

ALFA

КАТАЛОГ ПРОДУКЦІЇ

ДЛЯ ДОМУ





Каталог продукції 2023

Для дому

A man in a blue shirt is using a long-handled peel to serve a pizza from a red Alfa Romeo pizza oven. A woman and a young boy are seated at a table in the foreground, looking at the pizza. The table is set with plates, glasses of milk, a bowl of lemons, a bowl of cherry tomatoes, and a loaf of bread. The background shows a house and lush greenery.

Ми зламали код
приготування
чудової піци
вдома!



INDEX

ЗМІСТ

10-19 01. Дизайн і продуктивність

12-17	Heat Genius™
18-19	Технологія Forninox

22-27 02. Made in Italy

26-27	Основні принципи
-------	------------------

28-59 03. Alfa Forni

30	Сімейний дизайн
32	MODERNO Line
34	Moderno Portable
42	Moderno Ovens
46	CLASSICO Line
48	Classico Ovens
52	FUTURO Line Futuro
54	Порівняння пічей
58	Таблиця

60-75 04. Аксесуари та доповнення

62	Багатофункціональна база
64	Kit Pizzaiolo
66	Професійний набір лопаток
68	BBQ 500
70	Гібридний комплект
72	Інші інструменти

76 05. Технічні характеристики

ALFA FORNI

Місія, Візія & Очікування



Ми хочемо охопити і надихнути людей по всьому світу, які прагнуть відчувати задоволення від приготування їжі за допомогою печей і поділитися смаком життя зі своїми близькими.



Ми хочемо надати професіоналам і любителям красиві високопродуктивні духові шафи з гордим написом «Зроблено в Італії», з прихильністю до якості, для найкращого досвіду і задоволення.



Мистецтво та перформанс без жодних компромісів!



01

ДИЗАЙН І ПРОДУКТИВНІСТЬ

Alfa готує начинки при одній температурі, тісто — при іншій.

Чому так важко приготувати чудову піцу вдома?

Піца – найулюбленіша їжа у світі та Америці, випереджаючи бургери, стейки, курку — все! Чому ж тоді люди готують вдома бургери, стейки та курку, але не піцу?



Проблема — це піца. **Рішення — Alfa.**

Бургери, стейки та курка легко готувати правильно, бо це одновимірні страви. Піца ж — це двовимірна страва. У піці є тісто, яке потрібно випікати швидко при високій температурі, щоб воно стало хрустким зовні та м'яким усередині. Також є начинки — сир, соус, м'ясо, овочі з високим вмістом води, які вимагають ще вищої температури, щоб приготуватися одночасно з тістом.

Alfa Heat Genius™ Pizza Oven. Інші домашні печі для піци не призначені для одночасного приготування начинки й тіста на професійному рівні, за винятком Alfa Heat Genius™ Pizza Oven. Alfa використовує технологію Heat Genius, що дозволяє її домашнім печам працювати, як професійні. Це дозволяє отримати хрустку скоринку, розтоплений сир та ідеально приготовані начинки.

ДИЗАЙН І ПРОДУКТИВНІСТЬ

Представляємо Heat Genius™

Технологічний триумфірат Alfa!



01. Справжня вогнетривка цегла HeatKeeper™

порівняно зі звичайним лавовим каменем або керамікою

Alfa використовує автентичну вогнетривку цеглу у кожній своїй печі для піци. Ця вогнетривка цегла HeatKeeper, яку вони виробляють на своїй фабриці в Римі, Італія, абсорбує та утримує тепло набагато краще, ніж лавовий камінь або кераміка, що використовуються в інших печах для піци. Це є надзвичайно важливим для приготування хрусткої скоринки, яка залишається м'якою всередині, при ідеально підібраній температурі, швидко і без пригорання.

02. Ізоляція DoubleDown Ceramic Superwool®

порівняно зі звичайною кам'яною ватою (або без ізоляції взагалі)

Простір між двома сталевими стінками в печах Alfa заповнений ізоляційним матеріалом DoubleDown Superwool®. Цей європейський керамічний волокнистий матеріал має вдвічі вищу термостійкість, ніж кам'яна вата, що використовується в інших домашніх печах для піци, завдяки чому тепло утримується, дозволяючи випікати ідеальні піци. Це також забезпечує швидше відновлення температури між піцями та значно знижує температуру зовнішніх стінок печі.



Superwool® є зареєстрованою торговою маркою компанії Morgan Advanced Materials.

03. Запатентована система повної циркуляції Full Effect Flue System®

порівняно зі звичайними димоходами «вгору і назовні»



Інші печі для піци випускають дорогоцінне тепло через димар у верхній частині печі. Вгору і назовні! Але не Alfa. Димар може бути зверху, але, завдяки запатентованій системі Full Effect Full Circulation Flue System®, гаряче повітря повністю циркулює навколо камери і направляється вниз, щоб нагрівати вогнетривку цеглу та піцу. Це надзвичайно важливо, оскільки забезпечує необхідні температури для випікання як скоринки, так і начинки. Потім тепло піднімається до дефлектора у верхній частині печі і виходить через димар. Навколо і вниз. Потім вгору і назовні. Розумно!

ДИЗАЙН І ПРОДУКТИВНІСТЬ

Мистецтво і наука продуктивності **випікання піци.**

Відділ досліджень і розробок Alfa Forni запатентував свою технологію Flue System™ у 2019 році. Це система видалення диму, яка покращує циркуляцію гарячого повітря всередині камери для приготування, підвищуючи теплову ефективність печі.

Ця запатентована конструкція допомагає Alfa Forni використовувати все доступне тепло, тоді як інші його втрачають. Ще одна причина, чому Alfa дозволяє насолоджуватися піцою вдома так само, як у піцерії.



Вибір правильного розміру печі для піци Alfa



Compact (1 піца)

Компактна піч має достатньо місця для піци нормального розміру. Для повноцінного прийому їжі її потрібно готувати послідовно.



Medium (2-3 піци)

Піч середнього розміру має додатковий простір, що дозволяє готувати додаткову страву одночасно, скорочуючи загальний час приготування вдвічі.



Large (4-5 піц)

Велика піч має достатньо місця, щоб приготувати піцу та повноцінний обід одночасно, що робить її ідеальною для сімейного використання.

ДИЗАЙН І ПРОДУКТИВНІСТЬ

Шість додаткових причин придбати піч для піци Alfa Heat Genius™.

01. Ці печі створені надзвичайно міцними! **Forninox™ Преміумна конструкція камери з нержавіючої сталі**

Якщо ти плануєш досягти високої температури, тобі потрібна стійка до теплового навантаження конструкція. Камера згорання Forninox у печі Alfa виготовлена з двох різних типів спеціальної термостійкої нержавіючої сталі. Внутрішня стінка виконана з титанової нержавіючої сталі 441, що витримує тепловий стрес, стійка до корозії та атмосферних агентів. Нержавіюча сталь, яка використовується для зовнішньої частини, також є стійкою до впливу тепла та додає конструкції довговічності.



02. Тестування виявило ідеальну форму для ідеальної піци.

Оптимальний напівсферичний дизайн OptiDome

Alfa Heat Genius™ був розроблений для забезпечення кращого потоку повітря та рівномірного прогрівання, що ідеально підходить для випікання піци.



03. Оздоблення красиве і довговічне.

Подвійне порошкове покриття корпусу печі

Всі печі Alfa покриті подвійним порошковим покриттям з семиступеневим процесом, що забезпечує тривалу службу та стійкість до впливу.

04. Газові печі Alfa оснащені бічним пальником SideFire **Пальник SideFire Gas**

Усі газові духові шафи Alfa оснащені системою SideFire Burner, в якій пальник розташований збоку духової шафи. Таким чином, тепло поширюється по всій духовці, циркулюючи вгору і навколо камери згорання. Інші бренди розміщують пальники в задній частині духовки. Це означає, що тепло виходить через дверцята, що, очевидно, дуже неефективно.

05. Нагрівається набагато швидше, ніж інші ремісничі печі для піци.

“Ready Already” швидке досягнення температури випікання

Конструкція Alfa Heat Genius™ не лише дозволяє випікати ідеальну піцу, але й дозволяє почати приготування набагато швидше.

Немає нічого більш дратівливого, ніж чекати, поки піч для піци нагріється, коли поруч голодні любителі піци, які вже готові їсти. Alfa може бути готова всього за 20 хвилин, що набагато швидше, ніж інші artisan-печі для піци!

Крім того, піч для піци Alfa краще зберігає тепло. В інших печах після виймання випеченої піци або декількох піц потрібно значно більше часу, щоб повернутися до потрібної температури, що, знову ж таки, змушує голодних любителів піци чекати.

06. Безшовний корпус (на відміну від інших печей) **Безшовна конструкція корпусу**

Печі Alfa виготовлені, щоб служити довго. Безшовна конструкція забезпечує тривалішу службу, ніж конструкції з клепами, які використовуються в інших печах для піци.

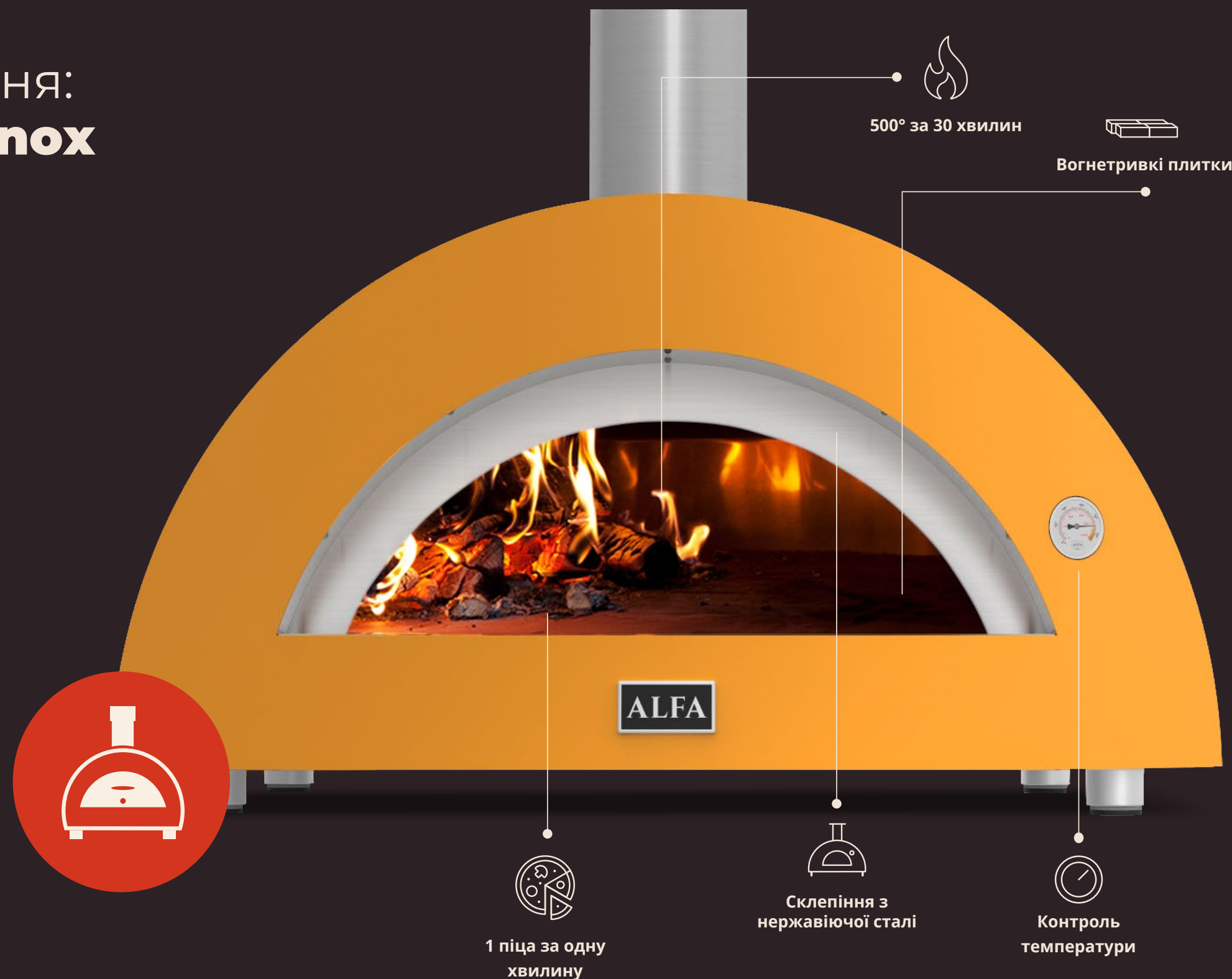
ДИЗАЙН І ПРОДУКТИВНІСТЬ

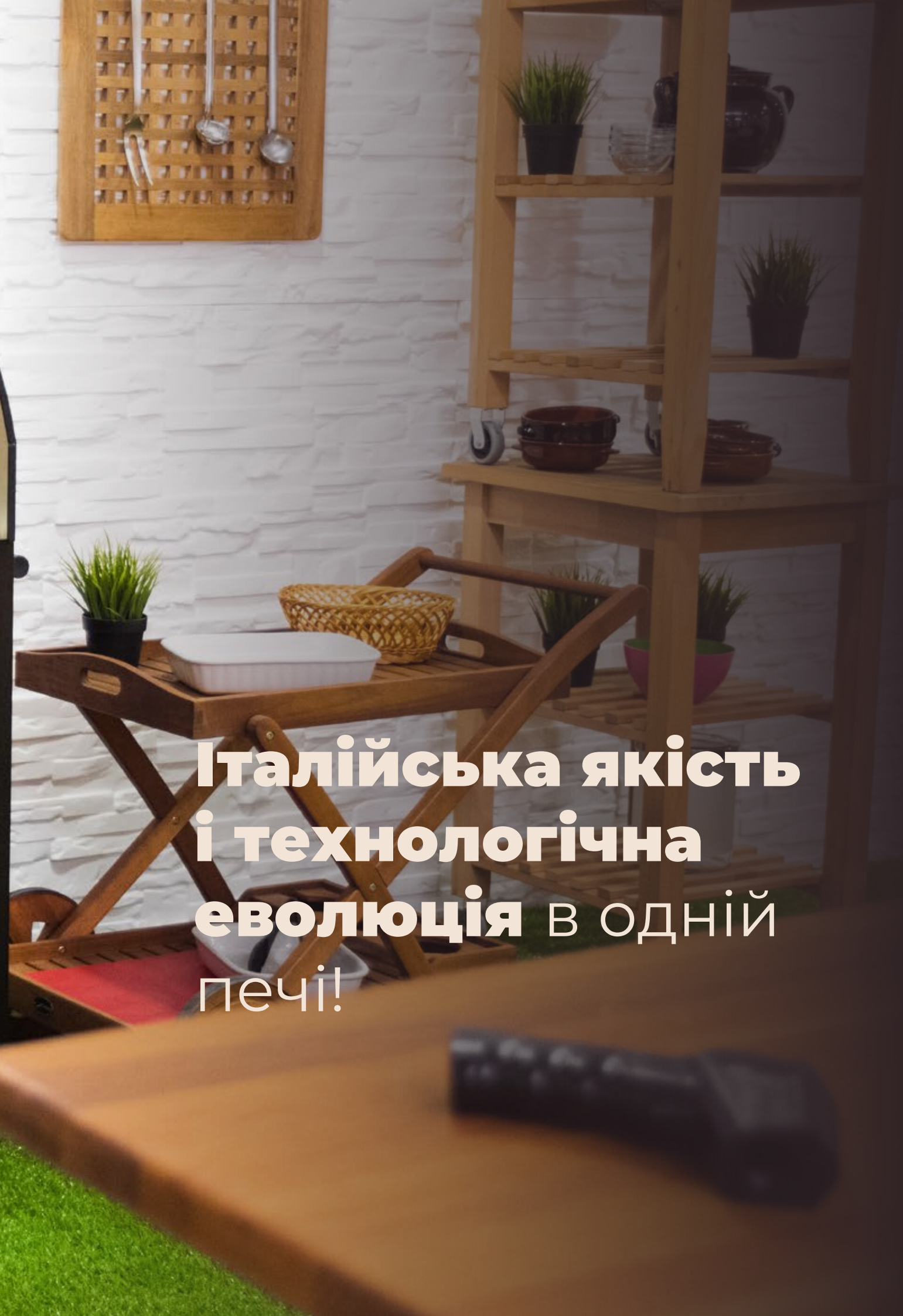
Ідеальне поєднання: технологія Forninox

Інновація технології Forninox™ полягає у поєднанні чудових фізичних і теплових властивостей сталі з властивостями вогнетривкої цегли, матеріалу, який використовується для створення професійних печей.

