

ALFA

Catalogo 2023

DOMESTICO



Il segreto per gustare **la pizza a casa** come in pizzeria

Un'azienda familiare dal 1977

Per guidare una squadra professionisti ci vogliono leader in grado di condurre e motivare, che abbiano una visione chiara del futuro e uno sguardo attento alle tradizioni: **Marcello Ortuso e Rocco Lauro**, sono i fondatori di Alfa Forni e anima di questa grande, bellissima azienda.



“Siamo orgogliosi di essere italiani e siamo orgogliosi di lavorare con i migliori artigiani italiani!”

Fatto a mano in Italia

La sede centrale di Alfa si trova ad **Anagni**, tra Roma e Napoli, nella patria della pizza.



Ogni forno Alfa è prodotto in Italia, da abili artigiani.

La parola "artigiano" nasce da "arte". Ecco perché essere artigiani, oggi più che mai, significa unire creatività e abilità, energia e passione per creare qualcosa di unico con le proprie mani.

I nostri forni domestici e professionali da più di 45 anni, sono riconosciuti in tutto il mondo per la loro qualità.



ALFA



“In una serie di equazioni termodinamiche, i ricercatori determinano la formula di come il forno in mattoni impartisce la giusta quantità di calore. In generale, il calore viene rilasciato in modo relativamente lento dal mattone, facendo diventare croccante l'impasto senza bruciare, mentre i condimenti cuociono più velocemente e rilasciano parte della loro umidità, portando al perfetto equilibrio.”

The Physics of a Perfect Pizza,
Smithsonian Magazine

Alfa cuoce il condimento a una temperatura, l'impasto a un'altra.

Perché è così difficile fare una pizza a casa?

La pizza è il cibo preferito al mondo. Davanti ad hamburger, bistecca, pollo. Qualunque cosa! Perché, allora, le persone preparano abitualmente hamburger, bistecche e pollo a casa, ma non la pizza?

Il problema è la pizza. **La soluzione è Alfa**

Hamburger, bistecca e pollo sono facili da cucinare correttamente. Sono alimenti unidimensionali. La pizza è un alimento bidimensionale. C'è l'impasto, che per diventare una crosta croccante all'esterno, umida e gommosa all'interno, deve essere cotto velocemente su una pietra ad alta temperatura. E ci sono i condimenti: formaggio, salsa, carne e verdure che hanno tutti un alto contenuto di umidità. Per cuocerli completamente nello stesso breve tempo necessario per cuocere la crosta, è necessaria una temperatura ancora più alta.

Altri forni per pizza domestici, in particolare forni per pizza entry-level economici, non sono progettati per far sì che tutto questo accada di concerto. Nessuno di loro tranne Alfa, il forno per pizza Heat Genius™. Alfa ha una lunga storia di costruzione forni per pizza professionali e hanno applicato questa tecnologia Heat Genius ai loro forni per pizza domestici. Alfa funziona come i forni per pizza professionali di un ristorante. Diventa molto caldo e mantiene il calore molto meglio di altri forni per pizza domestici. Ciò significa che ottieni un impasto croccante che è ancora umido e gommoso, formaggio fuso e condimenti perfettamente cotti.

PRESENTAZIONE

Heat Genius™

Tris tecnologico Alfa!

ALFA



01. Mattone refrattario HeatKeeper™
rispetto a quello in pietra lavica o ceramica

Prodotto nello stabilimento Alfa in Italia, il mattone HeatKeeper™ assorbe e immagazzina il calore molto meglio della pietra lavica o della ceramica usata in altri forni per pizza. Questo è cruciale per cuocere rapidamente una pizza croccante e soffice al punto giusto senza bruciarla.

02. Isolante DoubleDown Ceramic Superwool®
rispetto al normale prodotto in lana di roccia

Lo spazio tra le pareti di acciaio inossidabile di un forno da pizza Alfa è riempito con l'isolante DoubleDown Ceramic Superwool®. Questa fibra ceramica offre una resistenza al calore doppia di quella fornita dalla lana di roccia usata per altri forni artigianali per casa, mantiene meglio il calore e permette la cottura di pizze semplicemente perfette.

