

A photograph of an ALFA 5 MINI pizza oven. The oven is a dome-shaped, freestanding unit with a light-colored body and a dark-colored top. A tall, cylindrical stainless steel chimney pipe extends from the top. The oven's arched opening reveals a bright orange and yellow fire burning inside. A small, round temperature gauge is mounted on the right side of the oven's front. Below the oven's base, a decorative metal grate is visible. The background shows a brick wall on the right and some bare trees and greenery on the left, suggesting an outdoor setting at dusk or dawn.

ALFA

2023 Product Catalogus

DOMESTIC

We kraakten de code **om thuis fantastische pizza te maken!**

Een familiezaak sinds 1977

Het leiden van een professioneel team vereist leiders die kunnen leiden en motiveren, die een duidelijke visie op de toekomst hebben en een scherp oog hebben voor tradities: **Marcello Ortuso en Rocco Lauro zijn de oprichters van Alfa Ovens** en de ziel van dit geweldige, prachtige bedrijf.



“We zijn er trots op Italiaans te zijn en we zijn er trots op om samen
te werken met de beste Italiaanse ambachtslieden!”

Handgemaakt in Italië

De Alfa hoofdzetel is gebaseerd in Anagni, tussen Rome en Napoli, de geboorteplaats van de pizza.



Iedere Alfa oven is 100 % handgemaakt in Italië door vakmannen.

Het woord "ambachtelijk" komt van "kunst". Daarom betekent ambachtsman zijn tegenwoordig meer dan ooit het **combineren van creativiteit en vaardigheid, energie en passie om met je eigen handen iets unieks** te creëren. Onze huishoudelijke en professionele ovens worden al meer dan 45 jaar wereldwijd erkend voor hun kwaliteit en design.





“In een reeks thermodynamische vergelijkingen bepaalden de onderzoekers de formule voor hoe de steenoven precies de perfecte hoeveelheid warmte aan de pizza geeft. Over het algemeen komt er relatief langzaam warmte vrij uit de steen, waardoor de korst knapperig wordt zonder te verbranden, terwijl de toppings sneller garen en wat van hun vocht afgeven, wat leidt tot de perfecte balans.”

De fysica van een perfecte pizza,
door Jason Daley Smithsonian Magazine

Alfa kookt Toppings op de ene temperatuur, de korst op een andere.

Waarom is het zo moeilijk om thuis geweldige pizza te maken?

Pizza is 's werelds favoriete food en terecht, voor hamburgers, steak of kip. Waarom maken mensen dan op regelmatige basis thuis hamburgers, steak of kip, maar geen pizza?

Het probleem is de pizza. De oplossing is Alfa.

Hamburgers, steak en kip zijn gemakkelijk goed te bereiden, het zijn eendimensionale gerechten. Pizza is een tweedimensionaal gerecht. Je hebt het deeg dat, om van buiten een krokante korst te krijgen en van binnen gehydrateerd te blijven, snel op een steen op hoge temperatuur moet worden gebakken. En je hebt de toppings - kaas, saus, vlees en groenten die allemaal een hoog vochtgehalte hebben. Om ze volledig gaar te maken in dezelfde korte tijd die nodig is om de korst te bakken, heb je een nog hogere temperatuur nodig.

Andere pizzaovens voor thuis, vooral de compactere pizzaovens op instapniveau, zijn niet ontworpen om dit allemaal samen te laten gebeuren. Geen van hen haalt deze resultaten, behalve de Alfa Heat Genius™-pizzaoven. Alfa heeft een lange geschiedenis in het bouwen van commerciële hout & gasovens en ze hebben deze Heat Genius-technologie toegepast op hun ovens voor thuisgebruik. Alfa werkt als de commerciële pizzaovens in een restaurant. Het wordt echt heet en houdt de warmte erg lang constant. Dit betekent dat je een knapperige korst krijgt die nog steeds luchtig is, kaas die gesmolten is en toppings die perfect gebakken zijn.

Heat Genius™

Alfa's tríflecta technologie!



