

ALFA

2024

ASSORTIMENT
DOMESTIC



Une entreprise familiale depuis 1977

Pour diriger une équipe professionnelle, il faut des leaders capables de diriger et de motiver, qui ont une vision claire pour l'avenir et un sens aigu des traditions : **Marcello Ortuso et Rocco Lauro** sont les fondateurs d'Alfa et l'âme de cette grande et merveilleuse entreprise.



"Nous sommes fiers d'être italiens et nous sommes fiers de collaborer et travailler avec les meilleurs artisans italiens !"

Fabriqué à la main en Italie

Le siège d'Alfa est basé à Anagni, entre Rome et Naples, le lieu de naissance de la pizza.



Chaque four Alfa est fabriqué à 100% à la main en Italie par des artisans.

Le mot "artisan" vient de "art". Par conséquent, aujourd'hui plus que jamais, être un artisan signifie **la combinaison de créativité et compétence, énergie et la passion de créer quelque chose d'unique de ses propres mains**. Les fours Alfa sont reconnus mondialement depuis plus de 45 ans pour leur qualité et leur design.





Les garnitures à une température. La croûte en a une autre.

Pourquoi est-il si difficile de faire une bonne pizza à la maison?

La pizza est le plat préféré du monde et à juste titre, avant les hamburgers, le steak ou le poulet. Alors pourquoi les gens font-ils régulièrement des hamburgers, du steak ou du poulet à la maison, mais pas de pizza ?

Le problème, c'est la pizza. La solution c'est Alfa.

Les hamburgers, le steak et le poulet sont faciles à bien préparer, ce sont des plats unidimensionnels. La pizza est un plat à deux dimensions. Vous avez la pâte qui, pour obtenir une croûte croustillante à l'extérieur et rester hydratée à l'intérieur, doit être cuite rapidement sur une pierre à haute température. Et vous avez les garnitures - fromage, sauce, viande et légumes - qui doivent rester humide. Pour les cuire entièrement dans le court temps de cuisson de la croûte, il faut une température encore plus élevée. D'autres fours à pizza domestiques, en particulier les fours à pizza d'entrée de gamme plus compacts, ne sont pas conçus pour permettre à l'utilisateur d'avoir le même résultat. Aucun d'entre eux n'atteint ces résultats, à l'exception de l'Alfa Heat Genius™.

Alfa a une longue expérience dans la construction de fours commerciaux à bois et au gaz et ils ont appliqué cette technologie Heat Genius à ses fours domestiques. Alfa fonctionne comme les fours à pizza dans un restaurant. Il devient très chaud et garde une chaleur constante pendant très longtemps. Cela signifie que vous obtenez une croûte croustillante mais encore aérée, du fromage fondu et des garnitures parfaitement cuites.

Heat Genius™

Alfa's trifacta technologie!



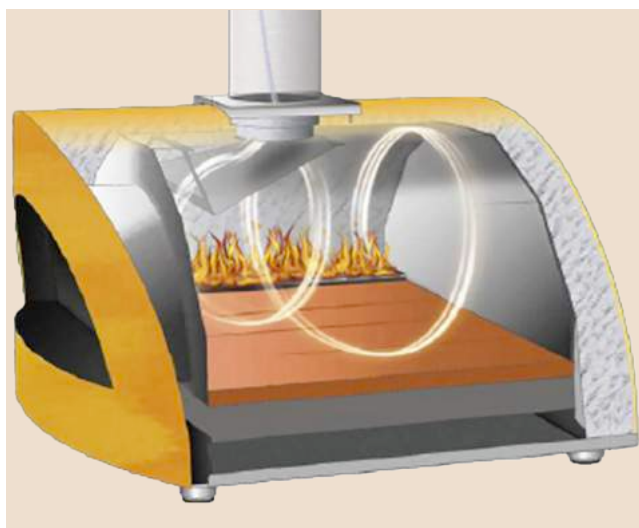
01. Authentique brique réfractaire HeatKeeper™ A la place de la pierre de lave ordinaire ou à la céramique

Alfa utilise une authentique brique réfractaire dans chaque four à pizza qu'ils créent. Cette brique réfractaire HeatKeeper, qu'ils fabriquent dans leur usine à Rome, en Italie, absorbe et accumule la chaleur bien mieux que la pierre de lave ou la céramique utilisées dans d'autres fours à pizza. C'est essentiel pour pouvoir cuire rapidement et sans brûler la croûte croustillante et humide à la bonne température.

