



4 pizze



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.

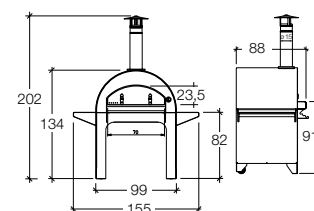


- 1 Spacious and practical.
Grandes capacité et praticité.
Geräumig und praktisch.
- 2 Convenient side shelves.
Tablettes latérales très pratiques.
Bequeme Seitenflächen.
- 3 Front pizza peel holder.
Logement pour les pelles à four sur le devant.
Ablage für Pizzaschafel vorne.

Up to 14 pizzas in 15 minutes!

Jusqu'à 14 pizzas en 15 minutes!

Bis zu 14 Pizzen in 15 Minuten!



Oven floor area	0,48 m ²	Fuel consumption	4 Kg/h
Surface de la sole	7,4"	Consommation combustible	9 lbs/h
Backofenfläche	7,4"	Brennstoffverbrauch	9 lbs/h
Cooking floor height	91,5 cm	Max temperature	400°C
Hauteur plan de cuisson	36"	Température maximal	752 F
Kochfeld Höhe	36"	Maximaltemperatur	752 F
Heating time	20	Chimney dimension	ø 15 cm
Minute de chauffe	20	Evacuations fumées	ø 5,9"
Minuten zum Erhitzen	20	Rohr für Rauchaustritt	ø 5,9"
Bread capacity	4 Kg	Total height	202 cm
Fournée de pain	9 lbs	Hauteur totale	80"
Brotbacken	9 lbs	Gesamthöhe	80"
Pizza capacity	4	Weight	140 Kg
N° pizzas à la fois	4	Poids	309 lbs
Pizzas pro mal	4	Gewicht	309 lbs



Side shelves/ Tablettes latérales/ Seitliche Flächen

The 4 Pizze oven is equipped with two very convenient and practical side shelves, which allow you to rest any ingredient or type of cooking utensil you may need. In addition to being practical, the shelves are one of the distinctive features of this oven.

Le four 4 Pizze est doté de deux tablettes latérales très pratiques qui permettent de poser tous les ingrédients ou les ustensiles de cuisine dont vous avez besoin. Outre leur praticité, les tablettes font parties des particularités du four.

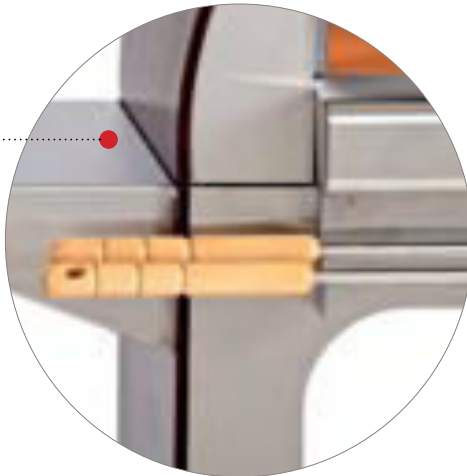
Der 4 Pizze ist mit zwei sehr bequemen und funktionellen seitlichen Flächen ausgestattet, auf die man jede Zutat oder jede Art von Küchenwerkzeug legen kann, die man benötigt. Neben ihrer praktischen Funktion, sind diese Flächen eines der Erkennungsmerkmale dieses Ofens.

Pizza peel holder/ Logement pour les pelles à four/ Ablage für die Pizzaschaufeln

In the front under the cooking surface there is a very useful pizza peel holder, designed specifically to make it even easier to use these tools when cooking.

Sur le devant du four, dessous, se trouve un logement pour les pelles à four, spécialement conçu pour simplifier davantage l'utilisation du four quand vous cuisinez.

Auf der Vorderseite unter der Feuerfläche befindet sich eine sehr nützliche Ablage für Pizzaschaufeln, die extra entwickelt wurde, um die Verwendung dieser Instrumente während des Kochens noch leichter zu machen.

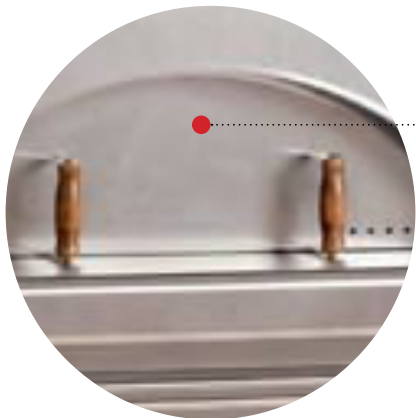


Wide oven door with a double handle/ Grand volet à double poignée/ Großflächiges Türchen mit Doppelgriff

Another distinctive feature of this oven is the wide door with a double ergonomically designed wooden handle. In addition to being an extremely useful tool for regulating the temperature, the door also protects the oven when it is not in use.

Un autre élément caractéristique de ce four est son grand volet muni d'une double poignée ergonomique en bois. Le volet n'est pas seulement un outil très efficace pour la régulation de la température, il sert aussi de protection quand le four n'est pas utilisé.

Ein weiteres Unterscheidungsmerkmal dieses Ofens ist das großflächige Türchen mit ergonomischem Doppelgriff aus Holz. Das Türchen, das nicht nur ein besonders wirksames Instrument zur Temperaturregelung ist, dient als Schutz für den Ofen, wenn er nicht in Betrieb ist.



Alfa Pizza offers clients the possibility of buying the oven in the color you prefer. The 4 Pizze is available in 2 colors: copper, red.

Alfa Pizza permet à ses clients de choisir le four de la couleur qu'il préfère. Le four 4 Pizze est disponible en 2 coloris : cuivre, rouge.

Alfa Pizza bietet seinen Kunden die Möglichkeit, den Ofen in der jeweils bevorzugten Farbe zu erwerben. 4 pizze kommt in 2 Farben: kupfer, rot.