

ALFA



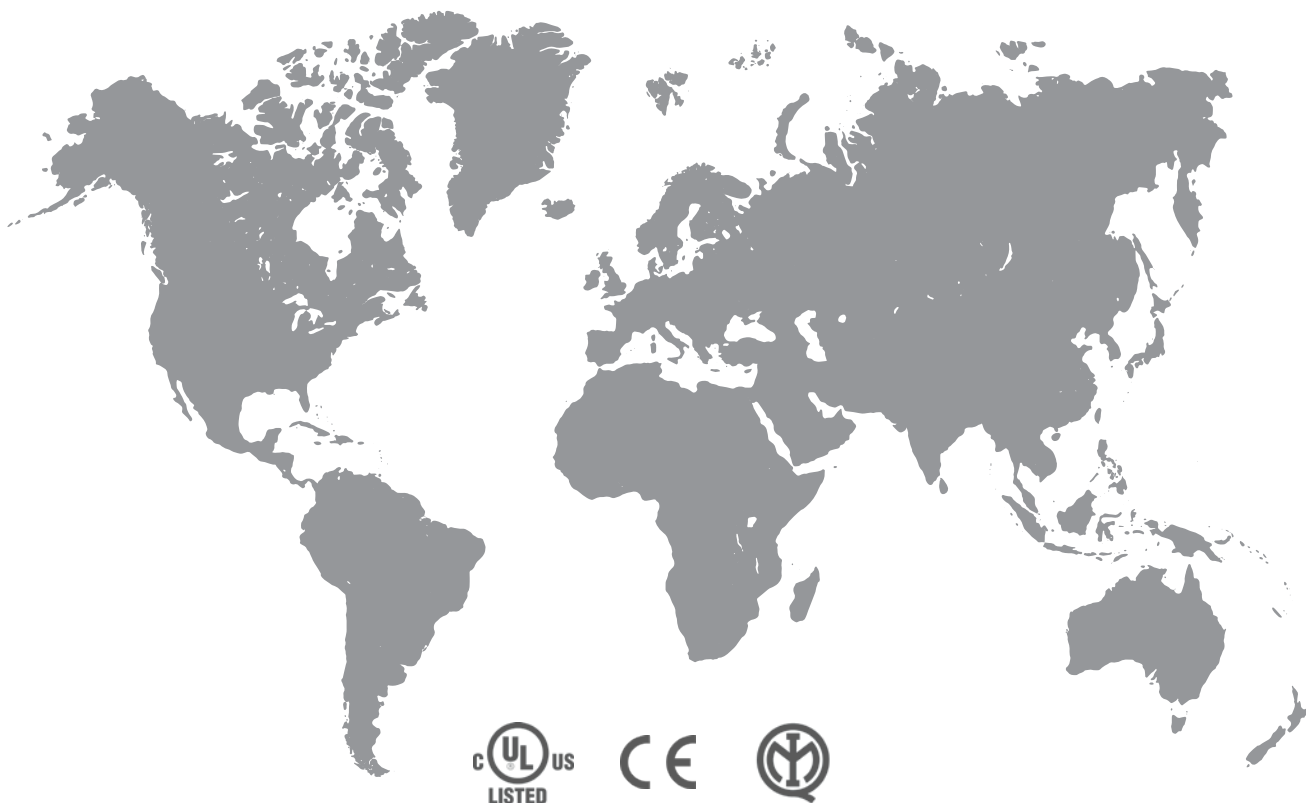


**ALFA**

## VYROBENO V ITÁLII OD ROKU 1977

Společnost Alfa založili v roce 1977 Rocco Lauro a Marcello Ortuso. V současné době ji řídí druhá generace rodiny. Za tu dobu se společnost Alfa vypracovala a stala lídrem ve svém průmyslovém odvětví. Našimi hlavními devizami vždy byla vášeň pro věc a snaha udržet vedení v rukou rodiny, aniž bychom se museli omezovat, pokud jde o soustavné inovace a hledání nových trhů. Společně s našimi zákazníky, dealery a dodavateli jsme jedna velká rodina a naším cílem je nejvyšší možná kvalita. Za posledních deset let jsme po celém světě prodali více než 500 000 pecí, které jsou pro nás symbolem rodiny a setkávání.

**Pecce Alfa: jedna velká rodina již 40 let.**





## **UNIKÁTNÍ PEC, VE KTERÉ SE SNOUBÍ KRÁSA S INOVACÍ**

Náš špičkový italský design je výsledkem neustálého výzkumu. Hlavní motivací našeho oddělení výzkumu a vývoje je snaha nabídnout našim zákazníkům nejlepší technický výkon spolu s opravdu nezapomenutelným smyslovým zážitkem. To je silná kombinace dokonalé formy a autentičnosti. Naší pýchou jsou čisté, ostré linie ve spojení s přísnými estetickými kritérii a zárukou maximální funkčnosti.