Сталева конструкція забезпечує належну стійкість до теплового та механічного навантаження, викликаного високими температурами, яких досягає піч.

Ізоляція купола двома шарами керамічного волокна дозволяє швидко підвищити температуру і зберігати її довше, поступово вивільняючи тепло для досягнення оптимальних умов приготування.





**Італійська якість
і технологічна
еволюція в одній
печі!**

02

MADE IN ITALY

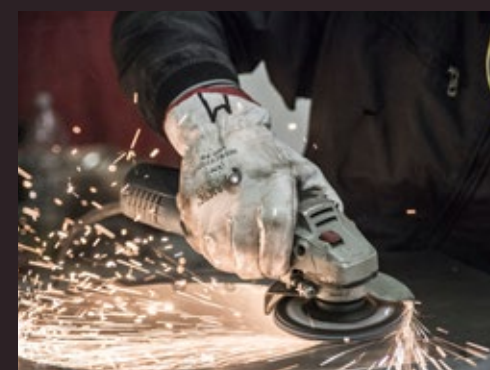
Ручна робота, **ВИГОТОВЛЕНО В Італії.**

Штаб-квартира Alfa розташована в Аньяні, між Римом і Неаполем, на батьківщині піци.

Кожна піч Alfa на 100% виготовлена вручну в Італії досвідченими майстрами.

Слово "ремісник" походить від "мистецтво". Саме тому сьогодні, як ніколи, бути ремісником означає поєднувати креативність і майстерність, енергію та пристрасть, щоб створити щось унікальне власними руками.

Наші печі для домашнього та професійного використання вже понад 45 років визнаються у всьому світі за їхню якість і дизайн.



Кожна піч Alfa на 100%
**виготовлена вручну в
Італії досвідченими
майстрами.**



MADE IN ITALY

Сімейний бізнес з 1977 року

Керувати професійною командою означає мати лідерів, які можуть надихати та мотивувати, мають чітке бачення майбутнього і повагу до традицій.

Марчелло Ортузо і Рокко Лауро — засновники Alfa Forni та душа цієї великої, чудової компанії.



MADE IN ITALY

Новаторство в пічах

"Ми уявляємо світ, де дров'яна піч стане інтуїтивно зрозумілим пристроєм для кожного. Ми хочемо повернути людей до їхніх коренів і бачити одну з наших печей з відкритим полум'ям у кожному домі."

MADE IN ITALY

Наші основні принципи

01.

ПОШУК ЦІННОСТІ ДЛЯ КЛІЄНТІВ

Ми прагнемо передбачати, розуміти та задовольняти потреби й очікування наших клієнтів через постійний діалог, надаючи вкрай корисні продукти.

02.

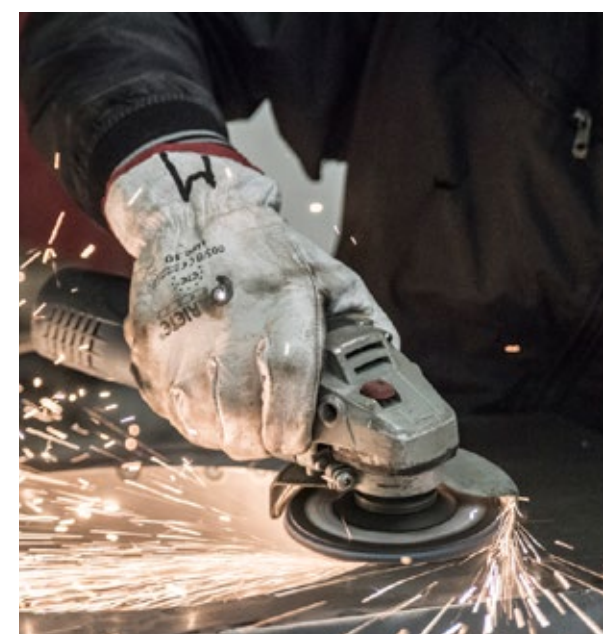
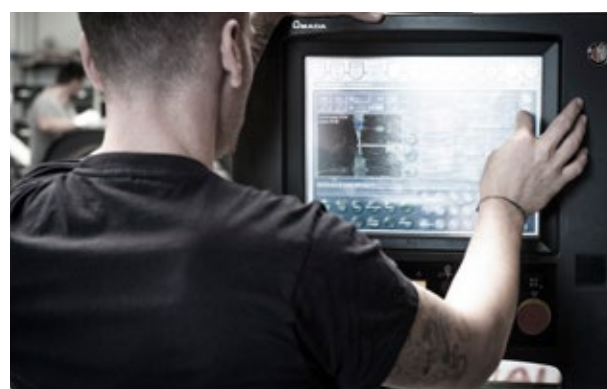
КОРИСНІ ІННОВАЦІЇ

Як італійська компанія, що конкурує на світовому ринку, ми сформували схильність до інновацій, засновану на традиціях, дослідженні дизайну, постійному оновленні та еволюційному прагненні, які приносять користь нашим клієнтам і які ми маємо намір продовжувати.

03.

ЛІДЕРСТВО

Ми органічно формуємо наше лідерство з силою та наполегливістю, на основі особистого прикладу та скромності, довіряючи людям і сприяючи командному духу, щоб допомогти нашим співробітникам зростати.



04.

ЦІННІСТЬ ЛЮДЕЙ

Як сімейна компанія, ми прагнемо до добробуту наших співробітників та їхнього особистісного розвитку. Ми підтримуємо повагу у взаємовідносинах і віримо в цінність тривалих відносин з клієнтами, постачальниками та іншими партнерами в галузі.

05.

ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ І ЧЕСНІСТЬ

Найбільшу увагу ми приділяємо безпеці на робочому місці, а також справедливості та чесності у поведінці між нами, нашими бізнес-партнерами та суспільством загалом.

06.

ДОВГОСТРОКОВА ОРІЄНТАЦІЯ

Через 44 роки після заснування, зміна поколінь із залученням другого покоління на керівні посади гарантує спадкоємність і довгострокову орієнтацію. Наш гармонійний і стійкий стратегічний розвиток базується на обачності та фінансовій стабільності.

03

ALFA FORNI

Спочатку була піч. **Тепер є Alfa.**

Новаторська природа наших коренів, стійкість, яку ми здобули перед обличчям змін, і наша міжнародність направляли нас на шляху зростання.

Печі Alfa розроблені та задумані як професійні. Завдяки унікальному та запатентованому дизайну, наші печі гарантують відмінну продуктивність приготування завдяки інноваційним матеріалам і технологіям.



ALFA FORNI

Сімейний ДИЗАЙН

Щоб визначити, хто ми є, ми любимо починати з абсолютного принципу, яким для нас є якість, досягнута завдяки постійним інноваціям, вибору виключно італійських матеріалів і увазі до деталей.

Печі Alfa для домашнього використання — це продукти з унікальним дизайном, які підходять для класичних і сучасних інтер'єрів, для садів і терас.



MODERNO Line

CLASSICO Line



FUTURO Line



ALFA FORNI

MODERNO Line

Лінія MODERNO була створена для підкреслення краси дизайну та продуктивності печей Alfa, зберігаючи характерні лінії, які їх відрізняють. Ідеально підходить для тих, хто має багато друзів, з якими хоче поділитися смаком італійської кухні.

Печі Alfa забезпечують найкращий досвід **приготування їжі на відкритому повітрі**. Кожна технічна особливість печей Alfa з нержавіючої сталі розроблена для того, щоб покращити ваше життя.

Починаючи зі швидкого розпалювання і точності приготування: вони швидко нагріваються до 500°C і можуть приготувати піцу за 1 хвилину.





MODERNO Line

Портативна

Справжня неаполітанська піч для піци, яка поєднує технології та дизайн усього в 35 кг.

Нова портативна Moderno — це компактна та легка піч (усього 35 кг), яку завдяки наявній сумці-чохла можна транспортувати куди завгодно. Легка у складанні — просто вставте димар і ковпак, і нехай вечірка розпочнеться.



Розміри 55 x 53 x 91h см

“Нова **портативна**
піч для піци від Alfa”

деталі



focus



Технічні характеристики

Зовнішні розміри:
Верх: 55 x 53 x 91h см

Поверхня для готування:
40см x 40см

Паливо:
Тільки газ (версія LPG)

Споживання:
0,50 kg/h

Доступно в:



Максимальна температура: 500°C

Місткість:
1 піца

Вага:
35 кг

Кольори*:



Ardesia Grey



Antique Red

Таблиця кольорів Alfa на сторінці 76



Moderno 1 Pizza

З його непомітним дизайном Alfa, піч для піци Moderno 1 є компактною і важить лише 50 кг.

Кольори:

Antique Red ● Ardesia Grey ●

Вогнетривка основа Heatkeeper:

Дерево 60 x 40 см | Газ 50 x 40 см

Паливо: Дерево чи Газ

Гібридний комплект аксесуарів: +



Розміри 73 x 55 x 105h см

Moderno 3 Pizze

Нова піч для піци Moderno 3 з підвищеною потужністю готова приготувати першу піцу всього за 30 хвилин.

Кольори:

Antique Red ● Ardesia Grey ● Fire Yellow ●

Вогнетривка основа Heatkeeper:

Дерево 90 x 50 см | Газ 80 x 50 см

Паливо: Дерево чи Газ

Гібридний комплект аксесуарів: +



Розміри 108 x 73 x 114h см

Moderno 2 Pizze

Функціональний дизайн і увага до деталей в поєднанні з найкращими технологіями Alfa роблять піч 2 Pizze надзвичайно продуктивним кулінарним інструментом, який ідеально вписується в сучасні відкриті простори.

Кольори:

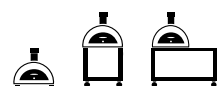
Antique Red ● Ardesia Grey ●

Вогнетривка основа Heatkeeper:

Дерево 70 x 50 см | Газ 60 x 50 см

Паливо: Дерево чи Газ

Гібридний комплект аксесуарів: +



Розміри 95 x 70 x 105,5 h см

Moderno 5 Pizze

Moderno 5 Pizze — це найбільша піч Alfa, створена для тих, хто хоче готувати, як професіонали, з можливістю годувати велику кількість людей. Крім того, вона має естетичний вигляд, який підкреслить будь-яке відкритий простір.

Кольори:

Antique Red ● Ardesia Grey ● Fire Yellow ●

Вогнетривка основа Heatkeeper:

Дерево 100 x 70 см | Газ 85 x 70 см

Паливо: Дерево чи Газ

Гібридний комплект аксесуарів: +



Розміри: 118 x 102 x 149h см





ALFA FORNI

CLASSICO Line

Лінія CLASSICO від Alfa — це вдале поєднання традиційних ліній і технологічних інновацій.

М'які, але вишукані вигини, що прикрасять будь-який простір.

Ремісничка піч, ідеальна для елегантних вілл і садів.

Унікальний запатентований дизайн наших печей забезпечує комфортний і елегантний досвід приготування їжі, будь то на відкритій кухні чи в саду, завдяки матеріалам і технологіям, що забезпечують чудову стійкість до вологи та ефективну теплову ізоляцію.



Classico 2 піци

Ідеально підходить для невеликих задніх дворів, балконів або будь-яких місць, де простір обмежений.

Кольори:

Сірий Ardesia ●

Вогнетривка основа Heatkeeper:

Дрова 70 x 50 см | Газ 60 x 50 см

Паливо: Дрова або газ

Акcesуар для гібридного комплекту:

Доступний



Розміри: 95 x 75 x 109h см

Classico 4 піци

Нова Classico 4 Pizze з підвищеною місткістю може приготувати до 4 піц і багато іншого.

Кольори:

Сірий Ardesia ●

Вогнетривка основа Heatkeeper:

Дрова 90 x 60 см | Газ 80 x 60 см

Паливо: Дрова або газ

Акcesуар для гібридного комплекту:

Доступний



Розміри: 108 x 91 x 115,7h см

“Наша **компактна піч з нержавіючої сталі**, призначена для приготування піци та не тільки”





ALFA FORNI

FUTURO Line

Лінія FUTURO від Alfa спеціально розроблена для відкритих кухонь. Дизайн, конструкція та фасад з нержавіючої сталі роблять її ідеальною для поєднання з грилем або іншим кулінарним обладнанням.

Еволюція печей Alfa полягає в дизайні, інноваціях і **універсальності** їхніх печей.

Лінія FUTURO дозволяє здійснювати **всі види приготування**, і завдяки своїй місткості вона ідеально підходить для того, щоб нагодувати всю сім'ю за короткий час.





“Гібридна піч,
розроблена для
відкритих кухонь”

Futuro 2 піци

Дизайн і фасад з нержавіючої сталі роблять Futuro 2 Pizze ідеальною для поєднання з вашим грилем та іншим обладнанням для відкритої кухні.

Кольори:

Срібний, Чорний

Вогнетривка основа Heatkeeper:

70 x 40 см

Паливо: Тільки газ

Акcesуар для гібридного комплекту:

Доступний



Розміри: 100 x 63,8 x 123h см

Futuro 4 піци

Наша найкраща піч для справжньої відкритої кухні. Futuro 4 Pizze з великою місткістю — це напівпрофесійна піч для піци, розроблена для гармонійного вписування в будь-яку відкриту кухню.

Кольори:

Срібний, Чорний

Вогнетривка основа Heatkeeper:

80 x 60 см

Паливо: Тільки газ

Акcesуар для гібридного комплекту:

Доступний



Розміри: 110 x 84 x 151h см





Майбутнє піци,
приготованої так,
як у піцерії!



Порівняльна таблиця

				
	CLASSICO Line		FUTURO Line	
	2 Pizze	4 Pizze	2 Pizze	4 Pizze
Розміри	95x75x109h см	108x91x115,7h см	100x63.8x123h см	110x84x151h см
Поверхня для приготування	70x50 см дерево 60x50 см газ	90x60 см дерево 80x60 см газ	70x40 см газ	80x60 см газ
Місткість	2 Pizzas	4 Pizzas	2 Pizzas	4 Pizzas
Вага	86 кг	118 кг	110 кг	142 кг
Паливо	Дерево або Газ (Hybrid with kit)	Дерево або Газ (Hybrid with kit)	Газ (Hybrid with kit)	Газ (Hybrid with kit)
Комбінації	  	  	 	 
Кольори				

					
	MODERNO Line				
	Портативна	1 Pizza	2 Pizze	3 Pizze	5 Pizze
Розміри	55x53x91h см	73x55x105h см	95x70x105,5h см	108x73x114h см	118x102x149h см
Поверхня для приготування	40x40 см газ	60x40 см дерево 50x40 см газ	70x50 см дерево 60x50 см газ	90x50 см дерево 80x50 см газ	100x70 см дерево 85x70 см газ
Місткість	1 Pizza	1 Pizza	2 Pizzas	3 Pizzas	5 Pizzas
Вага	35 кг	54 кг	79 кг	97 кг	175 кг
Паливо	Газ	Дерево або Газ (Hybrid with kit)	Дерево або Газ (Hybrid with kit)	Дерево або Газ (Hybrid with kit)	Дерево або Газ (Hybrid with kit)
Комбінації		  	  	  	  
Кольори	 	 	 	  	  

04 |

АКСЕСУАРИ ТА ДОПОВНЕННЯ

Інструменти ремесла.

Щоб максимально ефективно використовувати свою дров'яну піч, Alfa Forni підготувала повний каталог аксесуарів, які полегшують приготування їжі, дозволяючи подавати страви, сповнені смаку та традицій.

Аксесуари Alfa забезпечать наявність потрібних інструментів у потрібний момент. Усі інструменти з наборів сертифіковані для контакту з їжею та відібрані відповідно до найвищих стандартів якості.





Деталі

Тримач для лопатки для піци.

Нержавіюча сталь 304 із покриттям scotch brite, товщина 2 мм.

Рукоятка з чорного алюмінію

3 гачки для аксесуарів із нержавіючої сталі.

Відкривачка для пляшок.

4 професійні колеса, 2 з яких з гальмами.



Захистіть свою піч за допомогою **чохла** Alfa!



АКСЕСУАРИ ТА ДОПОВНЕННЯ

Багатофункціональна база

Багатофункціональна база для піци, яка служить станцією для підготовки піци та основою для настільних печей ALFA. Доступна у таких розмірах: 100 см, 130 см, 160 см.

Моделі 130 і 160 см включають перегородку для покриття балона та два отвори для парасольок.



АКСЕСУАРИ ТА ДОПОВНЕННЯ

Набip Pizzaiolo

Набір Pizzaiolo включає всі інструменти, необхідні для підготовки та розкачування тіста для піци, випікання та подачі.



1 ЛОПАТКА-ГРАБЛІ

Лопатка-граблі для вугілля дозволяє керувати поверхню для приготування. Використовуйте її для безпечного переміщення попелу, вугілля та дров.

