

Classico

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Россия +7(495)268-04-70

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73

Киргизия +996(312)-96-26-47

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Казахстан +7(7172)727-132

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93



ALFA FORNI

CLASSICO Line

Alfa's CLASSICO line is a clever combination of traditional lines and technological innovation.

Soft but elaborate curves to embellish any space. An artisan oven perfect for elegant villas and gardens.

The unique patented design of our ovens ensures a **comfortable and elegant cooking experience**, whether in an outdoor kitchen or in the garden, thanks to materials and technologies that promote excellent resistance to moisture and efficient thermal insulation.





“Our **compact stainless steel oven** designed for cooking pizza and more”

Classico 2 Pizze

Perfect for small backyards, balconies or anywhere space is at a premium.

Colors:

Ardesia Grey ●

Heatkeeper Refractory Floor:

Wood 70 x 50 cm | Gas 60 x 50 cm

Fuel: Wood or Gas

Hybrid Kit Accessory: Available



Dimensions: 95 x 75 x 109h cm

Classico 4 Pizze

The new Classico 4 Pizze with increased capacity can cook up to 4 pizzas and much more.

Colors:

Ardesia Grey ●

Heatkeeper Refractory Floor:

Wood 90 x 60 cm | Gas 80 x 60 cm

Fuel: Wood or Gas

Hybrid Kit Accessory: Available



Dimensions: 108 x 91 x 115,7h cm

CLASSICO 2 PIZZE

Data Sheets - Scheda Tecnica

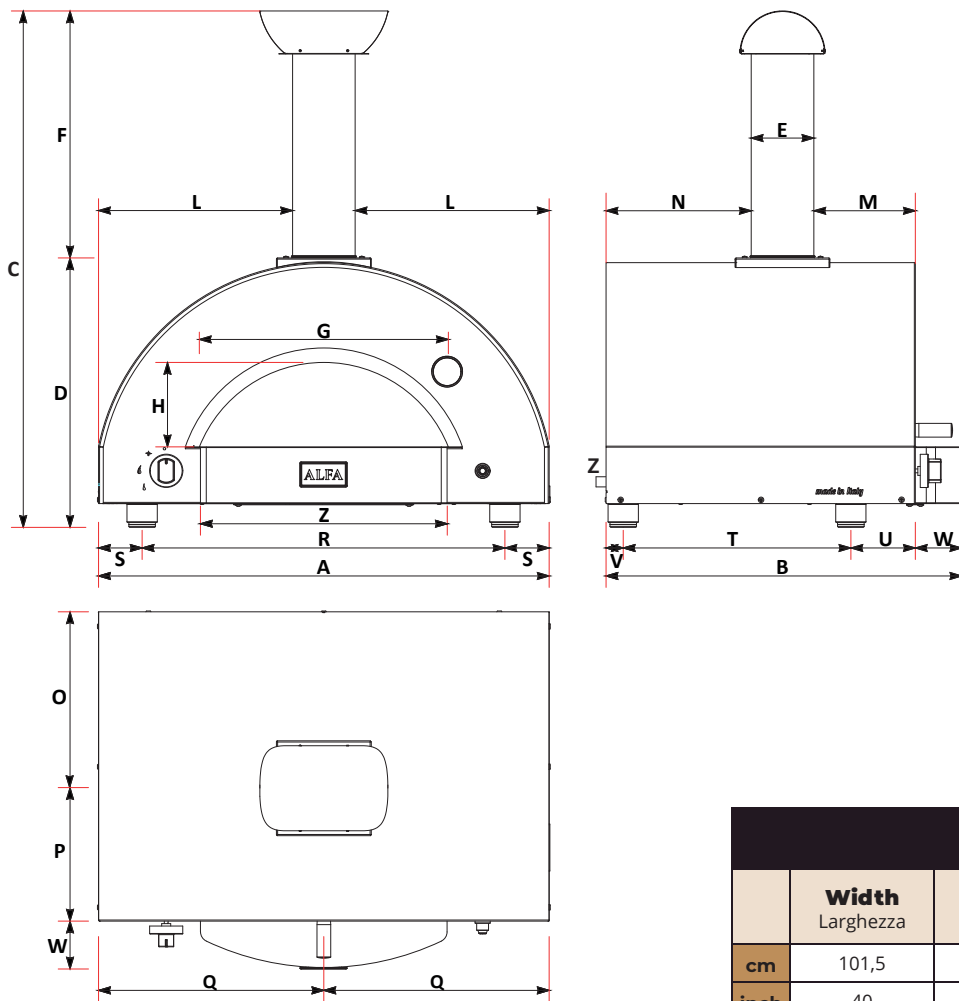


ARDESIA GREY FXCL-2-GGRA

Weight Peso	86 kg 189 lbs	Materials Materiali	Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica		
Cooking floor Piano Cottura	60x50 cm 24 x 20 in	Type of refractory Tipo di refrattario	Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso		
Max oven temperature Temperatura massima	500°C 1000°F	Recommended fuel Combustibile consigliato	LPG gas (G30 / G31) Gas GPL (G30 / G31)	Natural Gas (G20) Gas Metano (G20)	
Heating time Minuti per scaldare	30'	Gas category Categoria gas	I3+ GPL		I2H (METANO)
Pizza capacity Numero Pizze	2 Pizza Ø30cm	Operation Funzionamento	30 mbar 11 in WC	50 mbar	20 mbar 4 in WC
Heat capacity Potenza nominale	15 kW 51.182 BTU/h	Max consumption Consumo Massimo	0.96 kg/h	1.26 kg/h	1.54 m³/h



made in Italy



	cm	inch		cm	inch
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			

A minimum of 10 cm (4 in) must be considered to connect the oven to the gas source.