Každá z našich pecí představuje výjimečný produkt, v němž se kreativita, profesionalita a technické inovace snoubí v jedinečné italské práci, která uspokojí i potřeby nejnáročnějšího zákazníka. Nejenže je používání naší pece působivý zážitek, ale upoutá i svým vzhledem.

Alfa, u nás jsou inovace doma. Návrh i výroba každého produktu probíhají v našem závodě nedaleko Říma s úctou k tradičním materiálům a výrobním technikám.

## PROVEDENÍ A DESIGN

Provedení a design pecí Alfa spočívá ve vývoji tvarů a výběru materiálů tak, aby se spojily funkční výhody se vzhledem.

Alfa pece pro domácí používání jsou koncipovány a navrženy stejně jako profesionální pece. Tradiční řemeslný způsob provedení v kombinaci s inovační technologií dvojitě vrstvy izolace s keramickým vláknem zajišťují dokonalé a efektivní udržení tepla uvnitř pece.

Používání a údržba pecí Alfa jsou díky čistému provedení a efektivnímu fungování velmi snadné a bezpečné.





ALFA

5 MINUTI



ALFA  
PIZZA

4 PIZZE



## TECHNOLOGIE A BENEFITY

Alfa pece jsou určeny výhradně pro domácí použití do venkovních kuchyní nebo na zahradu. Jsou vyrobeny z vysoce kvalitních materiálů, které jsou odolné vůči nepříznivému počasí, vlhkosti a mají vysoké izolační schopnosti.

Díky patentovanému systému odvodu spalin a tvaru pece cirkuluje horký vzduch uvnitř tak, že se jídlo připravuje rovnoměrně a ze všech stran. Využití tepla je při této řízené cirkulaci velmi efektivní a hospodárné.



## PECE NA DŘEVO



Nano WOOD \_\_\_\_\_ str. 13

Ciao \_\_\_\_\_ str. 13

5 Minuti \_\_\_\_\_ str. 14

4 pizze \_\_\_\_\_ str. 14

Allegro \_\_\_\_\_ str. 17

## PECE HYBRIDNÍ



Brio \_\_\_\_\_ str. 18

Stone Oven \_\_\_\_\_ str. 18

Dolce Vita \_\_\_\_\_ str. 21

Hybridní pizza pece jsou primárně určeny k topení plynem. Je možné je ale využít i k topení na dřevo. V tomto případě je nutné pizza pec objednat včetně doplňku „Kit hybrid“.

## PECE NA PLYN



Nano GAS \_\_\_\_\_ str. 22

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

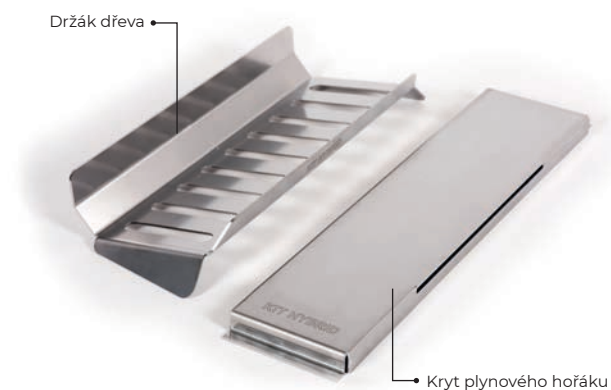


Příslušenství \_\_\_\_\_ str. 25



## KIT HYBRID

Tato sada umožňuje používat plynovou pec Alfa i na dřevo: První část sady obsahuje kryt na plynový hořák, aby byl chráněn před znečištěním. Druhou částí sady je držák na dřevo zajišťující čistou pracovní plochu a přívod vzduchu pro správné spalování.





ALFA



## NANO WOOD

<b>Kód</b>	AFR-10001
<b>Palivo</b>	dřevo
<b>Rozměry (Š x V x H)</b>	73 × 105 × 55 cm
<b>Rozměry vč. podstavy (Š x V x H)</b>	73 × 192 × 55 cm
<b>Rozměr pečící plochy (Š x H)</b>	60 × 40 cm
<b>Barva</b>	měděná
<b>Doba nahřátí</b>	15 min
<b>Pečení pizzy / pečení chleba</b>	1 ks / 1-2 kg

Varianty podstavy



## CIAO

<b>Kód</b>	AFR-10003
<b>Palivo</b>	dřevo
<b>Rozměry (Š x V x H)</b>	91 × 118 × 69,5 cm
<b>Rozměry vč. podstavy (Š x V x H)</b>	118 × 181 × 85 cm
<b>Rozměr pečící plochy (Š x H)</b>	70 × 40 cm
<b>Barva</b>	stříbrnošedá
<b>Doba nahřátí</b>	15 min
<b>Pečení pizzy / pečení chleba</b>	2 ks / 2 kg

