

ALFA

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



Fours à Pizza **Maison**

Nati in Italia, nel 1977.

Produits à Rome depuis près de 50 ans.

Chaque four Alfa naît à Anagni, entre Rome et Naples, au cœur de la tradition pizzaiola italienne. Ici, nous associons savoir-faire artisanal, design italien et innovation pour faire rayonner dans le monde le goût authentique de la convivialité.



La marque Alfa

Nos fours sont conçus pour ceux qui aiment cuisiner et partager. Pour ceux qui allument le feu, pétrissent, attendent, enfournent. Pour ceux qui transforment un dîner en une expérience et une pizza en un moment inoubliable.

Choisie par ceux qui recherchent l'excellence, Alfa est aujourd'hui une référence internationale pour ceux qui ne se contentent pas du minimum. Avec un réseau mondial de revendeurs et distributeurs dans plus de 100 pays, nos fours sont reconnus pour leur qualité, leur élégance et leur simplicité d'utilisation. Ils n'offrent pas seulement des performances exceptionnelles, mais aussi des émotions à vivre et à partager. Car à l'intérieur de chacun de nos produits se trouvent la beauté du design italien et toute la qualité des performances signées Alfa. Un four Alfa est fait pour durer, pour émouvoir, pour accompagner chaque instant de votre vie: c'est une manière de vivre la cuisine avec passion, beauté et liberté.





Upgrade your oven. Upgrade your life.

Les fours à pizza Alfa naissent en Italie.
Ils allient beauté, savoir-faire artisanal et
passion pour transformer votre vie.



URBE

Illuminez le goût!

Le nouveau four électrique Alfa, conçu et certifié pour un usage domestique intérieur.

Certifié pour un usage domestique intérieur, Urbe est le four électrique polyvalent qui peut transformer n'importe quel coin de votre maison, du plan de travail de la cuisine au balcon, en une véritable pizzeria gourmet.

Ses caractéristiques distinctives en font en effet le compagnon idéal pour ceux qui souhaitent savourer à la maison de véritables pizzas napolitaines, avec facilité et style.

Il peut atteindre des températures très élevées, jusqu'à 400 °C, la limite maximale autorisée par la certification pour un usage intérieur. Cela garantit une cuisson efficace, comparable à celle d'un four à bois, et une rapidité permettant de cuire une pizza toutes les 2 minutes.

Au-delà de la pizza, il permet de cuire tout type de préparation levée, du pain aux pâtisseries, mais aussi des rôtis, gratins et bien plus encore.

Vous aurez également l'occasion d'expérimenter de nombreuses recettes: Urbe est conçu pour être robuste et durable, prêt à relever tous les défis culinaires.



Pour plus d'informations,
scannez le QR-Code

URBE

Caractérisé par des lignes élégantes et un éclairage d'ambiance raffiné, il mettra en valeur aussi bien vos espaces que vos saveurs.



Light Grey



Anthracite

**Polyvalent**

Pour toutes les saisons, il s'adapte à vos besoins.

**Température**

Atteint la température maximale certifiée pour les fours domestiques: 400 °C.

**Prêt à l'emploi**

Branchez le four à la prise électrique et commencez à savourer votre pizza préférée.

**Dalle réfractaire Alfa**

La dalle réfractaire de 30 mm garantit un résultat parfait.

**Commande simplifiée**

Les boutons soft touch facilitent le réglage de la température.

**Certifié CE**

Urbe est certifié CE, garantissant sécurité et qualité.

**FOUR ÉLECTRIQUE POUR USAGE DOMESTIQUE**

Dimensions 64.3x63.8x42.h cm

Poids 45 kg

Consommation maximale 3100 W

Fonctions Pizza, Statique, seule Sole et Grill

Porte 4 vitres panoramiques résistantes à la chaleur





Trio technologique Alfa!

