

ALFA

SINCE 1977





INHOUD

ALFA FORNI - SINCE 1977

4-5

WIE IS ALFA?

De referentie in hout
& gasovens.

6-7

WAAROM ALFA?

Hotter, faster &
different.

8-9

PEPPE GIACOMAZZA

Brand ambassador
België.

10-21

HOUTOVENS

De echte smaak van
het houtvuur.

22-31

GAS -HYBRIDE OVENS

Het gemak van een
gasvuur.

32-33

OVERZICHT OVENS

Welke oven past
perfect bij jou?

34-35

THIJS MELIEFSTE

Brand ambassador
Nederland.

36-43

TAFELS & ACCESOIRES

Ga voor de unieke
totaalbeleving.

WIE IS ALFA

The Italian oven for everyone... Alfa forni Italië is een firma in volle expansie met de nadruk op traditionele waarden, maar een streven naar de moderne perfectie. De originele eigenaars en oprichters van de firma, Rocco Lauro en Marcello Ortuso, die de firma startten in 1977 gaven de dagelijkse leiding van de firma over aan hun opvolgers.





Met de gedrevenheid en motivatie van Sara, Julia, Andrea Lauro & Silvia Ortuso kwam de ontwikkeling van de moderne inox hout en gas ovens snel op gang en werd het gamma uit gepuurd tot de essentie. De firma werd een geoliede machine met snelle lean productie, een modern RND departement en dit zonder de traditionele waarden te verloochenen.

WAAROM ALFA?

HOTTER: Alfa is hot en dat mag je gerust letterlijk nemen, koken op vuur is teruggaan naar de essentie. En laat dat nu net zijn waar ook de top horeca opnieuw naar op zoek is. Daarnaast brengt vuur mensen samen en heeft het die unieke kracht uw gasten te verwonderen.

FASTER: Dankzij de innovatieve V2 technologie is Alfa sneller op temperatuur, en constant te houden, dan elke concurrent.

Efficiënt omgaan met de warmte uit hout zorgt bovendien voor een laag verbruik en topprestaties.

DIFFERENT: De hoogwaardige afwerking, diverse kleuren en oogstrelend design geeft Alfa een streepje voor. Dit uniek product kan u uitbreiden tot een waar kookstation en lijkt in niets op uw standaard barbecue of buitenkooktoestel.

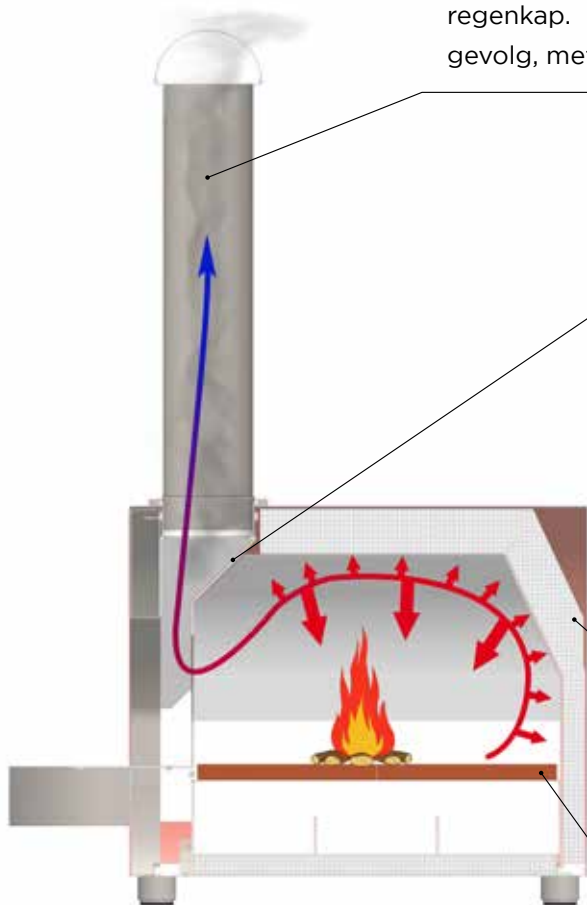


Perfect gedimensioneerd inox rookkanaal met een draaibare regenkap. Dit heeft een optimale trek en afscherming tot gevolg, met een maximaal temperatuurbehoud in de oven.

