

ALFA

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

ДЛЯ ДОМА





Каталог продукции 2023

Для дома

A man in a blue shirt is using a long-handled peel to serve a pizza from a red, dome-shaped outdoor pizza oven. The oven has a silver chimney pipe and a small 'ALFA' logo. A woman and a young boy are seated at a white outdoor table in the foreground, looking at the man. The table is set with plates, glasses of milk, a bowl of lemons, a bowl of cherry tomatoes, and a loaf of bread. A vase of colorful flowers sits on the table. The background shows a lush green landscape with palm trees and a house under a clear sky.

Мы взламали код
приготовления
отличной
пиццы дома!

INDEX

СОДЕРЖАНИЕ



10-19 01. Дизайн и продуктивность

- 12-17 Heat Genius™
- 18-19 Технология Forninox

22-27 02. Made in Italy

- 26-27 Основные принципы

28-59 03. Alfa Forni

- 30 Семейный дизайн
- 32 **MODERNO Line**
- 34 Moderno Portable
- 42 Moderno Ovens
- 46 **CLASSICO Line**
- 48 Classico Ovens
- 52 **FUTURO Line** Futuro
- 54 Сравнение печей
- 58 Таблица

60-75 04. Аксессуары и дополнения

- 62 Многофункциональная база
- 64 Kit Pizzaiolo
- 66 Профессиональный набор лопаток
- 68 BVQ 500
- 70 Гибридный комплект
- 72 Другие инструменты

76 05. Технические характеристики

ALFA FORNI

Миссия, Видение & Ожидания



Мы хотим охватить и вдохновить людей по всему миру, которые стремятся ощутить удовольствие от приготовления пищи с помощью печей и поделиться вкусом жизни со своими близкими.



Мы хотим предоставить профессионалам и любителям красивые высокопроизводительные духовые шкафы с гордым написом «Сделано в Италии», с приверженностью к качеству, для лучшего опыта и удовольствия.



Искусство и перфоманс без каких-либо компромиссов!



01

ДИЗАЙН И ПРОДУКТИВНОСТЬ

Alfa готовит начинки при одной температуре, тесто — при другой.

Почему так сложно приготовить отличную пиццу дома?

Пицца — любимая еда в мире и Америке, опережая бургеры, стейки, курицу — всё! Почему же тогда люди готовят дома бургеры, стейки и курицу, но не пиццу?



Проблема — это пицца. **Решение — Alfa.**

Проблема приготовления идеальной пиццы дома заключается в том, что тесто и начинки требуют разных температур для оптимального приготовления. Тесто должно быстро выпекаться при высокой температуре, чтобы стать хрустящим снаружи и мягким внутри, тогда как начинки, такие как сыр, соус, мясо и овощи с высоким содержанием влаги, требуют еще более высокой температуры для одновременного приготовления с тестом.

Alfa Heat Genius™ Pizza Oven решает эту проблему благодаря инновационной технологии Heat Genius. Эта технология позволяет домашним печам Alfa работать на профессиональном уровне, обеспечивая одновременное приготовление хрустящего теста и идеально приготовленных начинок. Используя Heat Genius™, Alfa достигает оптимального баланса температуры, что гарантирует вкусную и качественную пиццу.

ДИЗАЙН И ПРОДУКТИВНОСТЬ

Представляем Heat Genius™

Технологический триумвират Alfa!



01 Настоящий огнеупорный кирпич HeatKeeper™

по сравнению с обычным лавовым камнем или керамикой

Alfa использует аутентичный огнеупорный кирпич в каждой своей печи для пиццы. Этот огнеупорный кирпич HeatKeeper, который они производят на своем заводе в Риме, Италия, поглощает и удерживает тепло намного лучше, чем лавовый камень или керамика, используемые в других печах для пиццы. Это чрезвычайно важно для приготовления хрустящей корочки, которая остается мягкой внутри, при идеально подобранной температуре, быстро и без подгорания.

02 Изоляция DoubleDown Ceramic Superwool®

по сравнению с обычной каменной ватой (или без изоляции вообще)

Пространство между двумя стальными стенками в печах Alfa заполнено изоляционным материалом DoubleDown Superwool®. Этот европейский керамический волокнистый материал имеет вдвое большую термостойкость, чем каменная вата, используемая в других домашних печах для пиццы, благодаря чему тепло удерживается, позволяя выпекать идеальные пиццы. Это также обеспечивает более быстрое восстановление температуры между пиццами и значительно снижает температуру внешних стенок печи.



Superwool® является зарегистрированной торговой маркой компании Morgan Advanced Materials.

03 Запатентованная система полной циркуляции Full Effect Flue System®

по сравнению с обычными дымоходами «вверх и наружу»



Другие печи для пиццы выпускают драгоценное тепло через дымоход в верхней части печи. Вверх и наружу! Но не Alfa. Дымоход может быть сверху, но благодаря запатентованной системе Full Effect Full Circulation Flue System®, горячий воздух полностью циркулирует вокруг камеры и направляется вниз, чтобы нагревать огнеупорный кирпич и пиццу. Это крайне важно, поскольку обеспечивает необходимые температуры для выпечки как корочки, так и начинки. Затем тепло поднимается к дефлектору в верхней части печи и выходит через дымоход. Вокруг и вниз. Затем вверх и наружу. Умно!

ДИЗАЙН И ПРОДУКТИВНОСТЬ

Искусство и наука продуктивности **выпекания пиццы.**

Отдел исследований и разработок Alfa Forni запатентовал свою технологию Flue System™ в 2019 году. Это система удаления дыма, которая улучшает циркуляцию горячего воздуха внутри камеры для приготовления, повышая тепловую эффективность печи.

Эта запатентованная конструкция помогает Alfa Forni использовать все доступное тепло, в то время как другие его теряют. Еще одна причина, почему Alfa позволяет наслаждаться пиццей дома так же, как в пиццерии.



Выбор правильного размера печи для пиццы Alfa



Compact (1 пицца)

Компактная печь имеет достаточно места для пиццы нормального размера. Для полноценного приема пищи ее нужно готовить последовательно.



Medium (2-3 пиццы)

Печь среднего размера имеет дополнительное пространство, что позволяет готовить дополнительное блюдо одновременно, сокращая общее время приготовления вдвое.



Large (4-5 пицц)

Большая печь имеет достаточно места, чтобы приготовить пиццу и полноценный обед одновременно, что делает ее идеальной для семейного использования.

ДИЗАЙН И ПРОДУКТИВНОСТЬ

Шесть дополнительных причин купить печь для пиццы Alfa Heat Genius™

Эти печи созданы чрезвычайно прочными! **Forninox™ Премиальная конструкция камеры из нержавеющей стали**

Если ты планируешь достичь высокой температуры, тебе нужна устойчивая к тепловым нагрузкам конструкция. Камера сгорания Forninox в печи Alfa изготовлена из двух разных типов специальной термостойкой нержавеющей стали. Внутренняя стенка выполнена из титановой нержавеющей стали 441, которая выдерживает тепловой стресс, устойчива к коррозии и атмосферным агентам. Нержавеющая сталь, используемая для внешней части, также устойчива к воздействию тепла и добавляет конструкции долговечности.

Тестирование выявило идеальную форму для идеальной пиццы.

Оптимальный полусферический дизайн OptiDome

Alfa Heat Genius™ был разработан для обеспечения лучшего потока воздуха и равномерного прогрева, что идеально подходит для выпечки пиццы.



Отделка красивая и долговечная

Двойное порошковое покрытие корпуса печи

Все печи Alfa покрыты двойным порошковым покрытием с семиступенчатым процессом, что обеспечивает долгий срок службы и устойчивость к воздействию окружающей среды.

Газовые печи Alfa оснащены боковой горелкой SideFire.

Пальник SideFire Gas

Все газовые духовки Alfa оснащены системой SideFire Burner, в которой горелка расположена сбоку духовки. Благодаря этому тепло распространяется по всей духовке, циркулируя вверх и вокруг камеры сгорания. Другие бренды размещают горелки в задней части духовки, что приводит к выходу тепла через дверцу, что, очевидно, очень неэффективно.

Нагревается гораздо быстрее, чем другие ремесленные печи для пиццы.

“Ready Already” — быстрое достижение температуры выпекания.

Конструкция Alfa Heat Genius™ не только позволяет выпекать идеальную пиццу, но и позволяет начать приготовление намного быстрее. Нет ничего более раздражающего, чем ждать, пока печь для пиццы нагреется, когда рядом голодные любители пиццы, уже готовые есть. Alfa может быть готова всего за 20 минут, что намного быстрее, чем другие artisan-печи для пиццы! Кроме того, печь для пиццы Alfa лучше сохраняет тепло. В других печах после извлечения выпеченной пиццы или нескольких пицц требуется значительно больше времени, чтобы вернуться к нужной температуре, что, опять же, заставляет голодных любителей пиццы ждать.

Бесшовный корпус (в отличие от других печей)

Бесшовная конструкция корпуса

Печи Alfa изготовлены, чтобы служить долго. Бесшовная конструкция обеспечивает более длительный срок службы по сравнению с конструкциями с заклепками, которые используются в других печах для пиццы

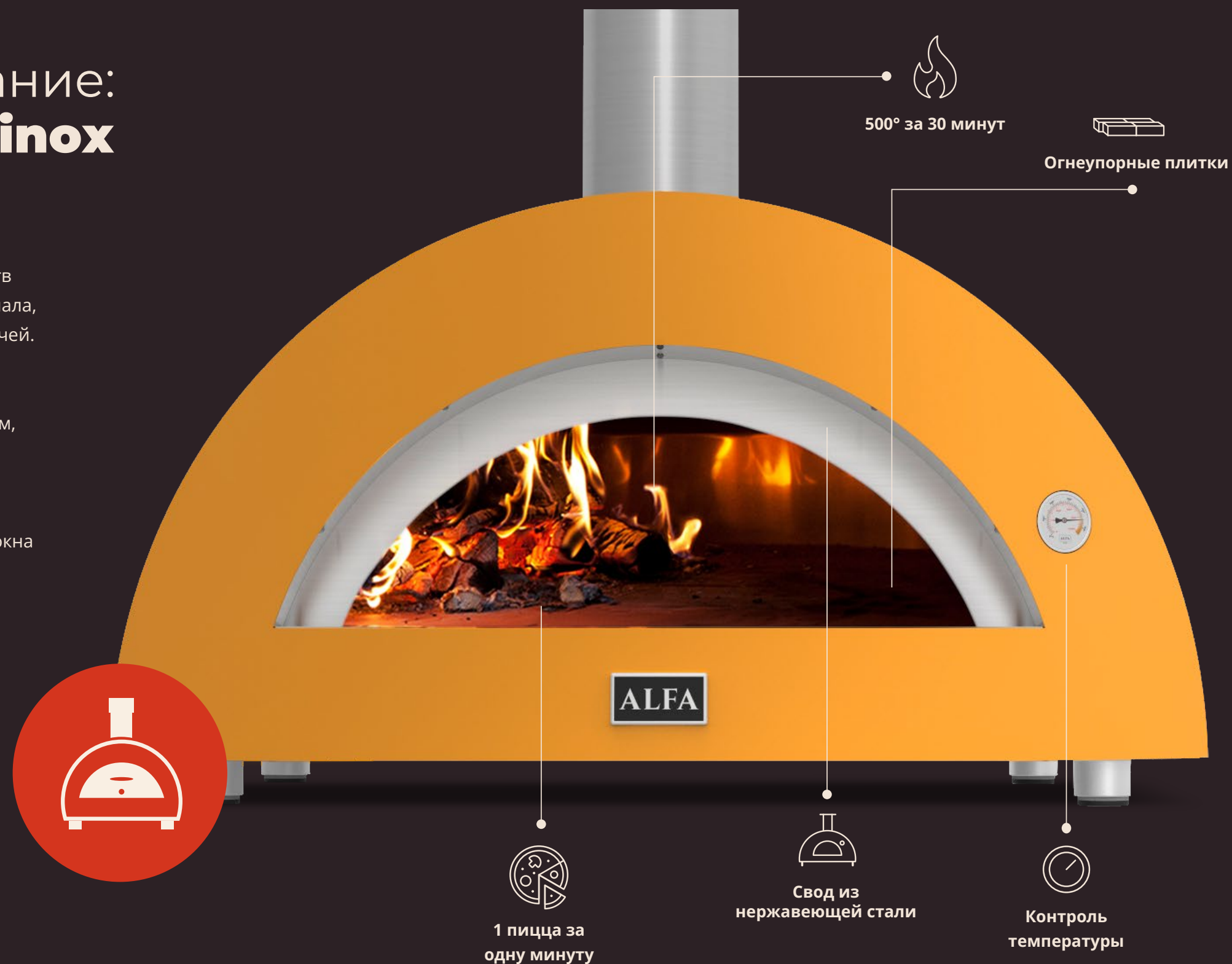
ДИЗАЙН И ПРОДУКТИВНОСТЬ

Идеальное сочетание: технология Forninox

Инновация технологии Forninox™ заключается в сочетании отличных физических и тепловых свойств стали со свойствами огнеупорного кирпича, материала, используемого для создания профессиональных печей.