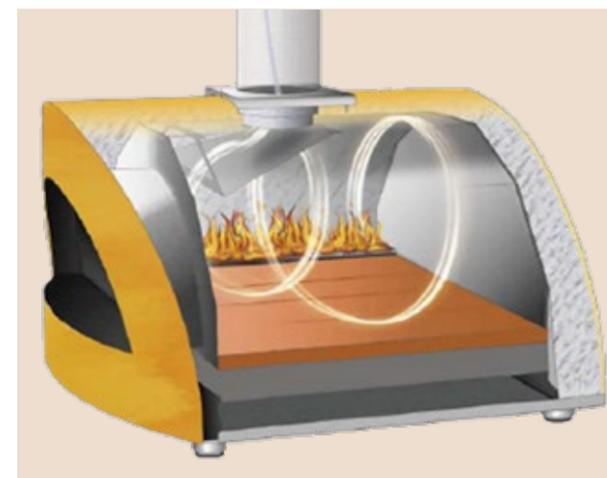
I forni di fascia bassa normalmente non sono isolati.

Superwool® è un marchio registrato di Morgan Advanced Materials



03. Sistema brevettato Full Effect Full Circulation Flue System®
rispetto al sistema convenzionale di evacuazione "up and out"

I forni per pizza concorrenti evacuano il calore attraverso la canna fumaria posta al di sopra dell'apparecchio. Up and out! Non Alfa. La canna fumaria è posta in alto ma grazie al sistema brevettato Full Effect Full Circulation Flue System®, l'aria calda circola nella camera di cottura ed è sospinta verso il basso per riscaldare ulteriormente il mattone refrattario e la pizza. Questo accorgimento fa in modo che il forno mantenga sempre le temperature adeguate così da cuocere a puntino la base e i condimenti. Il calore incontra alla sommità del forno un deflettore che lo convoglia verso la canna fumaria per essere finalmente espulso.



L'arte e la scienza della cottura della Pizza

Sei motivi in più per acquistare un forno per pizza Alfa Heat Genius™

Forni robusti costruiti per durare nel tempo

Costruzione della camera in acciaio Forninox

Se il forno genera un calore molto elevato, deve essere in grado di resistere alle alte temperature. La camera di combustione di un forno da pizza Alfa è costruita con due diversi tipi di acciaio con un'alta resistenza termica. La parete interna è fatta di acciaio inossidabile 441 con titanio per sopportare lo stress termico.

L'acciaio inox usato per la parete esterna resiste al calore, alla corrosione e agli agenti atmosferici poiché ha un contenuto in ferro minore rispetto ai forni per pizza concorrenti. Nel complesso, le pareti trattengono il calore di Alfa e danno vita ad un forno ben fatto e robusto.

Grazie ai test abbiamo trovato la forma perfetta per la pizza perfetta.

Design a semi sfera OptiDome

La forma unica del forno per pizza Alfa è parte integrante delle sue prestazioni. Il design a semi sfera "appiattita" è stato sviluppato dopo aver condotto molteplici prove che hanno dimostrato che la forma massimizza la circolazione e il flusso di calore, un fenomeno che consente un riscaldamento rapido e temperature costanti allo scopo di ottenere cotture uniformi.

A differenza di altri, i forni ALFA non presentano rivetti antiestetici.

Seamless Shell Construction

I forni per pizza Alfa sono costruiti per durare. Il guscio del forno presenta una struttura senza cuciture che durerà molto più a lungo rispetto ai gusci rivettati su altri forni per pizza.



Scegliere la misura giusta di un forno pizza Alfa

Compact (1 Pizza)

Un forno compatto ha ampio spazio per una pizza di buone dimensioni.
Un pasto completo dovrebbe essere cucinato in sequenza.

Medium (da 2 a 3 Pizze)

Un forno di medie dimensioni ha spazio extra permettendo per cucinare una pietanza aggiuntiva, dimezzando il tempo di cottura.

