |
|----------|--------------------|----------|---------------------|----------|-------------------|----------|--------------------|
| <b>A</b> | 82,0 cm<br>32,5 in | <b>C</b> | 120,0 cm<br>47,6 in | <b>E</b> | 25,0 cm<br>9,8 in | <b>G</b> | 53,0 cm<br>20,8 in |
| <b>B</b> | 68,0 cm<br>32,3 in | <b>D</b> | 46,0 cm<br>18,1 in  | <b>F</b> | 15,0 cm<br>5,9 in |          |                    |

|   | CODE              | N° | DESCRIPTION                       |
|---|-------------------|----|-----------------------------------|
| a | SPZP_01_024       | 1  | Chapeau de cheminée               |
| b | TI150_500_SAT     | 1  | Conduit de fumée                  |
| c | SFMN_01_070       | 1  | bride                             |
| d | SFMN_01_037       | 1  | Arc du four                       |
| e | SFMN_01_002       | 1  | Chambre de cuisson du four        |
| f |                   | 1  | Sole réfractaire                  |
| g | SFMN_01_031       | 1  | Porte                             |
| h | SFMN_01_068-RAMAP | 1  | Voûte four 5 Minuti cuivre        |
| h | SFMN_01_068-ROSRA | 1  | Voûte four 5 Minuti rouge antique |
| i | YT63-135          | 1  | Thermomètre                       |
| j | SFMN_01_069       | 1  | Rebord                            |



|                               |                              |                                      |                                                                              |
|-------------------------------|------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Poids                         | 73 kg<br>160 lbs             | Matériaux utilisés                   | Tôle de fer, acier inoxydable, fibre céramique                               |
| Aire de la sole               | 0,3 m²<br>3,2 ft²            | Type de matériau réfractaire         | Brique silico-alumineuse                                                     |
| Dimensions de la sole         | 60 x 50 cm<br>23,6 x 19,7 in | Combustible conseillé                | Bûches diamètre maximum 5 cm., chutes de bois maximum 1,9 cm, bûches, chutes |
| Temps de chauffe (en minutes) | 15                           | Capacité nominale                    | 6,9 kg/h<br>15,2 Lbs/h                                                       |
| Nombre de pizzas à la fois    | 2                            | Tirage minimum                       | 10 Pa                                                                        |
| Fournée de pain               | 2 kg<br>4,4 lbs              | Flux volumique des gaz de fumée      | 57,7 g/s                                                                     |
| Température maximum           | 400°C<br>752°F               | Émissions de CO à 13% O <sub>2</sub> | 0,31% 3843 mg/Nm³                                                            |
| Consommation moyenne          | 3 kg/h<br>6,6 lbs/h          | Températures des fumées              | 395°C<br>743°F                                                               |

# PIZZA E BRACE

conforme à UNI 10474 et EN 13229  
UNI 10474 et EN 13229 compliant

rouge  
antique



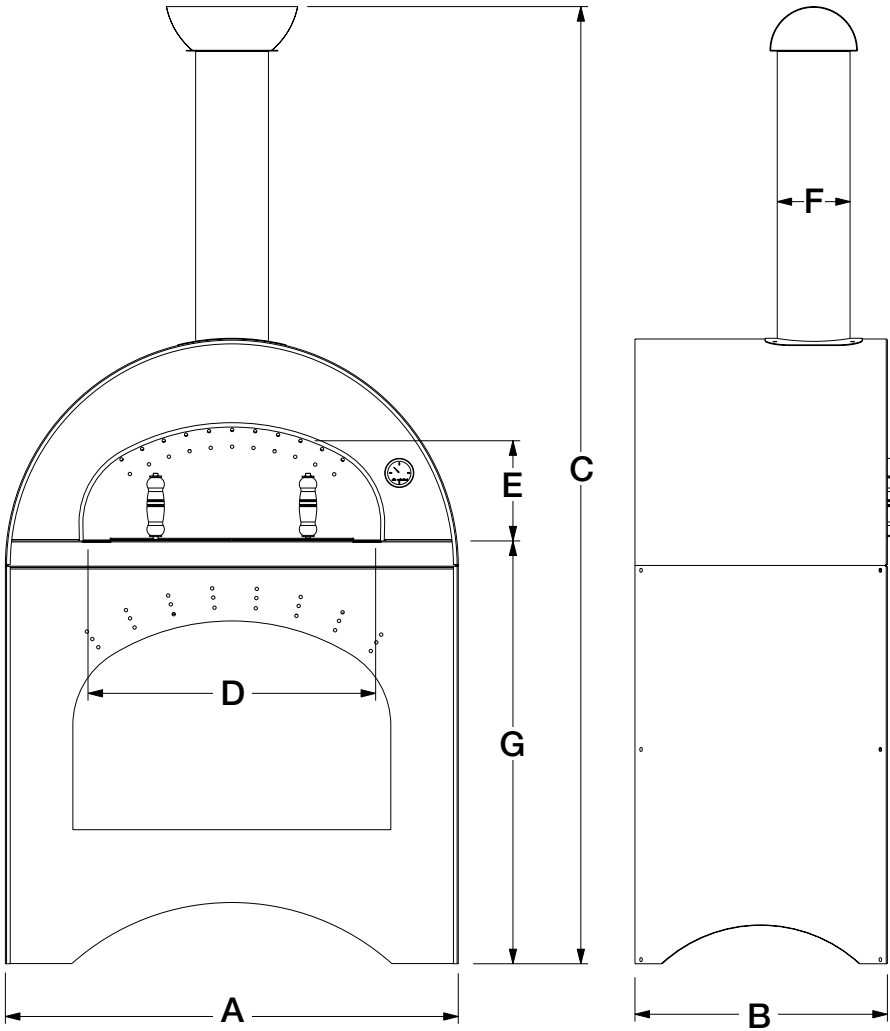
FXPIZB-LROA



**1**  
90 CM DE LARGE

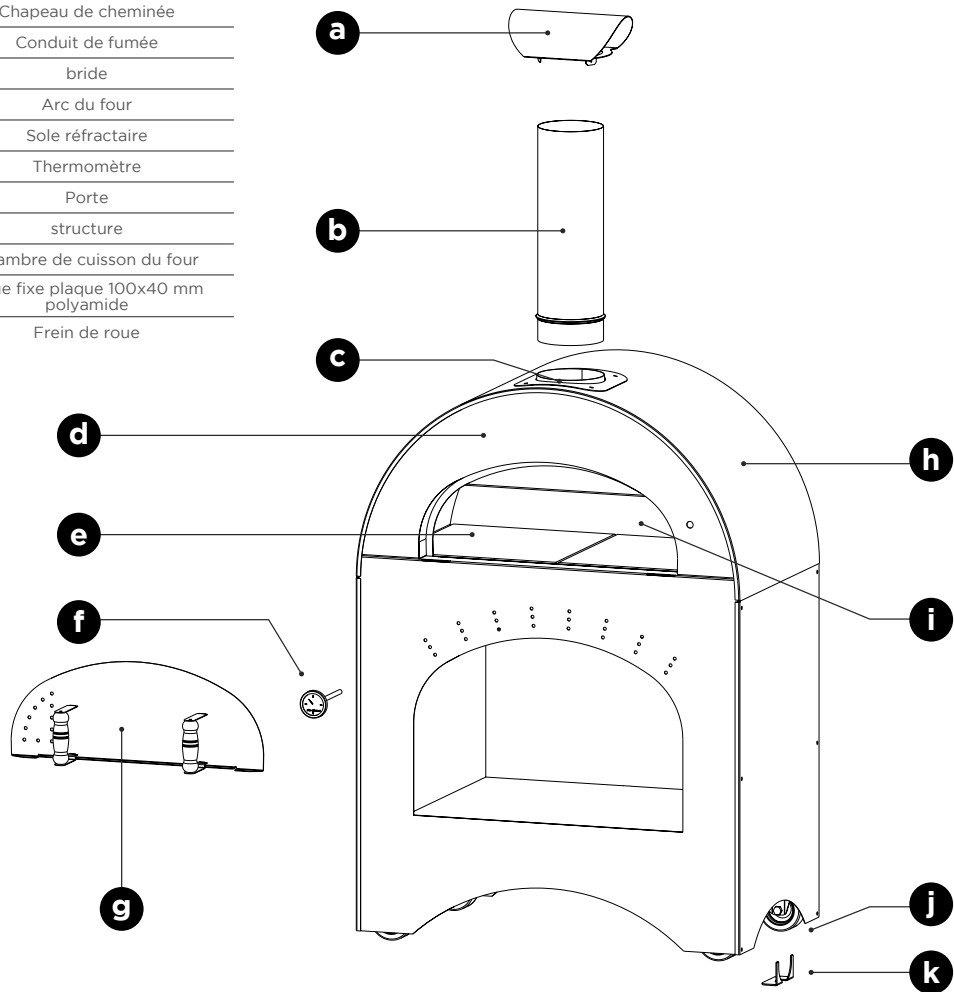
**2**  
PORTE RABATTABLE

**3**  
DISPONIBLE AUSSI  
EN VERSION GAZ



|          |                    |          |                     |          |                   |          |                    |
|----------|--------------------|----------|---------------------|----------|-------------------|----------|--------------------|
| <b>A</b> | 93,5 cm<br>36,8 in | <b>C</b> | 197,0 cm<br>77,5 in | <b>E</b> | 18,0 cm<br>7,0 in | <b>G</b> | 87,0 cm<br>34,2 in |
| <b>B</b> | 52,0 cm<br>20,5 in | <b>D</b> | 59,5 cm<br>23,4 in  | <b>F</b> | 15,0 cm<br>5,9 in |          |                    |

|   | CODE           | N° | DESCRIPTION                          |
|---|----------------|----|--------------------------------------|
| a | SPZP_01_024    | 1  | Chapeau de cheminée                  |
| b | TI150_500_SAT  | 1  | Conduit de fumée                     |
| c | SCEP_LN_128    | 1  | bride                                |
| d | SCEP_GS_037    | 1  | Arc du four                          |
| e | REALIZZARE KIT | 1  | Sole réfractaire                     |
| f | YT63-135       | 1  | Thermomètre                          |
| g | SCEP_LN_031    | 1  | Porte                                |
| h | SCEP_LN_068-RO | 1  | structure                            |
| i | SCEP_LN_002    | 2  | Chambre de cuisson du four           |
| j | 1NNA100AFIO    | 1  | Roue fixe plaque 100x40 mm polyamide |
| k | SFRU-01-100    | 2  | Frein de roue                        |



|                               |                              |                                      |                                                                              |
|-------------------------------|------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Poids                         | 105 kg<br>231 lbs            | Matériaux utilisés                   | Tôle de fer, acier inoxydable, fibre céramique                               |
| Aire de la sole               | 0,32 m²<br>3,4 ft²           | Type de matériau réfractaire         | Brique silico-alumineuse                                                     |
| Dimensions de la sole         | 80 x 40 cm<br>31,4 x 15,7 in | Combustible conseillé                | Bûches diamètre maximum 5 cm., chutes de bois maximum 1,9 cm, bûches, chutes |
| Temps de chauffe (en minutes) | 15                           | Capacité nominale                    | 6,9 kg/h<br>15,2 Lbs/h                                                       |
| Nombre de pizzas à la fois    | 3                            | Tirage minimum                       | 10 Pa                                                                        |
| Fournée de pain               | 3 kg<br>6,6 lbs              | Flux volumique des gaz de fumée      | 57,7 g/s                                                                     |
| Température maximum           | 400°C<br>752°F               | Émissions de CO à 13% O <sub>2</sub> | 0,31% 3843 mg/Nm³                                                            |
| Consommation moyenne          | 3 kg/h<br>6,6 lbs/h          | Températures des fumées              | 395°C<br>743°F                                                               |

### COMMENT EST-IL FAIT ?

Revêtement en deux couches: couche de fond et revêtement par poudre. Résistant aux hautes températures et aux intempéries.

Les parties extérieures non revêtues sont en acier inox satiné AISI 441

**Isolation** en fibre céramique 2 couches de 2,5 cm d'épaisseur

Chambre de cuisson en **acier inox** AISI 441

**Sole** composée de 2 briques réfractaires 40x40x4,5 en argile réfractaire rouge.

Base monobloc équipée de porte-bûches.

### INCLUS DANS LE PRODUIT

- Base monobloc
- Porte
- Conduit de fumée et chapeau de cheminée

### INSTALLATION

Prêt à l'emploi.

L'appareil est conçu pour une utilisation à l'extérieur: jardins, terrasses, balcons.

### MODE D'EMPLOI

Premier allumage: contrairement aux fours construits entièrement en matériau réfractaire, il n'est pas nécessaire un premier allumage.

Allumez le feu avec des pailles allume-feu et du petit bois bien sec. Le hêtre, le chêne, le chêne chevelu et le charme sont les essences qui donnent les meilleurs résultats. Le Kit Accendilegna et le Kit Legnapronta assurent une performance optimale du four. Il est recommandé de pousser le feu sur les côtés pour dégager de la place pour la cuisson et pour

faciliter une combustion complète.

Pour éteindre le four, fermez la porte et attendez que les cendres se forment.

La porte permet de régler le tirage du four et donc d'atteindre la température de cuisson optimale.

Préchauffez le four pour environ **15 minutes** avant la cuisson. Une fois que la bonne température est atteinte, réglez-la à l'aide de la porte et de la quantité de bois.

Pour la cuisson de la pizza, alimentez le feu et retirez la porte.

### NETTOYAGE

Le four est autonettoyant grâce aux températures élevées atteintes qui éliminent les résidus de cuisson (four à pyrolyse).

Retirez les cendres et passez un chiffon humide sur la sole du four.

N'utilisez pas de produits chimiques à l'intérieur et/ou à l'extérieur du four, à l'exception du kit d'entretien recommandé pour éliminer les résidus de graisse et faire briller votre four.

### ENTRETIEN

En cas de non utilisation de votre four pendant une longue période, veillez à le recouvrir avec une housse de protection (Alfa Pizza met à disposition son Telo copriforno dans la section Instruments).