2 ЛОПАТКА-ПЕРЕВЕРТКА

Лопатка-перевертка використовується для обертання піци під час приготування.

3 ЩІТКА-ЛОПАТКА

Щітка-лопатка має латунні щетинки, які дозволяють ефективніше очищати вогнетривку поверхню, не дряпаючи її.

ЛОПАТКА ДЛЯ ПІЦИ

Лопатка для поміщення сирієї піци в піч, з отворами, що дозволяють зайвому борошну висипатися.

5 ДЕРЕВ'ЯНА ДОШКА ДЛЯ НАРІЗАННЯ

Дерев'яна дошка для нарізання, виготовлена з харчової ялини, дозволяє слідувати жолобкам для розрізання піци на рівні частини.

6 ЛАЗЕРНЫЙ ТЕРМОМЕТР

Інфрачервоний термометр дозволяє легко зчитувати температуру в кожній точці поверхні для приготування.

7 РУКАВИЧКА ДЛЯ ПЕЧІ

Термостійка рукавичка з безперервної нитки, виготовлена зі 100% бавовняної пряжі букле.

8 ЛОПАТКИ ДЛЯ ХЛІБА

Асиметрична лопатка для зручного захоплення хліба.

РОЗРІЗАЧ ДЛЯ ПІЦИ

Коліщатко для нарізання
піци з ергономічною
рукояткою та знімним
сталевим лезом.

10 ΦΑΡΤΥΧ ALFA

З фартуком ALFA всі
знатимуть, що ти — шеф-
кухар.

31 КУЛІНАРНА КНИГА

Багато рецептів для вашої дров'яної печі. Розроблено шеф-кухарями команди Alfa.

12 ЄМНІСТЬ ДЛЯ ТІСТА ДЛЯ ПІЦИ

Ємність забезпечує належні умови повітря для процесу підйому тіста.



АКСЕСУАРИ ТА ДОПОВНЕННЯ

Професійний набір лопаток

Нові лопатки для піци, розроблені Alfa, є результатом більш ніж річного дослідження команди R&D: усі лопатки можна відкручувати та прикручувати за потреби, використовуючи універсальні подовжувачі, починаючи з 95 см і до бажаної довжини.



ЛОПАТКА-ГРАБЛІ

Граблі для вугілля: виготовлені з нержавіючої сталі, дозволяють безпечно переміщати попіл, вугілля та палаючі дрова.

ЛОПАТКА-ПЕРЕВЕРТКА

Лопатка-перевертка: легка, міцна та зручна, використовується для обертання піци під час приготування.

ЩІТКА-ЛОПАТКА

Щітка-лопатка: латунні щетинки, які роблять очищення вогнетривкої поверхні більш ефективним, не дряпаючи її.

ПЕРФОРОВАНА ЛОПАТКА

Лопатка для поміщення сирієї піци в піч, з отворами, що дозволяють зайвому борошну висипатися.

РУКОЯТКИ ТА ПОДОВЖУВАЧІ

Анодовані алюмінієві трубчасті рукоятки та ручки з дуропласту.

Деталі

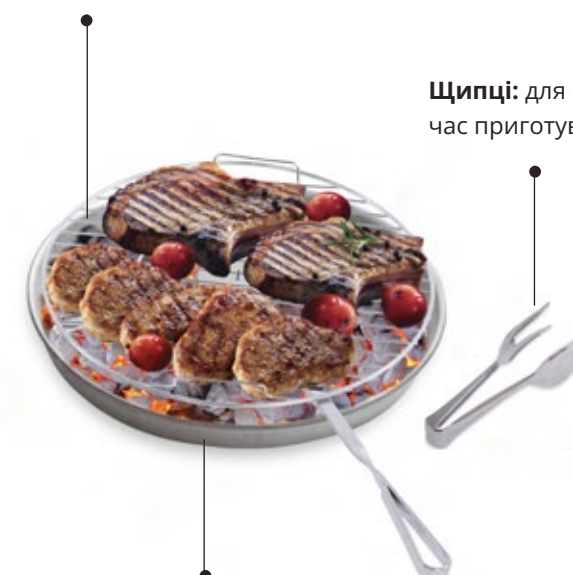


Середня лопатка для піци

Набір професійних лопаток для піци від Alfa, розроблений для найкомпактніших печей асортименту Alfa. Включає зручну середню лопатку для піци та лопатку для перевертання піци.



Обертальний гриль: дозволяє регулювати час приготування, переміщаючи їжу одним простим рухом.



Щипці: для обробки їжі під час приготування.

Лоток: підібраний за розміром до гриля, щоб захистити поверхню для приготування їжі, ідеально підходить для танення надлишків жиру під час готування.



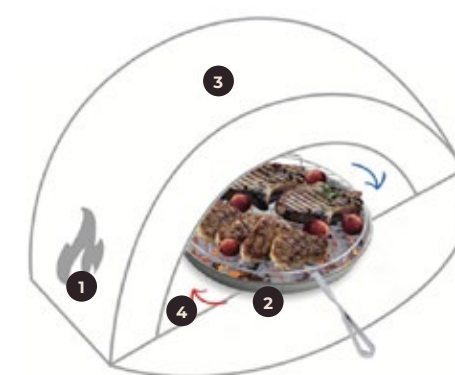
Деталі

АКСЕСУАРИ ТА ДОПОВНЕННЯ

BBQ 500

З "BBQ 500" ваша піч Alfa перетворюється на барбекю з можливістю та контролем готувати на полум'ї та вугіллі при температурі до 500°C, як у газових, так і в дров'яних печах.

Доступні версії: 30 см - 37 см.



4 джерела тепла!

- 1 Відкритий вогонь
- 2 Гарячі вугілля
- 3 Облягаючий купол
- 4 Гаряча цегла



ДЕРЕВ'ЯНИЙ ТРИМАЧ:

Він містить камеру згоряння, забезпечуючи правильну подачу повітря для згоряння, і підтримує поверхню для приготування їжі в чистоті.



КРИШКА ПАЛЬНИКА

Спеціальна кришка для газового пальника, яка запобігає пошкодженню системи подачі газу під час використання печі з деревом.



Деталі

Дерев'яний тримач Alfa

Переваги використання дерев'яного тримачника Alfa:

- Швидке і легке розпалювання вогню завдяки збільшеній подачі повітря під дрова.
- Легке очищення під час використання дров'яної печі.
- Функціональний і елегантний дизайн з перфорацією логотипу Alfa.
- Виготовлений з високоякісної сталі.
- Доступний у версіях 37 або 59 см.

АКСЕСУАРИ ТА ДОПОВНЕННЯ

Гібридний КОМПЛЕКТ

Запатентований комплект Alfa Forni дозволяє використовувати газову піч з деревом: закрийте пальник зліва спеціальною кришкою, щоб захистити його від сажі та тепла полум'я, а дерев'яна перегородка справа допоможе тримати дрова збоку.



Тримач для лопатки **Dado**

Доповніть свою зону для приготування піци на відкритому повітрі тримачем для лопаток Dado. Це практичний і функціональний, але також елегантний і стильний інструмент.



Дерев'яна лопатка для піци

Дерев'яні лопатки для піци Alfa виготовлені повністю з натурального бука з екологічно чистих лісів. Вони не піддаються хімічній обробці та не містять клеїв. Дерев'яні лопатки для піци Alfa доступні у трьох розмірах: 32, 36, 40 см.



Тримач для лопатки **Vela**

Окрім зручності та функціональності, тримач для лопаток Vela є аксесуаром з вишуканою та інноваційною формою, що чудово підходить як для інтер'єру, так і для екстер'єру вашого дому.



Кондитерська дошка

Традиційна кондитерська дошка для бездоганного розкачування тіста для піци. Кондитерська дошка Alfa з ламінованої ялини є ідеальним поєднанням традиції та функціональності.



Станція для **начинок**

Ваш найкращий помічник для організації інгредієнтів і приправлення піци. Дозвольте собі здивувати станції для начинок від Alfa — незамінному аксесуарові для ідеального приготування вашої піци.



Набір дек для **випічки**

Випікайте піцу на деку, готуйте запечене м'ясо та картоплю або готуйте улюблені торти за допомогою дек від Alfa.



Набір **LOW & SLOW**

Набір LOW & SLOW ідеально підходить для випікання хліба або приготування при низьких температурах. Завдяки скляному віконцю ви завжди можете слідкувати за їжею, а завдяки клапану-метелику контролювати низьку температуру.



Ніж-качалка

З ніжом-качалкою — ніжом для піци mezzaluna від Alfa — розрізати піцу на порції для всіх гостей буде швидко та легко.



Ємність для тіста для піци

Ємність для кульок тіста забезпечує належні повітряні умови та максимальну гігієну для процесу підйому. Підходить для будь-якого домашнього холодильника.



Інфрачервоний термометр

Інфрачервоний термометр дозволяє зчитувати температуру в усіх точках підлоги печі, щоб почати випікати в потрібний момент.



Кулінарна книга

Багато рецептів та цінних порад щодо використання вашої дров'яної або газової печі, щоб максимально ефективно використовувати вашу домашню піч Alfa.



Газовий конектор

Alfa створила перший газовий регулятор з швидко роз'єдним з'єднанням і індикатором рівня балона, який легко встановити, він безпечний і сертифікований.

05

ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

Зміст Технічних характеристик

78	Таблиця кольорів Пічі для дому	94	Технічна інформація MODERNO 5 Pizze
80	Технічна інформація MODERNO Portable	98	Технічна інформація CLASSICO 2 Pizze
82	Технічна інформація MODERNO 1 Pizza	102	Технічна інформація CLASSICO 4 Pizze
86	Технічна інформація MODERNO 2 Pizze	106	Технічна інформація FUTURO 2 Pizze
90	Технічна інформація MODERNO 3 Pizze		

ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

Таблиця кольорів

Пічі для дому



Silver Black



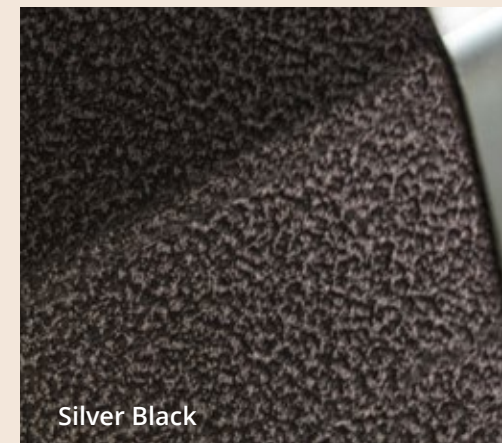
Antique Red



Ardesia Gray



Fire Yellow



Silver Black



Antique Red



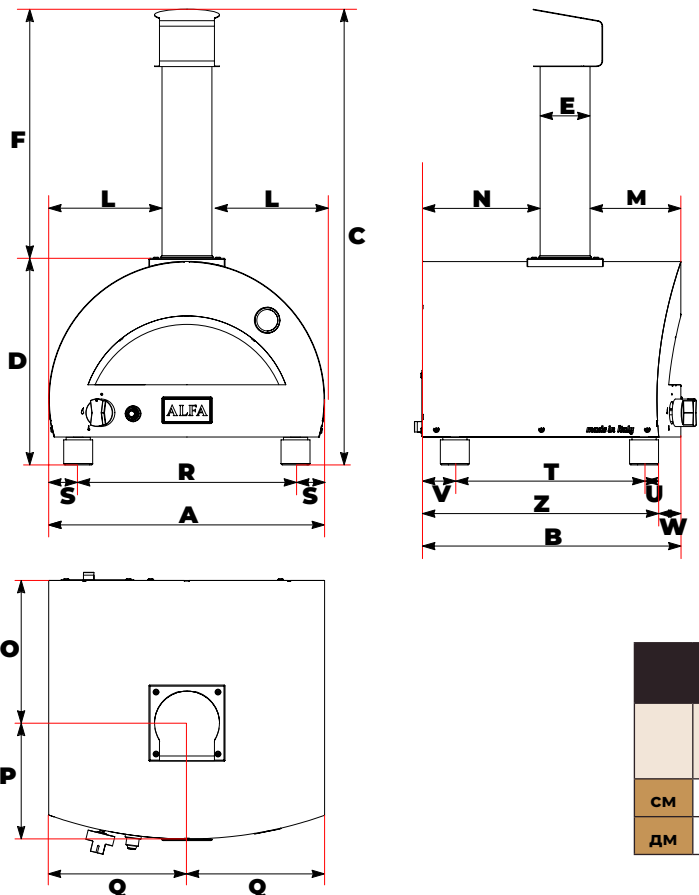
Ardesia Gray



Fire Yellow

Moderno Portable

Технічна інформація



A	55 cm 21.7 in	O	28.6 cm 11.2 in
B	51.7 cm 20.4 in	P	23.5 cm 9.3 in
C	91.2 cm 35.9 in	Q	27.7 cm 10.9 in
D	41.3 cm 16.3 in	R	43.5 cm 17.1 in
E	Ø 10 cm 3.9 in	S	5.8 cm 2.3 in
F	49.9 cm 19.6 in	T	37.9 cm 14.9 in
G	36.8 cm 14.5 in	U	2.7 cm 1.1 in
H	12 cm 4.7 in	V	6.9 cm 2.6 in
L	22.7 cm 8.9 in	W	4.5 cm 1.8 in
M	18.2 cm 7.2 in	Z	47.3 cm 18.6 in
N	23.6 cm 9.3 in		

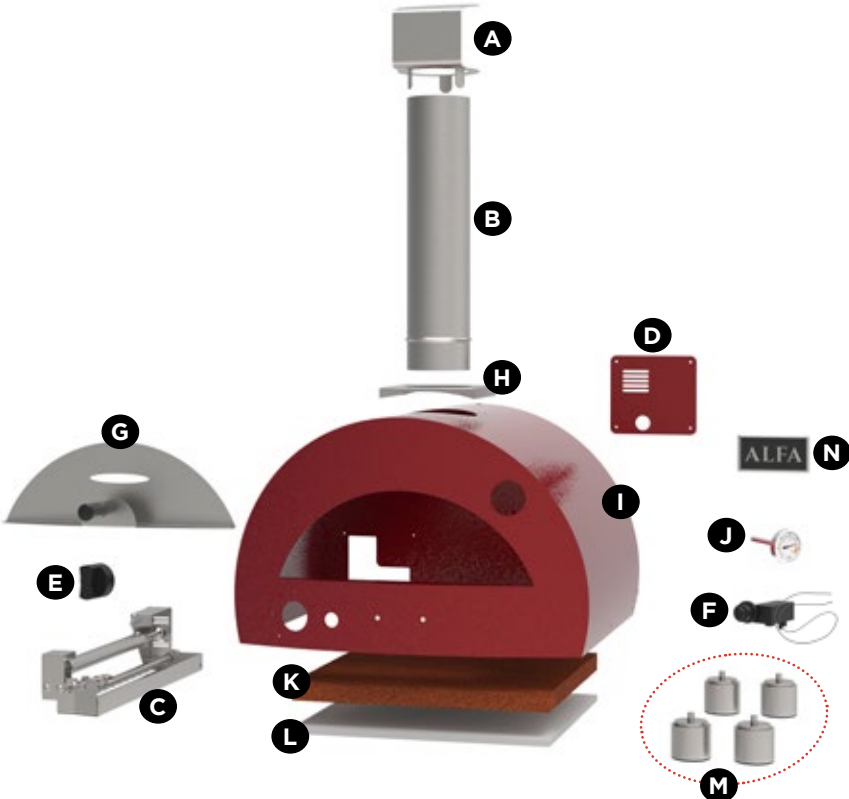
ПАКУВАННЯ УПАКОВКА				
	Ширина Ширина	Глибина Глубина	Висота Высота	Вага Вес
CM	55	58	38	кг 40
DM	21.6	22,8	15	фн 88



Вага Вес	35 кг 77 фн
Поверхня для готування Поверхность для готовки	40 x 40 см 16 x 16 дм
Макс. температура печі Макс. температура печи	500°C 1000°F
Час нагрівання Время нагрева	30'
Кількість піц Количество пицц	1 Ø33cm
Теплоємність Теплоёмкость	7 kW

Матеріали Материалы	Нержавіюча сталь, залізний лист, керамічне волокно Нержавеющая сталь, железный лист, керамическое волокно
Тип вогнетривкого матеріалу Тип огнеупорного материала	Вогнетривка цегла HeatKeeper™ з алюмосилікату Огнеупорный кирпич HeatKeeper™ из алюмосиликата
Рекомендоване паливо Рекомендуемое топливо	LPG gas (G30 / G31) Gas GPL (G30 / G31)
Категорія газу Категория газа	I3+ GPL
Функціонування Функционирование	28..30 / 37 mbar 11 in WC
Макс. споживання Макс. потребление	0.5 kg/h

