

ALFA

PIZZA





Wie können wir Ihnen den Wert unseres Produktes näher bringen? Wie können wir Ihnen, abgesehen von den technischen Informationen, auch die Unternehmensphilosophie von Alfa Pizza vor Augen führen? Wie können wir Ihnen erklären, dass Alfa Pizza nicht nur Zwischenhändler, sondern Partner sucht?

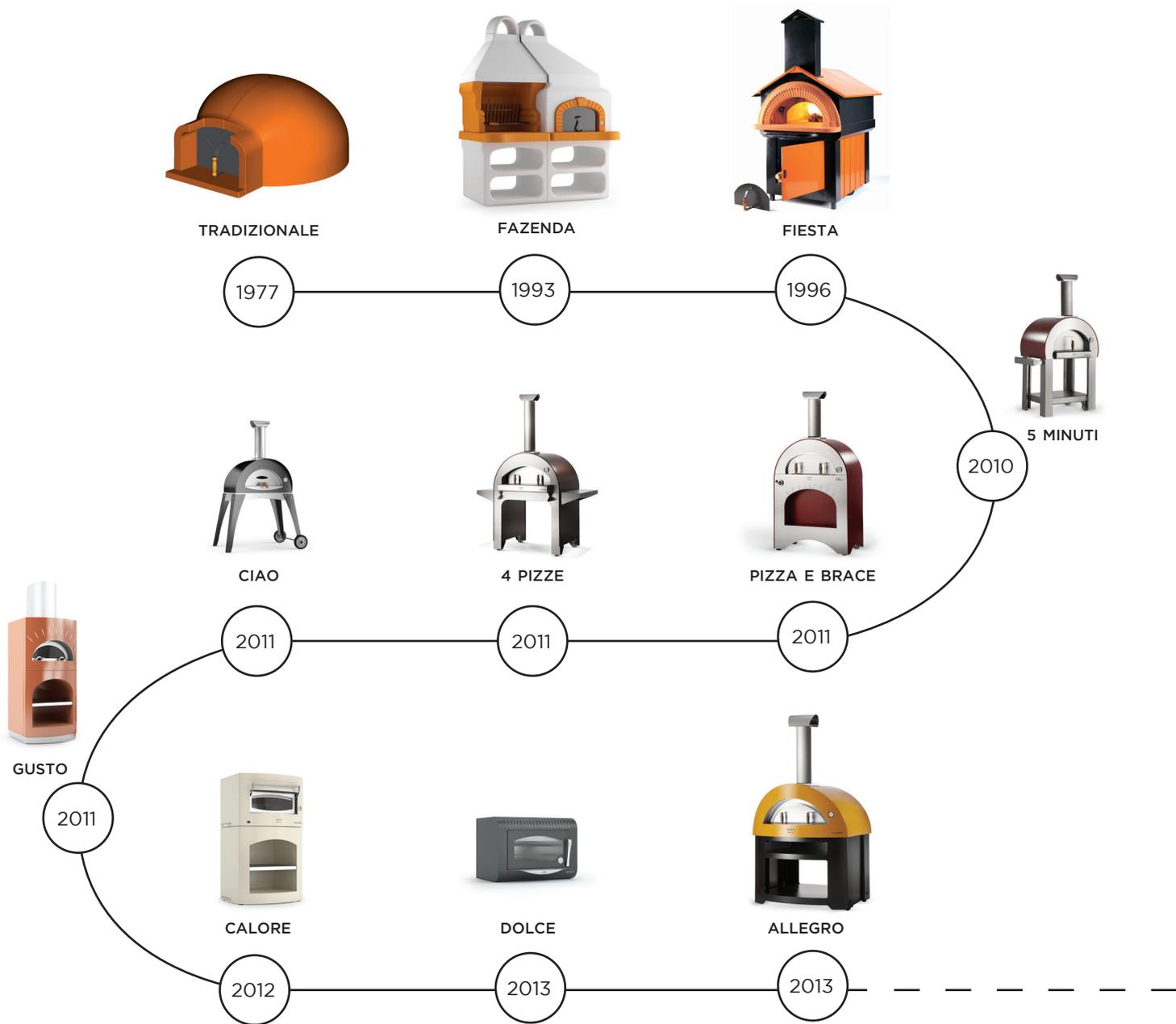
Dank dieser Fragen haben wir diesen Leitfaden ausgedacht. Einfach und schnell nachzuschlagen, erteilt dieser Leitfaden alle Informationen und Hebelwirkungen, die notwendig sind, um unsere Produkte zuerst kennenzulernen und dann sie am besten vorzuführen. Jeder Abschnitt wurde für die Erweiterung und die Teilung vom Knowledge unserer Firma ausgedacht: Der Zweck ist die Suchen nach einer Wechselwirkung mit allen unseren Alfa Point Partnern.

Der Leitfaden fängt mit der Geschichte der Firma, den Erfolgen, den Neuentwicklungen, den Veränderungen von Alfa Refrattari von 1977 bis heute an, weil die Erfahrung die beste Referenz ist! Dann wird die Verwendung des Ofens der Schwerpunkt des Leitfadens: Anzünden, Handhabung der Flamme, Garmethoden. Benutzerfreundlichkeit und verschiedene Garmethoden. Diese sind die Haupteigenschaften unserer Produkte.

Dieser Abschnitt endet mit der technischen Beschreibung der Produkte. Auf diese Weise wird es einerseits einfacher und schneller die spezifischen Eigenschaften nachzuschlagen, andererseits wird die Vergleichung unten den verschiedenen Produkten noch leichter. Jede technische Beschreibung enthält alle nötige Informationen über das Anzünden, die Wartung, die Reinigung und die Handhabung der Flamme. Mit dem Ausdrucken der technischen Beschreibung eines einzelnen Produktes hat man somit alle wichtigen Informationen in der Hand. Der Alfa Pizza Leitfaden enthält alle notwendige Informationen, um ein richtiger Profi im Umgang mit dem Holzofen zu werden.

since 1977

WOOD FIRE PASSION





EINFÜHRUNG

- 6 Anzünden des holzes
- 7 Gaszündung
- 7 Reinigung und abbau des brenners
- 8 Garen
- 8 Tipps zum pizza backen
- 9 Pulizia e Manutenzione

ÖFEN

- 10 Ciao S
- 14 Ciao M
- 18 Ciao L
- 22 5 Minuti
- 26 5 Minuti top
- 28 Pizza e Brace holz
- 32 Pizza e Brace gas - LPG
- 34 Pizza e Brace gas - Methan
- 36 4 Pizze
- 40 Allegro
- 44 Allegro top
- 46 Fiesta e barbecue
- 50 Gusto
- 54 Gusto top
- 56 Dolce
- 60 Calore

ANZÜNDEN DES HOLZES

Kit Accendilegna und Kit Legnapronta verwenden, um das Holz aufzuschichten. Achten Sie darauf, dass die Holzscheite klein und gut getrocknet sind.



Das Feuer mit den Zündstrohknäueln anzünden; Der Holzhalter ist hilfreich, um die Flamme unter Kontrolle zu haben. Danach immer dickere Holzscheite darüber schichten. Bauen Sie das so auf, dass immer genug Freiraum für die Belüftung bleibt.

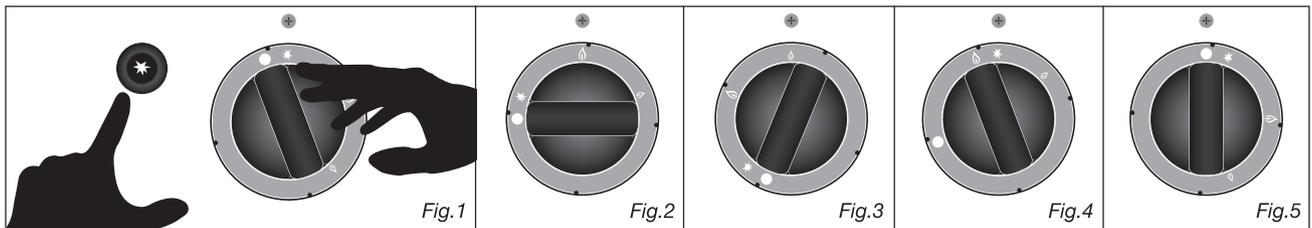


Wenn eine Zündflamme sich gut gebildet hat, das Holz mit dem Glutschieber zur Seite schieben. Die Backfläche mit der Ofenbürste reinigen, um die Fläche zum Kochen vorzubereiten.



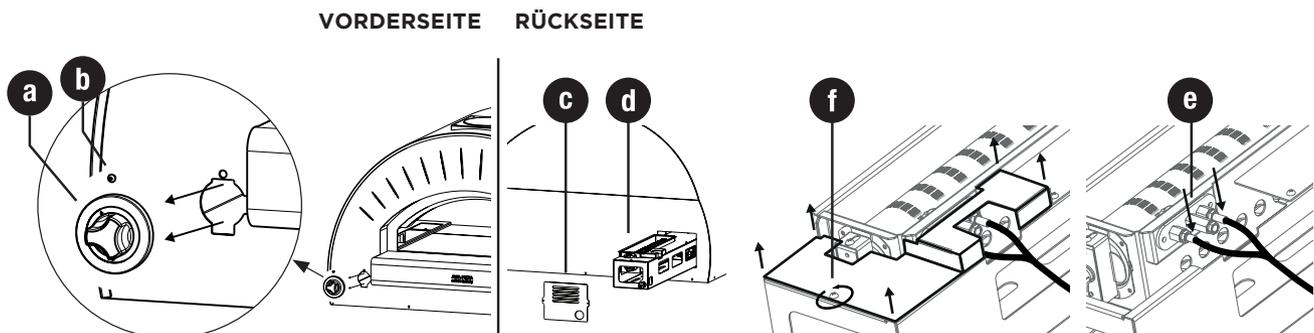
GASZÜNDUNG

1. Um die Zündflamme anzuzünden, den Einstellknopf und den Knopf daneben gleichzeitig drücken und drehen. Abb. 1
2. Den Einstellknopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen. Die Flamme hoch stellen, um die Leistung des Brenners zu verstärken. Abb. 2
3. Den Einstellknopf drücken und drehen und die Flamme niedrig stellen, um die Leistung des Brenners zu verringern. Abb. 3
4. Den Einstellknopf auf die Sterne zur Abschaltung der Hauptblockbrenner stellen und nur die Zündflamme eingeschaltet lassen. Abb. 4
5. Den Einstellknopf auf den schwarzen Kreis stellen, um den Hauptbrenner auszuschalten und die Zündflamme zu löschen. Abb. 5



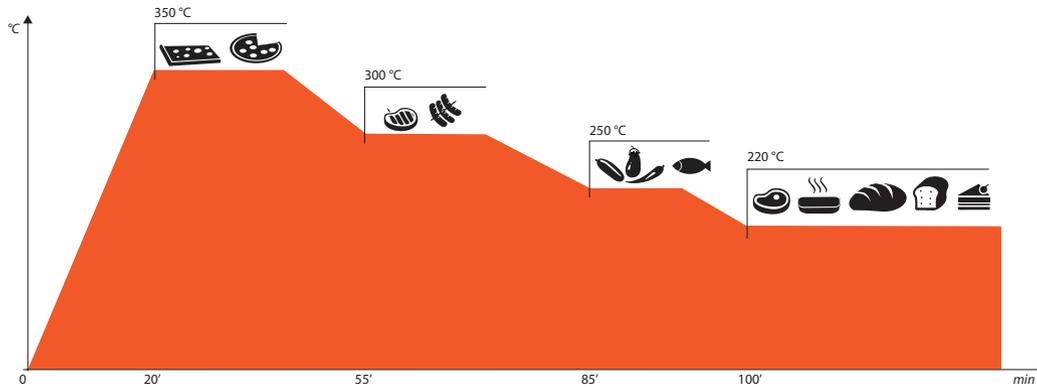
REINIGUNG UND ABBAU DES BRENNERS

1. Reinigen Sie den Gasbrenner bei der regelmäßigen und gründlichen Absaugung der Garresten.
2. Beim Reinigen achten Sie darauf, dass der Brenner nicht beschädigt wird.
3. Vor der Reinigung den Brenner aus dem Ofen beim folgenden Verfahren entfernen: Den Einstellknopf abziehen (a).
4. Die Befestigungsschraube lösen (b).
5. Beim Lösen der zweite Schrauben das Schutzdeckel entfernen (c).
6. Gas-Kiste entfernen und die Verbindung von piezoelektrischen Zündungskabeln kommt zum Vorschein.
7. Die zwei piezoelektrischen Zündungskabel trennen. Wenn es nötig ist, zuerst das Schutzblech beim Lösen des Schraubens (f) und danach den Brenner entfernen.
8. Das umgekehrte Verfahren durchführen, um den Brenner wieder einzubauen.



GAREN

- Den Ofen immer vorheizen: Für 15 Minuten heizen oder bis das Pyrometer 350-400°C erreicht.
- Nach Erreichen der Temperatur einige Minuten warten, sodass die Backfläche gleichmäßig heizt.
- Die Garzeiten ändern sich je nach Wetterlage und Essensmenge.
- An kalten, windigen Tagen oder in großen Höhenlagen ist eine längere Garzeit nötig. Bei hohen Außentemperaturen ist eine kürzere Garzeit ausreichend.



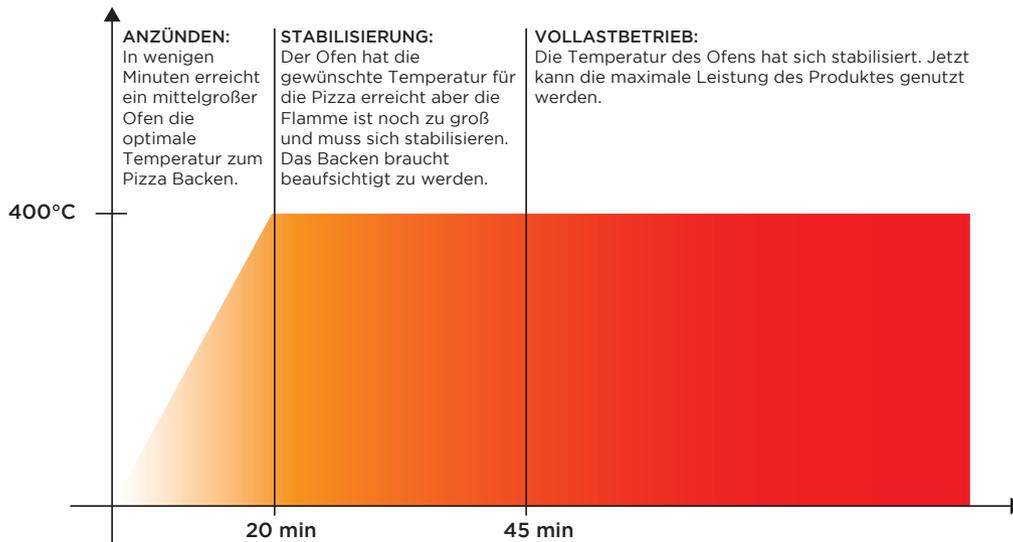
TIPPS ZUM PIZZA BACKEN

Ca. 20 Minuten nach Einschalten des Ofens wird die optimale Temperatur erreicht, um eine echte neapolitanische Pizza (bei hohen Feuchtigkeit) zu backen:

- Lufttemperatur 400°C.
- Schamotteboden- Temperatur von 350°C.

Wenn die optimale Temperatur erreicht wurde, jeden 3-5 Minuten kleine Holzscheite nachlegen. Der Ofen wird eine konstante Temperatur halten, sodass mehrere Pizzen nacheinander gebacken werden können.

- Bitte überprüfen Sie, dass keine Fettansammlung vorhanden ist. Eventuelle Fettansammlungen müssen entfernt werden, um die Verbrennung zu vermeiden.
- Wenn die Ofentür beim Backen geöffnet ist, halten Sie Abstand und fassen Sie die Ränder des Ofens nicht an.
- Beim Backen erreicht der Ofen sehr hohe Temperaturen. Bitte den Ofen nicht umstellen und nicht unbeaufsichtigt lassen.



REINIGUNG

1. Beim gelöschten Feuer und gekühlten Ofen die restliche Asche mit der metallischen Ofenbürste und der Schaufel sammeln.
2. Die gekühlte Backfläche mit einer Schaufel und dann mit einem nassen Lappen behutsam reinigen.
3. Um die Stahlaufseite des Ofens zu reinigen, einen mit Wasser gefeuchteten Lappen verwenden.
4. Eine dünne Schicht Vaseline-Öl streichen, um eine glänzende Oberfläche zu bekommen.
5. Mindestens einmal im Jahr den Rauchabzug entfernen und reinigen, um Verstopfungen vorzubeugen und den regelmäßigen Durchgang von Rauch zu erleichtern.
6. Garresten im Ofen sind kein Problem! Dank des Pyrolyse-Effekts werden die hohen Temperaturen den Ofen reinigen.
7. Im Fall von Rost das Poliermittel mit der geeigneten Bürste schmieren und mit einer dünnen Schicht Vaseline-Öl überziehen.
8. Zum Reinigen: Die Backfläche vor der Verwendung säubern und heizen, dann die brennende Glut darauflegen und einigen Minuten stehen lassen.
9. Zur Reinigung des Backofens keinen chemischen Reiniger verwenden.
10. Den Ofen nicht reinigen, wenn er in Betrieb ist.
11. Falls der Ofen in den Seegebieten installiert wird, wird es empfohlen den Ofen oft und mit Süßwasser zu reinigen, um Korrosion und Kalkbeläge zu vermeiden.



WARTUNG

1. Für eine sachgerechte Wartung des Ofens vergewissern Sie sich, dass der Rauchabzug vor Anzünden komplett frei ist und die Asche des vorherigen Garens entfernt wurde.
2. Es wird empfohlen die Asche bei gelöschten Gluten zu entfernen.
3. Der Ofen kann den ganzen Jahr verwendet werden; Im Winter den Ofen mit einem gemäßigten Feuer anzünden, um die thermische Belastungen, die von der Feuchtigkeit verursacht werden, zu verhindern.
4. Eine regelmäßige Wartung durch technisch qualifiziertes Personal wird empfohlen.

CIAO_S

gemäß Verordnung UNI 10474 und EN 13229

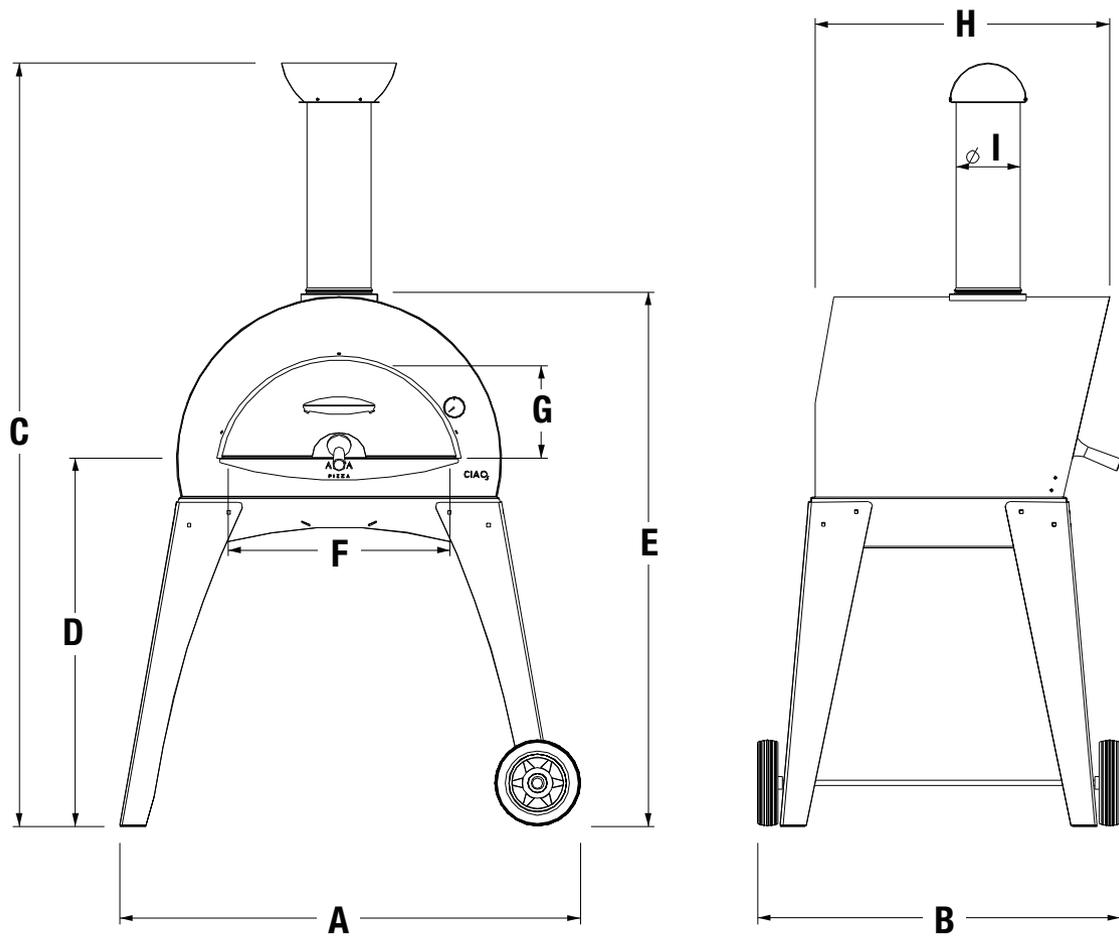


1
LEICHT

2
TRANSORTIERBAR

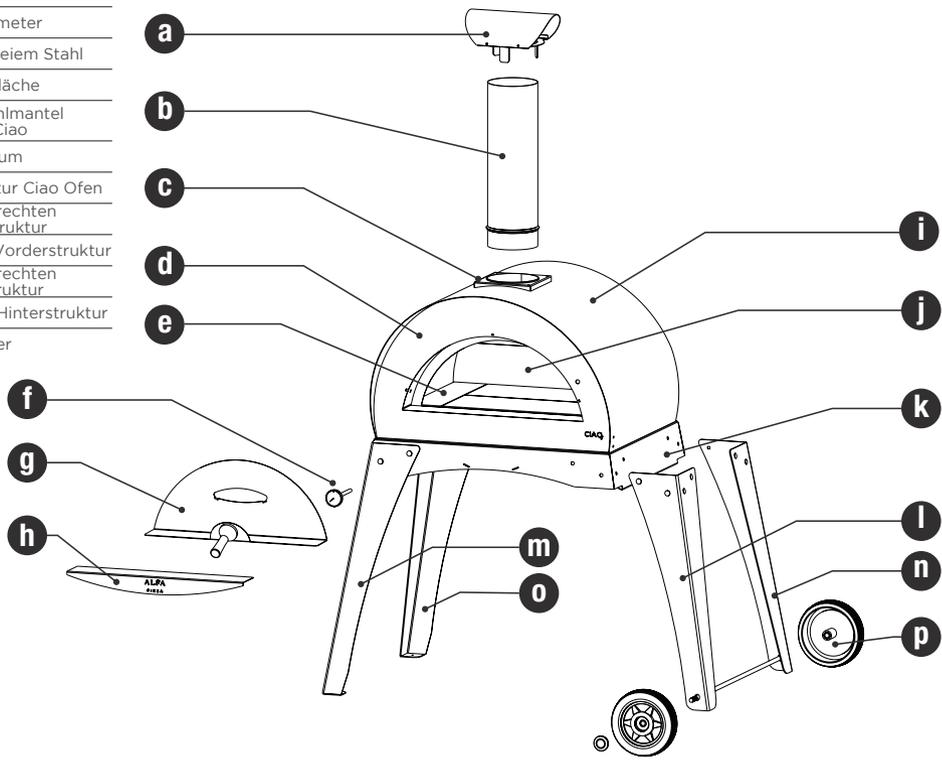
3
GERINGE GRÖSSE

FXCIAS-LGRI



A	107,9 cm 42,5 in	C	178,4 cm 70,2 in	E	124,9 cm 49,2 in	G	21,2 cm 8,3 in	I	15,0 cm 5,9 in
B	84,9 cm 33,4 in	D	86,2 cm 33,9 in	F	51,9 cm 20,4 in	H	69,0 cm 27,2 in		