Varianty podstavy



## 5 MINUTI

<b>Kód</b>	AFR-10007
<b>Palivo</b>	dřevo
<b>Rozměry (Š x V x H)</b>	82 × 112 × 68 cm
<b>Rozměry vč. podstavu (Š x V x H)</b>	82 × 200 × 68 cm
<b>Rozměr pečící plochy (Š x H)</b>	60 × 50 cm
<b>Barva</b>	měděná
<b>Doba nahřátí</b>	15 min
<b>Pečení pizzy / pečení chleba</b>	2 ks / 2 kg

Varianty podstavu



## 4 PIZZE

<b>Kód</b>	AFR-10009 (měděná) AFR-10010 (diamantově šedá) AFR-10011 (měděná s podstavou)
<b>Palivo</b>	dřevo
<b>Rozměry (Š x V x H)</b>	100 × 121 × 76 cm
<b>Rozměry vč. podstavu (Š x V x H)</b>	155 × 202 × 87,5 cm
<b>Rozměr pečící plochy (Š x H)</b>	80 × 60 cm
<b>Barva</b>	měděná, diamantově šedá
<b>Doba nahřátí</b>	20 min
<b>Pečení pizzy / pečení chleba</b>	4 ks / 4 kg

Varianty podstavu





ALEA

4 PIZZE



ALFA  
PIZZA





## ALLEGRO

<b>Kód</b>	AFR- 10013 (žlutá) AFR- 10014 (antik červená)
<b>Palivo</b>	dřevo
<b>Rozměry (Š x V x H)</b>	118 × 149 × 102 cm
<b>Rozměr vč. podstavy (Š x V x H)</b>	118 × 233 × 102 cm
<b>Rozměr pečicí plochy (Š x H)</b>	100 × 70 cm
<b>Barva</b>	žlutá, antik červená
<b>Doba nahřátí</b>	20 min
<b>Pečení pizzy / pečení chleba</b>	5 ks / 4-5 kg



Varianty podstavy



## BRIO

<b>Kód</b>	AFR- 10017 (stříbrnočerná) AFR- 10018 (antik červená)
<b>Palivo</b>	plyn/dřevo
<b>Rozměry (Š x V x H)</b>	100 × 112 × 77 cm
<b>Rozměry vč. podstavy (Š x V x H)</b>	100 × 199 × 77 cm
<b>Rozměr pečicí plochy (Š x H)</b>	70 × 50 cm
<b>Barva</b>	stříbrnočerná, antik červená
<b>Doba nahřátí</b>	30 min
<b>Pečení pizzy / pečení chleba</b>	2–3 ks / 2–3 kg

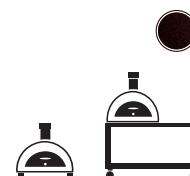
Varianty podstavy



## STONE OVEN

<b>Kód</b>	AFR- 10019
<b>Palivo</b>	plyn/dřevo
<b>Rozměry (Š x V x H)</b>	100 × 123 × 63,8 cm
<b>Rozměr pečicí plochy (Š x H)</b>	70 × 40 cm
<b>Barva</b>	měděná
<b>Doba nahřátí</b>	15 min
<b>Pečení pizzy / pečení chleba</b>	2 ks / 2 kg

Varianty podstavy



V hybridní peci je možné topit dřevem s doplňkem Kit hybrid.

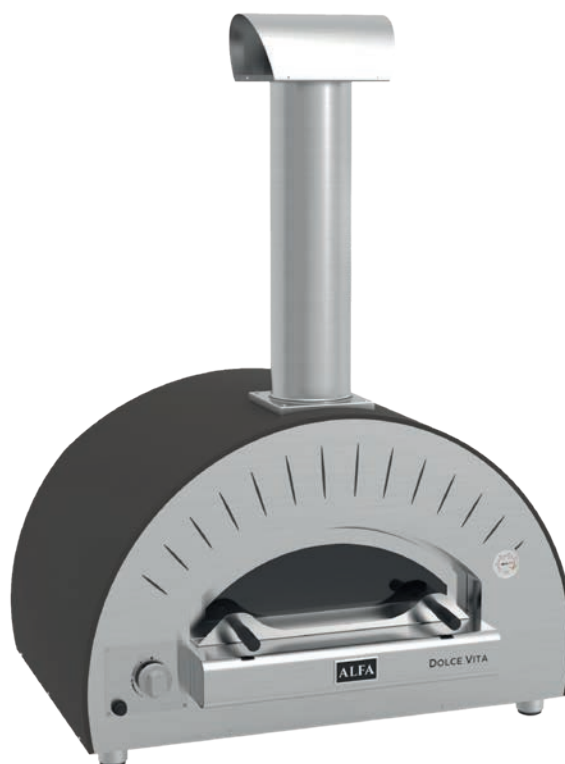


ALFA

STONE OVEN

ALFA





## DOLCE VITA

<b>Kód</b>	AFR- 10020
<b>Palivo</b>	plyn/dřevo
<b>Rozměry (Š x V x H)</b>	115 × 159 × 79 cm
<b>Rozměr pečicí plochy (Š x H)</b>	80 × 60 cm
<b>Barva</b>	diamantově šedá
<b>Doba nahřátí</b>	15 min
<b>Pečení pizzy / pečení chleba</b>	4 ks / 4 kg

### Varianty podstavy



V hybridní peci je možné topit dřevem s doplňkem Kit hybrid.