02. Superwool® céramique DoubleDown Isolation par rapport à une isolation en laine de roche (ou pas d'isolation du tout)

L'espace situé entre les deux parois en acier inoxydable d'un Alfa est rempli d'une isolation DoubleDown Superwool®. Cette fibre céramique européenne offre jusqu'à deux fois la résistance thermique qu'une isolation en laine de roche utilisée dans d'autres fours à pizza artisanaux à domicile, permettant de conserver la chaleur et vous permet de cuire des pizzas parfaitement. Il permet également une récupération plus rapide de la chaleur entre les pizzas et fait considérablement baisser la température de la paroi extérieure.

Superwool® est une marque déposée de Morgan Advanced Materials



03. Circulation intégrale brevetée, le Flue System® par rapport aux évacuations ordinaires "par le haut"

D'autres fours à pizza perdent une grande partie de la chaleur par la cheminée, Alfa ne le fait pas. Grâce au système breveté de conduit de fumée à circulation intégrale Full Effect® l'air chaud circule dans la chambre de combustion et est renvoyé au fond où il peut chauffer la brique réfractaire. C'est essentiel car cela permet de garantir les températures correctes nécessaires pour cuire à la fois la croûte et les garnitures. Les fumées qui circulent, sortent alors par un déflecteur et remontent par une ouverture où elles sortent finalement par la cheminée. C'est ainsi que vous obtenez un maximum de chaleur de votre bois ou gaz et une consommation réduite.

L'art, la science et les performances dans la cuisson des pizzas

Six raisons supplémentaires d'acheter un four à pizza Alfa Heat Genius™.

Chambre en acier inoxydable Forninox™ Premium construction.

Si vous voulez générer beaucoup de chaleur, vous devez être en mesure de résister à de hautes températures. La chambre de combustion Forninox d'un Alfa est composée de deux types différents d'acier spécial à paroi épaisse résistant à la chaleur. La paroi intérieure est en acier inoxydable 441 imprégné de titane qui résiste aux contraintes thermiques et qui est résistant à la chaleur, à la corrosion et les influences météorologiques. L'acier inoxydable utilisé pour la paroi extérieure est également résistant à la chaleur et aux acides, car il contient moins de fer que l'acier utilisé dans d'autres fours à pizza. Avec cette combinaison Alfa aide à retenir la chaleur tout en offrant la qualité d'un produit bien fait et très performant, un four robuste.



Conception de la demi-sphère OptiDome

La forme unique d'un four Alfa Heat Genius fait partie intégrante de sa conception et de ses performances. La conception du demi-dôme "aplati" a été mise au point après que des tests approfondis aient montré que cette forme maximisait l'efficacité de l'appareil. La circulation et le flux de chaleur sont maximisés, un phénomène qui contribue à une haute température rapide et constantes pour une cuisson uniforme.



Dôme extérieur sans soudure

Les fours Alfa sont construits pour durer. Le dôme en une seule pièce a une construction sans soudures qui empêche l'humidité de passer à travers dans le four, ce qui se traduit par une longue durée de vie.



Choisir la bonne taille pour votre four à pizza Alfa

Compact (1 Pizza)

Un four compact offre suffisamment de place pour une pizza.

Une par une, vous pouvez servir vos invités.

Medium (2 à 3 Pizzas)

Un four moyen a de l'espace supplémentaire pour que vous puissiez combiner des plats complémentaires tout en réduisant le temps de cuisson total de moitié.

Large (4 à 5 Pizzas)

Un four plus grand qui a suffisamment d'espace pour cuisiner simultanément une pizza et un repas complet en même temps, idéal pour la famille.



