



ALFA 2020



“PURE ITALIAANSE KEUKEN MET DE AUTHENTIEKE SMAAK VAN HOUTVUUR”

“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.



“MADE IN ITALY” SINDS 1977

Het Alfa-bedrijf dat in 1977 werd opgericht door Rocco Lauro en Marcello Ortuso en nu wordt beheerd door de tweede generatie van de Alfa families, heeft zich in de loop van de tijd gevestigd als marktleider. De grote kracht was altijd de passie en de wens om het bedrijf in familiehanden te houden. Dit zonder de cruciale drang naar continue innovatie, en de eindeloze zoektocht naar potentiële markten te belemmeren. Met al onze medewerkers, dealers en leveranciers vormen we een groot gezin waarvan de rode draad de zoektocht naar kwaliteit is. Gedurende al die tijd verkochten we meer dan 500.000 ovens over de hele wereld.

ALFA Forni: al 40 jaar een geweldige familie.



DESIGN & VERMOGEN

“Wereld’s meest innovatieve 0°-500° C ovenbouwer zijn en terzelfdertijd de creativiteit en de Italiaanse tradities in stand houden, dat is wat ons de laatste 40 jaar onderscheidde.”

Dankzij het continue innovatieproces, doen Alfa-ovens wat ze moeten. De ovens starten snel op, warmen tot 500° C in amper 10 minuten en bakken een pizza in 1 minuut. Bijgevolg verlagen ze het energieverbruik, verkorten ze de wachttijden en in amper 5 minuten zijn ze door pyrolyse terug gereinigd.

Hoe doen ze dat ? Dankzij de Forninox technologie die de houtverbrandende ovens omvat. Hier worden de kenmerken van het roestvrij staal gecombineerd met deze van de vuurvaste stenen, om zo tot lichte en makkelijk te verplaatsen ovens te komen. Daarenboven, laat de Compact Flame technologie toe om een echte hoge vlam pizza-oven ook in kleine ruimtes te gebruiken.



SCHOONHEID ONTMOET INNOVATIE IN EEN UNIEKE OVEN

Ons “made-in-Italy” ontwerp is het resultaat van continu onderzoek. Het doel dat onze R&D-afdeling jarenlang motiveerde, is om onze klanten de beste technische prestaties te bieden in combinatie met een onvergetelijke sensorische ervaring. Een krachtige combinatie van vorm en authenticiteit. Zuivere en scherpe lijnen om te voldoen aan de strengste criteria voor esthetiek, en tegelijkertijd een maximale functionaliteit garanderen.

Elk van onze ovens is een uniek en uitzonderlijk item. Het is een smeltkroes waar de creativiteit, de professionaliteit en de all-Italiaanse technologische innovatie samensmelten om te voldoen aan de behoeften van de klant. Het gebruik van onze oven is een indrukwekkende ervaring, net zo goed als hem in uw huis zetten een streling voor het oog is.

Innovatie is onze lijfspreuk bij Alfa. Elk product is ontworpen en ontwikkeld in onze fabriek nabij Rome, met volledige inachtneming van traditionele materialen en verwerkingstechnieken.



FORNINOX (INOX HOUT/GAS OVENS)

Outdoor kitchen, meer dan een pizza oven!

Of u nu een moderne, eigentijdse of een klassieke look verkiest, u kunt met onze houtovens de perfecte buitenkeuken realiseren. Wilt u de efficiëntie van gas gecombineerd met de smaak van het houtgestookte koken, alles kan.

Onze ovens zijn gebouwd om aan al uw behoeften te voldoen! Dankzij de weersbestendige materialen van hoge kwaliteit zijn ze ontworpen om lang mee te gaan. Dit wordt gecombineerd met een elegante en moderne touch voor een comfortabele outdoor-kookervaring. Ontdek de eindeloze mogelijkheden op culinair vlak, en laat uw creativiteit de vrije loop. Werkelijk alles is mogelijk. Kies ALFA, kies de beste!



