

ALFA

**Upgrade your oven.
Upgrade your life.**



Forni per Pizza **Domestici**

Nati in Italia, nel 1977.

Prodotti a Roma da quasi 50 anni.

Ogni forno Alfa nasce ad Anagni, tra Roma e Napoli, nel cuore della tradizione pizzaiola italiana. Qui uniamo esperienza artigianale, design italiano e innovazione per portare nel mondo il gusto autentico della convivialità.



Il marchio Alfa

I nostri forni sono pensati per chi ama cucinare e condividere. Per chi accende il fuoco, impasta, aspetta, sforna. Per chi trasforma una cena in un'esperienza e una pizza in un momento da ricordare.

Scelto da chi cerca il meglio, Alfa è oggi un punto di riferimento internazionale per chi non si accontenta.

Con una rete globale di rivenditori e distributori in oltre 100 Paesi, i nostri forni sono riconosciuti per qualità, eleganza e facilità d'uso. Non offrono solo prestazioni eccellenti, ma emozioni da vivere e condividere. Perché dentro ogni nostro prodotto c'è la bellezza del design italiano e tutta la qualità delle prestazioni firmate Alfa.

Un forno Alfa è fatto per durare, per emozionare, per accompagnare ogni momento della tua vita, è un modo di vivere la cucina con passione, bellezza e libertà.





Upgrade your oven. Upgrade your life.

I forni per pizza Alfa nascono in Italia.
Uniscono bellezza, artigianalità e passione
per trasformare la tua vita.



URBE

Illumina il gusto!

Il nuovo forno elettrico Alfa progettato e certificato per uso domestico interno.

Certificato per uso domestico interno, Urbe è il forno elettrico versatile che può trasformare qualsiasi angolo della tua casa, dal ripiano della cucina al balcone, in una vera pizzeria gourmet.

Le sue caratteristiche distintive, infatti, lo rendono il compagno ideale per chiunque voglia godersi in casa autentiche pizze napoletane con facilità e stile.

Può raggiungere una temperatura molto alta, fino a 400 °C, il massimo consentito dalla certificazione per interni. Questo significa una cottura efficace, simile a quella del forno a legna, e una rapidità pari ad una pizza ogni 2 minuti.

Oltre alla pizza, puoi cuocerci qualsiasi alimento lievitato, dal pane ai dolci, ma anche arrostiti, gratinati e molto altro.

Del resto, avrai modo di sperimentare moltissime ricette: Urbe infatti è progettato per essere robusto e durare nel tempo, in grado di affrontare qualsiasi sfida culinaria.



Per maggiori info,
scansiona il Qr-Code

URBE

Contraddistinto da linee eleganti e da un'illuminazione emozionale ad effetto, valorizzerà i tuoi spazi così come i sapori.



Light Grey



Anthracite



Versatile

Per tutte le stagioni, si adatta alle tue esigenze.



Temperatura

Raggiunge la temperatura massima certificata per i forni domestici: 400°C.



Pronto all'uso

Collega il forno alla presa elettrica e inizia a goderti la tua pizza preferita.



Tavella Refrattaria Alfa

La tavella refrattaria da 30mm assicura un risultato perfetto.



Controllo Semplificato

Le manopole soft touch facilitano la regolazione della temperatura.



Certificato CE

Urbe è certificato CE, garantendo sicurezza e qualità.



FORNO ELETTRICO PER USO DOMESTICO

Dimensioni	64.3x63.8x42.h cm
Peso	45 kg
Consumo Massimo	3100 W
Funzioni	Pizza, Statico, solo Suolo e Grill
Sportello	4 vetri panoramici resistenti al calore





Tris tecnologico Alfa!

Mattone refrattario HeatKeeper®



Il mattone HeatKeeper®, prodotto nello stabilimento Alfa in Italia, trattiene il calore meglio della pietra lavica o della ceramica, garantendo una cottura veloce e perfetta della pizza, croccante fuori e soffice dentro.