Опис	Код	
Ковпак для димоходу	A	CMG-2-015
Димар	B	TI100-430-SAT
KIT GAS 24kW	C	GAS-1-015
Боковий газовий покрив	D	CRT-2-035
Газовий регулятор	E	D14MANO-MC55
Електричний генератор	F	GENELP003IQ
Електричний кабель	F	D14CAVOTV-1000
Двері	G	SPT-1-013
Фланець	H	FLG-2-015
Зовнішня оболонка	I	CRT-1-019
Термометр	J	D14TERM-5070
Червона цегла 40x20 cm	K	RRA4020
Дошка	L	BOARD 10
Опора (п.4)	M	SETPIE-M10X25
Логотип Alfa (v1.0)	N	D14PLAC-ALFA



made in Italy

Moderno 1 Pizza

Технічна інформація



ANTIQUE RED
FXMD-1P-LROA

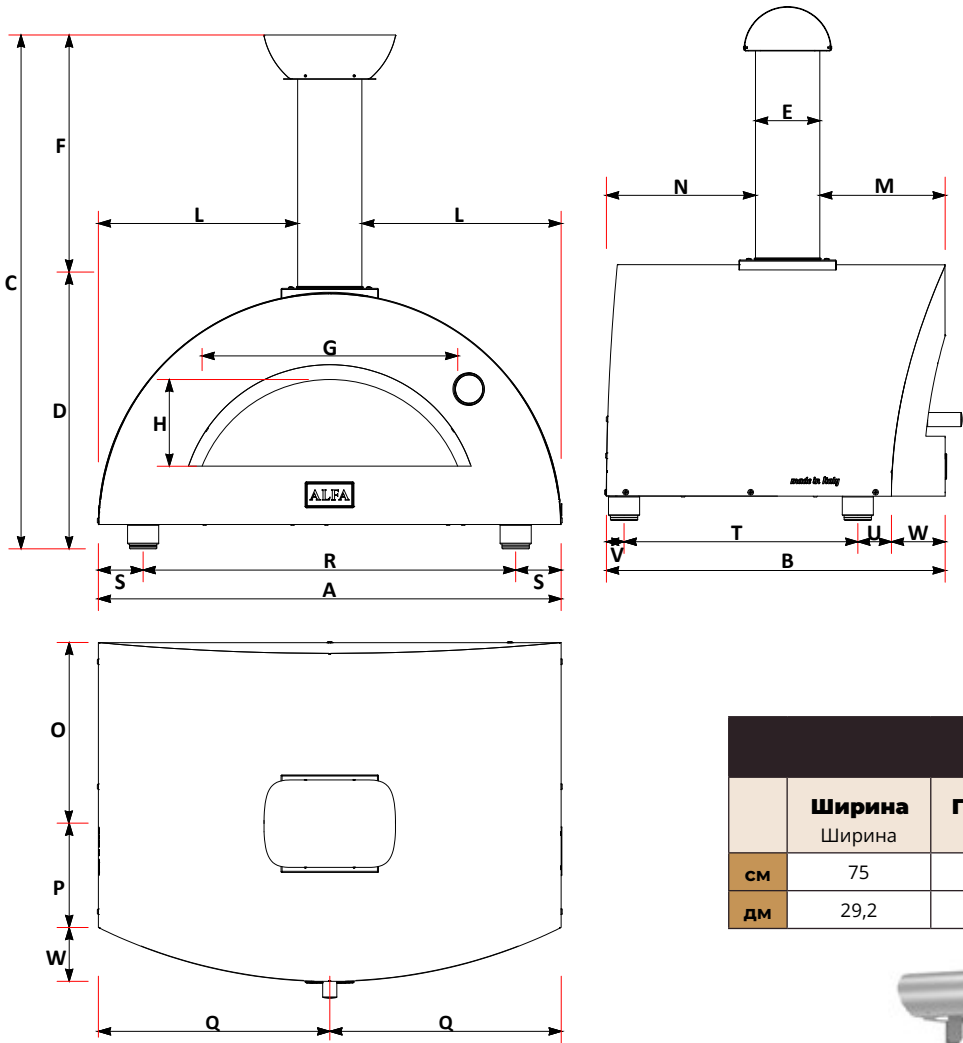
ARDESIA GREY
FXMD-1P-LGRA

Вага Вес	54 кг 119 фн	Матеріали Материалы	Нержавіюча сталь, залізний лист, керамічне волокно Нержавеющая сталь, железный лист, керамическое волокно
Поверхня для готування Поверхность для готовки	60x50 см 24 x 16 дм	Тип вогнетривкого матеріалу Тип огнеупорного материала	Вогнетривка цегла HeatKeeper™ з алюмосилікату Огнеупорный кирпич HeatKeeper™ из алюмосиликата
Макс. температура печі Макс. температура печи	500°C 1000°F	Рекомендоване паливо Рекомендуемое топливо	ДРОВА – Поліна максимум 2 дюйми в діаметрі, обрізки Дрова – Поленья максимум 2 дюйма в диаметре, обрезки
Час нагрівання Время нагрева	30'	Мінімальна тяга димоходу Минимальная тяга дымохода	10 Pa
Кількість піц Количество пицц	1 Ø30cm	Масовий потік димових газів Массовый поток дымовых газов	57.7 g/s
Номінальна зарядка Номинальная зарядка	6.9 кг/год 15,2 lbs/h	Середнє споживання Среднее потребление	2.5 кг/год 5.5 lbs/h
Температура диму Температура дыма	395°C 743°F	Викид CO при 13% O₂ Выброс CO при 13% O ₂	0.31% 3843 mg/Nm³



made in Italy

05 | Технічна інформація | MODERNO 1 Pizza



	CM	DM		CM	DM
A	74	29,1	N	22,9	9,0
B	54,75	21,6	O	29,4	11,6
C	105	41,3	P	25,4	10,0
D	47,8	18,8	Q	36,6	14,4
E	13	5,1	R	64,1	25,2
F	57,2	22,5	S	4,5	1,8
G	37,3	14,7	T	38,3	15,1
H	14,5	5,7	U	3,3	1,3
L	30,1	11,9	V	4,9	1,9
M	18,8	7,4	W	8,2	3,2

ПАКУВАННЯ УПАКОВКА				
	Ширина Ширина	Глибина Глубина	Висота Высота	Вага Вес
CM	75	58	46	кг 57
DM	29,2	22,6	17,9	фн 125,4

Опис Описание	Код Код	
Димарна кришка Колпак дымохода	A	SML-03-0221
Димар Дымоход	B	TI130_500_SAT
Двері Дверь	C	SSML-03-0224
Фланець Фланец	D	SML-03-0220
Зовнішня оболонка Внешняя оболочка	E	CRT-1-013
Термометр Термометр	F	YT63-135
Червона цегла 30x20 см Красный кирпич 30x20 см	G	RRA3020
Опори (п.4) Опоры	H	SETPIE-M10X20
Лого Alfa (v1.0)	I	D14PLAC-ALFA
Тримач для дров Держатель для дров	L	SML-03-0222



Moderno 1 Pizza

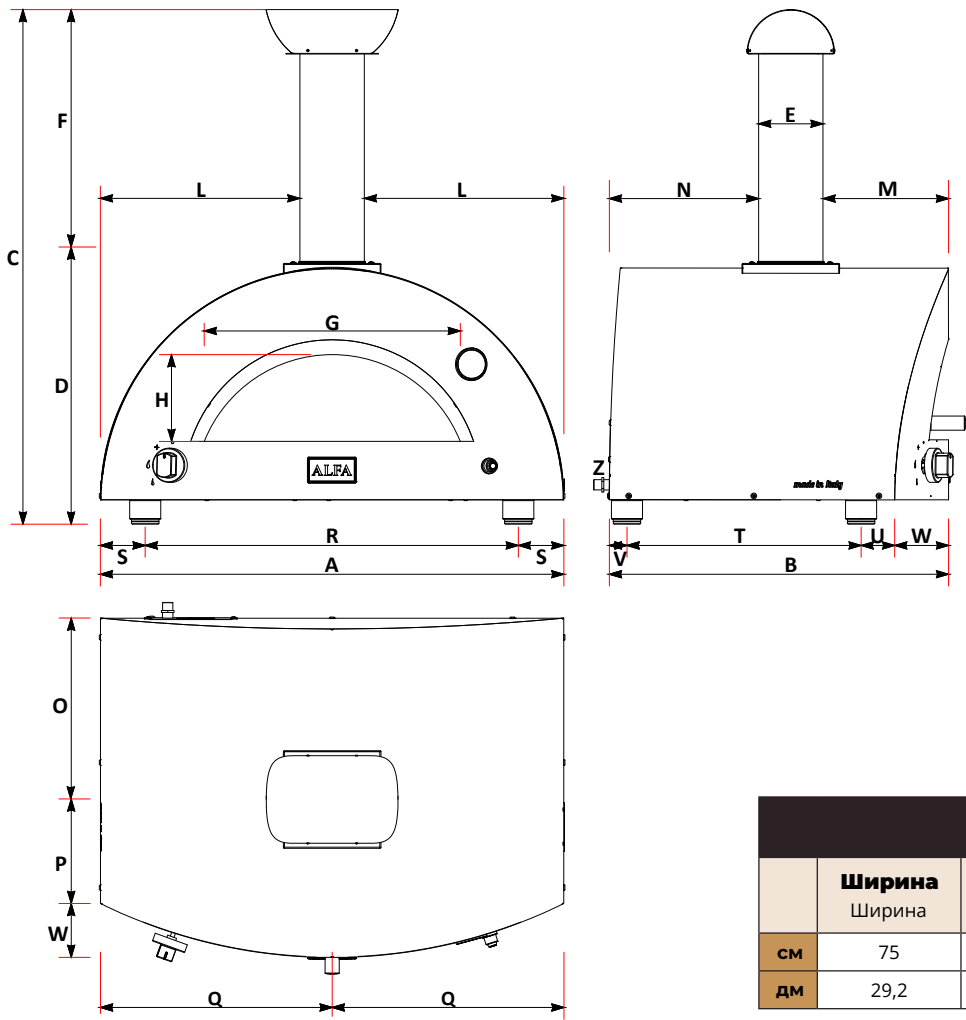
Технічна інформація



Вага Вес	56 кг 174 фун	Матеріали Материалы	Нержавіюча сталь, залізний лист, керамічне волокно Нержавеющая сталь, железный лист, керамическое волокно	
Поверхня для готування Поверхность для готовки	50x40 см 20 x 16 дм	Тип вогнетривкого матеріалу Тип огнеупорного материала	Вогнетривка цегла HeatKeeper™ з алюмосилікату Огнеупорный кирпич HeatKeeper™ из алюмосиликата	
Макс. температура печі Макс. температура печи	500°C 1000°F	Рекомендоване паливо Рекомендуемое топливо	LPG газ (G30 / G31)	Газ метан (G20)
Час нагрівання Время нагрева	30'	Категорія газу Категория газа	I3+ GPL	I2H (МЕТАН)
Кількість піц Количество пицц	1 Ø30cm	Функціонування Функционирование	28..30 / 37 mbar 11 in WC	20 mbar 4 in WC
Теплоємність Теплоёмкость	8 kW 27280 BTU/h	Макс. споживання Макс. потребление	0.58 kg/h	1.43 m³/h



made in Italy



	CM	DM		CM	DM
A	74	29,1	N	22,9	9,0
B	54,75	21,6	O	29,4	11,6
C	105	41,3	P	25,4	10,0
D	47,8	18,8	Q	36,6	14,4
E	13	5,1	R	64,1	25,2
F	57,2	22,5	S	4,5	1,8
G	37,3	14,7	T	38,3	15,1
H	14,5	5,7	U	3,3	1,3
L	30,1	11,9	V	4,9	1,9
M	18,8	7,4	W	8,2	3,2

Z Потрібно врахувати мінімум 10 см (4 дм) для підключення печі до джерела газу.
Необходимо учитывать минимум 10 см (4 дм) для подключения печи к газовому источнику.

ПАКУВАННЯ УПАКОВКА				
	Ширина Ширина	Глибина Глубина	Висота Высота	Вага Вес
CM	75	58	46	кг
DM	29,2	22,6	17,9	фн

Опис Описание	Код Код	
Димарна кришка Колпак дымохода	A	CGM-2-003
Димар Дымоход	B	TI130_480_SAT
Двері Дверь	C	SML-1-001
Фланець Фланец	D	FLG-2-011
Зовнішня оболонка Внешняя оболочка	E	CRT-1-015
Термометр Термометр	F	YT63-135
Червона цегла 30x20 см Красный кирпич 30x20 см	G	RRA3020
Червона цегла 40x20 см Красный кирпич 40x20 см		RRA4020
Опори (п.4) Опоры	H	SETPIE-M10X20
Лого Alfa (v1.0)	I	D14PLAC-ALFA
KIT GAS 24kW	L	GAS-1-011
Газова ручка Газовая ручка	M	D14MANO-70P
Електричний генератор Электрический генератор	N	GENELP003IQ
Електричний кабель Электрический кабель	N	D14CAVOTV-1500
Бічна кришка для газу Боковая крышка для газа	O	CRT-2-015

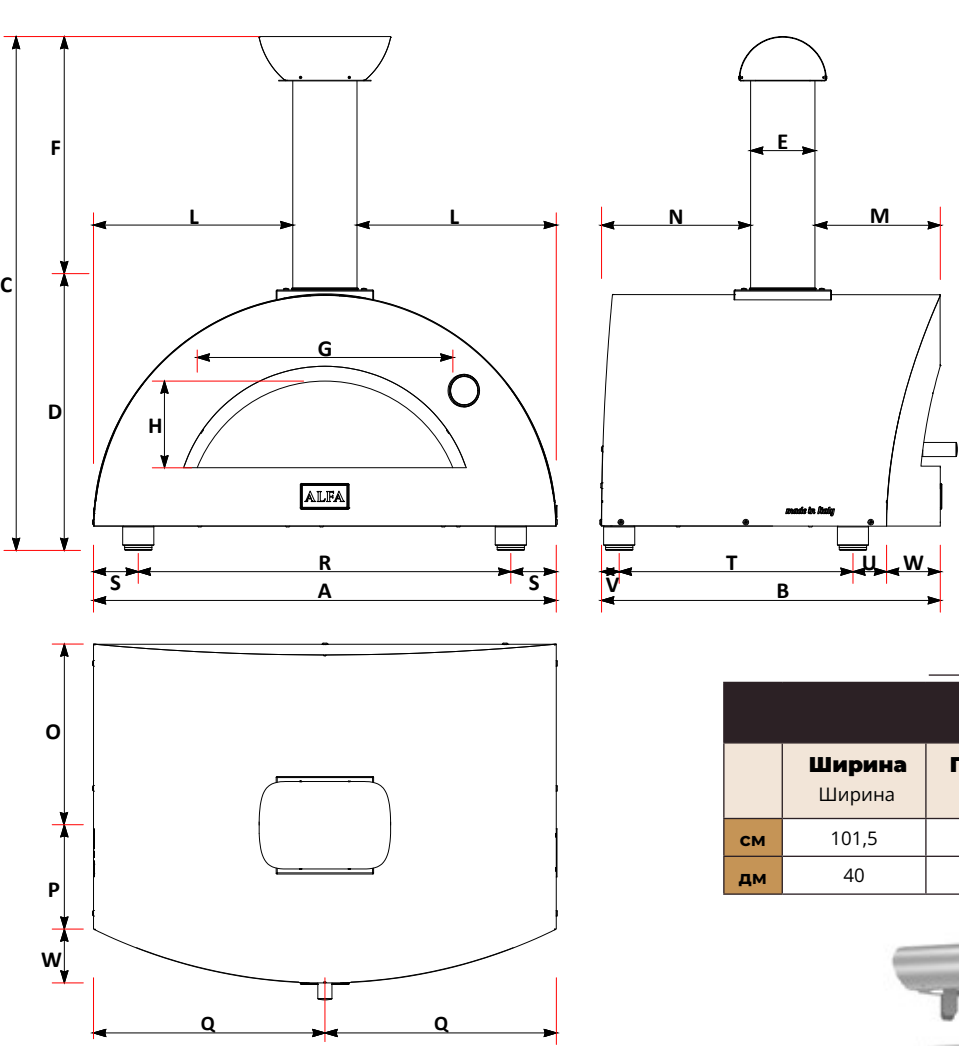


Moderno 2 Pizze

Технічна інформація



ANTIQUE RED FXMD-2-LROA		ARDESIA GREY FXMD-2-LGRA	
Вага Вес	79 кг 174 фунт	Матеріали Материалы	Нержавіюча сталь, залізний лист, керамічне волокно Нержавеющая сталь, железный лист, керамическое волокно
Поверхня для готування Поверхность для готовки	70x50 см 28 x 20 дм	Тип вогнетривкого матеріалу Тип огнеупорного материала	Вогнетривка цегла HeatKeeper™ з алюмосилікату Огнеупорный кирпич HeatKeeper™ из алюмосиликата
Макс. температура печі Макс. температура печи	500°C 1000°F	Рекомендоване паливо Рекомендуемое топливо	ДРОВА - Поліна максимум 2 дюйми в діаметрі, обрізки ДРОВА - Поленья максимум 2 дюйма в діаметре, обрезки
Час нагрівання Время нагрева	30'	Мінімальна тяга димоходу Минимальная тяга дымохода	10 Pa
Кількість піц Количество пицц	2 Ø30cm	Масовий потік димових газів Массовый поток дымовых газов	57.7 g/s
Номинальна зарядка Номинальная зарядка	6.9 кг/год 15,2 lbs/h	Середнє споживання Среднее потребление	1.6 кг/год 3.5 lbs/h
Температура диму Температура дыма	395°C 743°F	Викид СО при 13% O₂ Выброс СО при 13% O ₂	0.31% 3843 mg/Nm³