BRANDSTOF
HOUT OF GAS



GEEN
INSTALLATIE



KOKEN
MET VLAM





ALFA ONE

The Italian oven for everyONE!



Afmetingen: 75x55x48 cm
Bakoppervlakte: 60x40 cm



999 € incl. BTW

Tien jaar na de lancering van de eerste Inox houtoven, presenteren wij u de ONE. De nieuwe compacte houtoven van Alfa Forni. Breng dit compacte, lichte (slechts 50 kg) en gesofisticeerd ontwerp tot bij u thuis. Op slechts 10 minuten en met een minimum aan houtverbruik stook je de oven van 0-500°. Snel, efficiënt en draagbaar. Laat het feest beginnen!





CIAO



Afmetingen: 91x69,5x118h cm
Bakoppervlakte: 70x40 cm



~~1.790 €~~ 1.590 €



Afmetingen: 118x85x181h cm
Bakoppervlakte: 70x40 cm



~~2.000 €~~ 1.800 €



Afmetingen: 82x68x120h cm
Bakoppervlakte: 60x50 cm



2.360 €



Afmetingen: 93x68x178h cm
Bakoppervlakte: 60x50 cm



2.780 €

5 MINUTI





KOKEN OP EEN ALFA HOUTOVEN BETEKENT KOKEN OP STERRENNIVEAU.

“Kwaliteit is een stokpaardje van de Alfa Forni houtovens. In die mate dat zelfs chefs bekroond met een Michelin ster de bereiding van hun gerechten er aan overleveren. Verfijnde en elegante gerechten, het kan met de Alfa oven.

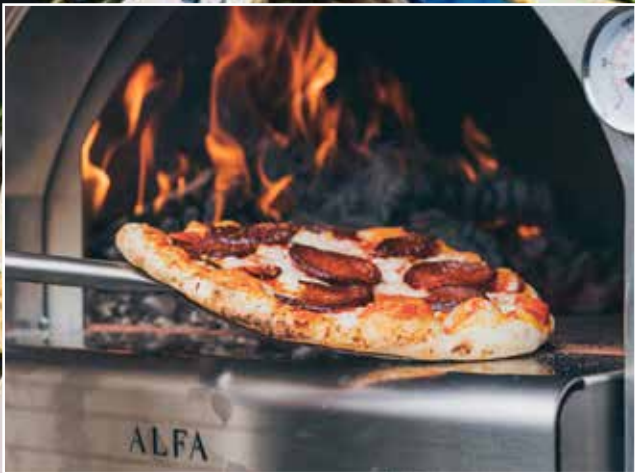
“M’n Alfa houtoven leent zich perfect om naast pizza de meest uiteenlopende amuses te creëren.”

Chef Filip Claeys - De Jonkman - 2* Michelin





Chef Filip Claeys
De Jonkman - 2* Michelin





4 PIZZE



Afmetingen: 100x97x121h cm
Bakoppervlakte: 80x60 cm



3.030 €



Afmetingen: 155x87,5x202h cm
Bakoppervlakte: 80x60 cm



3.750 €





ALLEGRO



Afmetingen: 118x102x60h cm
Bakoppervlakte: 100x70 cm



4.960 €



Afmetingen: 118x102x225h cm
Bakoppervlakte: 100x70 cm



5.570 €



Afmetingen: 101x79x126h cm
Bakoppervlakte op gas: 60x50 cm
Bakoppervlakte op hout: 70x50 cm



3.990 €

DOMO (GAS)



Afmetingen: 129x96x192h cm
Bakoppervlakte op gas: 60x50 cm
Bakoppervlakte op hout: 70x50 cm



4.360 €





Optie kit Hybrid

*Volledig vervaardigd met AISI 441 roestvrij staal, is de Hybrid-set speciaal ontworpen als een eenvoudig te gebruiken hulpmiddel. Hiermee kunt u uw gasoven in een houtvuur omtoveren.
Voor Domo of Dolce Vita*

157 €

DOLCEVITA (GAS)



Afmetingen: 111x87x156h cm
Bakoppervlakte op gas: 70x40 cm
Bakoppervlakte op hout: 80x60 cm



5.200 €



REFRACTAIRE OVENS

Traditionele houtgestookte oven voor thuisgebruik.