01

Authentieke HeatKeeper™ Firebrick
vs gewone lava steen of keramiek

Alfa gebruikt een authentieke vuurvaste steen in elke pizzaoven die ze maken. Deze HeatKeeper-vuursteen, die ze maken in hun fabriek in Rome, Italië, de thuisbasis van pizza, absorbeert en slaat warmte veel beter op dan de lavasteen of keramiek die in andere pizza-ovens wordt gebruikt. Dit is cruciaal om snel en zonder aanbranden een krokante, vochtige korst op precies de juiste temperatuur te bakken.

02

DoubleDown keramische Superwool®
Insolatie vs gewone rotswol isolatie
(of helemaal geen isolatie)

De ruimte tussen de twee roestvrijstalen wanden van een Alfa Pizza Oven is gevuld met DoubleDown Superwool® isolatie. Deze Europese keramische vezel biedt tot tweemaal de hittebestendigheid van de rotswolisolatie die wordt gebruikt in andere ambachtelijke pizzaovens voor thuisgebruik, waardoor de warmte behouden blijft en u consistent perfecte pizza's kunt bakken. Het zorgt ook voor een snellere warmteterugwinning tussen pizza's door en verlaagt de temperatuur van de buitenste ovenwand drastisch.

Superwool® is een geregistreerd trademark van Morgan Advanced Materials



03

Gepatenteerde Full Effect Full Circulation
Flue System® vs gewone "up and out" uitlaten

Andere pizzaovens stoten kostbare warmte uit via de schoorsteen aan de bovenkant van hun oven, Alfa niet. Dankzij het gepatenteerde Full Effect Full Circulation Flue System® circuleert hete lucht volledig rond in de brandkamer en wordt ze teruggevoerd naar beneden waar het de vuurvaste steen kan verwarmen. Dit is essentieel, omdat het zorgt voor de juiste temperaturen die nodig zijn om zowel de korst als de toppings te bakken. De circulerende warmte raakt vervolgens een deflector aan de bovenkant van de oven en gaat omhoog via een opening waar het uiteindelijk de schoorsteen verlaat. Zo haal je een maximum warmte uit uw hout of gas wat resulteert in minder verbruik.



De kunst en wetenschap van prestaties bij het pizza bakken

Zes aanvullende redenen om een Alfa Heat Genius™ Pizza Oven te kopen.

Deze ovens zijn stevig gebouwd!

Forninox™ Premium roestvrij stalen kamer constructie.

Als je veel warmte wilt genereren, moet je bestand zijn tegen hoge temperaturen. De Forninox-verbrandingskamer van een Alfa is gemaakt van twee verschillende soorten speciaal thermisch bestendig dikwandig staal. De binnenwand is gemaakt van met titanium geïmpregneerd roestvrij staal 441 dat bestand is tegen thermische belasting en bestand is tegen hitte, corrosie en weersinvloeden. Het roestvrij staal dat voor de buitenwand wordt gebruikt, is ook hitte- en zuurbestendig, omdat het minder ijzer bevat dan het staal dat in andere pizzaovens wordt gebruikt. Samen helpen deze Alfa's warmte vast te houden en tegelijkertijd de kwaliteit te leveren voor een goed gemaakte, zeer stevige oven.



Testen onthulden de perfecte vorm voor de perfecte pizza

OptiDome Half-Sphere Design

De unieke vorm van een Alfa Heat Genius-pizzaoven is een integraal onderdeel van zijn prestaties. Het "afgeplatte" ontwerp met halve koepel is ontwikkeld nadat uitgebreide tests hebben aangetoond dat de vorm de circulatie en warmtestroom maximaliseert, een fenomeen dat leidt tot snelle opwarming en constante temperaturen voor gelijkmatig koken.

Naadloze buitenkoepel voor het ultieme design

Naadloze buitenkoepel

Alfa Pizza Ovens zijn gebouwd om lang mee te gaan. De koepel in één stuk heeft een naadloze constructie die ervoor zorgt dat vocht geen doorgang krijgt tot in de oven met een lange levensduur tot gevolg.