Large (da 4 a 5 Pizze)

Un forno più grande ha lo spazio per cuocere la pizza e un intero pasto tutto allo stesso tempo, rendendolo ideale per una famiglia.

I nostri bruciatori spingono il calore all'interno del forno, mentre altri lo spingono fuori verso la bocca del forno.

Bruciatore a gas Sidefire

Tutti i forni a gas Alfa sono dotati di un sistema Sidefire dove il bruciatore si trova sul lato del forno. In questo modo, il calore si propaga in tutta la cavità e circola in lungo e in largo nella camera di combustione.

Altre marche mettono i bruciatori nella parte più interna del forno ed una parte del calore fuoriesce dalla bocca riducendo notevolmente l'efficienza termica.

Forni artigiani per pizza
(con un tempo molto più breve tra una pizza e l'altra)

"Ready Already" (Già pronto) per raggiungere più velocemente la temperatura di cottura

Il design Heat Genius di Alfa non solo permette di cuocere la pizza perfetta ma anche di infornarla molto prima! Niente è più frustrante che dover aspettare che il forno si riscaldi per placare la fame di pizza dei tuoi ospiti!

La finitura è bella e dura nel tempo.

Guscio con doppio strato di verniciatura a polvere

Tutti i forni per pizza Alfa hanno una doppia verniciatura a polvere che consta di sette fasi per una finitura durevole e di alta qualità.



Linea **CLASSICO**

La Linea **CLASSICO** di Alfa è un mix sapiente di linee tradizionali ed innovazione tecnologica.

Curve morbide ma elaborate impreziosiranno ogni tuo spazio.

Un forno artigianale perfetto per ville e giardini in cerca di eleganza.

Il **design unico e brevettato dei nostri forni**, garantisce un'esperienza di cottura confortevole ed elegante, sia in una cucina da esterno che nel giardino, grazie a materiali e tecnologie che favoriscono un'eccellente resistenza all'umidità e un isolamento termico efficiente.



Linea **FUTURO**

La Linea **FUTURO** di Alfa è studiata appositamente per le cucine da esterno.

Il design, la struttura e il frontale in acciaio inox lo rendono ideale ad essere abbinato al tuo grill o altri strumenti di cottura.

L'evoluzione di Alfa Forni sta nel design, nell'innovazione e nella **versatilità** dei suoi forni. La linea **FUTURO permette ogni tipo di cottura** e grazie alla sua portata è ideale per far mangiare tutta la famiglia in poco tempo.



Linea **MODERNO**

La Linea **MODERNO** è stata progettata per esaltare la bellezza del design e le performance dei Forni Alfa mantenendo le linee caratteristiche che li contraddistinguono. Perfetti per chi ha tanti amici con cui condividere il gusto della cucina italiana.

I Forni Alfa rappresentano la più appagante **esperienza di cucina all'aperto**. Ogni caratteristica tecnica dei Forni Alfa inox è pensata per migliorarti la vita. A partire dalla rapidità di accensione e dalla precisione nella cottura: si riscaldano velocemente fino a 500°C e possono cuocere una pizza in 1 minuto.

MODERNO 1 Pizza

IL FORNO ITALIANO PER TUTTI



Colori:

Copper ●

Piano cottura Heatkeeper:

Legna 60x40 cm | Gas 50x40 cm



Legna o Gas

Con il suo inconfondibile design Alfa il forno Moderno 1 Pizza è compatto e pesa solo 50 Kg.

- Ideale per chi vuole avere un forno compatto ad alte prestazioni in grado di cuocere tanti cibi diversi
- Disponibile nelle versioni a gas o a legna
- Grazie alla sua base con robuste ruote può essere spostato ovunque



Dimensioni: 73x55x105h cm

MODERNO 3 Pizze

IL NOSTRO FORNO PIÙ VENDUTO, PRONTO A SFORNARE PIÙ PIZZE NAPOLETANE E TANTO ALTRO ANCORA.