Стальная конструкция обеспечивает надлежащую устойчивость к тепловым и механическим нагрузкам, вызванным высокими температурами, которых достигает печь.

Изоляция купола двумя слоями керамического волокна позволяет быстро повысить температуру и дольше сохранять её, постепенно высвобождая тепло для достижения оптимальных условий приготовления.





**Итальянское
качество и
технологическая
ЭВОЛЮЦИЯ** в одной
печи!

02

MADE IN ITALY

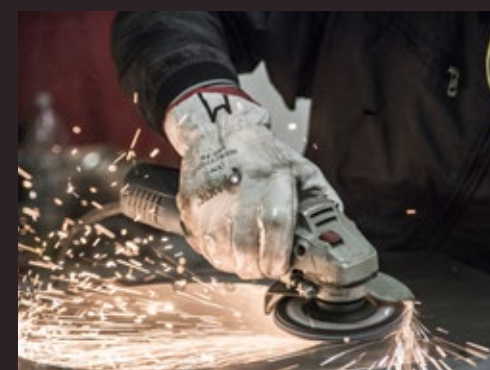
Ручная работа, **изготовлено в Италии.**

Штаб-квартира Alfa расположена в Аньяни, между Римом и Неаполем, на родине пиццы.

Каждая печь Alfa на 100% изготовлена вручную в Италии опытными мастерами.

Слово "ремесленник" происходит от "искусство". Именно поэтому сегодня, как никогда, быть ремесленником означает сочетать креативность и мастерство, энергию и страсть, чтобы создать что-то уникальное своими руками.

Наши печи для домашнего и профессионального использования уже более 45 лет признаны во всем мире за их качество и дизайн.



Каждая печь Alfa на 100%
**изготовлена вручную
в Италии опытными
мастерами.**



MADE IN ITALY

Семейный бизнес с 1977 года

Управлять профессиональной командой — значит иметь лидеров, которые могут вдохновлять и мотивировать, обладают четким видением будущего и уважением к традициям. **Марчелло Ортузо и Рокко Лауро** — основатели Alfa Forni и душа этой великой, прекрасной компании.



MADE IN ITALY

Новаторство в печах

"Мы представляем мир, где дровяная печь станет интуитивно понятным устройством для каждого. Мы хотим вернуть людей к их корням и видеть одну из наших печей с открытым пламенем в каждом доме."

MADE IN ITALY

Наши **основные принципы**

01.

ПОИСК ЦЕННОСТИ ДЛЯ КЛИЕНТОВ

Мы стремимся превосходить, понимать и удовлетворять потребности и ожидания наших клиентов через постоянный диалог, предоставляя крайне полезные продукты.

02.

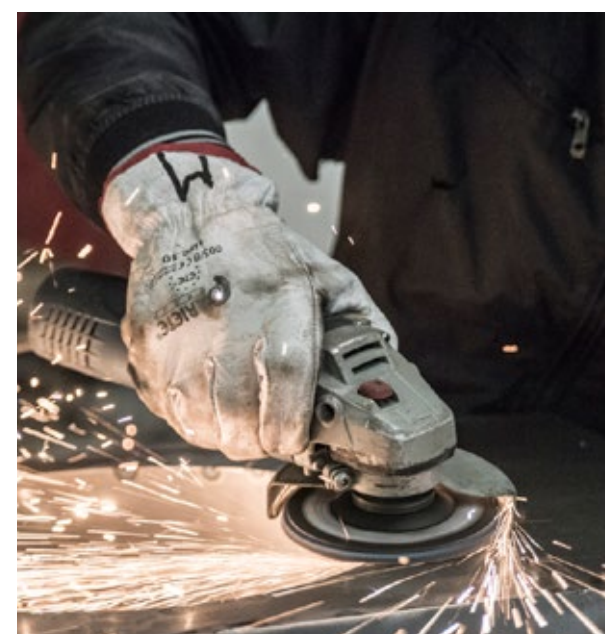
ПОЛЕЗНЫЕ ИННОВАЦИИ

Как итальянская компания, конкурирующая на мировом рынке, мы сформировали склонность к инновациям, основанную на традициях, исследовании дизайна, постоянном обновлении и эволюционном стремлении, которые приносят пользу нашим клиентам и которые мы намерены продолжать.

03.

ЛИДЕРСТВО

Мы органично формируем наше лидерство с силой и настойчивостью, на основе личного примера и скромности, доверяя людям и способствуя командному духу, чтобы помочь нашим сотрудникам расти.



04.

ЦЕННОСТЬ ЛЮДЕЙ

Как семейная компания, мы стремимся к благополучию наших сотрудников и их личностному развитию. Мы поддерживаем уважение во взаимоотношениях и верим в ценность долгосрочных отношений с клиентами, поставщиками и другими партнёрами в отрасли.

05.

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ЧЕСТНОСТЬ

Наибольшее внимание мы уделяем безопасности на рабочем месте, а также справедливости и честности в отношениях между нами, нашими бизнес-партнёрами и обществом в целом.

06.

ДОЛГОСРОЧНАЯ ОРИЕНТАЦИЯ

Через 44 года после основания смена поколений с привлечением второго поколения на руководящие должности гарантирует преемственность и долгосрочную ориентацию. Наше гармоничное и устойчивое стратегическое развитие основывается на осторожности и финансовой стабильности.

03

ALFA FORNI

Сначала была печь. Теперь есть **Alfa.**

Новаторская природа наших корней, устойчивость, которую мы приобрели перед лицом перемен, и наша интернациональность направляли нас на пути роста.

Печи Alfa разработаны и задуманы как профессиональные. Благодаря уникальному и запатентованному дизайну наши печи гарантируют отличную производительность приготовления благодаря инновационным материалам и технологиям.



ALFA FORNI

Семейный ДИЗАЙН

Чтобы определить, кто мы, мы любим начинать с абсолютного принципа, которым для нас является качество, достигнутое благодаря постоянным инновациям, выбору исключительно итальянских материалов и вниманию к деталям.

Печи Alfa для домашнего использования — это продукты с уникальным дизайном, которые подходят для классических и современных интерьеров, для садов и террас.



MODERNO Line

CLASSICO Line



FUTURO Line





ALFA FORNI

MODERNO Line

Линия MODERNO была создана для подчеркивания красоты дизайна и производительности печей Alfa, сохраняя характерные линии, которые их отличают. Идеально подходит для тех, у кого много друзей, с которыми хочется поделиться вкусом итальянской кухни.

Печи Alfa обеспечивают лучший опыт **приготовления на открытом воздухе**. Каждая техническая особенность печей Alfa из нержавеющей стали разработана для того, чтобы улучшить вашу жизнь.

Начиная с быстрого розжига и точности приготовления: они быстро нагреваются до 500°C и могут приготовить пиццу за 1 минуту.





MODERNO Line

Портативная

Настоящая неаполитанская печь для пиццы, которая сочетает технологии и дизайн, всего в 35 кг.

Новая портативная Moderno — это компактная и легкая печь (всего 35 кг), которую благодаря сумке-чехлу можно транспортировать куда угодно. Легко собирается — просто вставьте дымоход и колпак, и пусть вечеринка начнется.



Размеры 55 x 53 x 91h см

“Новая
портативная печь
для пиццы от Alfa”

детали



focus



Технические характеристики

Внешние размеры:

Верх: 55 x 53 x 91h см

Поверхность для готовки:

40см x 40см

Топливо:

Только газ (версия LPG)

Потребление:

0,50 kg/h

Доступно в:



Максимальная температура: 500°C

Емкость:

1 пицца

Вес:

35 кг

Цвета*:



Ardesia Grey



Antique Red

Таблица цветов Alfa на странице 76



Moderno 1 Pizza

С её ненавязчивым дизайном Alfa, печь для пиццы Moderno 1 компактна и весит всего 50 кг.

Цвета:

Antique Red ● Ardesia Grey ●

Огнеупорное основание Heatkeeper:

Дерево 60 x 40 см | Газ 50 x 40 см

Топливо: Дерево или Газ

Гибридный комплект аксессуаров: +



Размеры: 73 x 55 x 105h см

Moderno 2 Pizze

Функциональный дизайн и внимание к деталям в сочетании с лучшими технологиями Alfa делают печь 2 Pizze чрезвычайно продуктивным кулинарным инструментом, который идеально вписывается в современные открытые пространства.

Цвета:

Antique Red ● Ardesia Grey ●

Огнеупорное основание Heatkeeper:

Дерево 70 x 50 см | Газ 60 x 50 см

Топливо: Дерево или Газ

Гибридный комплект аксессуаров: +



Размеры: 95 x 70 x 105,5 h см

Moderno 3 Pizze

Новая печь для пиццы Moderno 3 с повышенной мощностью готова приготовить первую пиццу всего за 30 минут.

Цвета:

Antique Red ● Ardesia Grey ● Fire Yellow ●

Огнеупорное основание

Heatkeeper: Дерево 90 x 50 см |

Газ 80 x 50 см

Топливо: Дерево или Газ

Гибридный комплект

аксессуаров: +



Размеры: 108 x 73 x 114h см

Moderno 5 Pizze

Moderno 5 Pizze — это самая большая печь Alfa, созданная для тех, кто хочет готовить, как профессионалы, с возможностью кормить большое количество людей. Кроме того, она имеет эстетичный вид, который подчеркнёт любое открытое пространство.

Цвета:

Antique Red ● Ardesia Grey ● Fire Yellow ●

Огнеупорное основание

Heatkeeper: Дерево 100 x 70 см |

Газ 85 x 70 см

Топливо: Дерево или Газ

Гибридный комплект

аксессуаров: +



Размеры: 118 x 102 x 149h см





ALFA FORNI

CLASSICO Line

Линия CLASSICO от Alfa — это удачное сочетание традиционных линий и технологических инноваций.

Мягкие, но изысканные изгибы, которые украсят любое пространство. Ремесленная печь, идеальная для элегантных вилл и садов.

Уникальный запатентованный дизайн наших печей обеспечивает комфортный и **элегантный опыт приготовления пищи**, будь то на открытой кухне или в саду, благодаря материалам и технологиям, которые обеспечивают отличную устойчивость к влаге и эффективную тепловую изоляцию.



Classico 2 Pizze

Идеально подходит для небольших задних дворов, балконов или любых мест с ограниченным пространством.