Isolante DoubleDown Ceramic Superwool®



L'isolante DoubleDown Ceramic Superwool®, inserito tra le pareti in acciaio inox dei forni Alfa, garantisce il doppio della resistenza al calore rispetto alla lana di roccia usata in altri forni domestici, trattenendo meglio il calore per una cottura impeccabile. I forni di fascia bassa, invece, spesso non sono isolati.

Sistema brevettato Full Effect Full Circulation Flue System®



Nei forni concorrenti il calore fuoriesce direttamente dalla canna fumaria posta in alto. Non nei forni Alfa: grazie al sistema brevettato Full Effect Full Circulation Flue System®, l'aria calda circola all'interno della camera e viene spinta verso il basso, migliorando il riscaldamento del mattone e della pizza.



I forni Alfa

Ampia gamma di forni per Pizza

Scegli la linea che più ti rappresenta e valorizza i tuoi spazi esterni

Alfa offre una vasta gamma di forni da esterno artigianali, Made in Italy, disponibili in vari stili, misure e alimentazioni. Realizzati con materiali di alta qualità e tecnologie avanzate, permettono di cucinare ogni tipo di ricetta. Subito pronti all'uso, raggiungono i 500°C in soli 30 minuti per cuocere, grigliare e arrostiti come un vero professionista.



Linea **CLASSICO**

Design classico ed eleganza si uniscono alla tecnologia per una linea senza tempo.

Linea **MODERNO**

Linee fluide, colori su misura e tecnologia Alfa per valorizzare spazi outdoor giovani e vivaci.

Linea **FUTURO**

Design minimal e funzionale, perfetti per integrarsi nelle cucine contemporanee.

Linea **CLASSICO**



Una linea di forni artigianali perfetta per ville e giardini in cerca di eleganza. Dal design senza tempo, la Linea **CLASSICO** rappresenta un sapiente mix tra la più tradizionale forma dei forni a legna e la più recente innovazione tecnologica.



CLASSICO 2 Pizze

Il forno per pizza in acciaio inox compatto e versatile, pensato per la cottura della pizza e non solo.



Dimensioni
95 x 75 x 109h cm



Piano cottura Heatkeeper
Gas 60 x 50 cm



Combustibile
Gas o Ibrido



Peso
83,2 Kg



CLASSICO 4 Pizze

Un forno da esterno elegante pensato per la famiglia. In soli 90 secondi cucina 4 pizze.



Dimensioni
108 x 91 x 115,7h cm



Piano cottura Heatkeeper
Gas 80 x 60 cm



Combustibile
Gas o Ibrido



Peso
114 Kg



Linea **MODERNO**



Linee curve, design italiano e il meglio della tecnologia Alfa convivono nella Linea **MODERNO** e ben si prestano a dare carattere e stile a spazi giovani e dinamici.



MODERNO 1 Pizza

Un forno per pizza a gas leggero e compatto, ma dalle performance elevate.



Dimensioni
74 x 55 x 105h cm



Piano cottura Heatkeeper
Gas 50 x 40 cm



Combustibile
Gas o Ibrido



Peso
54 Kg



MODERNO 2 Pizze

Un forno per pizza a legna o a gas ideale per sfornare pizze fragranti.



Dimensioni
95 x 70 x 105,5h cm



Piano cottura Heatkeeper
Legna 70 x 50 cm | Gas 60 x 50 cm



Combustibile
Legna, Gas o Ibrido



Peso
79 Kg





MODERNO 3 Pizze

Un forno per pizza a legna o gas che può cuocere molteplici ricette e 3 pizze contemporaneamente.



Dimensioni
108 x 73 x 114h cm



Piano cottura Heatkeeper
Legna 90 x 50 cm | Gas 80 x 50 cm



Combustibile
Legna, Gas o Ibrido



Peso
97 Kg



MODERNO 5 Pizze

Un forno per pizza per chi vuole condividere innumerevoli ricette.



Dimensioni
118 x 102 x 149h cm



Piano cottura Heatkeeper
Gas 85 x 70 cm



Combustibile
Gas o Ibrido



Peso
170 Kg



Linea **FUTURO**



Il design funzionale, la lavorazione artigianale e la tecnologia più innovativa assicurano ai forni della Linea **FUTURO** affidabilità, robustezza e precisione in cottura.



