



ALFA PIZZA

ALFA PIZZA
made in Italy

PROFESIONNELLE ÖFEN EVOLUTION

Professionelle Öfen Evolution
Die Entwicklung der Holzöfen wird
auf die professionelle Welt eingesetzt.



Schön ist die Flamme und lecker ist das Essen

**Evolution,
die Öfen, die die hohe
Kochkunst aufwerten**





**Show cooking, wenn
die Kochkunst ein
Schauspiel macht**



Das neue Business fängt jetzt an



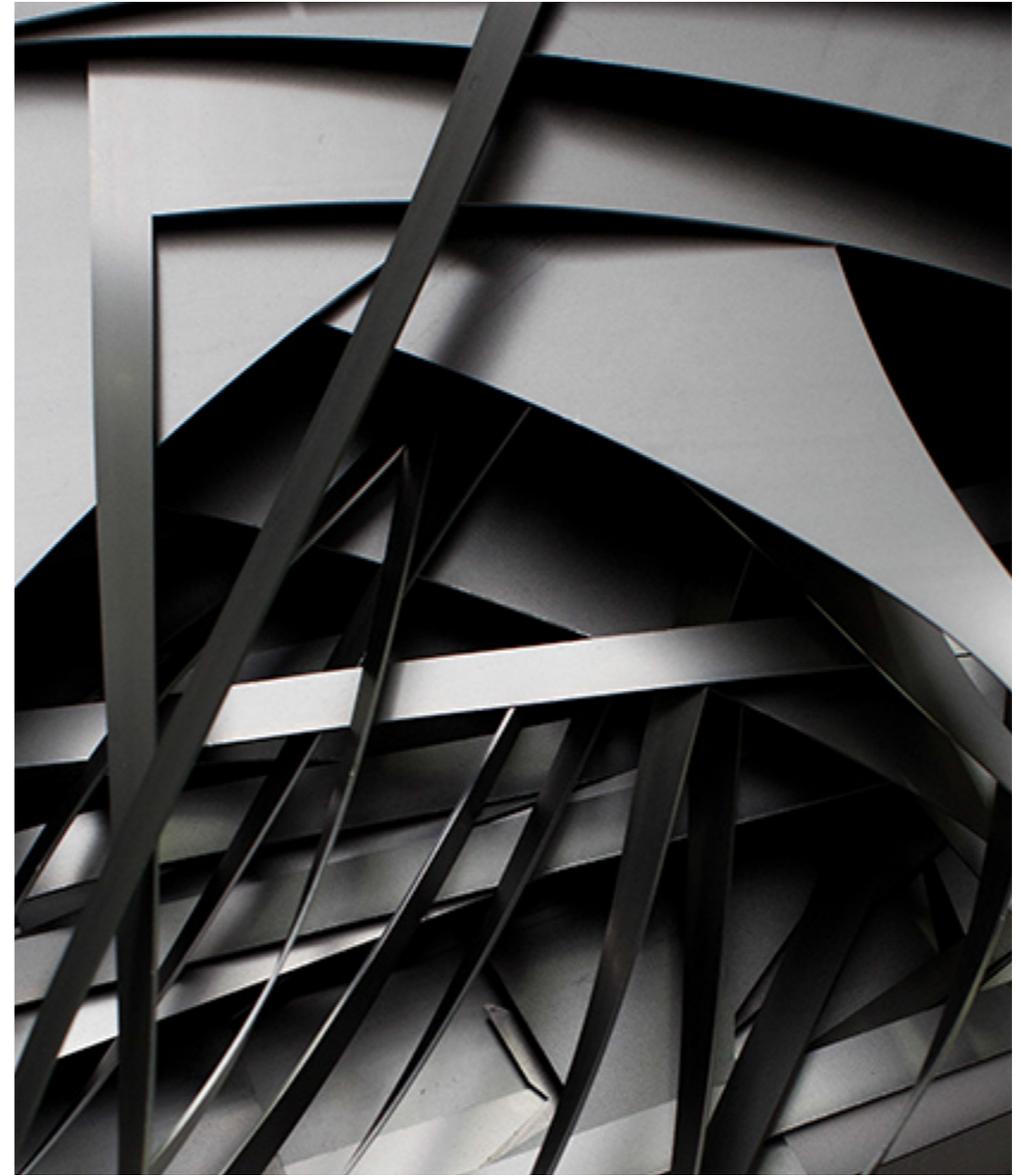
**Erweitern Sie das Business
Ihres Lokals. Die Öfen Evolution
produzieren mehr und Sie sparen
Zeit, Arbeit und Geld.**

Öfen
EVOLUTION vs Öfen
TRADITIONAL = EINSPARUNG
44%

Öfen
EVOLUTION vs Öfen
ELECTRIC = EINSPARUNG
50%



Herz aus Schamotte:
Die Schamotte-Backfläche für das
Garen par excellence.



Muskeln aus Stahl: Die Struktur aus
Edelstahl garantiert Widerstandsfähigkeit,
Kratzfestigkeit und Leichtigkeit

Plus
EVOLUTION



Evolution, die Öfen, die die Produktivität verbessern.



QuickStarting

Die Evolution Öfen erreichen eine optimale Betriebstemperatur in 15 Minuten im Gegensatz von den traditionellen Öfen, die ca. 1 Stunde brauchen.



TurboOven

Die modulare Planung erlaubt, die Öfen gleichzeitig zu arbeiten. Dabei steigt die Produktivität nur falls es nötig ist.



FastMoving

Dank der 4 Räder und die Leichtigkeit der verwendeten Materialien kann den Ofen einfach und schnell innerhalb des Raums verschoben werden.



EasyInstallation

Einen Holzofen zu installieren, war nie so einfach und gang nie so schnell. Die Alfa Pizza Öfen sind in wenigen Schritten gebrauchsfertig.



SmartTop

Dank seines geringen Gewichtes und seiner Anpassbarkeit ist die Verwendung des Ofen in Version Top in jedem Raum und in jeder Lage ganz bequem.



Forninox, Technologie für die Entwicklung



Forninox™

Die patentierte Forninox™-Technologie verbindet die ausgezeichneten Eigenschaften des Stahls mit dem alten Backvorgang im holzbefeuerten Ofen auf Ziegelsteinen. Die Beschichtung der Kuppel aus Keramikfaser erlaubt, hohe Temperaturen zu erreichen und sie länger zu halten; außerdem garantiert die Schamotte den unnachahmlichen Geschmack des Garens auf dem Stein, der an die Tradition erinnert.