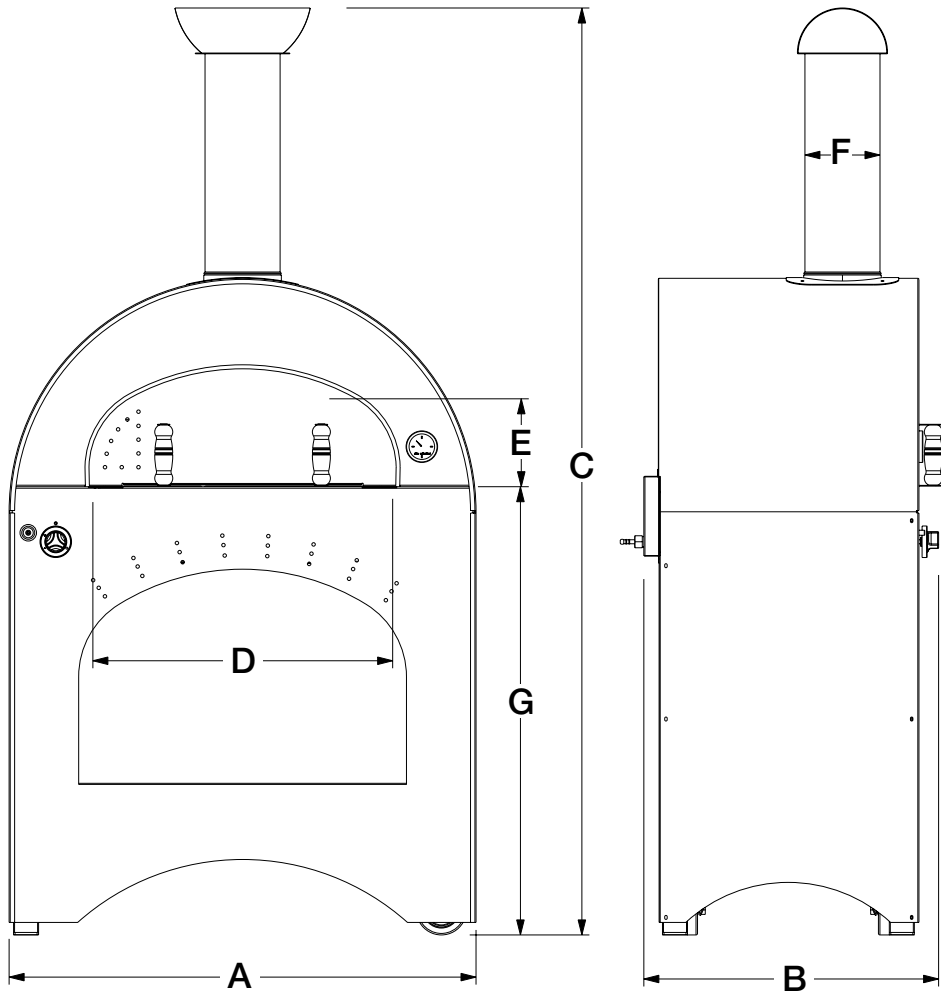
Pour éviter la corrosion des parties en acier, appliquez une couche d'huile de vaseline (inclus dans le kit d'entretien Alfa Pizza), surtout pendant les mois d'hiver et dans les endroits en bord de mer.

# PIZZA E BRACE GPL

conforme à UNI 10474 et EN 13229  
UNI 10474 et EN 13229 compliant

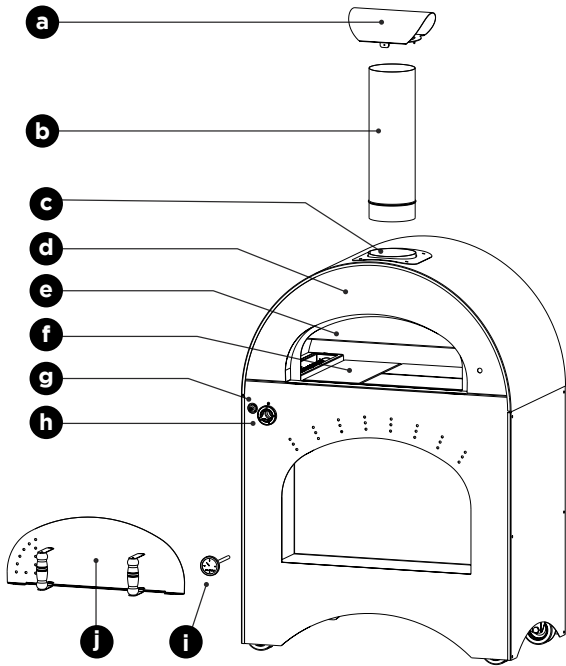
rouge  
antique

FXPIZB-GROA

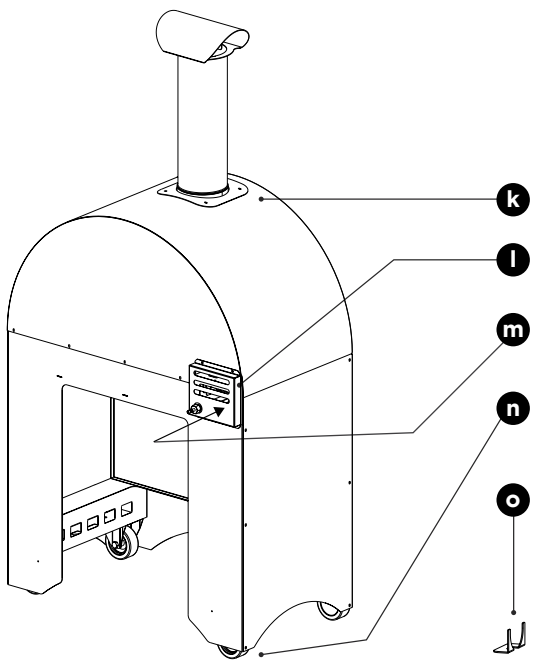


|          |                    |          |                     |          |                   |          |                    |
|----------|--------------------|----------|---------------------|----------|-------------------|----------|--------------------|
| <b>A</b> | 93,0 cm<br>36,6 in | <b>C</b> | 197,0 cm<br>77,5 in | <b>E</b> | 18,0 cm<br>7,0 in | <b>G</b> | 87,0 cm<br>34,2 in |
| <b>B</b> | 52,0 cm<br>20,5 in | <b>D</b> | 59,5 cm<br>23,4 in  | <b>F</b> | 15,0 cm<br>5,9 in |          |                    |

|   | CODE          | N° | DESCRIPTION                |
|---|---------------|----|----------------------------|
| a | SPZP_01_024   | 1  | Chapeau de cheminée        |
| b | TI150_500_SAT | 1  | Conduit de fumée           |
| c | SCEP_LN_128   | 1  | bride                      |
| d | SCEP_GS_037   | 1  | Arc du four                |
| e | SCEP_GS_002   | 1  | Chambre de cuisson du four |
| f |               | 1  | Sole réfractaire           |
| g | GENELP003IQ   | 1  | Bouton alimentation        |
| h | MAN828X65     | 1  | Bouton du gaz              |



|   | CODE           | N° | DESCRIPTION                          |
|---|----------------|----|--------------------------------------|
| i | YT63-135       | 1  | Thermomètre                          |
| j | SCEP_LN_031    | 1  | Porte                                |
| k | SCEP_GS_068-RO | 1  | structure                            |
| l | SCEP_GS_095-RO | 1  | Carter gas                           |
| m | SCEP_GS_130    | 1  | Corps de diffuseur de gaz            |
| n | 1NNA100AFIO    | 1  | Roue fixe plaque 100x40 mm polyamide |
| o | SFRU-01-100    | 2  | Frein de roue                        |



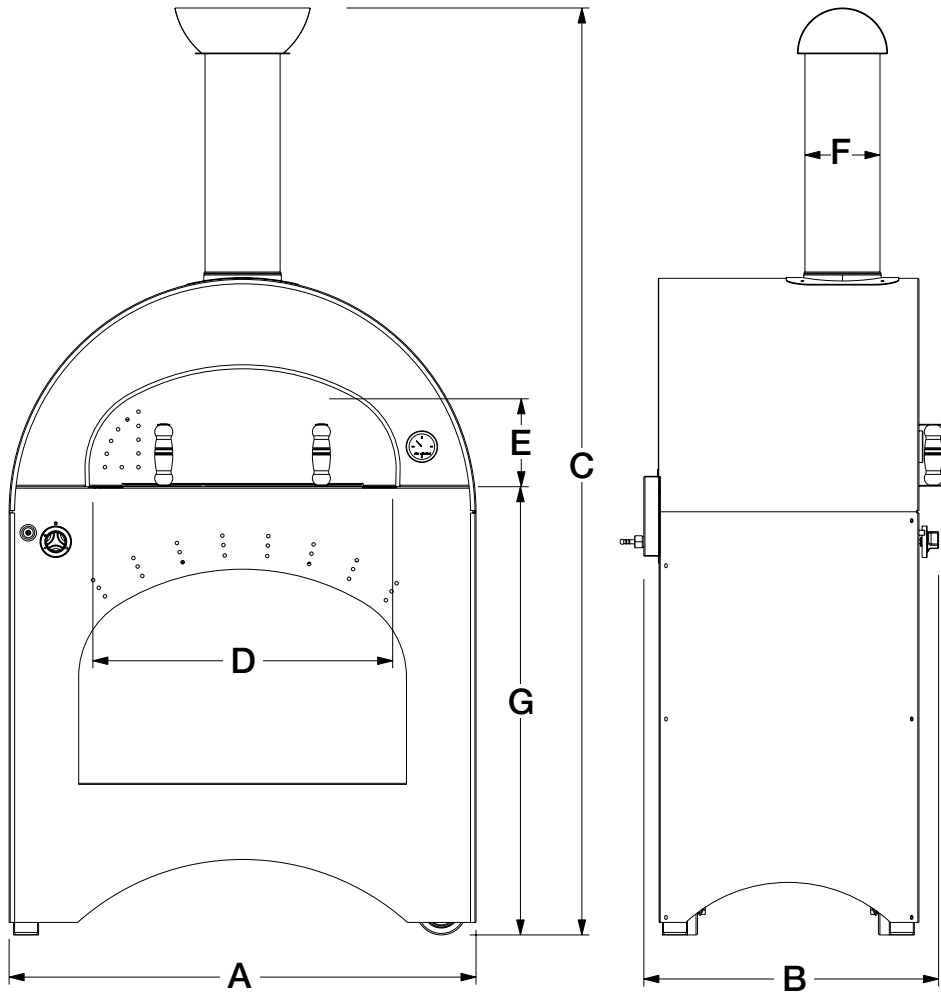
|                               |                              |                                |                                                |
|-------------------------------|------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------|
| Poids                         | 100 kg<br>220 lbs            | Matériaux utilisés             | Tôle de fer, acier inoxydable, fibre céramique |
| Aire de la sole               | 0,3 m²<br>3,2 ft²            | Type de matériau réfractaire   | Brique silico-alumineuse                       |
| Dimensions de la sole         | 60 x 50 cm<br>23,6 x 19,7 in | Combustible conseillé          | Gas GPL                                        |
| Temps de chauffe (en minutes) | 15                           | Catégorie gaz                  | I3+ GPL                                        |
| Nombre de pizzas à la fois    | 2                            | Consommation maximum (G30/G31) | 1,09 / 1,07 kg/h                               |
| Fournée de pain               | 2 kg<br>4,4 lbs              | Capacité nominale              | 15 kW                                          |
| Température maximum           | 400°C<br>752°F               | Fonctionnement G30 / G31       | 28..30 / 37 mbar                               |

# PIZZA E BRACE METANO

conforme à UNI 10474 et EN 13229  
UNI 10474 et EN 13229 compliant

rouge  
antique

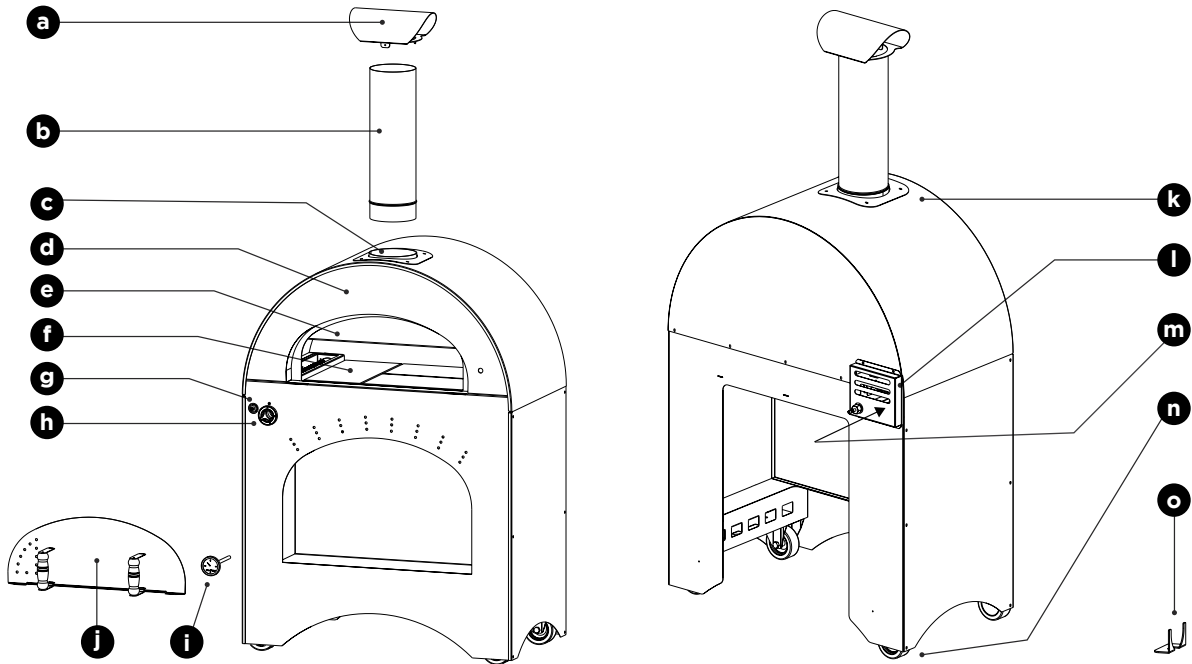
**FXPIZB-MROA**



|          |                    |          |                     |          |                   |          |                    |
|----------|--------------------|----------|---------------------|----------|-------------------|----------|--------------------|
| <b>A</b> | 93,0 cm<br>36,6 in | <b>C</b> | 197,0 cm<br>77,5 in | <b>E</b> | 18,0 cm<br>7,0 in | <b>G</b> | 87,0 cm<br>34,2 in |
| <b>B</b> | 52,0 cm<br>20,5 in | <b>D</b> | 59,5 cm<br>23,4 in  | <b>F</b> | 15,0 cm<br>5,9 in |          |                    |