Цвета:

Серый Ardesia ●

Огнеупорное основание Heatkeeper:

Дрова 70 x 50 см | Газ 60 x 50 см

Топливо: Дрова или газ

Гибридный комплект аксессуаров:

Доступный



Размеры: 95 x 75 x 109h см

Classico 4 Pizze

Новая Classico 4 Pizze с повышенной вместимостью может приготовить до 4 пицц и многое другое.

Цвета:

Серый Ardesia ●

Огнеупорное основание Heatkeeper:

Дрова 90 x 60 см | Газ 80 x 60 см

Топливо: Дрова или газ

Гибридный комплект аксессуаров:

Доступный



Размеры: 108 x 91 x 115,7h см

“Наша **компактная печь из нержавеющей стали**, предназначенная для приготовления пиццы и не только“





ALFA FORNI

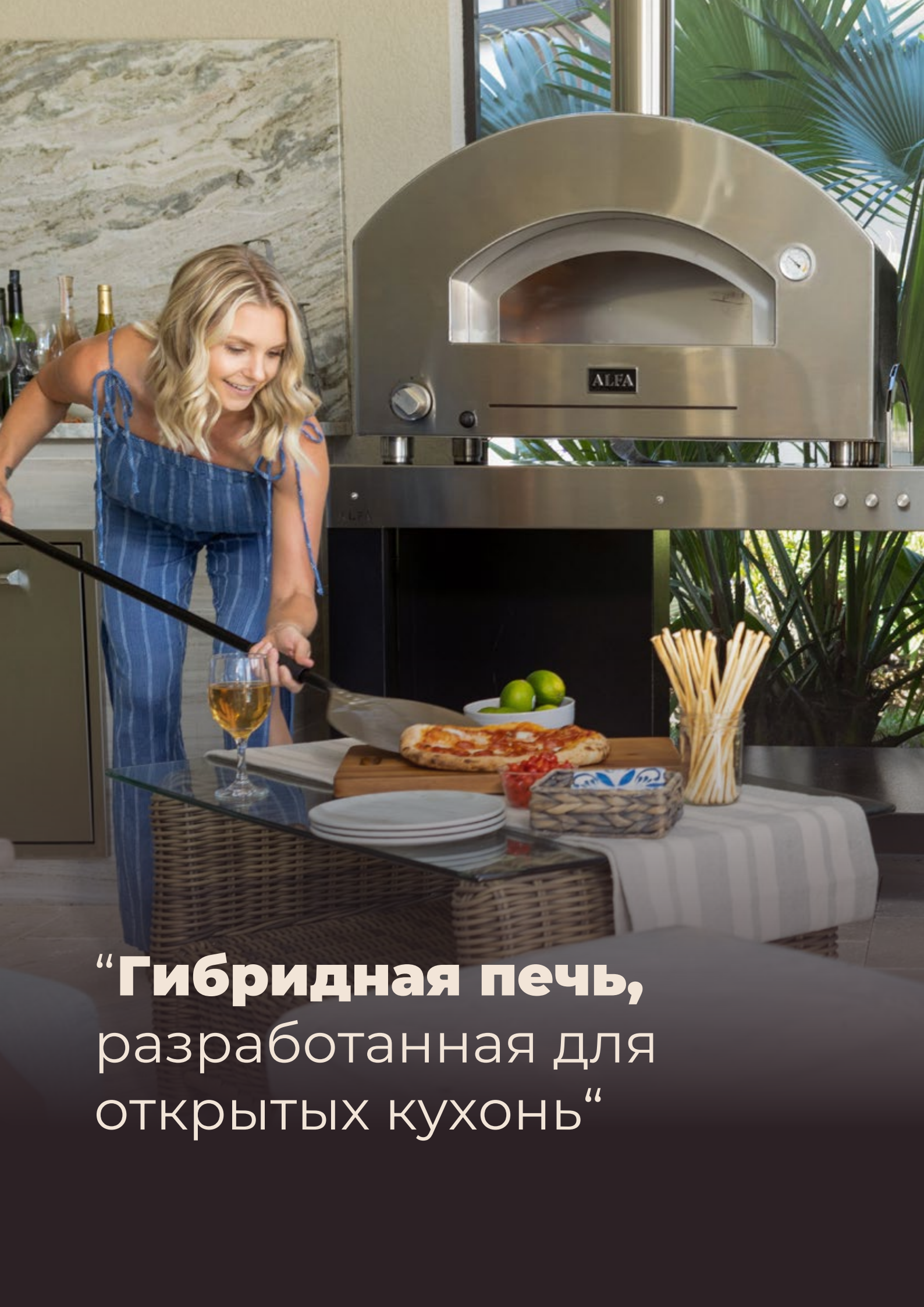
FUTURO Line

Линия FUTURO от Alfa специально разработана для открытых кухонь. Дизайн, конструкция и фасад из нержавеющей стали делают её идеальной для сочетания с грилем или другим кулинарным оборудованием.

Эволюция печей Alfa заключается в дизайне, инновациях и **универсальности** их печей.

Линия FUTURO позволяет осуществлять **все виды приготовления**, и благодаря своей вместительности она идеально подходит для того, чтобы накормить всю семью за короткое время.





“Гибридная печь,
разработанная для
открытых кухонь”

Futuro 2 Pizze

Дизайн и фасад из нержавеющей стали делают Futuro 2 Pizze идеальной для сочетания с вашим грилем и другим оборудованием для открытой кухни.

Цвета:

Серебряный, Черный

Огнеупорное основание Heatkeeper:

70 x 40 см

Топливо: Только газ

Аксессуар для гибридного комплекта:

Доступный



Размеры: 100 x 63,8 x 123h см

Futuro 4 Pizze

Наша лучшая печь для настоящей открытой кухни. Futuro 4 Pizze с большой вместимостью — это полупрофессиональная печь для пиццы, разработанная для гармоничного вписывания в любую открытую кухню.

Цвета:

Серебряный, Черный

Огнеупорное основание Heatkeeper:

80 x 60 см

Топливо: Только газ

Аксессуар для гибридного комплекта:

Доступный



Размеры: 110 x 84 x 151h см





Будущее пиццы,
приготовленной
так, как в пиццерии!



Сравнительная таблица

				
	CLASSICO Line		FUTURO Line	
	2 Pizze	4 Pizze	2 Pizze	4 Pizze
Размеры	95x75x109h cm	108x91x115,7h cm	100x63.8x123h cm	110x84x151h cm
Поверхность для готовки	70x50 cm дрова 60x50 cm газ	90x60 cm дрова 80x60 cm газ	70x40 cm газ	80x60 cm газ
Вместимость	2 Pizzas	4 Pizzas	2 Pizzas	4 Pizzas
Вес	86 kg	118 kg	110 kg	142 kg
Топливо	Дрова или Газ (Hybrid with kit)	Дрова или Газ (Hybrid with kit)	Газ (Hybrid with kit)	Газ (Hybrid with kit)
Комбинации				
Цвета				

					
	MODERNO Line				
	Портативна	1 Pizza	2 Pizze	3 Pizze	5 Pizze
Размеры	55x53x91h cm	73x55x105h cm	95x70x105,5h cm	108x73x114h cm	118x102x149h cm
Поверхность для готовки	40x40 cm gas	60x40 cm wood 50x40 cm gas	70x50 cm wood 60x50 cm gas	90x50 cm wood 80x50 cm gas	100x70 cm wood 85x70 cm gas
Вместимость	1 Pizza	1 Pizza	2 Pizzas	3 Pizzas	5 Pizzas
Вес	35 kg	54 kg	79 kg	97 kg	175 kg
Топливо	Gas	Wood or Gas (Hybrid with kit)	Wood or Gas (Hybrid with kit)	Wood or Gas (Hybrid with kit)	Wood or Gas (Hybrid with kit)
Комбинации					
Цвета	 	 	 	  	  

04 |

АКСЕССУАРЫ И ДОПОЛНЕНИЯ

Инструменты ремесла.

Чтобы максимально эффективно использовать свою дровяную печь, Alfa Forni подготовила полный каталог аксессуаров, которые облегчают приготовление пищи, позволяя подавать блюда, наполненные вкусом и традициями.

Аксессуары Alfa обеспечат наличие нужных инструментов в нужный момент. Все инструменты из наборов сертифицированы для контакта с едой и отобраны в соответствии с высшими стандартами качества.





Держатель для лопатки для пиццы.

Нержавеющая сталь 304 с покрытием scotch brite, толщина 2 мм.

Рукоятка из черного алюминия

3 крючка для аксессуаров из нержавеющей стали.

Открывалка для бутылок.

4 профессиональных колеса, 2 из которых с тормозами.

Детали



Защитите свою печь с помощью **чехлов Alfa!**



АКСЕССУАРЫ И ДОПОЛНЕНИЯ

Многофункциональная база

Многофункциональная база для пиццы, которая служит станцией для подготовки пиццы и основой для настольных печей ALFA. Доступна в таких размерах: 100 см, 130 см, 160 см. Модели 130 и 160 см включают перегородку для покрытия баллона и два отверстия для зонтов.



1 ЛОПАТКА-ГРАБЛИ
Лопатка-грабли для угля позволяет управлять поверхностью для приготовления. Используйте ее для безопасного перемещения золы, угля и дров.

2 ЛОПАТКА-ПЕРЕВЕРТКА
Лопатка-перевертка используется для переворачивания пиццы во время приготовления.

3 ЩЕТКА-ЛОПАТКА Щетка-лопатка имеет латунные щетинки, которые позволяют эффективнее очищать огнеупорную поверхность, не царапая ее.

4 ЛОПАТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ
Лопатка для помещения сырой пиццы в печь, с отверстиями, которые позволяют излишкам муки высыпаться.

5 ДЕРЕВЯННАЯ ДОСКА ДЛЯ РЕЗКИ
Деревянная доска для резки, изготовленная из пищевой ели, позволяет следовать желобкам для нарезки пиццы на равные части.

6 ЛАЗЕРНЫЙ ТЕРМОМЕТР
Инфракрасный термометр позволяет легко считывать температуру в каждой точке поверхности для приготовления.

7 РУКАВИЧКА ДЛЯ ПЕЧИ
Термостойкая рукавичка из непрерывной нити, изготовленная из 100% хлопковой пряжи букле.

8 ЛОПАТКИ ДЛЯ ХЛЕБА
Асимметричная лопатка для удобного захвата хлеба.

9 РОЗРЕЗАТЕЛЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ
Колесо для нарезки пиццы с эргономичной ручкой и съемным стальным лезвием.

10 ФАРТУК ALFA
С фартуком ALFA все будут знать, что ты — шеф-повар.

11 КУЛИНАРНАЯ КНИГА
Много рецептов для вашей дровяной печи. Разработано шеф-поварами команды Alfa.

12 ЕМКОСТЬ ДЛЯ ТЕСТА ДЛЯ ПИЦЦЫ
Емкость обеспечивает надлежащие условия воздуха для процесса подъема теста.

АКСЕССУАРЫ И ДОПОЛНЕНИЯ

Набор Pizzaiolo

Набор Pizzaiolo включает все инструменты, необходимые для подготовки и раскатки теста для пиццы, выпекания и подачи.



АКСЕССУАРЫ И ДОПОЛНЕНИЯ

Профессиональный набор лопаток

Новые лопатки для пиццы, разработанные Alfa, являются результатом более чем годичного исследования команды R&D: все лопатки можно откручивать и прикручивать по мере необходимости, используя универсальные удлинители, начиная с 95 см и до желаемой длины.



ЛОПАТКА-ГРАБЛИ

Грабли для угля: изготовленные из нержавеющей стали, позволяют безопасно перемещать золу, уголь и горячие дрова.

ЛОПАТКА-ПЕРЕВЕРТКА

Лопатка-перевертка: легкая, прочная и удобная, используется для переворачивания пиццы во время приготовления.