De juiste grootte kiezen van uw Alfa Pizza Oven

Compact (1 Pizza)

Een compacte oven biedt voldoende ruimte voor één pizza. Eén voor één kan u uw gasten bedienen.

Medium (2 tot 3 Pizzas)

Een middelgrote oven heeft extra ruimte waardoor u een extra gerecht kunt bereiden terwijl u de totale kooktijd halveert.

Large (4 tot 5 Pizzas)

Een grotere oven heeft de ruimte om tegelijkertijd pizza en een hele maaltijd te bereiden, ideaal voor een gezin.



Premium SideFire Gas brander

Alle gasgestookte Alfa-ovens zijn voorzien van een SideFire Burner-systeem waarbij de brander zich aan de zijkant van de oven bevindt. Op deze manier wordt de warmte door de oven geblazen om naar boven en rond de verbrandingskamer te circuleren. Andere merken plaatsen hun branders achterin de oven. Dit betekent dat de warmte de deur wordt uitgeblazen, wat natuurlijk erg inefficiënt is.



"Nu al klaar?" snel om op temperatuur te komen

Met het Heat Genius™-ontwerp van Alfa kun je niet alleen de perfecte pizza bakken, maar kun je ook veel eerder beginnen met koken. Er is niets frustrerender dan te moeten wachten tot de oven is opgewarmd als je hongerige gasten hebt die klaar zijn om te eten.

Onze ovens zijn warm in slechts 20 minuten en, net zo belangrijk, houden de warmte ook beter vast. Heb je dus weinig tijd en wil je toch nog kunnen genieten van een lekkere pizza of lasagne uit de oven? Steek hem snel aan, bereid je ingrediënten voor en in een mum van tijd staan jouw gerechten op tafel.

Dubbele gepoedercoate buitenkoepel

Alle ovens zijn dubbel gepoedercoat met behulp van een zevenstaps poedercoatingproces dat zorgt voor een duurzame, langdurige afwerking.



PEPPE GIACOMAZZA BRAND AMBASSADOR BELGIË

"Buona giornata a tutti

Ik gebruik de ALFA forni houtoven dolgraag in privésfeer. De oven is gebruiksklaar op minder dan 15 min en zeer constant in temperatuur door zijn compacte afmetingen en prima isolatie, en dit het hele jaar door.

Dit stelt me in staat om de meest uitéénlopende gerechten klaar te maken in een mum van tijd. Met deze 100% Italiaanse creatie haal jij de pure Italiaanse keuken in huis met de authentieke smaak van het houtvuur."

Peppe

Chef Peppe Giacomazza, bekend TV gezicht, boegbeeld van de Italiaanse keuken en eigenaar van La Botte, het bekende Italiaanse restaurant te Genk.





HENDRIK DIERENDONCK MEAT AMBASSADOR BENELUX

Dierendonck is een verhaal van passie, het gaat over écht beenhouwer zijn, met kapmes, cutter en pétrin. Maar ook over het product willen kennen, bij de boer, de kweker, tussen de marchands. Wij gaan voor pure smaak, “de baan waarlangs emoties en herinneringen worden doorgegeven”. Dierendonck is niet enkel een naam, het is een filosofie: *Passie voor de ambacht!*

Terroir gaat voor ons over smaak en over verschil. Wat je ziet met je ogen, proef je in je mond, het is de natuur. Waar ons vlees vandaan komt en hoe het is gekweekt, is voor ons het allerbelangrijkste. Elk terroir geeft dat lekkere vlees immers een andere smaak. Of het nu West-Vlaams Rood is uit onze polders of lam uit de Pyreneeën, elke regio heeft zijn kwaliteiten.

Beenhouwer zijn is een ambacht, waarbij de traditionele waarden met hedendaagse technieken worden verzoend. Trouw blijven aan de puurheid en de essentie van het product is onontbeerlijk voor het voortbestaan van deze mooie stiel. Ambacht dat is ook de handigheid, een ambachtsman maakt iets en verdwijnt dan. Wat hij gemaakt heeft, spreekt voor zich.