“Déjà prêt?” rapide pour monter en température

La conception Heat Genius™ d'Alfa ne vous permet non seulement de cuire la pizza parfaite, mais vous pouvez aussi commencer à cuisiner beaucoup plus tôt. Il n'y a rien plus frustrant que d'avoir à attendre que le four chauffe alors que vous avez des invités qui sont prêts à manger.

Nos fours sont chauds en 20 minutes seulement et, ce qui est tout aussi important, gardent la chaleur longtemps. Donc, si vous êtes à court de temps et que vous voulez quand même pouvoir présenter une savoureuse pizza ou des lasagnes sorties du four ? Mettez-le en marche rapidement, préparer vos ingrédients et peu plus tard vos plats seront sur la table.



Brûleur à gaz SideFire Premium

Tous les fours à gaz Alfa sont équipés du système SideFire Burner, où le brûleur est situé sur le côté du four. De cette façon, la chaleur est soufflée à travers le four pour circuler vers le haut et autour de la chambre de combustion. D'autres marques placent parfois leurs brûleurs à l'arrière du four. Cela signifie que la chaleur est soufflée dehors par l'ouverture avant, ce qui est évidemment très inefficace.



Double dôme externe à revêtement en poudre

Tous les fours sont couverts d'une double couche de peinture de poudre selon un procédé en sept étapes. Un procédé qui garantit une finition durable et pérenne.

PEPPE GIACOMAZZA BRAND AMBASSADOR BELGIQUE

"Buona giornata a tutti

J'aime utiliser le four à bois ALFA forni en privé. Le four est prêt à l'emploi à moins de 15 min et très constant en température grâce à ses dimensions compactes et à son excellente isolation, et ce tout l'année.

Cela me permet d'en tirer le meilleur parti pour préparer des plats en un rien de temps. Cette création 100% italienne vous apporte la pure cuisine italienne avec le goût authentique du feu a bois.

Peppe

Le chef Peppe Giacomazza, célèbre visage de la télévision, figure de proue de la cuisine italienne et propriétaire de La Botte, le célèbre restaurant italien à Genk.





MODERNO Portable

Couleurs:

Antique Red | Ardesia Grey

Dimensions:

55 x 53 x 91 cm (lpxh)

Surface de cuisson:

40x40 cm

Kit hybride:

Pas disponible

Housses (sac à porter):

ACSAC-PTB



Un véritable four à pizza napolitain, une combinaison unique de technologie et de design dans seulement 35 kg.

Le nouveau Moderno Portable est compact et pèse seulement 35 kilos. Grâce au sac de transport disponible, il peut être transporté où vous voulez. Facile à assembler, il suffit de placer le conduit et le chapeau de cheminée et laisser la fête commencer.





MODERNO 1 Pizza

Couleurs:

Antique Red | Ardesia Grey

Dimensions:

73 x 55 x 105 cm (lxpxh)

Surface de cuisson:

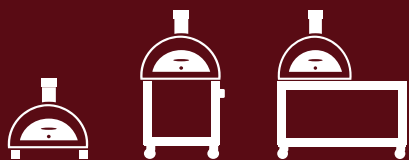
Bois: 60x40 cm | Gaz: 50x40 cm

Kit hybride:

ACKIT-HYB-1P

Housses:

ACTEL-TOPS | ACTEL-TOPS-BAS



Bois ou Gaz

Avec son design Alfa inimitable, le Moderno 1 pizza reste compact et ne pèse que 50 kg.

Idéal pour ceux qui recherchent un four compact et puissant, mais qui peut gérer de nombreux plats différents. Le four est disponible en version gaz et bois. Grâce à la base optionnelle avec des roues robustes, il peut être déplacé facilement. D'ailleurs, ce four est le complément idéal de votre coin extérieur ou de votre cuisine extérieure.