|   | CODE          | N° | DESCRIPTION           |
|---|---------------|----|-----------------------|
| a | SPZP_01_024   | 1  | Chapeau de cheminée   |
| b | TI150_500_SAT | 1  | Conduit de fumée      |
| c | SCEP_LN_128   | 1  | bride                 |
| d | SCEP_GS_037   | 1  | Arc du four           |
| e | SCEP_GS_002   | 1  | Chambre du four       |
| f |               | 1  | Sole réfractaire      |
| g | GENELP003IQ   | 1  | Bouton d'alimentation |
| h | MAN828X65     | 1  | Bouton du gaz         |

|   | CODE           | N° | DESCRIPTION                          |
|---|----------------|----|--------------------------------------|
| i | YT63-135       | 1  | Thermomètre                          |
| j | SCEP_LN_031    | 1  | Porte                                |
| k | SCEP_GS_068-RO | 1  | structure                            |
| l | SCEP_GS_095-RO | 1  | Carter gas                           |
| m | SCEP_GS_130-M  | 1  | Corps de diffuseur de gaz            |
| n | 1NNA100AFIO    | 1  | Roue fixe plaque 100x40 mm polyamide |
| o | SFRU-01-100    | 2  | Frein de roue                        |



|                                      |                              |                                       |                                                |
|--------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>Poids</b>                         | 100 kg<br>220 lbs            | <b>Matériaux utilisés</b>             | Tôle de fer, acier inoxydable, fibre céramique |
| <b>Aire de la sole</b>               | 0,3 m²<br>3,2 ft²            | <b>Type de matériau réfractaire</b>   | Brique silico-alumineuse                       |
| <b>Dimensions de la sole</b>         | 60 x 50 cm<br>23,6 x 19,7 in | <b>Combustible conseillé</b>          | gaz méthane                                    |
| <b>Temps de chauffe (en minutes)</b> | 15                           | <b>Catégorie gaz</b>                  | I2H méthane                                    |
| <b>Nombre de pizzas à la fois</b>    | 2                            | <b>Consommation maximum (G30/G31)</b> | 1,43 m³/h                                      |
| <b>Fournée de pain</b>               | 2 kg<br>4,4 lbs              | <b>Capacité nominale</b>              | 15 kW                                          |
| <b>Température maximum</b>           | 400°C<br>752°F               | <b>Fonctionnement G30 / G31</b>       | 20 mbar                                        |



# 4 PIZZE

conforme à UNI 10474 et EN 13229  
UNI 10474 et EN 13229 compliant

rame  
cuivre



FXCIAS-LGRI

rouge  
antique



FXCIAS-LGRI



1

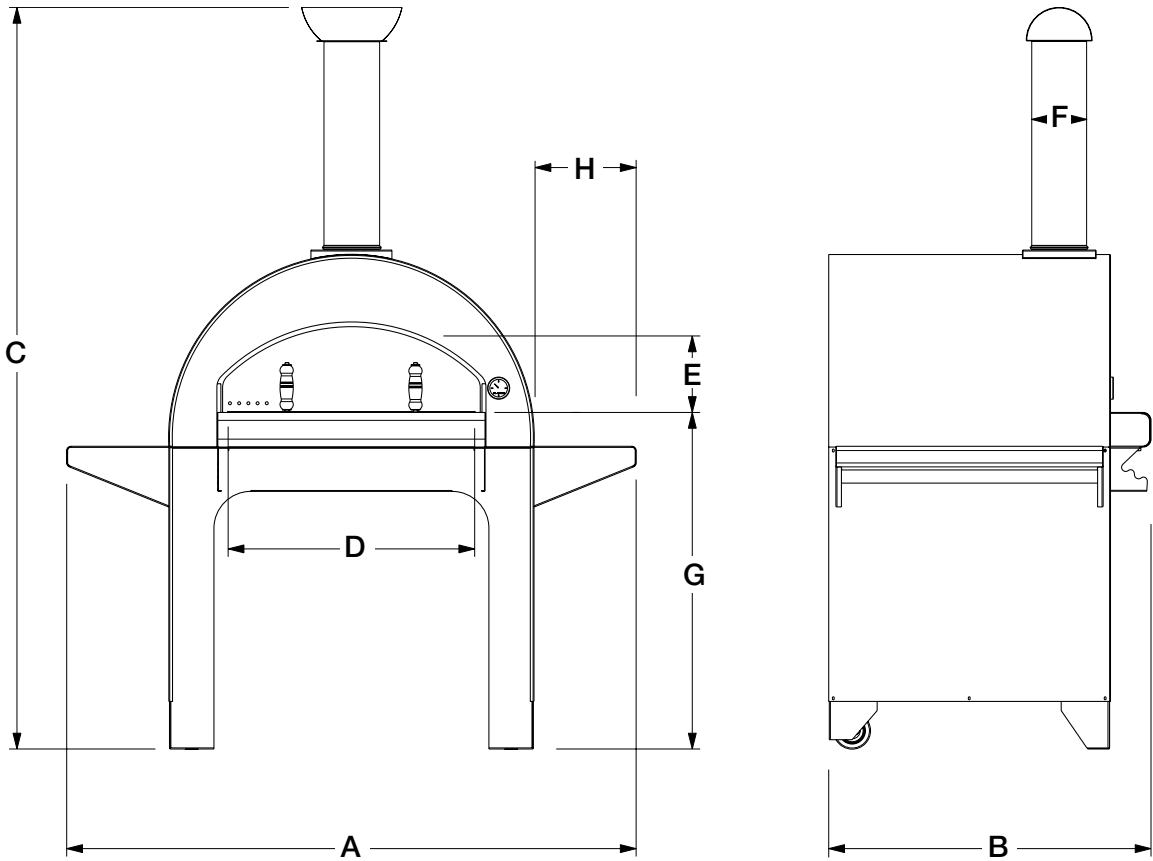
TRANSPORTABLE

2

EFFICACE

3

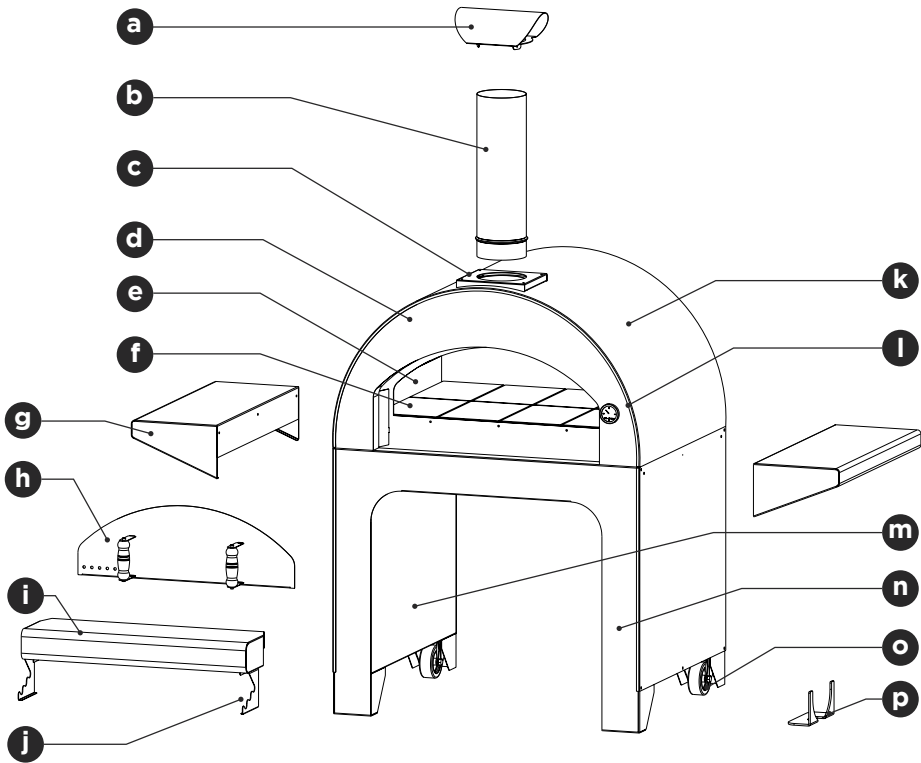
ÉQUIPÉ DE TABLETTES  
LATÉRALES



|          |                    |          |                   |          |                 |          |                    |
|----------|--------------------|----------|-------------------|----------|-----------------|----------|--------------------|
| <b>A</b> | 155 cm<br>61 in    | <b>C</b> | 202 cm<br>79,5 in | <b>E</b> | 22 cm<br>8,6 in | <b>G</b> | 91,5 cm<br>36 in   |
| <b>B</b> | 87,5 cm<br>34,4 in | <b>D</b> | 68 cm<br>26,7 in  | <b>F</b> | 15 cm<br>5,9 in | <b>H</b> | 27,5 cm<br>10,8 in |

|   | CODE          | N° | DESCRIPTION                         |
|---|---------------|----|-------------------------------------|
| a | SPZP_01_024   | 1  | Chapeau de cheminée du four 4 PIZZE |
| b | TI150_750_SAT | 1  | Conduit de fumée du four 4 PIZZE    |
| c | FML_01_070    | 1  | bride du four 4 PIZZE               |
| d | SFML_01_037   | 1  | Arc du four                         |
| e | SFML_01_002   | 1  | Chambre du four 4 PIZZE             |
| f |               | 1  | Sole réfractaire 4 PIZZE            |
| g | FML_01_089    | 2  | Tablette latérale pour four 4 PIZZE |
| h | SFML_01_031   | 1  | Porte du four 4 PIZZE               |

|   | CODE           | N° | DESCRIPTION                         |
|---|----------------|----|-------------------------------------|
| i | FML_01_069     | 1  | Rebord du four 4 PIZZE              |
| j | FML_01_092     | 1  | Support pour pelles du four 4 PIZZE |
| k | SFML_01_068-RA | 1  | structure extérieur du four 4 PIZZE |
| l | YT63-135       | 1  | Thermomètre                         |
| m | SFML_01_101-RA | 1  | Base du four 4 PIZZE                |
| n | FML_01_085     | 1  | Montrez INOX 4 PIZZE                |
| o | 1NNA100AF10    | 4  | Roues du four 4 PIZZE               |
| p | SFRU-01-100    | 2  | Frein de roue                       |



|                               |                              |                                      |                                                                              |
|-------------------------------|------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Poids                         | 140 kg<br>308,6 lbs          | Matériaux utilisés                   | Tôle de fer, acier inoxydable, fibre céramique                               |
| Aire de la sole               | 0,48 m²<br>5,1 ft²           | Type de matériau réfractaire         | Brique silico-alumineuse                                                     |
| Dimensions de la sole         | 80 x 60 cm<br>31,5 x 23,6 in | Combustible conseillé                | Bûches diamètre maximum 5 cm., chutes de bois maximum 1,9 cm, bûches, chutes |
| Temps de chauffe (en minutes) | 20                           | Capacité nominale                    | 8,3 kg/h<br>18,3 Lbs/h                                                       |
| Nombre de pizzas à la fois    | 4                            | Tirage minimum                       | 11 Pa                                                                        |
| Fournée de pain               | 4 kg<br>8,8 lbs              | Flux volumique des gaz de fumée      | 49,6 g/s                                                                     |
| Température maximum           | 400°C<br>752°F               | Émissions de CO à 13% O <sub>2</sub> | 0,35% 4444 mg/Nm³                                                            |
| Consommation moyenne          | 4 kg/h<br>8,8 lbs/h          | Températures des fumées              | 387°C<br>728°F                                                               |

### COMMENT EST-IL FAIT ?

Revêtement en deux couches: couche de fond et revêtement par poudre. Résistant aux hautes températures et aux intempéries.

Les parties extérieures non revêtues sont en acier inox satiné AISI 441

**Isolation** en fibre céramique 2 couches de 2,5 cm d'épaisseur

Chambre de cuisson en **acier inox** AISI 441.

**Sole** composée de 8 briques réfractaires 40x40x4,5 en argile réfractaire rouge.

Base monobloc équipée de porte-bûches.

Deux plans de travail latéraux en acier inoxydale.

### INCLUS DANS LE PRODUIT

- Base monobloc avec 4 roues
- Porte
- Conduit de fumée et chapeau de cheminée
- Deux plans de travail latéraux

### INSTALLATION

Prêt à l'emploi ; il faut juste monter les plans de travail latéraux

L'appareil est conçu pour une utilisation à l'extérieur: jardins, terrasses, balcons.

### MODE D'EMPLOI

Premier allumage: contrairement aux fours construits entièrement en matériau réfractaire, il n'est pas nécessaire un premier allumage.

Allumez le feu avec des pailles allume-feu et du petit bois bien sec. Le hêtre, le chêne, le chêne chevelu et le charme sont les essences qui donnent les meilleurs résultats. Le Kit Accendilegna et le Kit

Legnapronta assurent une performance optimale du four.

Il est recommandé de pousser le feu sur les côtés pour dégager de la place pour la cuisson et pour faciliter une combustion complète.

Pour éteindre le four, fermez la porte et attendez que les cendres se forment.

La porte permet de régler le tirage du four et donc d'atteindre la température de cuisson optimale.

Préchauffez le four pour environ **15 minutes** avant la cuisson. Une fois que la bonne température est atteinte, réglez-la à l'aide de la porte et de la quantité de bois.

Pour la cuisson de la pizza, alimentez le feu et retirez la porte.

### NETTOYAGE

Le four est autonettoyant grâce aux températures élevées atteintes qui éliminent les résidus de cuisson (four à pyrolyse).

Retirez les cendres et passez un chiffon humide sur la sole du four.

N'utilisez pas de produits chimiques à l'intérieur et/ou à l'extérieur du four, à l'exception du kit d'entretien recommandé pour éliminer les résidus de graisse et faire briller votre four.