CLASSICO Lijn

Alfa's CLASSICO lijn is een slimme combinatie van traditionele lijnen en technologische innovatie. Zachte maar uitgepuurde rondingen die elke buitenruimte verfinaaien.

Het unieke gepatenteerde ontwerp van onze ovens zorgt voor een comfortabele en elegante look, zowel in een buitenkeuken als vrijstaand op jouw terras. De inox front straalt klasse en duurzaamheid uit en past mooi in elke stijl.



FUTURO Lijn

Alfa's FUTURO lijn is speciaal ontworpen voor outdoor keukens. Het ontwerp met de front in roestvrij staal maakt ze ideaal om te combineren met je gasgrill of andere bbq's.

De afgeplatte achterzijde zorgt voor een ondieper toestel wat perfect past binnen de ontwerpen van diverse outdoor kitchens.

Wij zijn dan ook trots op de partnerships met enkele top outdoor keukenbouwers in de Benelux!

MODERNO Lijn

De MODERNO-lijn is wat ons echt gaat onderscheiden van de rest! Met zijn unieke moderne koepel blaast hij alle tegenstand van zich weg, een staaltje 'craftmanship' om u tegen te zeggen.

Dit op en top Italiaans design zal de eyecatcher van uw tuin of terras worden en zal uw gasten verbazen.

Je mag er zeker van zijn dat ze snel rondom jou aan de Alfa zullen staan om mee te genieten van jouw op houtvuur gebakken gerechten.



MODERNO Portable

DE NIEUWE DRAAGBARE PIZZA OVEN VAN ALFA



Een echte Napolitaanse pizzaoven, een unieke combo van technologie en design in slechts 35 Kg.

De nieuwe Moderno Portable is compact en weegt slechts 35 kilogram. Dankzij de beschikbare draagtas kan hij worden vervoerd waar u maar wilt. Eenvoudig te monteren - plaats gewoon het rookkanaal en schoorsteenkap en laat het feest beginnen.



Kleuren:

Antique Red ● Ardesia Grey ●

Bakoppervlakte:

40x40 cm



Enkel Gas
(LPG versie)

Afmetingen: 55x53x91h cm

MODERNO 1 Pizza

DE ITALIAANSE OVEN VOOR IEDEREEN

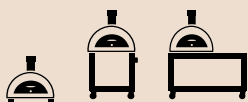


Kleuren:

Copper ●

Bakoppervlakte:

Hout 60x40 cm | Gas 50x40 cm



Hout of Gas

Met zijn onmiskenbare Alfa-ontwerp is de Moderno 1 Pizzaoven nog steeds compact en weegt hij slechts 50 kg.

Ideaal voor diegenen die een krachtige compacte oven willen hebben die toch veel verschillende gerechten aan kan. Deze krachtpatser is verkrijgbaar in zowel gas- als hout versie. Dankzij de optionele basis met stevige wielen kan hij makkelijk worden verplaatst. Deze oven is trouwens de ideale aanvulling van uw outdoor hoek of buitenkeuken!



Afmetingen: 73x55x105h cm

MODERNO 2 Pizze

DE IDEALE OPSTAP NAAR DE FULL EXPERIENCE



Kleuren:

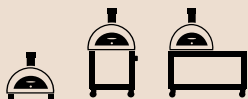
Antique red ● Ardesia Grey ●

Bakoppervlakte:

Hout 70x50 cm | Gas 60x50 cm

Hybride Kit Accessoire:

Beschikbaar



Hout of Gas
(Hybride met kit)

Functioneel ontwerp en aandacht voor detail gecombineerd met de beste Alfa-technologie maakt de 2 Pizze-oven tot een uitzonderlijk krachtig kookgereedschap dat perfect past in moderne buitenruimtes.

Een vergroot bakoppervlak van 70x50cm maakt de Moderno 2 Pizze tot een uitzonderlijk krachtige oven met meer mogelijkheden. Naast 2 pizza's tegelijkertijd is deze perfect voor ovenschotels, brood, gebak,... Hij is verkrijgbaar in een hout of gas versie, maar dankzij de praktische hybride kit kun je ervoor kiezen om met hout te koken in het gasgestookte model.