PRODUKTNUMMER N°	BESCHREIBUNG
a	SCIS-01-024 1 Schornstein
b	TI150_500_SAT 1 Rauchabzug
c	SCIS-01-050 1 FLANSCH
d	SCIS-01-014 1 Bügel
e	1 Schamotteboden
f	YT63-135 1 Thermometer
g	SCIS-01-020 1 Tür aus rostfreiem Stahl
h	SCIS-01-031 1 Abstellfläche
i	SCIS-01-10-GR 1 grauer Stahlmantel Ofen Ciao
j	SCIS-01-002 1 Garraum
k	SCIS-01-009 1 Unterbau Struktur Ciao Ofen
l	SCIS-01-028-GR 1 Füße der rechten Vorderstruktur
m	SCIS-01-051-GR 1 Füße der linken Vorderstruktur
n	SCIS-01-045-GR 1 Füße der rechten Hinterstruktur
o	SCIS-01-052-GR 1 Füße der linken Hinterstruktur
p	CEEA20000 2 Räder



Gewicht	85 kg 187 lbs	Verwendete Materialien	Blech aus Eisen, Edelstahl, Keramikfaser
Fläche des Backbodens	0,24 m ² 2,6 ft ²	Feuerfestes Material-Typologie	Silicium/Tonerde-Platte
Abmessungen des Backbodens	60 x 40 cm 23,6 x 15,7 in	Empfohlenes Brennmaterial	Holzsplitte max 5 cm Durchmesser, Zweige
Minuten zum Aufheizen	15	Nennleistung	6,9 kg/h 15,2 Lbs/h
N° Pizzen pro Backvorgang	1	Minimale Luftzufuhr	10 Pa
Broteinschub	2 kg 4,4 lbs	Rauch-Volumenstrom	57,7 g/s
maximale Temperatur	400°C 752°F	CO-Emission 13% O₂	0,31% 3843 mg/Nm ³
Durchschnittlicher verbrauch	2,5 kg/h 5,5 lbs/h	Rauch-Temperatur	395°C 743°F

ZUSAMMENSETZUNG

Lackierung aus zwei Schichten: Grund + Pulverlackierung. Witterungs- und hohe temperaturbeständig.

Nicht lackierte Außenteile aus satinierten Edelstahl AISI 441.

Dämmung aus Keramikfaser, zwei 2,5 cm Schichten.

Garraum aus glänzenden Edelstahl AISI 441.

Backfläche aus 4 Platten 20x30x2,7 cm aus roter Schamotte bestanden.

Lackierte marmorgraue Beine mit zwei Räder für das Garten.

IM PRODUKT EINBEGRIFFEN SIND

- Beine mit zwei großen Rädern
- Tür
- Rauchabzug und Schornstein

INSTALLATION

Vor der Verwendung muss der Unterbau eingebaut werden.

Das Gerät ist für Außenbereich ausgedacht: Gärten, Terrassen, Balkons.

BEDIENUNGSANWEISUNG

Erstes Anzünden: Im Gegensatz vom Öfen komplett aus feuerfestem Stein ist das erstes Anzünden nicht nötig.

Für das Anzünden von kleinen getrockneten Holzscheiten natürliche Zündstrohknäueln verwenden. Buche, Zeder, Eiche und Weißbuche ermöglichen die besten Ergebnisse. Der Kit Accendilegna und der Kit Legnapronta von Alfa Pizza garantieren der optimale Betrieb des Ofens.

Es wird empfohlen, das Feuer auf eine Seite zu schieben, um genug Platz für das Garen zu haben und eine richtige Verbrennung zu garantieren.

Zum Löschen des Feuers die Tür schließen und warten bis Asche entsteht.

Die Tür regelt den Abzug des Ofens und die gewünschte Gartemperatur.

Den Ofen für ca. **15 Minuten** vorheizen. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wird, kann sie durch die Holzmenge und die Tür reguliert werden.

Zum Backen der Pizza ist es nötig, dass die Flamme weiterbrennt und die Tür entfernt wird.

REINIGUNG

Der Ofen hat eine Selbstreinigungsfunktion: Mithilfe der hohen Temperaturen wird der Schmutz einfach entfernt.

Es ist erforderlich, die Asche nach dem Abkühlen einfach zu entfernen und die Backfläche mit einem feuchten Lappen wegzuwischen.

Keine chemischen Reinigungsmittel für das Innere und das Äußere des Gerätes außer dem empfohlenen Wartungskit verwenden.

WARTUNG

Wenn der Ofen nicht verwendet wird, ist es erforderlich, das Gerät mit der Schutzhülle Telo copriforno zu bedecken. Die Schutzhülle finden Sie auf dem Website unter "Zubehör".

Eine Schicht Vaseline-Öl (im Alfa Pizza-Kit manutenzione enthält) auf die Teile aus Stahl überziehen (im Winter und in den Seegebieten besonders empfohlen), um Korrosion zu vermeiden.

CIAO_M

gemäß Verordnung UNI 10474 und EN 13229



1
LEICHT

2
TRANSORTIERBAR

3
ERNEUERNDDES DESIGN

gelb 

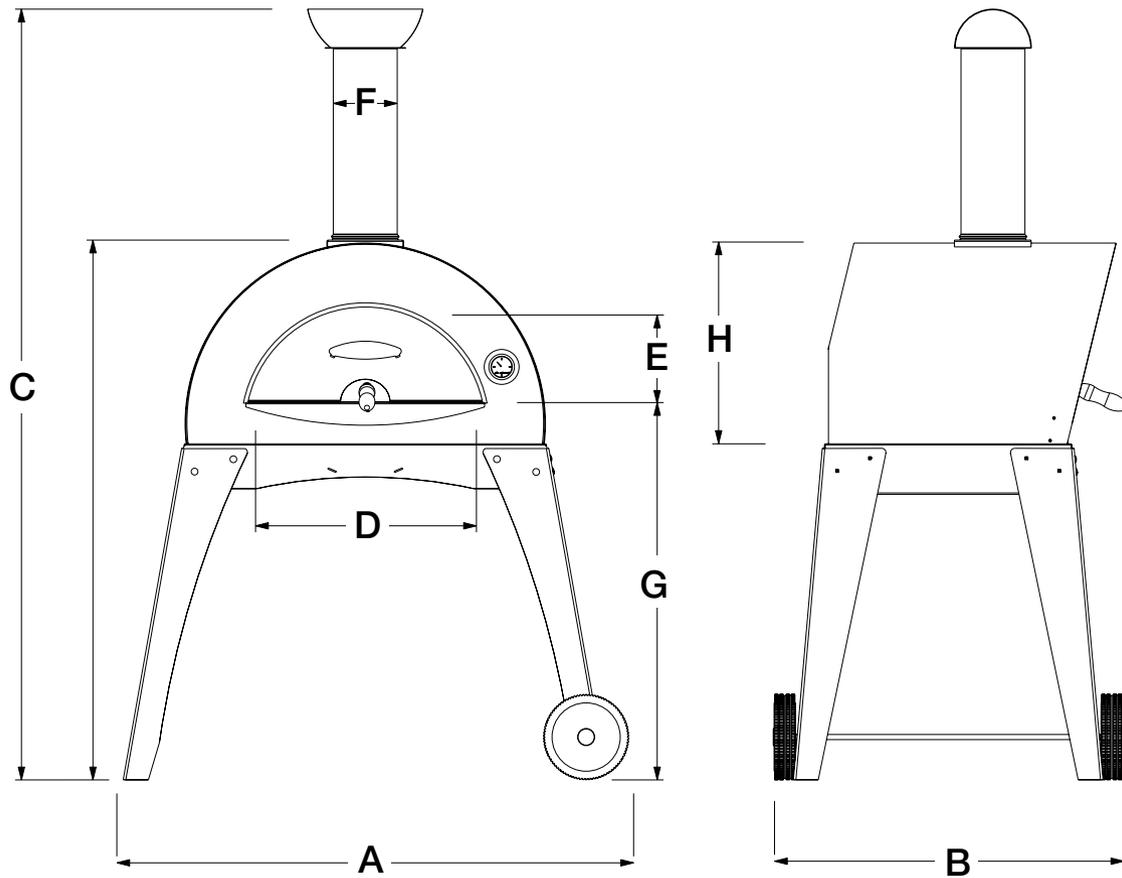
grün 

grau 

FXCIAM-LGIA

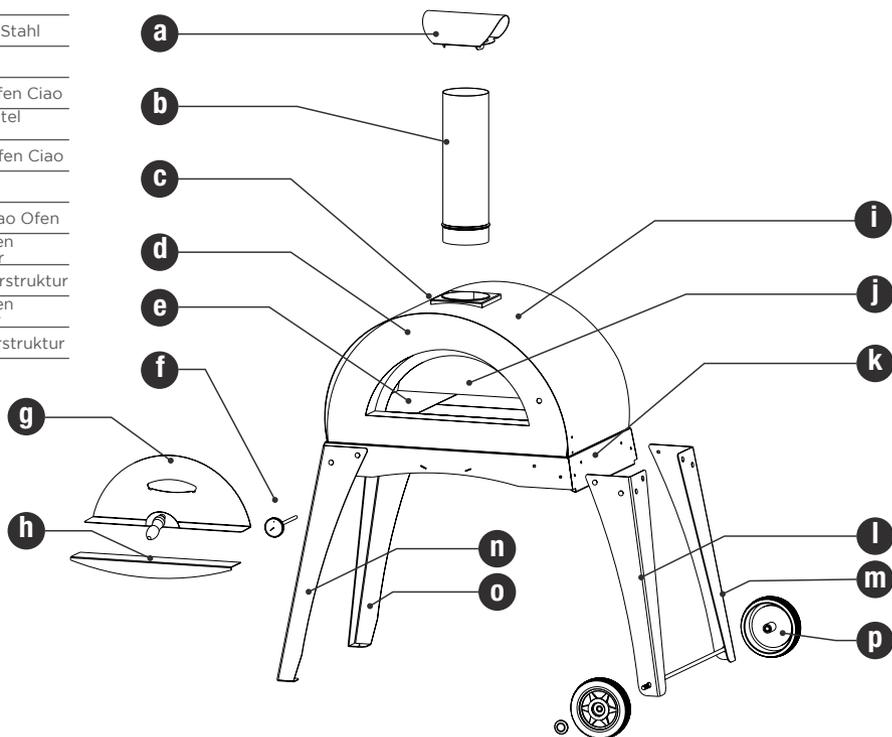
FXCIAM-LVER

FXCIAM-LGRI



A	118 cm 46,4 in	C	181 cm 71,2 in	E	20,5 cm 8,1 in	G	89 cm 35 in
B	85 cm 33,5 in	D	50 cm 19,7 in	F	15 cm 5,9 in	H	48 cm 18,9 in

PRODUKTNUMMER	N°	BESCHREIBUNG
a	SPZP_01_024	1 Schornstein
b	TI150_500_SAT	1 Rauchabzug
c	PZP_01_025	1 FLANSCH
d	SPZP_01_014-GR	1 Bügel
e		1 Schamotteboden
f	YT63-135	1 Thermometer
g	SPZP_01_020	1 Tür aus rostfreiem Stahl
h	SPZP_01_031	1 Abstellfläche
i	SPZP_01_010-GIA	1 gelber Stahlmantel Ofen Ciao
i	SPZP_01_010-GRI	1 grauer Stahlmantel Ofen Ciao
i	SPZP_01_010-VER	1 grüner Stahlmantel Ofen Ciao
j	SPZP_01_002	1 Garraum
k	SPZP_01_009	1 Unterbau Struktur Ciao Ofen
l	SPZP_01_028-GR	1 Füße der rechten Vorderstruktur
m	SPZP_01_045-GR	1 Füße der linken Vorderstruktur
n	SPZP_01_051-GR	1 Füße der rechten Hinterstruktur
o	SPZP_01_052-GR	1 Füße der linken Hinterstruktur
p	CEEA20000	2 Räder



Gewicht	90 kg 198 lbs	Verwendete Materialien	Blech aus Eisen, Edelstahl, Keramikfaser
Fläche des Backbodens	0,28 m ² 3 ft ²	Feuerfestes Material-Typologie	Silicium/Tonerde-Platte
Abmessungen des Backbodens	70 x 40 cm 27,5 x 15,7 in	Empfohlenes Brennmaterial	Holzsplitte max 5 cm Durchmesser, Zweige
Minuten zum Aufheizen	15	Nennleistung	6,9 kg/h 15,2 Lbs/h
N° Pizzen pro Backvorgang	2	Minimale Luftzufuhr	10 Pa
Broteinschub	2 kg 4,4 lbs	Rauch-Volumenstrom	57,7 g/s
maximale Temperatur	400°C 752°F	CO-Emission 13% O₂	0,31% 3843 mg/Nm ³
Durchschnittlicher verbrauch	2,5 kg/h 5,5 lbs/h	Rauch-Temperatur	395°C 743°F

ZUSAMMENSETZUNG

Lackierung aus zwei Schichten: Grund + Pulverlackierung. Witterungs- und hohe temperaturbeständig.

Nicht lackierte Außenteile aus satinierten Edelstahl AISI 441.

Dämmung aus Keramikfaser, zwei 2,5 cm Schichten.

Garraum aus glänzenden Edelstahl AISI 441.

Backfläche aus 4 Platten 20x30x2,7 cm aus roter Schamotte bestanden.

Lackierte marmorgraue Beine mit zwei Räder für das Garten.

IM PRODUKT EINBEGRIFFEN SIND

- Beine mit zwei großen Rädern
- Tür
- Rauchabzug und Schornstein

INSTALLATION

Vor der Verwendung muss der Unterbau eingebaut werden.

Das Gerät ist für Außenbereich ausgedacht: Gärten, Terrassen, Balkons.

BEDIENUNGSANWEISUNG

Erstes Anzünden: Im Gegensatz vom Öfen komplett aus feuerfestem Stein ist das erstes Anzünden nicht nötig.

Für das Anzünden von kleinen getrockneten Holzscheiten natürliche Zündstrohknäueln verwenden. Buche, Zeder, Eiche und Weißbuche ermöglichen die besten Ergebnisse. Der Kit Accendilegna und der Kit Legnapronta von Alfa Pizza garantieren der optimale Betrieb des Ofens.

Es wird empfohlen, das Feuer auf eine Seite zu schieben, um genug Platz für das Garen zu haben und eine richtige Verbrennung zu garantieren.

Zum Löschen des Feuers die Tür schließen und warten bis Asche entsteht.

Die Tür regelt den Abzug des Ofens und die gewünschte Gartemperatur.

Den Ofen für ca. **15 Minuten** vorheizen. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wird, kann sie durch die Holzmenge und die Tür reguliert werden.

Zum Backen der Pizza ist es nötig, dass die Flamme weiterbrennt und die Tür entfernt wird.

REINIGUNG

Der Ofen hat eine Selbstreinigungsfunktion: Mithilfe der hohen Temperaturen wird der Schmutz einfach entfernt.

Es ist erforderlich, die Asche nach dem Abkühlen einfach zu entfernen und die Backfläche mit einem feuchten Lappen wegzuwischen.

Keine chemischen Reinigungsmittel für das Innere und das Äußere des Gerätes außer dem empfohlenen Wartungskit verwenden.

WARTUNG

Wenn der Ofen nicht verwendet wird, ist es erforderlich, das Gerät mit der Schutzhülle Telo copriforno zu bedecken. Die Schutzhülle finden Sie auf dem Website unter "Zubehör".

Eine Schicht Vaseline-Öl (im Alfa Pizza-Kit manutenzione enthält) auf die Teile aus Stahl überziehen (im Winter und in den Seegebieten besonders empfohlen), um Korrosion zu vermeiden.