### ENTRETIEN

En cas de non utilisation de votre four pendant une longue période, veillez à le recouvrir avec une housse de protection (Alfa Pizza met à disposition son Telo copriforno dans la section Instruments).

Pour éviter la corrosion des parties en acier, appliquez une couche d'huile de vaseline (inclus dans le kit d'entretien Alfa Pizza), surtout pendant les mois d'hiver et dans les endroits en bord de mer.

# ALLEGRO

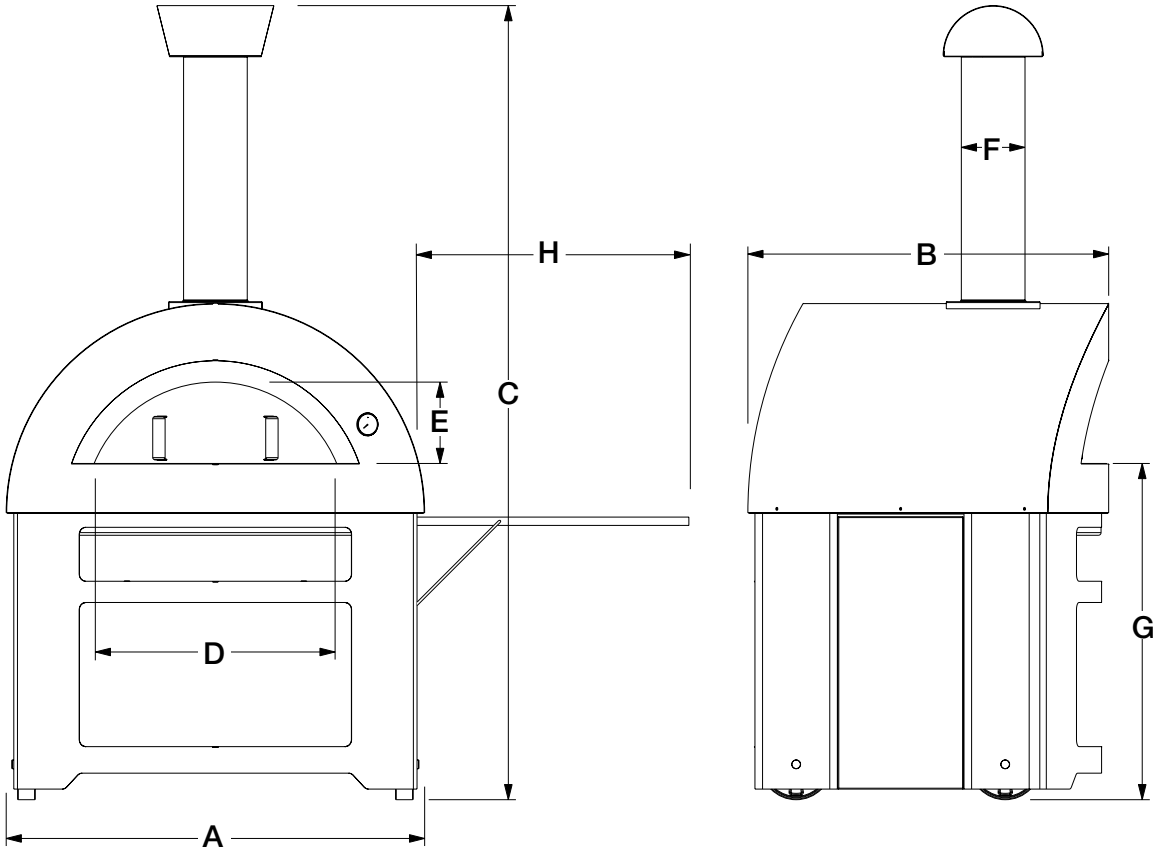
conforme à UNI 10474 et EN 13229  
UNI 10474 et EN 13229 compliant

jaune 

FORALLE-G

rouge antique 

FORALLE-R



**1**  
TRANSPORTABLE

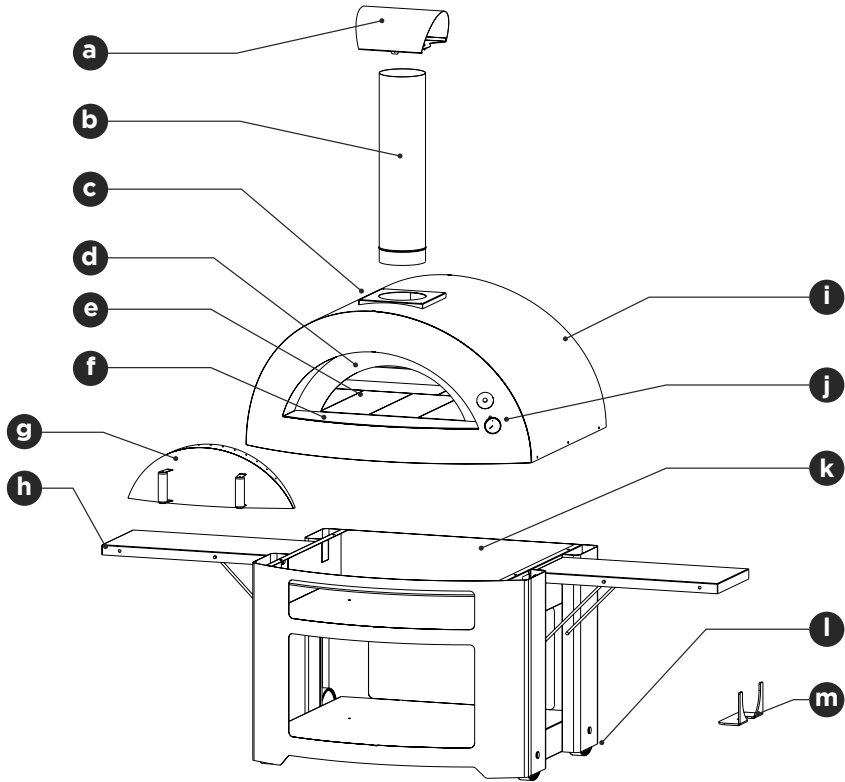
**2**  
GRANDE SOLE

**3**  
GRANDE TAILLE

|          |                   |          |                   |          |                 |          |                  |
|----------|-------------------|----------|-------------------|----------|-----------------|----------|------------------|
| <b>A</b> | 118 cm<br>46,4 in | <b>C</b> | 225 cm<br>88,6 in | <b>E</b> | 19 cm<br>7,4 in | <b>G</b> | 95 cm<br>37,4 in |
| <b>B</b> | 102 cm<br>40 in   | <b>D</b> | 59 cm<br>23,2 in  | <b>F</b> | 18 cm<br>7 in   | <b>H</b> | 70 cm<br>27,5 in |

|   | CODE           | N° | DESCRIPTION               |
|---|----------------|----|---------------------------|
| a | S6PZ_01_026    | 1  | Chapeau de cheminée       |
| b | TI_180_750_SAT | 1  | Conduit de fumée          |
| c | 6PZ_01_027     | 1  | bride                     |
| d | S6PZ_01_002    | 1  | Chambre du four           |
| e |                | 1  | Sole réfractaire          |
| f | S6PZ_01_017    | 1  | Rebord inoxydable         |
| g | S6PZ_01_021    | 2  | Porte inox                |
| h | S6PZ_01_038-NE | 1  | plans de travail latéraux |

|   | CODE           | N° | DESCRIPTION                             |
|---|----------------|----|-----------------------------------------|
| i | S6PZ_01_011-G  | 1  | Boîtier extérieur jaune du four allegro |
| i | S6PZ_01_011-R  | 1  | Boîtier extérieur rouge du four allegro |
| j | YT63-190       | 1  | Thermomètre                             |
| k | S6PZ_01_028-NE | 1  | Base du four allegro                    |
| l | OPGA200020     | 1  | Roues                                   |
| m | SFRU-01-100    | 2  | Frein de roue                           |



|                               |                               |                                      |                                                                              |
|-------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Poids                         | 220 kg<br>485 lbs             | Matériaux utilisés                   | Tôle de fer, acier inoxydable, fibre céramique                               |
| Aire de la sole               | 0,7 m²<br>7,5 ft²             | Type de matériau réfractaire         | Brique silico-alumineuse                                                     |
| Dimensions de la sole         | 100 x 70 cm<br>39,3 x 27,5 in | Combustible conseillé                | Bûches diamètre maximum 5 cm., chutes de bois maximum 1,9 cm, bûches, chutes |
| Temps de chauffe (en minutes) | 20                            | Capacité nominale                    | 8,3 kg/h<br>18,3 Lbs/h                                                       |
| Nombre de pizzas à la fois    | 5                             | Tirage minimum                       | 11 Pa                                                                        |
| Fournée de pain               | 5 kg<br>11 lbs                | Flux volumique des gaz de fumée      | 49,6 g/s                                                                     |
| Température maximum           | 400°C<br>752°F                | Émissions de CO à 13% O <sub>2</sub> | 0,35% 4444 mg/Nm³                                                            |
| Consommation moyenne          | 5 kg/h<br>11 lbs/h            | Températures des fumées              | 387°C<br>728°F                                                               |

## COMMENT EST-IL FAIT ?

Revêtement en deux couches: couche de fond et revêtement par poudre. Résistant aux hautes températures et aux intempéries.

Les parties extérieures non revêtues sont en acier inox satiné AISI 441

**Isolation** en fibre céramique 2 couches de 2,5 cm d'épaisseur

Chambre de cuisson en **acier inox** AISI 441.

**Sole** composée de 5 briques réfractaires 30x20x2,7 en 5 briques 40x20x2,7 en argile réfractaire rouge.

Base avec 4 roues.

La base comprend deux plans de travail latéraux pliables.

## INCLUS DANS LE PRODUIT

- Base avec 4 roues
- Porte
- Conduit de fumée et chapeau de cheminée
- Deux plans de travail latéraux

## INSTALLATION

Prêt à l'emploi.

L'appareil est conçu pour une utilisation à l'extérieur: jardins, terrasses, balcons.

## MODE D'EMPLOI

Premier allumage: contrairement aux fours construits entièrement en matériau réfractaire, il n'est pas nécessaire un premier allumage.

Allumez le feu avec des pailles allume-feu et du petit bois bien sec. Le hêtre, le chêne, le chêne

chevelu et le charme sont les essences qui donnent les meilleurs résultats. Le Kit Accendilegna et le Kit Legnapronta assurent une performance optimale du four.

Il est recommandé de pousser le feu sur les côtés pour dégager de la place pour la cuisson et pour faciliter une combustion complète.

Pour éteindre le four, fermez la porte et attendez que les cendres se forment.

La porte permet de régler le tirage du four et donc d'atteindre la température de cuisson optimale.

Préchauffez le four pour environ **15 minutes** avant la cuisson. Une fois que la bonne température est atteinte, réglez-la à l'aide de la porte et de la quantité de bois.

Pour la cuisson de la pizza, alimentez le feu et retirez la porte.

## NETTOYAGE

Le four est autonettoyant grâce aux températures élevées atteintes qui éliminent les résidus de cuisson (four à pyrolyse).

Retirez les cendres et passez un chiffon humide sur la sole du four.

N'utilisez pas de produits chimiques à l'intérieur et/ou à l'extérieur du four, à l'exception du kit d'entretien recommandé pour éliminer les résidus de graisse et faire briller votre four.

## ENTRETIEN

En cas de non utilisation de votre four pendant une longue période, veillez à le recouvrir avec une housse de protection (Alfa Pizza met à disposition son Telo copriforno dans la section Instruments).

Pour éviter la corrosion des parties en acier, appliquez une couche d'huile de vaseline (inclus dans le kit d'entretien Alfa Pizza), surtout pendant les mois d'hiver et dans les endroits en bord de mer.