Afmetingen: 95x76,5x105,5h cm

MODERNO 3 Pizze

KLAAR OM MEERDERE PIZZAS TEGELIJK TE MAKEN EN
NOG VEEL MEER



Kleuren:

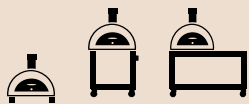
Antique Red ● Ardesia Grey ●

Bakoppervlakte:

Hout 90x50 cm | Gas 80x50 cm

Hybride Kit Accessoire:

Beschikbaar



Hout of Gas
(Hybride met kit)

De nieuwe Moderno 3 Pizze-oven met verhoogde capaciteit is een oven die in slechts 30 minuten klaar is om de eerste pizza te bakken.

De Moderno 3 Pizze is de meest populaire oven die in slechts 30 minuten klaar is om de eerste pizza te bakken. Door de ruime afmetingen de ideale keuze voor wie Alfa als belangrijkste outdoor cooking tool aankoopt. Hij kan geplaatst worden in een buitenkeuken, op een base of gecombineerd met een van Alfa's multifunctionele tafels. Ook deze oven is beschikbaar in zowel gas- als houtversie en kan u kiezen voor de optionele hybride kit.



Afmetingen: 108x73x114h cm

MODERNO 5 Pizze

DE SEMI-PROFESSIONELE OVEN DIE GEEN LIMieten KENT



Kleuren:

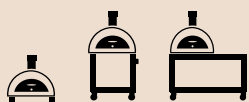
Antique Red ● Fire Yellow ●

Bakoppervlakte:

Hout 100x70 cm | Gas 85x70 cm

Hybride Kit Accessoire:

Beschikbaar



Hout of Gas
(Hybride met kit)

De grootste Alfa oven

De Moderno 5 Pizze is de grootste Alfa oven uit deze categorie en is ontworpen voor degenen die willen koken als de pro's.

De op maat gemaakte base wordt geleverd met voldoende opbergruimte en handige uitklapbare zijtafeltjes. De mogelijkheden zijn eindeloos, van familiefeesten tot catering en zelfs restaurants kunnen met deze krachtpatser aan de slag.



Afmetingen: 118x102x149h cm

5 MINUTI

ONZE COMPACTE ROESTVRIJSTALEN OVEN MET EEN ENORME VEELZIJDIGHEID

**Kleuren:**

Copper

**Bakoppervlakte:**

60x50 cm

Hybride Kit Accessoire:

Neen



Hout

Perfect for kleine achtertuinen, balkons, of eender waar ruimte schaars is.

De Classico 5 minuti is met zijn hoge deuropening de ideale alleskunner. Hierdoor kunnen ook grotere kookaccessoires makkelijk in de oven worden geplaatst en zijn de mogelijkheden eindeloos. Zo kan jij je houtoven ook gebruiken voor het bakken van vlees, brood, vis of stoofpotjes in de dutch oven of Bricknic.



Afmetingen: 82x68x120h cm

4 PIZZE

DE STIJLVOLLE ROESTVRIJSTALEN OVEN ONTWERPEN VOOR HET HELE GEZIN

**Kleuren:**

Anthracite

**Bakoppervlakte:**

Hout 80x60 cm

Hybride Kit Accessoire:

Neen



Hout

Het meest gekozen model van de familie en een wereldwijde bestseller.

Het meest gekozen model van de familie en een wereldwijde bestseller. Niet voor niets het demotoestel bij uitstek gezien zijn grote bakoppervlakte en verfijnde afwerking. De houtoven voor wie zich echt wenst te onderscheiden en zijn/haar culinaire creativiteit ten volle wenst te ontplooiën in eigen tuin/ terras.



Afmetingen: 100x77x122h cm

FUTURO 2 Pizze

DE HYBRIDE OVEN ONTWERPEN VOOR BUITENKEUKENS.



Kleuren:

Silver Black ●

Bakoppervlakte:

70x40 cm

Hybride Kit Accessoire:

Beschikbaar



Enkel gas
(Hybride met kit)

Het design en het roestvrij stalen front maken de Futuro 2 Pizze ideaal om te combineren met uw grill and andere buitenkeuken apparatuur.