ЩЕТКА-ЛОПАТКА

Щетка-лопатка: латунные щетинки, которые делают очистку огнеупорной поверхности более эффективной, не царапая ее.

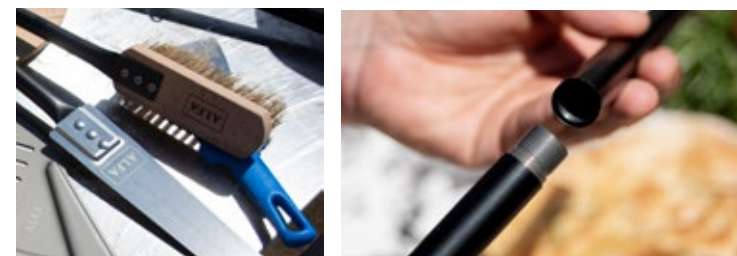
ПЕРФОРИРОВАННАЯ ЛОПАТКА

Лопатка для помещения сырой пиццы в печь, с отверстиями, которые позволяют излишкам муки высыпаться..

РУКОЯТКИ И УДЛИНИТЕЛИ

нержавеющие алюминиевые трубчатые ручки и ручки из дюралюмина.

Детали



Средняя лопатка для пиццы

Набор профессиональных лопаток для пиццы от Alfa, разработанный для самых компактных печей ассортимента Alfa. Включает удобную среднюю лопатку для пиццы и лопатку для переворачивания пиццы.



Ротационный гриль: позволяет регулировать время приготовления, перемещая еду одним простым движением.



Щипцы: для обработки пищи во время приготовления.

Лоток: подобранный по размеру к грилю, чтобы защитить поверхность для приготовления пищи, идеально подходит для растапливания излишков жира во время готовки.



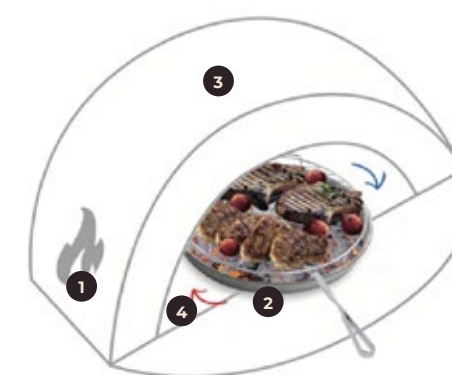
Детали

АКСЕССУАРЫ И ДОПОЛНЕНИЯ

BBQ 500

С "BBQ 500" ваша печь Alfa превращается в барбекю с возможностью и контролем готовить на пламени и угле при температуре до 500°C, как в газовых, так и в дровяных печах.

Доступные версии: 30 см - 37 см.



4 источника тепла!

- 1 Открытый огонь
- 2 Горячие угли
- 3 Облегающий купол
- 4 Горячий кирпич



ДЕРЕВЯННЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ:

Он содержит камеру сгорания, обеспечивая правильную подачу воздуха для сгорания, и поддерживает поверхность для приготовления пищи в чистоте.



КРЫШКА ГОРЕЛКИ

Специальная крышка для газовой горелки, которая предотвращает повреждение системы подачи газа во время использования печи с деревом.



Детали

Деревянный держатель Alfa

Преимущества использования деревянного держателя Alfa:

- Быстрое и легкое разжигание огня благодаря увеличенной подаче воздуха под дрова.
- Легкая очистка во время использования дровяной печи.
- Функциональный и элегантный дизайн с перфорацией логотипа Alfa.
- Изготовлен из высококачественной стали.
- Доступен в версиях 37 или 59 см.

АКСЕССУАРЫ И ДОПОЛНЕНИЯ

Гибридный комплект

Запатентованный комплект Alfa Forni позволяет использовать газовую печь с деревом: закройте горелку слева специальной крышкой, чтобы защитить ее от сажи и тепла пламени, а деревянная перегородка справа поможет держать дрова сбоку.



Держатель для лопатки **Dado**

Дополните свою зону для приготовления пиццы на открытом воздухе держателем для лопаток Dado. Это практичный и функциональный, но также элегантный и стильный инструмент.



Деревянная лопатка для пиццы

Деревянные лопатки для пиццы Alfa изготовлены полностью из натурального бука из экологически чистых лесов. Они не подвергаются химической обработке и не содержат клеев. Деревянные лопатки для пиццы Alfa доступны в трех размерах: 32, 36, 40 см.



Держатель для лопатки **Vela**

Помимо удобства и функциональности, держатель для лопаток Vela является аксессуаром с изысканной и инновационной формой, которая прекрасно подходит как для интерьера, так и для экстерьера вашего дома.



Кондитерская доска

Традиционная кондитерская доска для безупречного раскатывания теста для пиццы. Кондитерская доска Alfa из ламинированной ели является идеальным сочетанием традиции и функциональности.



Станция для **начинок**

Ваш лучший помощник для организации ингредиентов и приправления пиццы. Позвольте себе удивиться станциям для начинок от Alfa — незаменимому аксессуару для идеального приготовления вашей пиццы.



Набор дек для **выпечки**

Выпекайте пиццу на противне, готовьте запеченное мясо и картошку или готовьте любимые торты с помощью противней от Alfa.



Набор **LOW & SLOW**

Набор LOW & SLOW идеально подходит для выпечки хлеба или приготовления при низких температурах. Благодаря стеклянной окошке вы всегда можете следить за едой, а с помощью клапана-метелика контролировать низкую температуру.



Нож-качалка

С ножом-качалкой — ножом для пиццы mezzaluna от Alfa — резать пиццу на порции для всех гостей будет быстро и легко.



Емкость для теста для пиццы

Емкость для шариков теста обеспечивает надлежащие воздушные условия и максимальную гигиену для процесса подъема. Подходит для любого домашнего холодильника.



Инфракрасный термометр

Инфракрасный термометр позволяет считывать температуру во всех точках пола печи, чтобы начать выпекание в нужный момент.



Кулинарная книга

Много рецептов и ценных советов по использованию вашей дровяной или газовой печи, чтобы максимально эффективно использовать вашу домашнюю печь Alfa.



Газовый коннектор

Alfa создала первый газовый регулятор с быстросъемным соединением и индикатором уровня баллона, который легко устанавливается, безопасен и сертифицирован.

05

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Содержание
Технических
характеристик

78

Таблица цветов
Печи для дома

80

Техническая информация
MODERNO Portable

82

Техническая информация
MODERNO 1 Pizza

86

Техническая информация
MODERNO 2 Pizze

90

Техническая информация
MODERNO 3 Pizze

94

Техническая информация
MODERNO 5 Pizze

98

Техническая информация
CLASSICO 2 Pizze

102

Техническая информация
CLASSICO 4 Pizze

106

Техническая информация
FUTURO 2 Pizze

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Таблица цветов

Печи для дома



Silver Black



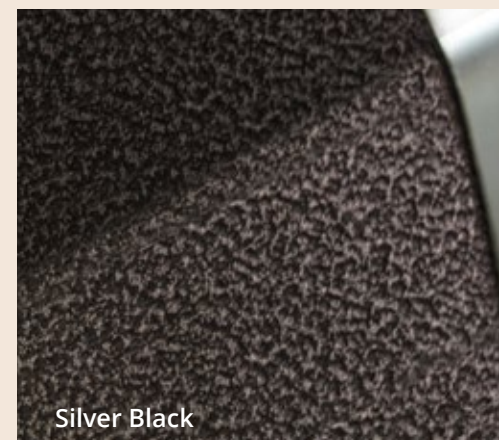
Antique Red



Ardesia Gray



Fire Yellow



Silver Black



Antique Red



Ardesia Gray



Fire Yellow

Moderno Portable

Техническая информация



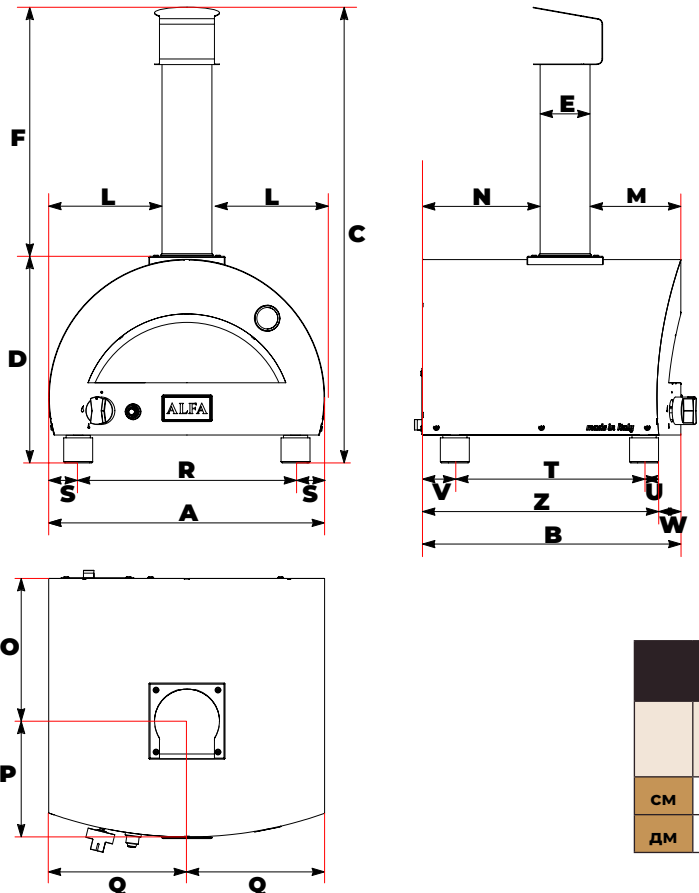
ANTIQUE RED
FXMD-PT-GROA

ARDESIA GREY
FXMD-PT-GGRA

Вага Вес	35 кг 77 фунт	Матеріали Материалы	Нержавіюча сталь, залізний лист, керамічне волокно Нержавеющая сталь, железный лист, керамическое волокно
Поверхня для готування Поверхность для готовки	40 x 40 см 16 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 gas (G30 / G31) Gas GPL (G30 / G31)
Час нагрівання Время нагрева	30'	Категорія газу Категория газа	I3+ GPL
Кількість піц Количество пицц	1 Ø33см	Функціонування Функционирование	28..30 / 37 mbar 11 in WC
Теплоємність Теплоёмкость	7 kW	Макс. споживання Макс. потребление	0.5 kg/h



