



ALFA

5 MINUTI

ALFA 2019

HOTTER



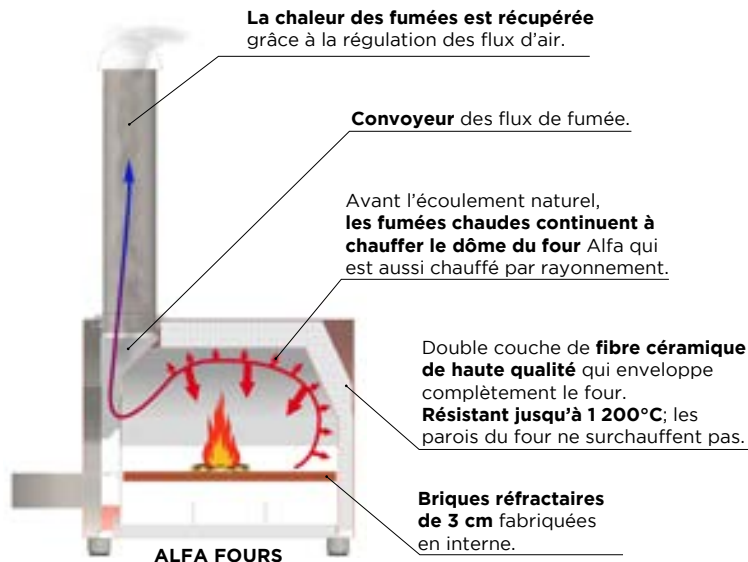
FASTER

DIFFERENT

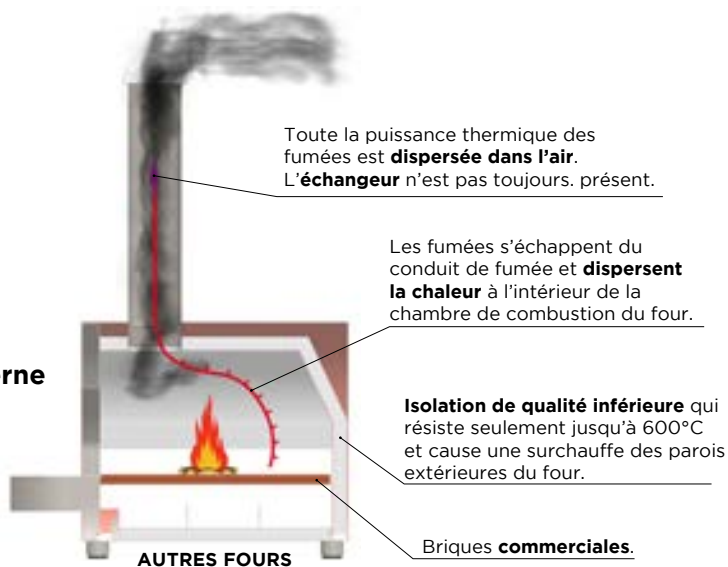




Tout est produit en interne
Flux d'air comme pour les fours Pro
5 minutes pour chauffer le four



Tout le monde ne produit pas en interne
Flux d'air normal
30 minutes pour chauffer





“Apart des pizzas, mon four à bois Alfa se prête parfaitement pour créer toutes sortes des amuses.”

**Filip Claeys
Restaurant De Jonkman
2** Michelin**

DESIGN & PERFORMANCE

Être l'entreprise la plus innovante du monde pour les fours 0°-500° tout en maintenant la créativité et l'esprit italien qui nous distinguent depuis plus de 40 ans.

Grâce à l'application des processus d'innovation continue, les fours Alfa peuvent enchaîner des performances exceptionnelles : allumage rapide, chauffage à 500°C en seulement 10 minutes, cuisson précise d'une pizza par minute et nettoyage facile en 5 minutes ; du coup réduction des coûts et des temps d'attente.

Comment ça ? Moyennant la technologie brevetée Forninox, qui incarne l'évolution sans heurt du four à bois traditionnel en combinant les propriétés de l'acier inox avec celles des briques réfractaires pour donner in fine des fours légers et très maniables. De plus, la technologie Compact Flame permet d'utiliser des fours à pizza à flamme haute même dans des petits espaces.

Fours Alfa: des appareils rapides et performants.