ALFA

MODERNO 2 Pizze

Couleurs:

Antique Red | Ardesia Grey

Dimensions:

95 x 70 x 105,5 cm (lpxh)

Surface de cuisson:

Bois: 70x50 cm | Gaz: 60x50 cm

Kit hybride:

ACKIT-HYB-3P

Housses:

ACTEL-TOP2P | ACTEL-TOP2PBAS



Bois ou Gaz

Conception fonctionnelle et design épurée combinée à la meilleure technologie Alfa, la 2 pizze. Un outil de cuisson exceptionnellement puissant qui s'intègre parfaitement aux espaces extérieurs modernes.

Grâce à une surface de cuisson élargie de 70x50cm, le Moderno 2 Pizze en un four exceptionnellement puissant offrant plus de possibilités. En plus de 2 pizzas en même temps, elle est parfaite pour les cocottes, les pains, pâtisseries,... Il est disponible en version bois ou gaz, mais grâce à la kit hybride optionnelle, vous pouvez choisir de cuisiner au bois dans le modèle à gaz.





MODERNO 3 Pizze

Couleurs:

Antique Red | Ardesia Grey

Dimensions:

108 x 73 x 114 cm (lxpxh)

Surface de cuisson:

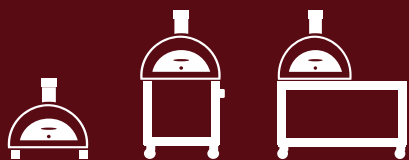
Bois: 90x50 cm | Gaz: 80x50 cm

Kit hybride:

ACKIT-HYB-3P

Housses:

ACTEL-TOP3P | ACTEL-TOP3PBAS



Bois ou Gaz



Le Moderno 3 Pizze est le four le plus populaire, prêt à cuire la première pizza en 30 minutes seulement.

Ses dimensions généreuses en font l'outil idéal pour ceux qui achètent Alfa comme principal outil de cuisson outdoor. Il peut être placé dans une cuisine extérieure, sur un socle ou combiné avec l'une des tables multifonctionnelles d'Alfa. Ce four est également disponible en version gaz et bois et vous pouvez opter pour le kit hybride en option.





made in Italy

MODERNO 5 Pizze

Couleurs:

Antique Red | Fire Yellow

Dimensions:

118 x 102 x 149 cm (lxpxh)

Surface de cuisson:

Bois: 100x70 cm | Gaz: 85x70 cm

Kit hybride:

ACKIT-HYBH12

Housses:

ACTEL-TOP5P | ACTEL-TOP5PBAS



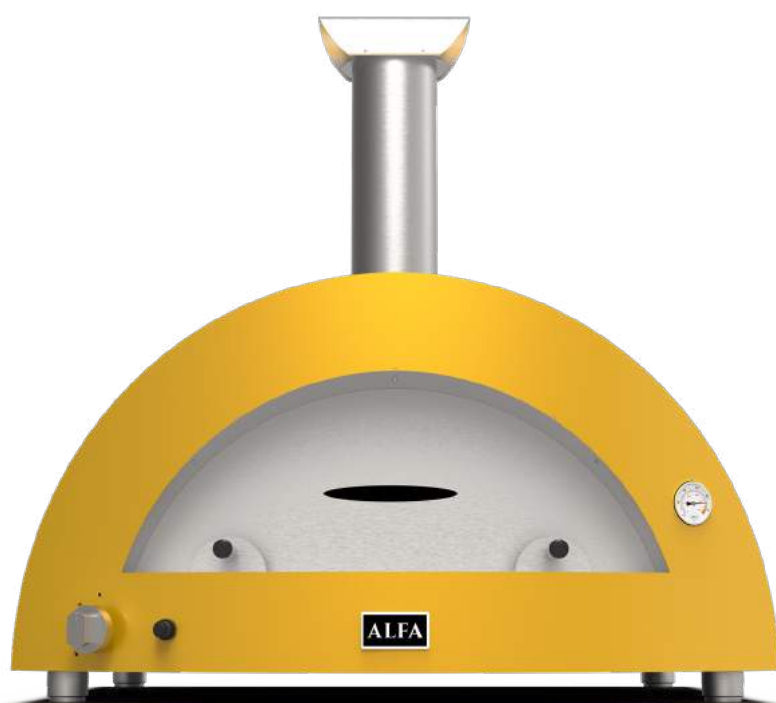
Bois ou Gaz



Le plus grand four Alfa

Le Moderno 5 Pizze est le plus grand four Alfa de cette catégorie et est conçu pour ceux qui veulent cuisiner comme les pros.