	CM	DM		CM	DM
A	95	37,4	N	30,7	12,1
B	70	27,5	O	36,9	14,5
C	105,5	41,5	P	21,6	8,5
D	48,5	19,1	Q	47,5	18,7
E	13,2	5,2	R	76,5	30,1
F	52	20,5	S	9,2	3,6
G	52,5	20,7	T	48	18,9
H	17,85	7,0	U	6,9	2,7
L	40,1	15,8	V	3,6	1,4
M	25,75	10,1	W	11	4,3

ПАКУВАННЯ УПАКОВКА				
	Ширина Ширина	Глибина Глубина	Висота Высота	Вага Вес
CM	101,5	86	68,5	кг 89
DM	40	34	27	фн 196

Опис Описание	Код Код	
Димарна кришка Колпак дымохода	A	CMG-1-009
Димар Дымоход	B	TI130_480_SAT
Двері Дверь	C	SPT-1-015
Фланець Фланец	D	FLG-2-009
Зовнішня оболонка Внешняя оболочка	E	CRT-1-006
Термометр Термометр	F	YT63-135
Червона цегла 30x20 см Красный кирпич 30x20 см	G	RRA3020
Опори (п.4) Опоры	H	SETPIE-M10X20
Лого Alfa (v1.0)	I	D14PLAC-ALFA



Moderno 2 Pizze

Технічна інформація

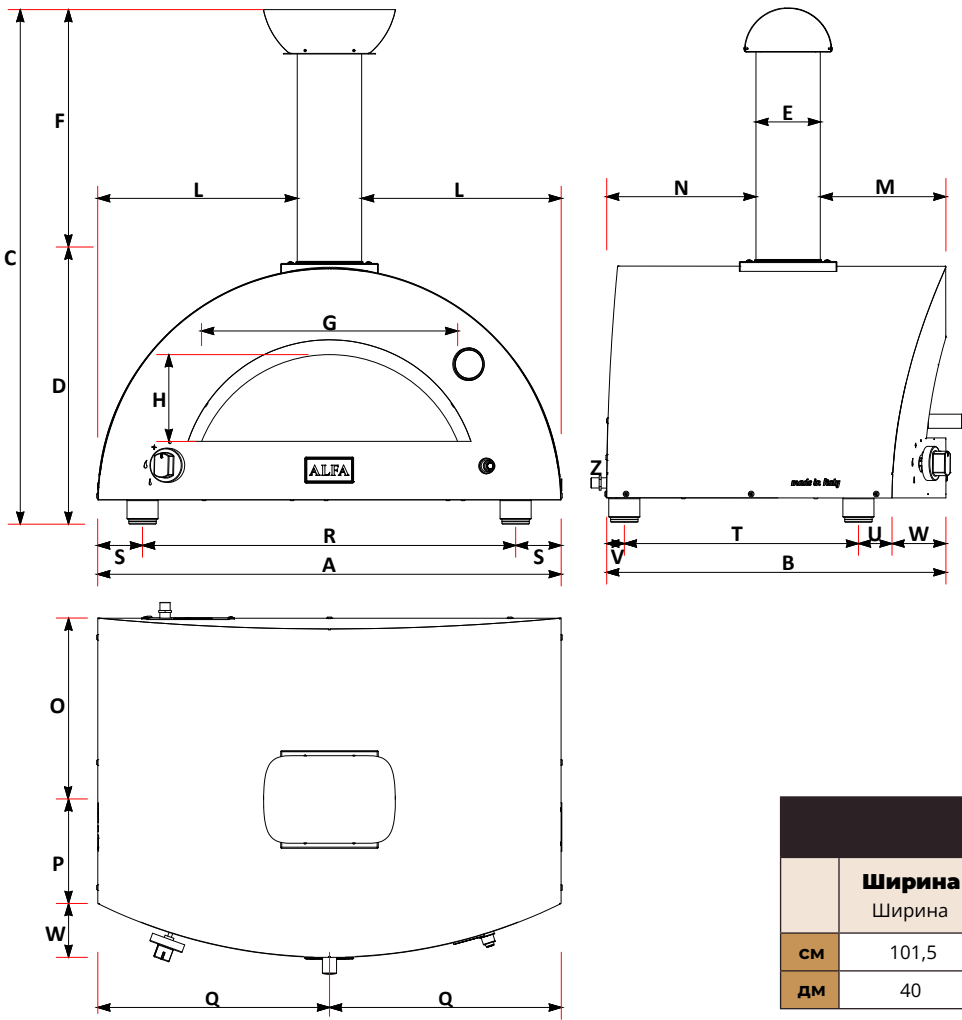


Вага Вес	79 кг 174 фунт
Поверхня для готування Поверхность для готовки	60x50 см 24 x 20 дм
Макс. температура печі Макс. температура печи	500°C 1000°F
Час нагрівання Время нагрева	30'
Кількість піц Количество пицц	2 Ø30cm
Теплоємність Теплоёмкость	15 kW 51.182 BTU/h

Матеріали Материалы	Нержавіюча сталь, залізний лист, керамічне волокно Нержавеющая сталь, железный лист, керамическое волокно		
Тип вогнетривкого матеріалу Тип огнеупорного материала	Вогнетривка цегла HeatKeeper™ з алюмосилікату Огнеупорный кирпич HeatKeeper™ из алюмосиликата		
Рекомендоване паливо Рекомендуемое топливо	LPG газ (G30 / G31)	Газ метан (G20)	
Категорія газу Категория газа	I3+ GPL	I2H (МЕТАН)	
Функціонування Функционировани	28..30 / 37 mbar 11 in WC	20 mbar 4 in WC	
Макс. споживання Макс. потребление	0.96 kg/h	1.54 m³/h	



made in Italy



	CM	DM		CM	DM
A	95	37,4	N	30,7	12,1
B	70	27,5	O	36,9	14,5
C	105,5	41,5	P	21,6	8,5
D	48,5	19,1	Q	47,5	18,7
E	13,2	5,2	R	76,5	30,1
F	52	20,5	S	9,2	3,6
G	52,5	20,7	T	48	18,9
H	17,85	7,0	U	6,9	2,7
L	40,1	15,8	V	3,6	1,4
M	25,75	10,1	W	11	4,3

Z Потрібно врахувати мінімум 10 см (4 дм) для підключення печі до джерела газу.
Необходимо учитывать минимум 10 см (4 дм) для подключения печи к газовому источнику.

ПАКУВАННЯ УПАКОВКА				
	Ширина Ширина	Глибина Глубина	Висота Высота	Вага Вес
CM	101,5	86	68,5	кг 89
DM	40	34	27	ФН 196

Опис Описание		Code Codice
Димарна кришка Колпак дымохода	A	CMG-1-009
Димар Дымоход	B	TI130_480_SAT
Двері Дверь	C	SPT-1-015
Фланець Фланец	D	FLG-2-009
Зовнішня оболонка Внешняя оболочка	E	CRT-1-003
Термометр Термометр	F	YT63-135
Червона цегла 30x20 см Красный кирпич 30x20 см	G	RRA3020
Опори (п.4) Опоры	H	SETPIE-M10X20
Лого Alfa (v1.0)	I	D14PLAC-ALFA
KIT GAS 24kW	L	GAS-1-009
Газова ручка Газовая ручка	M	D14MANO-70P
Електричний генератор Электрический генератор	N	GENELP003IQ
Електричний кабель Электрический кабель	N	D14CAVOTV-1500
Бічна кришка для газу Боковая крышка для газа	O	CRT-2-076



Moderno 3 Pizze

Технічна інформація



ANTIQUE RED
FXMD-3-LROA

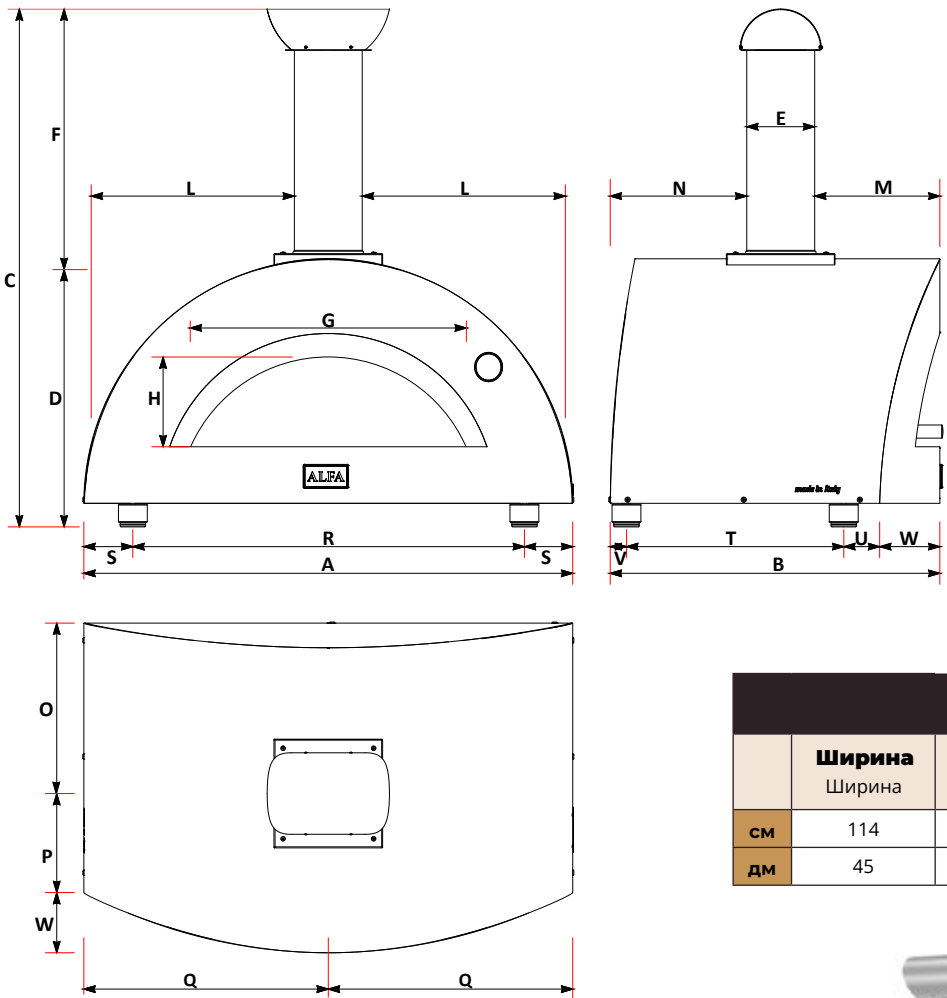
ARDESIA GREY
FXMD-3-LGRA

FIRE YELLOW
FXMD-3-LGIA

Вага Вес	97 кг 210 фунт	Матеріали Материалы	Нержавіюча сталь, залізний лист, керамічне волокно Нержавеющая сталь, железный лист, керамическое волокно
Поверхня для готування Поверхность для готовки	90x50 см 35 x 20 дм	Тип вогнетривкого матеріалу Тип огнеупорного материала	Вогнетривка цегла HeatKeeper™ з алюмосилікату Огнеупорный кирпич HeatKeeper™ из алюмосиликата
Макс. температура печі Макс. температура печи	500°C 1000°F	Рекомендоване паливо Рекомендуемое топливо	ДРОВА – Поліна максимум 2 дюйми в діаметрі, обрізки ДРОВА – Поленья максимум 2 дюйма в діаметрі, обрезки
Час нагрівання Время нагрева	30'	Мінімальна тяга димоходу Минимальная тяга дымохода	11 Pa
Кількість піц Количество пицц	3 Ø30cm	Масовий потік димових газів Массовый поток дымовых газов	49.6 g/s
Номінальна зарядка Номинальная зарядка	8.3 кг/год 18,3 lbs/h	Середнє споживання Среднее потребление	2 кг/год 4.4 lbs/h
Температура диму Температура дыма	395°C 743°F	Викид СО при 13% O₂ Выброс СО при 13% O ₂	0.31% 3843 mg/Nm³



made in Italy



	CM	DM		CM	DM
A	108	42,5	N	30,1	11,9
B	72,8	28,7	O	37,6	14,8
C	114	44,9	P	21,9	8,6
D	60,3	23,7	Q	54	21,3
E	15	5,9	R	86,5	34,1
F	54	21,3	S	10,8	4,3
G	61	24,0	T	48	18,9
H	20	7,9	U	7,95	3,1
L	46,5	18,3	V	3,5	1,4
M	27,7	10,9	W	13,3	5,2

ПАКУВАННЯ УПАКОВКА				
	Ширина Ширина	Глибина Глубина	Висота Высота	Вага Вес
CM	114	91	72,5	кг 107
DM	45	35,8	28,5	фн 236

Опис Описание	Код Код	
Димарна кришка Колпак дымохода	A	CMG-1-009
Димар Дымоход	B	TI130_480_SAT
Двері Дверь	C	SPT-1-015
Фланець Фланец	D	FLG-2-009
Зовнішня оболонка Внешняя оболочка	E	CRT-1-006
Термометр Термометр	F	YT63-135
Червона цегла 30x20 см Красный кирпич 30x20 см	G	RRA3020
Опори (п.4) Опоры	H	SETPIE-M10X20
Лого Alfa (v1.0)	I	D14PLAC-ALFA