CIAO _✓

gemäß Verordnung UNI 10474 und EN 13229

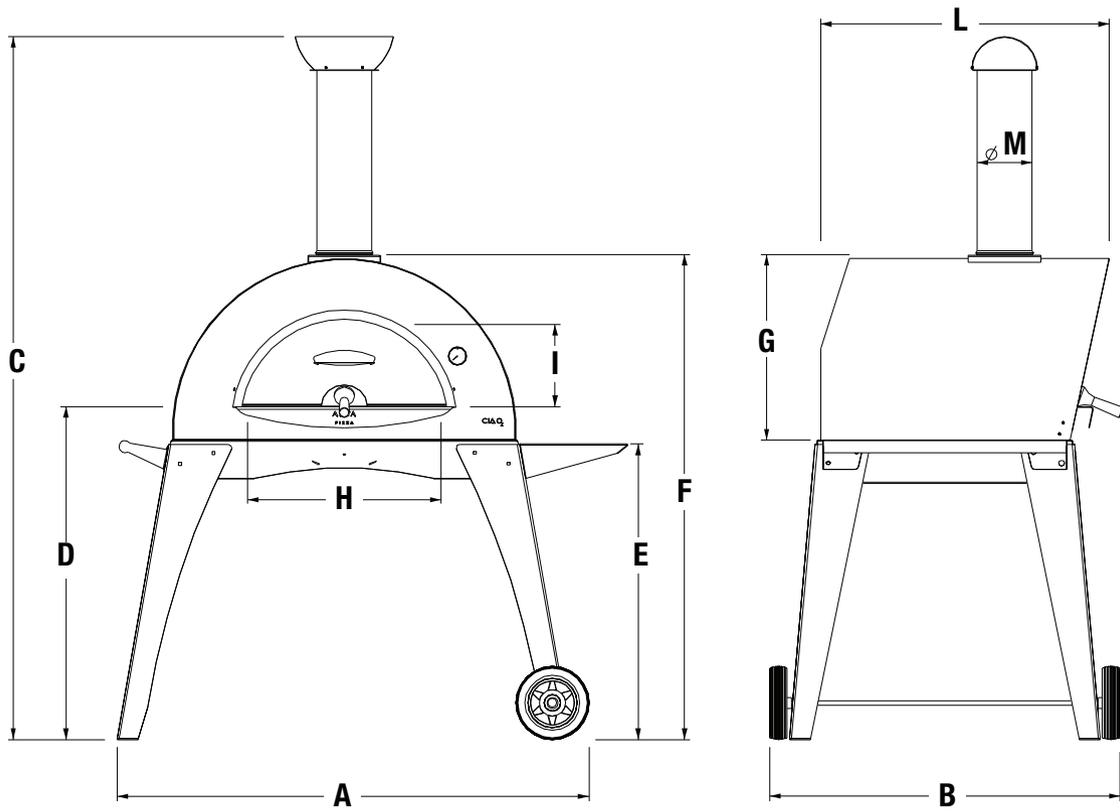


1
PRAKTISCHER
HANDGRIFF

2
TRASPORTABILE

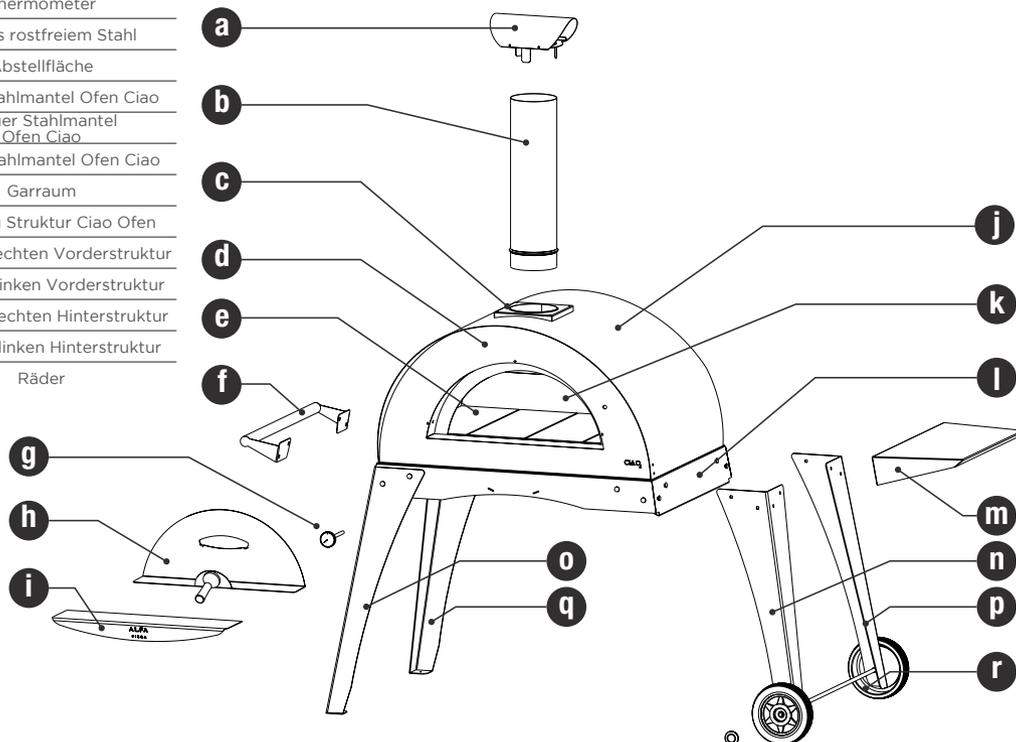
3
SEITLICHE
ABSTELLFLÄCHE

FXCIAL-LGRI



A	129,2 cm 50,9 in	C	192,1 cm 75,6 in	E	80,8 cm 31,8 in	G	50,7 cm 20,0 in	I	22,4 cm 8,8 in	M	15,0 cm 5,9 in
B	95,9 cm 37,8 in	D	91,0 cm 35,8 in	F	132,5 cm 52,2 in	H	53,0 cm 20,9 in	L	79,1 cm 31,1 in		

PRODUKTNUMMER N°			BESCHREIBUNG
a	SPZP_01_024	1	Schornstein
b	TI150_500_SAT	1	Rauchabzug
c	PZP_01_025	1	FLANSCH
d	SPZP_01_014-GR	1	Bügel
e		1	Schamotteboden
f	YT63-135	1	Thermometer
g	SPZP_01_020	1	Tür aus rostfreiem Stahl
h	SPZP_01_031	1	Abstellfläche
i	SPZP_01_010-GIA	1	gelber Stahlmantel Ofen Ciao
i	SPZP_01_010-GRI	1	grauer Stahlmantel Ofen Ciao
i	SPZP_01_010-VER	1	grüner Stahlmantel Ofen Ciao
j	SPZP_01_002	1	Garraum
k	SPZP_01_009	1	Unterbau Struktur Ciao Ofen
l	SPZP_01_028-GR	1	Füße der rechten Vorderstruktur
m	SPZP_01_045-GR	1	Füße der linken Vorderstruktur
n	SPZP_01_051-GR	1	Füße der rechten Hinterstruktur
o	SPZP_01_052-GR	1	Füße der linken Hinterstruktur
p	CEEA20000	2	Räder



Gewicht	120 kg 264,4 lbs	Verwendete Materialien	Blech aus Eisen, Edelstahl, Keramikfaser
Fläche des Backbodens	0,4 m ² 4,3 ft ²	Feuerfestes Material-Typologie	Silicium/Tonerde-Platte
Abmessungen des Backbodens	80 x 50 cm 31,5 x 19,7 in	Empfohlenes Brennmaterial	Holzsplitter max 5 cm Durchmesser, Zweige
Minuten zum Aufheizen	15	Nennleistung	6,9 kg/h 15,2 Lbs/h
N° Pizzen pro Backvorgang	3	Minimale Luftzufuhr	10 Pa
Broteinschub	2 kg 4,4 lbs	Rauch-Volumenstrom	57,7 g/s
maximale Temperatur	400°C 752°F	CO-Emission 13% O₂	0,31% 3843 mg/Nm ³
Durchschnittlicher Verbrauch	2,5 kg/h 5,5 lbs/h	Rauch-Temperatur	395°C 743°F

ZUSAMMENSETZUNG

Lackierung aus zwei Schichten: Grund + Pulverlackierung. Witterungs- und hohe temperaturbeständig.

Nicht lackierte Außenteile aus satinierten Edelstahl AISI 441.

Dämmung aus Keramikfaser, zwei 2,5 cm Schichten.

Garraum aus glänzenden Edelstahl AISI 441.

Backfläche aus 4 Platten 20x30x2,7 cm aus roter Schamotte bestanden.

Lackierte marmorgraue Beine mit zwei Räder für das Garten.

IM PRODUKT EINBEGRIFFEN SIND

- Beine mit zwei großen Rädern
- Tür
- Rauchabzug und Schornstein

INSTALLATION

Vor der Verwendung muss der Unterbau eingebaut werden.

Das Gerät ist für Außenbereich ausgedacht: Gärten, Terrassen, Balkons.

BEDIENUNGSANWEISUNG

Erstes Anzünden: Im Gegensatz vom Öfen komplett aus feuerfestem Stein ist das erstes Anzünden nicht nötig.

Für das Anzünden von kleinen getrockneten Holzscheiten natürliche Zündstrohknäueln verwenden. Buche, Zeder, Eiche und Weißbuche ermöglichen die besten Ergebnisse. Der Kit Accendilegna und der Kit Legnapronta von Alfa Pizza garantieren der optimale Betrieb des Ofens.

Es wird empfohlen, das Feuer auf eine Seite zu schieben, um genug Platz für das Garen zu haben und eine richtige Verbrennung zu garantieren.

Zum Löschen des Feuers die Tür schließen und warten bis Asche entsteht.

Die Tür regelt den Abzug des Ofens und die gewünschte Gartemperatur.

Den Ofen für ca. **15 Minuten** vorheizen. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wird, kann sie durch die Holzmenge und die Tür reguliert werden.

Zum Backen der Pizza ist es nötig, dass die Flamme weiterbrennt und die Tür entfernt wird.

REINIGUNG

Der Ofen hat eine Selbstreinigungsfunktion: Mithilfe der hohen Temperaturen wird der Schmutz einfach entfernt.

Es ist erforderlich, die Asche nach dem Abkühlen einfach zu entfernen und die Backfläche mit einem feuchten Lappen wegzuwischen.

Keine chemischen Reinigungsmittel für das Innere und das Äußere des Gerätes außer dem empfohlenen Wartungskit verwenden.

WARTUNG

Wenn der Ofen nicht verwendet wird, ist es erforderlich, das Gerät mit der Schutzhülle Telo copriforno zu bedecken. Die Schutzhülle finden Sie auf dem Website unter "Zubehör".

Eine Schicht Vaseline-Öl (im Alfa Pizza-Kit manutenzione enthält) auf die Teile aus Stahl überziehen (im Winter und in den Seegebieten besonders empfohlen), um Korrosion zu vermeiden.

5 MINUTI

gemäß Verordnung UNI 10474 und EN 13229



1
LEICHT

2
TRANSORTIERBAR

3
KOMPAKT

4
TOP VERSION
ERHÄLTlich

kupfer

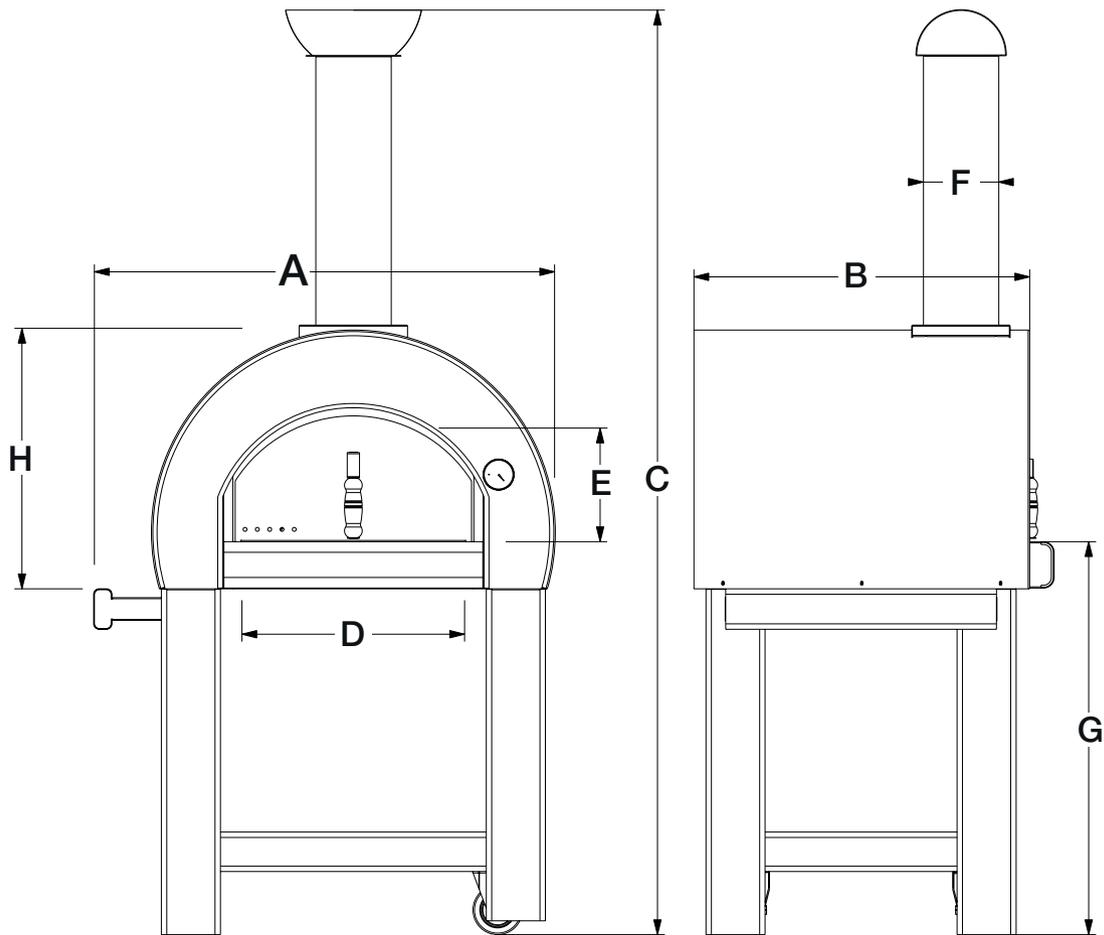


antik rot



FX5MIN-LRAM

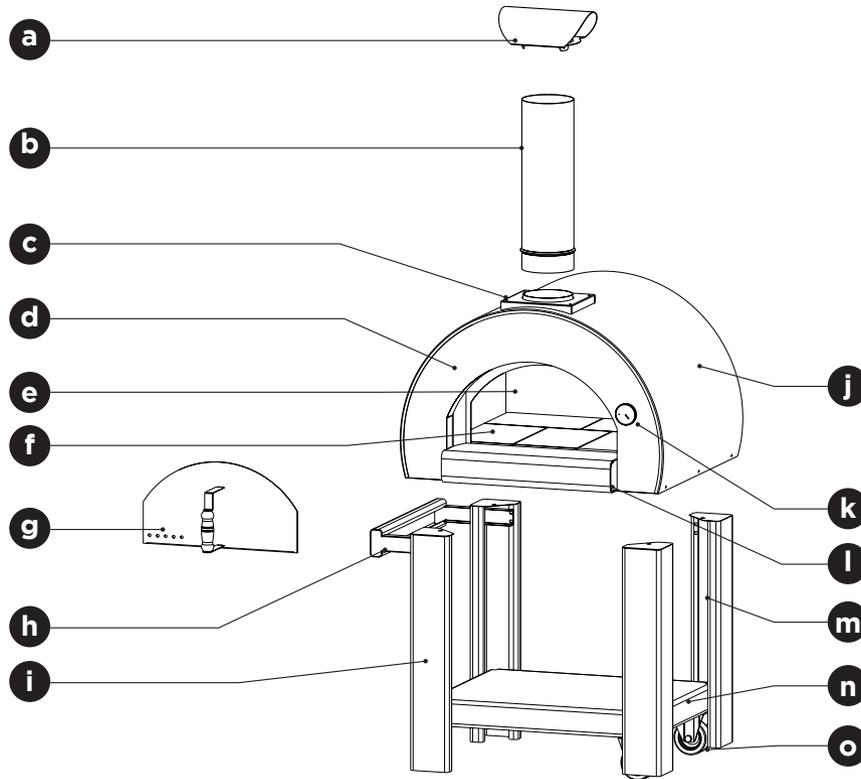
FX5MIN-LROA



A	93,0 cm 36,6 in	C	178,0 cm 70,1 in	E	25,0 cm 9,8 in	G	80,0 cm 31,5 in
B	68,0 cm 32,3 in	D	46,0 cm 18,1 in	F	15,0 cm 5,9 in	H	53,0 cm 20,8 in

PRODUKTNUMMER N°	BESCHREIBUNG
a SPZP_01_024 1	Schornstein
b TI150_500_SAT 1	Rauchabzug
c SFMN_01_070 1	FLANSCH
d SFMN_01_037 1	Bügel
e SFMN_01_002 1	Garraum
f 1	Schamotteboden

PRODUKTNUMMER N°	BESCHREIBUNG
g SFMN_01_031 1	Tür
h SFMN_01_068-RAMAP 1	Kuppel aus Kupfer Ofen 5 Minuti
h SFMN_01_068-ROSRA 1	altrote Kuppel Ofen 5 Minuti
i YT63-135 1	Thermometer
j SFMN_01_069 1	Abstellfläche



Gewicht	100 kg 220 lbs	Verwendete Materialien	Blech aus Eisen, Edelstahl, Keramikfaser
Fläche des Backbodens	0,3 m ² 3,2 ft ²	Feuerfestes Material-Typologie	Silicium/Tonerde-Platte
Abmessungen des Backbodens	60 x 50 cm 23,6 x 19,7 in	Empfohlenes Brennmaterial	Holzsplitter max 5 cm Durchmesser, Zweige
Minuten zum Aufheizen	15	Nennleistung	6,9 kg/h 15,2 Lbs/h
N° Pizzen pro Backvorgang	2	Minimale Luftzufuhr	10 Pa
Broteinschub	2 kg 4,4 lbs	Rauch-Volumenstrom	57,7 g/s
maximale Temperatur	400°C 752°F	CO-Emission 13% O₂	0,31% 3843 mg/Nm ³
Durchschnittlicher Verbrauch	3 kg/h 6,6 lbs/h	Rauch-Temperatur	395°C 743°F

ZUSAMMENSETZUNG

Lackierung aus zwei Schichten: Grund + Pulverlackierung. Witterungs- und hohe temperaturbeständig.

Nicht lackierte Außenteile aus satinierten Edelstahl AISI 441.

Dämmung aus Keramikfaser, zwei 2,5 cm Schichten.

Garraum aus glänzenden Edelstahl AISI 441.

Backfläche aus 5 Platten 20x30x2,7 cm aus roter Schamotte bestanden.

Unterbau aus Edelstahl mit Handgriff, Holzbehälter-Brett, 2 Räder.

IM PRODUKT EINBEGRIFFEN SIND

- Unterbau mit Räder
- Tür
- Rauchabzug und Schornstein

INSTALLATION

Vor der Verwendung muss der Unterbau eingebaut werden.

Das Gerät ist für Außenbereich ausgedacht: Gärten, Terrassen, Balkons.

BEDIENUNGSANWEISUNG

Erstes Anzünden: Im Gegensatz vom Öfen komplett aus feuerfestem Stein ist das erstes Anzünden nicht nötig.

Für das Anzünden von kleinen getrockneten Holzscheiten natürliche Zündstrohknäueln verwenden. Buche, Zeder, Eiche und Weißbuche ermöglichen die besten Ergebnisse. Der Kit Accendilegna und der Kit Legnapronta von Alfa Pizza garantieren der optimale Betrieb des Ofens.

Es wird empfohlen, das Feuer auf eine Seite zu schieben, um genug Platz für das Garen zu haben

und eine richtige Verbrennung zu garantieren.

Zum Löschen des Feuers die Tür schließen und warten bis Asche entsteht.

Die Tür regelt den Abzug des Ofens und die gewünschte Gartemperatur.

Den Ofen für ca. **15 Minuten** vorheizen. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wird, kann sie durch die Holzmenge und die Tür reguliert werden.

Zum Backen der Pizza ist es nötig, dass die Flamme weiterbrennt und die Tür entfernt wird.

REINIGUNG

Der Ofen hat eine Selbstreinigungsfunktion: Mithilfe der hohen Temperaturen wird der Schmutz einfach entfernt.

Es ist erforderlich, die Asche nach dem Abkühlen einfach zu entfernen und die Backfläche mit einem feuchten Lappen wegzuwischen.

Keine chemischen Reinigungsmittel für das Innere und das Äußere des Gerätes außer dem empfohlenen Wartungskit verwenden.

WARTUNG

Wenn der Ofen nicht verwendet wird, ist es erforderlich, das Gerät mit der Schutzhülle Telo copriforno zu bedecken. Die Schutzhülle finden Sie auf dem Website unter "Zubehör".

Eine Schicht Vaseline-Öl (im Alfa Pizza-Kit manutenzione enthält) auf die Teile aus Stahl überziehen (im Winter und in den Seegebieten besonders empfohlen), um Korrosion zu vermeiden.