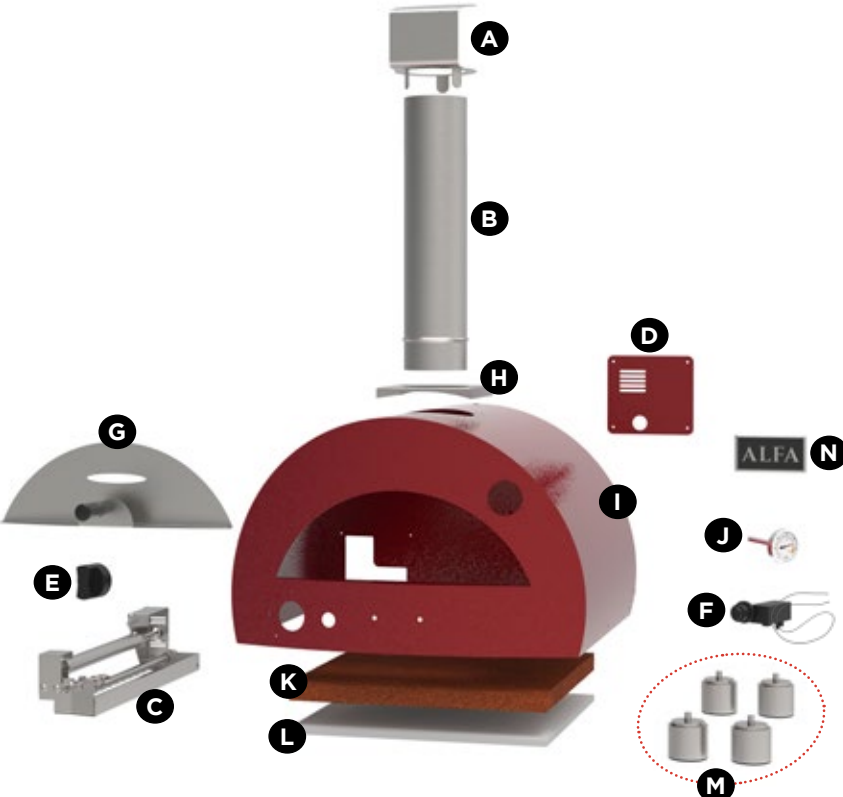
made in Italy



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

Описание	Код	
Колпак для димохода	A	CMG-2-015
Дымоход	B	TI100-430-SAT
КИТ GAS 24kW	C	GAS-1-015
Боковая газовая крышка	D	CRT-2-035
Газовый регулятор	E	D14MANO-MC55
Электрический генератор	F	GENELP003IQ
Электрический кабель	F	D14CAVOTV-1000
Дверь	G	SPT-1-013
Фланец	H	FLG-2-015
Внешняя оболочка	I	CRT-1-019
Термометр	J	D14TERM-5070
Красный кирпич 40x20 см	K	RRA4020
Доска	L	BOARD 10
Опора (п.4)	M	SETPIE-M10X25
Логотип Alfa (v1.0)	N	D14PLAC-ALFA



Moderno 1 Pizza

Техническая информация



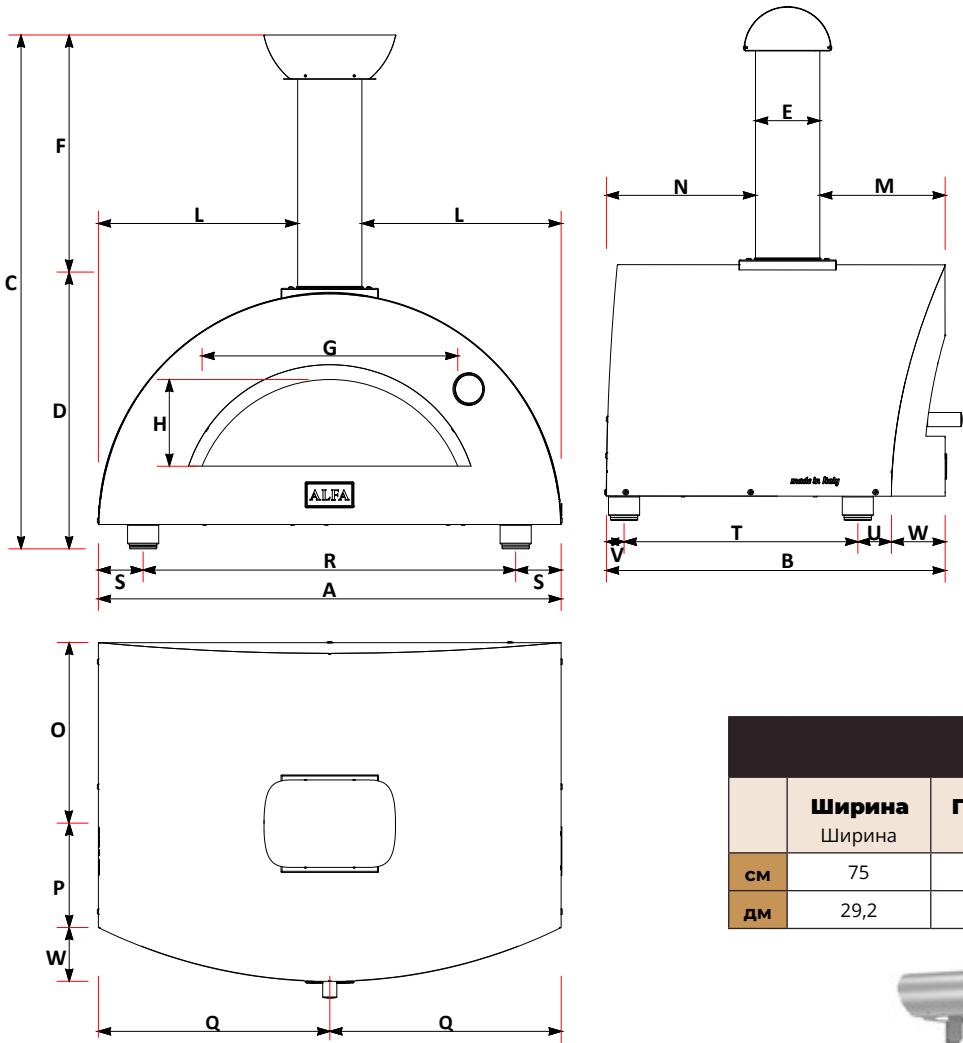
ANTIQUE RED
FXMD-1P-LROA

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



	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
DM	29,2	22,6	17,9	фн

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

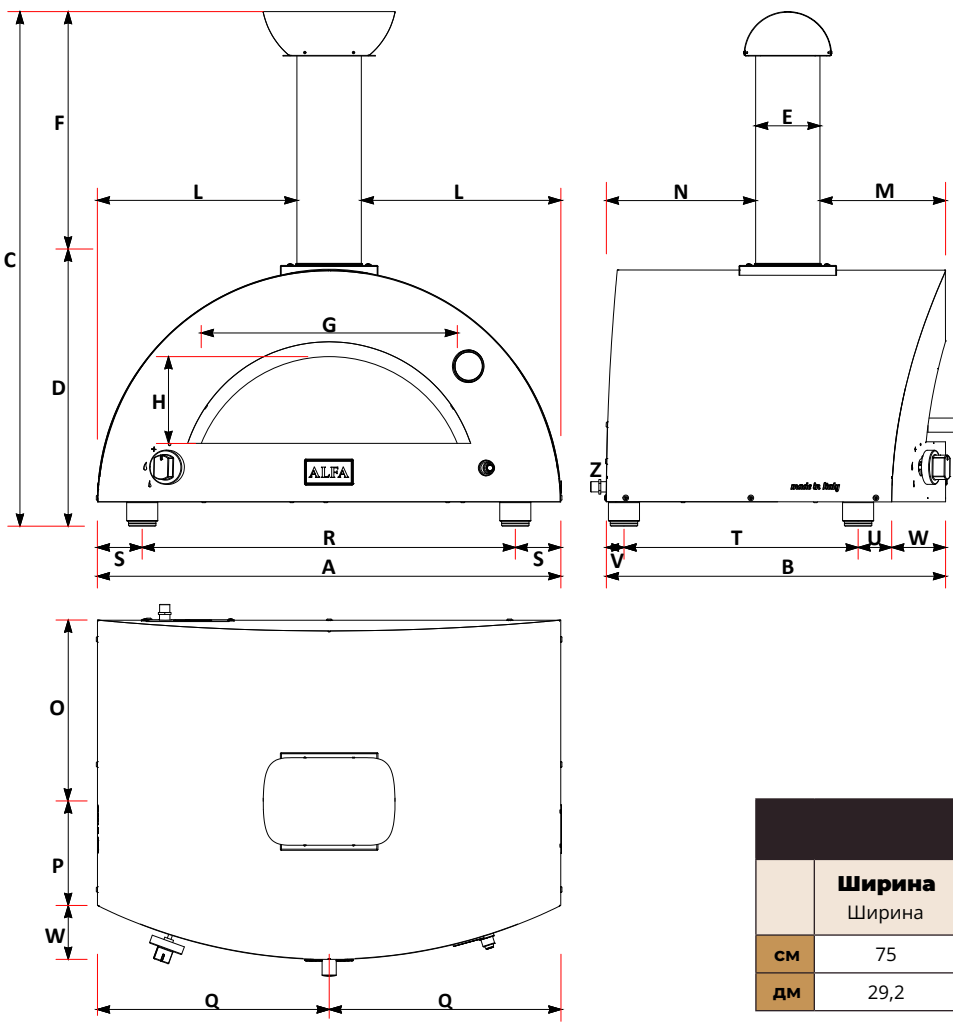
Техническая информация



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

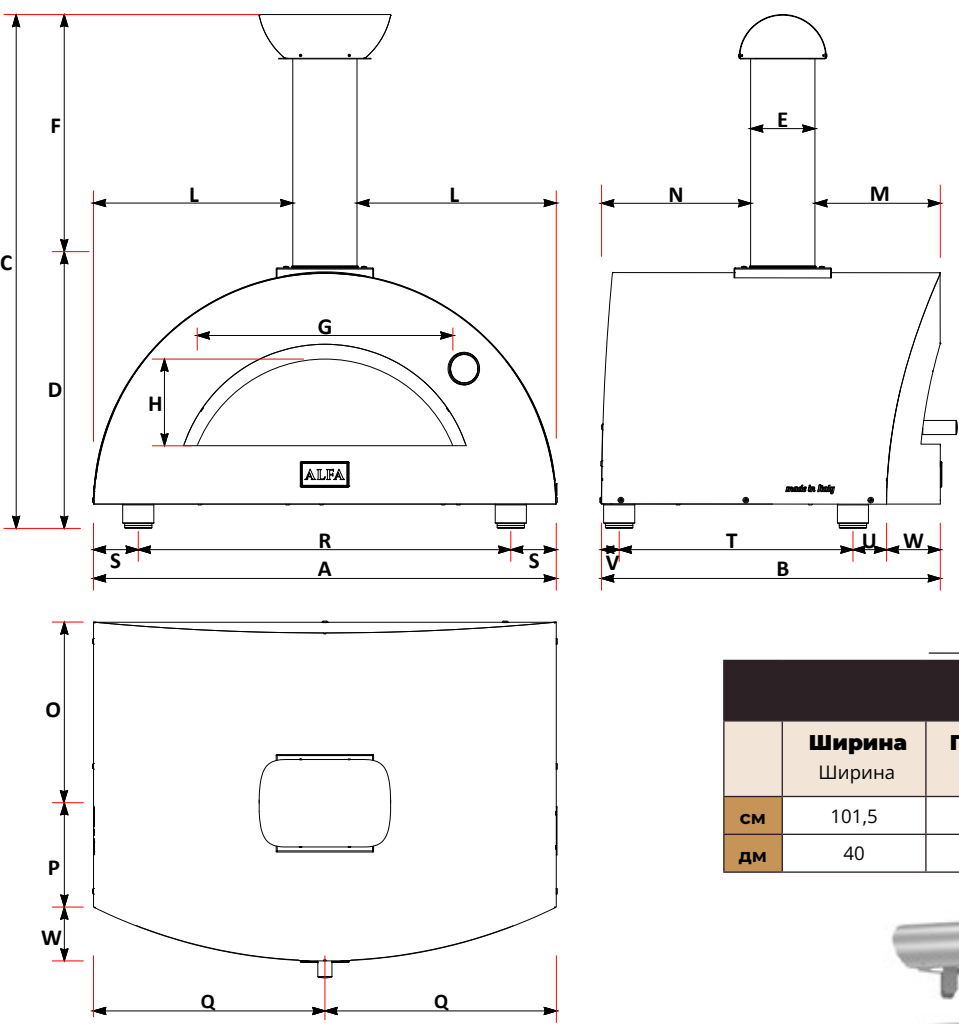


Moderno 2 Pizze

Техническая информация



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
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



	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
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



