



"LA CUISINE ITALIENNE PURE AU GOÛT AUTHENTIQUE DU FEU DE BOIS"

"Buona giornata a tutti

J'adore utiliser le four à bois ALFA forni en privé. Le four est prêt à l'emploi en moins de 15 minutes et sa température est très constante grâce à ses dimensions compactes et à son excellente isolation, tout au long de l'année.

Cela me permet de préparer les plats les plus divers en un minimum de temps. Avec cette création 100% italienne, vous obtenez une cuisine italienne pure au goût authentique du feu de bois."

Peppe

Chef Peppe Giacomazza, connu des programmes télés, figure de proue de la cuisine Italienne et propriétaire de La Botte, restaurant connu à Genk.



"MADE IN ITALY" DEPUIS 1977

Fondée en 1977 par Rocco Lauro et Marcello Ortuso et aujourd'hui dirigée par la deuxième génération des familles Alfa, la société Alfa s'est imposée au fil du temps comme le leader du marché. La grande force a toujours été la passion et le désir de garder l'entreprise familiale. Ceci sans perdre de vue le désir de l'innovation continue, ainsi que celui de l'éternel recherche de marchés potentiels. Avec tous nos employés, concessionnaires et fournisseurs, nous formons une grande famille dont le fil rouge est la recherche de la qualité. Pendant tout ce temps, nous avons vendu plus de 500 000 fours dans le monde entier.

ALFA Forni: une grande famille depuis 40 ans.







DESIGN & PUISSANCE

"Etre le constructeur de fours 0°-500° C le plus innovant au monde tout en maintenant la créativité et les traditions italiennes, c'est ce qui nous distingue depuis 40 ans."

Grâce au processus d'innovation continue, les fours Alfa font ce qu'ils ont à faire. Les fours démarrent rapidement, chauffent jusqu'à 500° C en 10 minutes seulement et font cuire une pizza en 1 minute. Ils réduisent ainsi la consommation d'énergie, les temps d'attente et, en seulement 5 minutes, ils sont à nouveau prêt à l'emploi grâce au nettoyage par pyrolyse.

Comment font-ils ça ? Grâce à la technologie Forninox compris dans les fours à bois. Ici, les caractéristiques de l'acier inoxydable sont combinées à celles des briques réfractaires afin de créer des fours légers et faciles à déplacer. De plus, la technologie Compact Flame permet d'utiliser un véritable four à pizza à haute flamme même dans des espaces restreints.



LA BEAUTÉ RENCONTRE L'INNOVATION DANS UN FOUR UNIQUE

Notre conception "made in Italy" est le résultat d'une recherche continue. L'objectif qui a motivé notre département R&D pendant des années est d'offrir à nos clients les meilleures performances techniques combinées à une expérience sensorielle inoubliable. Une combinaison puissante de forme et d'authenticité. Des lignes épurées et nettes pour répondre aux critères esthétiques les plus stricts, tout en assurant une fonctionnalité maximale.

Chacun de nos fours est une pièce unique et exceptionnelle. C'est un creuset où la créativité, le professionnalisme et l'innovation technologique entièrement italienne se fondent pour répondre aux besoins des clients. L'utilisation de notre four est une expérience impressionnante, tout comme le fait de l'installer dans votre maison est un délice pour les yeux.

L'innovation est notre devise chez Alfa. Chaque produit est conçu et développé dans notre usine près de Rome, avec le respect pour les matériaux et les techniques de transformation traditionnels.



FORNINOX (FOURS BOIS/GAZ INOX)

Une cuisine extérieure, plus qu'un four à pizza!

Que vous préfériez un look moderne, contemporain ou classique, avec nos fours à bois vous pouvez créer la cuisine extérieure parfaite. Si vous voulez l'efficacité du gaz combinée au goût de la cuisson au bois, tout est possible.

Nos fours sont construits pour répondre à tous vos besoins! Grâce aux matériaux de haute qualité résistants aux intempéries, ils sont concus pour durer. Ceci est combiné à une touche d'élégance et de modernité pour une expérience de cuisine extérieure confortable. Découvrez les possibilités culinaires infinies et laissez libre cours à votre créativité. Vraiment tout est possible. Choisissez ALFA, choisissez le meilleur!

