

4 pizze



ALFA PIZZA
Il forno a legna è di casa

4 pizze

FORNINOX Technology

The stainless steel dome reaches the right temperature in only minutes with only few pieces of wood. It stores heat and retains during all the cooking time.

Tecnologie FORNINOX

Le dôme en acier inox permet au four d'arriver à la température idéal en peu de temps, avec peu de bois, accumulant la chaleur et le maintient pour tout le temps de la cuisson.

FORNINOX Technology

Der Bogen aus rostfreiem Stahl ermöglicht, die richtige Temperatur in wenigen Minuten und mit wenig Holz zu erreichen. Er sammelt Wärme und hält diese während der Backzeit aufrecht.



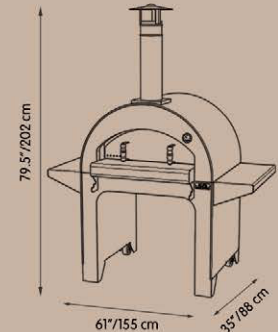
With a wider opening, larger cooking chamber and preparation shelves, the 4 Pizze is a versatile oven.

Great for entertaining and larger family events, it's easy to move and easy to use. Makes every event a culinary success.

Grâce aux grandes dimensions de la sole et de la bouche du four, le 4 Pizze est absolument polyvalent et facile à positionner. Il a été le grand succès de la saison 2012.

Dank seiner breiten Öffnung und der Größe der Backfläche, ist der Ofen 4 Pizze wirklich vielseitig und leicht zu positionieren. Er hat sich als der große Erfolg des Jahres 2012 erwiesen.

Oven floor Plan Four Backfläche	cm 80x60 31"x24"
Heating time Minute de chauffe Minuten zum Erhitzen	20'
Pizza capacity N° pizzas à la fois Pizzas pro Mal	4
Bread capacity Fournée de pain Brotbacken	Kg 4 9 lbs
Chimney dimension Evacuations fumées Rohr für Rauchaustritt	ø cm 15 ø 5.9"
Wheight Poids Gewicht	Kg 140 309 lbs



ALFA PIZZA
alfapizza.it