Moderno 2 Pizze

Техническая информация

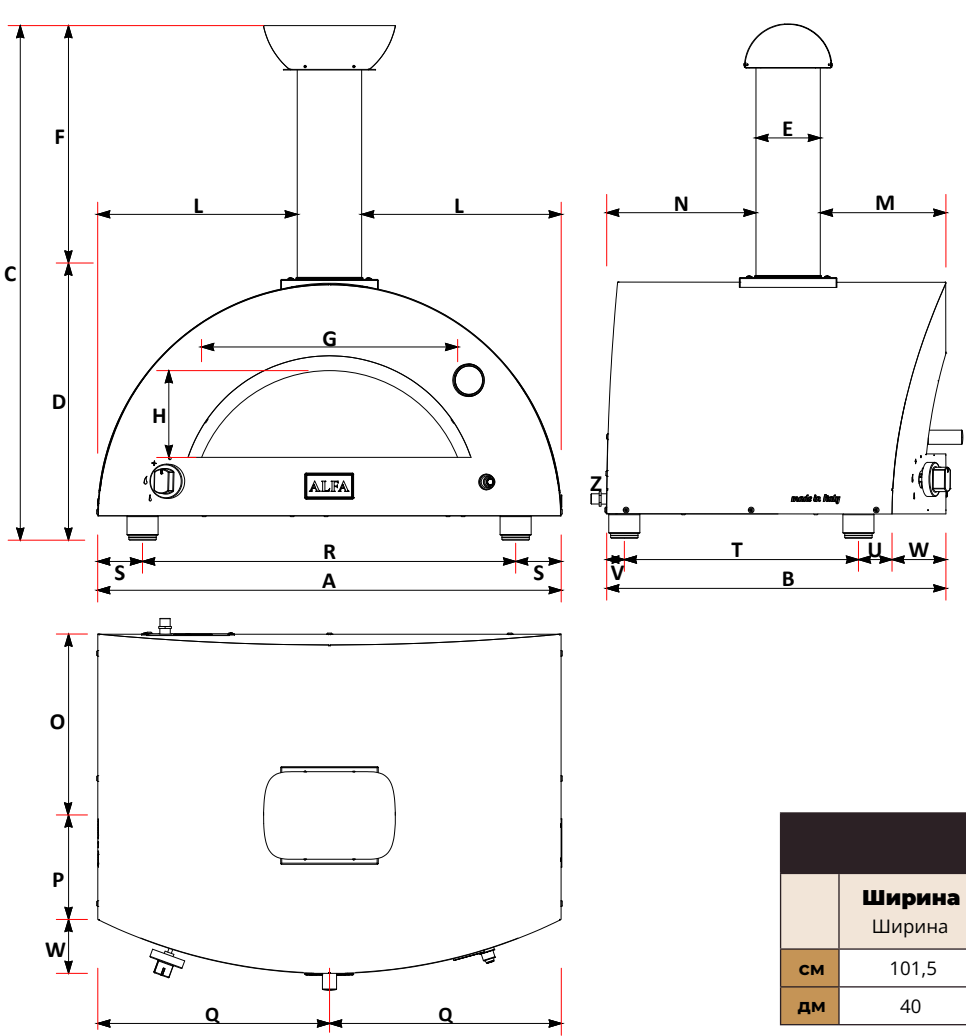


Вага Вес	79 кг 174 фунт
Поверхня для готування Поверхность для готовки	60x50 см 24 x 20 дм
Макс. температура печі Макс. температура печи	500°C 1000°F
Час нагрівання Время нагрева	30'
Кількість піц Количество пицц	2 Ø30cm
Теплоємність Теплоёмкость	15 kW 51.182 BTU/h

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	KG 89
DM	40	34	27	PH 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

Техническая информация



ANTIQUE RED
FXMD-3-LROA

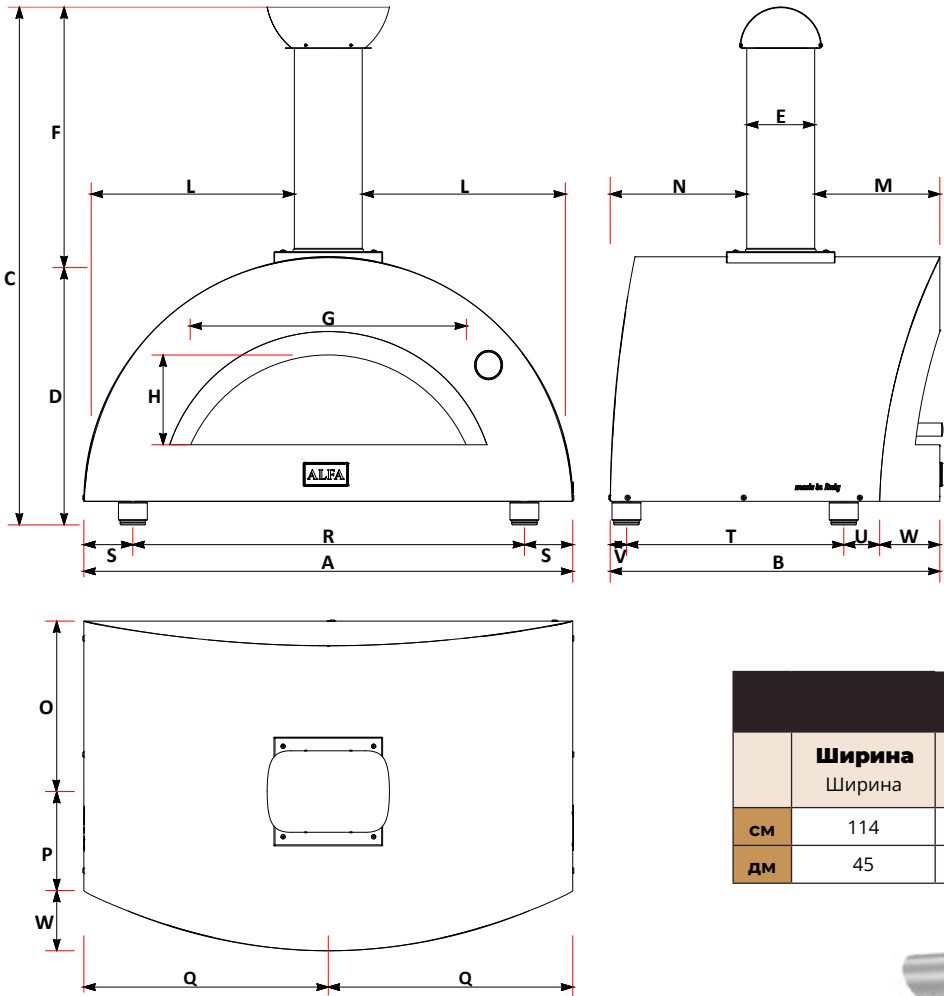
ARDESIA GREY
FXMD-3-LGRA

FIRE YELLOW
FXMD-3-LGIA

Вага Вес	97 кг 210 фн	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 диаметре, 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% O ₂ Выброс СО при 13% O ₂	0.31% 3843 mg/Nm ³



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	
см	114	91	72,5	кг	107
дм	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

Техническая информация



ANTIQUE RED

FXMD-3-GROA

ARDESIA GREY

FXMD-3-GGRA

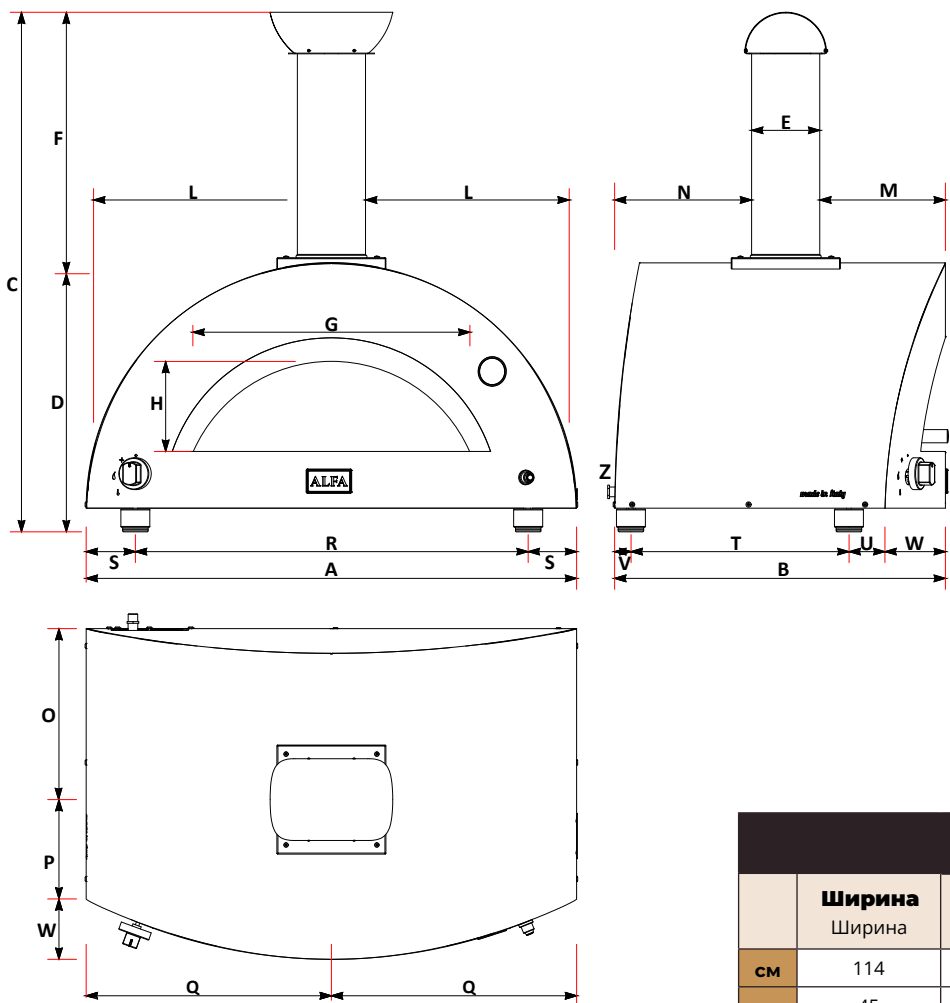
FIRE YELLOW

FXMD-3-GGIA

Вага Вес	97 кг 214 фн	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
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 5 Pizze

Техническая информация

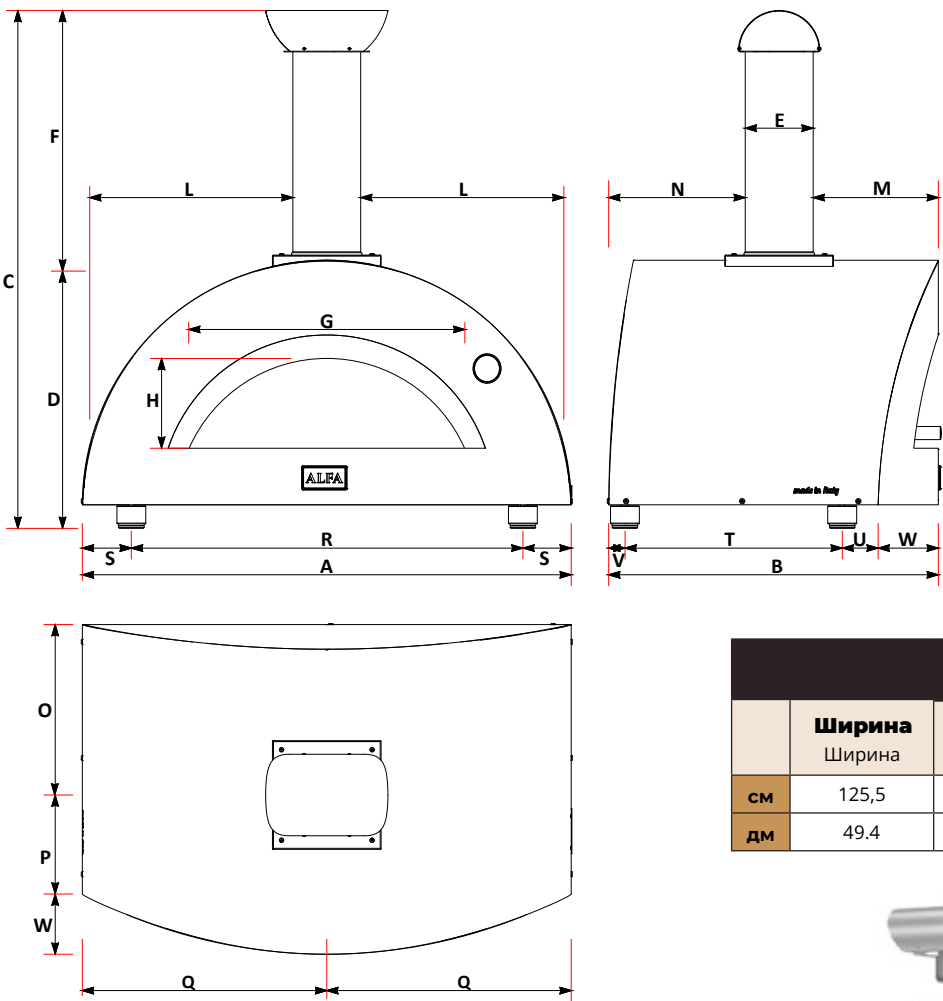


ANTIQUE RED FXMD-5-LROA	ARDESIA GREY FXMD-5-LGRA	FIRE YELLOW FXMD-5-LGIA
----------------------------	-----------------------------	----------------------------