FUTURO 2 Pizze

Un forno per pizza che fonde design e innovazione per cotture impeccabili e uniformi.



Dimensioni
100 x 63.8 x 123h cm



Piano cottura Heatkeeper
Gas 70 x 40 cm



Combustibile
Gas o Ibrido



Peso
106 Kg



FUTURO 4 Pizze

Un forno per pizza dalle prestazioni semi-professionali, ideale per le cene in compagnia.



Dimensioni
110 x 89,4 x 151h cm



Piano cottura Heatkeeper
Gas 80 x 60 cm



Combustibile
Gas o Ibrido



Peso
137 Kg





Basi e Complementi

Pensati per completare con stile e funzionalità ogni ambiente, unendo solidità, design e versatilità.

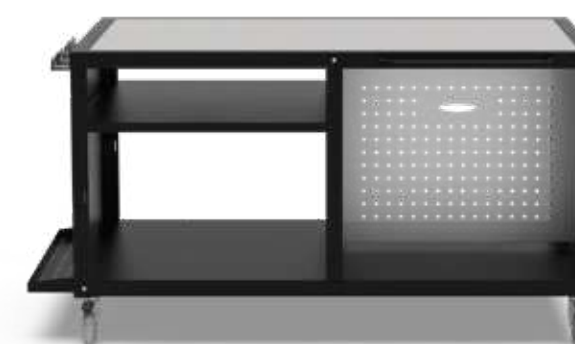


Per maggiori info,
scansiona il Qr-Code

Cooking Station – Sistema modulare



Le soluzioni Alfa per collocare in modo efficiente il tuo forno e trasformare il giardino in una vera pizzeria domestica.



Cooking Station 160



Cooking Station 80

La Cooking Station può essere arricchita da numerosi accessori per completare il tuo banco di lavoro.



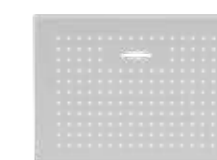
Struttura 160



Struttura 80



Modulo Kamado Large



Copribombola



Ripiano 80



Top in Corian 80-160



Top in Acciaio 80-160



Supporto Pale

Scegli la tua Cooking Station Alfa e trasforma il tuo spazio esterno in un luogo di cucina impeccabile, adatto a qualsiasi occasione culinaria.



Basi per forno

Le basi Alfa sono la soluzione perfetta per garantirti la migliore esperienza all'aperto con il tuo forno, rendendolo facilmente trasportabile da una zona all'altra della tua area esterna.



1 o 2 Pizze

Progettata per i forni più piccoli della gamma Alfa, questa base garantisce grande praticità in dimensioni ridotte. È facile da montare e smontare e comoda da trasportare in viaggio: la soluzione ideale per ricreare il tuo angolo pizzeria, ovunque la porti.

Utilizzabile con i forni:

Moderno 1 Pizza, Moderno 2 Pizze, Classico 2 Pizze



3 o 4 Pizze

Per i nostri forni di medie dimensioni, da 3 o 4 pizze, proponiamo una base più robusta, con due pannelli laterali chiusi. Facilmente montabile e smontabile, può essere comodamente trasportata in auto, grazie ad un imballo appositamente studiato.

Utilizzabile con i forni:

Moderno 3 Pizze e Classico 4 Pizze



5 Pizze

Questa base è dedicata esclusivamente a sorreggere il forno più grande della linea Moderno, capace di cuocere fino a 5 pizze.

Caratterizzata da un design esclusivo in coordinato perfetto col forno e dalla struttura in acciaio al carbonio realizzata a monoblocco, è la soluzione ideale sia come piano di sostegno che per spostare il prodotto nello spazio.

Utilizzabile con il forno:

Moderno 5 Pizze





Tutti gli Accessori

Tutto ciò di cui hai bisogno per accrescere la versatilità dei forni Alfa e liberare la tua creatività in cucina.



Per maggiori info,
scansiona il Qr-Code



Accessori

Pizzaiolo Master Kit

Il Pizzaiolo Master Pizza Kit Alfa è pensato per chi desidera avere tutto l'occorrente per affrontare ogni fase della preparazione della pizza fatta in casa, dall'impasto alla cottura, fino al servizio in tavola.

