

ALFA

2024

DOMESTIC
ASSORTIMENT



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.





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.

MAAK KENNIS MET

ALFA

Heat Genius™

Alfa's trifacta technologie!



01. Authentieke HeatKeeper™ Firebrick vs gewone lava steen of keramiek

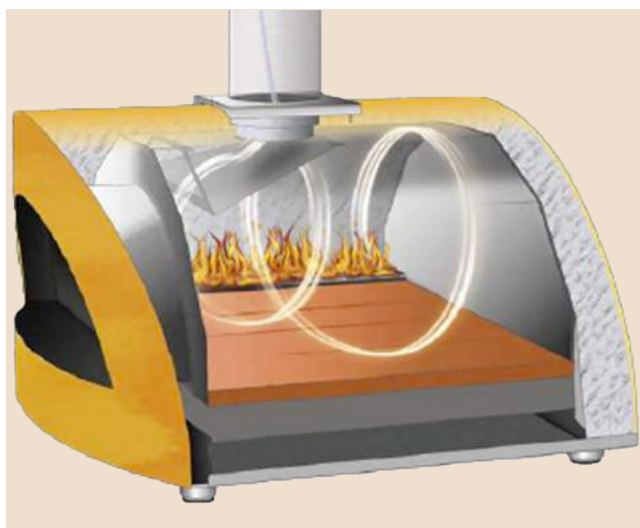
Alfa gebruikt een authentieke vuurvaste steen in elke pizzaoven die ze maken. Deze HeatKeeper-vuursteen, die ze maken in hun fabriek in Rome, Italië, de thuisbasis van pizza, absorbeert en slaat warmte veel beter op dan de lavasteen of keramiek die in andere pizza-ovens wordt gebruikt. Dit is cruciaal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

02. DoubleDown keramische Superwool® Isolatie 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 Forni Oven aan te kopen.

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.



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

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 naar jouw wensen.

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.



“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.



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.



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.





MODERNO Portable

Kleuren:

Antique Red | Ardesia Grey

Afmetingen:

55 x 53 x 91 cm (lxbxh)

Bakoppervlakte:

40x40 cm

Kit hybride:

Niet beschikbaar

Hoezen (draagtas):

ACSAC-PTB



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.





MODERNO 1 Pizza

Kleuren:

Antique Red | Ardesia Grey

Afmetingen:

73 x 55 x 105 cm (lxbxh)

Bakoppervlakte:

Hout: 60x40 cm | Gas: 50x40 cm

Kit hybride:

ACKIT-HYB-1P

Hoezen:

ACTEL-TOPS | ACTEL-TOPS-BAS



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!





ALFA

MODERNO 2 Pizze

Kleuren:

Antique Red | Ardesia Grey

Afmetingen:

95 x 70 x 105,5 cm (lxbxh)

Bakoppervlakte:

Hout: 70x50 cm | Gas: 60x50 cm

Kit hybride:

ACKIT-HYB-3P

Hoezen:

ACTEL-TOP2P | ACTEL-TOP2PBAS



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.





MODERNO 3 Pizze

Kleuren:

Antique Red | Ardesia Grey

Afmetingen:

108 x 73 x 114 cm (lxbxh)

Bakoppervlakte:

Hout: 90x50 cm | Gas: 80x50 cm

Kit hybride:

ACKIT-HYB-3P

Hoezen:

ACTEL-TOP3P | ACTEL-TOP3PBAS



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.





made in Italy

MODERNO 5 Pizze

Kleuren:

Antique Red | Fire Yellow

Afmetingen:

118 x 102 x 149 cm (lxbxh)

Bakoppervlakte:

Hout: 100x70 cm | Gas: 85x70 cm

Kit hybride:

ACKIT-HYBH12

Hoezen:

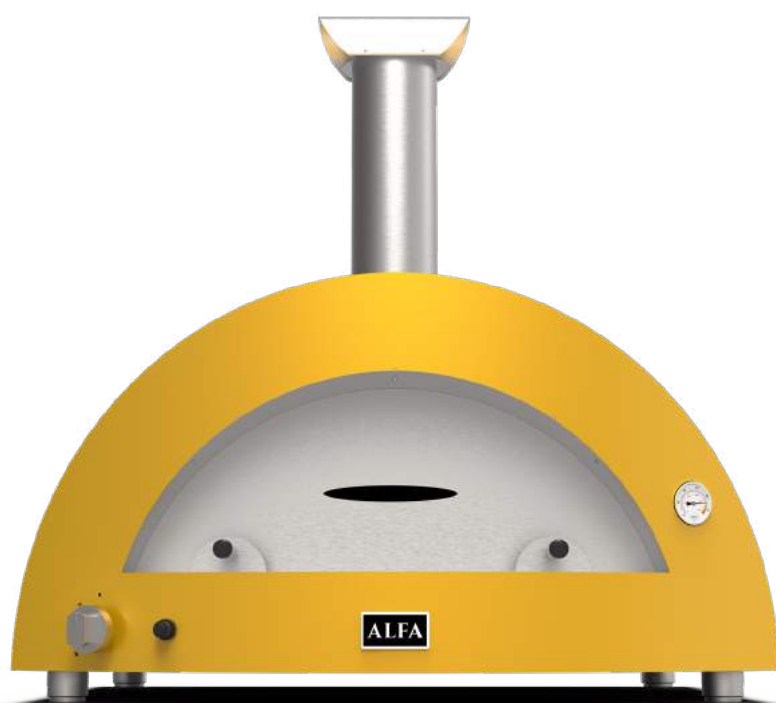
ACTEL-TOP5P | ACTEL-TOP5PBAS



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.