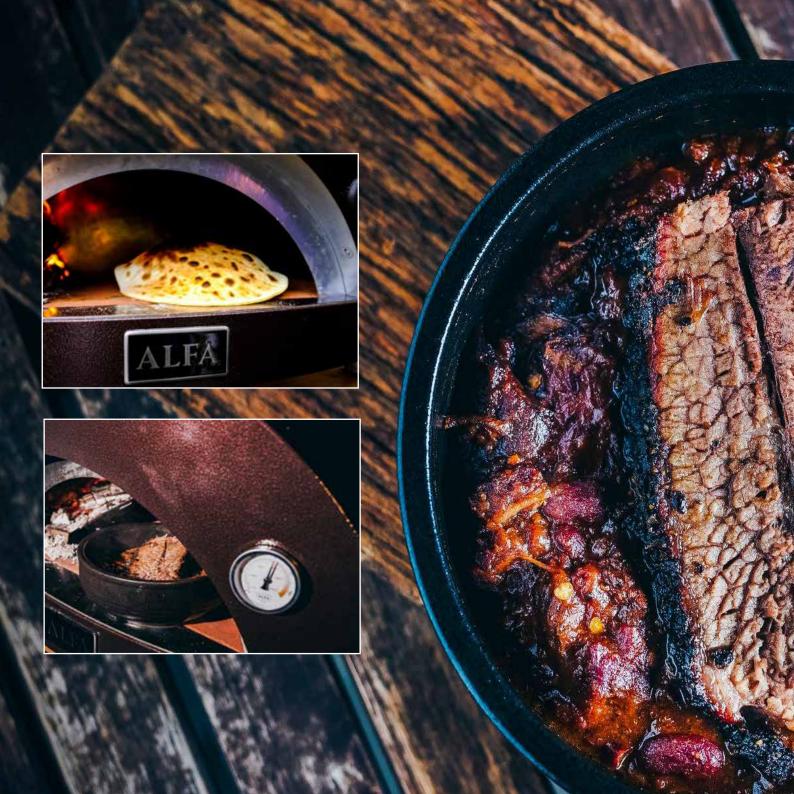




INSTALLATION



CUISINER AVEC LA FLAMME





ALFA ONE

The Italian oven for everyONE!



Dimensions: 75x55x48 cm Sole: 60x40 cm





999€

Dix ans après le lancement du premier four à bois Inox, nous vous présentons le ONE. Le nouveau four à bois compact d'Alfa. Apportez ce design compact, léger (50 kg seulement) et sophistiqué à votre maison. En seulement 10 minutes et avec un minimum de consommation de bois, vous pouvez allumer le four de 0 à 500°. Rapide, efficace et portable. Que la fête commence!







Dimensions: 91x69,5x118h cm Surface de cuisson: 70x40 cm







1.790€ 1.590€



Dimensions: 118x85x181h cm Surface de cuisson: 70x40 cm







2000€ 1.800€



Dimensions: 82x68x120h cm Surface de cuisson: 60x50 cm







2.360 €



Dimensions: 93x68x178h cm Surface de cuisson: 60x50 cm







2.780 €





CUISINER AVEC UN FOUR A BOIS ALFA, C'EST CUISINER COMME DES CHEFS MICHELINS.

"Qualité, c'est le thème principal des fours à bois Alfa. A tel point que même les cuisiniers récompensés par une étoile Michelin utilisent un Alfa pour la préparation de leurs plats. Des plats raffinés et élégants, c'est possible avec le four Alfa.

"Mon four à bois Alfa est idéal pour créer, en plus de la pizza, les amuses bouches les plus divers."

Chef Filip Claeys - De Jonkman - 2* Michelin











Dimensions: 100x97x121h cm Surface de cuisson: 80x60 cm







3.030 €



Dimensions: 155x87,5x202h cm Surface de cuisson: 80x60 cm







3.750 €







Dimensions: 101x79x126h cm Surface de cuisson gaz: 60x50 cm Surface de cuisson bois: 70x50 cm







3.990 €





Dimensions: 129x96x192h cm Surface de cuisson gaz: 60x50 cm Surface de cuisson bois: 70x50 cm















Option kit Hybrid

Le kit hybride en acier Inox AISI 441 est spécialement conçu pour faciliter l'utilisation du four et pouvoir choisir entre le gaz ou le bois comme combustible. Pour Domo ou Dolce Vita.



Dimensions: 111x87x156h cm Surface de cuisson gaz: 70x40 cm Surface de cuisson bois: 80x60 cm





FOURS RÉFRACTAIRES

Fours à bois traditionnels pour usage domestique.