MADE IN ITALY SINCE 1977

L'entreprise fondée en 1977 par Rocco Lauro et Marcello Ortuso, qui en est maintenant à sa deuxième génération, s'est imposée comme une référence dans le secteur des fours. Depuis 40 ans, nous sommes motivés par la passion du travail bien fait et par l'envie de maintenir une gestion familiale sans que cela nuise à la recherche d'innovation et des débouchés pour nos produits partout dans le monde. Une grande famille qui embrasse tous nos employés, détaillants et fournisseurs dans la quête permanente de qualité. Au fil des années, on a vendu plus de 500 000 fours dans le monde entier, un gage de sérieux et fiabilité.

Alfa, depuis 40 ans une grande famille.





BEAUTÉ ET INNOVATION SE RENCONTRENT DANS UN FOUR UNIQUE

Notre design "Made in Italy" est le fruit d'une recherche permanente. L'objectif qui anime notre équipe de R&D depuis de longues années est celui d'offrir la meilleure performance technique accompagnée d'une expérience sensorielle inoubliable. Un assemblage de forme et authenticité. Des lignes épurées et fortes qui répondent aux besoins esthétiques les plus recherchés tout en assurant une fonctionnalité maximale.

Chacun de nos fours est un exemplaire unique et exceptionnel issu de la fusion entre créativité entièrement italienne et innovation technologique dans le respect le plus absolu pour les matériaux et les processus traditionnels afin de satisfaire les besoins des clients domestiques et professionnels. L'utilisation du four enrichit autant que le placer dans la terrasse ou le jardin est un plaisir pour les yeux.

L'innovation est comme chez elle à Alfa. Toutes nos technologies sont conçues et développées en interne, dans nos labos près de Rome. traditional materials and processing techniques.

FORNINOX

Fours à bois et à gaz Alfa pour une pizza maison aussi bonne que celle de la pizzeria.
Si vous cherchez le meilleur four à bois intérieur ou extérieur, c'est ici!



	CIAO	5 MINUTI	4 PIZZE	ALLEGRO	DOMO	DOLCE VITA
Dimensions four	91x69,5x118h cm	82x68x120h cm	100x97x121h cm	118x102x60 cm	101x79x126h cm	111x87x156h cm
avec base	118x85x181h cm	93x68x178h cm	155x87,5x202 cm	118x102x225 cm	129x96x192h cm	---
Sole	70x40 cm	60x50 cm	80x60 cm	100x70 cm	70x50 cm	80x60 cm
Poids du four	80 kg	73 kg	120 kg	140 kg	115 kg	142 kg
avec base	90 kg	100 kg	140 kg	220 kg	125 kg	---
Minutes pour chauffer	15'	15'	20'	20'	15'	15'
Nombre de pizzas à la fois	2	2	4	5	2	4
Fournée de pain	2 Kg	2 Kg	4 Kg	5 Kg	2 Kg	4 Kg
Consommation	2,5 Kg/h	3 Kg/h	4 Kg/h	5 Kg/h	1,09 Kg/h GPL	1,32 Kg/h GPL
Combustible	bois	bois	bois	bois	gaz	gaz
Couleur avec châssis						X
Couleur sans châssis						
Page	14	16	18	20	22	23

= de stock

FOURS RÉFRACTAIRES

Les fours à bois domestiques Alfa sont produits par des artisans spécialisés dans la fabrication du matériau réfractaire.



	CUPOLA	CUPOLINO	TRADIZIONALE	MASTER VISION
Dimensions	105x105x122,5h cm 105x105x197h cm - avec base -	70x85x40h cm 80x90x45h cm 90x104x50h cm	104x123x57h cm 114x132x61h cm 124x144x61h cm 135x156x68h cm	124x136x61h cm 135x149x68h cm 146x156x72h cm
Sole	ø 70 cm	ø 60 - 70 - 80 cm	ø 93 - 100 - 110 - 123 cm	ø 112 - 125 - 140 cm
Poids	245 Kg 298 Kg - avec base	de 90 à 145 kg	de 280 à 420 kg	de 350 à 490 kg
Minutes pour chauffer	60'	45'	de 50' à 65'	de 60' à 70'
Nombre de pizzas à la fois	2	de 2 to 4	de 4 à 7	de 6 à 8
Fournée de pain	2 Kg	de 2 Kg à 8 kg	de 8 Kg à 14 kg	de 12 Kg à 16 kg
Consommation	4,5 kg/h	de 3 Kg/h à 4 Kg/h	de 6 Kg/h à 9 Kg/h	de 8 Kg/h à 10 Kg/h
Combustible	bois	bois	bois	bois
Page	26	27	27	27