Moderno 3 Pizze

Технічна інформація



ANTIQUE RED
FXMD-3-GROA

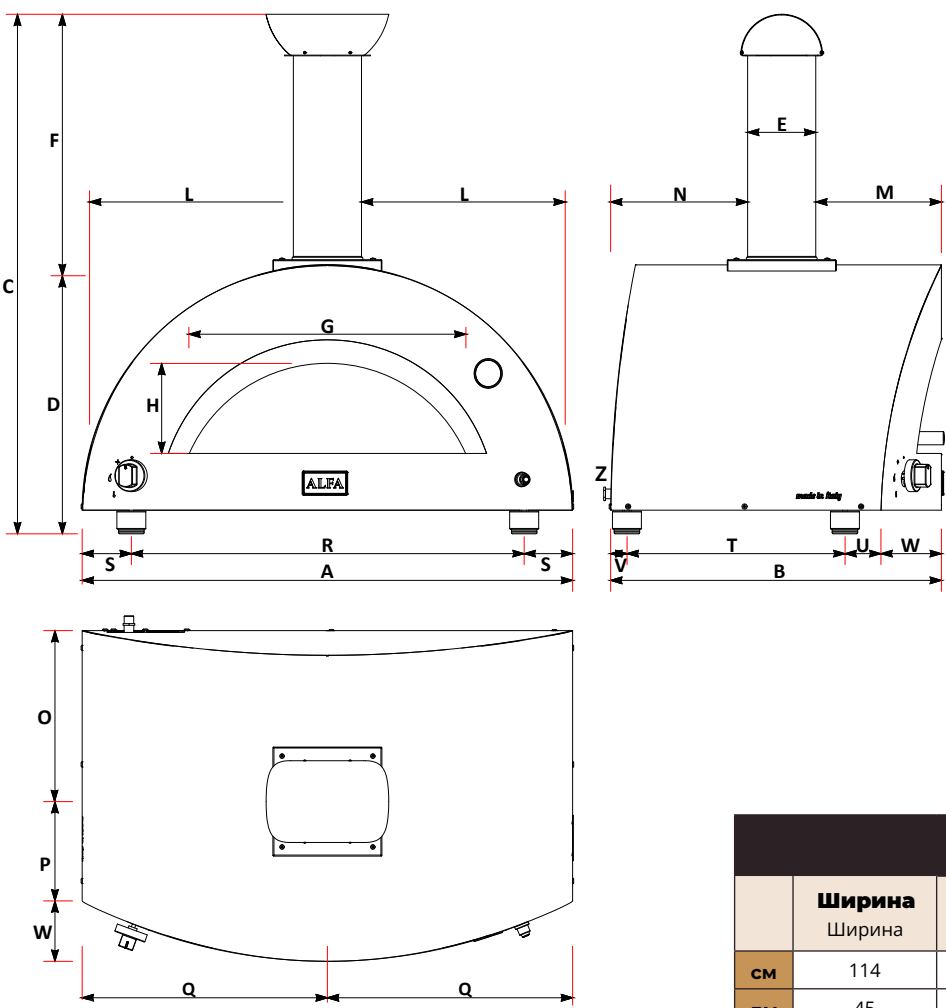
ARDESIA GREY
FXMD-3-GGRA

FIRE YELLOW
FXMD-3-GGIA

Вага Вес	97 кг 214 фунт	Матеріали Материалы	Нержавіюча сталь, залізний лист, керамічне волокно Нержавеющая сталь, железный лист, керамическое волокно	
Поверхня для готування Поверхность для готовки	80x50 см 31 x 20 дм	Тип вогнетривкого матеріалу Тип огнеупорного материала	Вогнетривка цегла HeatKeeper™ з алюмосилікату Огнеупорный кирпич HeatKeeper™ из алюмосиликата	
Макс. температура печі Макс. температура печи	500°C 1000°F	Рекомендоване паливо Рекомендуемое топливо	LPG газ (G30 / G31)	Газ метан (G20)
Час нагрівання Время нагрева	30'	Категорія газу Категория газа	I3+ GPL	I2H (МЕТАН)
Кількість піц Количество пицц	3 Ø30cm	Функціонування Функционировани	28..30 / 37 mbar 11 in WC	20 mbar 4 in WC
Теплоємність Теплоёмкость	18 kW 61.418 BTU/h	Макс. споживання Макс. потребление	1.57 kg/h	2.07 m³/h



made in Italy



	CM	DM		CM	DM
A	108	42,5	N	30,1	11,9
B	72,8	28,7	O	37,6	14,8
C	114	44,9	P	21,9	8,6
D	60,3	23,7	Q	54	21,3
E	15	5,9	R	86,5	34,1
F	54	21,3	S	10,8	4,3
G	61	24,0	T	48	18,9
H	20	7,9	U	7,95	3,1
L	46,5	18,3	V	3,5	1,4
M	27,7	10,9	W	13,3	5,2
Z	Потрібно врахувати мінімум 10 см (4 дм) для підключення печі до джерела газу. Необходимо учитывать минимум 10 см (4 дм) для подключения печи к газовому источнику.				

ПАКУВАННЯ УПАКОВКА				
	Ширина Ширина	Глибина Глубина	Висота Высота	Вага Вес
CM	114	91	72,5	кг 107
DM	45	35,8	28,5	фн 236

Опис Описание		Code Codice
Димарна кришка Колпак дымохода	A	CMG-1-009
Димар Дымоход	B	TI130_480_SAT
Двері Дверь	C	SPT-1-015
Фланець Фланец	D	FLG-2-009
Зовнішня оболонка Внешняя оболочка	E	CRT-1-003
Термометр Термометр	F	YT63-135
Червона цегла 30x20 см Красный кирпич 30x20 см	G	RRA3020
Опори (п.4) Опоры	H	SETPIE-M10X20
Лого Alfa (v1.0)	I	D14PLAC-ALFA
КИТ GAS 24kW	L	GAS-1-009
Газова ручка Газовая ручка	M	D14MANO-70P
Електричний генератор Электрический генератор	N	GENELP003IQ
Електричний кабель Электрический кабель	N	D14CAVOTV-1500
Бічна кришка для газу Боковая крышка для газа	O	CRT-2-076



Moderno 5 Pizze

Технічна інформація

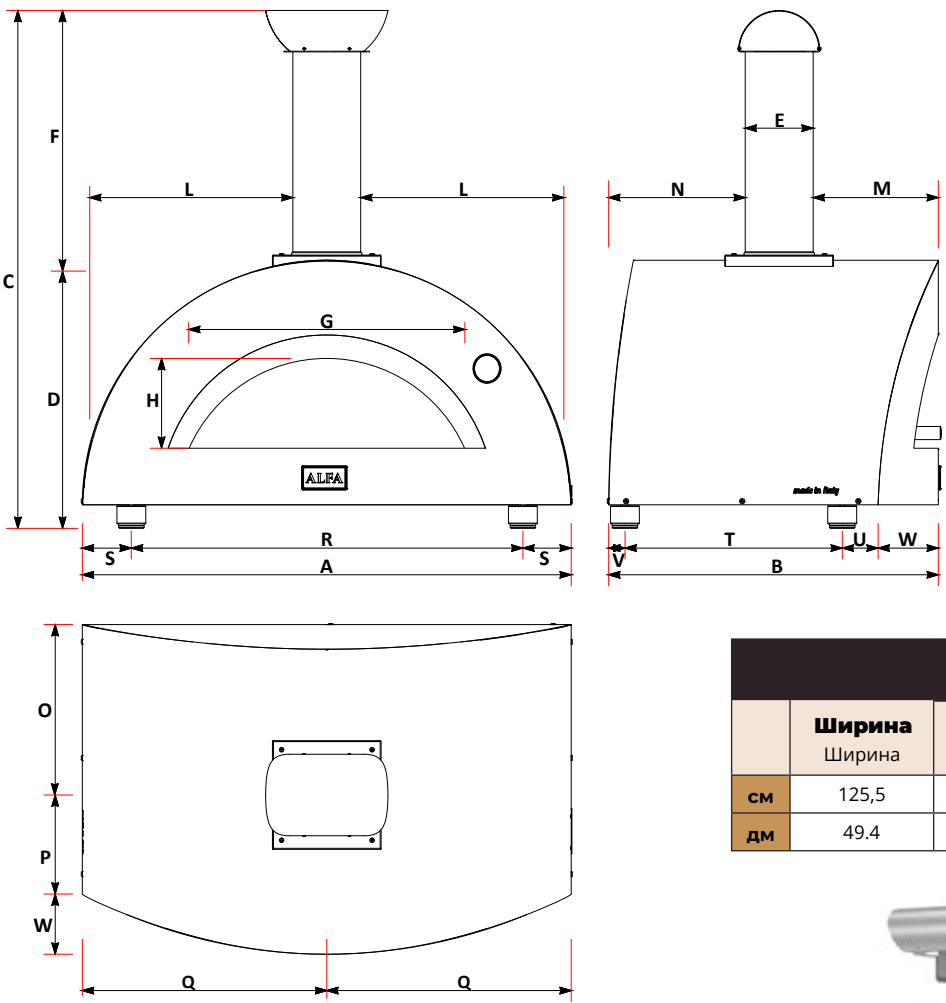


ANTIQUE RED FXMD-5-LROA	ARDESIA GREY FXMD-5-LGRA	FIRE YELLOW FXMD-5-LGIA
-----------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------

Вага Вес	156 кг 343 фн	Матеріали Материалы	Нержавіюча сталь, залізний лист, керамічне волокно Нержавеющая сталь, железный лист, керамическое волокно
Поверхня для готування Поверхность для готовки	100x70 см 40 x 28 дм	Тип вогнетривкого матеріалу Тип огнеупорного материала	Вогнетривка цегла HeatKeeper™ з алюмосилікату Огнеупорный кирпич HeatKeeper™ из алюмосиликата
Макс. температура печі Макс. температура печи	500°C 1000°F	Рекомендоване паливо Рекомендуемое топливо	ДРОВА – Поліна максимум 2 дюйми в діаметрі, обрізки ДРОВА – Поленья максимум 2 дюйма в диаметре, обрезки
Час нагрівання Время нагрева	30'	Мінімальна тяга димоходу Минимальная тяга дымохода	11 Pa
Кількість піц Количество пицц	5 Ø30cm	Масовий потік димових газів Массовый поток дымовых газов	49.6 g/s
Номінальна зарядка Номинальная зарядка	8.3 кг/год 18,3 lbs/h	Середнє споживання Среднее потребление	5 кг/год 11 lbs/h
Температура диму Температура дыма	395°C 743°F	Викид СО при 13% O₂ Выброс СО при 13% O ₂	0.35% 4444 mg/Nm³



made in Italy



	CM	DM		CM	DM
A	118,3	46,6	N	60,5	23,8
B	102	40,2	O	69,5	27,4
C	149	58,7	P	32,5	12,8
D	64,7	25,5	Q	59,2	23,3
E	15	5,9	R	96	37,8
F	84,3	33,2	S	11,1	4,4
G	58	22,8	T	75	29,5
H	19,5	7,7	U	2,9	1,1
L	50,1	19,7	V	6,9	2,7
M	23,5	9,3	W	17,1	6,7

ПАКУВАННЯ УПАКОВКА				
	Ширина Ширина	Глибина Глубина	Висота Высота	Вага Вес
CM	125,5	109,5	85	KG 201
DM	49,4	43,1	33,5	PH 443

Опис Описание	Code Codice	
Димарна кришка Колпак дымохода	A	S6PZ_01_025
Димар Дымоход	B	TI_180_750_SAT
Двері Дверь	C	S6PZ_01_021
Фланець Фланец	D	SML_03_0182
Зовнішня оболонка Внешняя оболочка	E	SCRT-01-029
Термометр Термометр	F	YT63-135
Червона цегла 30x20 см Красный кирпич 30x20 см	G	RRA3020
Червона цегла 40x20 см Красный кирпич 40x20 см		RRA4020
Опори (п.4) Опоры	H	SETPIE-M10X20
Лого Alfa (v1.0)	I	D14PLAC-ALFA



Moderno 5 Pizze

Технічна інформація



ANTIQUE RED
FXMD-5-GROA

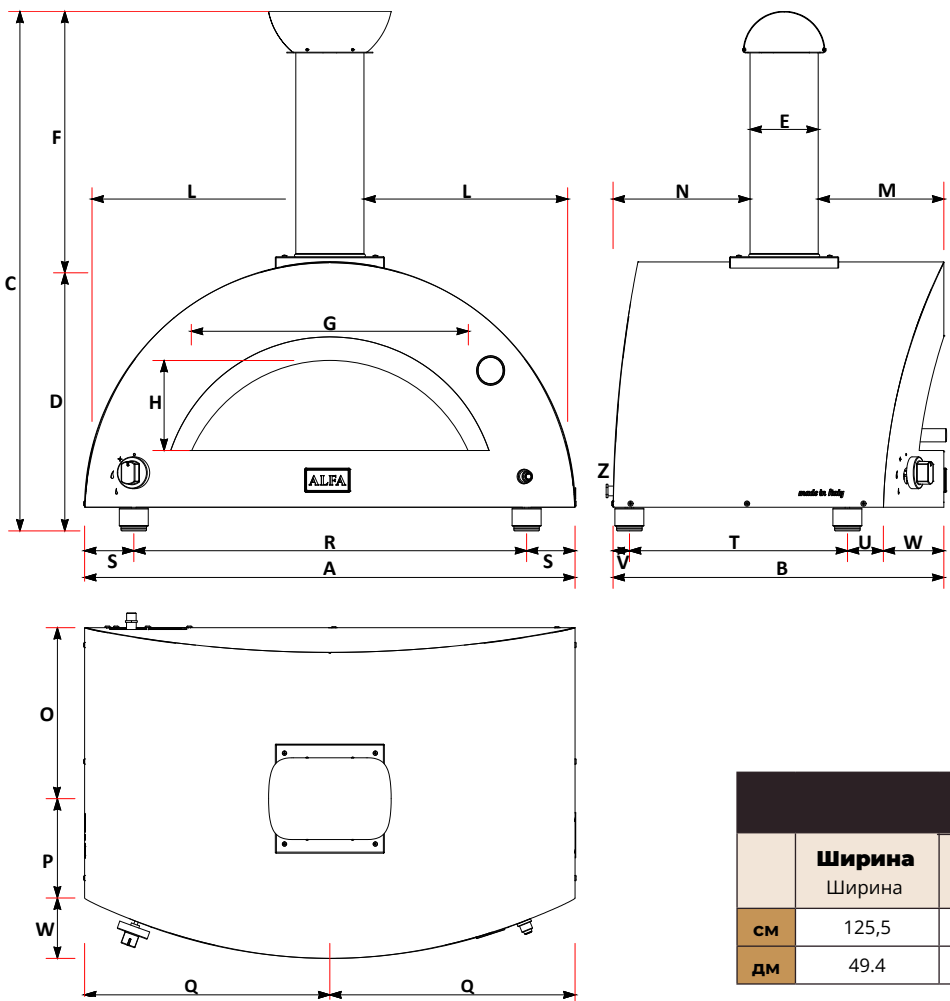
ARDESIA GREY
FXMD-5-GGRA

FIRE YELLOW
FXMD-5-GGIA

Вага Вес	175 кг 386 фн	Матеріали Материалы	Нержавіюча сталь, залізний лист, керамічне волокно Нержавеющая сталь, железный лист, керамическое волокно	
Поверхня для готування Поверхность для готовки	80x50 см 34 x 28 дм	Тип вогнетривкого матеріалу Тип огнеупорного материала	Вогнетривка цегла HeatKeeper™ з алюмосилікату Огнеупорный кирпич HeatKeeper™ из алюмосиликата	
Макс. температура печі Макс. температура печи	500°C 1000°F	Рекомендоване паливо Рекомендуемое топливо	LPG газ (G30 / G31)	Газ метан (G20)
Час нагрівання Время нагрева	30'	Категорія газу Категория газа	I3+ GPL	I2H (МЕТАН)
Кількість піц Количество пицц	5 Ø30cm	Функціонування Функционировани	28..30 / 37 mbar 11 in WC	20 mbar 4 in WC
Теплоємність Теплоёмкость	24 kW 81.891 BTU/h	Макс. споживання Макс. потребление	2.1 kg/h	2 m³/h



made in Italy



	CM	DM		CM	DM
V	118,3	46,6	N	60,5	23,8
B	102	40,2	O	69,5	27,4
C	149	58,7	P	32,5	12,8
D	64,7	25,5	Q	59,2	23,3
E	15	5,9	R	96	37,8
F	84,3	33,2	S	11,1	4,4
G	58	22,8	T	75	29,5
H	19,5	7,7	U	2,9	1,1
L	50,1	19,7	V	6,9	2,7
M	23,5	9,3	W	17,1	6,7

Потрібно врахувати мінімум 10 см (4 дм) для підключення печі до джерела газу.
Необходимо учитывать минимум 10 см (4 дм) для подключения печи к газовому источнику.