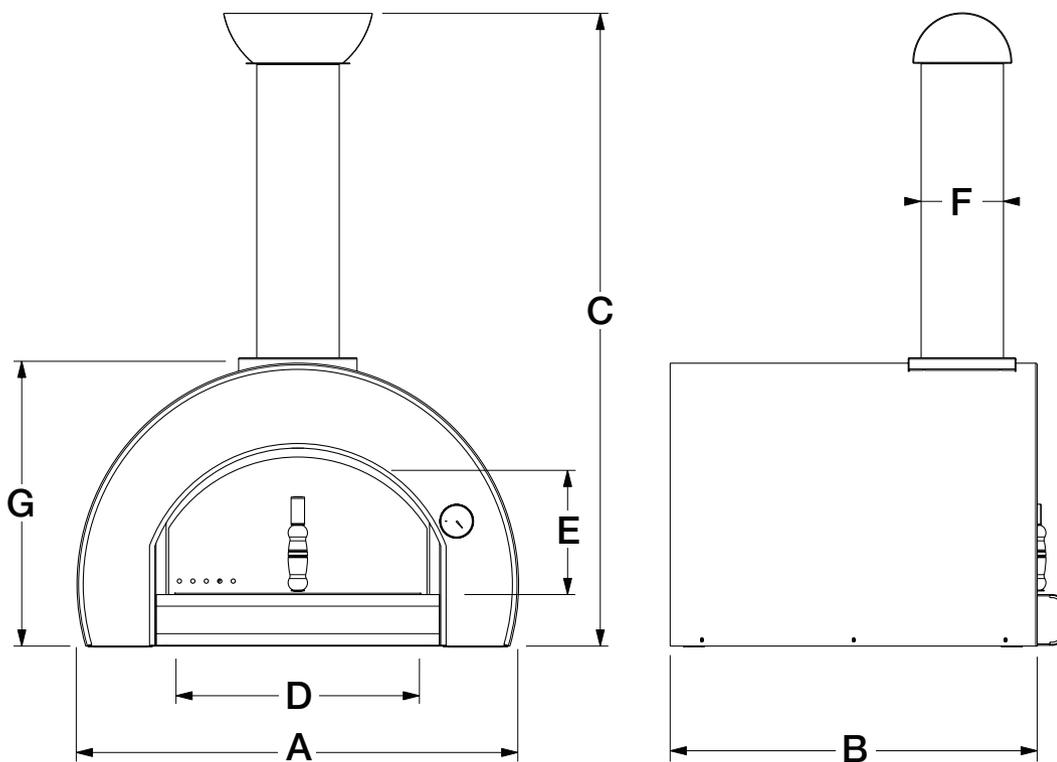
5 MINUTI TOP

auf Bestellung

antik rot 

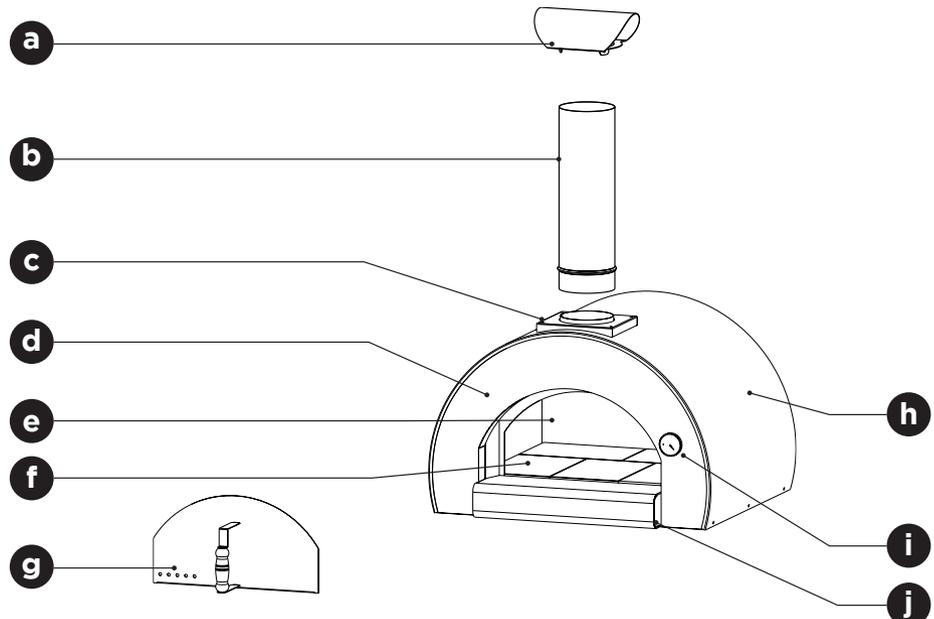
gemäß Verordnung UNI 10474 und EN 13229

FX5MIN-LROA-T



A	82,0 cm 32,5 in	C	120,0 cm 47,6 in	E	25,0 cm 9,8 in	G	53,0 cm 20,8 in
B	68,0 cm 32,3 in	D	46,0 cm 18,1 in	F	15,0 cm 5,9 in		

	PRODUKTNUMMER N°		BESCHREIBUNG
a	SPZP_01_024	1	Schornstein
b	TI150_500_SAT	1	Rauchabzug
c	SFMN_01_070	1	FLANSCH
d	SFMN_01_037	1	Bügel
e	SFMN_01_002	1	Garraum
f		1	Schamotteboden
g	SFMN_01_031	1	Tür
h	SFMN_01_068-RAMAP	1	Kuppel aus Kupfer Ofen 5 Minuti
h	SFMN_01_068-ROSRA	1	altrote Kuppel Ofen 5 Minuti
i	YT63-135	1	Thermometer
j	SFMN_01_069	1	Abstellfläche



Gewicht	73 kg 160 lbs	Verwendete Materialien	Blech aus Eisen, Edelstahl, Keramikfaser
Fläche des Backbodens	0,3 m ² 3,2 ft ²	Feuerfestes Material-Typologie	Silicium/Tonerde-Platte
Abmessungen des Backbodens	60 x 50 cm 23,6 x 19,7 in	Empfohlenes Brennmaterial	Holzsplitter max 5 cm Durchmesser, Zweige
Minuten zum Aufheizen	15	Nennleistung	6,9 kg/h 15,2 Lbs/h
N° Pizzen pro Backvorgang	2	Minimale Luftzufuhr	10 Pa
Broteinschub	2 kg 4,4 lbs	Rauch-Volumenstrom	57,7 g/s
maximale Temperatur	400°C 752°F	CO-Emission 13% O₂	0,31% 3843 mg/Nm ³
Durchschnittlicher Verbrauch	3 kg/h 6,6 lbs/h	Rauch-Temperatur	395°C 743°F

PIZZA E BRACE

gemäß Verordnung UNI 10474 und EN 13229



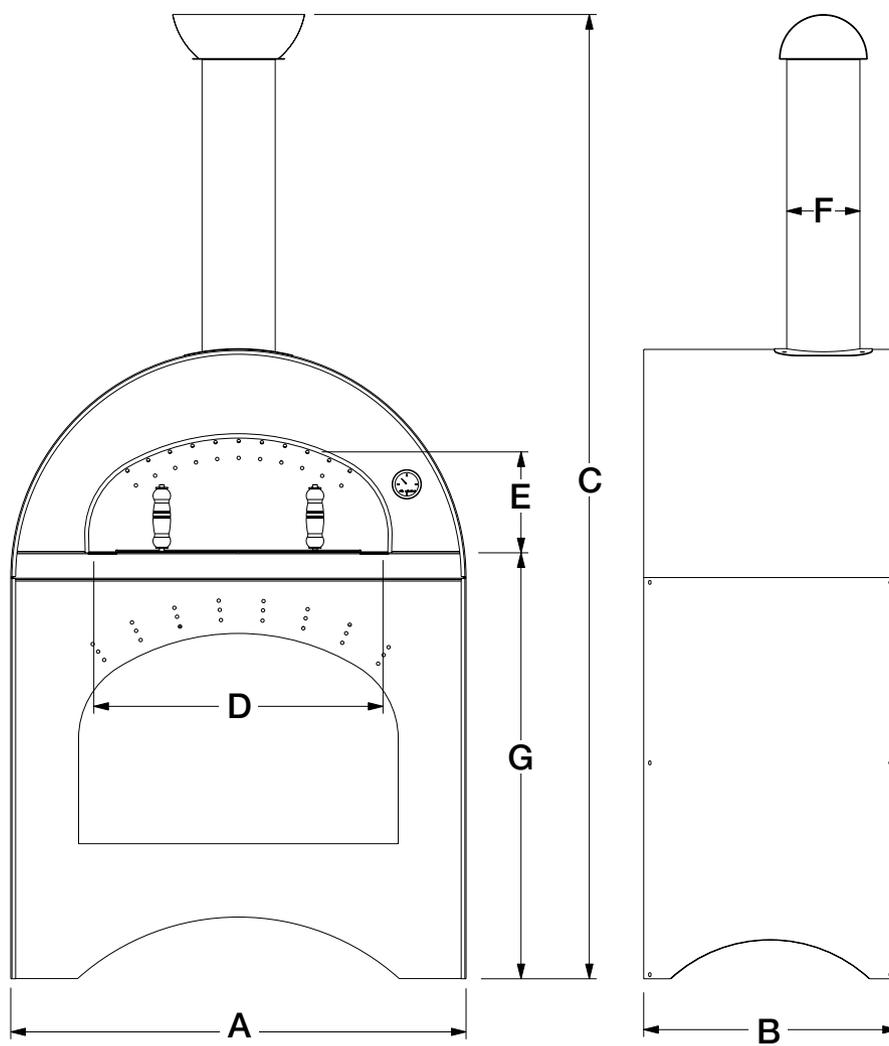
1
90 CM BREITE

2
ABKLAPPBARE TÜR

3
MIT GASBETRIEB
ERHÄTLICH

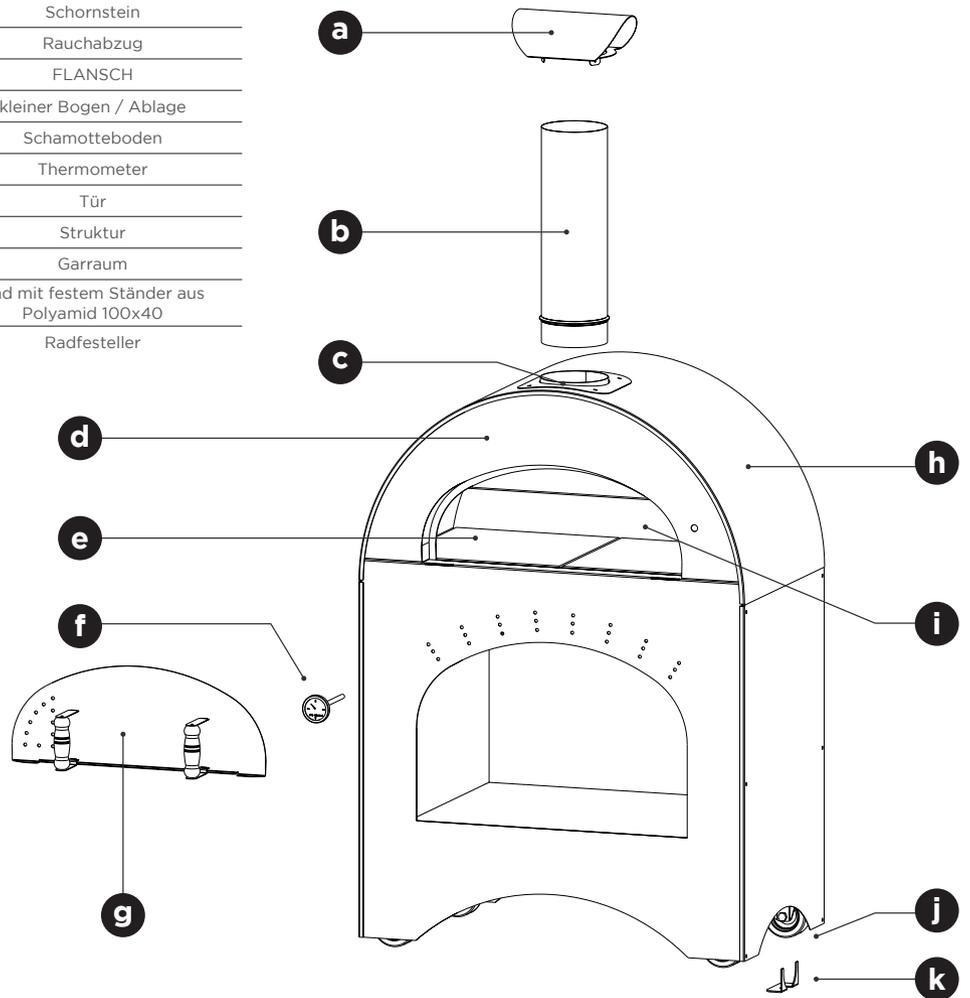
antik rot ●

FXPIZB-LROA



A	93,5 cm 36,8 in	C	197,0 cm 77,5 in	E	18,0 cm 7,0 in	G	87,0 cm 34,2 in
B	52,0 cm 20,5 in	D	59,5 cm 23,4 in	F	15,0 cm 5,9 in		

PRODUKTNUMMER N°	BESCHREIBUNG	
a	SPZP_01_024	1 Schornstein
b	TI150_500_SAT	1 Rauchabzug
c	SCEP_LN_128	1 FLANSCH
d	SCEP_GS_037	1 kleiner Bogen / Ablage
e	REALIZZARE KIT	1 Schamotteboden
f	YT63-135	1 Thermometer
g	SCEP_LN_031	1 Tür
h	SCEP_LN_068-RO	1 Struktur
i	SCEP_LN_002	2 Garraum
j	1NNA100AFIO	1 Rad mit festem Ständer aus Polyamid 100x40
k	SFRU-01-100	2 Radfesteller



Gewicht	105 kg 231 lbs	Verwendete Materialien	Blech aus Eisen, Edelstahl, Keramikfaser
Fläche des Backbodens	0,32 m ² 3,4 ft ²	Feuerfestes Material-Typologie	Silicium/Tonerde-Platte
Abmessungen des Backbodens	80 x 40 cm 31,4 x 15,7 in	Empfohlenes Brennmaterial	Holzsplitter max 5 cm Durchmesser, Zweige
Minuten zum Aufheizen	15	Nennleistung	6,9 kg/h 15,2 Lbs/h
N° Pizzen pro Backvorgang	3	Minimale Luftzufuhr	10 Pa
Broteinschub	3 kg 6,6 lbs	Rauch-Volumenstrom	57,7 g/s
maximale Temperatur	400°C 752°F	CO-Emission 13% O₂	0,31% 3843 mg/Nm ³
Durchschnittlicher Verbrauch	3 kg/h 6,6 lbs/h	Rauch-Temperatur	395°C 743°F

ZUSAMMENSETZUNG

Lackierung aus zwei Schichten: Grund + Pulverlackierung. Witterungs- und hohe temperaturbeständig.

Nicht lackierte Außenteile aus satinierten Edelstahl AISI 441.

Dämmung aus Keramikfaser, zwei 2,5 cm Schichten.

Garraum aus glänzenden Edelstahl AISI 441.

Backfläche aus 2 Platten 40x40x4,5 cm aus roter Schamotte bestanden.

Monoblock - Unterbau mit Holzbehälter ausgestattet

IM PRODUKT EINBEGRIFFEN SIND

- Monoblock - Unterbau
- Tür
- Rauchabzug und Schornstein

INSTALLATION

Gebrauchsfertig.

Das Gerät ist für Außenbereich ausgedacht: Gärten, Terrassen, Balkons.

BEDIENUNGSANWEISUNG

Erstes Anzünden: Im Gegensatz vom Öfen komplett aus feuerfestem Stein ist das erstes Anzünden nicht nötig.

Für das Anzünden von kleinen getrockneten Holzscheiten natürliche Zündstrohknäueln verwenden. Buche, Zeder, Eiche und Weißbuche ermöglichen die besten Ergebnisse. Der Kit Accendilegna und der Kit Legnapronta von Alfa Pizza garantieren der optimale Betrieb des Ofens.

Es wird empfohlen, das Feuer auf eine Seite zu schieben, um genug Platz für das Garen zu haben und eine richtige Verbrennung zu garantieren.

Zum Löschen des Feuers die Tür schließen und warten bis Asche entsteht.

Die Tür regelt den Abzug des Ofens und die gewünschte Gartemperatur.

Den Ofen für ca. **15 Minuten** vorheizen. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wird, kann sie durch die Holzmenge und die Tür reguliert werden.

Zum Backen der Pizza ist es nötig, dass die Flamme weiterbrennt und die Tür entfernt wird.

REINIGUNG

Der Ofen hat eine Selbstreinigungsfunktion: Mithilfe der hohen Temperaturen wird der Schmutz einfach entfernt.

Es ist erforderlich, die Asche nach dem Abkühlen einfach zu entfernen und die Backfläche mit einem feuchten Lappen wegzuwischen.

Keine chemischen Reinigungsmittel für das Innere und das Äußere des Gerätes außer dem empfohlenen Wartungskit verwenden.

WARTUNG

Wenn der Ofen nicht verwendet wird, ist es erforderlich, das Gerät mit der Schutzhülle Telo copriforno zu bedecken. Die Schutzhülle finden Sie auf dem Website unter "Zubehör".

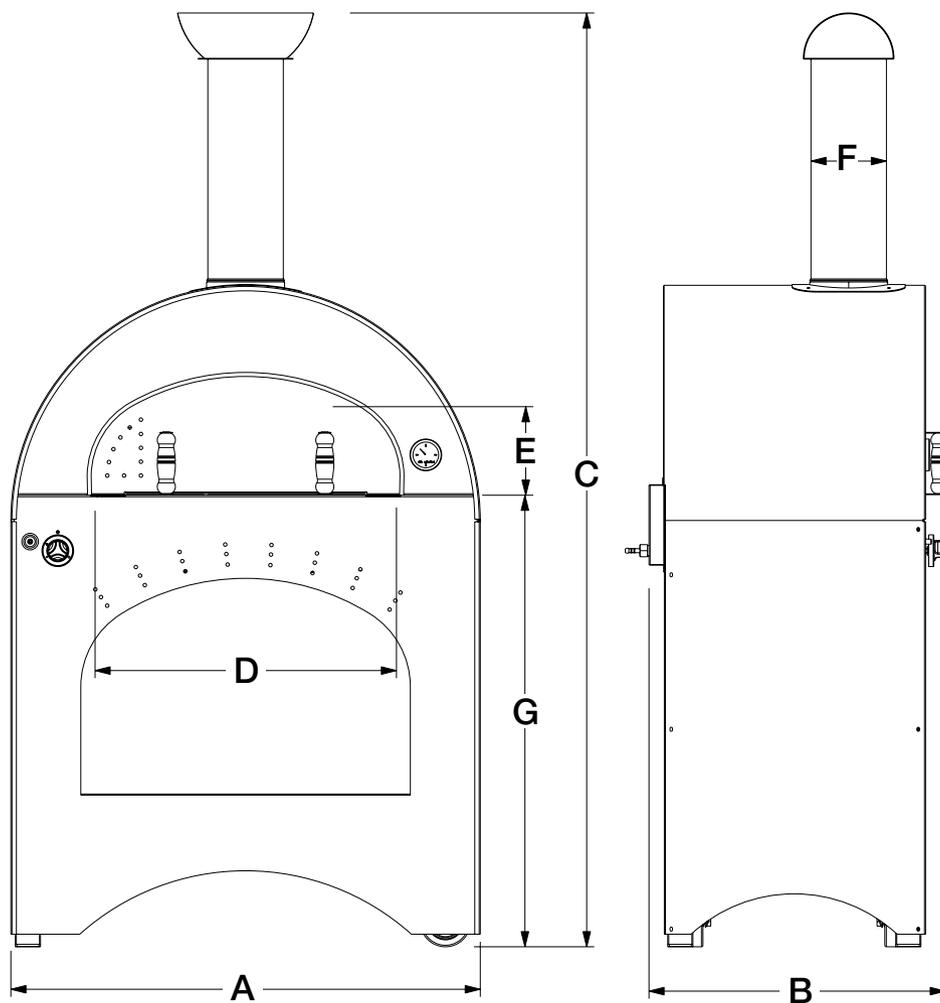
Eine Schicht Vaseline-Öl (im Alfa Pizza-Kit manutenzione enthält) auf die Teile aus Stahl überziehen (im Winter und in den Seegebieten besonders empfohlen), um Korrosion zu vermeiden.

PIZZA E BRACE LPG

antik rot ●

gemäß Verordnung UNI 10474 und EN 13229

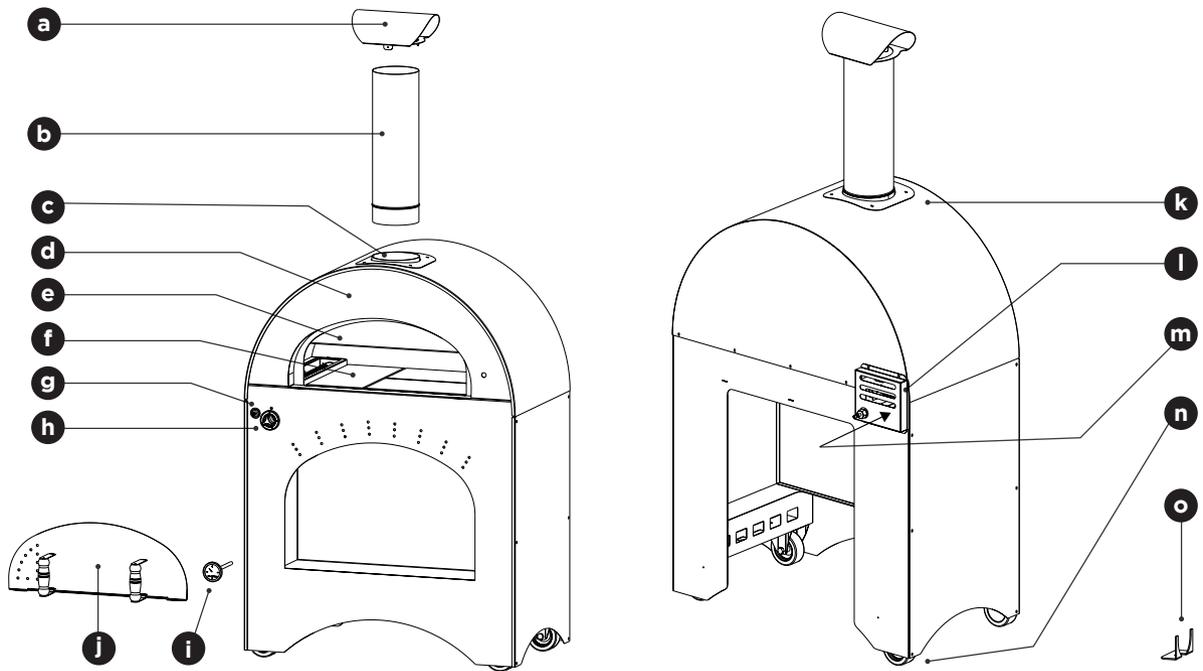
FXPIZB-GROA



A	93,0 cm 36,6 in	C	197,0 cm 77,5 in	E	18,0 cm 7,0 in	G	87,0 cm 34,2 in
B	52,0 cm 20,5 in	D	59,5 cm 23,4 in	F	15,0 cm 5,9 in		

PRODUKTNUMMER N°			BESCHREIBUNG
a	SPZP_01_024	1	Schornstein
b	TI150_500_SAT	1	Rauchabzug
c	SCEP_LN_128	1	FLANSCH
d	SCEP_GS_037	1	kleiner Bogen / Ablage
e	SCEP_GS_002	1	Garraum
f		1	Schamotteboden
g	GENELP003IQ	1	Einschaltknopf
h	MAN828X65	1	Gas-Einstellknopf