AdvancedHeatTechnology™

Von der beständigen Forschung kommt das AHT-System auf, das die Synergie der verschiedenen Materialien vom Schamotteboden nutzt. Die belastbare Fläche und das hohe Vorhandensein von Tonerde in der Backfläche verhindern den Wärmeverlust und garantieren eine höhere Verschleißfestigkeit.



GasPare™

Der Monoblockbrenner GasPare™ ist für alle, die einen Holzofen nicht installieren können aber sich trotzdem bei der Verwendung von LPG und Methangas den gleichen Geschmack und die gleichen Eigenschaften des Garens mit dem Holzofen wünschen.



achille

achille

Der Ofen mit mutigen Charakter

Die kompakte Bauweise und die markierte Linienführung machen ihn einzigartig in Design und Funktionalität. Das 7,5 cm dicke Herz aus Schamotte ist dafür ausgelegt, um gleichzeitig 3 Pizzen zu backen und in 20 Minuten die Betriebstemperatur zu erreichen. Mit dem ergonomischen Drehknopf kann die Flamme nach Bedarf einfach reguliert werden. Dank seiner Detailplanung kann der Achille Ofen auf bereits vorhandenen Küchen angebaut werden, ohne Mauerwerksbau durchzuführen (Einbau in Version Top). In den Ofen Duetto können Backformen verschiedener Größe und Pizzen gleichzeitig geschoben werden.

Achille kann auch ohne Auflageboden installiert werden.
Achille peut être installé aussi sans sa base d'appui.



Vorteile und Technologie auf Seite 14-17 anschauen



achille

*Rauchabzug nicht enthalten



achille



achille



quattro pro

quattro pro

Der Ofen, der in jeder Situation passt.

Quattro pro ist der leistungsfähige professionelle Ofen mit einer großen Beweglichkeit wie kein anderer in dieser Kategorie. Dank der Größe von der Backfläche können 4 Pizzen oder Backformen verschiedener Größe pro Backvorgang geschoben werden. Geeignet für das Garen jedes Gerichts, das von der Tür aus Keramikglas kontrolliert werden kann. Auf seinen 4 Rädern kann er nach Bedarf in verschiedene Bereiche des Lokals verschoben werden.



Vorteile und Technologie auf Seite 14-17 anschauen



quattro pro

*Rauchabzug nicht enthalten





quattro pro

ALFA PIZZA
made in Italy



quattro pro top

quattro pro top

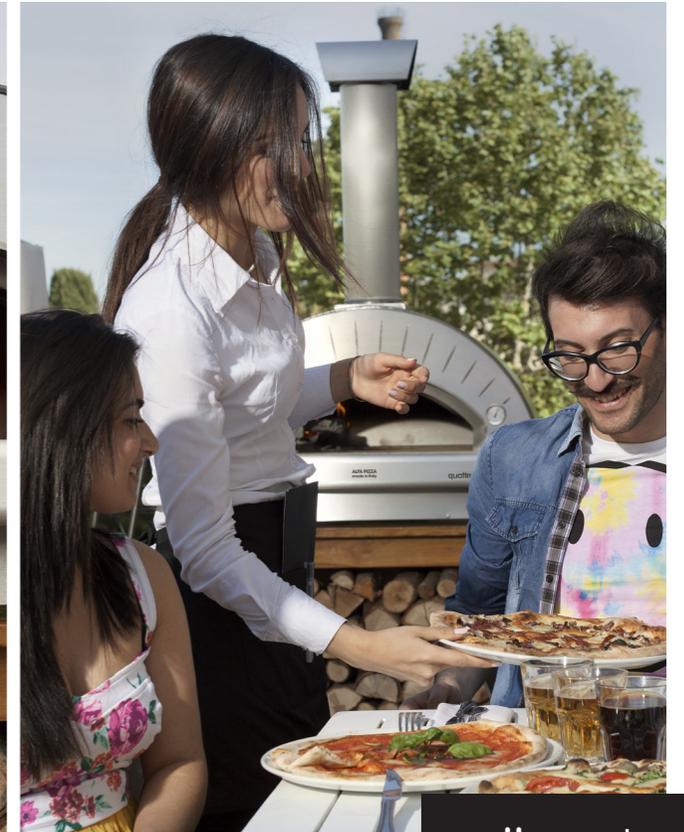
Der Ofen, der perfekt mit deinem Einrichtungsgegenstand passt.

Der professionelle Holzofen Quattro top ist für die Leute gedacht, die ein erneuerndes und schnelles Gerät mit niedrigeren Betriebskosten wollen. Dank seiner Detailplanung haben wir geschafft, einen Backofen zu realisieren, der auf jede bereits vorhandenen Flächen angebaut werden kann. Dank seines geringes Gewicht kann er leicht von einem Raum zum anderen verschoben werden. Das direkte Garen am Feuer auf dem 7,5 cm hohen Schamotteboden garantiert einmalige Gerüche und Geschmäcke. Die Keramikfaserisolierung hält die Wärme länger, sodass er die gleichen Leistungen der traditionellen Öfen garantieren kann.