La base sur mesure est équipée d'une espace de rangement de bois ou gaz et des tables latérales pliantes très pratiques. Les possibilités sont infinies, des fêtes de famille, utiliser le four par des traiteurs et même comme outil idéal pour la terrasse de restaurants.





ALFA

made in Italy

HENDRIK DIERENDONCK MEAT AMBASSADOR BENELUX

Dierendonck, c'est avant tout une histoire de passion . C'est l'histoire d'authentiques bouchers, avec une machette, un cutter et un pétrin. Mais c'est aussi l'envie de connaître le produit, chez l'agriculteur, l'éleveur et les marchands. Nous visons des saveurs authentiques, dans un métier qui consiste à « transmettre souvenirs et émotions ». Dierendonck n'est pas seulement un nom, c'est une philosophie: passion.

Pour nous, le terroir est une question de goût et de différence. Ce que l'on voit avec les yeux se ressent dans la bouche. C'est la nature. L'origine de nos animaux et la façon dont ils sont élevés : voilà notre priorité. Car chaque terroir confère un goût différent à la viande. Rouge de Flandre occidentale issue de nos polders ou agneau des Pyrénées, chaque région a ses qualités.

La boucherie est un artisanat qui consiste à concilier valeurs traditionnelles et méthodes modernes. Pour préserver ce superbe savoir-faire, il est indispensable de rester fidèle à l'authenticité et à l'essence du produit. L'artisanat, c'est aussi la dextérité. L'artisan disparaît derrière sa création. Ce qu'il a créé parle pour lui.







ALFA

ALFA



Nos accessoires

Les accessoires indispensables

Un large choix d'accessoires de qualité supérieure.



Pizzaiolo Kit

Les meilleure d'outils, pour le meilleur pizzaiolo.

Le kit Alfa Pizzaiolo est la meilleure sélection d'outils à pizza que vous pouvez trouver sur le marché. Il contient de nombreux accessoires de première qualité qui vous permettent de plonger dans le monde fantastique de la "arte bianca" (cuisson et fabrication de pizzas) par le biais des grandes performances de nos fours à pizza chez vous a la maison.

Pizza peel set

Le premier ensemble de pelles modulaires au monde ! Tous les outils peuvent être prolongés ou raccourcis selon les besoins pour une facilité d'utilisation optimale.

Cela vous permet de travailler avec un seul set dans n'importe quel four, quelle que soit sa taille.



Pizza peel

Maintenant aussi disponible séparément ! Une pelle à pizza perforée pour éliminer tout excès de farine sous votre pizza. Il est également réglable en longueur pour un confort idéal. Disponible en version medium ou large pour convenir à votre four !



Medium peel set

Cette combinaison d'une pelle à pizza et d'un retourneur de pizza est le complément parfait de votre Moderno Portable ou le four à pizza Moderno 1 pizza. Avec sa dimension plus compacte, il s'intègre parfaitement dans les modèles plus compacts dans la gamme.



Crochet à bois

Le crochet à bois vous permet de manipuler parfaitement le feu. Après avoir allumé le feu au centre, vous pouvez utiliser cet outil pour le déplacer vers le côté gauche du four. De cette manière, vous éloignez le feu du thermomètre pour un affichage correct de la température de convection. Cet outil permet également de déplacer facilement les blocs qui ne reposent pas correctement.



Brosse

Après avoir déplacé le feu sur le côté à l'aide du crochet à bois, vous pouvez utiliser la brosse pour nettoyer votre surface de cuisson. Entre deux pizzas, il est également conseillé d'essuyer régulièrement les restes de farine à l'aide de la brosse. Sinon, cette farine commencera à brûler et donnera un goût aigre à votre base de pizza.