Nos fours traditionnels, réfractaires et à bois ont été soigneusement fabriqués par les mains de nos artisans spécialisés. Ils sont faits pour durer et offrent la véritable expérience de la cuisine italienne dans votre jardin, votre cuisine, votre taverne, etc. La passion, la tradition et la sagesse sont nos valeurs. Un sentiment et un goût unique sont nos objectifs.

Fours à bois préfabriqués et facile à installer

Notre gamme de fours entièrement assemblée est construite avec des matériaux de haute qualité. Ceci pour améliorer la performance et la durabilité de nos fours. La conception spéciale de cette gamme de fours les rend très facile à transporter et à utiliser. Ces fours ont un temps de chauffe plus long que leurs homologues en acier inoxydable, mais une fois qu'ils sont chauds, ils maintiennent également la température constante pour un durée plus longue.

Choisissez l'appareil idéal pour le jardin ou la terrasse, adapté à vos besoins, et découvrez les possibilités culinaires infinies!







CUISINER AVEC LA FLAMME



Dimensions: 105x105x122,5h cm Surface de cuisson: Ø 70 cm

2.300 €







Dimensions: 105x105x197h cm Surface de cuisson: Ø 70 cm

3.330 €

Le four modulaire

Comment cela fonctionne-t-il?

Produits de finition Master Vision

Voûte Arcodavanzale pour embranchement:	710 €
Raccord de ventilation à la cheminée diamètre 200 mm	150 €
Laine céramique 25 mm (3x)	570 €
Mortier 140 kg	325 €

Produits de finition Tradizionale

Support pour tradizionale (voûte pour embranchement)	240 €
Raccord de ventilation à la cheminée diamètre 200 mm	150 €
Laine céramique 25 mm (3x)	570 €
Mortier 140 kg	325 €



FOUR DIY

COMMENT INSTALLER UN FOUR MODULAIRE

L'assemblage joue un rôle clé dans le succès d'un four à bois traditionnel. Alfa veut simplifier le processus d'assemblage en réalisant des modules préfabriqués qui sont combinés en blocs. Peu de pièces individuelles, qui résultent en un grand four. La résistance est augmentée par un renforcement interne qui rend le dôme solide. Il est donc crucial de choisir les bons matériaux pour l'isolation du four professionnel. Le mortier gris Refrax est le meilleur allié pour donner au four la bonne élasticité, pour lui permettre de "respirer", et pour permettre la bonne dilatation thermique de tous les éléments. Enfin, la fibre céramique facile à appliquer garantit une isolation thermique optimale du four.





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 (FOURS INOX)

Choisissez le four idéal adapté à vos besoins.



	ONE	CIAO	5 MINUTI	4 PIZZE	ALLEGRO	ромо	DOLCE VITA
Dimensions four	75x55x48 cm	91x69,5x118h cm	82x68x120h cm	100x97x121h cm	118x102x60 cm	101x79x126h cm	111x87x156h cm
avec base		118x85x 181h cm	93x68x178h cm	155x87,5x202 cm	118x102x225 cm	129x96x192h cm	
Surface de cuisson	60x40	70x40 cm	60x50 cm	80x60 cm	100x70 cm	70x50 cm	80x60 cm
Poids du four	50 kg	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	10'	15'	15'	20'	20'	15'	15'
Nombre de pizzas à la fois	1	2	2	4	5	2	4
Fournée de pain		2 Kg	2 Kg	4 Kg	5 Kg	2 Kg	4 Kg
Consommation	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
Combustible	bois	bois	bois	bois	bois	bois / gaz	bois / gaz
Couleur avec base	X						×
Couleur sans base							
Page	10	12	14	18	20	22	23



= cuivre



= gris claire



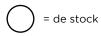
= gris foncé



= Jaune



= Rouge



FOURS RÉFRACTAIRES

Le four à briques pour des températures constantes à long terme à votre taille.









	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
Surface de cuisson	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	90 à 145 kg	280 à 420 kg	350 à 490 kg
Minutes pour chauffer	60'	45'	50' to 65'	60' à 70'
Nombre de pizzas à la fois	2	2 à 4	4 à 7	6 à 8
Fournée de pain	2 Kg	2 Kg à 8 kg	8 Kg à 14 kg	12 Kg à 16 kg
Consommation	4,5 kg/h	3 Kg/h à 4 Kg/h	6 Kg/h à 9 Kg/h	8 Kg/h à 10 Kg/h
Combustible	bois	bois	bois	bois
Page	26	27	27	27

ACCESSOIRES

Tous les outils dont vous avez besoin pour donner un surclassement à votre cuisine extérieure.