Vorteile und Technologie auf Seite 14-17 anschauen





quattro pro top







quick

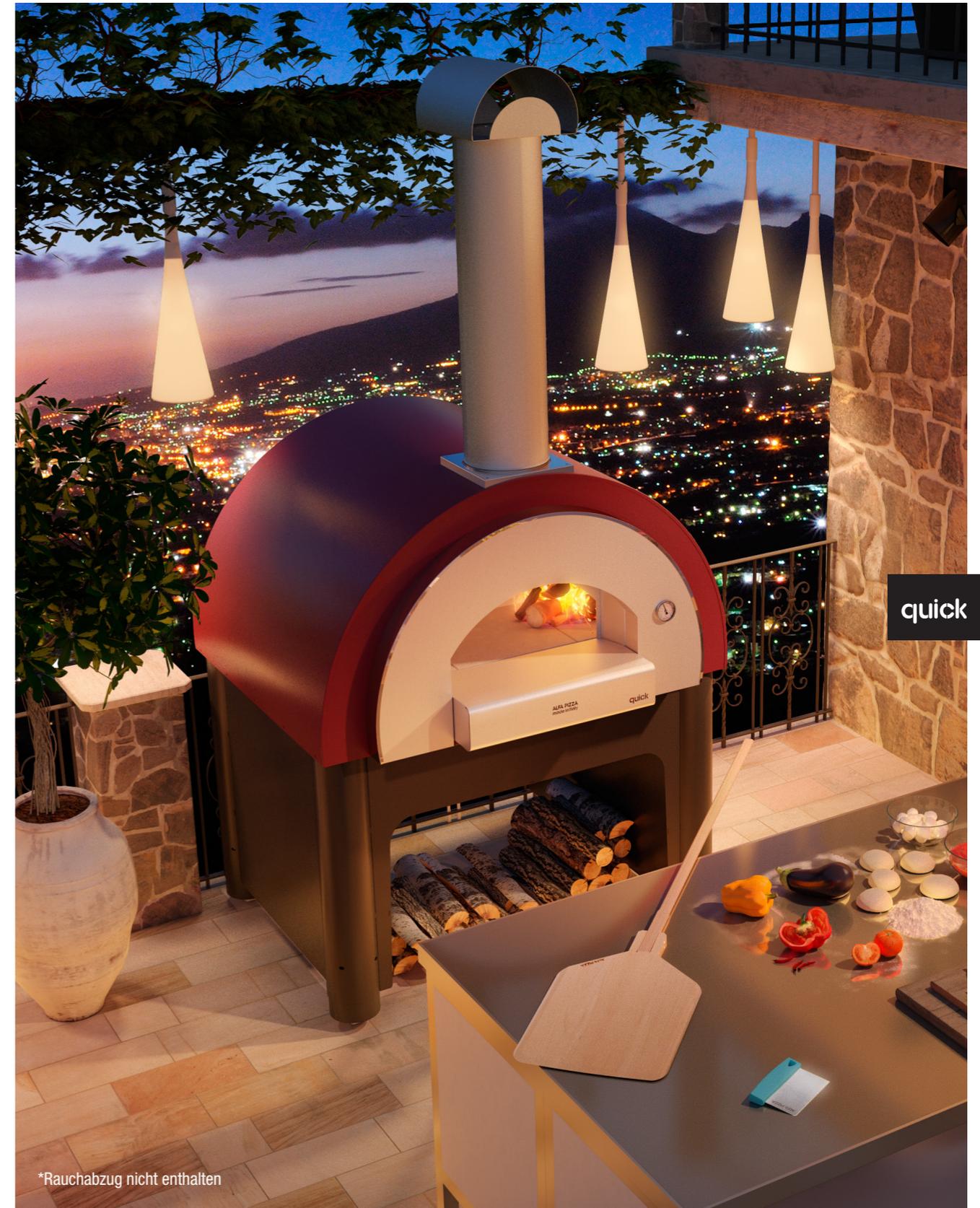
quick

Der Ofen schnell einzuschalten und einfach zu benutzen

Der Ofen, der sich am besten zu allen Situationen eignet. Dank der breiten Backfläche können 7 Pizzen pro Backvorgang geschoben werden. Die thermisch isolierte Edelstahlkuppel ist dafür ausgelegt, um lange benutzt zu werden und erlaubt, in 35 Minuten die richtige Temperatur zu erreichen, um die Pizzen zu backen. Die große Backfläche erlaubt gleichzeitig mehrere Backformen und Pizzen verschiedener Größe bei verschiedenen Temperaturen zu backen.



Vorteile und Technologie auf Seite 14-17 anschauen



quick

*Rauchabzug nicht enthalten



quick



giotto

giotto

Die Einfachheit einer perfekten Form

Der professionelle Ofen Giotto ist der Protagonist des Lokales. Mit einem einfachen und raffinierten Stil ist Giotto in allen Details sorgfältig angebaut. Der Protagonist jedes Raums passt perfekt in jedes Ambiente. Die runde Form bewahrt ein Boden aus Schamotte auf. In den Ofen Giotto können 6 Pizzen pro Backvorgang geschoben werden und dank der AHT-Technologie und der mächtigen Stahlkuppel kann er hohen Temperaturen erreichen und halten. Die verstärkte Struktur des Verbrennungsraums garantiert seine Zuverlässigkeit und Leistungsfähigkeit.

Giotto wird ohne Boden ausgestattet.
Das Boden des Ofens wird separat ausgestattet.