PRODUKTNUMMER N°			BESCHREIBUNG
i	YT63-135	1	Thermometer
j	SCEP_LN_031	1	Tür
k	SCEP_GS_068-RO	1	Struktur
l	SCEP_GS_095-RO	1	Gas-Schutzdeckel
m	SCEP_GS_130	1	Gasverteiler-Körper
n	1NNA100AF10	1	Rad mit festem Ständer aus Polyamid 100x40
o	SFRU-01-100	2	Radfesteller



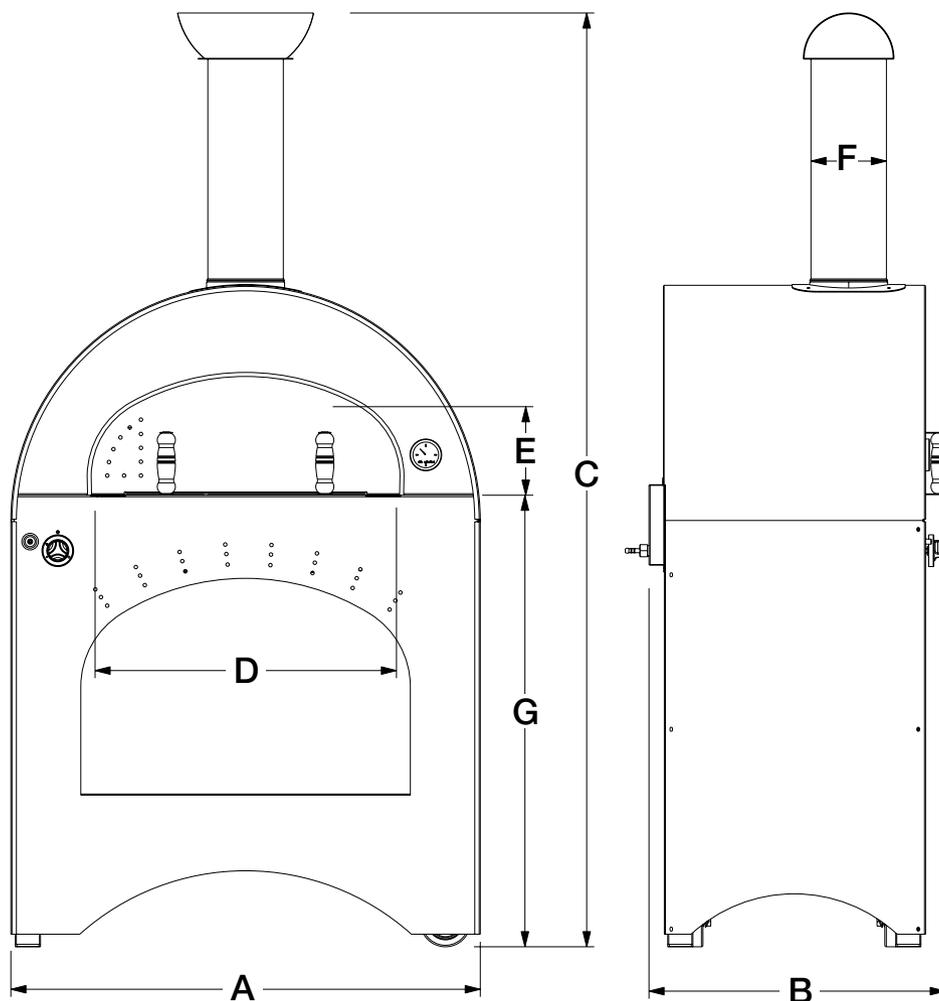
Gewicht	100 kg 220 lbs	Verwendete Materialien	Blech aus Eisen, Edelstahl, Keramikfaser
Fläche des Backbodens	0,3 m ² 3,2 ft ²	Feuerfestes Material-Typologie	Silicium/Tonerde-Platte
Abmessungen des Backbodens	60 x 50 cm 23,6 x 19,7 in	Empfohlenes Brennmaterial	Gas LPG
Minuten zum Aufheizen	15	Gas-Kategorie	13+ LPG
N° Pizzen pro Backvorgang	2	Maximalverbrauch (G30/G31)	1,09 / 1,07 kg/h
Broteinschub	2 kg 4,4 lbs	Nennleistung	15 kW
maximale Temperatur	400°C 752°F	G30 / G31-Lauf	28..30 / 37 mbar

PIZZA E BRACE METHAN

antik rot 

gemäß Verordnung UNI 10474 und EN 13229

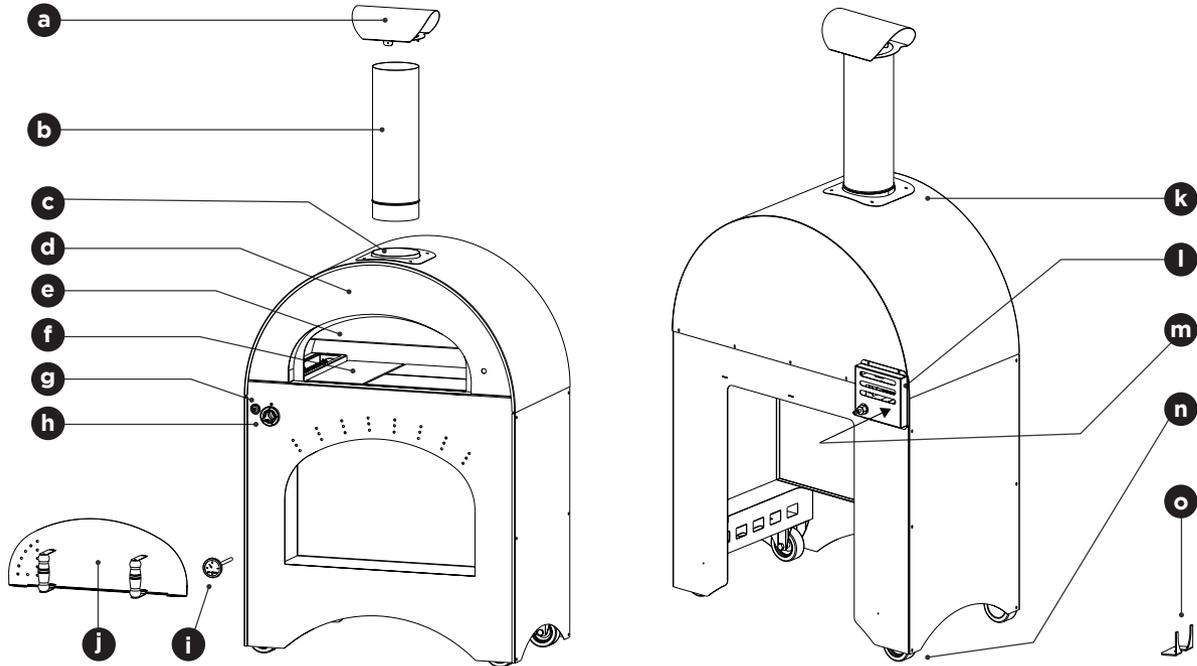
FXPIZB-MROA



A	93,0 cm 36,6 in	C	197,0 cm 77,5 in	E	18,0 cm 7,0 in	G	87,0 cm 34,2 in
B	52,0 cm 20,5 in	D	59,5 cm 23,4 in	F	15,0 cm 5,9 in		

PRODUKTNUMMER N°	BESCHREIBUNG
a	SPZP_01_024 1 Schornstein
b	TI150_500_SAT 1 Rauchabzug
c	SCEP_LN_128 1 FLANSCH
d	SCEP_GS_037 1 kleiner Bogen / Ablage
e	SCEP_GS_002 1 Garraum
f	1 Schamotteboden
g	GENELP003IQ 1 Einschaltknopf
h	MAN828X65 1 Gas-Einstellknopf

PRODUKTNUMMER N°	BESCHREIBUNG
i	YT63-135 1 Thermometer
j	SCEP_LN_031 1 Tür
k	SCEP_GS_068-RO 1 Struktur
l	SCEP_GS_095-RO 1 Gas-Schutzdeckel
m	SCEP_GS_130-M 1 Gasverteiler-Körper
n	1NNA100AF10 1 Rad mit festem Ständer aus Polyamid 100x40
o	SFRU-01-100 2 Radfesteller



Gewicht	100 kg 220 lbs	Verwendete Materialien	Blech aus Eisen, Edelstahl, Keramikfaser
Fläche des Backbodens	0,3 m ² 3,2 ft ²	Feuerfestes Material-Typologie	Silicium/Tonerde-Platte
Abmessungen des Backbodens	60 x 50 cm 23,6 x 19,7 in	Empfohlenes Brennmaterial	Gas Methan
Minuten zum Aufheizen	15	Gas-Kategorie	I2H Methan
N° Pizzen pro Backvorgang	2	Maximalverbrauch (G30/G31)	1,43 m ³ /h
Broteinschub	2 kg 4,4 lbs	Nennleistung	15 kW
maximale Temperatur	400°C 752°F	G30 / G31-Lauf	20 mbar

4 PIZZE

gemäß Verordnung UNI 10474 und EN 13229



1
TRANSORTIERBAR

2
LEISTUNGSFÄHIG

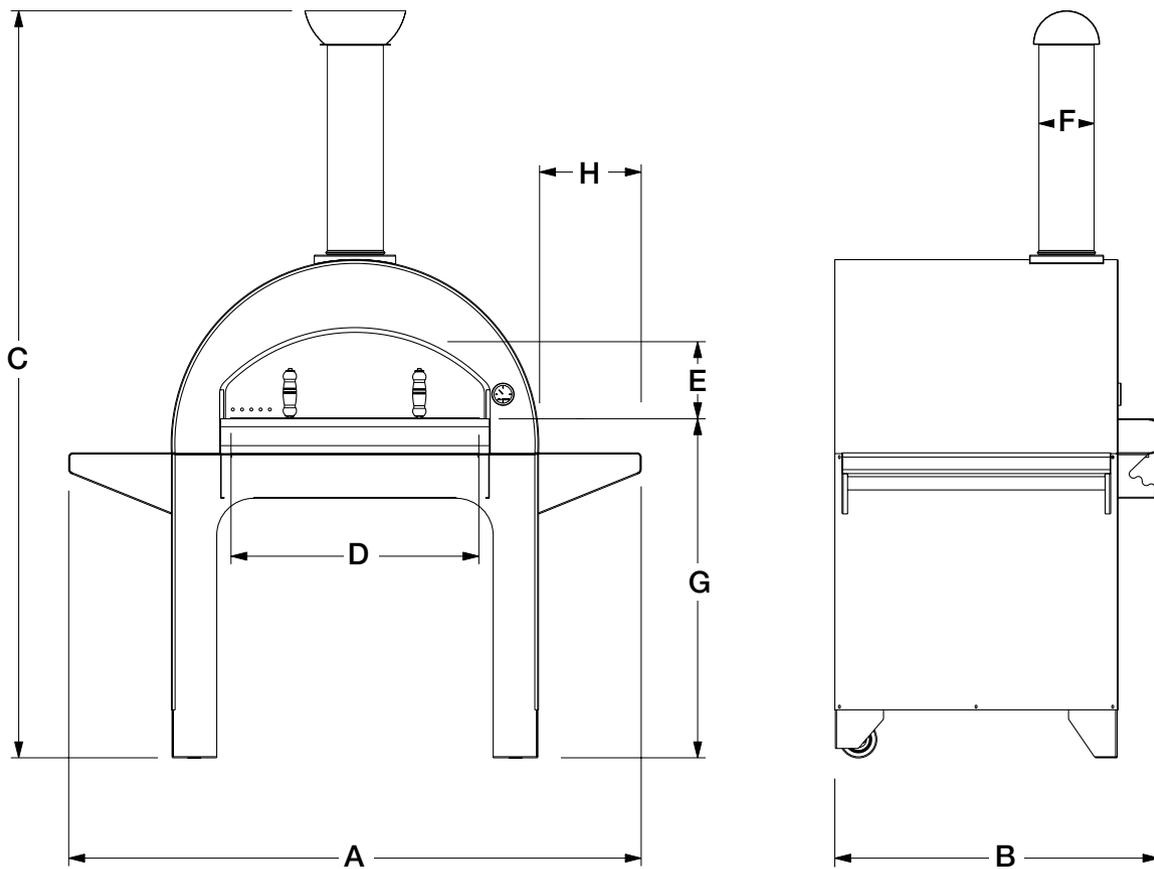
3
KOMPLETT MIT
SEITLICHEN
ABSTELLFLÄCHEN

kupfer 

antik rot 

FX4PIZ-LRAM

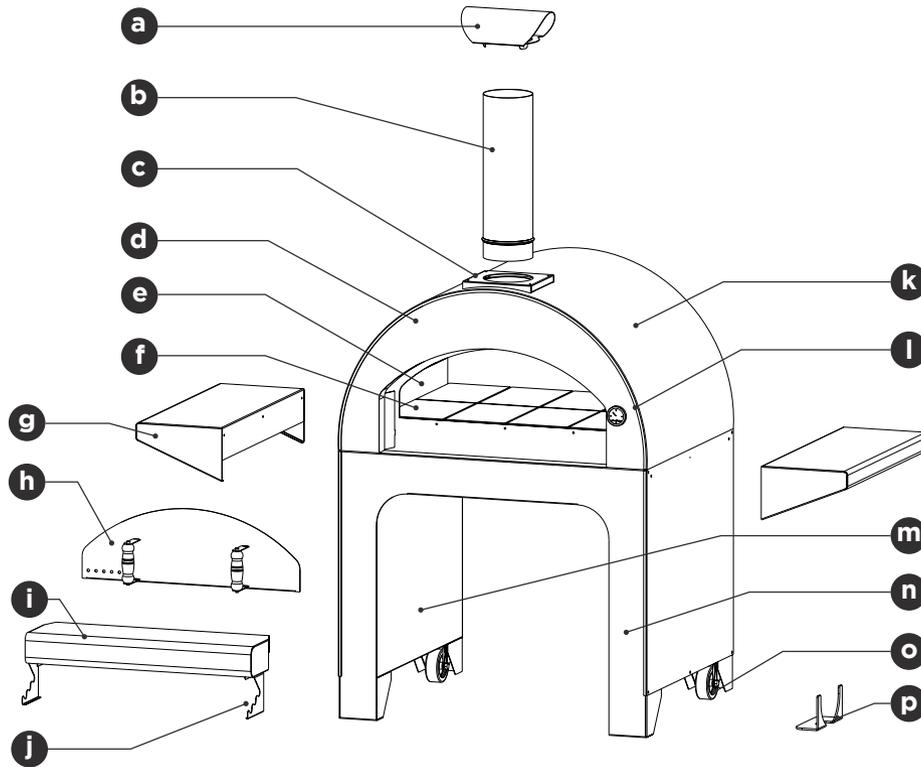
FX4PIZ-LROA



A	155 cm 61 in	C	202 cm 79,5 in	E	22 cm 8,6 in	G	91,5 cm 36 in
B	87,5 cm 34,4 in	D	68 cm 26,7 in	F	15 cm 5,9 in	H	27,5 cm 10,8 in

PRODUKTNUMMER	N°	BESCHREIBUNG
a	SPZP_01_024	1 Schornstein 4 PIZZE
b	TI150_750_SAT	1 Rauchabzug 4 PIZZE
c	FML_01_070	1 FLANSCH 4 PIZZE
d	SFML_01_037	1 Bügel
e	SFML_01_002	1 Garraum 4 PIZZE
f		1 Schamotteboden 4 PIZZE
g	FML_01_089	2 SEITLICHE ABSTELLFLÄCHE FÜR OFEN 4 PIZZE
h	SFML_01_031	1 Tür 4 PIZZE

PRODUKTNUMMER	N°	BESCHREIBUNG
i	FML_01_069	1 Abstellfläche 4 PIZZE
j	FML_01_092	1 SCHAUFELSTÄNDER OFEN 4 PIZZE
k	SFML_01_068-RA	1 AUßENSTRUKTUR OFEN 4 PIZZE
l	YT63-135	1 Thermometer
m	SFML_01_101-RA	1 SOCKEL OFEN 4 PIZZE
n	FML_01_085	1 ROSTFREIES STAHL 4 PIZZE ZEIGEN
o	1NNA100AF10	4 Räder OFEN 4 PIZZE
p	SFRU-01-100	2 Radfesteller



Gewicht	140 kg 308,6 lbs	Verwendete Materialien	Blech aus Eisen, Edelstahl, Keramikfaser
Fläche des Backbodens	0,48 m ² 5,1 ft ²	Feuerfestes Material-Typologie	Silicium/Tonerde-Platte
Abmessungen des Backbodens	80 x 60 cm 31,5 x 23,6 in	Empfohlenes Brennmaterial	Holzsplitte max 5 cm Durchmesser, Zweige
Minuten zum Aufheizen	20	Nennleistung	8,3 kg/h 18,3 Lbs/h
N° Pizzen pro Backvorgang	4	Minimale Luftzufuhr	11 Pa
Broteinschub	4 kg 8,8 lbs	Rauch-Volumenstrom	49,6 g/s
maximale Temperatur	400°C 752°F	CO-Emission 13% O₂	0,35% 4444 mg/Nm ³
Durchschnittlicher Verbrauch	4 kg/h 8,8 lbs/h	Rauch-Temperatur	387°C 728°F

ZUSAMMENSETZUNG

Lackierung aus zwei Schichten: Grund + Pulverlackierung. Witterungs- und hohe temperaturbeständig.

Nicht lackierte Außenteile aus satinierten Edelstahl AISI 441.

Dämmung aus Keramikfaser, zwei 2,5 cm Schichten.

Garraum aus glänzenden Edelstahl AISI 441.

Backfläche aus 8 Platten 30x20x2,7 cm aus roter Schamotte bestanden.

Monoblock - Unterbau mit Holzbehälter ausgestattet

zwei seitliche Abstellflächen aus Edelstahl.

IM PRODUKT EINBEGRIFFEN SIND

- Monoblock - Unterbau mit 4 Räder
- Tür
- Rauchabzug und Schornstein
- 2 seitliche Abstellflächen

INSTALLATION

Gebrauchsfertig, nur die seitlichen Abstellflächen sind zu montieren.

Das Gerät ist für Außenbereich ausgedacht: Gärten, Terrassen, Balkons.

BEDIENUNGSANWEISUNG

Erstes Anzünden: Im Gegensatz vom Ofen komplett aus feuerfestem Stein ist das erstes Anzünden nicht nötig.

Für das Anzünden von kleinen getrockneten Holzscheiten natürliche Zündstrohknäueln verwenden. Buche, Zeder, Eiche und Weißbuche ermöglichen die besten Ergebnisse. Der Kit Accendilegna und der Kit Legnapronta von Alfa Pizza garantieren der optimale Betrieb des Ofens.

Es wird empfohlen, das Feuer auf eine Seite zu schieben, um genug Platz für das Garen zu haben und eine richtige Verbrennung zu garantieren.

Zum Löschen des Feuers die Tür schließen und warten bis Asche entsteht.

Die Tür regelt den Abzug des Ofens und die gewünschte Gartemperatur.

Den Ofen für ca. **15 Minuten** vorheizen. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wird, kann sie durch die Holzmenge und die Tür reguliert werden.

Zum Backen der Pizza ist es nötig, dass die Flamme weiterbrennt und die Tür entfernt wird.

REINIGUNG

Der Ofen hat eine Selbstreinigungsfunktion: Mithilfe der hohen Temperaturen wird der Schmutz einfach entfernt.

Es ist erforderlich, die Asche nach dem Abkühlen einfach zu entfernen und die Backfläche mit einem feuchten Lappen wegzuwischen.

Keine chemischen Reinigungsmittel für das Innere und das Äußere des Gerätes außer dem empfohlenen Wartungskit verwenden.

WARTUNG

Wenn der Ofen nicht verwendet wird, ist es erforderlich, das Gerät mit der Schutzhülle Telo copriforno zu bedecken. Die Schutzhülle finden Sie auf dem Website unter "Zubehör".

Eine Schicht Vaseline-Öl (im Alfa Pizza-Kit manutenzione enthält) auf die Teile aus Stahl überziehen (im Winter und in den Seegebieten besonders empfohlen), um Korrosion zu vermeiden.