Turner peel

Après avoir placé la pizza dans le four à l'aide du pizza peel, vous pouvez utiliser cet outil pour retourner la pizza. Glissez la pelle à pizza en diagonale sous la pizza, inclinez-la doucement et ramenez-la vers vous pour retourner facilement la pizza. Vous obtiendrez ainsi une croûte de pizza parfaitement colorée tout autour et parfaitement cuite.



Pella à pizza en bois

Cette pelle à pizza en bois est compacte et donc pratique pour les petits espaces de travail. Une véritable valeur ajoutée en tant qu'outil supplémentaire pour livrer des pizzas rapidement et efficacement lorsque vous souhaitez organiser une soirée pizza avec vos amis et votre famille.



Base multifonctionnelle

La base Alfa est une table qui permet une polyvalence maximale comparable avec une installation d'une cuisine extérieure, mais sur roulettes pour obtenir le meilleur de votre four d'extérieur.

- Il est équipé de 4 roulettes avec freins.
- Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, sans bords tranchants.
- Il est équipé d'un grand compartiment pour stocker le bois et des bouteilles de gaz, pour les avoir toujours proche du four.
- Equipée avec de nombreux accessoires tels qu'un porte-pellicule, une poignée pour le déplacer et des crochets pour ranger des outils tels que des serviettes ou des gants de cuisine pour s'y suspendre.



Housses

La housse ALFA est la meilleure protection pour votre four. Elles sont spécialement conçues pour chaque modèle et faites d'un tissu hydrofuge qui le protège de la corrosion et de l'usure.

- Fabriqué avec un matériau imperméable pour la protection contre le mauvais temps.
- Convient aux fours à bois et à gaz.



Boîte à pâte

Vous commencez à fabriquer votre propre pâte à pizza et vous voulez épater vos amis et des connaissances avec vos compétences ? Dans cette boîte à pâte, mesurant 40x30x10cm, vous pouvez stocker 6 boules de pâte et elle s'intègre parfaitement dans votre réfrigérateur.



Spatule

Un outil indispensable pour retirer en douceur les boules de pizza de la boîte à pâte sans les abîmer. Avant de la sortir de la boîte, il est important de bien découper les bords pour ne pas abîmer les autres boules de pâte. Après avoir sorti votre boule à pizza, refermez toujours la boîte à pâte pour éviter que les boules ne se dessèchent.



Pizza cutter

Pour diviser facilement votre pizza en parts égales, il est important d'utiliser le bon coupe-pizza. Optez pour le coupe-pizza compact ou pour le coupe-roche un peu plus efficace, à vous de choisir !



Rocker cutter

Pour diviser facilement votre pizza en parts égales, il est important d'utiliser le bon coupe-pizza. Optez pour le coupe-pizza compact ou pour le coupe-roche un peu plus efficace, à vous de choisir !



Support pour pelles

Vous cherchez un compartiment de rangement pour vos outils à pizza ? Grâce à cet outil pratique, vous pouvez facilement ranger vos pelles et toujours avoir du petit bois et des allume-feu à portée de main. Les roulettes pratiques permettent de le déplacer facilement dans un endroit sec.

(39x39x46 cm | lpxh)



Station de garniture

Outre la pâte parfaite, les garnitures sont bien sûr essentielles pour une pizza savoureuse. Avec cette station de garniture pratique, vous pouvez facilement séparer les ingrédients et garder votre surface de travail propre et ordonnée. Grâce aux couvercles en plastique, vos ingrédients resteront frais et ne se dessècheront pas pendant les journées chaudes.



Tablier

Cuire une pizza n'est pas toujours l'activité la plus propre, il suffit de penser à la farine, à la sauce tomate ou au fromage qui se retrouvent partout dans votre enthousiasme. Portez donc ce short Alfa 'original' pour pouvoir toujours nettoyer la table avec vos invités.

Thermomètre infrarouge

Mesurer, c'est savoir, et on peut prendre ça littéralement. Ce thermomètre infrarouge mesure exactement votre surface de cuisson ce qui est cruciale pour la pizza parfaite. Grâce à sa capacité haute de température, il peut surveiller parfaitement toutes les zones.