ПАКУВАННЯ					
УПАКОВКА					
	Ширина Ширина	Глибина Глубина	Висота Высота	Вага Вес	
см	125,5	109,5	85	кг	201
дм	49.4	43.1	33.5	фн	443

Опис Описание	Код Код	
Димарна кришка Колпак дымохода	A	CGM-2-003
Димар Дымоход	B	TI130_480_SAT
Двері Дверь	C	SML-1-001
Фланець Фланец	D	FLG-2-011
Зовнішня оболонка Внешняя оболочка	E	CRT-1-015
Термометр Термометр	F	YT63-135
Червона цегла 30x20 см Красный кирпич 30x20 см	G	RRA3020
Червона цегла 40x20 см Красный кирпич 40x20 см		RRA4020
Опори (п.4) Опоры	H	SETPIE-M10X20
Лого Alfa (v1.0)	I	D14PLAC-ALFA
KIT GAS 24kW	L	GAS-1-011
Газова ручка Газовая ручка	M	D14MANO-70P
Електричний генератор Электрический генератор	N	GENELP003IQ
Електричний кабель Электрический кабель	N	D14CAVOTV-1500
Бічна кришка для газу Боковая крышка для газа	O	CRT-2-015



Classico 2 Pizze

Технічна інформація

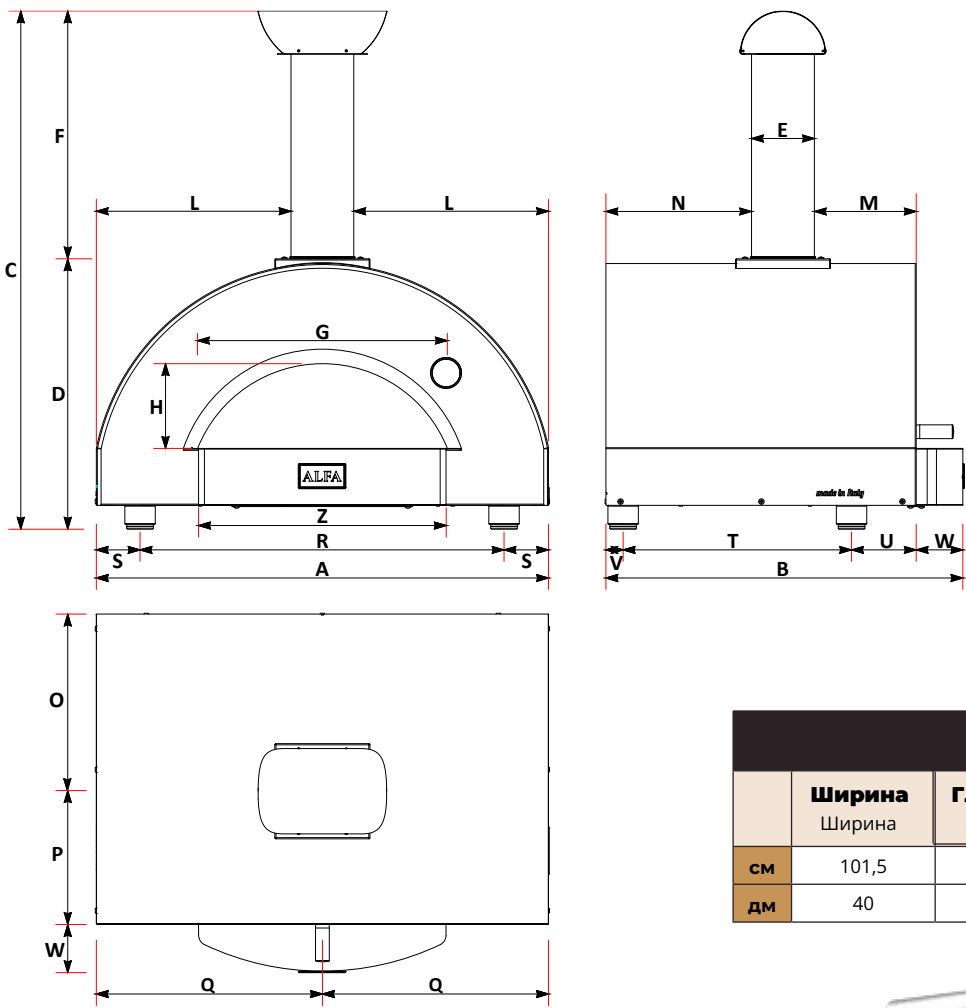


ARDESIA GREY
FXCL-2-LGRA

Вага Вес	86 кг 189 фн	Матеріали Материалы	Нержавіюча сталь, залізний лист, керамічне волокно Нержавеющая сталь, железный лист, керамическое волокно
Поверхня для готування Поверхность для готовки	70x50 см 28 x 20 дм	Тип вогнетривкого матеріалу Тип огнеупорного материала	Вогнетривка цегла HeatKeeper™ з алюмосилікату Огнеупорный кирпич HeatKeeper™ из алюмосиликата
Макс. температура печі Макс. температура печи	500°C 1000°F	Рекомендоване паливо Рекомендуемое топливо	ДРОВА – Поліна максимум 2 дюйми в діаметрі, обрізки ДРОВА – Поленья максимум 2 дюйма в диаметре, обрезки
Час нагрівання Время нагрева	30'	Мінімальна тяга димоходу Минимальная тяга дымохода	10 Pa
Кількість піц Количество пицц	2 Ø30cm	Масовий потік димових газів Массовый поток дымовых газов	57.7 g/s
Номінальна зарядка Номинальная зарядка	6.9 кг/год 15,2 lbs/h	Середнє споживання Среднее потребление	1.6 кг/год 3.5 lbs/h
Температура диму Температура дыма	395°C 743°F	Викид СО при 13% O₂ Выброс СО при 13% O ₂	0.31% 3843 mg/Nm³



made in Italy



	CM	DM		CM	DM
A	95	37,4	O	36,9	14,5
B	75	29,5	P	28,3	11,1
C	109	42,9	Q	47,5	18,7
D	51,8	20,4	R	76,5	30,1
E	13,2	5,2	S	9,2	3,6
F	52,1	20,5	T	48	18,9
G	52,5	20,7	U	13,6	5,4
H	17,85	7,0	V	3,6	1,4
L	40,1	15,8	W	9,8	3,9
M	21,4	8,4	Z	52	20,5
N	30,6	12,0			

ПАКУВАННЯ УПАКОВКА				
	Ширина Ширина	Глибина Глубина	Висота Высота	Вага Вес
CM	101,5	86	68,5	кг
DM	40	34	27	фн

Опис Описание	Код Код	
Димарна кришка Колпак дымохода	A	CMG-1-009
Димар Дымоход	B	TI130_480_SAT
Двері Дверь	C	SPT-1-015
Фланець Фланец	D	FLG-2-009
Зовнішня оболонка Внешняя оболочка	E	CRT-1-006
Термометр Термометр	F	YT63-135
Червона цегла 30x20 см Красный кирпич 30x20 см	G	RRA3020
Опори (п.4) Опоры	H	SETPIE-M10X20
Лого Alfa (v1.0)	I	D14PLAC-ALFA



Classico 2 Pizze

Технічна інформація

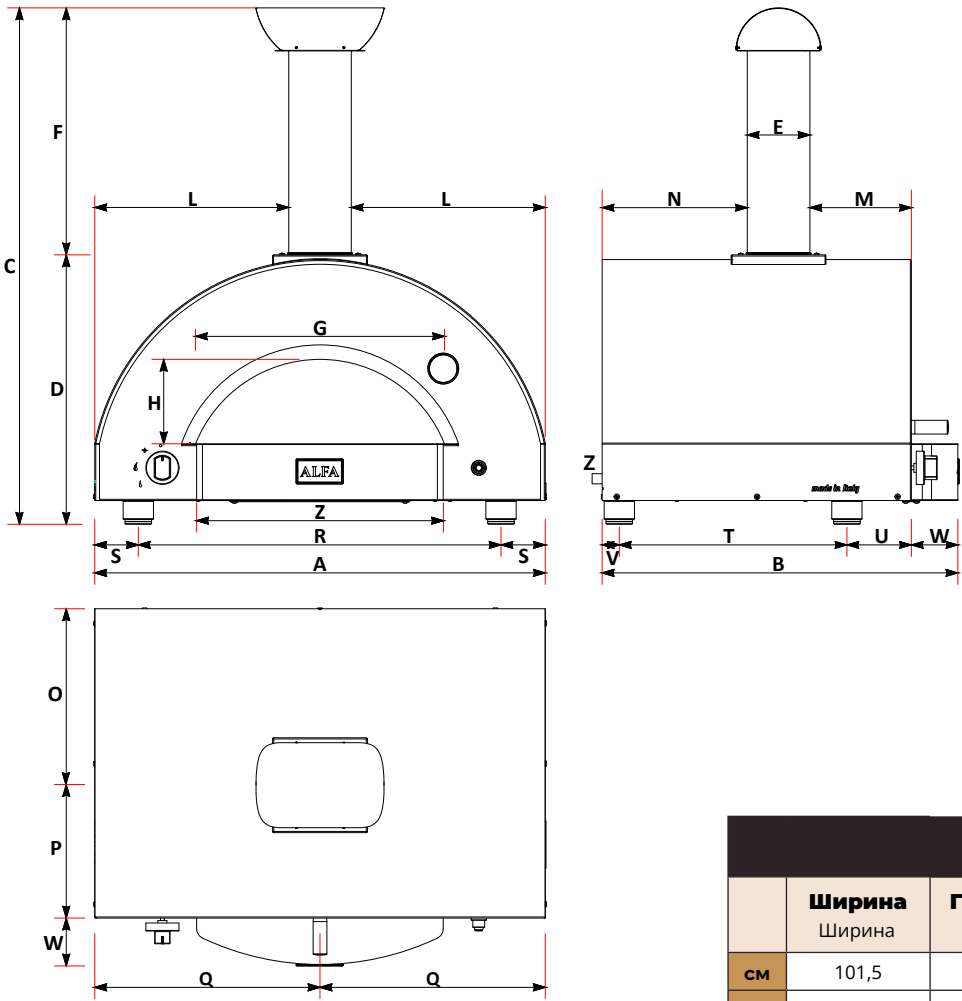


Вага Вес	86 кг 189 фн	Матеріали Материалы	Нержавіюча сталь, залізний лист, керамічне волокно Нержавеющая сталь, железный лист, керамическое волокно	
Поверхня для готування Поверхность для готовки	60x50 см 24 x 20 дм	Тип вогнетривкого матеріалу Тип огнеупорного материала	Вогнетривка цегла HeatKeeper™ з алюмосилікату Огнеупорный кирпич HeatKeeper™ из алюмосиликата	
Макс. температура печі Макс. температура печи	500°C 1000°F	Рекомендоване паливо Рекомендуемое топливо	LPG газ (G30 / G31)	Газ метан (G20)
Час нагрівання Время нагрева	30'	Категорія газу Категория газа	I3+ GPL	I2H (МЕТАН)
Кількість піц Количество пицц	2 Ø30cm	Функціонування Функционировани	28..30 / 37 mbar 11 in WC	20 mbar 4 in WC
Теплоємність Теплоёмкость	15 kW 51.182 BTU/h	Макс. споживання Макс. потребление	0.96 kg/h	1.54 m³/h



made in Italy

05 | Технічна інформація | CLASSICO 2 Pizze



	CM	DM		CM	DM
A	95	37,4	O	36,9	14,5
B	75	29,5	P	28,3	11,1
C	109	42,9	Q	47,5	18,7
D	51,8	20,4	R	76,5	30,1
E	13,2	5,2	S	9,2	3,6
F	52,1	20,5	T	48	18,9
G	52,5	20,7	U	13,6	5,4
H	17,85	7,0	V	3,6	1,4
L	40,1	15,8	W	9,8	3,9
M	21,4	8,4	Z	52	20,5
N	30,6	12,0			

Потрібно врахувати мінімум 10 см (4 дм) для підключення печі до джерела газу.
Необходимо учитывать минимум 10 см (4 дм) для подключения печи к газовому источнику.

ПАКУВАННЯ УПАКОВКА					
	Ширина Ширина	Глибина Глубина	Висота Высота	Вага Вес	
см	101,5	86	68,5	кг	96
дм	40	34	27	фн	212

Опис Описание		Code Codice
Димарна кришка Колпак дымохода	A	CMG-1-009
Димар Дымоход	B	TI130_480_SAT
Двері Дверь	C	SPT-1-015
Фланець Фланец	D	FLG-2-009
Зовнішня оболонка Внешняя оболочка	E	CRT-1-003
Термометр Термометр	F	YT63-135
Червона цегла 30x20 см Красный кирпич 30x20 см	G	RRA3020
Опори (п.4) Опоры	H	SETPIE-M10X20
Лого Alfa (v1.0)	I	D14PLAC-ALFA
KIT GAS 24kW	L	GAS-1-009
Газова ручка Газовая ручка	M	D14MANO-70P
Електричний генератор Электрический генератор	N	GENELP003IQ
Електричний кабель Электрический кабель	N	D14CAVOTV-1500
Бічна кришка для газу Боковая крышка для газа	O	CRT-2-076



Classico 4 Pizze

Технічна інформація

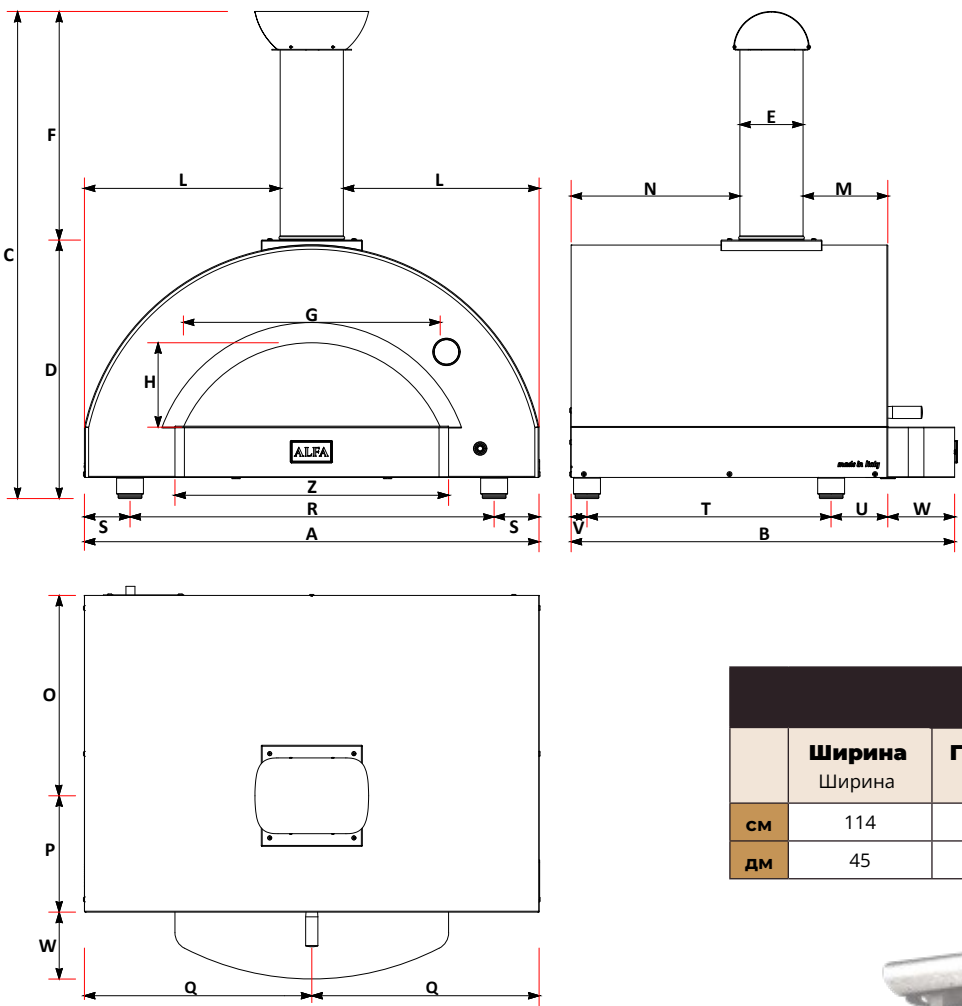


ARDESIA GREY
FXCL-4-LGRA

Вага Вес	118 кг 260 фн	Матеріали Материалы	Нержавіюча сталь, залізний лист, керамічне волокно Нержавеющая сталь, железный лист, керамическое волокно
Поверхня для готування Поверхность для готовки	90x60 см 35 x 24 дм	Тип вогнетривкого матеріалу Тип огнеупорного материала	Вогнетривка цегла HeatKeeper™ з алюмосилікату Огнеупорный кирпич HeatKeeper™ из алюмосиликата
Макс. температура печі Макс. температура печи	500°C 1000°F	Рекомендоване паливо Рекомендуемое топливо	ДРОВА – Поліна максимум 2 дюйми в діаметрі, обрізки ДРОВА – Поленья максимум 2 дюйма в диаметре, обрезки
Час нагрівання Время нагрева	30'	Мінімальна тяга димоходу Минимальная тяга дымохода	11 Pa
Кількість піц Количество пицц	4 Ø30cm	Масовий потік димових газів Массовый поток дымовых газов	49.6 g/s
Номінальна зарядка Номинальная зарядка	8.3 кг/год 18,3 lbs/h	Середнє споживання Среднее потребление	2.4 кг/год 5.2 lbs/h
Температура диму Температура дыма	400°C 752°F	Викид СО при 13% O₂ Выброс СО при 13% O ₂	0.35% 4444 mg/Nm³



made in Italy



	CM	DM		CM	DM
A	108	42,5	O	47,6	18,7
B	91	35,8	P	27,6	10,9
C	115,7	45,6	Q	54	21,3
D	56,4	22,2	R	86,5	34,1
E	15	5,9	S	10,8	4,3
F	54,2	21,3	T	58	22,8
G	61	24,0	U	13,5	5,3
H	20	7,9	V	3,8	1,5
L	46,5	18,3	W	15,9	6,3
M	20,1	7,9	Z	65	25,6
N	39,9	15,7			

ПАКУВАННЯ УПАКОВКА				
	Ширина Ширина	Глибина Глубина	Висота Высота	Вага Вес
CM	114	101	72,5	кг
DM	45	39,8	28,5	фн

Опис Описание	Код Код	
Димарна кришка Колпак дымохода	A	CMG-1-009
Димар Дымоход	B	TI130_480_SAT
Двері Дверь	C	SPT-1-015
Фланець Фланец	D	FLG-2-009
Зовнішня оболонка Внешняя оболочка	E	CRT-1-006
Термометр Термометр	F	YT63-135
Червона цегла 30x20 см Красный кирпич 30x20 см	G	RRA3020
Опори (п.4) Опоры	H	SETPIE-M10X20
Лого Alfa (v1.0)	I	D14PLAC-ALFA