È la soluzione definitiva per chi ama la pizza e vuole prepararla con gli strumenti giusti in ogni dettaglio. Ti aiuta a curare ogni fase con precisione: gestire l'impasto dentro e fuori dal forno, monitorare la temperatura, cuocere al momento giusto e servire la pizza in modo impeccabile. Un'esperienza completa, pensata per veri amanti dell'arte bianca.

Contenuto della confezione:

- 1 Rotella tagliapizza
- 1 Spatola panetti
- 1 Cassetta panetti con coperchio
- 1 Termometro laser
- 1 Grembiule Alfa
- 1 Paio di guanti forno
- 1 Tagliere Ø 33 cm
- 1 Set Pale Large (Pala 35 cm, Palino, Spazzola + Manici e Prolunghe da 25 cm)



Accessori



Essential Kit

L'Essential Pizza Kit Alfa è il punto di partenza ideale per chi ha da poco acquistato un forno e vuole cimentarsi con la pizza fatta in casa.

Un set compatto ma completo, che raccoglie tutti gli strumenti fondamentali per gestire impasti e cottura con facilità e precisione. Grazie all'Essential Kit puoi prenderti cura di ogni fase della preparazione, dalla divisione dell'impasto alla cottura finale.

Il termometro laser ti aiuta a controllare la temperatura della pietra e a capire quando è il momento perfetto per infornare, mentre la cassetta mantiene gli impasti ben idratati e protetti. Rotella e spatola completano il kit per un'esperienza fluida e funzionale.

Contenuto della confezione:

- 1 Rotella tagliapizza
- 1 Spatola panetti
- 1 Cassetta panetti con coperchio
- 1 Termometro laser infrarossi
- 1 Grembiule Alfa
- 1 Paio di guanti forno



Accessori

Set Pale

Il Set Pale Alfa unisce tecnica, performance e design.

Disponibili in tre varianti (**Medium**, **Large** ed **Extra Large**), si adattano perfettamente alle dimensioni del tuo forno Alfa, offrendoti tutto il necessario per infornare, ruotare e pulire, in un unico kit. Il sistema modulare a vite consente di adattare la lunghezza in base allo spazio disponibile o al tipo di forno, garantendo sempre comodità, controllo e sicurezza.

Palino

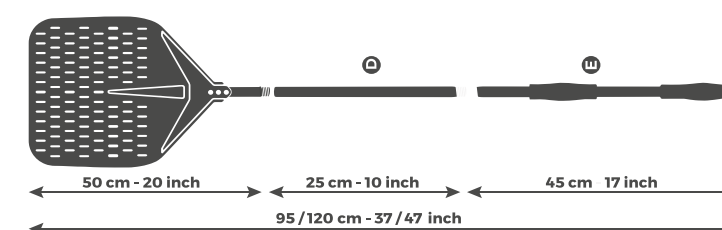
Il palino Alfa è lo strumento indispensabile per ruotare, spostare e gestire la pizza durante la cottura.

Pala Pizza

La pala per pizza in alluminio, di Alfa è uno degli accessori fondamentali per fare la pizza a casa e per sfruttare al meglio il forno domestico per pizza.

Spazzola

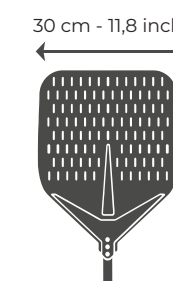
La spazzola Alfa è lo strumento ideale per pulire il piano del forno in modo efficace e sicuro. Dotata di setole in ottone, ideali per la pietra refrattaria.



Palino



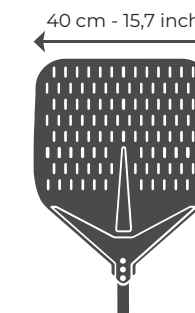
Spazzola



Pala Pizza Medium



Pala Pizza Large



Pala Pizza Extra Large

Tutti gli strumenti per la gestione del forno (pala pizza, palino, spazzola e muovi braci) sono forniti completi di testa, un'estensione da 25 cm e un manico antiscivolo con impugnatura scorrevole in duroplast.