# ALLEGRO TOP

Sur commande

conforme à UNI 10474 et EN 13229  
UNI 10474 et EN 13229 compliant

jaune

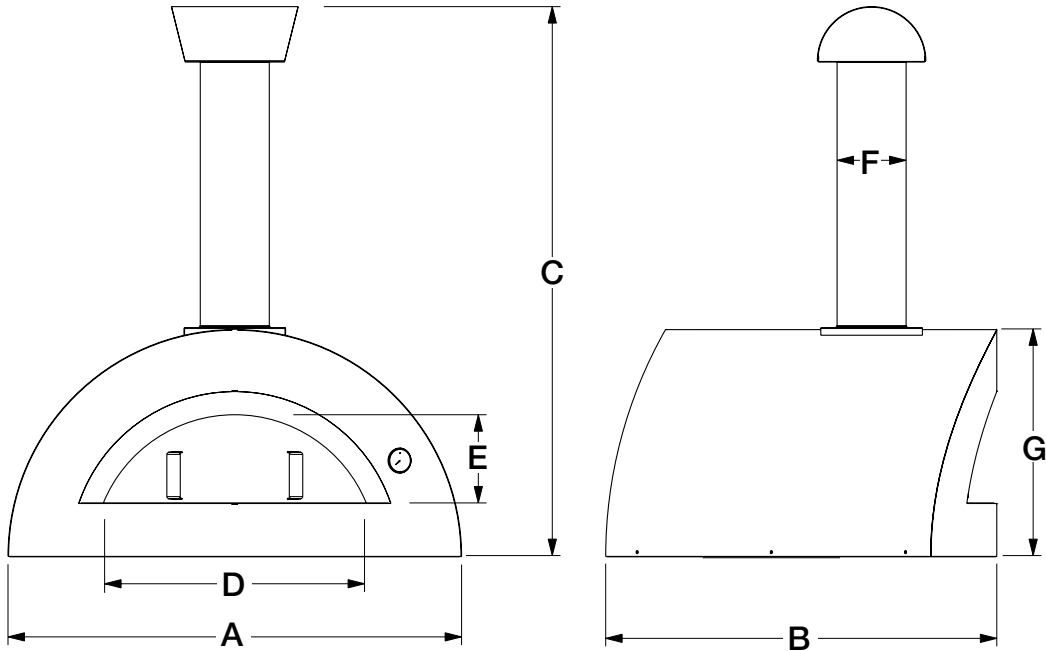


**FORALLESB-G**

rouge antique



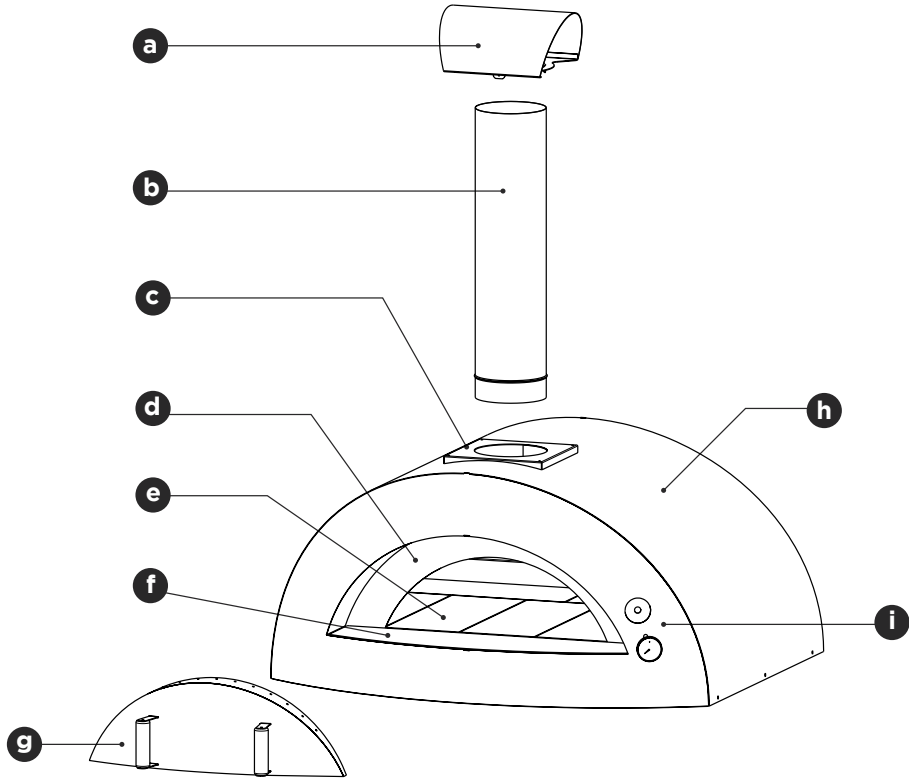
**FORALLESB-R**



|          |                   |          |                   |          |                 |          |                  |
|----------|-------------------|----------|-------------------|----------|-----------------|----------|------------------|
| <b>A</b> | 118 cm<br>46,4 in | <b>C</b> | 145 cm<br>57,5 in | <b>E</b> | 19 cm<br>7,4 in | <b>G</b> | 60 cm<br>23,8 in |
| <b>B</b> | 102 cm<br>40 in   | <b>D</b> | 59 cm<br>23,2 in  | <b>F</b> | 18 cm<br>7 in   |          |                  |

|          | CODE           | N° | DESCRIPTION                |
|----------|----------------|----|----------------------------|
| <b>a</b> | S6PZ_01_026    | 1  | Chapeau de cheminée        |
| <b>b</b> | TI_180_750_SAT | 1  | Conduit de fumée           |
| <b>c</b> | 6PZ_01_027     | 1  | bride                      |
| <b>d</b> | S6PZ_01_002    | 1  | Chambre de cuisson du four |
| <b>e</b> |                | 1  | Sole réfractaire           |

|          | CODE          | N° | DESCRIPTION                             |
|----------|---------------|----|-----------------------------------------|
| <b>f</b> | S6PZ_01_017   | 1  | Rebord inoxydable                       |
| <b>g</b> | S6PZ_01_021   | 2  | Porte inoxydable                        |
| <b>h</b> | S6PZ_01_011-G | 1  | Boîtier extérieur jaune du four allegro |
| <b>h</b> | S6PZ_01_011-R | 1  | Boîtier extérieur rouge du four allegro |
| <b>i</b> | YT63-190      | 1  | Thermomètre                             |



|                                      |                               |                                            |                                                                              |
|--------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Poids</b>                         | 140 kg<br>308 lbs             | <b>Matériaux utilisés</b>                  | Tôle de fer, acier inoxydable, fibre céramique                               |
| <b>Aire de la sole</b>               | 0,7 m²<br>7,5 ft²             | <b>Type de matériau réfractaire</b>        | Brique silico-alumineuse                                                     |
| <b>Dimensions de la sole</b>         | 100 x 70 cm<br>39,3 x 27,5 in | <b>Combustible conseillé</b>               | Bûches diamètre maximum 5 cm., chutes de bois maximum 1,9 cm, bûches, chutes |
| <b>Temps de chauffe (en minutes)</b> | 20                            | <b>Capacité nominale</b>                   | 8,3 kg/h<br>18,3 Lbs/h                                                       |
| <b>Nombre de pizzas à la fois</b>    | 5                             | <b>Tirage minimum</b>                      | 11 Pa                                                                        |
| <b>Fournée de pain</b>               | 5 kg<br>11 lbs                | <b>Flux volumique des gaz de fumée</b>     | 49,6 g/s                                                                     |
| <b>Température maximum</b>           | 400°C<br>752°F                | <b>Émissions de CO à 13% O<sub>2</sub></b> | 0,35% 4444 mg/Nm³                                                            |
| <b>Consommation moyenne</b>          | 5 kg/h<br>11 lbs/h            | <b>Températures des fumées</b>             | 387°C<br>728°F                                                               |

# FIESTA BARBECUE

conforme à UNI 10474 et EN 13229  
UNI 10474 et EN 13229 compliant

noir

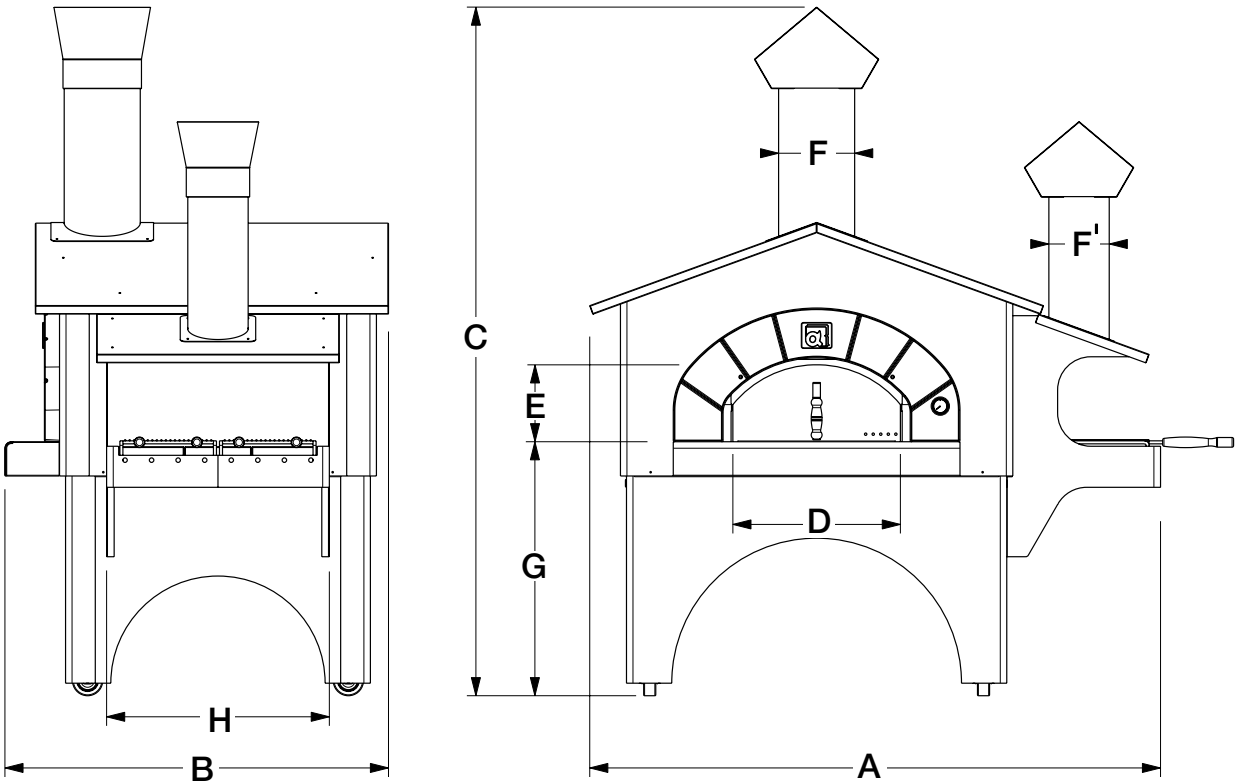
FORBARFIESTA



1  
GRANDE SOLE

2  
TRANSPORTABLE

3  
PRATIQUE  
BARBECUE LATÉRAL

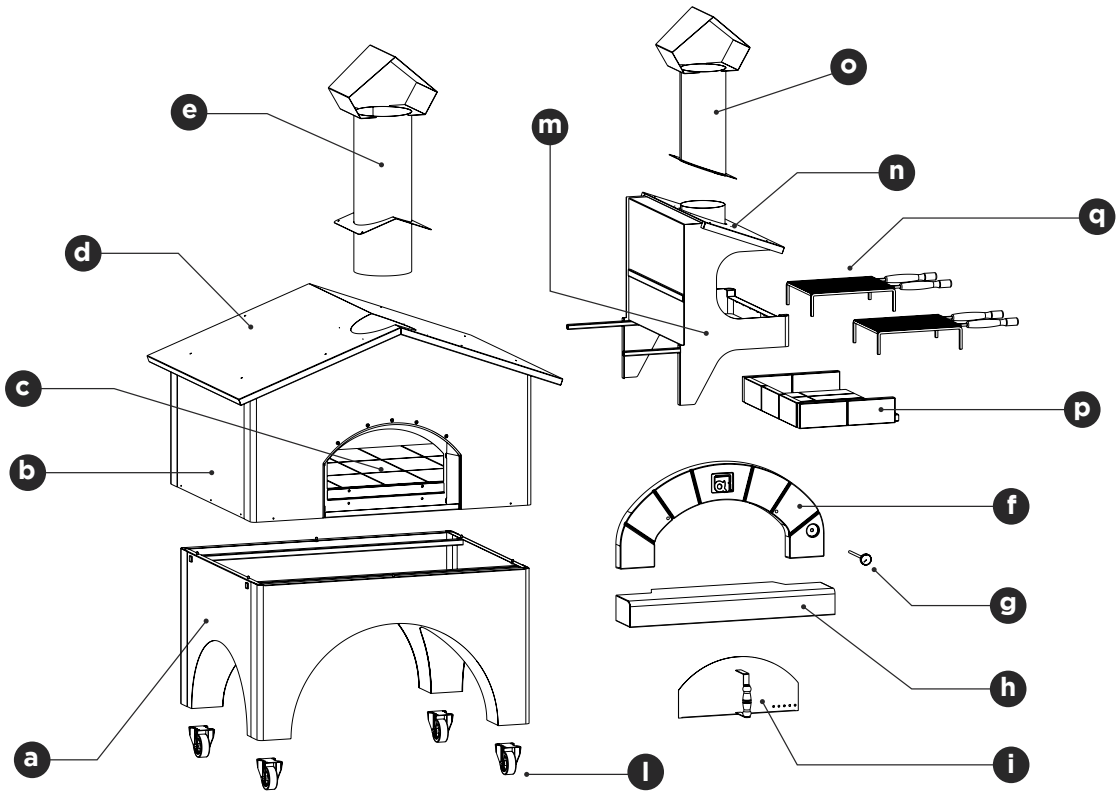


|          |                   |          |                   |             |                            |          |                    |
|----------|-------------------|----------|-------------------|-------------|----------------------------|----------|--------------------|
| <b>A</b> | 189 cm<br>74,4 in | <b>C</b> | 228 cm<br>89,7 in | <b>E</b>    | 24,5 cm<br>9,6 in          | <b>G</b> | 84,5 cm<br>33,2 in |
| <b>B</b> | 127 cm<br>50 in   | <b>D</b> | 54 cm<br>21,2 in  | <b>F F1</b> | 25 - 20 cm<br>9,8 - 7,8 in | <b>H</b> | 74 cm<br>29 in     |



|   | CODE    | N° | DESCRIPTION                         |
|---|---------|----|-------------------------------------|
| a | XLAMFBQ | 1  | Chapeau de cheminée du four 4 PIZZE |
| b | XCCFBQ  | 1  | Conduit de fumée                    |
| c | XCPFBQ  | 1  | Sole réfractaire du four            |
| d | XTETFBQ | 1  | Arc du four                         |
| e | XCOMFBQ | 1  | Chapeau de cheminée                 |
| f | AFDFBQ  | 1  | Arc du four réfractaire             |
| g | YT50320 | 1  | Thermomètre                         |
| h | ADVFBQ  | 1  | Rebord four                         |

|   | CODE    | N° | DESCRIPTION                  |
|---|---------|----|------------------------------|
| i | YSPOFBQ | 1  | Porte en acier inoxydable    |
| l | YR10040 | 4  | Roues du four                |
| m | YSTBBQ  | 1  | structure barbecue           |
| n | YTETBBQ | 1  | Arc barbecue                 |
| o | XCOMBBQ | 1  | Chapeau de cheminée barbecue |
| p | XCPBBQ  | 1  | Sole réfractaire barbecue    |
| q | YGRIFBQ | 2  | Grille 32X39                 |



|                               |                                             |                                      |                                                                              |
|-------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Poids                         | 340 Kg<br>749,5 Lbs                         | Matériaux utilisés                   | Tôle de fer, acier inoxydable, fibre céramique                               |
| Aire de la sole               | 1,08 m <sup>2</sup><br>11,5 ft <sup>2</sup> | Type de matériau réfractaire         | Brique silico-alumineuse                                                     |
| Dimensions de la sole         | 120 x 90 cm<br>47,2 x 35,4 in               | Combustible conseillé                | Bûches diamètre maximum 5 cm., chutes de bois maximum 1,9 cm, bûches, chutes |
| Temps de chauffe (en minutes) | 25                                          | Capacité nominale                    | 8,3 kg/h<br>18,3 Lbs/h                                                       |
| Nombre de pizzas à la fois    | 7                                           | Tirage minimum                       | 11 Pa                                                                        |
| Fournée de pain               | 7 kg<br>15,4 lbs                            | Flux volumique des gaz de fumée      | 49,6 g/s                                                                     |
| Température maximum           | 400°C<br>752°F                              | Émissions de CO à 13% O <sub>2</sub> | 0,35% 4444 mg/Nm <sup>3</sup>                                                |
| Consommation moyenne          | 7 kg<br>15,4 lbs                            | Températures des fumées              | 387°C<br>728°F                                                               |

### COMMENT EST-IL FAIT ?

Revêtement en deux couches: couche de fond et revêtement par poudre. Résistant aux hautes températures et aux intempéries.