Onze traditionele, gemetste, vuurvaste en houtgestookte ovens zijn met zorg vervaardigd door de handen van onze gespecialiseerde vakmensen. Ze zijn gemaakt om lang mee te gaan en bieden de echte Italiaanse kookervaring in uw tuin, keuken, taverne of woonkamer. Passie, traditie en wijsheid zijn onze waarden. Een unieke feeling en smaak zijn onze doelen.

Volledig gemonteerde ovens

Ons kant-en-klare gamma van volledig geassembleerde ovens werd gebouwd met hoogwaardige materialen. Dit om de prestaties en duurzaamheid van onze ovens te verbeteren. Het bijzonder ontwerp van dit assortiment ovens zorgt ervoor dat ze heel makkelijk te vervoeren en te gebruiken zijn. Deze gemetste ovens hebben een langere opwarmtijd dan hun Inox tegenhangers, maar zullen eens warm ook langer de constante temperatuur kunnen vasthouden.

Kies het perfecte toestel voor tuin of terras op maat van uw behoeften, en ontdek de eindeloze culinaire mogelijkheden!



REFRACTAIRE
KOEPEL



EENVOUDIGE
INSTALLATIE



KOKEN
MET VLAM



Afmetingen: 105x105x122,5h cm
Bakoppervlakte: ø 70 cm

2.300 €



CUPOLA



Afmetingen: 105x105x197h cm
Bakoppervlakte: ø 70 cm

3.330 €

De modulaire oven

Hoe gaat het in z'n werk?

Master Vision afwerkingsbenodigdheden

Arcodavancale boog voor aansluiting:.....	710 €
Vent junction diameter 200 mm aansluiting rond rookkanaal.....	150 €
Keramisch deken 25 mm (3x).....	570 €
Mortel 140 kg.....	325 €

Tradizionale afwerkingsbenodigdheden

Support voor tradizionale (boog voor aansluiting).....	240 €
Vent junction diameter 200 mm aansluiting rond rookkanaal.....	150 €
Keramisch deken 25 mm (3x).....	570 €
Mortel 140 kg.....	325 €



DHZ OVEN

Kijk hoe je een modulaire oven bouwt

De montage speelt een sleutelrol in het succes van een traditionele houtoven. Alfa wil het assemblageproces vereenvoudigen door prefab modules te realiseren die in blokken gecombineerd worden. Weinig afzonderlijke stukken, waaruit een grote oven ontstaat. De weerstand wordt verhoogd door een interne versterking die de koepel rotsvast maakt. Het is dan ook cruciaal om de juiste materialen te kiezen voor het isoleren van de professionele oven. De grijze Refrax mortel is de beste bondgenoot om de oven de juiste elasticiteit te geven, hem te laten “ademen”, en om de juiste thermische uitzetting van alle elementen mogelijk te maken. Last but not least garandeert de makkelijk aan te brengen keramische vezel een optimale thermische isolatie van de oven.



MASTER VISION
ø 112 - 125 - 140 cm

ø 112	ø 125	ø 140
2.000 €	2.180 €	2.360 €



TRADIZIONALE
ø 93 - 100 - 110 - 123 cm

ø 93	ø 100	ø 110	ø 123
1.150 €	1.450 €	1.570 €	1.820 €



CUPOLINO
ø 60 - 70 - 80 cm

ø 60	ø 70	ø 80
790 €	820 €	900 €

FORNINOX (INOX OVENS)