Vorteile und Technologie auf Seite 14-17 anschauen

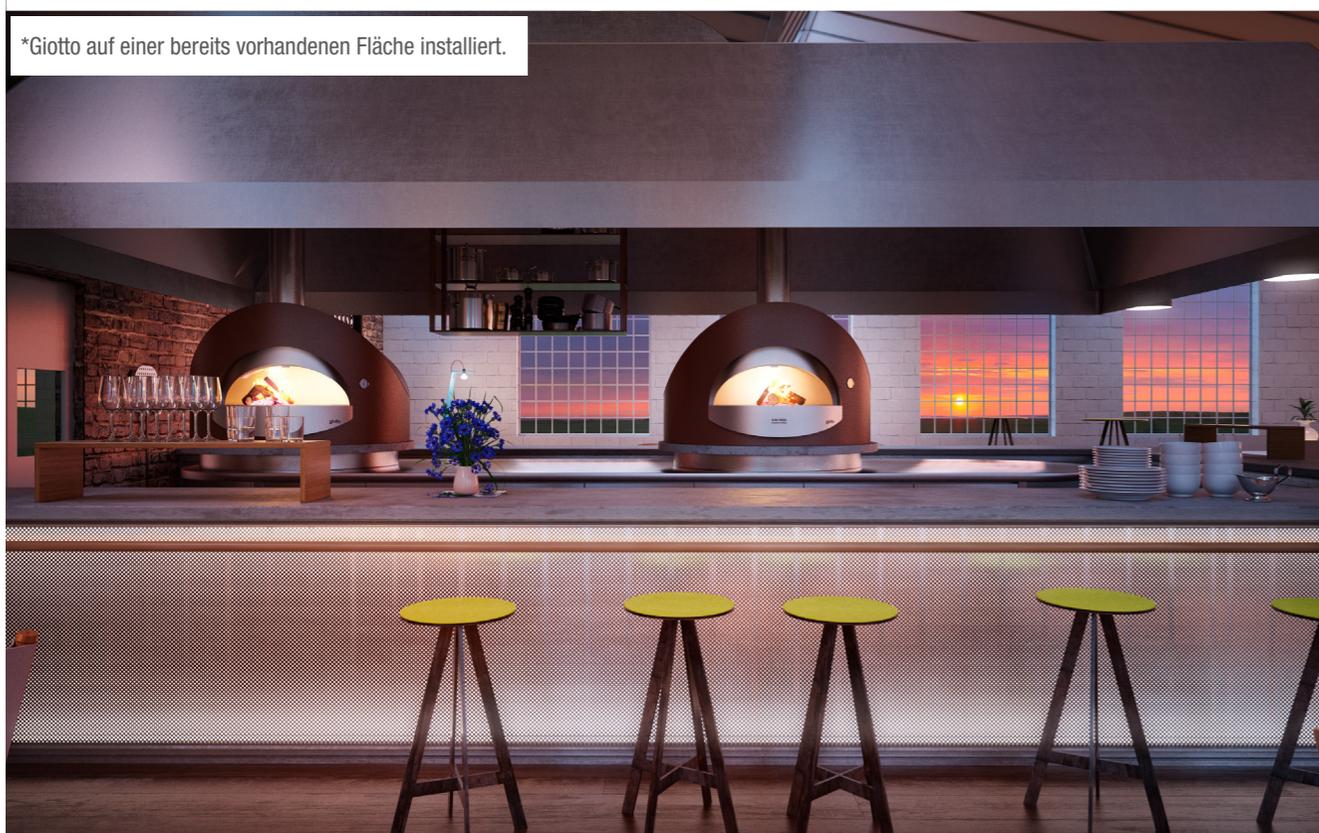


giotto

*Rauchabzug nicht enthalten



*Giotto auf einer bereits vorhandenen Fläche installiert.



giotto



giotto



opera

opera

Musik in dem Mund der Kunden

Der professionelle Ofen Opera ist essentiell in seinen Formen und eignet sich mit Diskretion in den besten und spektakulärsten Lokalen. Technologie und Tradition verschmelzen miteinander und geben Gestalt der ersten echten "Oper" der Holzöfen.
Die große Fassungsvermögen ermöglicht exzellente Leistung und 8 Pizzen gleichzeitig zu backen. Der Holzofen Opera hat ein Boden aus Schamotte und garantiert den faszinierenden Anblick des Feuers und die Natürlichkeit des am Feuer gekochten Essen.
Die AHT-Technologie genügt den Anforderungen jedes Lokals, die einen stabilen, technologischen und spektakulären Ofen brauchen.

Opera wird ohne Boden ausgestattet.
Das Boden des Ofens wird separat ausgestattet.



Vorteile und Technologie auf Seite 14-17 anschauen



*Rauchabzug nicht enthalten

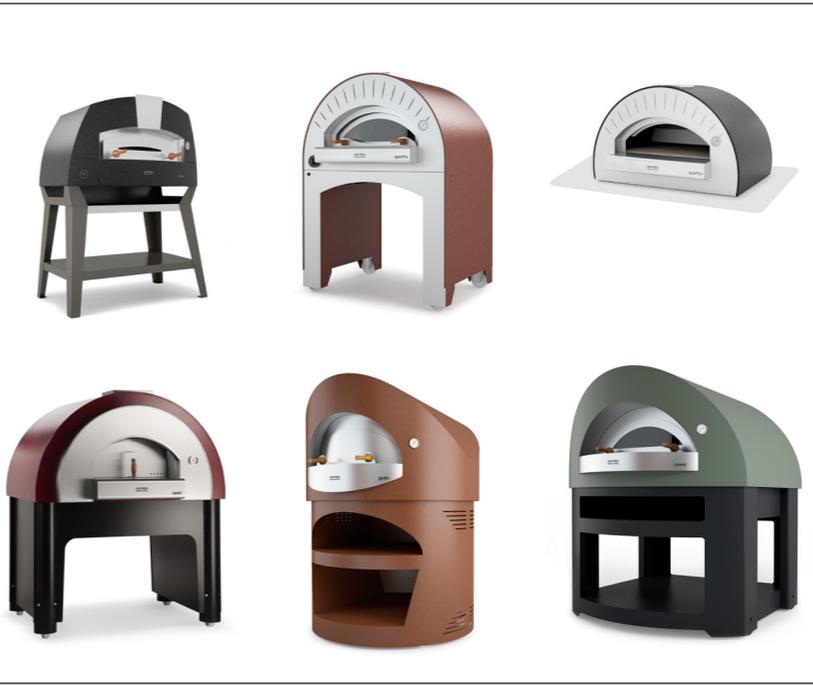




opera



Technischen Datenblätter und Produkt Vergleich



achille

Technischen Datenblätter



Auf dem Foto Achille in Methangas-Version.

Mit Holzbetrieb und in der Version Methan und GPL erhältlich.

Achille kann auch in Version Top installiert werden.

LxP Schamotte-Backfläche (Holzs)	100 x 50 cm / 39,7 x 19,8 in
LxP Schamotte-Backfläche (Gas)	86 x 50 cm / 34 x 19,8 in
Höhe Schamotte-Backfläche	110 cm / 43,6 inch
Minuten Erhitzung	25'
Einschieben des Brotes	4 Kg / 8,8 lbs
Nr. von Pizza jeweils	3
Pizza jeden 60 Minuten	45
Holz Verbrauch	4,5 kg/h
GPL Verbrauch	1,35 kg/h
Methan Verbrauch	1,80 m³/h
Höchsttemperatur	450°C / 842°F
Rauchabzug	Ø 15 cm / Ø 5,9 inch
Höhe Ofen	160,6 cm / 63,2 in
Gewicht	220 Kg / 484 lbs

cod. Holz FORACHI-L cod. Methan FORACHI-MET cod. Gpl FORACHI-GAS

124,5 cm 49 inch	160,6 cm 63,2 inch	81,6 cm 32,4 inch	 silbergrau
---------------------	-----------------------	----------------------	---

quattro pro

Technischen Datenblätter



Auf dem Foto Quattro pro in Methangas-Version.

Mit Holzbetrieb und in der Version Methan und GPL erhältlich.

LxP Schamotte-Backfläche (Holzs)	90 x 60 / 35,7 x 23,8 in
LxP Schamotte-Backfläche (Gas)	78 x 60 / 30,9 x 23,8 in
Höhe Schamotte-Backfläche	100 cm / 39,3 in
Minuten Erhitzung	30'
Einschieben des Brotes	4 Kg / 8,8 lbs
Nr. von Pizza jeweils	4
Pizza jeden 60 Minuten	60
Holz Verbrauch	4,5 kg/h
GPL Verbrauch	1,35 kg/h
Methan Verbrauch	1,80 m³/h
Höchsttemperatur	450°C / 842°F
Rauchabzug	Ø 18 cm / Ø 7,14 in
Höhe Ofen	148 cm / 58,7 in
Gewicht	225 kg / 495 lbs

code Holz FOR4PRO-L code Methan FOR4PRO-MET code Gpl FOR4PRO

111 cm 43,7 in	148 cm 58,7 in	87 cm 34,3 in	 corten
-------------------	-------------------	------------------	--

quattro pro top

Technischen Datenblätter



Mit Holzbetrieb und in der Version Methan und GPL erhältlich.