Brique réfractaire HeatKeeper®



La brique HeatKeeper®, produite dans l'usine Alfa en Italie, retient la chaleur mieux que la pierre de lave ou la céramique, garantissant une cuisson rapide et parfaite de la pizza, croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur.



Isolant DoubleDown Ceramic Superwool®

L'isolant DoubleDown Ceramic Superwool®, inséré entre les parois en acier inoxydable des fours Alfa, offre une résistance à la chaleur deux fois supérieure à celle de la laine de roche utilisée dans d'autres fours domestiques, retenant mieux la chaleur pour une cuisson impeccable. Les fours d'entrée de gamme, en revanche, ne sont souvent pas isolés.



Système breveté Full Effect Full Circulation Flue System®

Dans les fours concurrents, la chaleur s'échappe directement par le conduit de fumée placé en haut. Pas dans les fours Alfa : grâce au système breveté Full Effect Full Circulation Flue System®, l'air chaud circule à l'intérieur de la chambre et est poussé vers le bas, améliorant ainsi le chauffage de la brique et de la pizza.



Les fours Alfa

Large gamme de fours à pizza

Choisissez la ligne qui vous représente le mieux et mettez en valeur vos espaces extérieurs.

Alfa propose une large gamme de fours d'extérieur artisanaux, Made in Italy, disponibles en différents styles, tailles et types d'alimentation. Réalisés avec des matériaux de haute qualité et des technologies avancées, ils permettent de cuisiner toutes sortes de recettes. Prêts à l'emploi immédiatement, ils atteignent 500 °C en seulement 30 minutes pour cuire, griller et rôtir comme un véritable professionnel.



Ligne **CLASSICO**

Un design classique et une élégance qui s'unissent à la technologie pour une ligne intemporelle.

Ligne **MODERNO**

Lignes fluides, couleurs personnalisées et technologie Alfa pour mettre en valeur des espaces extérieurs jeunes et dynamiques.

Ligne **FUTURO**

Un design minimaliste et fonctionnel, parfait pour s'intégrer dans les cuisines contemporaines.

Ligne **CLASSICO**



Une ligne de fours artisanaux parfaite pour les villas et jardins en quête d'élégance.

Avec son design intemporel, la Ligne CLASSICO représente un savant mélange entre la forme la plus traditionnelle des fours à bois et l'innovation technologique la plus récente.



CLASSICO 2 Pizze

Le four à pizza en acier inoxydable, compact et polyvalent, conçu pour la cuisson de la pizza et bien plus encore.



Dimensions
95 x 75 x 109h cm



Plan de cuisson Heatkeeper
Gaz 60 x 50 cm



Combustible
Gaz ou hybride



Poids
83,2 Kg



CLASSICO 4 Pizze

Un four d'extérieur élégant conçu pour la famille.
En seulement 90 secondes, il cuit 4 pizzas.



Dimensions
108 x 91 x 115,7h cm



Plan de cuisson Heatkeeper
Gaz 80 x 60 cm



Combustible
Gaz ou hybride



Poids
114 Kg



Ligne MODERNO



Lignes courbes, design italien et le meilleur de la technologie Alfa cohabitent dans la Ligne MODERNO, idéale pour donner du caractère et du style à des espaces jeunes et dynamiques.



MODERNO 1 Pizza

Un four à pizza à gaz léger et compact, mais aux performances élevées.



Dimensions
74 x 55 x 105h cm



Plan de cuisson Heatkeeper
Gaz 50 x40 cm



Combustible
Gaz ou hybride



Poids
54 Kg



MODERNO 2 Pizze

Un four à pizza au bois ou au gaz, idéal pour enfourner des pizzas savoureuses.



Dimensions
95 x 70 x 105,5h cm



Plan de cuisson Heatkeeper
Bois 70 x 50 cm | Gaz 60 x 50 cm



Combustible
Bois, Gaz ou hybride



Poids
79 Kg





MODERNO 3 Pizza

Un four à pizza au bois ou au gaz qui peut cuire de multiples recettes et 3 pizzas en même temps.