De rookomleidingsplaat als cruciaal onderdeel voor het optimaliseren van de verbranding. Door de rookgassen om te leiden in de brandkamer is een perfecte verbranding mogelijk en dit zonder smoorklep.

Een dubbele laag keramische vezel van hoge kwaliteit die de oven volledig omgeeft, bestand tot 1200 ° C. De buitenkant raakt niet oververhit en de oven verliest weinig temperatuur.

Een extra geïsoleerde bodem voor een constante temperatuur op de ovenvloer. De gebakken vuurvaste stenen (3 cm dik) accumuleren de warmte snel, de extra isolatielaag eronder voorkomt vervorming en warmteverlies.





PEPPE GIACOMAZZA

BRAND AMBASSADOR BELGIË

“Buona giornata a tutti

Ik gebruik de ALFA forni houtoven dolgraag in privé sfeer. 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.

HOUT OVENS



ONE

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!

Afmetingen: 73x55x105h cm

Bakoppervlakte: 60x40 cm

1099 € incl. BTW.



Oven inclusief base:

Afmetingen: 73x55x193h cm

Bakoppervlakte: 60x40 cm

1499 € incl. BTW.







CIAO

Het toestel voor de startende hobbykok. Klein en fijn waardoor hij jou moet kunnen overtuigen met zijn compacte buitenmaten en gezien de beperkte ruimte die hij inneemt in de tuin of op het terras. Met zijn 70cm brede brandkamer meteen ruimer dan de One waardoor de mogelijkheden vergroten.

Afmetingen: 91x70x118h cm

Bakoppervlakte: 70x40 cm

1599 € incl. BTW. | 



Oven inclusief base:

Afmetingen: 91x70x181h cm

Bakoppervlakte: 70x40 cm

1799 € incl. BTW. | 







5 MINUTI

De eerste opstap naar een betere culinaire ervaring. Heeft een diepere brandkamer dan de Ciao en is hierdoor handiger in gebruik. Met uitstekend tabletje en mooie afgeronde vorm een esthetisch hoogwaardiger afgewerkt product.

Afmetingen: 82x68x120h cm

Bakoppervlakte: 60x50 cm

2399 € incl. BTW.



Oven inclusief base:

Afmetingen: 82x68x208h cm

Bakoppervlakte: 60x50 cm

2999 € incl. BTW.







4 PIZZE

Het meest gekozen model van de familie en 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

Bakoppervlakte: 80x60 cm

2999 € incl. BTW. | 



Oven inclusief base:

Afmetingen: 155x77x202h cm

Bakoppervlakte: 80x60 cm

3699 € incl. BTW. | 





ALLEGRO

De grootste houtoven uit het gamma, met zijn bakoppervlak van 100x70 met voorsprong de meest veelzijdige. Een toestel met grenzeloze mogelijkheden voor zij die houden van net iets groter en imposanter. Leent zich als semiprofessioneel toestel perfect voor catering, gebruik op het terras in horeca zaken of bij events.

Afmetingen: 118x102x145h cm

Bakoppervlakte: 100x70 cm

4999 € incl. BTW. | 



Oven inclusief base:

Afmetingen: 118x102x225h cm

Bakoppervlakte: 100x70 cm

5599 € incl. BTW. | 

GAS & HYBRIDE OVENS



ONE GAS

De kleinste gasoven in zijn soort met dezelfde top prestaties als zijn grotere broertjes. De nieuwe compacte gasoven 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 gasverbruik stook je de oven van 0-500°. Snel, efficiënt en draagbaar. Laat het feest beginnen!

Afmetingen: 73x55x105h cm

Bakoppervlakte: 60x40 cm

1699 € incl. BTW.