LxP Schamotte-Backfläche (Holz)	90 x 60 / 35,7 x 23,8 in
LxP Schamotte-Backfläche (Gas)	78 x 60 / 30,9 x 23,8 in
Höhe Schamotte-Backfläche	111,6 cm / 43,9 inch
Minuten Erhitzung	30'
Einschieben des Brotes	4 Kg / 8,8 lbs
Nr. von Pizza jeweils	4
Pizza jeden 60 Minuten	60
Holz Verbrauch	4,5 kg/h
GPL Verbrauch	1,35 kg/h
Methan Verbrauch	1,80 m³/h
Höchsttemperatur	450°C / 842°F
Rauchabzug	Ø 18 cm / Ø 7,14 inch
Höhe Ofen	71,7 cm / 28,2 inch
Gewicht	195 kg / 363 lbs

cod. Holz FOR4PROTP cod. Methan FOR4PROTP-MET cod. Gpl FOR4PROTP-GPL



quick

Technischen Datenblätter



Mit Holzbetrieb und in der Version Methan und GPL erhältlich. Quick mit Holzbetrieb ist nur in Version Top (ohne Boden) erhältlich. cod. FORQUICK-PIZZERIA

LxP Schamotte-Backfläche (Holz)	120 x 90 / 47,6 x 35,7 in
LxP Schamotte-Backfläche (Gas)	110 x 90 / 43,6 x 35,7 in
Höhe Schamotte-Backfläche	115 cm / 45,2 in
Minuten Erhitzung	35'
Einschieben des Brotes	12 kg / 26,4 lbs
Nr. von Pizza jeweils	7
Pizza jeden 60 Minuten	100
Holz Verbrauch	7 Kg/h
GPL Verbrauch	1,20 kg/h
Methan Verbrauch	1,58 m³/h
Höchsttemperatur	450°C / 842°F
Rauchabzug	Ø 25 cm / Ø 9,9 in
Höhe Ofen	174,9 cm / 68,8 in
Gewicht	330 kg / 726 lbs

cod. Holz FSPQUICK cod. Methan QUICKPIZ-MET cod. Gpl QUICKPIZ-GAS



giotto

Technischen Datenblätter



Giotto mit Sockel



Auf dem Foto Giotto in Methangas-Version.

Mit Holzbetrieb und in der Version Methan und GPL erhältlich.

Giotto kann mit oder ohne Boden gekauft werden. Das Boden kann auch separat gekauft werden.
cod. FBA-GIOTTO

LxP Schamotte-Backfläche (Holz)	110 x 100 cm / 43,6 x 39,7
LxP Schamotte-Backfläche (Gas)	95 x 100 / 37,7 x 39,7
Höhe Schamotte-Backfläche	23 cm / 9 in
Minuten Erhitzung	40'
Einschieben des Brotes	10 kg / 22 lbs
Nr. von Pizza jeweils	6
Pizza jeden 60 Minuten	90
Holz Verbrauch	6 kg/h
GPL Verbrauch	1,89 kg/h
Methan Verbrauch	2,54 m³/h
Höchsttemperatur	450°C / 842°F
Rauchabzug	Ø 20 cm / Ø 7,9 inch
Höhe Backofen + Basis	180 cm / 71,4 inch
Gewicht	285 kg / 627 lbs
Basis (GrößeLxPxH cm)	Ø 125 x 97 cm
Basis (GrößeLxPxH in)	Ø 49,6 x 38,5 in
Basis (Gewicht)	95 kg / 209 lbs

cod. Holz FORGIOTP cod. Methan FORGIOTP-MET cod. Gpl FORGIOTTO-GPL



opera

Technischen Datenblätter



Opera mit Sockel



Mit Holzbetrieb und in der Version Methan und GPL erhältlich.

Opera kann mit oder ohne Boden gekauft werden. Das Boden kann auch separat gekauft werden.
cod. FBA-OPERA

LxP Schamotte-Backfläche (Holz)	120 x 100 cm / 47,6 x 39,7 in
LxP Schamotte-Backfläche (Gas)	110 x 100 / 43,6 x 39,7 in
Höhe Schamotte-Backfläche	20,5 cm / 8 in
Minuten Erhitzung	40'
Einschieben des Brotes	14 kg / 30,8 lbs
Nr. von Pizza jeweils	8
Pizza jeden 60 Minuten	110
Holz Verbrauch	7,5 kg/h
GPL Verbrauch	2,3 kg/h
Methan Verbrauch	3,1 m³/h
Höchsttemperatur	450°C / 842°F
Rauchabzug	Ø 25 cm / Ø 9,9 in
Höhe Backofen + Basis	170,6 cm / 67,7 in
Gewicht	355 kg / 781 lbs
Basis (GrößeLxPxH cm)	142,6 x 134,7 x 94,3 cm
Basis (GrößeLxPxH in)	56,6 x 53,4 x 38,5 in
Basis (Gewicht)	95 kg / 209 lbs

cod. Holz FOROPERATP cod. Methan FOROPETP-MET cod. Gpl FOROPETP-GPL



Produkt Vergleich

	Größe	Schamotte-Backfläche	Nr. von Pizza jeweils	Minuten Erhitzung	Gewicht	Verbrauch	Pizzen in 60 Minuten
Achille	124,5 x 81,6 x h 160,6 cm	Holz 100 x 50 cm GPL - Methan 86 x 50 cm	3	25'	220 kg 484 lbs	Holz 4,5 kg/h GPL 1,35 kg/h Methan 1,80 m³/h	45
	49 x 32,4 x h 63,2 in	Holz 39,7 x 19,8 in GPL - Methan 34 x 19,8 in					
Quattro pro Quattro pro top	Quattro pro 111 x 87 x h 148 cm 43,7 x 34,3 x h 58,7 in	Holz 90 x 60 cm GPL - Methan 78 x 60 cm	4	30'	Quattro Pro 225 kg 495 lbs Quattro Pro Top 195 kg 363 lbs	Holz 4,5 kg/h GPL 1,35 kg/h Methan 1,80 m³/h	60
	Quattro pro top 111 x 87 x h 71,7 cm 43,7 x 34,3 x h 28,2 in	Holz 35,7 x 23,8 in GPL - Methan 31,7 x 23,8 in					
Quick	136 x 125 x h 174,9 cm	Holz 120 x 90 cm GPL - Methan 110 x 90 cm	7	35'	330 kg 726 lbs	Holz 7 kg/h GPL 1,20 kg/h Methan 1,58 m³/h	100
	53,5 x 49,2 x h 68,8 in	Holz 47,6 x 35,7 in GPL - Methan 47,6 x 35,7 in					
Giotto	Giotto 132 x 139 x h 82 cm 52,3 x 55,1 x h 32,5 in	Holz 110 x 100 cm GPL - Methan 95 x 100 cm	6	40	Giotto 285 kg 627 lbs Giotto + base 380 kg 836 lbs	Holz 6 kg/h GPL 1,89 kg/h Methan 2,54 m³/h	90
	Giotto + base 132 x 139 x h 180 cm 52,3 x 55,1 x h 70,8 in	Holz 43,6 x 39,7 in GPL - Methan 37,7 x 39,7 in					
Opera	Opera 146,4 x 150 x h 76,3 cm 58,1 x 59,5 x h 30,2 in	Holz 120 x 100 cm GPL - Methan 110 x 100 cm	8	40'	Opera 355 kg 781 lbs Opera + base 450 kg 990 lbs	Holz 7,5 kg/h GPL 1,20 kg/h Methan 1,58 m³/h	110
	Opera + base 146,4 x 150 x h 170,6 cm 58,1 x 59,5 x h 170,6 in	Holz 47,6 x 39,7 in GPL - Methan 43,6 x 39,7 in					