Colori:

Antique Red ● Ardesia Grey ●

Piano cottura Heatkeeper:

Legna 90x50 cm | Gas 80x50 cm

Accessorio Kit Hybrid:

Disponibile



Legna e Gas
(Ibrido con kit)

Il nuovo forno Moderno 3 Pizza ha una capacità maggiorata è un forno pronto a cuocere la prima pizza in soli 30 minuti

Il forno Moderno 3 Pizze può essere posizionato su un tavolo esistente nel tuo giardino, installato sulla propria base dedicata o abbinato a una delle basi multifunzionali Alfa.

Il forno è disponibile sia nella versione a legna che a gas. Grazie al kit ibrido puoi scegliere di cucinare a legna nel tuo forno a gas.



Dimensioni: 108x73x114h cm

MODERNO 2 Pizze

SCOPRI 2 PIZZE, IL FORNO DELLA LINEA MODERNO IDEALE PER IL TUO GIARDINO



Colori:

Antique Red ● Ardesia Grey ●

Piano cottura Heatkeeper:

Legna 70x50 cm | Gas 60x50 cm

Accessorio Kit Hybrid:

Disponibile



Legna e Gas
(Ibrido con kit)

Il design funzionale e la cura dei dettagli uniti alla miglior tecnologia Alfa fanno del forno 2 Pizze uno strumento di cottura dalle prestazioni eccezionali che si integra perfettamente nei moderni spazi all'aperto.

Moderno 2 Pizze è disponibile in versione a legna o a gas, ma grazie al pratico Hybrid Kit puoi decidere di cucinare a legna nel modello a gas, scegliendo quale combustibile utilizzare per cucinare al meglio le tue ricette.



Dimensioni: 95x76,5x105,5h cm

MODERNO 5 Pizze

IL FORNO SEMIPROFESSIONALE CHE NON HA LIMITI



Colori:

Antique Red ● Fire Yellow ●

Piano cottura Heatkeeper:

Legna 100x70 cm | Gas 85x70 cm

Accessorio Kit Hybrid:

Disponibile



Legna e Gas
(Ibrido con kit)

Moderno 5 Pizze è il forno più grande della gamma ALFA

Il Moderno 5 Pizze è progettato per coloro che vogliono cucinare come i veri professionisti, con la capacità di sfamare un'intera flotta di amici. Inoltre, ha la bellezza di valorizzare qualsiasi ambiente esterno.

La base personalizzata è dotata di ampio spazio di archiviazione e ripiani a scomparsa. Il forno è disponibile sia nella versione a legna che a gas. Grazie al kit ibrido puoi scegliere di cucinare a legna nel tuo forno a gas.



Dimensioni: 118x102x149h cm

CLASSICO 2 Pizze

IL NOSTRO FORNO COMPATTO IN ACCIAIO INOXO
PROGETTATO PER CUOCERE LA PIZZA E NON SOLO



Colori:
Ardesia Grey ●

Piano cottura Heatkeeper:
Legna 70x50 cm | Gas 60x50 cm

Accessorio Kit Hybrid:
Disponibile



Legna e Gas
(Ibrido con kit)

Perfetto per piccoli cortili, balconi o ovunque lo spazio sia limitato.

Molto elegante e ottimo per cuocere pizza, pane, arrostiti, carni alla griglia, dolci e tutto ciò che ami cucinare nel forno tradizionale.

Il forno è disponibile sia nella versione a legna che a gas. Grazie al kit ibrido disponibile puoi scegliere di cucinare a legna nel tuo forno a gas.



Dimensioni: 95x75x109h cm

FUTURO 2 Pizze

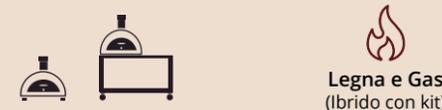
IL FORNO IBRIDO DISEGNATO PER LA TUA CUCINA DA ESTERNO



Colori:
Silver Black ●

Piano cottura Heatkeeper:
70x40 cm

Accessorio Kit Hybrid:
Disponibile



Legna e Gas
(Ibrido con kit)

Il design e il frontale in acciaio inossidabile rendono il Futuro 2 Pizze ideale da affiancare al tuo barbecue o ad altre attrezzature scelte per una fantastica cucina all'aperto.