Accessori

Pale Singole



Pala Pizza Medium

La pala perfetta per pizze fatte in casa.

Pensata per chi ama la pizza artigianale, la pala pizza media è l'alleata ideale per cuocere pizze fino a 30 cm. Leggera, maneggevole e resistente, è progettata per un uso frequente e preciso. Compatibile con tutti i forni Alfa.



Palino

Il palino Alfa è progettato per garantire movimenti precisi e rapidi, grazie alla sua testa sottile in acciaio inox e alla leggerezza dello strumento. Il diametro compatto permette di gestire agevolmente la pizza all'interno del forno, ruotandola senza danneggiarne l'impasto o disperdere calore.

Pala Pizza Large

Per chi ha fame di vera pizza.

Realizzata per gestire pizze fino a 35 cm, la pala pizza Large è perfetta per pizzaioli appassionati. Superficie in alluminio e manico ergonomico per un controllo ottimale.



Spazzola

La spazzola Alfa è progettata per garantire una pulizia rapida, efficace e sicura del piano in pietra refrattaria del forno, senza rovinarne la superficie. Le setole in ottone rimuovono agevolmente cenere, farina e residui di cottura. Utilizzata regolarmente, la spazzola aiuta a mantenere il forno sempre pulito, migliorando la qualità delle cotture e prolungando la durata della pietra refrattaria.



Pala Pizza Extra Large

Dimensioni extra, emozioni autentiche.

Ideale per grandi forni e pizze maxi da 40 cm. La pala pizza Extra Large è robusta, precisa e rifinita nei minimi dettagli. Pensata per chi non si accontenta della solita pizza.



Muovibraci

Il muovibraci Alfa è progettato per offrire il massimo controllo nella gestione della fiamma e della brace all'interno del forno a legna. La sua testa in acciaio, leggermente ricurva, consente di spostare la legna o distribuire uniformemente le braci sul piano cottura, in modo pratico e sicuro.

Accessori



Porta ingredienti

Realizzato in acciaio al carbonio verniciato a polvere spesso 2 mm, accoglie 4 vaschette in acciaio, di cui tre di dimensioni GN 1/9 e una di dimensioni GN 1/6.



Termometro laser

Il termometro a infrarossi permette la lettura della temperatura su tutti i punti del piano forno per poter infornare al momento giusto.



Guanti da forno in silicone

I guanti da forno in silicone ignifugo Alfa proteggono efficacemente le mani quando estrai teglie e tegami bollenti dal forno o quando maneggi lo sportello e le parti più calde del tuo forno.



Cassetta panetti

Nella cassetta panetti è possibile far lievitare garantendo le giuste condizioni d'aria e il massimo dell'igiene. Adatta a tutti i frigoriferi di casa.



Tagliere

Robusto e compatto, il tagliere Alfa è realizzato in legno di faggio massello, apprezzato per la sua resistenza e durabilità. Con un diametro di 33 cm, è trattato con un prodotto certificato per uso alimentare ed è ideale per preparare e servire in totale sicurezza.



Spianatoia

Realizzata in legno massello, è un accessorio essenziale per ogni appassionato di pizza. Con le sue dimensioni di 50x50 cm, garantisce una stesura facile e perfetta dell'impasto.



Spatola

La Spatola Alfa è pensata per girare e manovrare con la massima precisione, grazie al suo design leggero, maneggevole e resistente.



Rotella

Tagliare la pizza diventa un gesto semplice e preciso: lama affilata, impugnatura comoda e tutta la qualità del design Alfa.

Accessori



BBQ 500

Un kit per la cottura alla griglia nel forno che ti consente di cuocere qualsiasi pietanza in modo unico.



Kit Hybrid

Il kit brevettato Alfa che permette di trasformare il forno a gas in un forno a legna raddoppiando le tue possibilità culinarie.



Kit Low & Slow

Il kit LOW & SLOW è ideale per la panificazione o cotture a basse temperature. Grazie allo sportello in vetro potrai tenere sempre sott'occhio i tuoi cibi e con la valvola a farfalla tenere le basse temperature sotto controllo.