Professionelle Utensilien,
Alles, was Sie brauchen, um
immer der Beste zu sein.



Schiebestiel

Glutschieber, Pizzaheber und Ofenbürste haben einen Schiebestiel, um die Ergonomie und die Benutzung zu verbessern.

Schiebestiel

Glutschieber

Das perfekte Gerät, um das Feuer und die Gluten innerhalb des Ofens zu schieben, verschieben und betreiben. In zwei Maßen erhältlich! Höhe = 175 cm und Höhe = 120 cm.

h 175 cod. AFIMU-175
h 120 cod. AFIMU-120

Pizzaheber

Komplett aus Edelstahl, Das beste Gerät, um das Essen während des Backens im Ofen zu heben. In zwei Maßen erhältlich! Höhe = 175 cm und Höhe = 120 cm.

h 175 cod. AFIPA-175
h 120 cod. AFIPA-120

Pizzaschaufel

Dank der Löcher, die das überschüssige Mehl heraus fallen lassen, ist die Pizzaschaufel das perfekte Gerät, um die Pizza in den Ofen zu schieben. In zwei Maßen erhältlich! Höhe = 175 cm und Höhe = 120 cm.

h 175 cod. AFIPF-175
h 120 cod. AFIPF-120

Ofenbürste

Dank der Ofenbürste mit Borsten aus Messing ist es ganz einfach, die Backfläche sauber zu machen. In zwei Maßen erhältlich! Höhe = 175 cm und Höhe = 120 cm.

h 175 cod. AFISP-175
h 120 cod. AFISP-120

*Die Höhe der Schaufeln variiert von ca. 50 mm im Vergleich zu den angegebenen Maßen.



x2

x2

Module mit zwei verschiedenen Halterungen für das ganze Set von professionellen Schaufeln ausgedacht.



Puro

Der Schaufelständer mit einem eleganten Design, der auf die Funktionalität und hygienischen Anforderungen ausgerichtet ist. Die zwei Sorten von Halterungen sind für Pizzaschaufel, Pizzaheber, Ofenbürste und Glutschieber ausgedacht. Der Spritzschutz stützt die Wand, die sauber bleibt, und verbessert die Geschwindigkeit der Verwendung. Die Teilung in 4 Module erlaubt, die Zusammensetzung individuell anzupassen.

cod. AFIPURO



Scudo

Dank seines Griffs ist Scudo sowohl für Innenräumen als auch für Außenbereichen ausgedacht. Ohne Einbau wird Scudo free-standing benutzt, wo der Koch bevorzugt aber seine Löcher erlauben auch die Befestigung des Schaufelständers an der Wand.

Corten / corten cod. AFISCUDO-CO
 Silbergrau / silver gray cod. AFISCUDO-GR
 Eisig Grün / verte sidérale cod. AFISCUDO-VE



Die Farben und die Formen von Scudo passen zu den ganzen Modellreihe Evolution.



Eisig Grün

Silbergrau

Corten



Deckel

Der Deckel für die Pizzaballenbox kann auch einzeln gekauft werden.

cod. CPR6040

Pizzaballenbox in der Höhe 16 cm

Die Pizzaballenbox aus hygienischem Plastik misst 16 cm in der Höhe, 60 cm in der Höhe und 40 cm in der Tiefe.

cod. CST604016



Pizzaballenbox in der Höhe 10 cm

Die Pizzaballenbox in der Höhe 10 cm ist ideal für diejenigen, die wenig Platz zur Verfügung haben. Die Arbeitsflächen ist 40x60 cm.

cod. CST604010

ALU Pizzaschaufel Meterpizza

Die Schaufel aus Aluminium misst 80x30 cm.

cod. AFIPA-MT



Pizzaschaufel für Meterpizza

Die Schaufel für Meterpizza aus gedämpftem Buchenholz maßgerecht für die Größe des Ofens (80x30 cm).

cod. AFIP8030



Schieber aus Holz

Schieber in 3 Maßen erhältlich (90, 120 und 175 cm). Sie können nach der Maßnahmen Ihres Ofens auswählen.

h 90 cod. AFIP3540-90
h 120 cod. AFIP3550-118
h 175 cod. AFIP3550-175



Holzhalter

Seine besondere Gestalt erlaubt die Luftzufuhr und das Essen wird gegen Feuer geschützt. In zwei Maßen erhältlich! In der Länge 40 cm und 60 cm.

h 40 cod. YPORTAP

h 60 cod. YPORTAG



Professionelle Handschuh und Topflappen aus feuerfestem Baumwolle

Die Topflappen und der Handschuh sind wärmebeständig und zum dauernden Gebrauch geeignet. Die Packung enthält 2 Topflappen und 1 Handschuh. DPI II categoria 89/686/CEE

cod. AFGU2P

Rauchabzug

Der Rauchabzug ist für die Installation des Ofen im Außenbereich geeignet. Die Packung enthält einen Rauchabzug und einen Schornstein. *Die Länge des Rauchabzugs hängt vom Modell des Ofens ab.

Rauchabzug
 Ø 150 mm cod. XINOX150
 Ø 180 mm cod. XINOX180
 Ø 200 mm cod. XINOX200
 Ø 250 mm cod. XINOX250

Schornstein
 Quick - Opera cod. XCOMQCK
 Giotto cod. XCOMGIO
 Quattro pro cod. XCOMQPRO
 Achille cod. XCOMACHI



Laserthermometer

Der Laserthermometer erlaubt eine hochgenaue Messung der Temperatur und die Ablesung von - 50° bis 1050° C. (122°F to 1,992°F).