Dimensions
108 x 73 x 114h cm



Plan de cuisson Heatkeeper
Bois 90 x 50 cm | Gaz 80 x50 cm



Combustible
Bois, Gaz ou hybride



Poids
97 Kg



MODERNO 5 Pizza

Un four à pizza pour ceux qui veulent partager d'innombrables recettes.



Dimensions
118 x 102 x 149h cm



Plan de cuisson Heatkeeper
Gaz 85 x 70 cm



Combustible
Gaz ou hybride



Poids
170 Kg



Ligne **FUTURO**

Le design fonctionnel, le savoir-faire artisanal et la technologie la plus innovante assurent aux fours de la Ligne FUTURO fiabilité, robustesse et précision de cuisson.



FUTURO 2 Pizze

Un four à pizza qui allie design et innovation pour des cuissons impeccables et homogènes.



Dimensions
100 x 63.8 x 123h cm



Plan de cuisson Heatkeeper
Gaz 70 x 40 cm



Combustible
Gaz ou hybride



Poids
106 Kg



FUTURO 4 Pizze

Un four à pizza idéal pour les dîners entre amis.



Dimensions
110 x 89,4 x 151h cm



Plan de cuisson Heatkeeper
Gaz 80 x 60 cm



Combustible
Gaz ou hybride



Poids
137 Kg





Bases et compléments

Conçus pour compléter chaque espace avec style et fonctionnalité, alliant solidité, design et polyvalence.

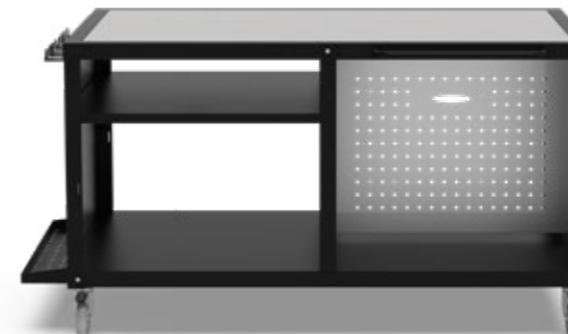


Pour plus d'informations,
scannez le QR-Code



Cooking Station – Système modulaire

Les solutions Alfa pour installer efficacement votre four et transformer votre jardin en une véritable pizzeria à domicile.



Cooking Station 160



Cooking Station 80

La Cooking Station peut être enrichie de nombreux accessoires pour compléter votre plan de travail.



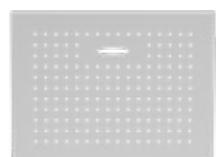
Structure 160



Structure 80



Module Kamado Large



**Couver-bouteille avec
sangle de sécurité et
tapis anti-rayures
intégré**



Étagère 80



**Top en Corian blanc
80-160**



Top in Acciaio 80-160



**Support pelles avec
bac intégré**

Choisissez votre Cooking Station Alfa et transformez votre espace extérieur en un lieu de cuisine impeccable, adapté à toute occasion culinaire.





Bases pour four

Les bases Alfa sont la solution parfaite pour vous garantir la meilleure expérience en plein air avec votre four, en le rendant facilement transportable d'une zone à l'autre de votre espace extérieur.



1 ou 2 Pizza



Conçue pour les fours les plus petits de la gamme Alfa, cette base offre une grande praticité dans des dimensions réduites. Elle est facile à monter et à démonter, et pratique à transporter en voyage : la solution idéale pour recréer votre coin pizzeria, où que vous l'emmenez.

Compatible avec les fours:

Moderno 1 Pizza, Moderno 2 Pizze, Classico 2 Pizze



3 ou 4 Pizza

Pour nos fours de taille moyenne, de 3 ou 4 pizzas, nous proposons une base plus robuste, avec deux panneaux latéraux fermés. Facile à monter et à démonter, elle peut être transportée aisément en voiture grâce à un emballage spécialement conçu.