NOUVEAUTES





TABLE

Base multifonction

Finition en acier inox 304 Scotch-Brite, 2 mm d'épaisseur, porte-pelle, décapsuleur, 3 crochets pour accessoires en acier inox, poignée en aluminium noir, 4 roues professionnelles dont 2 avec frein



100 cm

920 €



130 cm

1.100 €



160 cm

1.290 €



190 cm

1.560 €

Le four le plus polyvalent du monde a enfin son produit complémentaire. Une station multifonctionnelle qui vous permet de préparer, de cuisiner et de servir à la fois. Conçue pour allier praticité et esthétique, elle peut vraiment tout faire. La table est disponible en 4 longueurs différentes (100, 130, 160 et 190 cm) avec une hauteur de 89,5 cm et une profondeur de 90 cm.



FORNINOX

Fours à pizza pour cuisines extérieures.

Les fours à pizza Alfa sont le bon choix pour personnaliser votre cuisine intérieure ou extérieure. Parfaits partout grâce à leur style contemporain, les fours à bois pour cuisines extérieures Alfa sont le résultat d'un travail artisanal soigné qui transforme des matières premières de haute qualité dans des produits exceptionnels, beaux à regarder et faciles à utiliser.

Résistants aux intempéries et prêts à l'emploi sans engager des travaux d'installation, les fours à pizza extérieurs Alfa sont la meilleure solution pour tous ceux qui aiment le style, la décoration et la grande cuisine en plein air.

Chaque caractéristique des Fours Alfa vise spécifiquement à améliorer votre qualité de vie. Allumage rapide, cuisson de précision, 5 minutes pour atteindre 500°C, 1 minute pour cuire une pizza et quelques-unes de plus pour nettoyer le four. Des fours pour des gens pour qui le temps est précieux et qui veulent le passer avec leurs amis.



COMBUSTIBLE
À BOIS OU À GAZ



AUCUNE
INSTALLATION



CUISINER
AVEC LA FLAMME





**ACTION
ALFA
-200 €
2019**

Dimensions: 91x69,5x118h cm
Sole: 70x40 cm



~~1.790 €~~ 1.590 €



CIAO



**ACTION
ALFA
-200 €
2019**

Dimensions: 118x85x181h cm
Sole: 70x40 cm



~~2.000 €~~ 1.800 €





Dimensions: 82x68x120h cm
Sole: 60x50 cm



2.360 €



5 MINUTI



Dimensions: 93x68x178h cm
Sole: 60x50 cm



2.780 €





Dimensions: 82x68x120h cm
Sole: 60x50 cm



3.030 €



4 PIZZE



Dimensions: 93x68x178h cm
Sole: 60x50 cm



3.750 €





Dimensions: 118x102x60h cm
Sole: 100x70 cm



4.960 €



ALLEGRO



Dimensions: 118x102x225h cm
Sole: 100x70 cm



5.570 €



Dimensions: 101x79x126h cm
Sole: 70x40 cm



3.990 €



DOMO



Dimensions: 129x96x192h cm
Sole: 70x40 cm



4.360 €



DOLCE VITA



Dimensions: 111x87x156h cm
Sole: 70x40 cm



5.200 €



FOURS RÉFRACTAIRES

Fours à pizza traditionnels pour la maison et le jardin

Les fours à bois pour pizza Alfa vous permettront de mettre en valeur les espaces de la maison. Aussi parfait dans une cuisine traditionnelle que dans un jardin pour bien profiter des soirées entre amis autour d'une bonne nourriture, le four à bois domestique Alfa est fait avec le soin et la précision typiques du grand artisanat.

FOURS DE JARDIN – Fours à bois pour pizza prêts à l'emploi transportables à l'extérieur

Les fours à bois pour le jardin en matériaux réfractaires prêts à l'emploi avec roues. Construits avec les meilleurs matériaux, extrêmement polyvalents et faciles à transporter, ces fours à bois sont parfaits pour passer des soirées agréables entre amis cuisinant en plein air. Choisissez le four qui vous correspond le plus et c'est parti!