Les parties extérieures non revêtues sont en acier inox satiné AISI 441

**Isolation** en fibre céramique 2 couches de 2,5 cm d'épaisseur

Chambre de cuisson en **acier inox** AISI 441.

**Sole** composée de 6 briques réfractaires 40x40x5 en 3 briques 40x10x5 en argile réfractaire rouge.

**Sole** barbecue composée de 19 briques réfractaires en argile réfractaire rouge.

Base monobloc avec 4 roues.

Deux plans de travail latéraux en acier inoxydable.

### INCLUS DANS LE PRODUIT

- Base avec 4 roues
- Porte
- Conduit de fumée et chapeau de cheminée
- Deux plans de travail latéraux

### INSTALLATION

Prêt à l'emploi.

L'appareil est conçu pour une utilisation à l'extérieur: jardins, terrasses, balcons.

### MODE D'EMPLOI

Premier allumage: contrairement aux fours construits entièrement en matériau réfractaire, il n'est pas nécessaire un premier allumage.

Allumez le feu avec des pailles allume-feu et du petit bois bien sec. Le hêtre, le chêne, le chêne chevelu et le charme sont les essences qui donnent les meilleurs résultats. Le Kit Accendilegna et le Kit Legnapronta assurent une performance optimale du four.

Il est recommandé de pousser le feu sur les côtés pour dégager de la place pour la cuisson et pour faciliter une combustion complète.

Pour éteindre le four, fermez la porte et attendez que les cendres se forment.

La porte permet de régler le tirage du four et donc d'atteindre la température de cuisson optimale.

Préchauffez le four pour environ **15 minutes** avant la cuisson. Une fois que la bonne température est atteinte, réglez-la à l'aide de la porte et de la quantité de bois.

Pour la cuisson de la pizza, alimentez le feu et retirez la porte.

### NETTOYAGE

Le four est autonettoyant grâce aux températures élevées atteintes qui éliminent les résidus de cuisson (four à pyrolyse).

Retirez les cendres et passez un chiffon humide sur la sole du four.

N'utilisez pas de produits chimiques à l'intérieur et/ou à l'extérieur du four, à l'exception du kit d'entretien recommandé pour éliminer les résidus de graisse et faire briller votre four.

### ENTRETIEN

En cas de non utilisation de votre four pendant une longue période, veillez à le recouvrir avec une housse de protection (Alfa Pizza met à disposition son Telo copriforno dans la section Instruments).

Pour éviter la corrosion des parties en acier, appliquez une couche d'huile de vaseline (inclus dans le kit d'entretien Alfa Pizza), surtout pendant les mois d'hiver et dans les endroits en bord de mer.

# GUSTO

conforme à UNI 10474 et EN 13229  
UNI 10474 et EN 13229 compliant



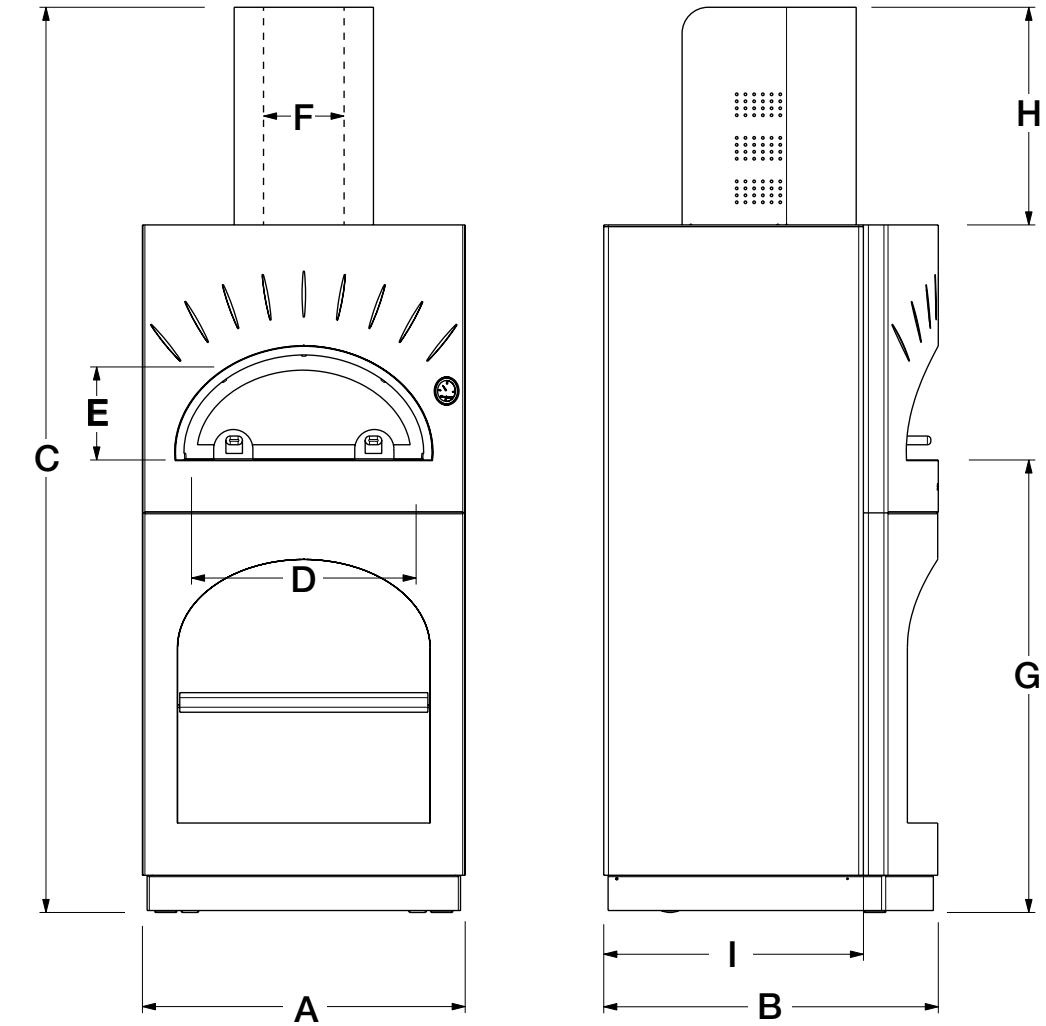
**1**  
SPORTE EN  
VITROCÉRAME

**2**  
SOLE SURÉLEVÉE

**3**  
DISPONIBLE EN  
VERSION TOP  
(SANS BASE)

perle  citrouille 

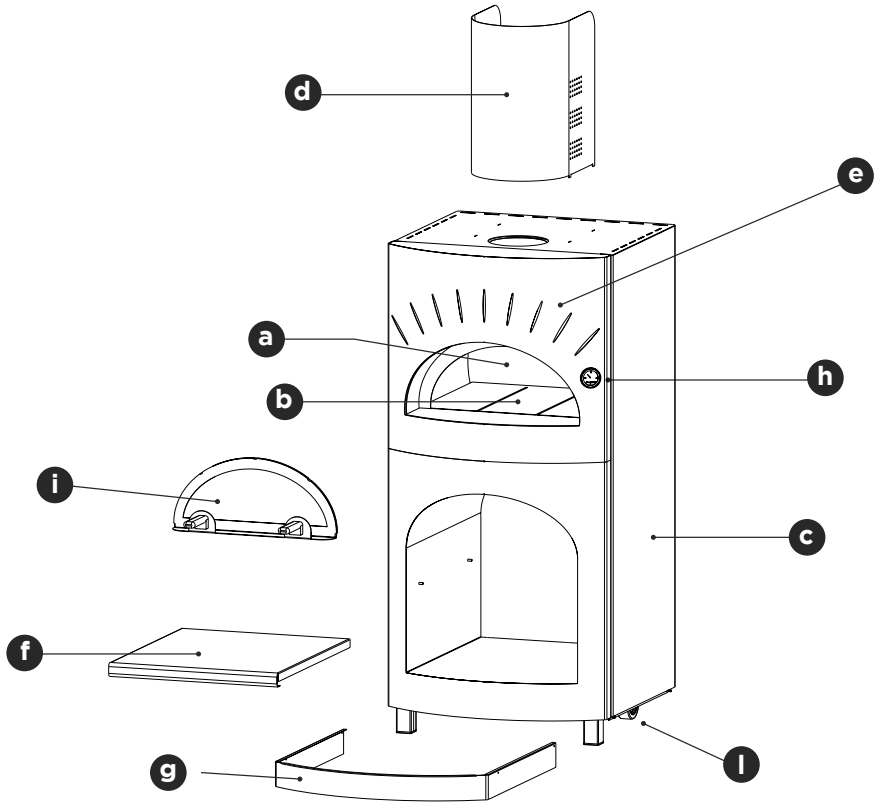
**FORGUSTO-PE** **FORGUSTO-ZU**  
Sur commande



|          |                  |          |                   |          |                   |          |                   |          |                    |
|----------|------------------|----------|-------------------|----------|-------------------|----------|-------------------|----------|--------------------|
| <b>A</b> | 74 cm<br>29 in   | <b>C</b> | 208 cm<br>81,9 in | <b>E</b> | 21,5 cm<br>8,4 in | <b>G</b> | 104 cm<br>40,9 in | <b>I</b> | 59,6 cm<br>23,4 in |
| <b>B</b> | 77 cm<br>30,3 in | <b>D</b> | 51 cm<br>20 in    | <b>F</b> | 18 cm<br>7 in     | <b>H</b> | 50 cm<br>19,7 in  |          |                    |

|   | CODE    | N° | DESCRIPTION                   |
|---|---------|----|-------------------------------|
| a | YCMGU   | 1  | Chambre de cuisson du four    |
| b | XPRGU   | 1  | Sole réfractaire              |
| c | XCSGU   | 1  | Corps structure               |
| d | XCCANGU | 1  | Habillage conduit de cheminée |
| e | AFDGU   | 1  | Arc frontal                   |

|   | CODE    | N° | DESCRIPTION                       |
|---|---------|----|-----------------------------------|
| f | XMENGU  | 1  | Étagère                           |
| g | XBTTGU  | 1  | Plinthe                           |
| h | YT19063 | 1  | Thermomètre                       |
| i | YSPOGU  | 1  | Porte en acier inoxydable / vitro |
| l | YR10040 | 2  | Roues                             |



|                               |                              |                                      |                                                                              |
|-------------------------------|------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Poids                         | 165 Kg<br>363 Lbs            | Matériaux utilisés                   | Tôle de fer, acier inoxydable, fibre céramique                               |
| Aire de la sole               | 0,3 m²<br>3,2 ft²            | Type de matériau réfractaire         | Brique silico-alumineuse                                                     |
| Dimensions de la sole         | 60 x 50 cm<br>23,6 x 19,6 in | Combustible conseillé                | Bûches diamètre maximum 5 cm., chutes de bois maximum 1,9 cm, bûches, chutes |
| Temps de chauffe (en minutes) | 15                           | Capacité nominale                    | 8,3 kg/h<br>18,3 Lbs/h                                                       |
| Nombre de pizzas à la fois    | 2                            | Tirage minimum                       | 11 Pa                                                                        |
| Fournée de pain               | 2 kg<br>4,4 lbs              | Flux volumique des gaz de fumée      | 49,6 g/s                                                                     |
| Température maximum           | 400°C<br>752°F               | Émissions de CO à 13% O <sub>2</sub> | 0,35% 4444 mg/Nm³                                                            |
| Consommation moyenne          | 3 kg/h<br>6,6 lbs/h          | Températures des fumées              | 387°C<br>728°F                                                               |

### COMMENT EST-IL FAIT ?

Revêtement en deux couches: couche de fond et revêtement par poudre. Résistant aux hautes températures et aux intempéries.

Les parties extérieures non revêtues sont en acier inox satiné AISI 441

**Isolation** en fibre céramique 2 couches de 2,5 cm d'épaisseur

Chambre de cuisson en **acier inox** AISI 441.

**Sole** composée de 5 briques réfractaires 20x30x2,7 en argile réfractaire rouge.

Base porte-bûches peinte avec tablette en acier inoxydable.

### INCLUS DANS LE PRODUIT

- Base avec roues et tablette
- Porte
- Sole en matériaux réfractaires

### INSTALLATION

Le four est livré préassemblé avec le socle. Il suffit de le raccorder au conduit de cheminée (non fourni).

L'appareil est destiné à une utilisation à l'intérieur : cuisines, tavernes, etc.

La distance de sécurité du four vis-à-vis des matériaux combustibles doit être au moins 20 cm.

ENCASTREZ le four seulement avec des matériaux ignifugés.

### MODE D'EMPLOI

Premier allumage: contrairement aux fours construits entièrement en matériau réfractaire, il n'est pas nécessaire un premier allumage.

Allumez le feu avec des pailles allume-feu et du

petit bois bien sec. Le hêtre, le chêne, le chêne chevelu et le charme sont les essences qui donnent les meilleurs résultats. Le Kit Accendilegna et le Kit Legnapronta assurent une performance optimale du four.

Il est recommandé de pousser le feu sur les côtés pour dégager de la place pour la cuisson et pour faciliter une combustion complète.

Pour éteindre le four, fermez la porte et attendez que les cendres se forment.

La porte permet de régler le tirage du four et donc d'atteindre la température de cuisson optimale.

Préchauffez le four pour environ **20 minutes** avant la cuisson. Une fois que la bonne température est atteinte, réglez-la à l'aide de la porte et de la quantité de bois.

Pour la cuisson de la pizza, alimentez le feu et retirez la porte.

### NETTOYAGE

Le four est autonettoyant grâce aux températures élevées atteintes qui éliminent les résidus de cuisson (four à pyrolyse).

Retirez les cendres et passez un chiffon humide sur la sole du four.