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.









Onze accessoires

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 overtollige 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.



Houthaak

Met de houthaak kan je het vuur perfect manipuleren. Nadat je het vuur centraal hebt aangemaakt kan je het met deze tool verplaatsen naar de linkerkant van de oven. Zo breng je het vuur weg van de thermometer voor een correcte convectie temperatuur weergave. Ook blokken die niet goed liggen kan je makkelijk verplaatsen met deze tool.



Turner peel

Nadat je met de pizza peel de pizza in de oven hebt geplaatst kan je met deze tool de pizza draaien. Schuif de turner peel schuin onder de pizza, kantel zachtjes en breng de peel naar je toe om de pizza makkelijk te draaien. Zo krijgt je pizza korst de perfecte kleuring rondom rond en krijg je de perfect gebakken pizza korst.



Borstel

Nadat je het vuur naar de zijkant hebt geschoven met de houthaak kan je met de borstel je bakoppervlak proper borstelen. Ook is het aan te raden tussen enkele pizza's door regelmatig met de borstel het overgebleven bloem weg te vegen. Anders zal deze bloem beginnen verbranden en dit geeft een zure smaak aan je pizzabodem.



Wooden peel

Deze houten pizza peel is compact en daarom handig in gebruik bij kleinere werkkruimten. Een echte meerwaarde als extra tool om snel en efficiënt pizza's aan te leveren als je een pizza feestje wil geven met vrienden en familie.



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.



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.



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.



Spatel

Een onmisbare tool om je pizzabolletjes vlot uit je deegbox te halen zonder ze te beschadigen. Het is belangrijk om, voor je deze uit de box haalt, de randen goed af te steken zodat de andere bolletjes intact blijven. Sluit na het uithalen van jouw pizzaboolletjes de deegbox om uitdrogen van de bolletjes te voorkomen.



Pizza cutter

Om je pizza makkelijk te verdelen in gelijke stukjes is het belangrijk de juiste cutter te gebruiken. Kies je voor de compacte pizzacutter of de net iets efficiëntere rocker cutter, aan jou de keuze!



Rocker cutter

Om je pizza makkelijk te verdelen in gelijke stukjes is het belangrijk de juiste cutter te gebruiken. Kies je voor de compacte pizzacutter of de net iets efficiëntere rocker cutter, aan jou de keuze!



Peel holder

Ben je op zoek naar een opbergvak voor je pizza tools? Met deze handige tool kan je de peels makkelijk opbergen en heb je aanmaakhout en aanmaakblokjes steeds bij de hand. Met de handige wieltjes is deze makkelijk te verplaatsen naar een droge plek.

(39x39x46 cm | lxbxh)



Topping station

Naast het perfecte deeg zijn de toppings uiteraard cruciaal voor een lekkere pizza. Met dit handige toppings station kan je de ingrediënten makkelijk uit elkaar houden en hou je je werkvlak ordelijk en proper. Met de plastic afdekkers blijven je ingrediënten vers en drogen ze niet uit op warme dagen.



Schort

Pizza bakken is niet altijd de properste bezigheid, denk maar aan de bloem, tomatensaus of kaas die overal terecht komt in je enthousiasme. Draag daarom deze Alfa 'original' short zodat je steeds proper aan tafel kan met je gasten.

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.



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.



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 ACADEMY BENELUX

Met een Alfa Forni in je tuin/terras zal je sowieso al indruk maken op je gasten. Maar wat als je dan ook nog de perfecte pizza op tafel kan toveren? Wij kiezen ervoor onze gebruikers te inspireren door ze de mogelijkheid te geven om in 2 stappen de ultieme pizza skills aan te leren.

BASIC workshop

In onze basics workshop zullen we je aanleren hoe je de oven aanmaakt, onder controle krijgt en onderhoud. Daarnaast zal je van start tot finish leren hoe je het perfecte pizzadeeg maakt, hoe je het deeg in bolletjes opdeelt & hoe je een pizza stretcht tot de optimale vorm voor je pizza. Daarnaast zal iedere deelnemer zijn eigen pizza maken en bakken in de Alfa, je gaat naar huis met een sterke basis voor je eerste eigen pizzafeestje.



***Meer info in onze workshop brochure.
Vraag ernaar bij jouw lokale specialist!***

MASTERCLASS workshop

Om onze masterclass workshop te volgen dien je verplicht de basics hebben doorlopen. Omdat we in deze workshop dieper gaan graven naar de basis van de traditionele Napolitaanse pizza. Nu gaan we aan de slag met een 'starter' ipv met gist en geven we meer uitleg over de verschillende soorten zoals biga, poolisch & zuurdesem. Na het volgen van deze workshop kan je niet anders dan aan je eigen zuurdesem verhaal te beginnen schrijven.





“Ik ben geboren in Napels, de pizzahoofdstad 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



SARAH PUOZZO (PASTA ACADEMY BENELUX)
PASTA AMBASSADOR BENELUX



ALFA



Comparative table



	MODERNO Line				
	Portable	1 Pizza	2 Pizze	3 Pizze	5 Pizze
Afmetingen	55x53x91h cm	73x55x105h cm	95x76,5x105,5h cm	108x73x114h cm	118x102x149h cm
Bakoppervlakte	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					

 Gele ovens zijn enkel beschikbaar op bestelling.

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!"