Voeg de mogelijkheid toe om perfecte pizza's te bakken aan je buitenkeuken met de Alfa Futuro 2 Pizze.

De Futuro 2 Pizze is speciaal ontworpen om in uw buitenkeuken te passen en heeft een roestvrijstalen front. En je kunt koken op gas of hout (met een beschikbare Alfa Hybrid kit)



Afmetingen: 100x63.8x123h cm

FUTURO 4 Pizze

DE SEMI-PROFESSIELE BUITENKEUKEN (HYBRIDE) PIZZAOVEN.



Kleuren:

Silver Black ●

Bakoppervlakte:

80x60 cm

Hybride Kit Accessoire:

Beschikbaar



Enkel gas
(Hybride met kit)

Onze topoven voor de high-end buitenkeuken.

De Futuro 4 Pizze met grote capaciteit is een semi-professionele pizzaoven die is ontworpen om harmonieus in elke buitenkeuken te passen.

Gemaakt om te voldoen aan een breed scala aan kookbehoeften, de oven werkt op gas, maar kan met de beschikbare Alfa Hybrid-kit ook met hout werken.



Afmetingen: 110x84x151h cm

ALFA ACADEMY BENELUX

**"Good food, beautiful moments with loved ones, and fire...
Those are the values we stand for! We are the first...and the last! Alfa Forni, last man standing!"**

PASTOLOGY

Pastology werd geboren in 2021 in onze keuken. We deden waar we goed in zijn: we begonnen pasta te rollen. Voor ons. Voor vrienden. Al snel beseften we dat onze traditie iets was waar mensen naar streefden, het delen van een handgemaakt pastagerecht, thuis gemaakt met de beste ingrediënten.

We verzamelden onze ideeën en richtten ons merk op met een eenvoudige maar doeltreffende missie: u de beste pasta geven die u buiten Italië kunt krijgen. Al onze pasta's worden elke dag één voor één met de hand gemaakt. Dit is de ambachtelijke meerwaarde die u alleen van uw nonna in Italië kunt verwachten

Bruna & Emanuele



THE REAL NAPOLITAN PIZZA

"Ik ben geboren in Napels, de pizahaofdstad van de wereld. Toen ik daar als kind opgroeide, ontwikkelde ik een interesse voor pizza en de "arte bianca", maar het werd pas echt een passie toen ik begon te studeren aan de "Academy of Pizza".

Nadat ik merkte dat veel mensen graag de kunst van het ambacht wilden leren, besloot ik te beginnen met het geven van pizzalessen, consulten en workshops.

Dit is voor mij een droom die uitkomt, want ik heb altijd al mijn cultuur met andere mensen willen delen."

Luca Fabozzi





SE SI FA
IN QUATTRO
PER RENDERTI
FELICE
E UNA
PIZZA

#CIDIVERTIAMOLAVORANDO

De must have accessoires

Een uitgebreide selectie accessoires van topkwaliteit.



Pizzaiolo Kit

De beste toolset, voor de beste pizza chef.

De Alfa Pizzaiolo Kit is de beste selectie pizzatools die je op de markt kunt vinden. Het bevat veel eersteklas accessoires waarmee u zich kunt onderdompelen in de fantastische wereld van de "arte bianca" (bakkerij en pizza maken) door de geweldige prestaties van onze pizzaovens voor thuis volledig te benutten.



Pizza peel set

De eerste modulaire peelset ter wereld! Alle tools kunnen naar wens worden verlengd of verkort voor een optimaal gebruikskomfort.

Hierdoor kan je met één peelset aan de slag in elke oven, ongeacht de grootte.

Pizza peel

Nu ook apart beschikbaar! Met de handige geperforeerde pizzaplaat valt alle overbodige bloem van jouw pizza. Ook deze is in lengte aanpasbaar voor het ideale comfort. Beschikbaar in medium of large formaat op maat van uw oven!