N'utilisez pas de produits chimiques à l'intérieur et/ou à l'extérieur du four, à l'exception du kit d'entretien recommandé pour éliminer les résidus de graisse et faire briller votre four.

# GUSTO TOP

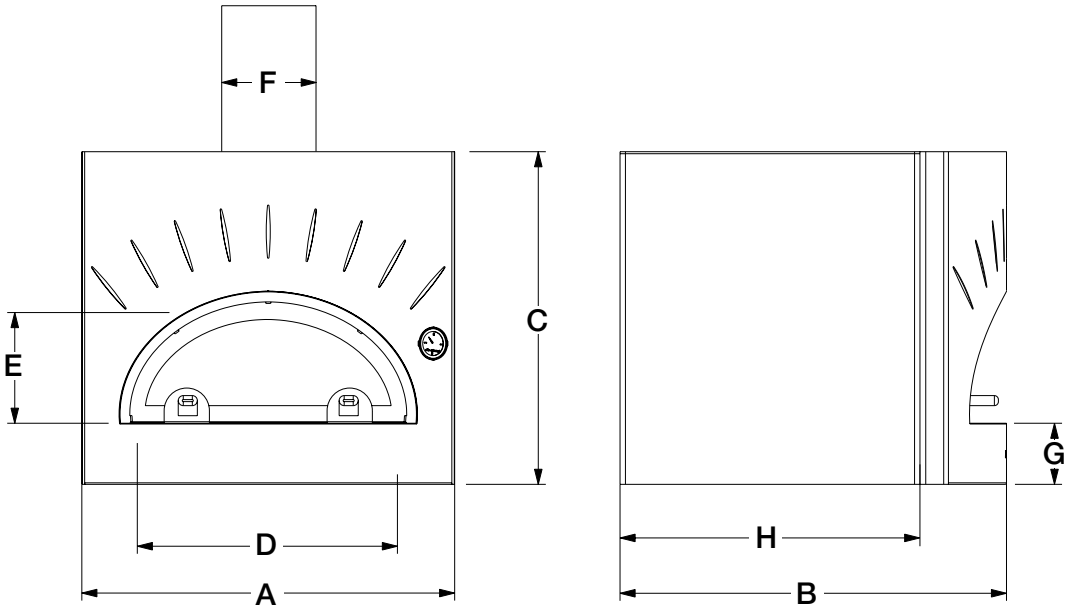
conforme à UNI 10474 et EN 13229  
UNI 10474 et EN 13229 compliant



FORGUSTOTP-PE

FORGUSTOTP-ZU

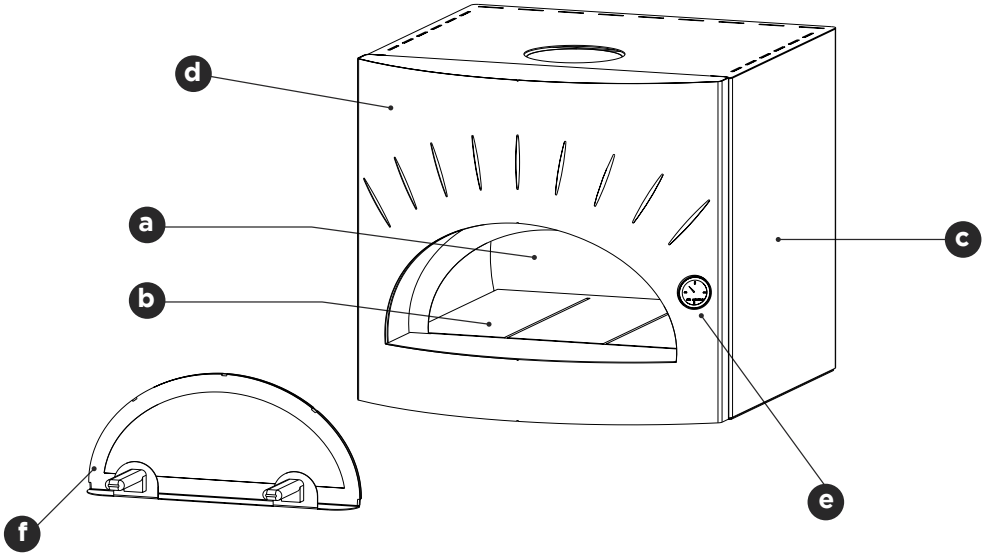
Sur commande



|          |                  |          |                  |          |                   |          |                    |
|----------|------------------|----------|------------------|----------|-------------------|----------|--------------------|
| <b>A</b> | 74 cm<br>29 in   | <b>C</b> | 66 cm<br>25,9 in | <b>E</b> | 21,5 cm<br>8,4 in | <b>G</b> | 12 cm<br>4,7 in    |
| <b>B</b> | 77 cm<br>30,3 in | <b>D</b> | 51 cm<br>20 in   | <b>F</b> | 18 cm<br>7 in     | <b>H</b> | 59,6 cm<br>23,4 in |

|          | CODE  | N° | DESCRIPTION           |
|----------|-------|----|-----------------------|
| <b>a</b> | YCMGT | 1  | Chambre de combustion |
| <b>b</b> | XPRGT | 1  | Sole réfractaire      |
| <b>c</b> | XCSGT | 1  | Corps structure       |

|          | CODE    | N° | DESCRIPTION                       |
|----------|---------|----|-----------------------------------|
| <b>d</b> | AFDGT   | 1  | Arc frontal                       |
| <b>e</b> | YT19063 | 1  | Thermomètre                       |
| <b>f</b> | YSPOGT  | 1  | Porte en acier inoxydable / vitro |



|                               |                              |                                      |                                                                              |
|-------------------------------|------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Poids                         | 95 Kg<br>209 Lbs             | Matériaux utilisés                   | Tôle de fer, acier inoxydable, fibre céramique                               |
| Aire de la sole               | 0,3 m²<br>3,2 ft²            | Type de matériau réfractaire         | Brique silico-alumineuse                                                     |
| Dimensions de la sole         | 60 x 50 cm<br>23,6 x 19,6 in | Combustible conseillé                | Bûches diamètre maximum 5 cm., chutes de bois maximum 1,9 cm, bûches, chutes |
| Temps de chauffe (en minutes) | 15                           | Capacité nominale                    | 8,3 kg/h<br>18,3 Lbs/h                                                       |
| Nombre de pizzas à la fois    | 2                            | Tirage minimum                       | 11 Pa                                                                        |
| Fournée de pain               | 2 kg<br>4,4 lbs              | Flux volumique des gaz de fumée      | 49,6 g/s                                                                     |
| Température maximum           | 400°C<br>752°F               | Émissions de CO à 13% O <sub>2</sub> | 0,35% 4444 mg/Nm³                                                            |
| Consommation moyenne          | 3 kg/h<br>6,6 lbs/h          | Températures des fumées              | 387°C<br>728°F                                                               |

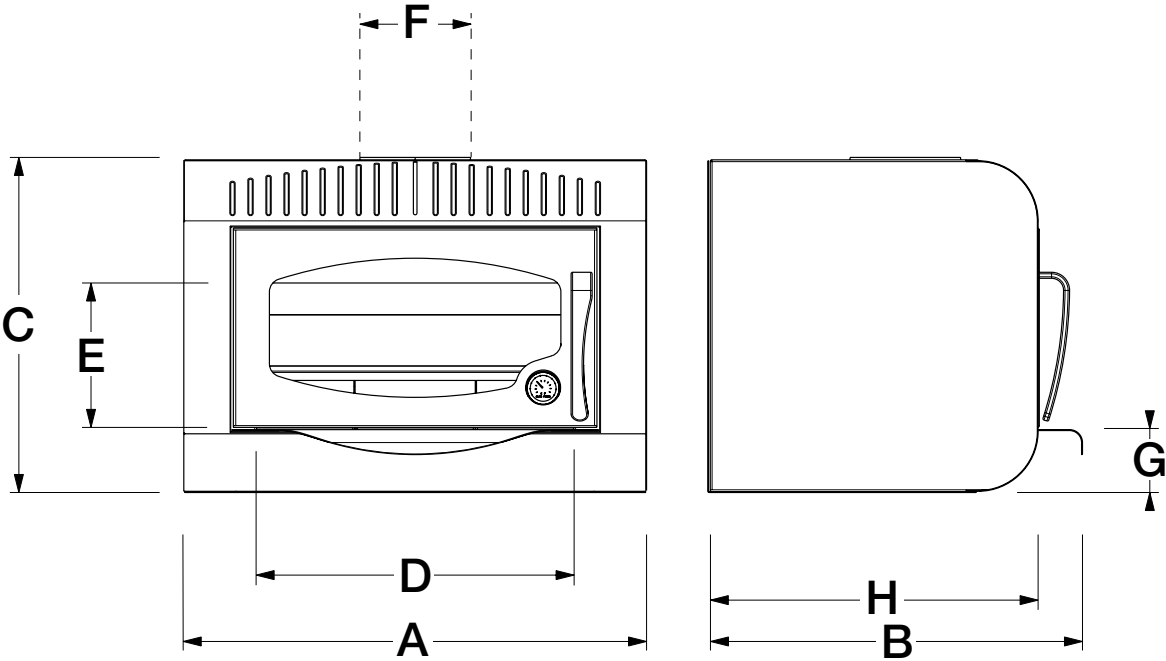
# DOLCE

conforme à UNI 10474 et EN 13229  
UNI 10474 et EN 13229 compliant

gris  
argent



FORDOLCE



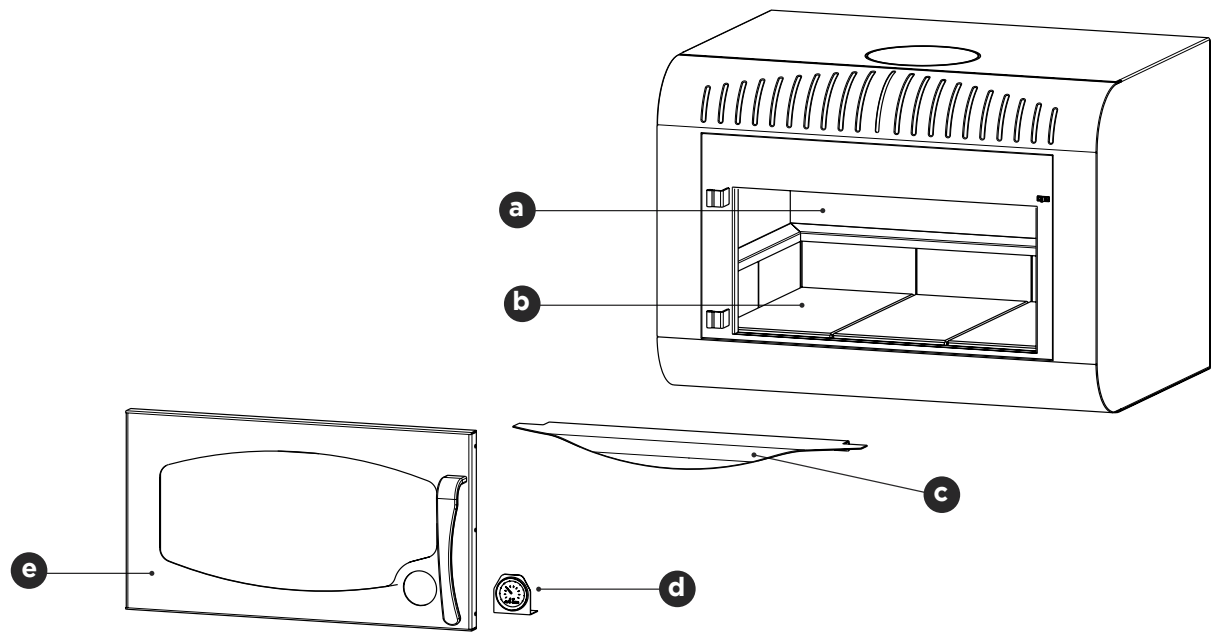
**1**  
CONÇU POUR L'ÂME  
D'UNE CHEMINÉE

**2**  
PETITE TAILLE

**3**  
PORTE EN  
VITROCÉRAMIQUE

|          |                    |          |                    |          |                   |          |                  |
|----------|--------------------|----------|--------------------|----------|-------------------|----------|------------------|
| <b>A</b> | 77 cm<br>30,3 in   | <b>C</b> | 55,7 cm<br>22 lin  | <b>E</b> | 23,6 cm<br>9,3 in | <b>G</b> | 10,4 cm<br>4 in  |
| <b>B</b> | 62,3 cm<br>24,5 in | <b>D</b> | 52,8 cm<br>20,7 in | <b>F</b> | 18 cm<br>7 in     | <b>H</b> | 55 cm<br>21,6 in |

|   | CODICE  | N° | DESCRIZIONE                |
|---|---------|----|----------------------------|
| a | YCMDOL  | 1  | Chambre de cuisson du four |
| b | XPRDOL  | 1  | Sole réfractaire           |
| c | XDVDOL  | 1  | Rebord                     |
| d | YTMDOL  | 1  | Thermomètre                |
| e | YSPODOL | 1  | Porte                      |



|                               |                              |                                      |                                                                              |
|-------------------------------|------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Poids                         | 100 Kg<br>220,4 Lbs          | Matériaux utilisés                   | Tôle de fer, acier inoxydable, fibre céramique                               |
| Aire de la sole               | 0,24 m²<br>2,6 ft²           | Type de matériau réfractaire         | Brique silico-alumineuse                                                     |
| Dimensions de la sole         | 60 x 40 cm<br>23,6 x 15,7 in | Combustible conseillé                | Bûches diamètre maximum 5 cm., chutes de bois maximum 1,9 cm, bûches, chutes |
| Temps de chauffe (en minutes) | 20                           | Capacité nominale                    | 8,3 kg/h<br>18,3 Lbs/h                                                       |
| Nombre de pizzas à la fois    | 1-2                          | Tirage minimum                       | 11 Pa                                                                        |
| Fournée de pain               | 2 kg<br>4,4 lbs              | Flux volumique des gaz de fumée      | 49,6 g/s                                                                     |
| Température maximum           | 400°C<br>752°F               | Émissions de CO à 13% O <sub>2</sub> | 0,35% 4444 mg/Nm³                                                            |
| Consommation moyenne          | 3 kg/h<br>6,6 lbs/h          | Températures des fumées              | 387°C<br>728°F                                                               |

### COMMENT EST-IL FAIT ?

Revêtement en deux couches: couche de fond et revêtement par poudre. Résistant aux hautes températures et aux intempéries.