Paralegna

La soluzione perfetta per avere un braciere di qualità utile per gestire facilmente il fuoco all'interno del forno a legna.



Telocopriforno

Realizzato con un materiale tecnico traspirante ma impermeabile è la protezione ideale per il tuo forno domestico da esterno.



Grembiule Alfa The Original

In policotone nero, con tasca centrale e regolazione al collo con bottoni è l'accessorio perfetto per chi ama cucinare senza rinunciare allo stile. Resistente alle macchie e facile da lavare.



Gas Connector

Alfa ha realizzato il primo regolatore del gas con attacco rapido e indicatore del livello della bombola, facile da installare, sicuro e certificato. Serve per adattare la pressione del gas della bombola al tuo forno per pizza Alfa. Si rivela particolarmente utile quando si ha la necessità di spostare il forno: in questo caso, infatti, puoi comodamente staccare lo strumento di cottura dalla bombola in totale sicurezza.

Tavola Colori Forni

FORNI DA ESTERNO

Linea **Moderno**



Antique Red



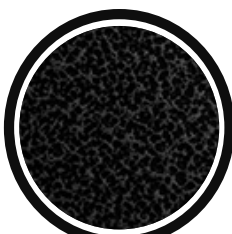
Ardesia Grey

Linea **Classico**



Ardesia Grey

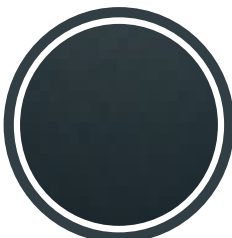
Linea **Futuro**



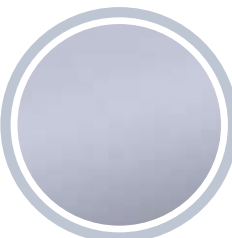
Silver Black

FORNI DA INTERNO

Urbe



Anthracite



Light Grey

Tabella Comparativa

	Linea MODERNO			
	1 Pizza	2 Pizze	3 Pizze	5 Pizze
Dimensioni	74x55x105h cm	95x70x105,5h cm	108x73x114h cm	118x102x149h cm
Piano cottura	50x40 cm GAS	70x50 cm LEGNA 60x50 cm GAS	90x50 cm LEGNA 80x50 cm GAS	85x70 cm GAS
Infornata	1 Pizza	2 Pizze	3 Pizze	5 Pizze
Peso	54 kg	79 kg	97 kg	156-175 kg
Alimentazione	Gas	Legna, Gas o Ibrido (con hybrid kit)	Legna, Gas o Ibrido (con hybrid kit)	Gas
Dimensione bocca	37,3 x 14,5 cm	52,5 x 17,8 cm	61 x 20 cm	58 x 19,5 cm
Disponibile in				
Colori				

	Linea CLASSICO		Linea FUTURO		Urbe
	2 Pizze	4 Pizze	2 Pizze	4 Pizze	1 Pizza
Dimensioni	95x75x109h cm	108x91x115,7h cm	100x63,8x123h cm	110x89,4x151h cm	64,3x63,8x42,5 cm
Piano cottura	60x50 cm GAS	80x60 cm GAS	70x40 cm GAS	80x60 cm GAS	40x40 cm
Infornata	2 Pizze	4 Pizze	2 Pizze	4 Pizze	1 Pizza
Peso	86 kg	114 kg	106 kg	137 kg	45 kg
Alimentazione	Gas o Ibrido (con hybrid kit)	Gas o Ibrido (con hybrid kit)	Gas o Ibrido (con hybrid kit)	Gas o Ibrido (con hybrid kit)	Elettrico (consumo massimo 3100 W)
Dimensione bocca	52,5 x 17,8 cm	61 x 20 cm	54 x 20,8 cm	63,8 x 21,5 cm	45,6 x 10 cm
Disponibile in					
Colori					



Alfa Forni srl
Via Osteria della Fontana, 63
03012 - Anagni (FR)
Italy

+39 0775-7821
info@alfaforni.com

alfaforni.com