Classico 4 Pizze

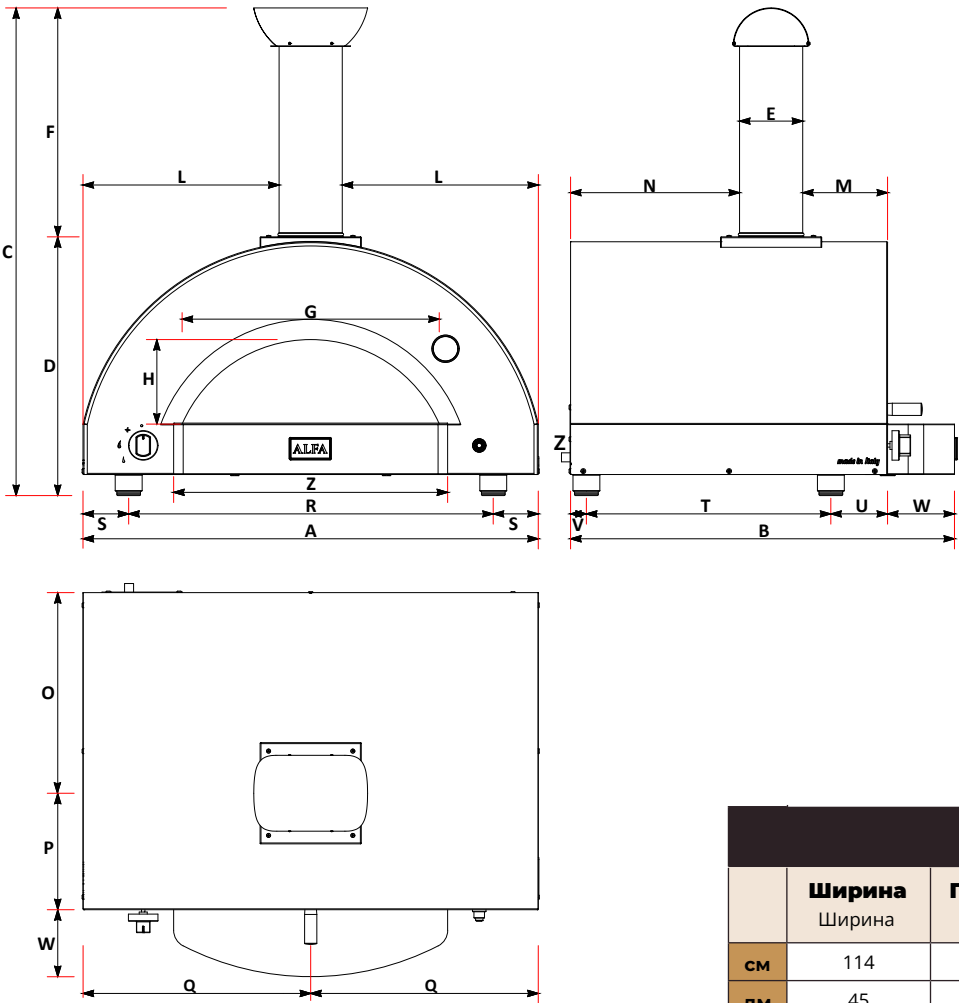
Технічна інформація



Вага Вес	118 кг 260 фн	Матеріали Материалы	Нержавіюча сталь, залізний лист, керамічне волокно Нержавеющая сталь, железный лист, керамическое волокно	
Поверхня для готування Поверхность для готовки	80x60 см 31 x 24 дм	Тип вогнетривкого матеріалу Тип огнеупорного материала	Вогнетривка цегла HeatKeeper™ з алюмосилікату Огнеупорный кирпич HeatKeeper™ из алюмосиликата	
Макс. температура печі Макс. температура печи	500°C 1000°F	Рекомендоване паливо Рекомендуемое топливо	LPG газ (G30 / G31)	Газ метан (G20)
Час нагрівання Время нагрева	30'	Категорія газу Категория газа	I3+ GPL	I2H (МЕТАН)
Кількість піц Количество пицц	4 Ø30cm	Функціонування Функционировани	28..30 / 37 mbar 11 in WC	20 mbar 4 in WC
Теплоємність Теплоёмкость	25 kW 85.303 BTU/h	Макс. споживання Макс. потребление	1.94 kg/h	3.29 m³/h



made in Italy



	CM	DM		CM	DM
A	108	42,5	O	47,6	18,7
B	91	35,8	P	27,6	10,9
C	115,7	45,6	Q	54	21,3
D	56,4	22,2	R	86,5	34,1
E	15	5,9	S	10,8	4,3
F	54,2	21,3	T	58	22,8
G	61	24,0	U	13,5	5,3
H	20	7,9	V	3,8	1,5
L	46,5	18,3	W	15,9	6,3
M	20,1	7,9	Z	65	25,6
N	39,9	15,7			
Z	Потрібно врахувати мінімум 10 см (4 дм) для підключення печі до джерела газу. Необходимо учитывать минимум 10 см (4 дм) для подключения печи к газовому источнику.				

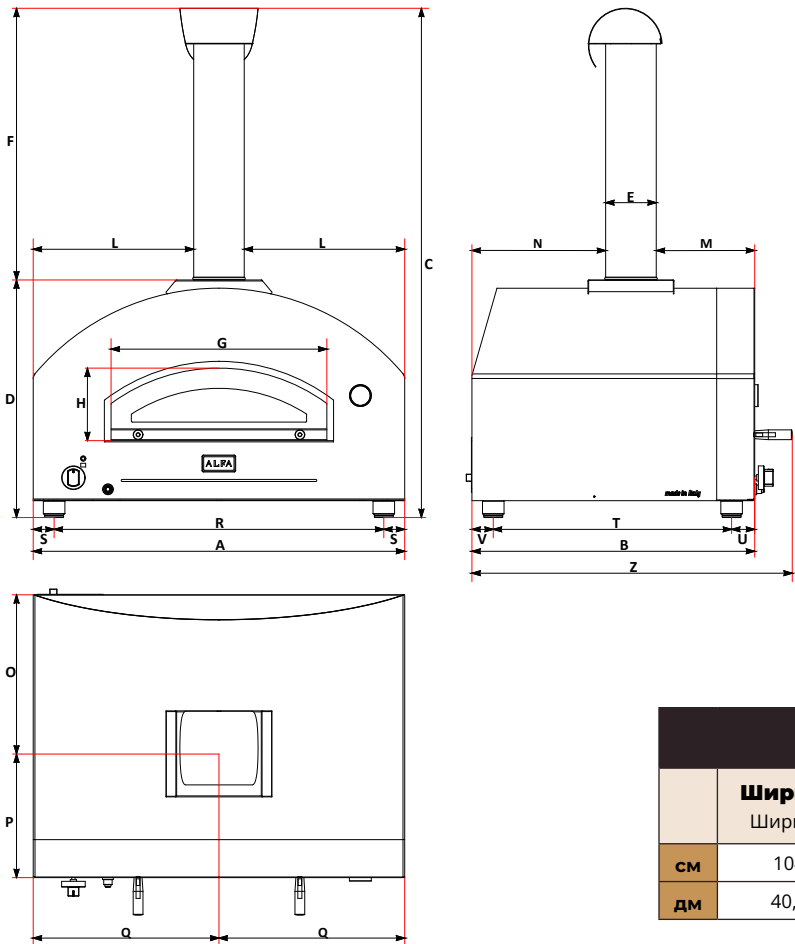
ПАКУВАННЯ УПАКОВКА				
	Ширина Ширина	Глибина Глубина	Висота Высота	Вага Вес
CM	114	101	72,5	кг 128
DM	45	39,8	28,5	фн 282

Опис Описание	Код Код
Димарна кришка Колпак дымохода	A CMG-1-009
Димар Дымоход	B TI130_480_SAT
Двері Дверь	C SPT-1-015
Фланець Фланец	D FLG-2-009
Зовнішня оболонка Внешняя оболочка	E CRT-1-003
Термометр Термометр	F YT63-135
Червона цегла 30x20 см Красный кирпич 30x20 см	G RRA3020
Опори (п.4) Опоры	H SETPIE-M10X20
Лого Alfa (v1.0)	I D14PLAC-ALFA
KIT GAS 24kW	L GAS-1-009
Газова ручка Газовая ручка	M D14MANO-70P
Електричний генератор Электрический генератор	N GENELP003IQ
Електричний кабель Электрический кабель	N D14CAVOTV-1500
Бічна кришка для газу Боковая крышка для газа	O CRT-2-076



Futuro 2 Pizze

Технічна інформація



	CM	DM		CM	DM
A	100	39.3	N	25.7	10.1
B	69.7	27.4	O	31.4	12.4
C	123.1	48.5	P	32.2	12.7
D	63	24.8	Q	50	19.7
E	13	5.1	R	87.8	34.6
F	55	21.7	S	6.2	2.4
G	54	21.3	T	50.7	20
H	20.8	8.2	U	12.6	5
L	43.6	17.2	V	6.3	2.5
M	25.2	9.9	Z	75	29.6

ПАКУВАННЯ УПАКОВКА				
	Ширина Ширина	Глибина Глубина	Висота Высота	Вага Вес
CM	104	76	80	кг 130
DM	40,5	29,6	31,2	фн 286

SILVER BLACK FXFT-2P-GGRA

Вага Вес	110 кг 242 фн	Матеріали Материалы	Нержавіюча сталь, залізний лист, керамічне волокно Нержавеющая сталь, железный лист, керамическое волокно	
Поверхня для готування Поверхность для готовки	70x40 см 27.5 x 15.7 дм	Тип вогнетривкого матеріалу Тип огнеупорного материала	Вогнетривка цегла HeatKeeper™ з алюмосилікату Огнеупорный кирпич HeatKeeper™ из алюмосиликата	
Макс. температура печі Макс. температура печи	500°C 1000°F	Рекомендоване паливо Рекомендуемое топливо	LPG газ (G30 / G31)	Газ метан (G20)
Час нагрівання Время нагрева	30'	Категорія газу Категория газа	I3+ GPL	I2H (МЕТАН)
Кількість піц Количество пицц	2 Ø30cm	Функціонування Функционировани	28..30 / 37 mbar 11 in WC	20 mbar 4 in WC
Теплоємність Теплоёмкость	15 kW 70.000 BTU/h	Макс. споживання Макс. потребление	1.07 kg/h	1.43 m³/h

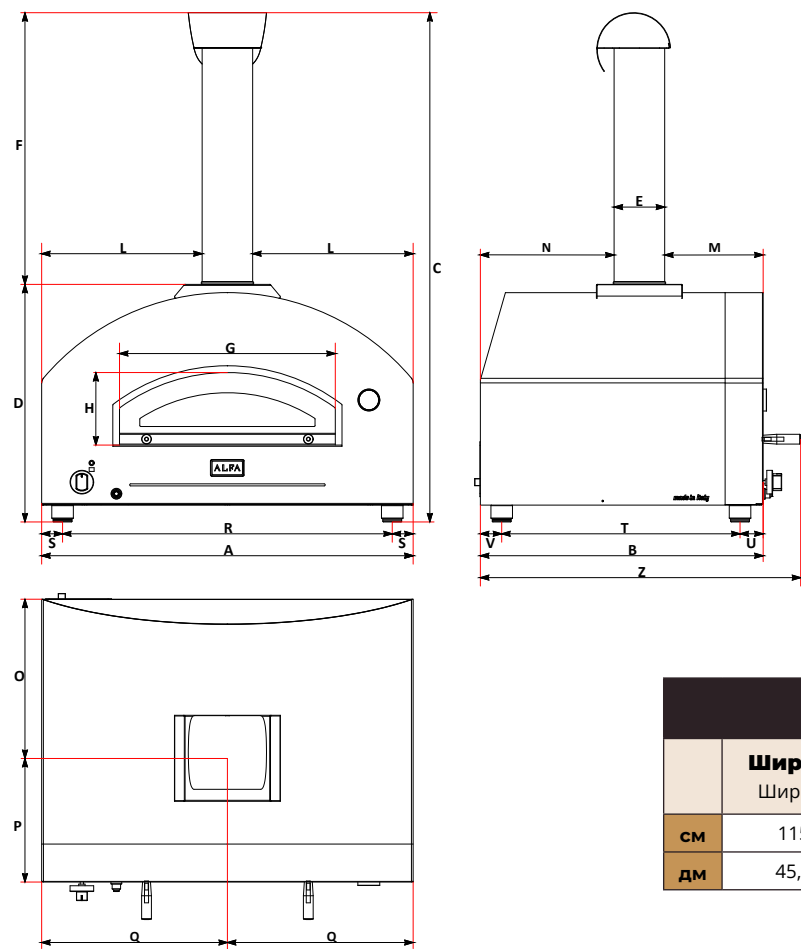
Опис Описание	Код Код
Димарна кришка Колпак дымохода	A SSML-1-2202
Димар Дымоход	B TI130_500_SAT
Двері Дверь	C SSML-1-2203
Фланець Фланец	D SML-2-2205
Зовнішня оболонка Внешняя оболочка	E SCRT-1-2201-SB
Термометр Термометр	F YT63-135
Червона цегла 30x20 см Красный кирпич 30x20 см	G RRA3020 RRA4020
Опори (п.4) Опоры	H SETPIE-M10X20
Лого Alfa (v1.0)	I D14PLAC-ALFA
КИТ GAS 24kW	L SALI-1-2201
Газова ручка Газовая ручка	M D14MANO-70P
Електричний генератор Электрический генератор	N GENELP003IQ
Електричний кабель Электрический кабель	N CAVO-AT
Бічна кришка для газу Боковая крышка для газа	O SCRT-3-2204-SB



made in Italy

Futuro 4 Pizze

Технічна інформація



	CM	DM		CM	DM
A	110.2	43.4	N	39.7	15.6
B	89.4	35.2	O	47.2	18.6
C	151	59.4	P	39.7	15.6
D	65.4	25.7	Q	55.6	21.9
E	15	5,9	R	97.8	38.5
F	80.5	31.7	S	6.2	2.4
G	63.8	25.1	T	70.7	27.8
H	21.5	8.5	U	12.3	4.8
L	47.6	18.7	V	6.3	2.5
M	29.2	11.5	Z	95	37.4

ПАКУВАННЯ УПАКОВКА				
	Ширина Ширина	Глибина Глубина	Висота Высота	Вага Вес
CM	115	93	82	кг 151
DM	45,3	36,6	32	фн 332

SILVER BLACK FXFT-4P-GGRA				
Вага Вес	142 кг 312 фн	Матеріали Материалы	Нержавіюча сталь, залізний лист, керамічне волокно Нержавеющая сталь, железный лист, керамическое волокно	
Поверхня для готування Поверхность для готовки	80x60 см 31.5 x 23.6 дм	Тип вогнетривкого матеріалу Тип огнеупорного материала	Вогнетривка цегла HeatKeeper™ з алюмосилікату Огнеупорный кирпич HeatKeeper™ из алюмосиликата	
Макс. температура печі Макс. температура печи	500°C 1000°F	Рекомендоване паливо Рекомендуемое топливо	LPG газ (G30 / G31)	Газ метан (G20)
Час нагрівання Время нагрева	30'	Категорія газу Категория газа	I3+ GPL	I2H (МЕТАН)
Кількість піц Количество пицц	4 Ø30cm	Функціонування Функционировани	28..30 / 37 mbar 11 in WC	20 mbar 4 in WC
Теплоємність Теплоёмкость	24 kW 83.000 BTU/h	Макс. споживання Макс. потребление	1.35 / 1.32 kg/h	1.76 m³/h

Опис Описание	Код Код	
Димарна кришка Колпак дымохода	A	SSML-1-2302
Димар Дымоход	B	TI150_750_SAT
Двері Дверь	C	SSML-1-2301
Фланець Фланец	D	SML-2-2301
Зовнішня оболонка Внешняя оболочка	E	SCRT-1-2201-SB
Термометр Термометр	F	YT63-135
Червона цегла 30x20 см Красный кирпич 30x20 см	G	RRA3020
Опори (п.4) Опоры	H	SETPIE-M10X20
Лого Alfa (v1.0)	I	D14PLAC-ALFA
KIT GAS 24kW	L	SALI-1-2301
Газова ручка Газовая ручка	M	D14MANO-70P
Електричний генератор Электрический генератор	N	GENELP003IQ
Електричний кабель Электрический кабель	N	CAVO-AT
Бічна кришка для газу Боковая крышка для газа	O	SCRT-3-2305-SB



made in Italy

ALFA