Les parties extérieures non revêtues sont en acier inox satiné AISI 441

**Isolation** en fibre céramique 2 couches de 2,5 cm d'épaisseur

Chambre de cuisson en **acier inox** AISI 441.

**Sole** composée de 3 briques 20x40x2,7 cm et de 11 briques périmétrales 11x22x3 cm en argile réfractaire rouge.

### INCLUS DANS LE PRODUIT

- Porte avec pyromètre
- Sole réfractaire

### INSTALLATION

Le four est livré préassemblé avec le socle. Il suffit de le raccorder au conduit de cheminée (non fourni).

L'appareil est destiné à une utilisation à l'intérieur : cuisines, tavernes, etc.

La distance de sécurité du four vis-à-vis des matériaux combustibles doit être au moins 20 cm.

ENCASTREZ le four seulement avec des matériaux ignifugés.

### MODE D'EMPLOI

Premier allumage: contrairement aux fours construits entièrement en matériau réfractaire, il n'est pas nécessaire un premier allumage.

Allumez le feu avec des pailles allume-feu et du petit bois bien sec. Le hêtre, le chêne, le chêne chevelu et le charme sont les essences qui donnent les meilleurs résultats. Le Kit Accendilegna et le Kit

Legnapronta assurent une performance optimale du four.

Il est recommandé de pousser le feu sur les côtés pour dégager de la place pour la cuisson et pour faciliter une combustion complète.

Pour éteindre le four, fermez la porte et attendez que les cendres se forment.

La porte permet de régler le tirage du four et donc d'atteindre la température de cuisson optimale.

Préchauffez le four pour environ **20 minutes** avant la cuisson. Une fois que la bonne température est atteinte, réglez-la à l'aide de la porte et de la quantité de bois.

Pour la cuisson de la pizza, alimentez le feu et retirez la porte.

### NETTOYAGE

Le four est autonettoyant grâce aux températures élevées atteintes qui éliminent les résidus de cuisson (four à pyrolyse).

Retirez les cendres et passez un chiffon humide sur la sole du four.

N'utilisez pas de produits chimiques à l'intérieur et/ou à l'extérieur du four, à l'exception du kit d'entretien recommandé pour éliminer les résidus de graisse et faire briller votre four.



# CALORE

conforme à UNI 10474 et EN 13229  
UNI 10474 et EN 13229 compliant



1

SYSTÈME INTÉGRÉ  
DE VENTILATION

2

PORTE EN  
VITROCÉRAMIQUE

3

DISPONIBLE EN  
VERSION TOP  
ENCASTRABLE

perle

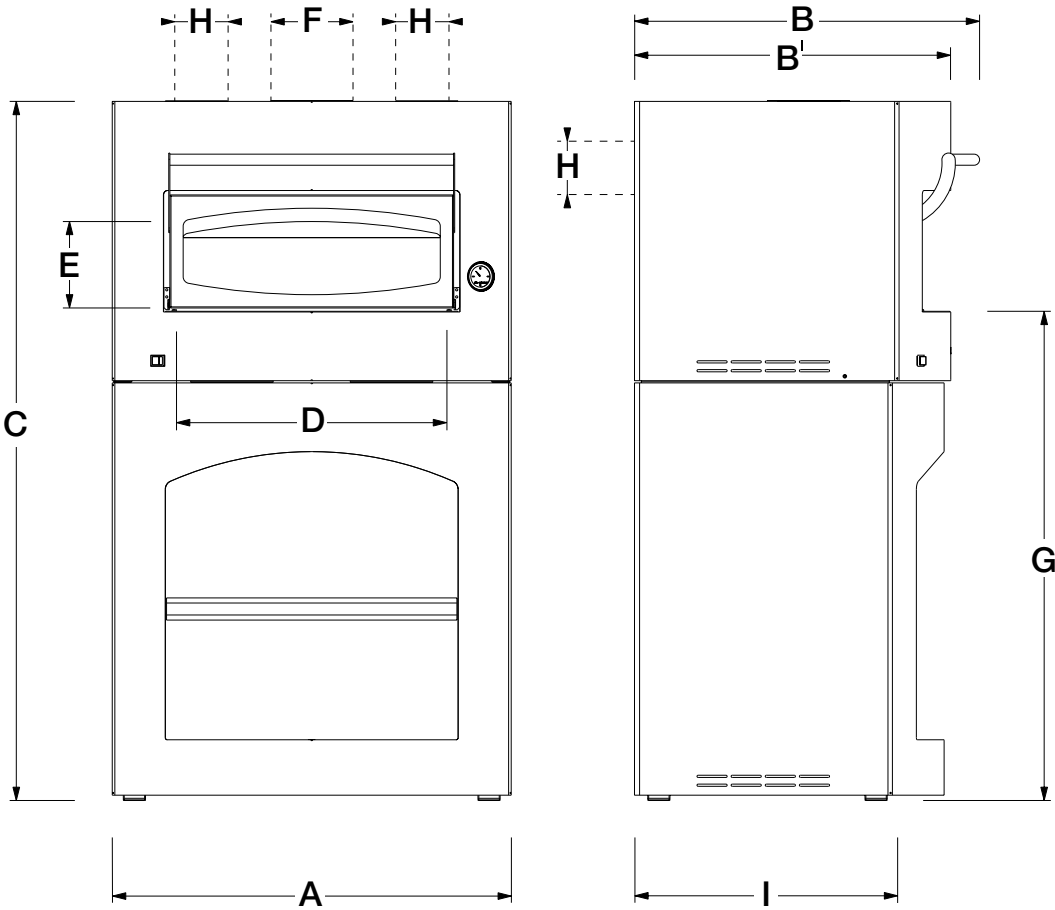


FORCAL-PE

rouge  
antique



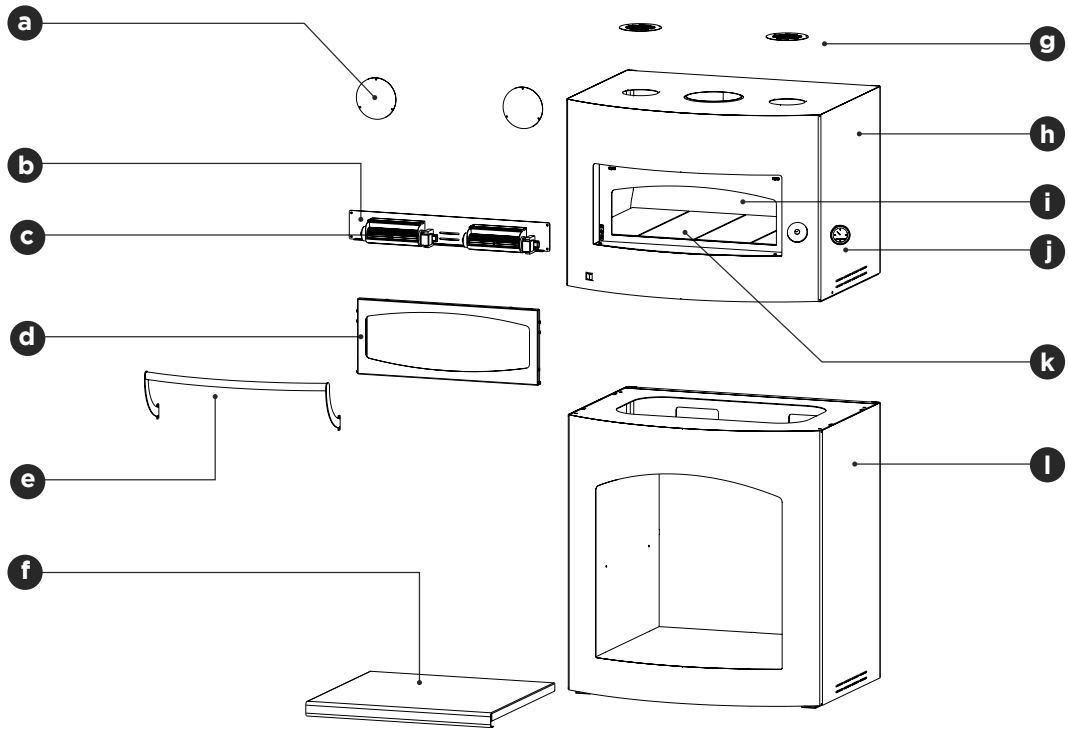
FORCAL-RO  
Sur commande



|          |                  |           |                   |          |                  |          |                   |          |                  |
|----------|------------------|-----------|-------------------|----------|------------------|----------|-------------------|----------|------------------|
| <b>A</b> | 90 cm<br>35,4 in | <b>B1</b> | 71,3 cm<br>28 in  | <b>D</b> | 58 cm<br>22,8 in | <b>F</b> | 18 cm<br>7 in     | <b>H</b> | 12 cm<br>4,7 in  |
| <b>B</b> | 78 cm<br>30,7 in | <b>C</b>  | 158 cm<br>62,2 in | <b>E</b> | 19 cm<br>7,4 in  | <b>G</b> | 110 cm<br>43,3 in | <b>I</b> | 62 cm<br>24,4 in |

|   | CODE        | N° | DESCRIPTION                                    |
|---|-------------|----|------------------------------------------------|
| a | SDTT-01-058 | 2  | Couvercles de fermeture pour bouches air chaud |
| b | SDTT-01-087 | 1  | Boîtier de protection du ventilateur           |
| c | 55442.45240 | 2  | ventilateurs                                   |
| d | DTT-01-067  | 1  | Sole                                           |
| e | SDTT-01-072 | 1  | Poignée de la porte                            |
| f | SDTT-01-066 | 1  | Étagère Calore                                 |
| g | SDTT-01-057 | 2  | Fentes des bouches air chaud                   |

|   | CODE           | N° | DESCRIPTION                |
|---|----------------|----|----------------------------|
| h | SDTT-01-010-PE | 1  | Boîtier extérieur PERLE    |
| i | SDTT-01-010-RO | 1  | Boîtier extérieur ROUGE    |
| i | SDTT-01-002    | 1  | Chambre de cuisson du four |
| j | YT63-90        | 1  | Thermomètre                |
| k |                | 1  | Sole réfractaire           |
| l | SDTT-01-059-PE | 1  | Base de Calore PERLE       |
| l | SDTT-01-059-RO | 1  | Base de Calore ROUGE       |



|                               |                              |                                      |                                                                              |
|-------------------------------|------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Poids                         | 100 Kg<br>220,4 Lbs          | Matériaux utilisés                   | Tôle de fer, acier inoxydable, fibre céramique                               |
| Aire de la sole               | 0,24 m²<br>2,6 ft²           | Type de matériau réfractaire         | Brique silico-alumineuse                                                     |
| Dimensions de la sole         | 60 x 40 cm<br>23,6 x 15,7 in | Combustible conseillé                | Bûches diamètre maximum 5 cm., chutes de bois maximum 1,9 cm, bûches, chutes |
| Temps de chauffe (en minutes) | 20                           | Capacité nominale                    | 8,3 kg/h<br>18,3 Lbs/h                                                       |
| Nombre de pizzas à la fois    | 1-2                          | Tirage minimum                       | 11 Pa                                                                        |
| Fournée de pain               | 2 kg<br>4,4 lbs              | Flux volumique des gaz de fumée      | 49,6 g/s                                                                     |
| Température maximum           | 400°C<br>752°F               | Émissions de CO à 13% O <sub>2</sub> | 0,35% 4444 mg/Nm³                                                            |
| Consommation moyenne          | 3 kg/h<br>6,6 lbs/h          | Températures des fumées              | 387°C<br>728°F                                                               |

### COMMENT EST-IL FAIT ?

Revêtement en deux couches: couche de fond et revêtement par poudre. Résistant aux hautes températures et aux intempéries.

Les parties extérieures non revêtues sont en acier inox satiné AISI 441

**Isolation** en fibre céramique 2 couches de 2,5 cm d'épaisseur

Chambre de cuisson en **acier inox** AISI 441.

**Sole** composée de 2 briques 20x40x2,7 cm et 4 briques 20x30x2,7 cm en argile réfractaire rouge superposées en deux couches pour augmenter l'accumulation de chaleur.

Base porte-bûches peinte avec tablette en acier inoxydable.

### INCLUS DANS LE PRODUIT

- Base
- Porte
- Sole en réfractaires

### INSTALLATION

Le four est livré préassemblé avec le socle. Il suffit de le raccorder au conduit de cheminée (non fourni).

L'appareil est destiné à une utilisation à l'intérieur : cuisines, tavernes, etc.

La distance de sécurité du four vis-à-vis des matériaux combustibles doit être au moins 20 cm.

ENCASTREZ le four seulement avec des matériaux ignifugés.

### MODE D'EMPLOI

Premier allumage: contrairement aux fours construits entièrement en matériau réfractaire, il n'est pas nécessaire un premier allumage.

Allumez le feu avec des pailles allume-feu et du petit bois bien sec. Le hêtre, le chêne, le chêne chevelu et le charme sont les essences qui donnent les meilleurs résultats. Le Kit Accendilegna et le Kit Legnapronta assurent une performance optimale du four. Il est recommandé de pousser le feu sur les côtés pour dégager de la place pour la cuisson et pour faciliter une combustion complète.

Pour éteindre le four, fermez la porte et attendez que les cendres se forment.

La porte permet de régler le tirage du four et donc d'atteindre la température de cuisson optimale.

Préchauffez le four pour environ **20 minutes** avant la cuisson. Une fois que la bonne température est atteinte, réglez-la à l'aide de la porte et de la quantité de bois.

Pour la cuisson de la pizza, alimentez le feu et retirez la porte.

### NETTOYAGE

Le four est autonettoyant grâce aux températures élevées atteintes qui éliminent les résidus de cuisson (four à pyrolyse).

Retirez les cendres et passez un chiffon humide sur la sole du four.

N'utilisez pas de produits chimiques à l'intérieur et/ou à l'extérieur du four, à l'exception du kit d'entretien recommandé pour éliminer les résidus de graisse et faire briller votre four.

**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**