ALLEGRO

gemäß Verordnung UNI 10474 und EN 13229



1
TRANSORTIERBAR

2
GROSSE BACKFLÄCHE

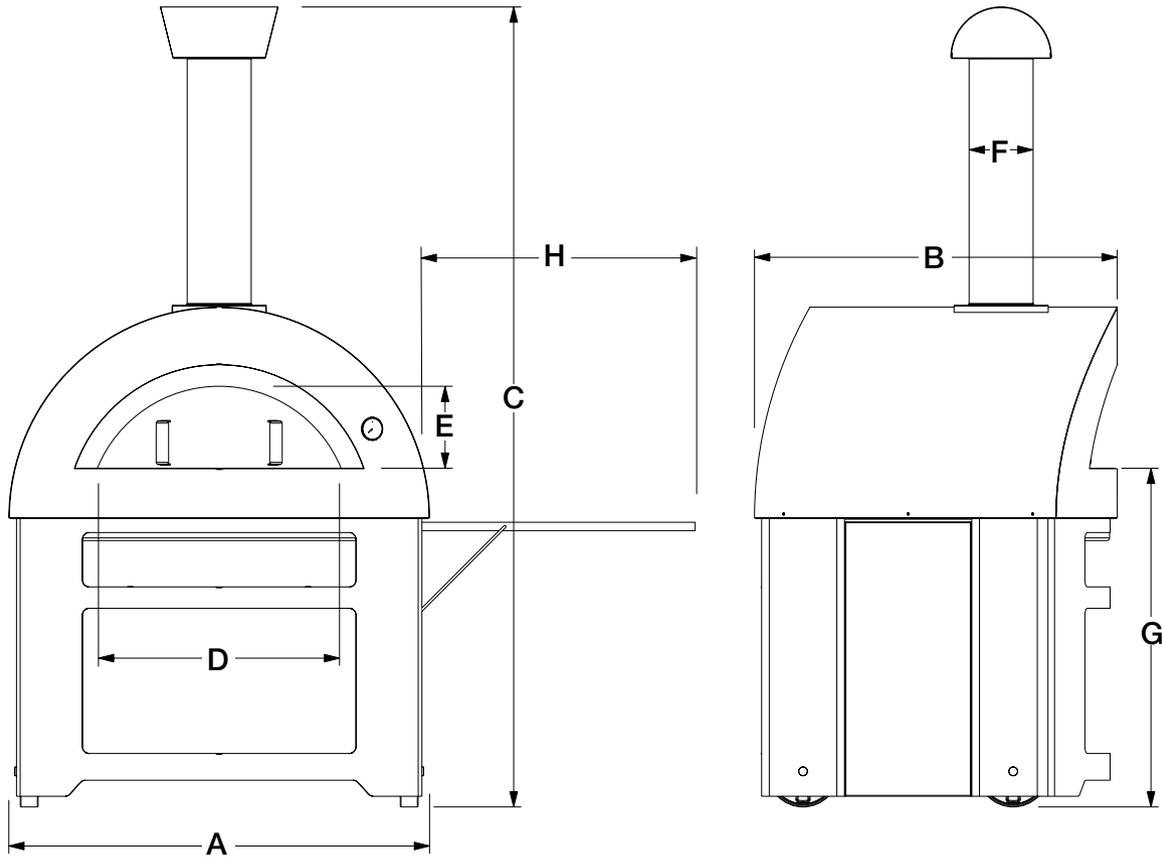
3
GROSSE AUSMASSE

gelb 

antik rot 

FORALLE-G

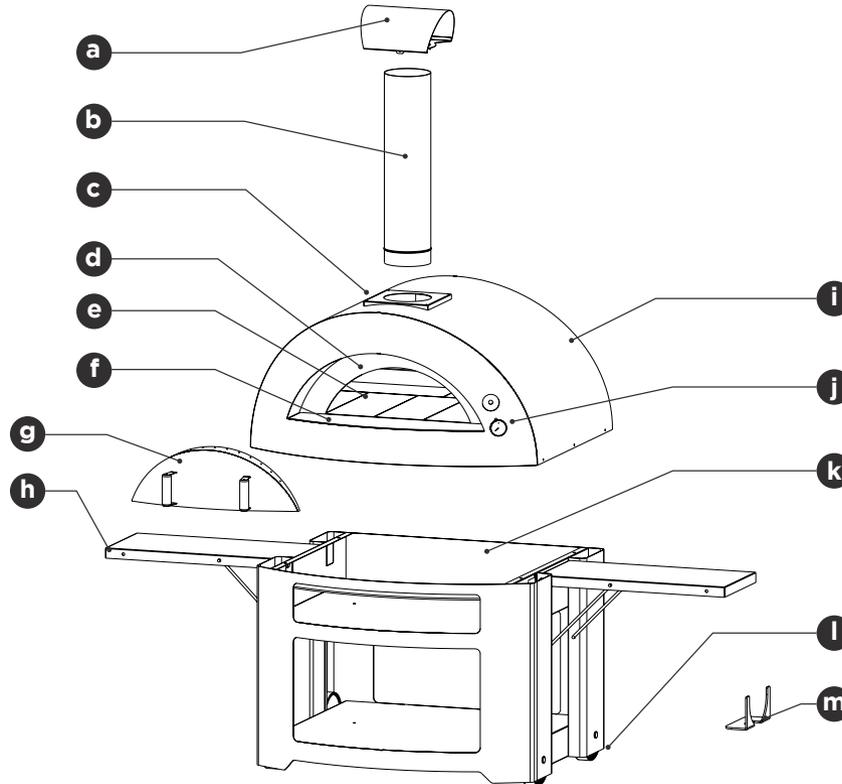
FORALLE-R



A	118 cm 46,4 in	C	225 cm 88,6 in	E	19 cm 7,4 in	G	95 cm 37,4 in
B	102 cm 40 in	D	59 cm 23,2 in	F	18 cm 7 in	H	70 cm 27,5 in

PRODUKTNUMMER N°	BESCHREIBUNG
a S6PZ_01_026 1	Schornstein
b TI_180_750_SAT 1	Rauchabzug
c 6PZ_01_027 1	FLANSCH
d S6PZ_01_002 1	Garraum
e 1	Schamotteboden
f S6PZ_01_017 1	Abstellfläche aus Edelstahl
g S6PZ_01_021 2	Tür aus rostfreiem Stahl
h S6PZ_01_038-NE 1	seitliche Abstellflächen

PRODUKTNUMMER N°	BESCHREIBUNG
i S6PZ_01_011-G 1	gelber Stahlmantel für Ofen Allegro
i S6PZ_01_011-R 1	roter Stahlmantel für Ofen Allegro
j YT63-190 1	Thermometer
k S6PZ_01_028-NE 1	Unterbau allegro Ofen
l OPGA200020 1	Räder
m SFRU-01-100 2	Radfesteller



Gewicht	220 kg 485 lbs	Verwendete Materialien	Blech aus Eisen, Edelstahl, Keramikfaser
Fläche des Backbodens	0,7 m ² 7,5 ft ²	Feuerfestes Material-Typologie	Silicium/Tonerde-Platte
Abmessungen des Backbodens	100 x 70 cm 39,3 x 27,5 in	Empfohlenes Brennmaterial	Holzsplitte max 5 cm Durchmesser, Zweige
Minuten zum Aufheizen	20	Nennleistung	8,3 kg/h 18,3 Lbs/h
N° Pizzen pro Backvorgang	5	Minimale Luftzufuhr	11 Pa
Broteinschub	5 kg 11 lbs	Rauch-Volumenstrom	49,6 g/s
maximale Temperatur	400°C 752°F	CO-Emission 13% O₂	0,35% 4444 mg/Nm ³
Durchschnittlicher Verbrauch	5 kg/h 11 lbs/h	Rauch-Temperatur	387°C 728°F

ZUSAMMENSETZUNG

Lackierung aus zwei Schichten: Grund + Pulverlackierung. Witterungs- und hohe temperaturbeständig.

Nicht lackierte Außenteile aus satinierten Edelstahl AISI 441.

Dämmung aus Keramikfaser, zwei 2,5 cm Schichten.

Garraum aus glänzenden Edelstahl AISI 441.

Backfläche aus 5 Schamotteplatten 30x20x2,7 cm + 5 Schamotteplatten 40x20x2,7 cm aus rotem Schamotteton

Unterbau mit 4 Räder.

zwei seitliche aufklappbare Abstellflächen mit dem Unterbau beigelegt.

IM PRODUKT EINBEGRIFFEN SIND

- Unterbau mit 4 Räder
- Tür
- Rauchabzug und Schornstein
- 2 seitliche Abstellflächen

INSTALLATION

Gebrauchsfertig.

Das Gerät ist für Außenbereich ausgedacht: Gärten, Terrassen, Balkons.

BEDIENUNGSANWEISUNG

Erstes Anzünden: Im Gegensatz vom Öfen komplett aus feuerfestem Stein ist das erstes Anzünden nicht nötig.

Für das Anzünden von kleinen getrockneten Holzscheiten natürliche Zündstrohknäueln verwenden. Buche, Zeder, Eiche und Weißbuche ermöglichen die besten Ergebnisse. Der Kit Accendilegna und der Kit Legnapronta von Alfa

Pizza garantieren der optimale Betrieb des Ofens.

Es wird empfohlen, das Feuer auf eine Seite zu schieben, um genug Platz für das Garen zu haben und eine richtige Verbrennung zu garantieren.

Zum Löschen des Feuers die Tür schließen und warten bis Asche entsteht.

Die Tür regelt den Abzug des Ofens und die gewünschte Gartemperatur.

Den Ofen für ca. **15 Minuten** vorheizen. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wird, kann sie durch die Holzmenge und die Tür reguliert werden.

Zum Backen der Pizza ist es nötig, dass die Flamme weiterbrennt und die Tür entfernt wird.

REINIGUNG

Der Ofen hat eine Selbstreinigungsfunktion: Mithilfe der hohen Temperaturen wird der Schmutz einfach entfernt.

Es ist erforderlich, die Asche nach dem Abkühlen einfach zu entfernen und die Backfläche mit einem feuchten Lappen wegzuwischen.

Keine chemischen Reinigungsmittel für das Innere und das Äußere des Gerätes außer dem empfohlenen Wartungskit verwenden.

WARTUNG

Wenn der Ofen nicht verwendet wird, ist es erforderlich, das Gerät mit der Schutzhülle Telo copriforno zu bedecken. Die Schutzhülle finden Sie auf dem Website unter "Zubehör".

Eine Schicht Vaseline-Öl (im Alfa Pizza-Kit manutenzione enthält) auf die Teile aus Stahl überziehen (im Winter und in den Seegebieten besonders empffhlen), um Korrosion zu vermeiden.

ALLEGRO TOP

auf Bestellung

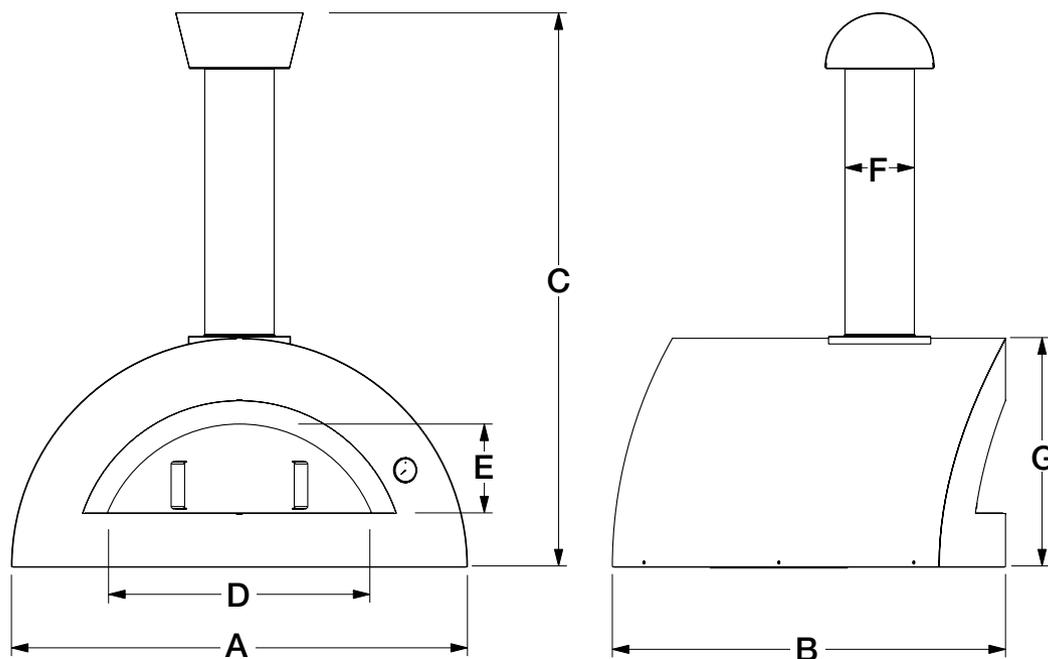
gemäß Verordnung UNI 10474 und EN 13229

gelb 

antik rot 

FORALLESB-G

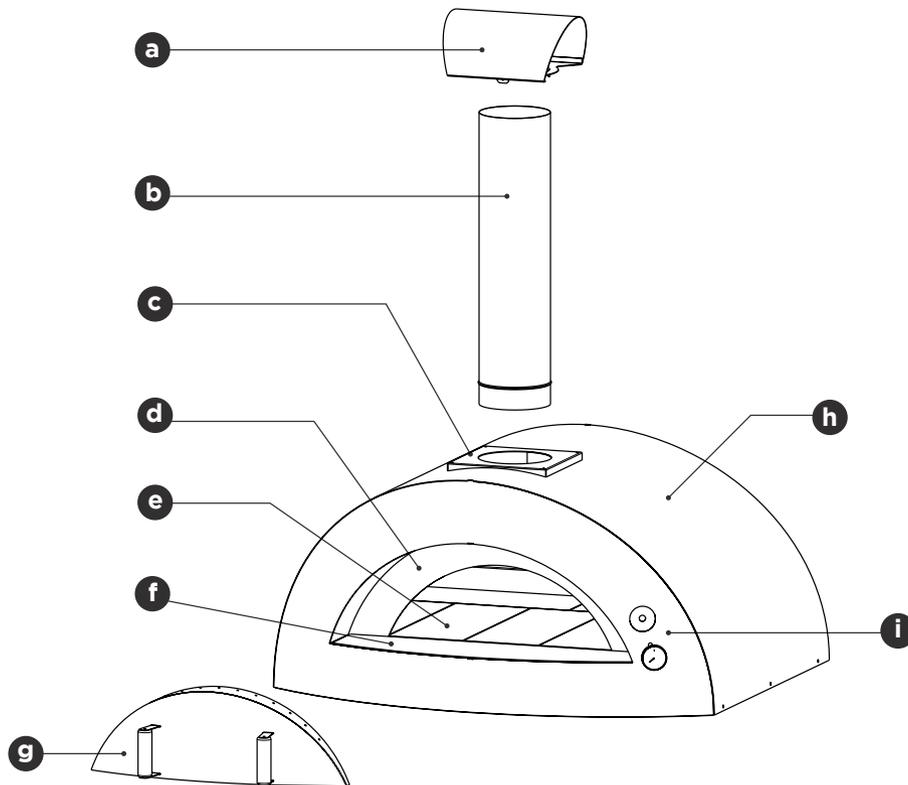
FORALLESB-R



A	118 cm 46,4 in	C	145 cm 57,5 in	E	19 cm 7,4 in	G	60 cm 23,8 in
B	102 cm 40 in	D	59 cm 23,2 in	F	18 cm 7 in		

PRODUKTNUMMER	N°	BESCHREIBUNG
a	S6PZ_01_026	1 Schornstein
b	TI_180_750_SAT	1 Rauchabzug
c	6PZ_01_027	1 FLANSCH
d	S6PZ_01_002	1 Garraum
e		1 Schamotteboden

PRODUKTNUMMER	N°	BESCHREIBUNG
f	S6PZ_01_017	1 Abstellfläche aus Edelstahl
g	S6PZ_01_021	2 Tür aus rostfreiem Stahl
h	S6PZ_01_011-G	1 gelber Stahlmantel für Ofen Allegro
h	S6PZ_01_011-R	1 roter Stahlmantel für Ofen Allegro
i	YT63-190	1 Thermometer



Gewicht	140 kg 308 lbs	Verwendete Materialien	Blech aus Eisen, Edelstahl, Keramikfaser
Fläche des Backbodens	0,7 m ² 7,5 ft ²	Feuerfestes Material-Typologie	Silicium/Tonerde-Platte
Abmessungen des Backbodens	100 x 70 cm 39,3 x 27,5 in	Empfohlenes Brennmaterial	Holzsplitter max 5 cm Durchmesser, Zweige
Minuten zum Aufheizen	20	Nennleistung	8,3 kg/h 18,3 Lbs/h
N° Pizzen pro Backvorgang	5	Minimale Luftzufuhr	11 Pa
Broteinschub	5 kg 11 lbs	Rauch-Volumenstrom	49,6 g/s
maximale Temperatur	400°C 752°F	CO-Emission 13% O₂	0,35% 4444 mg/Nm ³
Durchschnittlicher verbrauch	5 kg/h 11 lbs/h	Rauch-Temperatur	387°C 728°F

FIESTA BARBECUE

gemäß Verordnung UNI 10474 und EN 13229



1

GROSSE BACKFLÄCHE

2

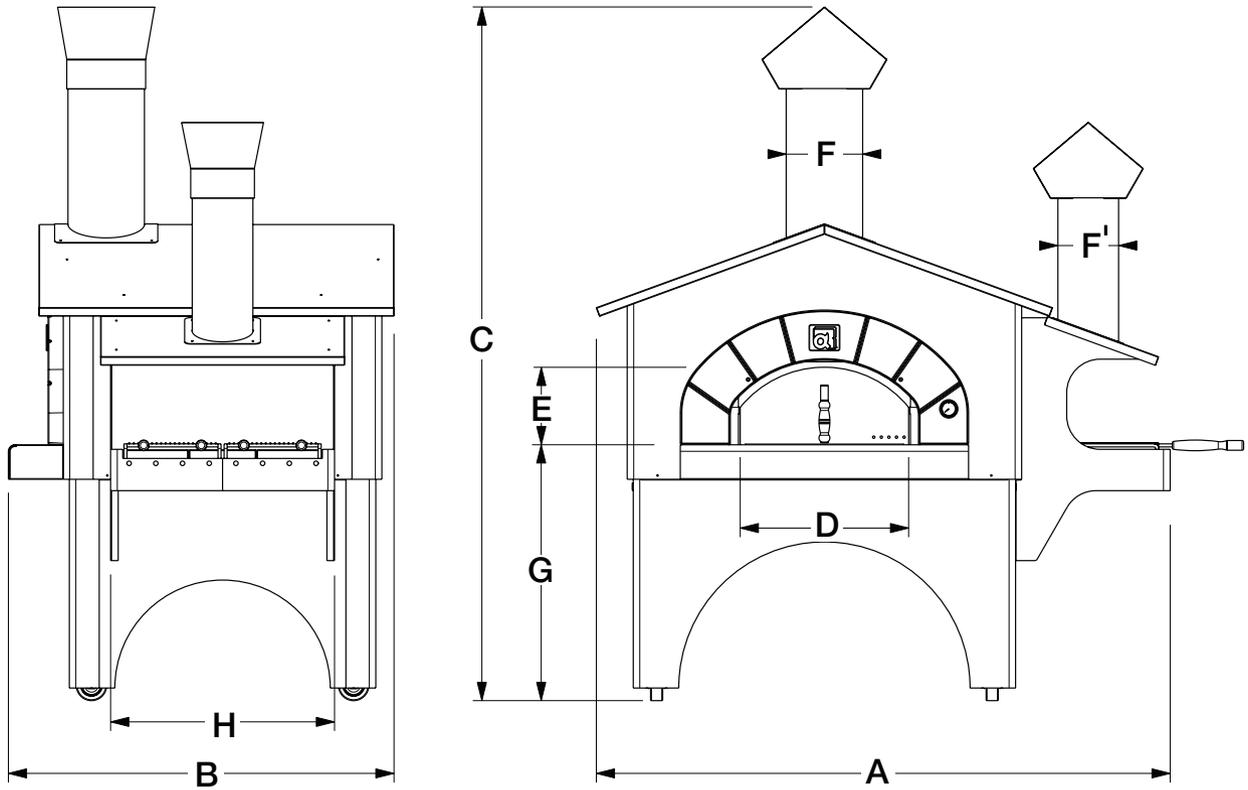
TRANSORTIERBAR

3

BEQUEMES SEITLICHES
BBQ

schwarz ●

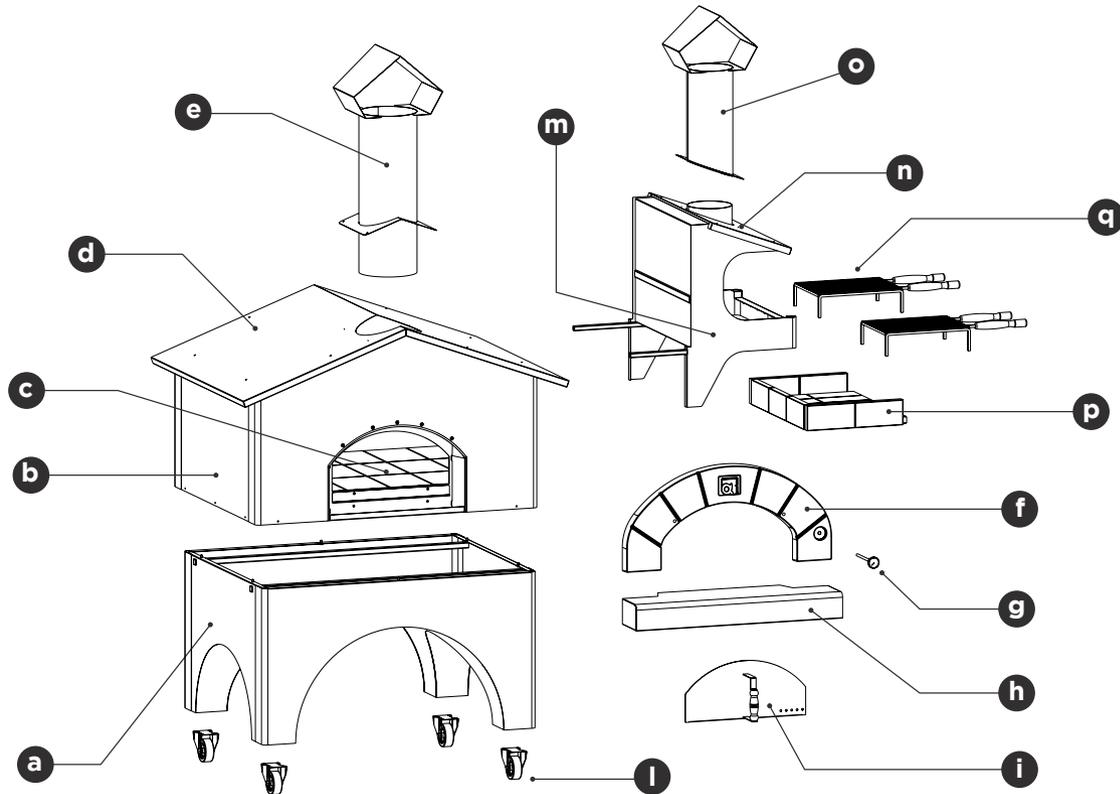
FORBARFIESTA



A	189 cm 74,4 in	C	228 cm 89,7 in	E	24,5 cm 9,6 in	G	84,5 cm 33,2 in
B	127 cm 50 in	D	54 cm 21,2 in	F F1	25 - 20 cm 9,8 - 7,8 in	H	74 cm 29 in

PRODUKTNUMMER	N°	BESCHREIBUNG	
a	XLAMFBQ	1	Schornstein 4 PIZZE
b	XCCFBQ	1	Brennraum
c	XCPFQBQ	1	Schamotteboden
d	XTETFBQ	1	Ofendach
e	XCOMFBQ	1	Schornstein
f	AFDFBQ	1	Bogen von Ofen aus feuerfestem Stein
g	YT50320	1	Thermometer
h	ADVFBQ	1	Abstellfläche Ofen

PRODUKTNUMMER	N°	BESCHREIBUNG	
i	YSPOFBQ	1	Tür Ofen
l	YR10040	4	Räder Ofen
m	YSTBBQ	1	Struktur des Grills
n	YTETBBQ	1	Grilldach
o	XCOMBBQ	1	Barbecue Hut
p	XCPBBQ	1	grillSchamotteboden
q	YGRIFBQ	2	Gitter 32X39



Gewicht	340 Kg 749,5 Lbs	Verwendete Materialien	Blech aus Eisen, Edelstahl, Keramikfaser
Fläche des Backbodens	1,08 m ² 11,5 ft ²	Feuerfestes Material-Typologie	Silicium/Tonerde-Platte
Abmessungen des Backbodens	120 x 90 cm 47,2 x 35,4 in	Empfohlenes Brennmaterial	Holzsplitter max 10 cm Durchmesser, Zweige
Minuten zum Aufheizen	25	Nennleistung	8,3 kg/h 18,3 Lbs/h
N° Pizzen pro Backvorgang	7	Minimale Luftzufuhr	11 Pa
Broteinschub	7 kg 15,4 lbs	Rauch-Volumenstrom	49,6 g/s
maximale Temperatur	400°C 752°F	CO-Emission 13% O₂	0,35% 4444 mg/Nm ³
Durchschnittlicher Verbrauch	7 kg 15,4 lbs	Rauch-Temperatur	387°C 728°F

ZUSAMMENSETZUNG

Lackierung aus zwei Schichten: Grund + Pulverlackierung. Witterungs- und hohe temperaturbeständig.