Compatible avec les fours:

Moderno 3 Pizze, Classico 4 Pizze



5 Pizza

Cette base est exclusivement dédiée à supporter le plus grand four de la ligne Moderno, capable de cuire jusqu'à 5 pizzas. Caractérisée par un design exclusif parfaitement assorti au four et par une structure monobloc en acier au carbone, elle représente la solution idéale aussi bien comme plan de soutien que pour déplacer le produit dans l'espace.

Compatible avec les fours:

Moderno 5 Pizze



Tous les Accessoires

Tout ce dont vous avez besoin pour accroître la polyvalence des fours Alfa et libérer votre créativité en cuisine.



Pour plus d'informations,
scannez le QR-Code



Accessoires

Pizzaiolo Master Kit

Le Pizzaiolo Master Pizza Kit Alfa est conçu pour ceux qui souhaitent disposer de tout le nécessaire pour chaque étape de la préparation de la pizza maison, de la pâte à la cuisson, jusqu'au service à table.

C'est la solution ultime pour ceux qui aiment la pizza et veulent la préparer avec les bons outils, dans les moindres détails. Il vous aide à soigner chaque phase avec précision : gérer la pâte à l'intérieur et à l'extérieur du four, contrôler la température, cuire au bon moment et servir la pizza de manière impeccable. Une expérience complète, pensée pour les vrais passionnés de l'art blanc.

Contenu du coffret:

- 1 Roulette à pizza
- 1 Spatule pour pâtons
- 1 Bac à pâtons
- 1 Thermomètre laser
- 1 Tablier Alfa
- 1 Gant de cuisine
- 1 Planche à découper en bois Ø 33 cm
- 1 Set de pelles Large (Tête de pelle 35 cm, Petite pelle ronde, Brosse + Manches et rallonges de 25 cm)





Accessoires

Essential Kit



L'Essential Pizza Kit Alfa est le point de départ idéal pour ceux qui viennent d'acheter un four et souhaitent se lancer dans la pizza faite maison.

Un set compact mais complet, qui réunit tous les outils essentiels pour gérer les pâtes et la cuisson avec facilité et précision. Grâce à l'Essential Kit, vous pouvez prendre soin de chaque étape de la préparation, de la division de la pâte à la cuisson finale. Le thermomètre laser vous aide à contrôler la température de la pierre et à savoir quand c'est le moment parfait pour enfourner, tandis que la boîte garde les pâtons bien hydratés et protégés. La roulette et la spatule complètent le kit pour une expérience fluide et fonctionnelle.

Contenu du coffret:

- 1 Roulette à pizza
- 1 Spatule pour pâtons
- 1 Bac à pâtons
- 1 Thermomètre laser
- 1 Tablier Alfa
- 1 Gant de cuisine



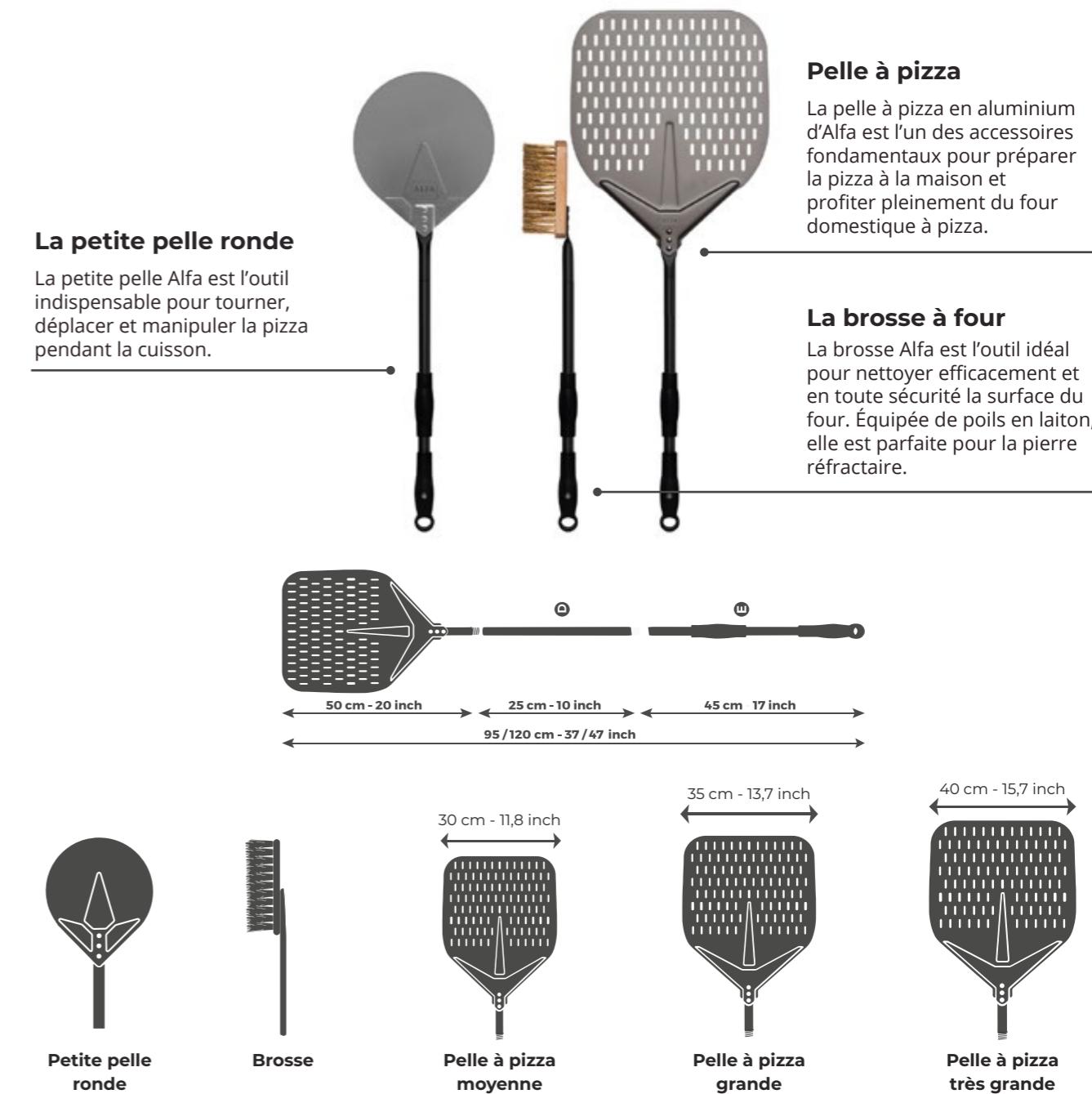


Accessoires

Jeu de pelles

Le Set de pelles Alfa allie technique, performance et design.

Disponible en trois variantes (Medium, Large et Extra Large), il s'adapte parfaitement aux dimensions de votre four Alfa, en vous offrant tout le nécessaire pour enfourner, tourner et nettoyer, dans un seul kit. Le système modulaire à vis permet d'ajuster la longueur en fonction de l'espace disponible ou du type de four, garantissant toujours confort, contrôle et sécurité.



Tous les outils pour la gestion du four (pelle à pizza, petite pelle, brosse et tisonnier) sont fournis complets avec une tête, une rallonge de 25 cm et un manche antidérapant avec poignée coulissante en duroplast.

Accessoires

Pelles individuelles



Pelle à Pizza Moyenne

La pelle parfaite pour les pizzas faites maison.

Conçue pour ceux qui aiment la pizza artisanale, la pelle à pizza moyenne est l'allié idéal pour cuire des pizzas jusqu'à 30 cm. Légère, maniable et résistante, elle est pensée pour un usage fréquent et précis. Compatible avec tous les fours Alfa.



La Petite Pelle Ronde

La petite pelle Alfa est conçue pour garantir des mouvements précis et rapides, grâce à sa tête fine en acier inoxydable et à la légèreté de l'outil. Son diamètre compact permet de manipuler facilement la pizza à l'intérieur du four, en la tournant sans abîmer la pâte ni disperser la chaleur.

Pelle à Pizza grande

Pour ceux qui ont faim de vraie pizza.

Conçue pour gérer des pizzas jusqu'à 35 cm, la pelle à pizza Large est parfaite pour les passionnés de pizza. Surface en aluminium et manche ergonomique pour un contrôle optimal.



La Brosse à four

La brosse Alfa est conçue pour assurer un nettoyage rapide, efficace et sûr de la surface en pierre réfractaire du four, sans l'endommager. Les poils en laiton éliminent facilement la cendre, la farine et les résidus de cuisson. Utilisée régulièrement, la brosse aide à garder le four toujours propre, améliore la qualité des cuissons et prolonge la durée de vie de la pierre réfractaire.



Pelle à Pizza Très Grande

Dimensions extra, émotions authentiques.

Idéale pour les grands fours et les pizzas maxi de 40 cm. La pelle à pizza Extra Large est robuste, précise et fine dans les moindres détails. Conçue pour ceux qui ne se contentent pas de la pizza habituelle.



Le Tisonnier

Le tisonnier Alfa est conçu pour offrir un contrôle maximal dans la gestion de la flamme et des braises à l'intérieur du four à bois. Sa tête en acier, légèrement incurvée, permet de déplacer le bois ou de répartir uniformément les braises sur la surface de cuisson, de manière pratique et sûre.

Accessoires



Porte-ingrédients

Réalisé en acier au carbone thermolaqué de 2 mm d'épaisseur, il accueille 4 bacs en acier, dont trois au format GN 1/9 et un au format GN 1/6.



Planche à découper en bois

Robuste et compact, la planche Alfa est réalisée en bois de hêtre massif, apprécié pour sa résistance et sa durabilité. Avec un diamètre de 33 cm, elle est traitée avec un produit certifié pour un usage alimentaire et est idéale pour préparer et servir en toute sécurité.



Planche

Réalisée en bois massif, c'est un accessoire essentiel pour tout passionné de pizza. Avec ses dimensions de 50x50 cm, elle garantit un étalage facile et parfait de la pâte.



Gants de cuisine en silicone

Les gants de four en silicone ignifugé Alfa protègent efficacement vos mains lorsque vous sortez des plaques et des plats brûlants du four ou lorsque vous manipulez la porte et les parties les plus chaudes de votre four.



Thermomètre laser

Le thermomètre infrarouge permet de lire la température en tous points de la surface du four afin d'enfourner au moment idéal.



Spatule pour pâtons

La spatule Alfa est conçue pour retourner et manipuler avec une précision maximale, grâce à son design léger, maniable et résistant.



Bac à pâtons

Dans la boîte à pâtons, il est possible de laisser lever la pâte en garantissant les bonnes conditions d'aération et une hygiène optimale. Adaptée à tous les réfrigérateurs domestiques.



Roulette à pizza

Couper la pizza devient un geste simple et précis: lame affûtée, poignée confortable et toute la qualité du design Alfa.

Accessoires



BBQ 500

Un kit pour la cuisson au gril dans le four qui vous permet de cuire n'importe quel plat de manière unique.



Tablier Alfa The Original

En polycoton noir, avec une poche centrale et un réglage au cou par boutons, c'est l'accessoire parfait pour ceux qui aiment cuisiner sans renoncer au style. Résistant aux taches et facile à laver.



Housse couvre-four

Réalisée avec un matériau technique respirant mais imperméable, c'est la protection idéale pour votre four domestique d'extérieur.