Kies de juiste oven op maat van uw wensen



	ONE	CIAO	5 MINUTI	4 PIZZE	ALLEGRO	DOMO	DOLCE VITA
Afmetingen oven	75x55x48 cm	91x69,5x118h cm	82x68x120h cm	100x97x121h cm	118x102x60 cm	101x79x126h cm	111x87x156h cm
met basis	---	118x85x181h cm	93x68x178h cm	155x87,5x202 cm	118x102x225 cm	129x96x192h cm	---
Bakoppervlakte houtversie	60x40	70x40 cm	60x50 cm	80x60 cm	100x70 cm	70x50 cm	80x60 cm
Gewicht oven	50 kg	80 kg	73 kg	120 kg	140 kg	115 kg	142 kg
met basis	---	90 kg	100 kg	140 kg	220 kg	125 kg	---
Opwarmtijd	10'	15'	15'	20'	20'	15'	15'
Pizza capaciteit	1	2	2	4	5	2	4
Brood capaciteit	---	2 Kg	2 Kg	4 Kg	5 Kg	2 Kg	4 Kg
Verbruik	2 Kg/h	2,5 Kg/h	3 Kg/h	4 Kg/h	5 Kg/h	1,09 Kg/h LPG	1,32 Kg/h LPG
Brandstof	hout	hout	hout	hout	hout	hout / gas	hout / gas
Kleur met basis	X	 	 	 	 		X
Kleur top		 	 	 	 		
Pagina	10	12	14	18	20	22	23

 = koper  = Licht grijs  = donker grijs  = Geel  = Rood

 = standaard op stock

REFRACTAIRE OVENS

De gemetste oven voor langdurig constante temperaturen op uw maat.



	CUPOLA	CUPOLINO	TRADIZIONALE	MASTER VISION
Afmetingen	105x105x122,5h cm 105x105x197h cm - met basis -	70x85x40h cm 80x90x45h cm 90x104x50h cm	104x123x57h cm 114x132x61h cm 124x144x61h cm 135x156x68h cm	124x136x61h cm 135x149x68h cm 146x156x72h cm
Bakoppervlakte	ø 70 cm	ø 60 - 70 - 80 cm	ø 93 - 100 - 110 - 123 cm	ø 112 - 125 - 140 cm
Gewicht	245 Kg 298 Kg - met basis	90 tot 145 kg	280 tot 420 kg	350 tot 490 kg
Opwarmtijd	60'	45'	50' to 65'	60' to 70'
Pizza capaciteit	2	2 tot 4	4 tot 7	6 tot 8
Brood capaciteit	2 Kg	2 Kg tot 8 kg	8 Kg tot 14 kg	12 Kg tot 16 kg
Verbruik	4,5 kg/h	3 Kg/h tot 4 Kg/h	6 Kg/h tot 9 Kg/h	8 Kg/h tot 10 Kg/h
Brandstof	hout	hout	hout	hout
Pagina	26	27	27	27

ACCESSOIRES

Alle gereedschappen die u nodig heeft voor het upgraden van uw outdoor kitchen.

Een groot assortiment aan accessoires van premium kwaliteit, en 100% gemaakt in Italië voor een ultiem gebruiksgemak. Deze producten zijn speciaal ontworpen om uw ervaring als chef te verbeteren en het gebruik van de oven te optimaliseren. Kies de beste inox pizzaschietschoppen, grillgereedschappen, houtblokkenhouders, tafels en hoezen voor een optimale ervaring.

Hoogwaardige en duurzame accessoires zijn onmisbaar voor een correct gebruik van de toestellen, zorgen voor een unieke gebruikservaring en uiteraard voor mooie culinaire resultaten. Het is simpelweg onmogelijk om alles uit uw kookkunsten te halen zonder de juiste tools.



PIZZA
GEREEDSCHAP



BBQ
GEREEDSCHAP



COOKING
MET VLAM



SCHIETSCHOPPEN SET

*Het absolute minimum voor het gebruik van uw houtgestookte oven:
schietschop, ronde pizzaschop, schraper en messing borstel.*



Verkrijgbaar in twee maten: 90cm en 120cm. Enkel verkrijgbaar als set.

set 90 cm	212 €
set 120 cm	258 €

De roestvrijstalen schietschop-set bestaat uit: **Schietshop**: de schop om de pizza in de oven te plaatsen. Dankzij zijn houten handvat en geborstelde roestvrijstalen structuur staat deze garant voor robuustheid, netheid en een gemakkelijke bediening. De afgeronde rand maakt het makkelijk om de pizza in de oven te duwen. **Ronde pizza schop**: de ronde schop is licht in gewicht, stevig en makkelijk te gebruiken om de pizza in de oven te plaatsen. **Schraper**: de Alfa Pizza schraper laat je toe om de ovenbodem voor te bereiden en de as, sintels en het brandend hout opzij te schuiven. **Borstel**: de borstel is uitgerust met messing borstelharen die het reinigen effectiever maken, en bovenal de vuurvaste vloer beschermen.