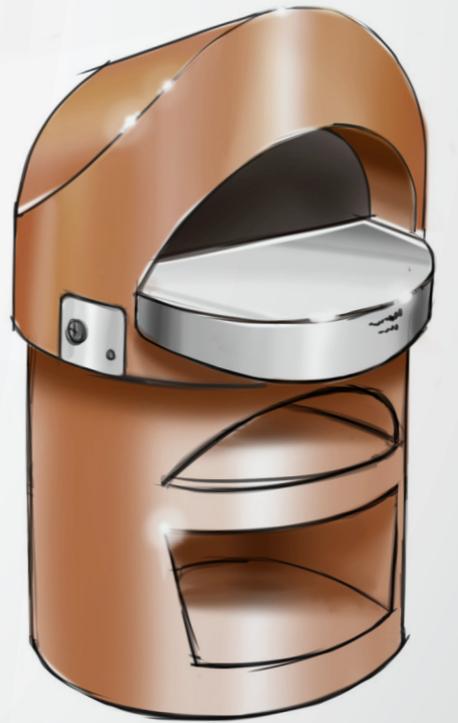
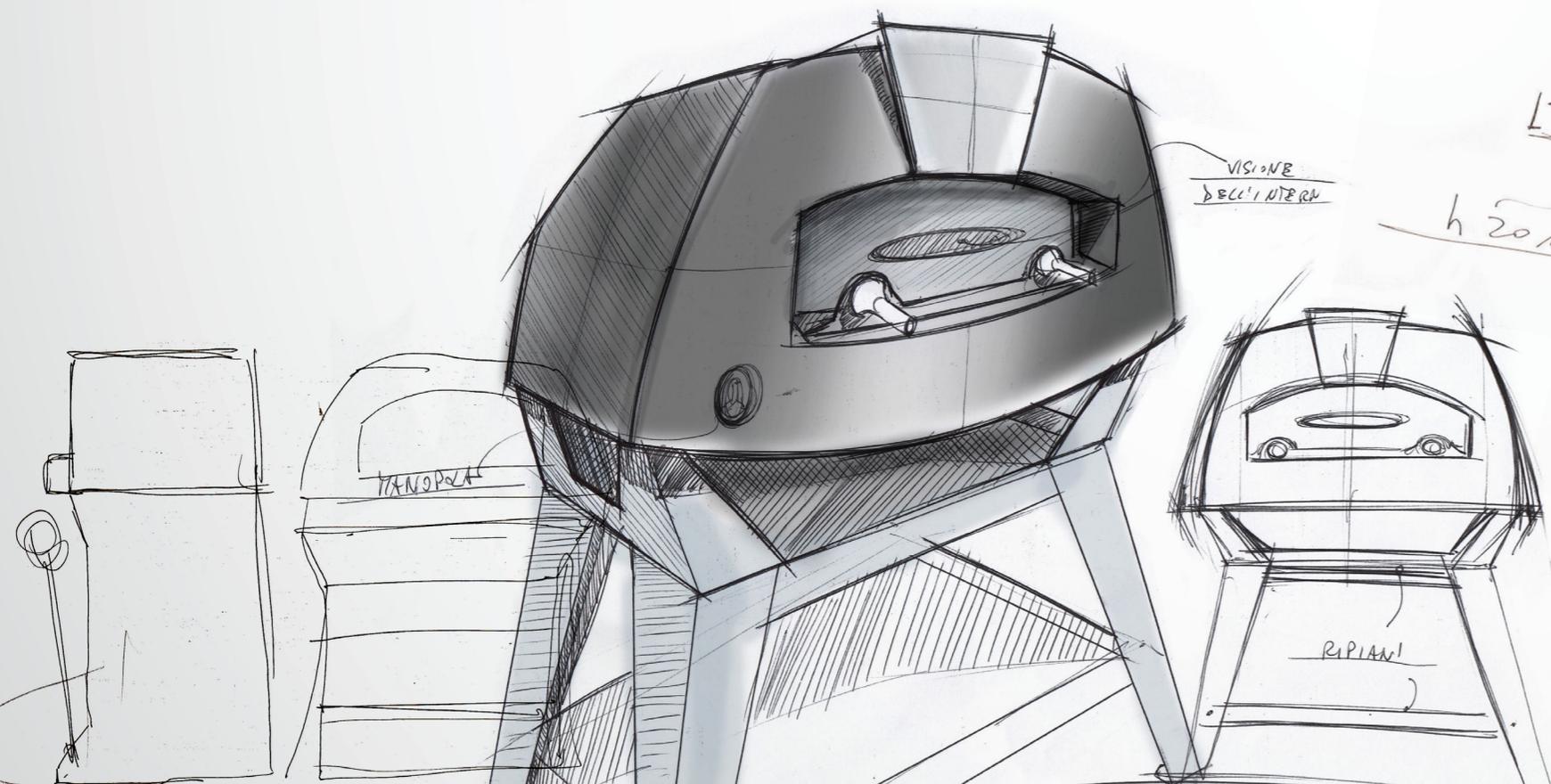
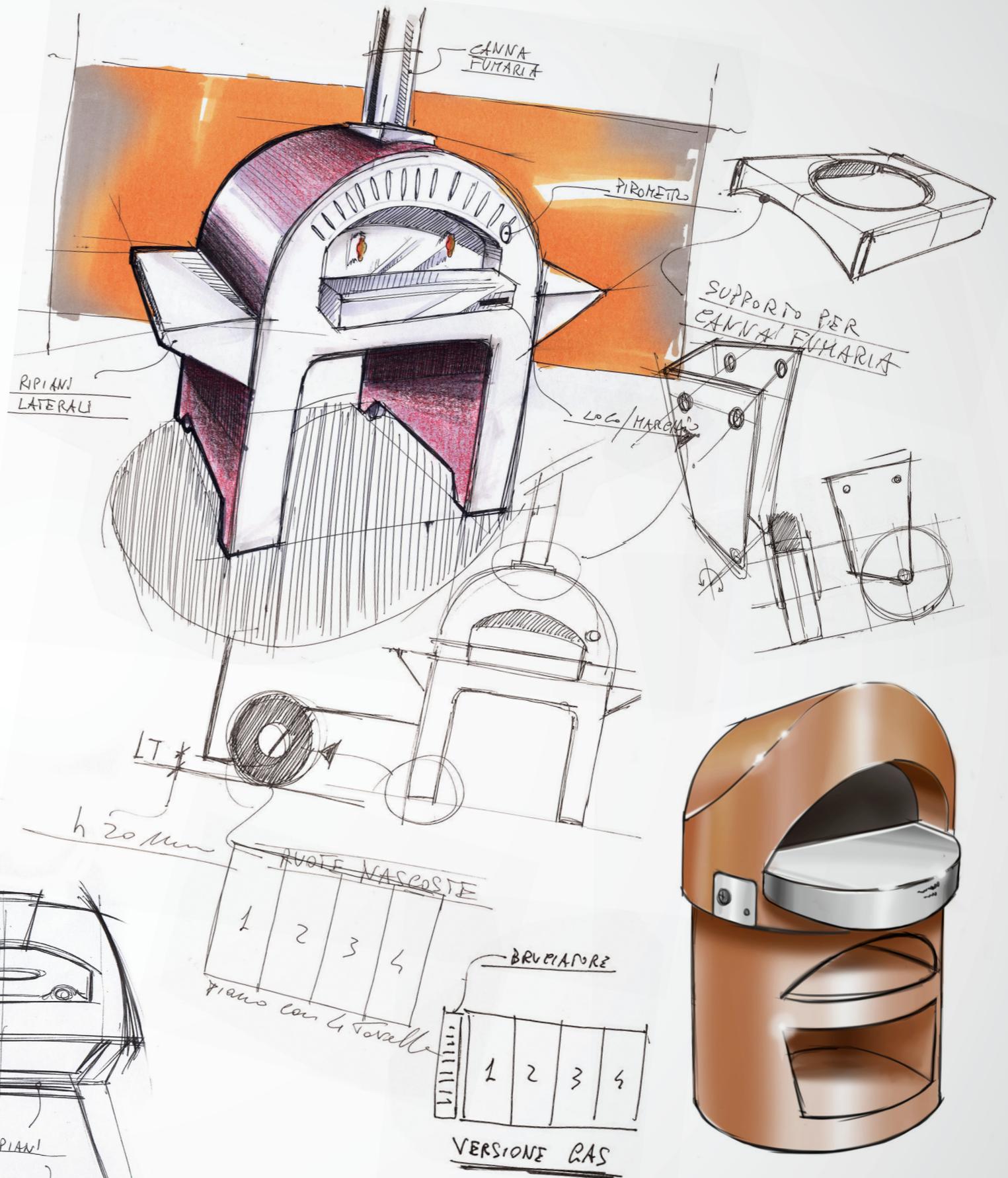
cod. TERMLAS-PRO