Oven inclusief base:

Afmetingen: 73x55x193h cm

Bakoppervlakte: 60x40 cm

2099 € incl. BTW.







BRIO (HYBRIDE)

Het grotere broertje van de One met zeer vergelijkbare esthetiek en dito prestaties. Met zijn bredere bakoppervlakte meteen ruimer dan de One waardoor de mogelijkheden vergroten. In tegenstelling tot de One kan dit model zowel op gas als hout branden waarbij de kit hybrid het mogelijk maakt over te schakelen wanneer gewenst.

Afmetingen: 100x73x112h cm

Bakoppervlakte: 70x50 cm

2899 € incl. BTW.



Oven inclusief base:

Afmetingen: 100x73x200h cm

Bakoppervlakte: 70x50 cm

3499 € incl. BTW.



OPTIE KIT HYBRID

info zie p.28





STONE OVEN (HYBRIDE)

De stone oven laat zich opvallen door zijn uitgesproken front in stainless steel en zijn robuuste uitstraling. Doordat het deurtje is voorzien van glas kan je jouw bereidingen perfect monitoren. Ook dit model kan zowel op gas als hout branden waarbij de kit hybrid het mogelijk maakt over te schakelen wanneer gewenst.

Afmetingen: 100x64x123h cm

Bakoppervlakte: 70x40 cm

4099 € incl. BTW. |  

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.

199 € incl. BTW.







DOLCE VITA (HYBRIDE)

Met voorsprong het beste en meest performante toestel uit het gamma. Met zijn ruime bakvloer en verbeterde isolatie zijn de mogelijkheden eindeloos. Ook hier de combinatie gas/hout waarbij de kit hybrid het mogelijk maakt op hout te werken wanneer gewenst.

Afmetingen: 115x80x160h cm

Bakoppervlakte: 80x60 cm

5199 € incl. BTW.



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.

199 € incl. BTW.



FORNINOX (INOX OVENS HOUT)

Kies de juiste oven op maat van uw wensen



	ONE HOUT	CIAO	5 MINUTI	4 PIZZE	ALLEGRO
Afmetingen oven	73x55x105h cm	91x70x118h cm	82x68x120h cm	100x77x122h cm	118x102x145cm
met basis	73x55x193h cm	91x70x 181h cm	93x68x208h cm	155x77x202h cm	118x102x225 cm
Bakoppervlakte	60x40	70x40 cm	60x50 cm	80x60 cm	100x70 cm
Gewicht oven	54 kg	80 kg	73 kg	120 kg	140 kg
met basis	77 kg	90 kg	101 kg	140 kg	220 kg
Opwarmtijd	10'	15'	15'	20'	20'
Pizza capaciteit	1	2	2	4	5
Brood capaciteit	1 Kg	2 Kg	2 Kg	4 Kg	5 Kg
Verbruik	2,5 Kg/h	2,5 Kg/h	3 Kg/h	4 Kg/h	5 Kg/h
Brandstof	hout	hout	hout	hout	hout
Kleur met basis		 	 	 	 
Kleur top		 	 	 	 
Pagina	10	12	14	18	20



= koper



= Licht grijs



= donker grijs



= Rood



= Geel (OP BESTELLING)

FORNINOX (INOX OVENS HYBRID/GAS)

Kies de juiste oven op maat van uw wensen



	ONE	BRIO	STONE	DOLCE VITA
Afmetingen oven	73x55x105h cm	100x73x112h cm	100x64x123 cm	115x80x160h cm
met basis	73x55x193h cm	100x73x200h cm	---	---
Bakoppervlakte	60x40	70x50 cm	70x40 cm	80x60 cm
Gewicht oven	54 Kg	80 kg	125 kg	142 kg
met basis	77 Kg	90 kg	---	---
Opwarmtijd	10'	15'	15'	15'
Pizza capaciteit	1	2	2	4
Brood capaciteit	1 Kg	2 Kg	2 Kg	4 Kg
Verbruik	2,5 Kg/h	2,5 Kg/h	3 Kg/h	1,32 Kg/h LPG
Brandstof	gas	hout / gas	hout / gas	hout / gas
Kleur met basis		 	X	X
Kleur top		 		
Pagina	10	12	14	23

 = koper  = Licht grijs  = donker grijs  = Rood

 = Geel (OP BESTELLING)

THIJS MELIEFSTE BRAND AMBASSADOR NEDERLAND

Rising star onder de Nederlandse chefs

Thijs Meliefste is de rising star binnen de Nederlandse culinaire wereld.