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% O ₂ Выброс СО при 13% O ₂	0.35% 4444 mg/Nm ³



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	кг
DM	49,4	43,1	33,5	фн

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

Техническая информация



ANTIQUE RED
FXMD-5-GROA

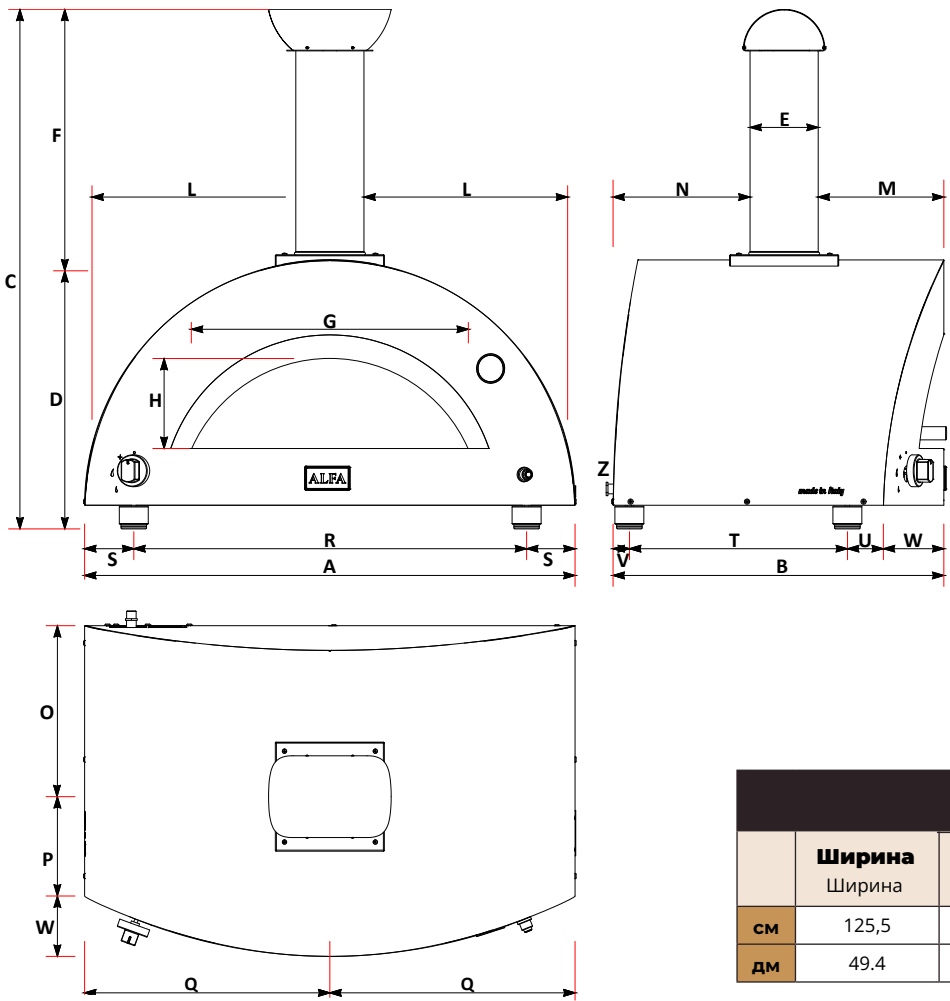
ARDESIA GREY
FXMD-5-GGRA

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

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	125,5	109,5	85	KG	201
DM	49.4	43.1	33.5	PH	443