Une large gamme d'accessoires de qualité premium et 100% made in Italy pour une facilité d'utilisation ultime. Ces produits sont spécialement conçus pour améliorer votre expérience de chef et optimiser l'utilisation du four. Choisissez les meilleures pelles à pizza en acier inoxydable, outils de grillade, tables et housses pour une expérience optimale..

Des accessoires de haute qualité et durables sont indispensables pour une utilisation correcte des appareils, garantissent une expérience utilisateur unique et bien sûr de bons résultats culinaires. Il est tout simplement impossible de réaliser le meilleur de vos compétences culinaires sans de bons outils.



ACCESSOIRES POUR LA PIZZA



*ACCESSOIRES*POUR LE BARBECUE



CUISINER AVEC LA FLAMME





LOT DE PELLES

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: 90cm et 120cm. Seulement disponible en set.

set 90 cm	212 €
set 120 cm	258 €

Le lot de pelles en acier inox est composé de: **Pelle:** la pelle 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 racloir Alfa permet de péparer 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..



Le Kit Pizzaiolo est composé de tous les instruments nécessaires pour préparer et étaler la pâte, cuire et servir la pizza: pelle, pelle à pizza ronde, racloir, brosse à four, petit pelle en bois, plateau à boules de pâte, thermomètre laser, coupe-roue, gant résistant à la chaleur et livre de cuisine (EN/IT of FR/DE). Tous les outils du kit sont **Made in Italy** et certifiés par l'industrie alimentaire. Les outils en bois sont entièrement fabriqués à la main, et les autres instruments sont sélectionnés selon des normes de qualité élevées. Le kit es disponible en deux versions qui varient en fonction de la longueur du bâton: Kit Pizzaiolo 90 cm et Kit Pizzaiolo 120 cm.

PORTE-BUCHE

Démarez votre feu en un clin d'oeil!



Ce porte-buche est l'outil idéal pour allumer votre feu, afin que l'oxygène puisse passer sous le bois. Vous pouvez ensuite l'utiliser pour pousser le bois de côté et le maintenir en place. Attention, cet outil est livré avec le ONE, mais est une option pour tous les autres modèles.



Base multifonction et table de préparation

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



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 pratique et estétique, 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.

HOUSSE

La bonne protection pour votre four.



TABLEAU DES TAILLES table et four sans base

Table 130	175 €	
Pour tous les fours sauf allegro	1/5 €	
Table 160		
Pour tous les fours	194 €	
Table 190		
Pour tous les fours	258 €	
Four sans base- Medium	83 €	
Ciao - 5 Minuti - Domo		
Four sans base - large	101 €	
4 Pizze - Dolce Vita - Allegro		

Housse table + four sans base



La housse couvre-four à été étudiée spécialement pour protéger votre four contre les conditions climatiques 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.

Les housses sont disponibles pour les tables et les fours.

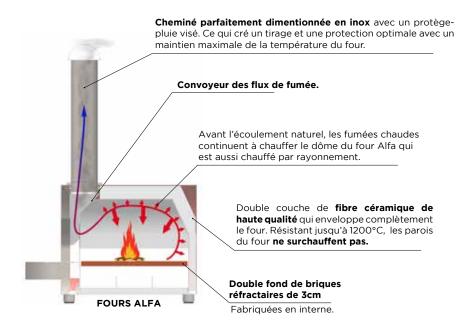


POURQOUI ALFA?

Qu'est ce qui nous rend unique?

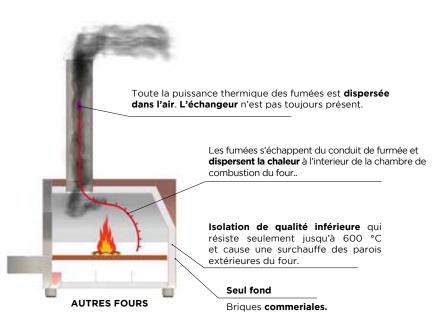


Tout est produit en interne
Flux d'air comme pour les fours Pro
5 minutes pour chauffer le four





Pas tout le monde produit en interne Flux d'air normal 30 minutes pour chauffer le four





Les produits ALFA sont brevetés.

Produit par:

Importé en Belgique, Luxembourg et Nord de la France 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 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

alfaforni.com dutry.com

Tous les prix sont TVA inclus, hors frais de livraison.





Vers. 16012020



HOTTER





FASTER

DIFFERENT