Aggiungi la possibilità di cucinare pizze perfette alla tua cucina all'aperto con Alfa Futuro 2 Pizze. E puoi cucinare a gas o a legna (con un kit Alfa Hybrid disponibile)



Dimensioni: 100x63.8x123h cm

CLASSICO 4 Pizze

L'ELEGANTE FORNO INOXO PENSATO PER LA FAMIGLIA



Colori:
Ardesia Grey ●

Piano cottura Heatkeeper:
Legna 90x60 cm | Gas 80x60 cm

Accessorio Kit Hybrid:
Disponibile



Legna e Gas
(Ibrido con kit)

Il nuovo Classico 4 Pizze con capacità maggiorata può cuocere fino a 4 pizze e molto altro.

Dalle pizze in teglia, agli arrostiti di carne e pesce; questi piatti allieteranno i vostri momenti di relax all'aria aperta.

Il forno è disponibile sia nella versione a legna che a gas. Grazie al kit ibrido disponibile puoi scegliere di cucinare a legna nel tuo forno a gas.



Dimensioni: 108x91x115,7h cm

FUTURO 4 Pizze

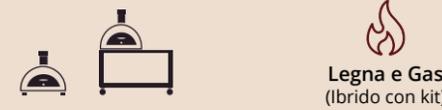
IL FORNO SEMIPROFESSIONALE PER LA TUA CUCINA DA ESTERNO



Colori:
Silver Black ●

Piano cottura Heatkeeper:
80x60 cm

Accessorio Kit Hybrid:
Disponibile



Legna e Gas
(Ibrido con kit)

Il top della gamma, ideale per la tua cucina da esterno.

Il Futuro 4 Pizze è un forno per pizza semi-professionale progettato per inserirsi armoniosamente in qualsiasi cucina all'aperto. Realizzato per soddisfare le più svariate esigenze di cottura, il forno è alimentato a gas ma, con il kit Alfa Hybrid disponibile, può funzionare anche a legna.



Dimensioni: 110x84x151h cm

ALFA

acquapro.it
ACQUA PRO
 PROFESSIONISTI DELL'OUTDOOR
 C.so Repubblica, 130 - Camporosso (IM)
 +39 0184 288928 - info@acquapro.it



Tabella comparativa



	Linea CLASSICO		Linea FUTURO	
	2 Pizze	4 Pizze	2 Pizze	4 Pizze
Dimensioni	95x75x109h cm	108x91x115,7h cm	100x63.8x123h cm	110x84x151h cm
Piano Cottura	70x50 cm LEGNA 60x50 cm GAS	90x60 cm LEGNA 80x60 cm GAS	70x40 cm GAS	80x60 cm GAS
Numero di Pizze	2 Pizze	4 Pizze	2 Pizze	4 Pizze
Peso	86 kg	118 kg	110 kg	119.5 kg
Combustibile	Legna e Gas (Ibrido con kit)	Legna e Gas (Ibrido con kit)	Gas (Ibrido con kit)	Gas (Ibrido con kit)
Combinazioni				
Colori				



	Linea MODERNO			
	1 Pizza	2 Pizze	3 Pizze	5 Pizze
Dimensioni	73x55x105h cm	95x76,5x105,5h cm	108x73x114h cm	118x102x149h cm
Piano Cottura	60x40 cm LEGNA 50x40 cm GAS	70x50 cm LEGNA 60x50 cm GAS	90x50 cm LEGNA 80x50 cm GAS	100x70 cm LEGNA 85x70 cm GAS
Numero di Pizze	1 Pizza	2 Pizze	3 Pizze	5 Pizze
Peso	54 kg	79 kg	97 kg	175 kg
Combustibile	Legna o Gas	Legna e Gas (Ibrido con kit)	Legna e Gas (Ibrido con kit)	Legna e Gas (Ibrido con kit)
Combinazioni				
Colori				

Il segreto per gustare **la pizza a casa** come in pizzeria