Een perfectionist in hart en nieren die steeds voor de beste kwaliteit gaat. Niet voor niets verkozen tot Gaultmillau topchef 2020.

Thijs verwoordt het zelfs als volgt: “Ik ga steeds voor het hoogst haalbare wat ik kan vinden. Dit geldt in het restaurant maar ook thuis. Alfa is een zeer solide merk wat hier ook naar streeft. De oven biedt enorm veel mogelijkheden. Of je nu een lekkere pizza bakt op zeer hoge temperatuur, een mooi zuurdesem brood of een prachtig stuk ambachtelijk vlees, lekker low en slow. Je kan er alle kanten mee op.

Besluit je plots pizza te gaan bakken, geen enkel probleem; de oven is in nog geen 20 minuten tijd op top temperatuur.

Hij kan het allemaal aan. Het resultaat is prachtig en het is enorm leuk om te doen. Zo haal je de Italiaanse ambacht bij jou thuis.

Zeker in mijn restaurant streef ik naar perfectie en daarom maak ik van deze periode gebruik om op zoek te gaan naar het juiste brood om straks te kunnen serveren aan mijn gasten. Met de houtoven van Alfa kan ik mijn creativiteit laten botvieren en men recept en bakwijze optimaliseren.

Thijs



TAFEL - KOOKSTATION

Breid je Alfa oven uit naar een ware buitenkeuken





100 cm x 80 x 89,5h
1299 € incl. BTW.



130 cm x 90 x 89,5h
1499 € incl. BTW.



160 cm x 90 x 89,5h
1799 € incl. BTW.

'S Werelds meest veelzijdige oven is nu aangevuld met een kookstation. Deze multifunctionele tafel biedt ruimte voor de bereiding en 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!

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.

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



PEELSET



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

90 cm	249 €
120 cm	299 €

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



90 cm	399 €
120 cm	499 €

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

37 cm	99 €
59 cm	149 €



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.

HOEZEN

VARIANTEN	PRIJS
COVER TOP OVEN SMALL <i>ONE</i>	€ 99,00
COVER TOP OVEN MEDIUM <i>CIAO - 5 MINUTI - BRIO - STONE OVEN</i>	€ 109,00
COVER TOP OVEN LARGE <i>4 PIZZE - DOLCE VITA - ALLEGRO</i>	€ 129,00
COVER OVEN + BASE SMALL <i>ONE</i>	€ 129,00
COVER OVEN + BASE SMALL <i>CIAO - BRIO</i>	€ 129,00
COVER CIAO	€ 129,00
COVER 5 MINUTI	€ 199,00
COVER 4 PIZZE	€ 249,00
COVER ALLEGRO COVER TABLE 100 + OVEN	€ 299,00
COVER TABLE 130 + OVEN <i>VOOR ALLE OVENS BEHALVE ALLEGRO</i>	€ 229,00
COVER TABLE 160 + OVEN <i>VOOR ALLE OVENS</i>	€ 249,00



HOTTER FASTER DIFFERENT



VOLG ONS ONLINE
ALFA FORNI BENELUX
WWW.ALFAFORNI.COM/NL

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/nl

Alle prijzen zijn BTW incl. , exclusief levering.

De ALFA producten zijn CE UL gepateerd

Alfa Forni Benelux

Standard AHZ

Tiensesteenweg 386, 3000 Leuven

Tel +32 (0) 16 25 00 15

ahz@standardahz.be