FOURS RÉFRACTAIRES – Fours à bois préfabriqués traditionnels faciles à installer

La plus grande gamme de fours à bois préfabriqués pour une utilisation domestique qui répond pleinement aux besoins de tout passionné de cuisine au feu de bois. Tout simplement vous décidez où le mettre, choisissez le modèle que vous préférez et c'est tout ! Allumez et cuisinez vos pizzas et vos rôtis. Bon appétit !



VOÛTE
RÉFRACTAIRE



FACILE
À INSTALLER



CUISINER
AVEC LA FLAMME



Dimensions: 105x105x122,5h cm
Sole: ø 70 cm

2.300 €



CUPOLA



Dimensions: 105x105x197h cm
Sole: ø 70 cm

3.330 €



DIY OVEN



CUPOLINO

ø 60 - 70 - 80 cm

ø 60	ø 70	ø 80
790 €	820 €	900 €



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 €

Comment installer un four modulaire

L'installation joue un rôle fondamental dans le bon fonctionnement d'un four traditionnel. Alfa Ref a donc voulu simplifier le montage en faisant appel à des modules préfabriqués assemblables par blocs. Peu de pièces qui composent un grand four dont la résistance est assurée par un renfort intérieur qui rend la voûte solide comme du béton armé.





ACCESSOIRES

Vos accessoires pour utiliser au mieux votre four à bois.

Alfa propose une vaste gamme d'accessoires de haute qualité, entièrement fabriquée en Italie pour utiliser au mieux votre four à bois ou votre barbecue. Des pelles à pizza aux kits pour griller la viande, le poisson ou les légumes, les produits Alfa seront toujours les bons outils au bon moment. Découvrez tous les accessoires pour comprendre comment utiliser votre four à bois d'une manière simple et rapide.

Pour cuire une bonne pizza, le seul four à bois ne suffit pas; il vous faudra aussi les outils adaptés. Notre catalogue comprend une vaste gamme d'accessoires pour le four à bois domestique et professionnel tels que les pelles à pizza rondes ou rectangulaires, les brosses avec poils en laiton, les briques réfractaires, les kits pour la pizza et le pain, etc.



*ACCESSOIRES
POUR LA PIZZA*



*ACCESSOIRES
POUR LE BARBECUE*



*CUISINER
AVEC LA FLAMME*

LOT DE PALETTES

*Le minimum absolu pour l'utilisation de votre four à bois:
pelle à enfourner, pelle à pizza ronde, racloir, brosse en laiton.*



Disponible en deux longueurs : 90 et 120 cm. Seulement disponible en set.

set 90 cm	212 €
set 120 cm	258 €

Le lot de palettes en acier inox est composé de: **Palettes**: la palette à enfourner, dotée d'un manche en bois et d'une structure en acier inox satiné, garantit solidité, propreté et maniabilité; l'enfournage est facilité grâce à son bord arrondi. **Petite pelle ronde**: la petite pelle ronde professionnelle est légère, solide et maniable, par ailleurs, grâce à sa structure en acier inox satiné, elle permet de nettoyer la partie étant en contact avec la pizza. **Tisonnier**: le tisonnier Alfa permet de préparer le plan du four et de déplacer sur le côté les cendres, les braises et le bois qui brûle. **Brosse à four**: la brosse est dotée de poils en laiton, qui rendent le nettoyage plus efficace et surtout préservent les caractéristiques du plan réfractaire.

KIT PIZZAIOLO

*Surprenez tout votre entourage avec vos pizzas,
tous les instruments pour devenir un parfait pizzaïolo.*

IT/EN of FR/DE



kit 90 cm	341 €
kit 120 cm	415 €



Le Kit Pizzaiolo est composé de tous les instruments nécessaires pour préparer et étaler la pâte, cuire et servir la pizza. Tous les instruments du Kit sont certifiés pour un usage alimentaire et sélectionnés selon les standards de qualité les plus élevés. Les accessoires en bois sont entièrement faits main. Le Kit est disponible en deux versions qui varient en fonction de la longueur des pelles: Kit Pizzaiolo 90 et Kit Pizzaiolo 120.



Roulette à pizza

Roulette à pizza dotée d'un manche ergonomique et d'une lame en acier démontable pour pouvoir découper de manière précise la pizza.