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

Техническая информация

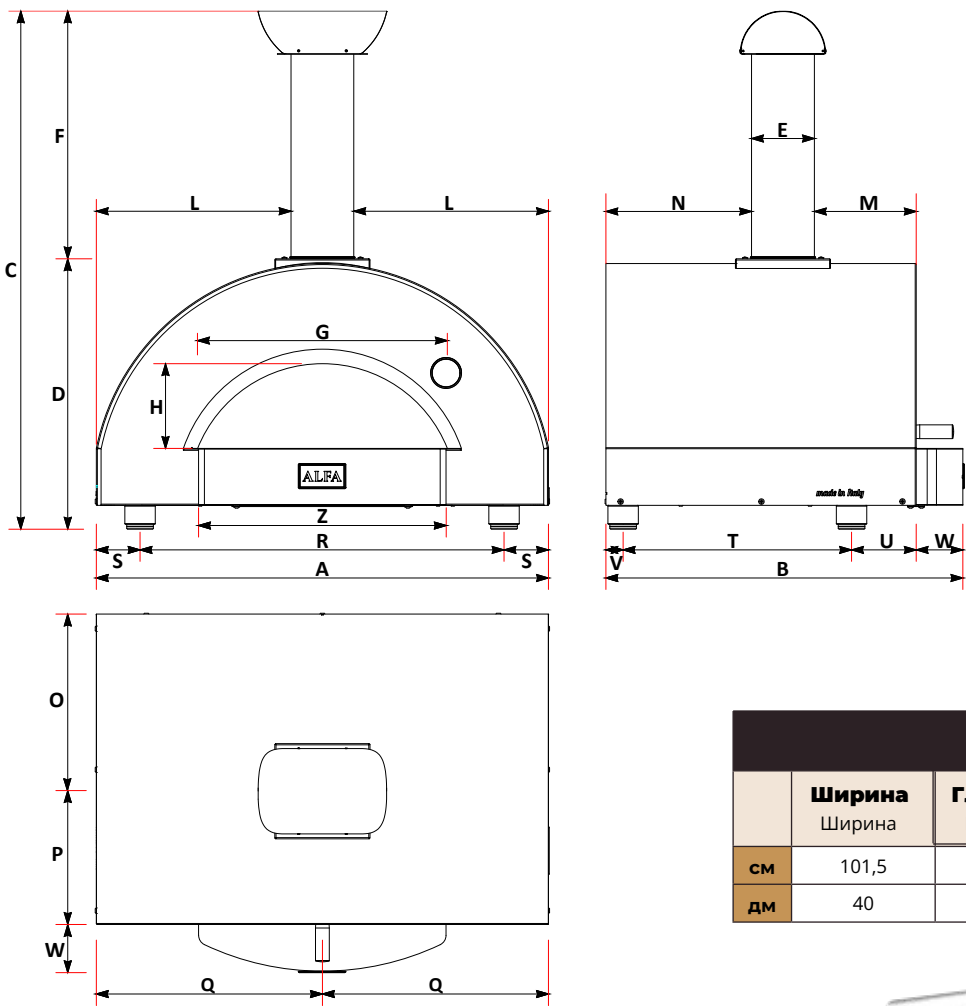


ARDESIA GREY
FXCL-2-LGRA

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



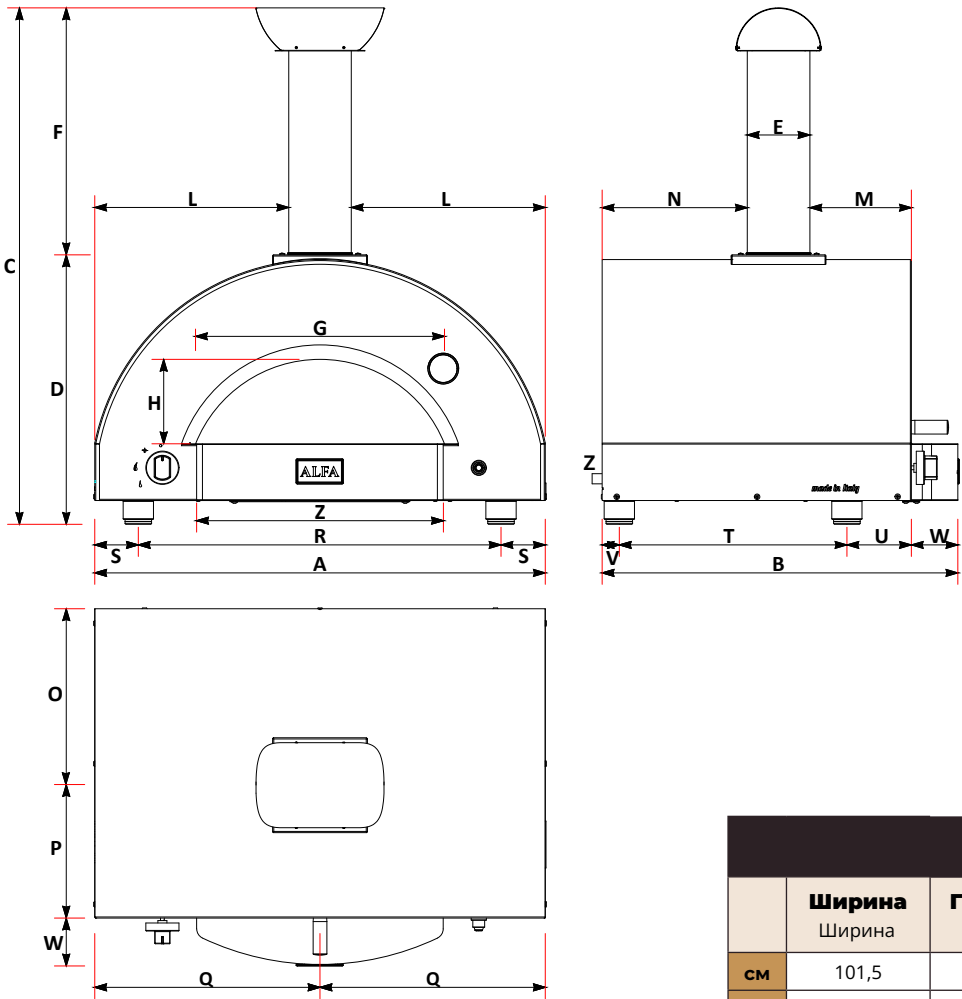
Classico 2 Pizze

Техническая информация



ARDESIA GREY
FXCL-2-GGRA

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



	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

Техническая информация

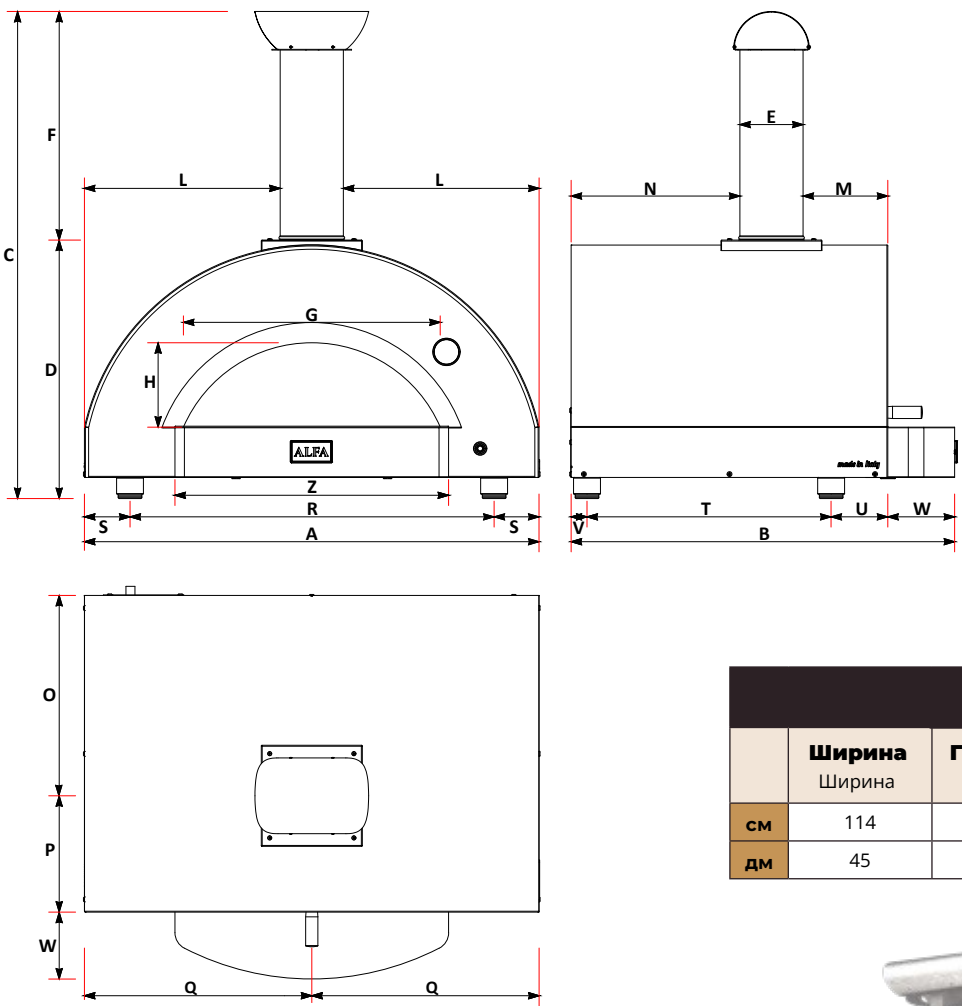


ARDESIA GREY
FXCL-4-LGRA

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

Техническая информация

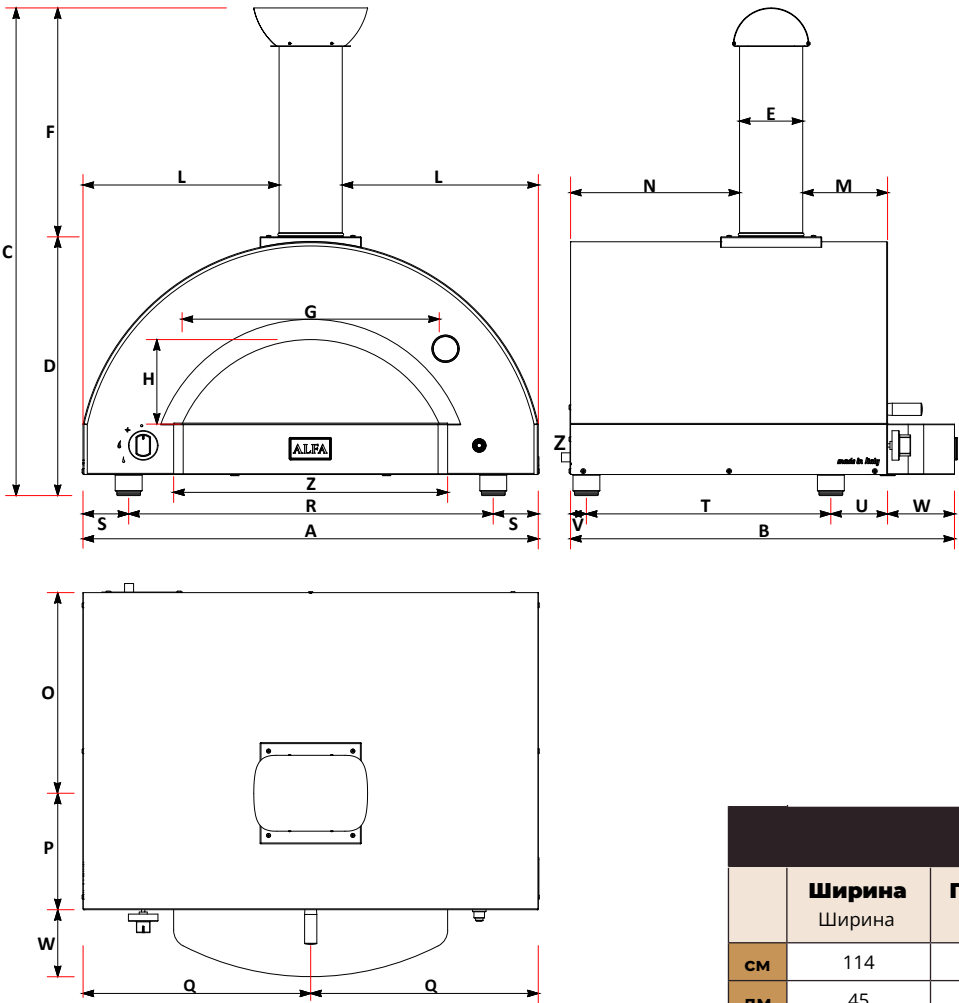


ARDESIA GREY
FXCL-2-GGRA

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			

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.

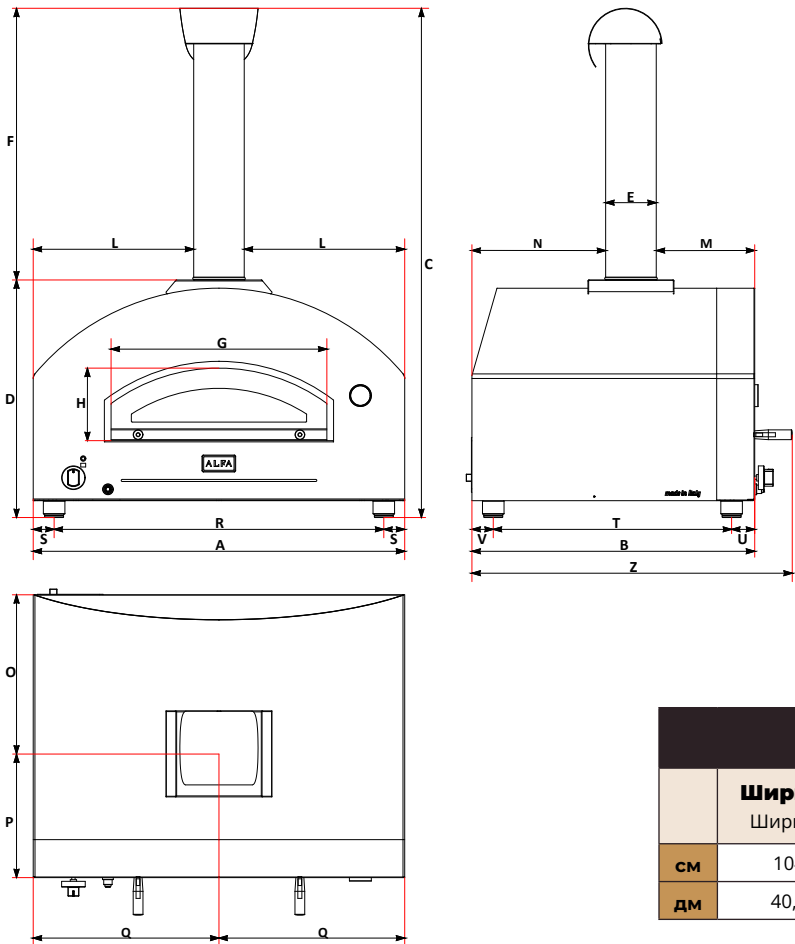
ПАКУВАННЯ УПАКОВКА				
	Ширина Ширина	Глибина Глубина	Висота Высота	Вага Вес
CM	114	101	72,5	кг 128
DM	45	39,8	28,5	фн 282

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

Техническая информация



	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	Глубина Глубина	Висота Высота	Вага Вес
CM	104	76	80	кг
DM	40,5	29,6	31,2	фн

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

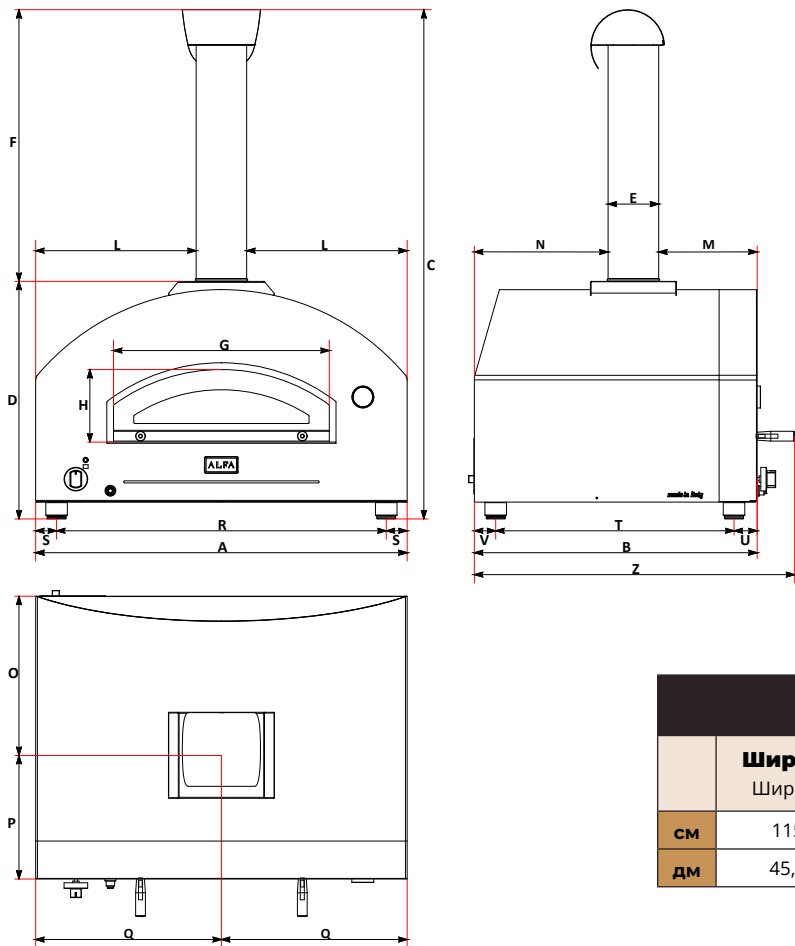
Опис Описание	Код Код
Димарна кришка Колпак дымохода	A SSML-1-2202
Димар Дымоход	B TI130_500_SAT
Двері Дверь	C SSML-1-2203
Фланець Фланец	D SML-2-2205
Зовнішня оболонка Внешняя оболочка	E SCRT-1-2201-SB
Термометр Термометр	F YT63-135
Червона цегла 30x20 см Красный кирпич 30x20 см	G RRA3020 RRA4020
Опори (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

Техническая информация



	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