Kit Hybrid

Le kit breveté Alfa qui permet de transformer le four à gaz en four à bois, doublant ainsi vos possibilités culinaires.



Kit Low & Slow

Le kit LOW & SLOW est idéal pour la panification ou les cuissons à basse température. Grâce à la porte en verre, vous pourrez garder vos aliments constamment à l'œil et, avec la valve papillon, maintenir les basses températures sous contrôle.



Garde-bois

La solution parfaite pour disposer d'un brasero de qualité, utile pour gérer facilement le feu à l'intérieur du four à bois.



Gas Connector

Alfa a créé le premier régulateur de gaz avec raccord rapide et indicateur de niveau de la bouteille, facile à installer, sûr et certifié. Il sert à adapter la pression du gaz de la bouteille à votre four à pizza Alfa. Il se révèle particulièrement utile lorsque vous devez déplacer le four: dans ce cas, vous pouvez facilement détacher l'appareil de cuisson de la bouteille en toute sécurité.

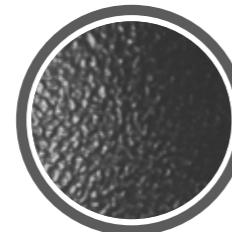
Tableau des Couleurs des fours

FOURS D'EXTÉRIEUR

Ligne Moderno



Antique Red



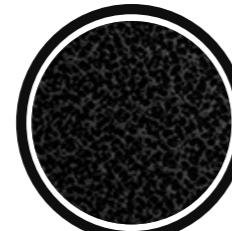
Ardesia Grey

Ligne Classico



Ardesia Grey

Ligne Futuro



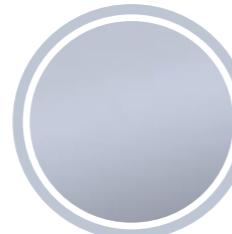
Silver Black

FOURS D'INTÉRIEUR

Urbe



Anthracite



Light Grey

Tableau Comparatif



| | Ligne MODERNO | | | |
|-------------------------------|---------------|--|--|-----------------|
| | 1 Pizza | 2 Pizze | 3 Pizze | 5 Pizze |
| Dimensions | 74x55x105h cm | 95x70x105,5h cm | 108x73x114h cm | 118x102x149h cm |
| Plaque de cuisson | 50x40 cm GAZ | 70x50 cm BOIS 60x50 cm GAZ | 90x50 cm BOIS 80x50 cm GAZ | 85x70 cm GAZ |
| Fournée | 1 Pizza | 2 Pizzas | 3 Pizzas | 5 Pizzas |
| Poids | 54 kg | 79 kg | 97 kg | 156-175 kg |
| Alimentation | Gaz | Bois, Gaz ou hybride (avec kit hybride) | Bois, Gaz ou hybride (avec kit hybride) | Gaz |
| Dimension de la bouche | | | | |
| Disponible en | | | | |
| Couleurs | | | | |



| | Ligne CLASSICO | | Ligne FUTURO | Urbe |
|-------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| | 2 Pizze | 4 Pizze | 2 Pizze | 4 Pizze |
| Dimensions | 95x75x109h cm | 108x91x115,7h cm | 100x63,8x123h cm | 110x89,4x151h cm |
| Plaque de cuisson | 60x50 cm GAZ | 80x60 cm GAZ | 70x40 cm GAZ | 80x60 cm GAZ |
| Fournée | 2 Pizzas | 4 Pizzas | 2 Pizzas | 4 Pizzas |
| Poids | 86 kg | 114 kg | 106 kg | 137 kg |
| Alimentation | Gaz ou hybride (avec kit hybride) |
| Dimension de la bouche | | | | |
| Disponible en | | | | |
| Couleurs | | | | |



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

📞 +39 0775-7821

✉️ info@alfaforoni.com

alfaforoni.com