Medium peel set

Deze combinatie van pizzaschep en pizza turner is de perfecte aanwinst voor uw Moderno Portable of Moderno 1 pizza oven. Met zijn compactere afmetingen past deze mooi in de meer compacte pizzaovens uit het gamma.



Multi-functionnele base

De Alfa base is een tafel die maximale veelzijdigheid mogelijk maakt bij het inrichten van een buitenkeuken op wielen en om het beste uit je buitenoven te halen.

- Het wordt geleverd met 4 zwenkwielen met rem.
- Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal zonder scherpe randen.
- Hij is uitgerust met een groot compartiment om brandhout en gasflessen in op te bergen, zodat je ze altijd bij de hand hebt.
- Het bevat veel bruikbare accessoires zoals een peelhouder, een handvat om het te verplaatsen, een flesopener en haken om gereedschap zoals handdoeken of ovenwanten aan op te hangen.



DEEGBOX

Ga je aan de slag met je eigen pizzadeeg en wil je vrienden & kennissen omverblazen met je kunsten? In deze handige deegbox met afmetingen 40x30x10cm kan je 6 deegbolletjes bewaren en past perfect in jouw koelkast.



Hybride Kit

Alfa's gepatenteerde Hybride Kit verandert uw gasoven in een houtgestookte oven.

- Hiermee kunt u hout stoken in uw gasgestookte oven.
- Compatibel met modellen voor 2, 3, 4 en 5 pizza's.
- Gemaakt van AISI 441 roestvrij staal; kan weerstaan aan temperaturen boven de 1000°C.



ALFA

Oven covers

De ALFA Cover is de beste bescherming voor je oven. Ze zijn speciaal ontworpen voor elk model en gemaakt uit een waterafstotende stof die het beschermt tegen corrosie en slijtage.

- Gemaakt met waterdicht materiaal voor bescherming tegen slecht weer.
- Geschikt voor hout- en gasgestookte ovens.

Infrarood thermometer

Metten is weten, en dat mag je heel letterlijk nemen. Deze infrarood thermometer meet exact jouw bodemtemperatuur wat cruciaal is voor de perfecte pizza. Door zijn hoge temperatuurbereik kan hij alle zones perfect monitoren.



Houtrek

Deze blokkenhouder is het ideale hulpmiddel om uw vuur op te starten, zodat er zuurstof onder het hout kan. Vervolgens kan u het gebruiken om het hout opzij te schuiven en op zijn plaats te houden. Deze bestaat in 2 maten, 37cm en 59cm.





ALFA

ALFA



Comparative table



	CLASSICO Line		FUTURO Line	
	5 Minute	4 Pizze	2 Pizze	4 Pizze
Afmetingen	82x68x120h cm	100x77x122h cm	100x63.8x123h cm	110x84x151h cm
Kookvloer	60x50 cm	80x60 cm	70x40 cm GAS	80x60 cm GAS
Pizza capaciteit	2 Pizzas	4 Pizzas	2 Pizzas	4 Pizzas
Gewicht	73 kg	120 kg	110 kg	119.5 kg
Type	Hout	Hout	Gas (Hybride met kit)	Gas (Hybride met kit)
Combinaties				
Kleuren				



	MODERNO Line				
	Portable	1 Pizza	2 Pizze	3 Pizze	5 Pizze
Afmetingen	55x53x91h cm	73x55x105h cm	95x76,5x105,5h cm	108x73x114h cm	118x102x149h cm
Kook vloer	40x40 cm GAS	60x40 cm HOUT 50x40 cm GAS	70x50 cm HOUT 60x50 cm GAS	90x50 cm HOUT 80x50 cm GAS	100x70 cm HOUT 85x70 cm GAS
Pizza capaciteit	1 Pizza	1 Pizza	2 Pizzas	3 Pizzas	5 Pizzas
Gewicht	35 kg	54 kg	79 kg	97 kg	175 kg
Type	Gas	Hout of Gas	Hout of Gas (Hybride met kit)	Hout of Gas (Hybride met kit)	Hout of Gas (Hybride met kit)
Combinaties					
Kleuren					

We kraakten de code om **fantastische pizza thuis te maken!**