



FORNO NAPOLI

# ALFA

COMMERCIAL PIZZA OVENS

# FORNO NAPOLI

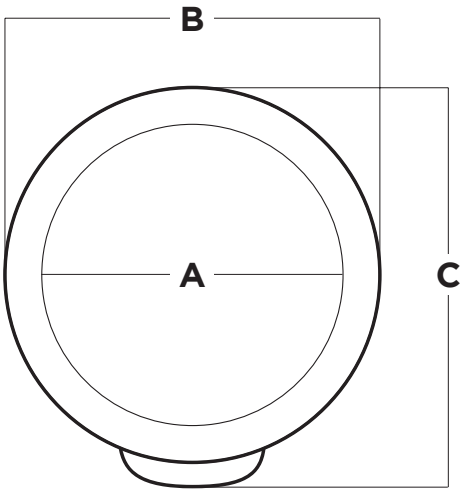
---

**Entirely handmade following the Italian tradition at its purest**

Costruito interamente a mano come nella tradizione italiana



|                                                                   |                                                    |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Wood consumption</b><br>Consumo legna                          | 7 kg/h<br>15,43 lbs/h                              |
| <b>Recommended operating temperature</b><br>Temperatura esercizio | 400/450°C<br>752/842°F                             |
| <b>Flue</b><br>Canna fumaria                                      | Ø 250 mm (9,84 in)                                 |
| <b>Nominal heat output</b><br>Potenza termica nominale            | 25000 Kcal - 29 kW                                 |
| <b>Maximum heat output</b><br>Potenza termica max                 | 29000 Kcal - 34 kW                                 |
| <b>Smoke temperature</b><br>Temperatura fumi                      | 190°C Exhaust                                      |
| <b>Smoke flow</b><br>Flusso fumi                                  | 800 Mc/h (on ignition)<br>650 Mc/h (at full speed) |
| <b>Smoke exhaust</b><br>Espulsione fumi                           | Natural draft<br>Tiraggio naturale                 |
| <b>Mouth size</b><br>Dimensioni Bocca                             | 54x25 cm<br>21x10 in                               |
| <b>Cooking floor height</b><br>Altezza piano cottura              | 112 cm<br>44 in                                    |



| Model<br>Modello | Pizza capacity<br>Numero di pizze | Dimensions<br>Dimensioni |                 |                 | Height<br>Altezza | Weight<br>Larghezza | Heat capacity<br>Potenza |
|------------------|-----------------------------------|--------------------------|-----------------|-----------------|-------------------|---------------------|--------------------------|
|                  |                                   | A                        | B               | C               |                   |                     |                          |
| M120             | <b>5</b><br>100 pizza/h           | 120 cm<br>47 in          | 165 cm<br>65 in | 170 cm<br>67 in | 210 cm<br>83 in   | 1600 kg<br>3527 lbs | 34kW                     |
| M130             | <b>6</b><br>120 pizza/h           | 130 cm<br>51 in          | 175 cm<br>69 in | 180 cm<br>71 in | 210 cm<br>83 in   | 1800 kg<br>3968 lbs | 34kW                     |
| M140             | <b>7</b><br>140 pizza/h           | 140 cm<br>55 in          | 185 cm<br>73 in | 190 cm<br>75 in | 210 cm<br>83 in   | 2000 kg<br>4409 lbs | 34kW                     |
| M150             | <b>8</b><br>160 pizza/h           | 150 cm<br>59 in          | 195 cm<br>77 in | 200 cm<br>79 in | 210 cm<br>83 in   | 2200 kg<br>4850 lbs | 34kW                     |

---

## Standard Color



**LATTE MIX**  
BCMIX106



**MARRONE UNICO**  
AP09

---

## Premium Color



**GRIGIO UNICO**  
AP06



**BEIGE UNICO**  
AP03



**NERO UNICO**  
AP20



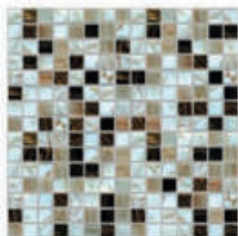
**AZZURRO UNICO**  
AP04



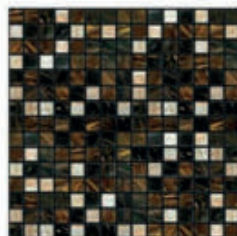
**VERDE SCURO UNICO**  
AP07

---

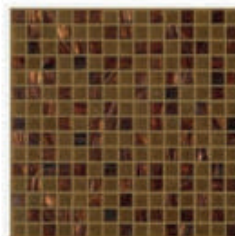
## Luxury Color



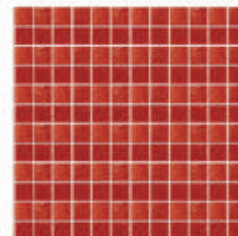
**ORO CHIARO MIX**  
BCMIX111



**ORO BRUNO MIX**  
BCMIX110



**ORO TERRA MIX**  
BCMIX117



**ROSSO UNICO**  
AP08



## SINCE 1977 - DESIGN AND PERFORMANCE

Leading Italian manufacturer of high quality refractory wood fired ovens for commercial uses, Alfa offers you a large variety of choice for your restaurant or pizzeria. Our commercial ovens are made to fulfill the needs for an outdoor patio or indoor professional kitchen. Our ovens stay hot the following day providing the most efficient thermal performances.

Il marchio Alfa è leader di mercato per la produzione di forni a legna e a gas professionali. Ogni forno per pizzeria è un'opera unica: frutto di esperienza, professionalità, ricerca e passione. I nostri forni per pizza in refrattario sono realizzati per soddisfare le più svariate esigenze dei clienti. Installabili sia all'interno di una pizzeria o in una cucina professionale che all'esterno per esempio in un giardino o una terrazza, i forni a legna e gas per pizza Alfa assicurano una cottura impeccabile. Il materiale refrattario con cui sono costruiti assicura alte performance termiche senza alcuna dispersione del calore. I forni Alfa sono perfetti per la pizza napoletana, la pizza romana o la pizza al metro.



- **Dome and external hood in hand-shaped bricks.**  
Cupola e cappa esterna in mattoni sagomati a mano.
- **Oven floor made of Alfa's "cotto" refractory bricks.**  
Piano cottura in cotto refrattario Alfa.
- **Removable supporting stand in reinforced iron.**  
Stand di supporto in ferro rinforzato removibile.
- **it is possible to request the raw oven, built-in version.**  
È possibile richiedere il forno grezzo, versione da incasso.
- **2 cm (0,78 in) lava stone landing.**  
Davanzale in pietra lavica da 2 cm.
- **Available in wood or gas-fired options.**  
Disponibile a gas o a legna..
- **Alfa's firebricks crown.**  
Corona in mattoni refrattari Alfa.
- **Alfa's cast-iron arch.**  
Archetto in ghisa Alfa.



Easy 34 kW gas burner with Easy control panel



# ALFA

COMMERCIAL PIZZA OVENS