Handwerkliches Geschick und Made in Italy, immer. Produkte werden von Alfa Pizza in Italien beim Sitz in Anagni, in der Nähe von Rom, geplant, ausgelegt und realisiert.

Alfa Pizza Lab,
 das Departement der Forschung und
 Entwicklung, wo die ständige Verbesserung
 die Hauptzutat der Produkten ist.





Alfa Pizza ist auf der ganzen Welt

ALFA PIZZA

**Besuchen Sie unsere
Website und entdecken
Sie die komplette
Modellreihe.**

Alfa Pizza ist der führende Hersteller von professionellen Holzöfen. Entdecken Sie die komplette Modellreihe unter www.alfapizza.it/pro und kontaktieren Sie uns, um zu erfahren, wie Sie ihr Produkt kaufen können.

Web site www.alfapizza.it/pro
From other Countries +39 0775 78 21



be social
#alfapizza

Folgen Sie
uns auf **digitalen**
Plattformen

Index



Achille
p. 19



Quick
p. 43



Quattro pro
p. 27



Giotto
p. 49



Quattro pro top
p. 35



Opera
p. 57

Plus EVOLUTION	14
Technology FORNINOX™	16
Technischen Datenblätter	64
Produkt Vergleich	72
Utensilien	75



“ Die Marke Alfa Pizza wurde 1977 von der etablierten Firma Alfa Refrattari gegründet. Alfa Refrattari ist Spezialist in Backofen aus feuerfestem Stein und noch heute weltweit präsent. Alfa Pizza herstellt Gas- und Holzofen für den Haushaltsgebrauch und den gewerblichen Bereich. Alle Produkte werden von Alfa Pizza in Italien beim Sitz in Anagni, nur wenige Kilometer entfernt von Rom, geplant, ausgelegt und realisiert. Alle Teile, von Rohstoffen bis Fertigerzeugnisse, werden im eigenen Betrieb hergestellt. Seit jeher beschäftigt, um den Holzofen schöner, verlässlicher und entsprechend den Bedürfnissen des modernen Verbrauchers zu machen, Alfa Pizza ist der führende Hersteller von Holzofen auf dem internationalen Markt: Sie hat schon Tausende von Öfen auf der ganzen Welt verkauft und einen ständig wachsenden Trend. Forschung, Image und Technologie auf die Exzellenz des Kochens ausgerichtet.

”



ALFA PIZZA



VERKAUFSBEDINGUNG

- Wir empfehlen den Kunden während des Entladens von den Vektoren, den Zustand der Waren und die Übereinstimmung mit den Transportdokumenten zu überprüfen und eventuelle Bemerkungen zu notieren. Nachfolgende Reklamationen sind ausgeschlossen. Frachtgut wird auf eigene Gefahr des Auftraggebers befördert.
- Jeder Auftrag bedarf der Genehmigung der Firma. Die Aufträge werden zu den Bedingungen geliefert, die in unserer Auftragsbestätigung spezifizierte sind.
- Wird die Waren zum Zeitpunkt der Lieferung abgelehnt, gehen die Lieferung- und Rücklieferung-Kosten zu Lasten des Kunden.
- Alle Zahlungen müssen laut Vereinbarung zum Zeitpunkt des Auftrages getätigt werden. Bei Überschreitung der Zahlungsfrist - aus welchen Gründen auch immer - ist Alfa Pizza berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 5% über der jeweiligen EZB-Abzinsungssätze sowie die Kosten zu berechnen.
- Im Streitfall ist das Gericht in Frosinone zuständig. - Italien
- Dieser Katalog - im Juni 2015 gedruckt - ersetzt alle vorherigen Ausgaben.
- Daten und Maßnahmen haben rein indikativen Charakter.
- Die Firma behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung die Ästhetik und die Funktionalität von Produkten zu ändern.



Via Villamagna, 03012 Anagni (FR), ITALIA
Tel +39 (0) 775.7821 - Fax +39 (0) 775.782238 -info@alfapizza.it

alfapizza.it

alfapizza.it