## NANO GAS

Kód	AFR-10002
Palivo	
Rozměry (Š x V x H)	73 × 105 × 55 cm
Rozměry vč. podstavy (Š x V x H)	73 × 188 × 55 cm
Rozměr pečicí plochy (Š x H)	50 × 40 cm
Barva	měděná
Doba nahřátí	15 min
Pečení pizzy / pečení chleba	1 ks / 1-2 kg

### Varianty podstavy





ALFA







### **SADA NÁČINÍ**

Sada náčiní pro manipulaci uvnitř pece – lopata na vkládání a vytahování pizzy, lopata na otáčení pizzy, hrablo na uhlíky, kartáč pro čištění pečící plochy.



### **BBQ 500**



### **KIT PIZZAIOLO**

Kompletní set příslušenství.



### **MULTIFUNKČNÍ STOLY**

Ve třech možných velikostech o délce 100, 130 nebo 160 cm.

### **OCHRANNÉ OBALY**

V různých velikostech pro všechny modely pecí včetně variant s podstavou nebo v multifunkčním stole.



## BARVY



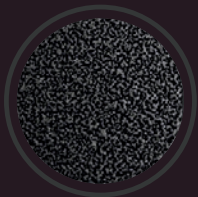
Měděná



Antik  
červená



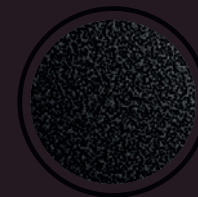
Diamantově  
šedá



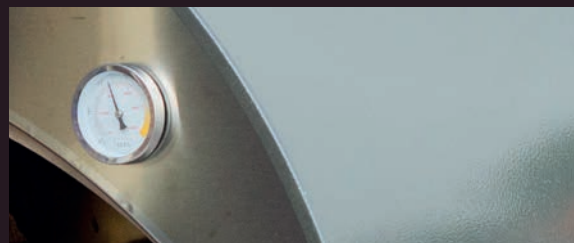
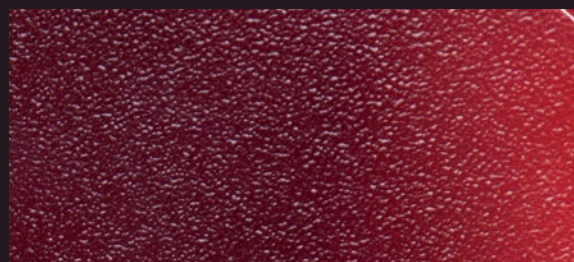
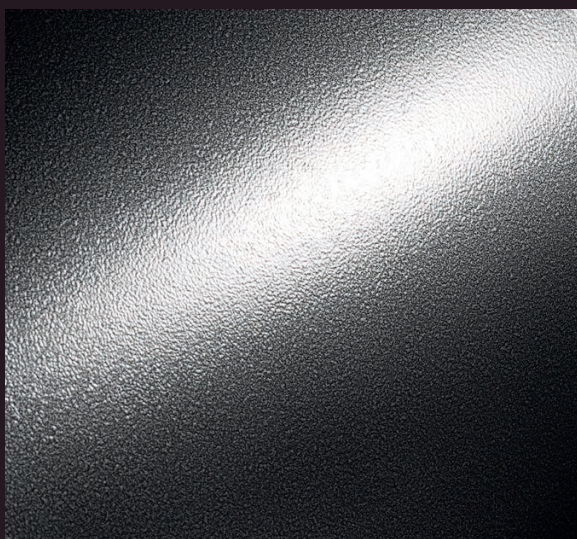
Stříbrnošedá



Žlutá



Stříbrnočerná





## **ALFA PROFESSIONAL**

Profesionální pece do gastro provozoven

Společnost Alfa vyrábí kompaktní profesionální pece na dřevo, plyn nebo hybridní pece připravené a speciálně navržené k použití do pizzerií a restaurací.

Kompletní nabídku a přehled modelů naleznete na [www.alfaforni.com](http://www.alfaforni.com)

Distributor pro ČR a SR:  
Banador s.r.o.  
Jinačovice 509E  
664 34 Jinačovice

Váš prodejce:

