

ALFA

**Upgrade your oven.
Upgrade your life.**



Pizzaöfen Home Line

Nati in Italia, nel 1977.

Seit fast 50 Jahren in Rom hergestellt.

Jeder Alfa-Ofen entsteht in Anagni, zwischen Rom und Neapel, im Herzen der italienischen Pizzatradition. Hier vereinen wir handwerkliche Erfahrung, italienisches Design und Innovation, um den authentischen Geschmack der Geselligkeit in die Welt zu tragen.



Die Marke Alfa

Unsere Öfen sind für Menschen gedacht, die das Kochen und das gemeinsame Genießen lieben. Für diejenigen, die das Feuer entzünden, den Teig kneten, geduldig warten und schließlich servieren. Für alle, die ein Abendessen in ein Erlebnis und eine Pizza in einen unvergesslichen Moment verwandeln.

Gewählt von allen, die nur das Beste suchen, ist Alfa heute ein internationaler Maßstab für Menschen, die sich nicht zufriedengeben. Mit einem weltweiten Netz von Händlern und Vertriebspartnern in über 100 Ländern sind unsere Öfen bekannt für Qualität, Eleganz und Benutzerfreundlichkeit.

Sie bieten nicht nur hervorragende Leistungen, sondern auch Emotionen, die man erleben und teilen kann. Denn in jedem unserer Produkte steckt die Schönheit des italienischen Designs und die ganze Qualität der Alfa-Performance. Ein Alfa-Ofen ist gemacht, um zu bestehen, zu begeistern und jeden Moment deines Lebens zu begleiten – eine Art, die Küche mit Leidenschaft, Schönheit und Freiheit zu leben.





Upgrade your oven. Upgrade your life.

Die Pizzaöfen von Alfa entstehen in Italien.
Sie vereinen Schönheit, Handwerkskunst und
Leidenschaft, um dein Leben zu bereichern.



URBE

Erleuchte den Geschmack!

Der neue elektrische Alfa-Ofen, entwickelt und zertifiziert für den Gebrauch im Innenbereich.

Zertifiziert für den Gebrauch im Innenbereich ist Urbe der vielseitige Elektro-Ofen, der jede Ecke deines Zuhauses – von der Küchenarbeitsplatte bis zum Balkon – in eine echte Gourmet-Pizzeria verwandeln kann.

Seine besonderen Eigenschaften machen ihn zum idealen Begleiter für alle, die zu Hause authentische neapolitanische Pizzen mit Leichtigkeit und Stil genießen möchten.

Er erreicht eine sehr hohe Temperatur von bis zu 400 °C dem Maximum, das für den Innenbereich zugelassen ist. Das bedeutet effektives Garen, ähnlich wie in einem Holzofen, und eine Geschwindigkeit von einer Pizza alle 2 Minuten.

Neben Pizza kannst du darin jedes andere Hefegericht zubereiten, vom Brot bis zu Desserts, aber auch Braten, Gratins und vieles mehr. Außerdem wirst du die Möglichkeit haben, unzählige Rezepte auszuprobieren: Urbe ist nämlich so konzipiert, dass er robust und langlebig ist und jeder kulinarischen Herausforderung standhält.



Für weitere Informationen
scanne den QR-Code

URBE

Gekennzeichnet durch elegante Linien und eine stimmungsvolle Effektbeleuchtung bereichert er sowohl deine Räume als auch die Aromen.



Light Grey



Anthracite



Vielseitig
Für alle Jahreszeiten, passt er sich deinen Bedürfnissen an.



Sofort einsatzbereit
Schließe den Ofen an die Steckdose an und genieße deine Lieblingspizza.



Vereinfachte Steuerung
Die Soft-Touch-Drehknöpfe erleichtern die Temperaturregelung.



Temperatur
Erreicht die für Haushaltsöfen maximal zugelassene Temperatur: 400 °C.



Alfa-Schamottstein
Die 30-mm-Schamottplatte garantiert ein perfektes Ergebnis.



CE-Zertifizierung
Urbe ist CE-zertifiziert und garantiert Sicherheit und Qualität.



ELEKTROOFEN FÜR DEN HAUSHALTGEBRAUCH	
Abmessungen	64.3x63.8x42.h cm
Gewicht	45 kg
Maximaler Verbrauch	3100 W
Funktionen	Pizza, Statisch, nur Boden und Grill
Tür	4 hitzebeständige Panoramagläser





Alfa-Technologie-Trio!

Schamottstein HeatKeeper®



Der HeatKeeper®-Schamottstein, hergestellt im Alfa-Werk in Italien, speichert die Wärme besser als Lavastein oder Keramik und garantiert ein schnelles und perfektes Backen der Pizza – außen knusprig und innen weich.

Isolierung DoubleDown Ceramic Superwool®



Die DoubleDown Ceramic Superwool® -Isolierung, eingebettet zwischen den Edelstahlwänden der Alfa-Öfen, bietet die doppelte Hitzebeständigkeit im Vergleich zu Steinwolle, die in anderen Haushaltsöfen verwendet wird, und hält die Wärme besser zurück – für ein makellooses Backergebnis. Günstigere Öfen hingegen sind oft gar nicht isoliert.

Patentiertes Full Effect Full Circulation Flue System®



Bei Konkurrenzöfen entweicht die Wärme direkt durch den oben angebrachten Schornstein. Nicht so bei Alfa-Öfen: Dank des patentierten Full Effect Full Circulation Flue System® zirkuliert die heiße Luft im Garraum und wird nach unten geleitet, wodurch die Erwärmung des Schamottsteins und der Pizza verbessert wird.



Die Alfa-Öfen

Breites Sortiment an Pizzaöfen

Wähle die Linie, die dich am besten repräsentiert, und bereichere deine Außenbereiche.

Alfa bietet eine große Auswahl an handgefertigten Outdoor-Öfen, Made in Italy, in verschiedenen Stilen, Größen und Brennarten. Hergestellt aus hochwertigen Materialien und mit modernster Technologie, ermöglichen sie das Zubereiten jeder Art von Rezept. Sofort einsatzbereit erreichen sie 500 °C in nur 30 Minuten, um zu backen, zu grillen und zu braten wie ein echter Profi.



Linie **CLASSICO**

Klassisches Design und Eleganz vereinen sich mit modernster Technologie zu einer zeitlosen Linie.

Linie **MODERNO**

Fließende Linien, maßgeschneiderte Farben und Alfa-Technologie, um junge und lebendige Outdoor-Bereiche aufzuwerten.

Linie **FUTURO**

Minimalistisches und funktionales Design, perfekt, um sich in moderne Küchen zu integrieren.

Linie **CLASSICO**



Eine Linie handgefertigter Öfen, perfekt für Villen und Gärten, die Eleganz suchen. Mit zeitlosem Design verkörpert die Linie CLASSICO eine gelungene Verbindung aus der traditionellen Form der Holzöfen und modernster technologischer Innovation.



CLASSICO 2 Pizze

Der kompakte und vielseitige Pizzaofen aus Edelstahl, entwickelt für das Backen von Pizza und mehr.



Abmessungen
95 x 75 x 109 cm



Kochfläche HeatKeeper®
Gas 60 x 50 cm



Brennstoff
Gas oder Holz mit Hybrid Kit



Gewicht
83,2 Kg



CLASSICO 4 Pizze

Ein eleganter Outdoor-Ofen, entworfen für die Familie. In nur 90 Sekunden backt er 4 Pizzen.



Abmessungen
108 x 91 x 115,7 cm



Kochfläche HeatKeeper®
Gas 80 x 60 cm



Brennstoff
Gas (Holz mit Hybrid Kit)



Gewicht
114 Kg



Linie MODERNO



Geschwungene Linien, italienisches Design und die beste Alfa-Technologie vereinen sich in der Linie MODERNO und eignen sich perfekt, um jungen und dynamischen Räumen Charakter und Stil zu verleihen.



MODERNO 1 Pizza

Ein leichter und kompakter Gas-Pizzaofen mit hoher Leistungsfähigkeit.



Abmessungen
74 x 55 x 105 cm



Kochfläche HeatKeeper®
Gas 50 x 40 cm



Brennstoff
Gas (Holz mit Hybrid Kit)



Gewicht
54 Kg



MODERNO 2 Pizze

Ein Holz- oder Gas-Pizzaofen, ideal zum Backen knuspriger Pizzen.



Abmessungen
95 x 70 x 105,5 cm



Kochfläche Hetkeeper®
Holz 70 x 50 cm | Gas 60 x 50 cm



Brennstoff
Holz, Gas (Holz mit Hybrid Kit)



Gewicht
79 Kg





MODERNO 3 Pizze

Ein Holz- oder Gas-Pizzaofen, der zahlreiche Rezepte und gleichzeitig 3 Pizzen backen kann.



Abmessungen
108 x 73 x 114 cm



Kochfläche Hetkeeper®
Holz 90 x 50 cm | Gas 80 x 50 cm



Brennstoff
Holz, Gas (Holz mit Hybrid Kit)



Gewicht
97 Kg



MODERNO 5 Pizze

Ein Pizzaofen für alle, die unzählige Rezepte teilen möchten.



Abmessungen
118 x 102 x 149 cm



Kochfläche Hetkeeper®
Gas 85 x 70 cm



Brennstoff
Gas (Holz mit Hybrid Kit)



Gewicht
170 Kg



Linie **FUTURO**



Das funktionale Design, die handwerkliche Verarbeitung und die innovativste Technologie gewährleisten, dass die Öfen der FUTURO-Linie Zuverlässigkeit, Langlebigkeit und Präzision beim Kochen bieten.



FUTURO 2 Pizze

Ein Pizzaofen, der Design und Innovation vereint und ein makellooses, gleichmäßiges Kochergebnis garantiert.



Abmessungen
100 x 63,8 x 123 cm



Kochfläche Hetkeeper®
Gas 70 x 40 cm



Brennstoff
Gas (Holz mit Hybrid Kit)



Gewicht
106 Kg



FUTURO 4 Pizze

Ein Pizzaofen, ideal für Abendessen mit Freunden.



Abmessungen
110 x 89,4 x 151 cm



Kochfläche Hetkeeper®
Gas 80 x 60 cm



Brennstoff
Gas (Holz mit Hybrid Kit)



Gewicht
137 Kg





Cooking Station und Unterbauten

Entwickelt, um jeden Raum mit Stil und Funktionalität zu vervollständigen, vereinen sie Stabilität, Design und Vielseitigkeit.

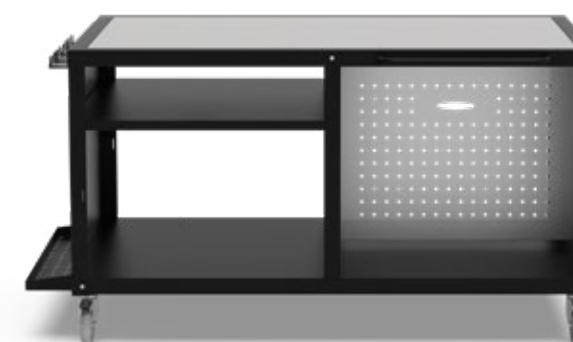


Für weitere Informationen
scannen Sie den QR-Code

Cooking Station – Modulares System



Die Alfa-Lösung, um Deinen Ofen optimal aufzustellen und Deinen Garten in eine echte Pizzeria zu Hause zu verwandeln.

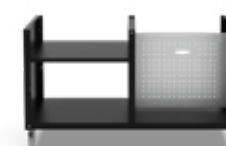


Cooking Station 160



Cooking Station 80

Die Cooking Station kann mit zahlreichen Zubehörteilen ausgestattet werden, um deine Arbeitsfläche zu vervollständigen.



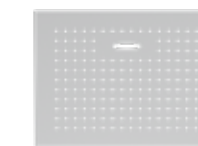
Rahmen 160x80 cm



Rahmen 80x80 cm



**Rahmen 80x80 cm
mit Kamado Einsatz**



**Blende inkl. Sicherheitsgrut
ud Anti-Kratz-Matte**



Regalboden



**Arbeitsplatte Corian
weiß**



**Arbeitsplatte in
Edelstahl**



**Schaufelhalter
(Kopf-&Fußteil)**

Wähle deine Alfa Cooking Station und verwandle deinen Außenbereich in einen perfekten Kochplatz, geeignet für jede kulinarische Gelegenheit.



Unterbauten für Öfen



Mit den Alfa-Unterbauten holst du das Beste aus deinem Outdoor-Erlebnis heraus und bewegst deinen Ofen mühelos durch deinen Außenbereich.

1 oder 2 Pizze

Entwickelt für die kleineren Öfen der Alfa-Serie, bietet dieses Untergestell hohe Praktikabilität bei kompakten Abmessungen. Es ist leicht zu montieren und zu erschaffen.

Kompatibel mit folgenden Ofen Modellen:

Moderno 1 Pizza, Moderno 2 Pizze, Classico 2 Pizze



3 oder 4 Pizze

Für unsere mittelgroßen Öfen mit 3 oder 4 Pizzen bieten wir ein robusteres Untergestell mit zwei geschlossenen Seitenwänden an. Es lässt sich leicht auf- und abbauen und dank einer speziell entwickelten Verpackung bequem im Auto transportieren.

Kompatibel mit folgenden Ofen Modellen:

Moderno 3 Pizze oder Classico 4 Pizze



5 Pizze

Dieses Untergestell ist ausschließlich dafür vorgesehen, den größten Ofen der Moderno-Linie zu tragen, der bis zu 5 Pizzen backen kann.

Mit einem exklusiven Design, das perfekt auf den Ofen abgestimmt ist, und einer einteiligen Struktur aus Karbonstahl, ist es die ideale Lösung sowohl als stabile Ablagefläche als auch zum Bewegen des Produkts im Raum.

Kompatibel mit folgenden Ofen Modellen:

Moderno 5 Pizze





Zubehör für Pizzaöfen

Alles, was Sie brauchen, um die Vielseitigkeit der Alfa-Öfen zu steigern und Ihre Kreativität in der Küche zu entfalten.



Für weitere Informationen
scannen Sie den QR-Code



Zubehör

Pizzaiolo Master Kit

Das Alfa Pizzaiolo Master Pizza Kit ist für alle gedacht, die alles Nötige zur Hand haben möchten, um jede Phase der Zubereitung von hausgemachter Pizza zu meistern – vom Teig bis zum Backen und schließlich beim Servieren am Tisch.

Es ist die ultimative Lösung für alle, die Pizza lieben und sie mit den richtigen Werkzeugen bis ins kleinste Detail zubereiten möchten. Es hilft Ihnen, jeden Schritt präzise zu gestalten: den Teig im und außerhalb des Ofens zu handhaben, die Temperatur zu überwachen, im richtigen Moment zu backen und die Pizza perfekt zu servieren. Das ideal Set für die wahren Pizzaliebhaber.

Packungsinhalt:

- 1 Pizzaschneider
- 1 Teigspachtel
- 1 Teigballen-Box
- 1 Laserthermometer
- 1 Alfa-Schürze
- 1 Silikon-Ofenhandschuh
- 1 Holzschneidebrett Ø 33 cm
- 1 Großes Schaufel-Set (Schaufel 35 cm, kleine Schaufel, Bürste + Griffe und Verlängerungen 25 cm)



Zubehör



Essential Kit

Das Alfa Essential Pizza Kit ist der ideale Ausgangspunkt für alle, die sich gerade einen Ofen zugelegt haben und sich an hausgemachter Pizza versuchen möchten.

Ein kompaktes, aber vollständiges Set, das alle grundlegenden Werkzeuge vereint, um Teige und Backvorgang mit Leichtigkeit und Präzision zu handhaben. Mit dem Essential Kit können Sie jede Phase der Zubereitung meistern – von der Teilung des Teigs bis zum finalen Backen. Das Laserthermometer hilft Ihnen, die Temperatur des Steins zu kontrollieren und den perfekten Moment zum Einschieben zu erkennen, während die Teigbox die Teige gut hydriert und geschützt hält. Pizzaschneider und Spatel vervollständigen das Set für ein reibungsloses und funktionales Erlebnis.

Packungsinhalt:

- 1 Pizzaschneider
- 1 Teigspachtel
- 1 Teigballen-Box
- 1 Laserthermometer
- 1 Alfa-Schürze
- 1 Silikon-Ofenhandschuh



Zubehör

Schaufel-Sets

Das Alfa Schaufel-Set vereint Technik, Leistung und Design.

In drei Varianten erhältlich (Medium, Large und Extra Large), passt es sich perfekt an die Größe Ihres Alfa-Ofens an und bietet Ihnen alles, was Sie zum Einschieben, Drehen und Reinigen benötigen – in einem einzigen Kit. Das modulare Schraubsystem ermöglicht es, die Länge je nach verfügbarem Platz oder Ofentyp anzupassen und garantiert dabei stets Komfort, Kontrolle und Sicherheit.

Pizzawender aus rostfreiem Edelstahl

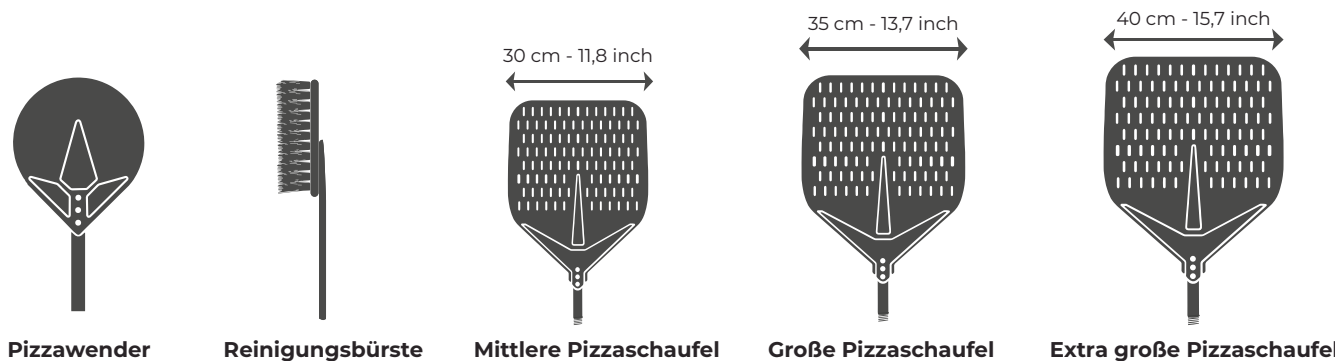
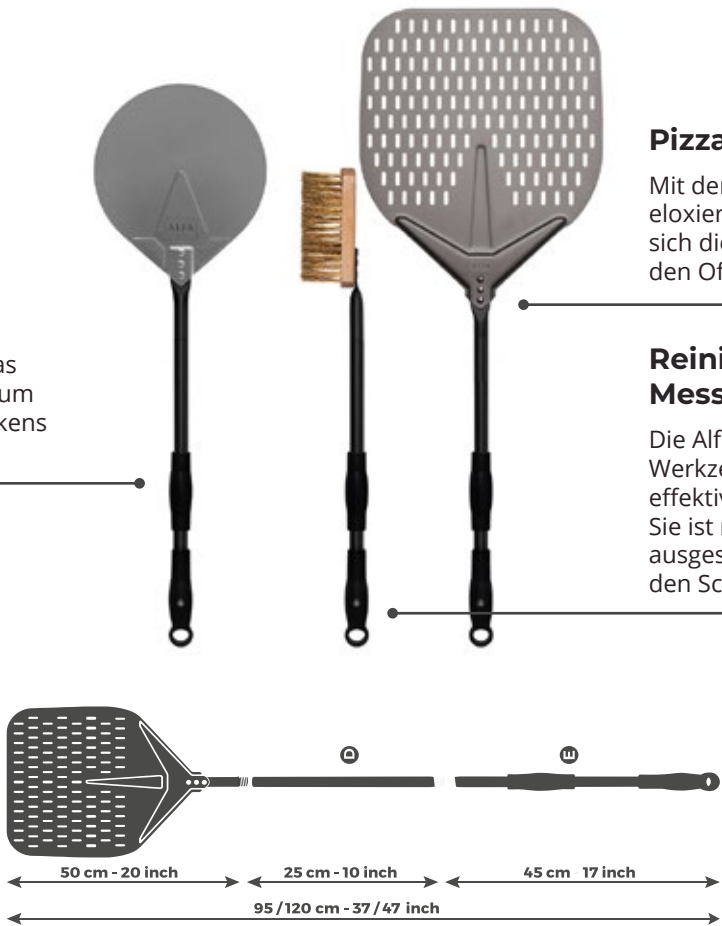
Der Alfa-Pizzawender ist das unverzichtbare Werkzeug, um die Pizza während des Backens zu drehen.

Pizzaschaufel

Mit den Alfa Pizzaschaufeln aus eloxiertem Aluminium lässt sich die rohe Pizza optimal in den Ofen schieben

Reinigungsbürste mit Messingborsten

Die Alfa-Bürste ist das ideale Werkzeug, um die Ofenfläche effektiv und sicher zu reinigen. Sie ist mit Messingborsten ausgestattet, die sich perfekt für den Schamottstein eignen.



Alle Werkzeuge für die Ofenhandhabung (Pizzaschaufel, kleine Schaufel, Bürste und Holzraker) werden komplett mit Kopf, einer 25-cm-Verlängerung und einem rutschfesten Griff mit verschiebbarer Duroplast-Handhabe geliefert.

Zubehör

Pizzaschaufel Modelle



Mittlere Pizzaschaufel

Die perfekte Schaufel für hausgemachte Pizen.

Gedacht für alle, die Pizza in Handwerkskunst lieben, ist die mittlere Pizzaschaufel die ideale Helferin zum Backen von Pizen bis zu 30 cm. Leicht, handlich und robust, wurde sie für häufigen und präzisen Gebrauch entwickelt. Kompatibel mit allen Alfa-Öfen.



Pizzawender

Der Alfa Pizzawender ist so konzipiert, dass sie dank ihres dünnen Edelstahlkopfes und der Leichtigkeit des Werkzeugs präzise und schnelle Bewegungen ermöglicht. Der kompakte Durchmesser erlaubt es, die Pizza im Ofen mühelos zu handhaben und zu drehen, ohne den Teig zu beschädigen oder Wärme zu verlieren.

Große Pizzaschaufel

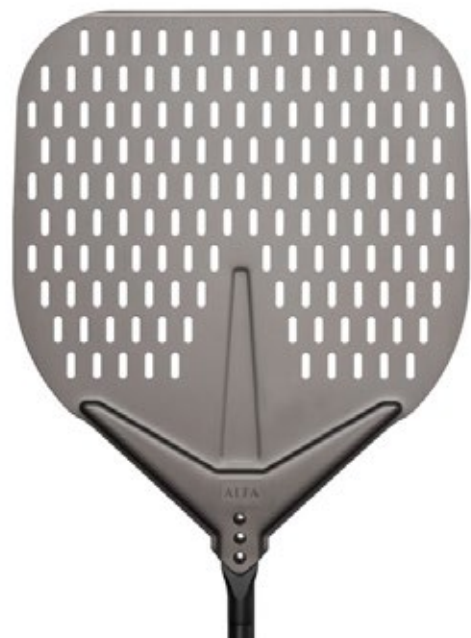
Für alle, die Lust auf echte Pizza haben.

Entwickelt für Pizen bis zu 35 cm, ist die große Pizzaschaufel ideal für leidenschaftliche Pizzabäcker. Mit Aluminiumfläche und ergonomischem Griff für optimale Kontrolle.



Reinigungsbürste

Die Alfa-Bürste ist so konzipiert, dass sie eine schnelle, effektive und sichere Reinigung der Schamottsteinfläche des Ofens gewährleistet, ohne deren Oberfläche zu beschädigen. Die Messingborsten entfernen mühelos Asche, Mehl und Backrückstände. Bei regelmäßiger Verwendung trägt die Bürste dazu bei, den Ofen stets sauber zu halten, die Backqualität zu verbessern und die Lebensdauer des Schamottsteins zu verlängern.



Extra große Pizzaschaufel

Extra Maße, echte Emotionen.

Ideal für große Öfen und Maxi-Pizen von 40 cm. Die extra große Pizzaschaufel ist robust, präzise und bis ins kleinste Detail verarbeitet. Gedacht für alle, die sich nicht mit einer gewöhnlichen Pizza zufriedengeben.



Holzraker

Der Alfa-Glutschieberkopf ist so konzipiert, dass er maximale Kontrolle bei der Handhabung von Flamme und Glut im Holzofen bietet. Sein leicht gebogener Stahlkopf ermöglicht es, das Holz zu verschieben oder die Glut gleichmäßig auf der Backfläche zu verteilen – praktisch und sicher.

Zubehör



Topping Station

Hergestellt aus 2 mm starkem, pulverbeschichtetem Karbonstahl, bietet er Platz für 4 Edelstahlbehälter, davon drei in der Größe GN 1/9 und einer in der Größe GN 1/6.



Laserthermometer

Das Infrarot-Thermometer ermöglicht die Temperaturmessung an allen Punkten der Ofenfläche, sodass Sie den perfekten Moment zum Einschieben erkennen können.



Silikon-Ofenhandschuhe

Die feuerfesten Silikon-Ofenhandschuhe von Alfa schützen Ihre Hände zuverlässig, wenn Sie heiße Bleche und Formen aus dem Ofen nehmen oder die Ofentür sowie die heißesten Teile Ihres Ofens handhaben.



Teigballen-Box

In der Teigbox kann der Teig unter den richtigen Luftbedingungen und mit maximaler Hygiene gehen. Geeignet für alle Haushaltskühlschränke.



Holzschneidebrett

Robust und kompakt – das Alfa-Schneidebrett ist aus massivem Buchenholz gefertigt, das für seine Widerstandsfähigkeit und Langlebigkeit geschätzt wird. Mit einem Durchmesser von 33 cm ist es mit einem für den Lebensmittelgebrauch zertifizierten Mittel behandelt und eignet sich ideal zum Zubereiten und Servieren in absoluter Sicherheit.



Pizzabrett

Aus Massivholz gefertigt, ist sie ein unverzichtbares Zubehör für jeden Pizzaliebhaber. Mit ihren Maßen von 50x50 cm sorgt sie für ein einfaches und perfektes Ausrollen des Teigs.



Teigspachtel

Der Alfa-Spatel ist so konzipiert, dass er dank seines leichten, handlichen und robusten Designs ein präzises Wenden und Handhaben ermöglicht.



Pizzaschneider

Das Schneiden der Pizza wird zu einer einfachen und präzisen Handlung: scharfe Klinge, bequemer Griff und die volle Qualität des Alfa-Designs.

Zubehör



BBQ 500

Ein Grillkit für den Ofen, mit dem Sie jedes Gericht auf einzigartige Weise zubereiten können.



Hybrid-Set

Das patentierte Alfa-Kit, mit dem sich der Gasofen in einen Holzofen verwandeln lässt und so Ihre kulinarischen Möglichkeiten verdoppelt.



Low & Slow-Set

Das LOW & SLOW Kit ist ideal zum Brotbacken oder für Garvorgänge bei niedrigen Temperaturen. Dank der Glastür können Sie Ihre Speisen stets im Blick behalten und mit dem Butterfly-Ventil die niedrigen Temperaturen unter Kontrolle halten.



Holzhalter

Die perfekte Lösung, um eine hochwertige Feuerstelle zu haben, mit der sich das Feuer im Holzofen leicht handhaben lässt.



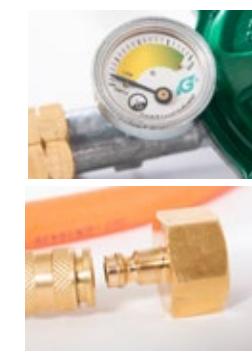
Schutzhülle

Hergestellt aus einem technischen Material, das atmungsaktiv und zugleich wasserdicht ist, bietet es den idealen Schutz für Ihren Outdoor-Ofen.



Alfa-Pizzaschürze The Original

Aus schwarzem Poly-Baumwollgewebe, mit zentraler Tasche und verstellbarem Halsriemen mit Knöpfen, ist es das perfekte Accessoire für alle, die gerne kochen, ohne auf Stil zu verzichten. Fleckenresistent und leicht zu reinigen.



Gas Connector

Alfa hat den ersten Gasregler mit Schnellkupplung und Füllstandsanzeige für die Gasflasche entwickelt – einfach zu installieren, sicher und zertifiziert. Er dient dazu, den Gasdruck der Flasche an Ihren Alfa-Pizzaofen anzupassen. Besonders nützlich erweist er sich, wenn der Ofen bewegt werden muss: In diesem Fall können Sie das Kochgerät bequem und absolut sicher von der Gasflasche trennen.

Farbtabelle Öfen

OUTDOOR

Linie **Moderno**



Antik Rot



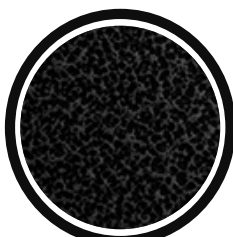
Schiefer Grau

Linie **Classico**



Schiefer Grau

Linie **Futuro**



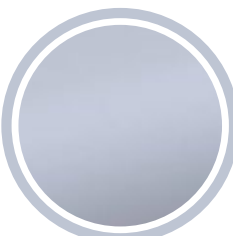
Silber Schwarz

INDOOR

Urbe



Anthrazit Grau



Hellgrau

Vergleichstabelle

Linie MODERNO				
	1 Pizza	2 Pizze	3 Pizze	5 Pizze
Abmessungen	74x55x105h cm	95x70x105,5h cm	108x73x114h cm	118x102x149h cm
Kochfläche	50x40 cm GAS	70x50 cm HOLZ 60x50 cm GAS	90x50 cm HOLZ 80x50 cm GAS	85x70 cm GAS
Backkapazität	1 Pizza	2 Pizzen	3 Pizzen	5 Pizzen
Gewicht	54 kg	79 kg	97 kg	156-175 kg
Brennstoffart	Gas	Holz, Gas oder Hybrid (mit Hybrid-Kit)	Holz, Gas oder Hybrid (mit Hybrid-Kit)	Gas
Öffnungsgröße der Ofenmündung	37,3 x 14,5 cm	52,5 x 17,8 cm	61 x 20 cm	58 x 19,5 cm
Erhältlich in				
Farben				

					
	Linie CLASSICO		Linie FUTURO		Urbe
	2 Pizze	4 Pizze	2 Pizze	4 Pizze	1 Pizza
Abmessungen	95x75x109h cm	108x91x115,7h cm	100x63,8x123h cm	110x89,4x151h cm	64,3x63,8x42,5 cm
Kochfläche	60x50 cm GAS	80x60 cm GAS	70x40 cm GAS	80x60 cm GAS	40x40 cm
Backkapazität	2 Pizzen	4 Pizzen	2 Pizzen	4 Pizzen	1 Pizza
Gewicht	86 kg	114 kg	106 kg	137 kg	45 kg
Brennstoffart	Gas oder Hybrid (mit Hybrid-Kit)	Gas oder Hybrid (mit Hybrid-Kit)	Gas oder Hybrid (mit Hybrid-Kit)	Gas oder Hybrid (mit Hybrid-Kit)	Elektrisch (Maximalverbrauch 3100 W)
Öffnungsgröße der Ofenmündung	 52,5 x 17,8 cm	 61 x 20 cm	 54 x 20,8 cm	 63,8 x 21,5 cm	 45,6 x 10 cm
Erhältlich in	  	  	 	 	 
Farben					 



Alfa Forni GmbH
Hauptstraße 37
51766 Engelskirchen

+49 2263 80 29 560
info_de@alfaforni.com

alfaforni.com