Kit Hybride

La kit hybride brevetée d'Alfa transforme votre four à gaz dans un four à bois.

- Permet de faire brûler du bois dans votre four à gaz.
- Compatible avec les modèles pour 2, 3 et 5 pizzas.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI 441 ; peut supporter à des températures supérieures à 1000°C



Porte-buche

Ce porte-buche est l'outil idéal pour allumer votre feu, permettant à l'oxygène de passer sous le bois. Vous pouvez ensuite l'utiliser pour pousser le bois de côté et le maintenir en place. Il existe en 2 tailles, 37cm et 59cm.

ALFA ACADEMY BENELUX

Avec une Alfa Forni dans votre jardin/terrasse, vous impressionnerez de toute façon vos invités. Mais que se passerait-il si vous pouviez également préparer une pizza parfaite? Nous avons choisi d'inspirer nos utilisateurs en leur donnant la possibilité d'apprendre les techniques ultimes de la pizza en deux étapes.

Atelier BASIC

Dans notre atelier sur les basics, nous vous apprendrons à allumer, contrôler et entretenir votre four. En outre, vous apprendrez du début à la fin comment préparer la pâte à pizza parfaite, comment diviser la pâte en boules et comment étirer une pizza pour lui donner la forme optimale. En outre, chaque participant préparera et cuira sa propre pizza dans l'Alfa. Vous rentrerez chez vous avec une base solide pour votre première fête de la pizza.



*Plus d'informations dans notre brochure sur les workshops.
Demandez-la à votre spécialiste local !*

Atelier MASTERCLASS

Pour participer à notre advanced workshop, vous devez avoir suivi les cours de base. En effet, dans cet atelier, nous approfondirons les bases de la pizza napolitaine traditionnelle. Nous travaillerons avec un "levain" au lieu de la levure et nous expliquerons les différents types de levain tels que biga, polar et sourdough. Après avoir suivi cet atelier, vous ne pourrez pas vous empêcher de commencer à écrire votre propre histoire de levain.





“Je suis Antonio Bia, né en 1984 et originaire de Gioia del Colle (Bari). Dès que j’avais atteint ma majorité, je suis commencé à travailler dans le restaurant de mon frère. Je me suis passionné pour l’art blanc au point de vouloir apprendre le métier à tout prix, mais comme cela arrive à de nombreux jeunes du Sud, j’ai été contraint d’émigrer à l’étranger. Au cours de ma carrière, j’ai travaillé dans de nombreux endroits sur la Côte d’Azur, en Allemagne et en Belgique, où j’ai eu l’occasion d’apprendre la méthode de fabrication de la pizza napolitaine, aux côtés de maîtres pizzaïolos Napolitains chevronnés.”

Toni Bia



SARAH PUOZZO (PASTA ACADEMY BENELUX)
PASTA AMBASSADOR BENELUX



ALFA



Comparative table



MODERNO Line					
	Portable	1 Pizza	2 Pizze	3 Pizze	5 Pizze
Dimensions	55x53x91h cm	73x55x105h cm	95x76,5x105,5h cm	108x73x114h cm	118x102x149h cm
Surface de cuisson	40x40 cm GAS	60x40 cm HOUT 50x40 cm GAS	70x50 cm HOUT 60x50 cm GAS	90x50 cm HOUT 80x50 cm GAS	100x70 cm HOUT 85x70 cm GAS
Capacité pizza	1 Pizza	1 Pizza	2 Pizzas	3 Pizzas	5 Pizzas
Poids	35 kg	54 kg	79 kg	97 kg	175 kg
Type	Gas	Hout of Gas	Hout of Gas (Hybride met kit)	Hout of Gas (Hybride met kit)	Hout of Gas (Hybride met kit)
Combinaisons					
Couleurs					

Les fours jaunes sont uniquement disponibles sur commande.

Good food, beautiful moments with loved ones, and fire... Those are the values we stand for! We are the first... and the last! Alfa Forni, last man standing!"