32 €



Thermomètre à infrarouges

Le thermomètre à infrarouges permet de lire la température à tous les endroits du plan du four afin de pouvoir enfourner au bon moment.

92 €

PIZZA



Palette à main en bois

Palette en bois de hêtre étuvé où préparer la pizza, enfourner et défourner des fougasses. Une pelle pratique pour enfourner la pizza et l'étaler directement sur elle.

46 €



Planche à découper

Avec la plateau rond avec glissières pour 6 morceaux à découper en bois de hêtre pour usage alimentaire, il est possible de suivre les sillons qui permettent de couper la pizza en parts égales.

41 €



Support pour côtes

Préparez vos côtes avec l'accessoire parfait. Cet outil vous permet de mettre les côtes ou les autres morceaux de viande en position verticale pour profiter d'une plus grande surface de cuisson. La lèchefrite est incluse.

87 €



Fumoir

Fumoir pour donner beaucoup de goût à vos plats cuits au feu de bois.

54 €



BBQ



Plaque de cuisson en stéatite

La pierre de lave est parfaite pour tous les amateurs de cuisine traditionnelle. Cette roche convient très bien à la cuisson de la viande, du poisson ou des légumes.

57 €



Support pour poulet

Le support est utilisé pour cuire le poulet à la bière. C'est très simple : il suffit d'ouvrir la canette, de verser la bière dans le verre et de mettre le poulet. La lèchefrite est incluse.

85 €

BBQ 500

Avec BBQ 500, le four Alfa se double d'un barbecue, jusqu'à 500°C



Avec BBQ 500, le four Alfa se double d'un barbecue avec une puissance et un contrôle suffisants pour la cuisson sur flamme ou sur les braises jusqu'à 500°C.

Quatre sources de chaleur: **1** - La flamme **2** - Les braises rouges **3** - La voûte enveloppante **4** - La brique chaude

111 €



HOUSSE



TABLEAU DES TAILLES table et four sans base	
Table 130	175 €
Pour tous les fours sauf allegro	
Table 160	194 €
Pour tous les fours	
Table 190	258 €
Pour tous les fours	
Four sans base - Medium	83 €
Ciao - 5 Minuti - Domo	
Four sans base - Large	101 €
4 Pizze - Dolce Vita - Allegro	

				
CIAO	4 PIZZE	5 MINUTI	ALLEGRO	DOMO
101 €	277 €	157 €	360 €	166 €

La toile couvre-four a été étudiée spécialement pour protéger votre four contre les agents atmosphériques lorsque le produit est au repos. Cette toile est réalisée avec un matériel innovant qui est en même temps imperméable et transpirant; elle peut être lavée facilement en machine. Par ailleurs, il est conseillé de recouvrir le four, si possible, sous une toiture ou un abri et d'appliquer une fine couche d'huile de vaseline pour garantir sa parfaite conservation.

Housses disponibles pour les tables et les fours



Thermomètre à sonde

Le thermomètre à sonde vous permet de mesurer la température de cuisson de vos plats au degré près. Utilisé non seulement pour les viandes mais aussi pour les produits tels que le pain, les tartes salées ou les pizzas.

76 €



Livre de recettes

Un livre de recettes pour le four à bois: des pizzas, des gâteaux mais aussi des recettes pour la viande et le poisson.

29 €

OUTILS



Tablier

Avec le tablier Alfa, tout le monde saura que le chef, c'est vous !

23 €



Kit Hybrid

Le kit hybride en acier inox AISI 441 est spécialement conçu pour faciliter son utilisation et pouvoir choisir entre le gaz ou le bois comme combustible.

157 €



Nos produits sont brevetés

Produit par :

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

alfafori.com

Importé en Belgique, Luxembourg et Nord de la France par:

DUTRY & Co SA

Jagershoek 10

8570 Vichte, BELGIË

Tel +32 (0) 56 77 60 90 - Fax +32 (0) 56 77 42 94

info@dutry.com

dutry.com

Tous les prix sont TVAC hors frais de livraison

Vers. 18012019

**Chefs Kevin Kegeleers & Nick
van Hoof de Zouterover.**

Vainqueurs Grillmasters 2018.

UTEROV

ZOUTEROVER

**“Grâce à la combustion efficace de notre Alfa il nous
faut moins d’une demi-heure pour commencer à
cuisiner, avec une consommation minimale de bois.”**



alfaorni.be