PIZZAIOLO KIT

We hebben de beste hulpmiddelen voor u geselecteerd om pizza thuis te maken.



kit 90 cm	341 €
kit 120 cm	415 €

De Pizzaiolo Kit is samengesteld uit alle gereedschappen die nodig zijn om een pizza te bakken: schietschop, ronde pizzaschop, schraper, ovenborstel, kleine houten handschietschop, deegbollen bak, laserthermometer, wielsnijder, snijplank, hitte -bestendige handschoen en kookboek (EN/IT of FR/DE). Alle gereedschappen in de kit zijn **Made in Italy** en **voedselindustrie gecertificeerd**. De gereedschappen in hout zijn volledig met de hand vervaardigd, en de andere instrumenten zijn geselecteerd volgens hoge kwaliteitsnormen. De kit is verkrijgbaar in twee versies die variëren volgens de stoklengte: kit pizzaiolo 90 cm en kit pizzaiolo 120 cm.

BLOKKENHOUDER

Start uw vuur in no-time!

37 cm	36 €
59 cm	72 €



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. Opgelet, dit hulpmiddel zit standaard bij de ONE, maar is een optie bij de andere modellen.



TAFEL - KOOKSTATION

Multifunctionele basis- en voorbereidingstafel

INOX 304 werkblad van 2 mm dik, accessoirehouder, flesopener, 3 roestvrijstalen haken voor gereedschappen, zwart aluminium handvat en 4 professionele wielen, waarvan 2 met rem.



100 cm

920 €



130 cm

1.100 €



160 cm

1.290 €



190 cm

1.560 €

'S Werelds meest veelzijdige oven is nu aangevuld met een kookstation. Deze multifunctionele tafel biedt ruimte voor de bereidingen het koken van al uw gerechten. Het is ontworpen voor uw gemak gecombineerd met het typische Alfa oog voor esthetiek. Gemaakt uit 304 roestvrij staal en hoogwaardige details, krijgt u een premium oppervlak en ruimte voor alles wat u nodig heeft om uw maaltijden te bereiden! De tafel is verkrijgbaar in vier afmetingen: 100 cm, 130 cm, 160 cm en 190 cm. Hij is 89,5 cm hoog en 90 cm diep.

HOEZEN

De juiste bescherming voor uw oven.



COVER Tafel + TOP OVEN

MAATTABEL HOEZEN tafels en top ovens	
Tafel 130	175 €
Voor alle ovens uitgez. allegro	
Tafel 160	194 €
Voor alle ovens	
Tafel 190	258 €
Voor alle ovens	
Top oven Medium	83 €
Ciao - 5 Minuti - Domo	
Top oven Large	101 €
4 Pizze - Dolce Vita - Allegro	



CIAO

101 €



4 PIZZE

277 €



5 MINUTI

157 €



ALLEGRO

360 €



DOMO

166 €

De nauwsluitende ovendekking is speciaal ontworpen om uw oven te beschermen tegen de weersomstandigheden wanneer het toestel niet in gebruik is. Dit doek is gemaakt uit een innovatief materiaal dat waterdicht en ademend (voorkomt condensatie) is. Daarnaast is het thermisch, UV-bestendig, en bestand tegen vogeluitwerpselen, harsen en zeezout. Het doek is ook uiterst praktisch en makkelijk te hanteren. We raden aan om de oven, indien mogelijk, onder een luifel te plaatsen om deze in perfecte conditie te houden.