Nicht lackierte Außenteile aus satinierten Edelstahl AISI 441.

Dämmung aus Keramikfaser, zwei 2,5 cm Schichten.

Garraum aus glänzenden Edelstahl AISI 441.

Backfläche aus 6 Platten 40x40x5 cm + 3 Platten 40x10x5 cm aus weißen Schamotte bestanden.

Piano fuoco Barbecue formato da 19 mattoni in argilla refrattaria rossa.

Ofen mit einer Basis mit 4 Rädern.

zwei seitliche Abstellflächen aus Edelstahl.

IM PRODUKT EINBEGRIFFEN SIND

- Monoblock - Unterbau mit 4 Räder
- Tür
- Rauchabzug und Schornstein
- seitlicher Grill

INSTALLATION

Gebrauchsfertig.

Das Gerät ist für Außenbereich ausgedacht: Gärten, Terrassen.

BEDIENUNGSANWEISUNG

Erstes Anzünden: Im Gegensatz vom Öfen komplett aus feuerfestem Stein ist das erste Anzünden nicht nötig.

Für das Anzünden von kleinen getrockneten Holzscheiten natürliche Zündstrohknäueln verwenden. Buche, Zeder, Eiche und Weißbuche

ermöglichen die besten Ergebnisse. Der Kit Accendilegna und der Kit Legnapronta von Alfa Pizza garantieren der optimale Betrieb des Ofens.

Es wird empfohlen, das Feuer auf eine Seite zu schieben, um genug Platz für das Garen zu haben und eine richtige Verbrennung zu garantieren.

Zum Löschen des Feuers die Tür schließen und warten bis Asche entsteht.

Die Tür regelt den Abzug des Ofens und die gewünschte Gartemperatur.

Den Ofen für ca. **15 Minuten** vorheizen. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wird, kann sie durch die Holzmenge und die Tür reguliert werden.

Zum Backen der Pizza ist es nötig, dass die Flamme weiterbrennt und die Tür entfernt wird.

REINIGUNG

Der Ofen hat eine Selbstreinigungsfunktion: Mithilfe der hohen Temperaturen wird der Schmutz einfach entfernt.

Es ist erforderlich, die Asche nach dem Abkühlen einfach zu entfernen und die Backfläche mit einem feuchten Lappen wegzuwischen.

Keine chemischen Reinigungsmittel für das Innere und das Äußere des Gerätes außer dem empfohlenen Wartungskit verwenden.

WARTUNG

Wenn der Ofen nicht verwendet wird, ist es erforderlich, das Gerät mit der Schutzhülle Telo copriforno zu bedecken. Die Schutzhülle finden Sie auf dem Website unter "Zubehör".

Eine Schicht Vaseline-Öl (im Alfa Pizza-Kit manutenzione enthält) auf die Teile aus Stahl überziehen (im Winter und in den Seegebieten besonders empfehlen), um Korrosion zu vermeiden.

GUSTO

gemäß Verordnung UNI 10474 und EN 13229



1
TÜR AUS
KERAMIKGLAS

2
HOHE BACKFLÄCHE

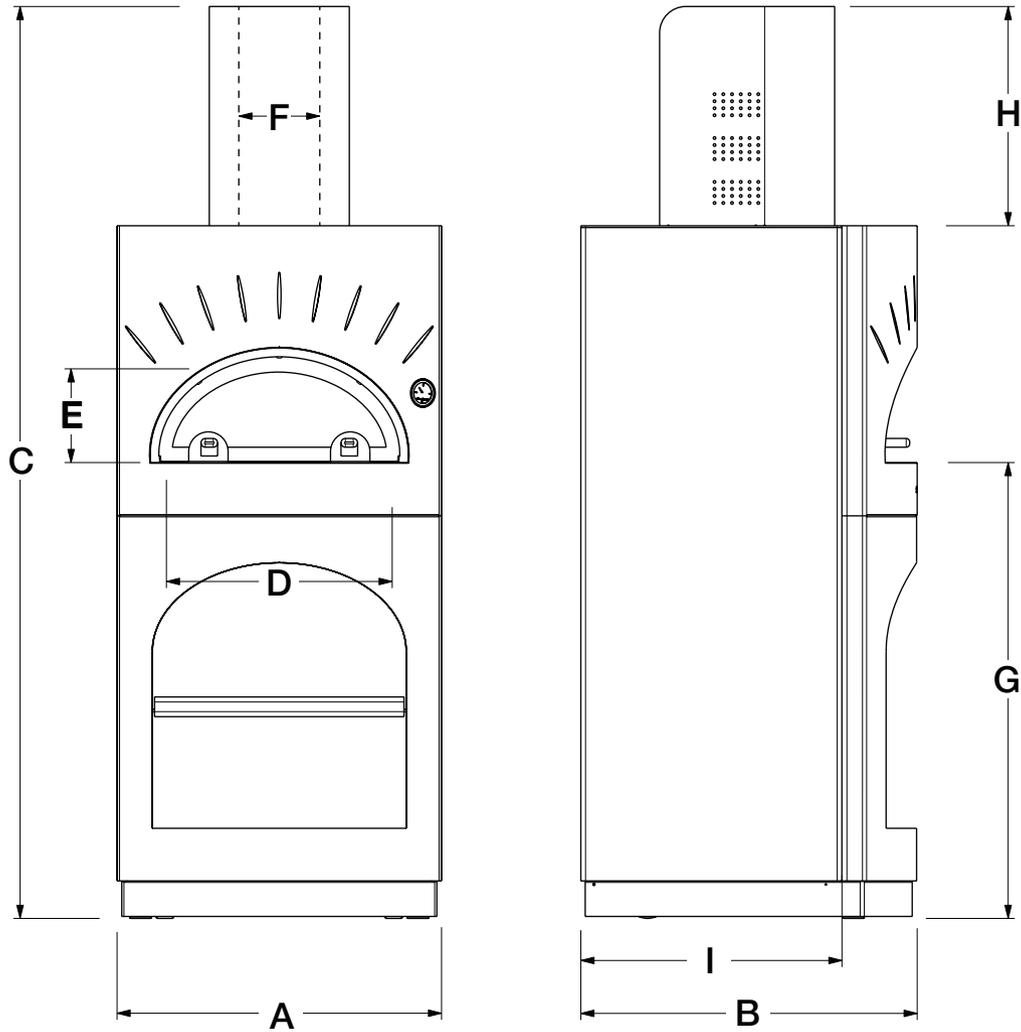
3
TOP VERSION
ERHÄLTlich

perle 

pumpkin 

FORGUSTO-PE

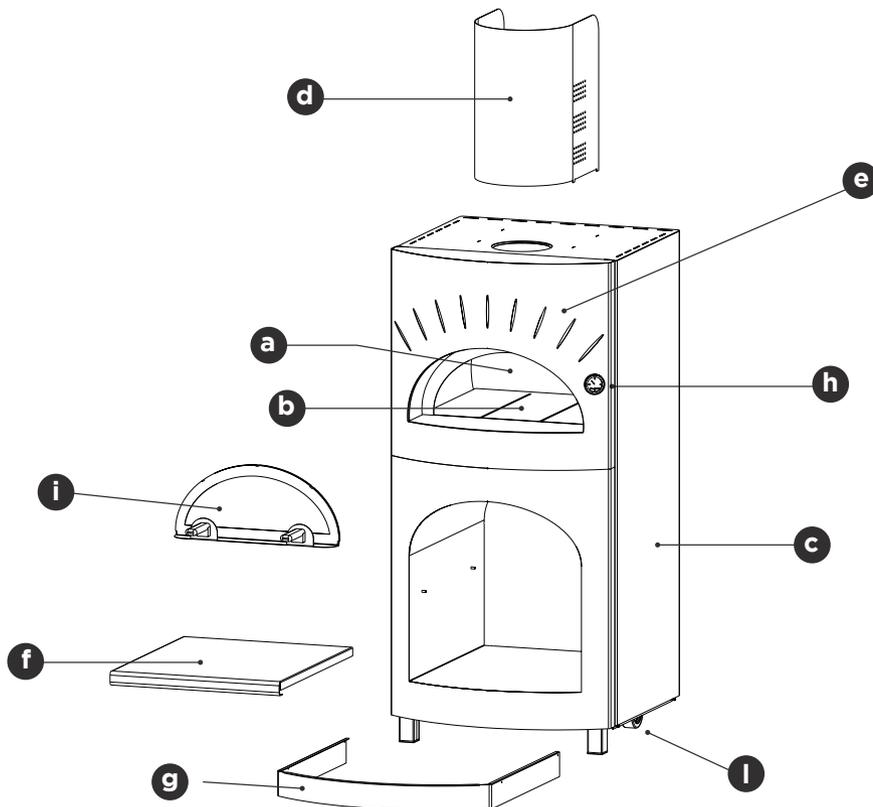
FORGUSTO-ZU
auf Bestellung



A	74 cm 29 in	C	208 cm 81,9 in	E	21,5 cm 8,4 in	G	104 cm 40,9 in	I	59,6 cm 23,4 in
B	77 cm 30,3 in	D	51 cm 20 in	F	18 cm 7 in	H	50 cm 19,7 in		

PRODUKTNUMMER N°	BESCHREIBUNG	
a	YCMGU	1 Garraum
b	XPRGU	1 Schamotteboden
c	XCSGU	1 Struktur der Zusammensetzung
d	XCCANGU	1 Abdeckung für Rauchabzug
e	AFDGU	1 frontaler kleiner Bogen

PRODUKTNUMMER N°	BESCHREIBUNG	
f	XMENGU	1 Abstellfläche
g	XBTTGU	1 Sockelleiste
h	YT19063	1 Thermometer
i	YSPOGU	1 Tür aus Edelstahl/Glas
l	YR10040	2 Räder



Gewicht	165 Kg 363 Lbs	Verwendete Materialien	Blech aus Eisen, Edelstahl, Keramikfaser
Fläche des Backbodens	0,3 m ² 3,2 ft ²	Feuerfestes Material-Typologie	Silicium/Tonerde-Platte
Abmessungen des Backbodens	60 x 50 cm 23,6 x 19,6 in	Empfohlenes Brennmaterial	Holzsplitter max 5 cm Durchmesser, Zweige
Minuten zum Aufheizen	15	Nennleistung	8,3 kg/h 18,3 Lbs/h
N° Pizzen pro Backvorgang	2	Minimale Luftzufuhr	11 Pa
Broteinschub	2 kg 4,4 lbs	Rauch-Volumenstrom	49,6 g/s
maximale Temperatur	400°C 752°F	CO-Emission 13% O₂	0,35% 4444 mg/Nm ³
Durchschnittlicher Verbrauch	3 kg/h 6,6 lbs/h	Rauch-Temperatur	387°C 728°F

ZUSAMMENSETZUNG

Lackierung aus zwei Schichten: Grund + Pulverlackierung.
Witterungs- und hohe temperaturbeständig.

Nicht lackierte Außenteile aus satinierten Edelstahl
AISI 441.

Dämmung aus Keramikfaser, zwei 2,5 cm Schichten.

Garraum aus glänzenden Edelstahl AISI 441.

Backfläche aus 5 Platten 20x30x2,7 cm aus roter
Schamotte bestanden.

Lackiertem Brennholz Halter aus Edelstahl.

IM PRODUKT EINBEGRIFFEN SIND

- Unterbau mit Räder + Abstellfläche
- Tür
- Schamotteboden

INSTALLATION

Wenn der Ofen geliefert wird, ist er schon
zusammengebaut und mit dem Unterbau
ausgestattet. Es ist nur der Anschluss des
Rauchabzuges (mit dem Ofen nicht ausgestattet)
erforderlich.

Das Gerät ist für Innenbereich ausgedacht: Küchen,
Weinstube, ...

Abstand von umgebenden Wänden aus
Brennmaterial: 20 cm

Nur mit unbrennbarem Material einbauen.

BEDIENUNGSANWEISUNG

Erstes Anzünden: Im Gegensatz vom Öfen komplett
aus feuerfestem Stein ist das erstes Anzünden nicht
nötig.

Für das Anzünden von kleinen getrockneten
Holzscheiten natürliche Zündstrohknäueln verwenden.
Buche, Zeder, Eiche und Weißbuche ermöglichen

die besten Ergebnisse. Der Kit Accendilegna und
der Kit Legnapronta von Alfa Pizza garantieren der
optimale Betrieb des Ofens.

Es wird empfohlen, das Feuer auf eine Seite zu
schieben, um genug Platz für das Garen zu haben
und eine richtige Verbrennung zu garantieren.

Zum Löschen des Feuers die Tür schließen und
warten bis Asche entsteht.

Die Tür regelt den Abzug des Ofens und die
gewünschte Gartemperatur.

Den Ofen für ca. **15 Minuten** vorheizen. Wenn die
gewünschte Temperatur erreicht wird, kann sie
durch die Holzmenge und die Tür reguliert werden.

Zum Backen der Pizza ist es nötig, dass die Flamme
weiterbrennt und die Tür entfernt wird.

REINIGUNG

Der Ofen hat eine Selbstreinigungsfunktion: Mithilfe
der hohen Temperaturen wird der Schmutz einfach
entfernt.

Es ist erforderlich, die Asche nach dem Abkühlen
einfach zu entfernen und die Backfläche mit einem
feuchten Lappen wegzuwischen.

Keine chemischen Reinigungsmittel für das Innere
und das Äußere des Gerätes außer dem empfohlenen
Wartungskit verwenden.

GUSTO TOP

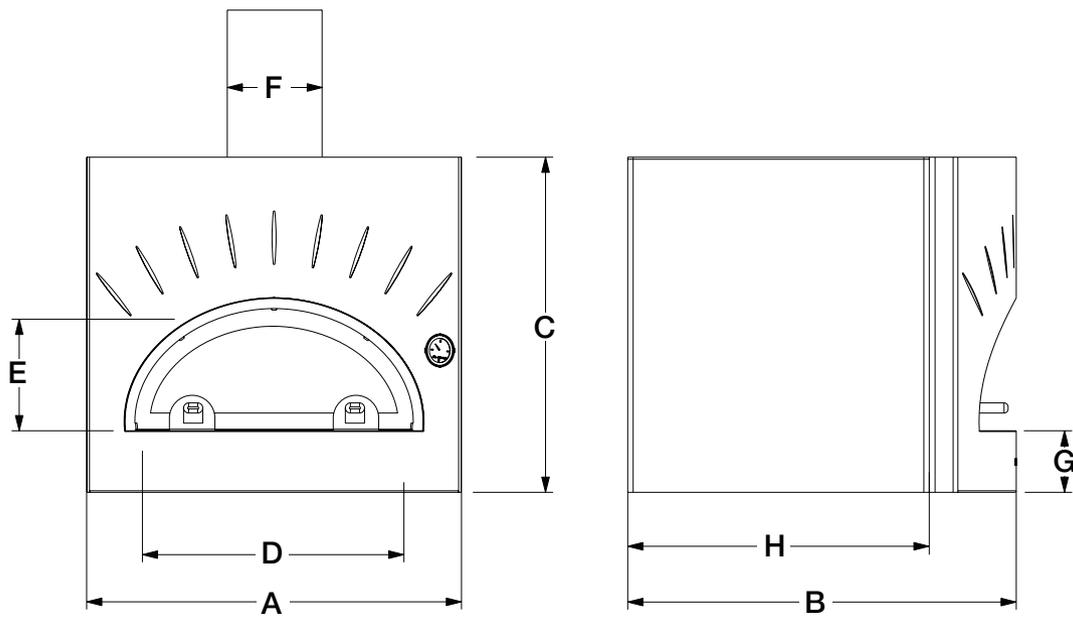
perle 

pumpkin 

gemäß Verordnung UNI 10474 und EN 13229

FORGUSTOTP-PE

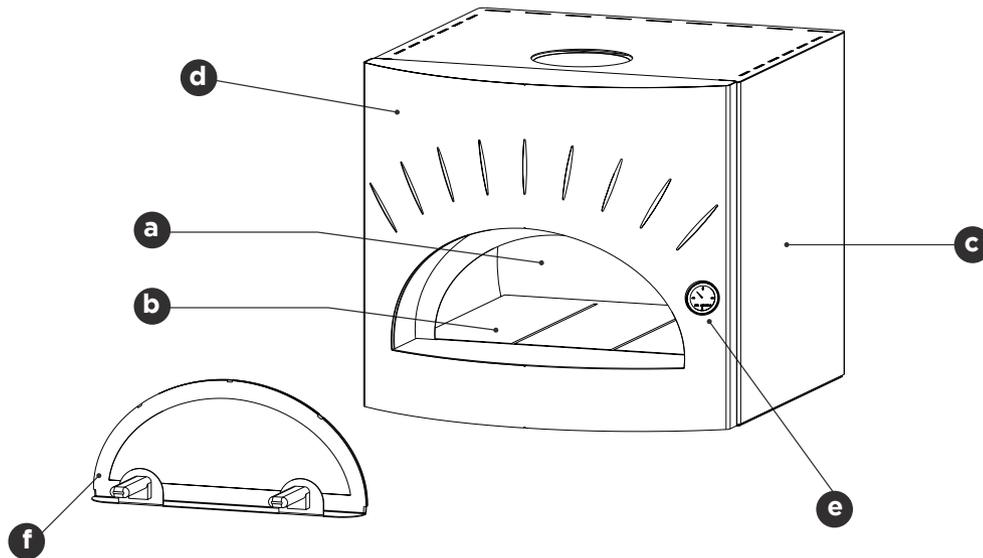
FORGUSTOTP-ZU
auf Bestellung



A	74 cm 29 in	C	66 cm 25,9 in	E	21,5 cm 8,4 in	G	12 cm 4,7 in
B	77 cm 30,3 in	D	51 cm 20 in	F	18 cm 7 in	H	59,6 cm 23,4 in

	PRODUKTNUMMER	N°	BESCHREIBUNG
a	YCMGT	1	Brennraum
b	XPRGT	1	Schamotteboden
c	XCSGT	1	Struktur der Zusammensetzung

	PRODUKTNUMMER	N°	BESCHREIBUNG
d	AFDGT	1	frontaler kleiner Bogen
e	YT19063	1	Thermometer
f	YSPOGT	1	Tür aus Edelstahl/Glas



Gewicht	95 Kg 209 Lbs	Verwendete Materialien	Blech aus Eisen, Edelstahl, Keramikfaser
Fläche des Backbodens	0,3 m ² 3,2 ft ²	Feuerfestes Material-Typologie	Silicium/Tonerde-Platte
Abmessungen des Backbodens	60 x 50 cm 23,6 x 19,6 in	Empfohlenes Brennmaterial	Holzsplitter max 5 cm Durchmesser, Zweige
Minuten zum Aufheizen	15	Nennleistung	8,3 kg/h 18,3 Lbs/h
N° Pizzen pro Backvorgang	2	Minimale Luftzufuhr	11 Pa
Broteinschub	2 kg 4,4 lbs	Rauch-Volumenstrom	49,6 g/s
maximale Temperatur	400°C 752°F	CO-Emission 13% O₂	0,35% 4444 mg/Nm ³
Durchschnittlicher verbrauch	3 kg/h 6,6 lbs/h	Rauch-Temperatur	387°C 728°F

DOLCE

gemäß Verordnung UNI 10474 und EN 13229



1

FÜR DEN KERN DES
OFENS AUSGEDACHT

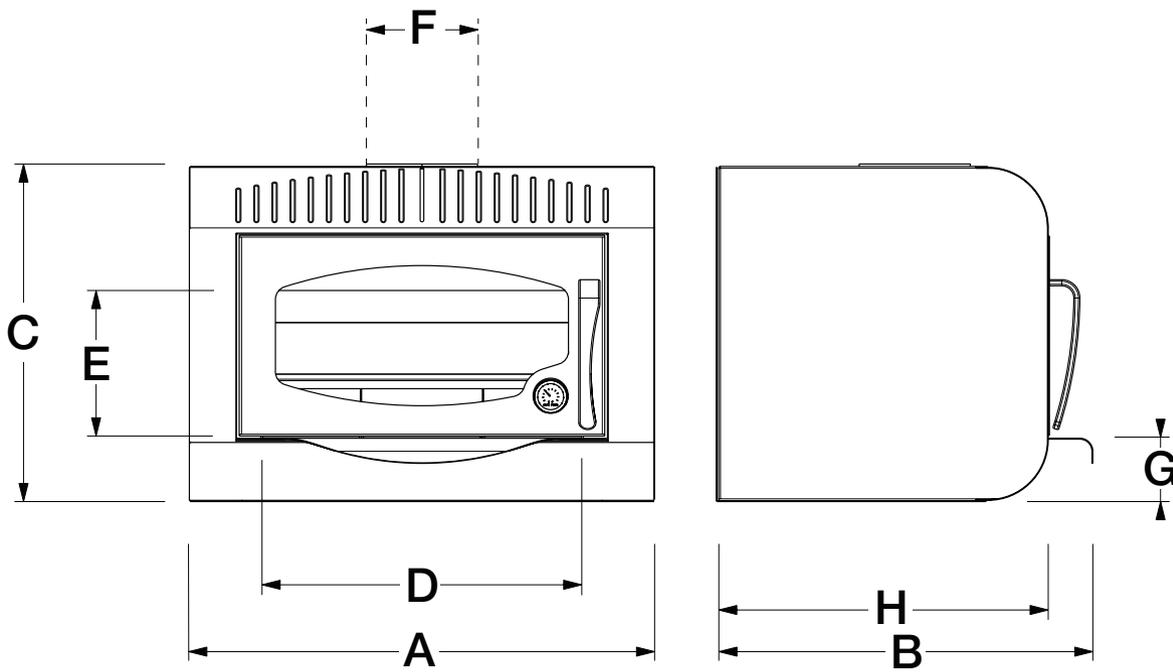
2

GERINGE GRÖSSE

3

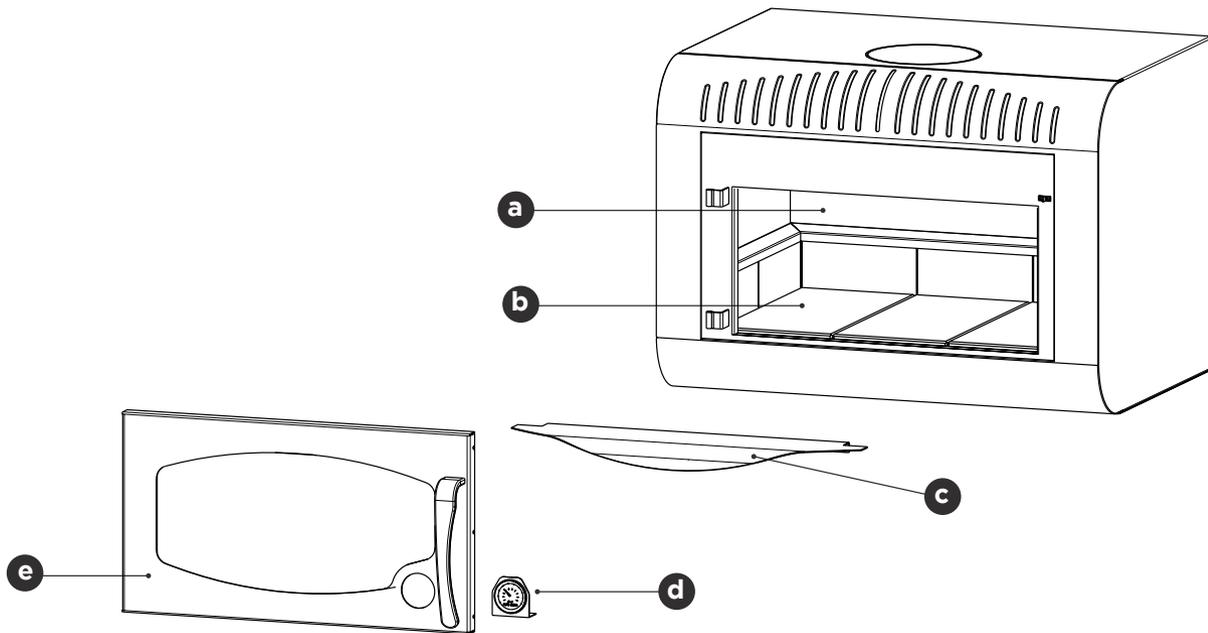
TÜR AUS
KERAMIKGLAS

FORDOLCE



A	77 cm 30,3 in	C	55,7 cm 22 in	E	23,6 cm 9,3 in	G	10,4 cm 4 in
B	62,3 cm 24,5 in	D	52,8 cm 20,7 in	F	18 cm 7 in	H	55 cm 21,6 in

	PRODUKTNUMMER	N°	BESCHREIBUNG
a	YCMDOL	1	Garraum
b	XPRDOL	1	Schamotteboden
c	XDVDOL	1	Abstellfläche
d	YTMDOL	1	Thermometer
e	YSPODOL	1	Tür



Gewicht	100 Kg 220,4 Lbs	Verwendete Materialien	Blech aus Eisen, Edelstahl, Keramikfaser
Fläche des Backbodens	0,24 m ² 2,6 ft ²	Feuerfestes Material-Typologie	Silicium/Tonerde-Platte
Abmessungen des Backbodens	60 x 40 cm 23,6 x 15,7 in	Empfohlenes Brennmaterial	Holzsplitter max 5 cm Durchmesser, Zweige
Minuten zum Aufheizen	20	Nennleistung	8,3 kg/h 18,3 Lbs/h
N° Pizzen pro Backvorgang	1-2	Minimale Luftzufuhr	11 Pa
Broteinschub	2 kg 4,4 lbs	Rauch-Volumenstrom	49,6 g/s
maximale Temperatur	400°C 752°F	CO-Emission 13% O₂	0,35% 4444 mg/Nm ³
Durchschnittlicher verbrauch	3 kg/h 6,6 lbs/h	Rauch-Temperatur	387°C 728°F

ZUSAMMENSETZUNG

Lackierung aus zwei Schichten: Grund + Pulverlackierung.
Witterungs- und hohe temperaturbeständig.

Nicht lackierte Außenteile aus satinierten Edelstahl
AISI 441.

Dämmung aus Keramikfaser, zwei 2,5 cm Schichten.

Garraum aus glänzenden Edelstahl AISI 441.

Backfläche aus 3 Schamotteplatten cm 20x40x2,7
cm + 11 Schamotteplatten 11x22 cm bestanden,
die sich entlang des Bodens aus roter Schamotte
befinden.

COSA È INCLUSO NEL PRODOTTO

- Tür mit Pyrometer
- Schamotteboden

INSTALLAZIONE

Es ist nur der Anschluss des Rauchabzuges (mit
dem Ofen nicht ausgestattet) erforderlich.

Das Gerät ist für Innenbereich ausgedacht: Küchen,
Weinstube, ...

Abstand von umgebenden Wänden aus
Brennmaterial: 20 cm

Nur mit unbrennbarem Material einbauen.

BEDIENUNGSANWEISUNG

Erstes Anzünden: Im Gegensatz vom Öfen komplett
aus feuerfestem Stein ist das erstes Anzünden nicht
nötig.

Für das Anzünden von kleinen getrockneten
Holzscheiten natürliche Zündstrohknäueln
verwenden. Buche, Zeder, Eiche und Weißbuche
ermöglichen die besten Ergebnisse. Der Kit

Accendilegna und der Kit Legnapronta von Alfa
Pizza garantieren der optimale Betrieb des Ofens.

Es wird empfohlen, das Feuer auf eine Seite zu
schieben, um genug Platz für das Garen zu haben
und eine richtige Verbrennung zu garantieren.

Zum Löschen des Feuers die Tür schließen und
warten bis Asche entsteht.

Die Tür regelt den Abzug des Ofens und die
gewünschte Gartemperatur.

Den Ofen für ca. **15 Minuten** vorheizen. Wenn die
gewünschte Temperatur erreicht wird, kann sie
durch die Holzmenge und die Tür reguliert werden.

Zum Backen der Pizza ist es nötig, dass die Flamme
weiterbrennt und die Tür entfernt wird.

REINIGUNG

Der Ofen hat eine Selbstreinigungsfunktion: Mithilfe
der hohen Temperaturen wird der Schmutz einfach
entfernt.

Es ist erforderlich, die Asche nach dem Abkühlen
einfach zu entfernen und die Backfläche mit einem
feuchten Lappen wegzuwischen.

Keine chemischen Reinigungsmittel für das Innere
und das Äußere des Gerätes außer dem empfohlenen
Wartungskit verwenden.

CALORE

gemäß Verordnung UNI 10474 und EN 13229



1
INTEGRIERTES
BELÜFTUNGSSYSTEM

2
TÜR AUS
KERAMIKGLAS

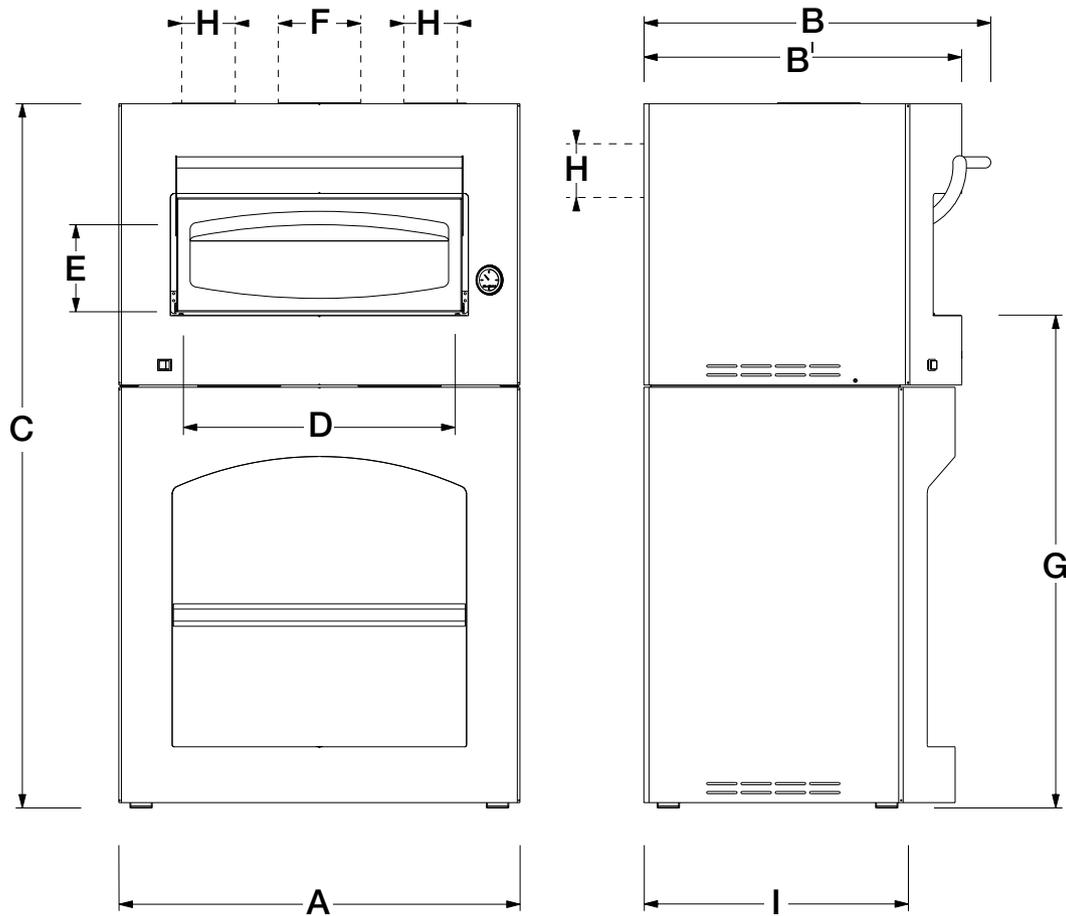
3
TOP VERSION
ZUM EINBAUEN
ERHÄLTlich

perle 

antik rot 

FORCAL-PE

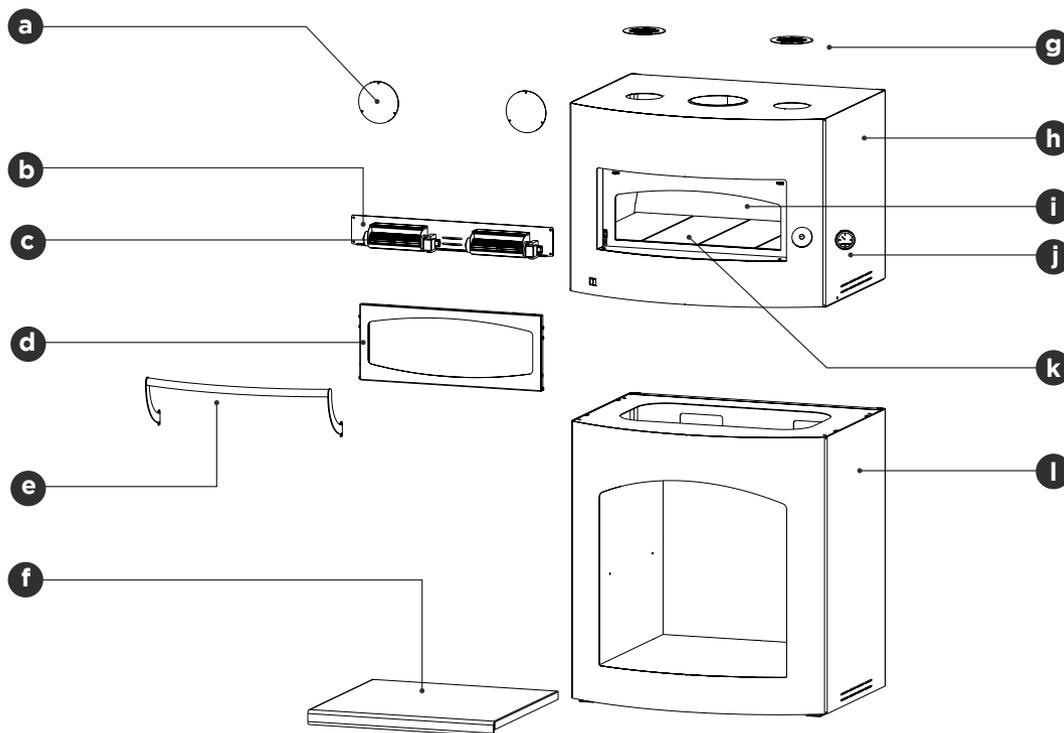
FORCAL-RO
auf Bestellung



A	90 cm 35,4 in	B1	71,3 cm 28 in	D	58 cm 22,8 in	F	18 cm 7 in	H	12 cm 4,7 in
B	78 cm 30,7 in	C	158 cm 62,2 in	E	19 cm 7,4 in	G	110 cm 43,3 in	I	62 cm 24,4 in

PRODUKTNUMMER N°	BESCHREIBUNG
a SDTT-01-058 2	Deckel der Stützen für Warmluft
b SDTT-01-087 1	Flügelräder-Schutzdeckel
c 55442.45240 2	Flügelräder
d DTT-01-067 1	Tür
e SDTT-01-072 1	Tür-Handgriff
f SDTT-01-066 1	Ablage Calore
g SDTT-01-057 2	Luftschlitz der Stützen für Warmluft

PRODUKTNUMMER N°	BESCHREIBUNG
h SDTT-01-010-PE 1	Perle stahlmantel Ofen
i SDTT-01-010-RO 1	roter Stahlmantel Ofen
i SDTT-01-002 1	Garraum
j YT63-90 1	Thermometer
k 1	Schamotteboden
l SDTT-01-059-PE 1	perle Unterbau calore
l SDTT-01-059-RO 1	roter Unterbau calore



Gewicht	100 Kg 220,4 Lbs	Verwendete Materialien	Blech aus Eisen, Edelstahl, Keramikfaser
Fläche des Backbodens	0,24 m ² 2,6 ft ²	Feuerfestes Material-Typologie	Silicium/Tonerde-Platte
Abmessungen des Backbodens	60 x 40 cm 23,6 x 15,7 in	Empfohlenes Brennmaterial	Holzsplitter max 5 cm Durchmesser, Zweige
Minuten zum Aufheizen	20	Nennleistung	8,3 kg/h 18,3 Lbs/h
N° Pizzen pro Backvorgang	1-2	Minimale Luftzufuhr	11 Pa
Broteinschub	2 kg 4,4 lbs	Rauch-Volumenstrom	49,6 g/s
maximale Temperatur	400°C 752°F	CO-Emission 13% O₂	0,35% 4444 mg/Nm ³
Durchschnittlicher verbrauch	3 kg/h 6,6 lbs/h	Rauch-Temperatur	387°C 728°F

ZUSAMMENSETZUNG

Lackierung aus zwei Schichten: Grund + Pulverlackierung. Witterungs- und hohe temperaturbeständig.

Nicht lackierte Außenteile aus satinierten Edelstahl AISI 441.

Dämmung aus Keramikfaser, zwei 2,5 cm Schichten.

Garraum aus glänzenden Edelstahl AISI 441.

Backfläche aus 2 Schamotteplatten 20x40x2,7 cm+ 4 Schamotteplatten 20x30x2,7 cm aus roter Schamotte auf zwei Schichten aufgestellt für die Erhöhung der Wärmespeicherung.

Lackiertem Brennholz Halter aus Edelstahl.

IM PRODUKT EINBEGRIFFEN SIND

- Unterbau
- Tür
- Schamotteboden

INSTALLATION

Wenn der Ofen geliefert wird, ist er schon zusammengebaut und mit dem Unterbau ausgestattet. Es ist nur der Anschluss des Rauchabzuges (mit dem Ofen nicht ausgestattet) erforderlich.

Das Gerät ist für Innenbereich ausgedacht: Küchen, Weinstube, ...

Abstand von umgebenden Wänden aus Brennmaterial: 20 cm

Nur mit unbrennbarem Material einbauen.

BEDIENUNGSANWEISUNG

Erstes Anzünden: Im Gegensatz vom Öfen komplett aus feuerfestem Stein ist das erstes Anzünden nicht nötig.

Für das Anzünden von kleinen getrockneten Holzscheiten natürliche Zündstrohknäueln verwenden. Buche, Zeder, Eiche und Weißbuche ermöglichen die besten Ergebnisse. Der Kit Accendilegna und der Kit Legnapronta von Alfa Pizza garantieren der optimale Betrieb des Ofens.

Es wird empfohlen, das Feuer auf eine Seite zu schieben, um genug Platz für das Garen zu haben und eine richtige Verbrennung zu garantieren.

Zum Löschen des Feuers die Tür schließen und warten bis Asche entsteht.

Die Tür regelt den Abzug des Ofens und die gewünschte Gartemperatur.

Den Ofen für ca. **20 Minuten** vorheizen. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wird, kann sie durch die Holzmenge und die Tür reguliert werden.

Zum Backen der Pizza ist es nötig, dass die Flamme weiterbrennt und die Tür entfernt wird.

REINIGUNG

Der Ofen hat eine Selbstreinigungsfunktion: Mithilfe der hohen Temperaturen wird der Schmutz einfach entfernt.

Es ist erforderlich, die Asche nach dem Abkühlen einfach zu entfernen und die Backfläche mit einem feuchten Lappen wegzuwischen.

Keine chemischen Reinigungsmittel für das Innere und das Äußere des Gerätes außer dem empfohlenen Wartungskit verwenden.

ALFA REFRATTARI S.R.L.
via Villamagna, 03012 Anagni (FR), ITALY
Tel +39 (0) 775.7821 - Fax +39 (0) 775.782238
info@alfa1977.it - 800.77.77.30

alfa1977.it