De ovenhoes is beschikbaar voor de ovens en de tafels



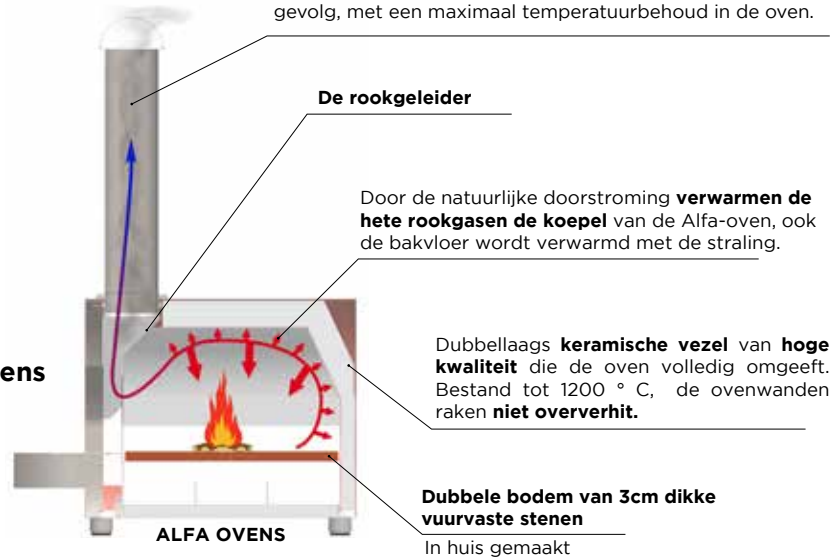
WAAROM ALFA?

Wat maakt ons uniek?



Alles wordt in eigen huis geproduceerd
Luchtstromingstechnologie zoals Pro-ovens
5 minuten om op te warmen

Perfect gedimensioneerd inox rookkanaal met een draaibare regenkap. Dit heeft een optimale trek en afscherming tot gevolg, met een maximaal temperatuurbehoud in de oven.



De rookgeleider

Door de natuurlijke doorstroming **verwarmen de hete rookgasen de koepel** van de Alfa-oven, ook de bakvloer wordt verwarmd met de straling.

Dubbellaags **keramische vezel** van **hoge kwaliteit** die de oven volledig omgeeft. Bestand tot 1200 ° C, de ovenwanden raken **niet oververhit**.

Dubbele bodem van 3cm dikke vuurvaste stenen
In huis gemaakt



Niet alles wordt in huis geproduceerd
Gebruikelijke luchtstroom
30 minuten om op te warmen

Het thermisch vermogen van de rookgassen gaat **verloren in de lucht**. Vaak is er **geen rookgeleider**.



De rookgassen verlaten de schoorsteen en **verspreiden de warmte** binnen de brandkamer van de oven.

Commerciële isolatie is van mindere kwaliteit en slechts bestand tot 600 °C waardoor de buitenwand van de oven zeer warm wordt.

Enkele bodem
Commerciële stenen.



**VOLG ONS ONLINE
ALFA FORNI BELGIUM**

De ALFA producten zijn CE UL gepateerd

Geproduceerd door:

ALFA REFRATTARI S.R.L.

Via Osteria della Fontana, 63
03012 Anagni (FR), ITALY
Tel +39 (0) 775.7821 - Fax +39 (0) 775.782238
info@alfa1977.it - 800.77.77.30

alfaforni.com

Alle prijzen zijn BTW incl. , exclusief levering



Ingevoerd in België, Luxemburg en Noord-Frankrijk door :

DUTRY & Co NV

Jagershoek 10
8570 Vichte, BELGIË
Tel +32 (0) 56 77 60 90 - Fax +32 (0) 56 77 42 94
info@dutry.com

dutry.com

Vers.
23122019

Chefs Kevin Kegeleers & Nick
van Hoof van Zouterover.

Winnaars Grillmasters 2018.



“Door de efficiënte verbranding van onze Alfa houtoven staan we op nog geen half uur al te bakken, en dit met een minimum aan houtverbruik.”

HOTTER



FASTER



DIFFERENT