Z
E' necessario prevedere un minimo di 10 cm per collegare il forno al gas.

PACKAGING

DIMENSIONE IMBALLO

	Width Larghezza	Depth Profondità	Height Altezza	Weight Peso
cm	101,5	86	68,5	kg 96
inch	40	34	27	lbs 212

Description Descrizione	Code Codice
Chimney cap Comignolo	A CMG-1-009
Chimney Canna fumaria	B TI130_480_SAT
Door Sportello	C SPT-1-010
Flange Flangia	D FLG-2-008
External shell Carter esterno	E CRT-1-003
Thermometer Termometro	F YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	G RRA3020
Feet (n.4) Piedini	H SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	I D14PLAC-ALFA
KIT GAS 24kW	L GAS-1-016
Gas knob Manopola gas	M D14MANO-70P
Electric generator Generatore elettrico	N GENELP003IQ
Electrical cable Cavo elettrico	N D14CAVOTV-1500
Side gas cover Carter laterale gas	O CRT-2-049



CLASSICO 4 PIZZE

Data Sheets - Scheda Tecnica

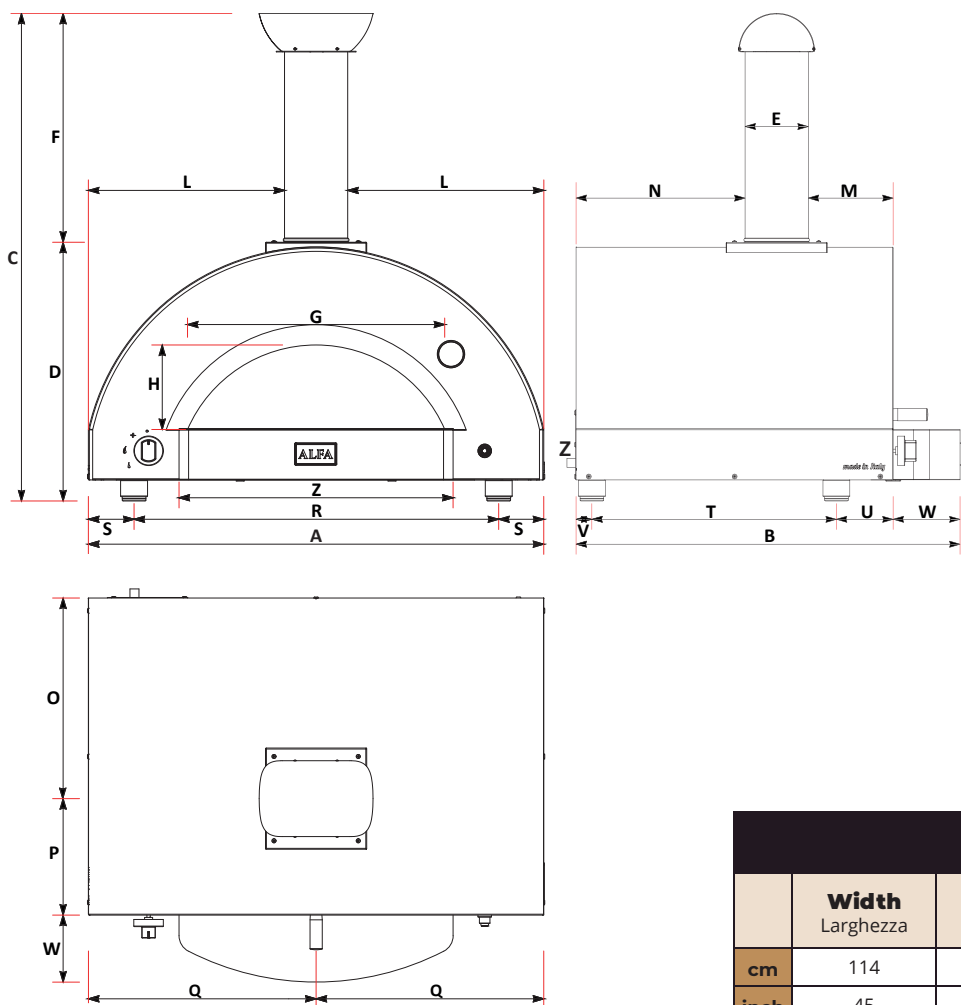


ARDESIA GREY FXCL-4-GGRA

Weight Peso	118 kg 260 lbs	Materials Materiali	Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica		
Cooking floor Piano Cottura	80x60 cm 31 x 24 in	Type of refractory Tipo di refrattario	Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso		
Max oven temperature Temperatura massima	500°C 1000°F	Recommended fuel Combustibile consigliato	LPG gas (G30 / G31) Gas GPL (G30 / G31)	Natural Gas (G20) Gas Metano (G20)	
Heating time Minuti per scaldare	30'	Gas category Categoria gas	I3+ GPL		I2H (METANO)
Pizza capacity Numero Pizze	4 Pizza Ø30cm	Operation Funzionamento	30 mbar 11 in WC	50 mbar	20 mbar 4 in WC
Heat capacity Potenza nominale	24 kW 85.303 Btu/h	Max consumption Consumo Massimo	1.94 kg/h	1.72 kg/h	3.29 m³/h



made in Italy



	cm	inch		cm	inch
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	61,4	24,2	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			

A minimum of 10 cm (4 in) must be considered to connect the oven to the gas source.

Z
E' necessario prevedere un minimo di 10 cm per collegare il forno al gas.

PACKAGING				
DIMENSIONE IMBALLO				
	Width Larghezza	Depth Profondità	Height Altezza	Weight Peso
cm	114	101	72,5	kg 128
inch	45	39,8	28,5	lbs 282

Description Descrizione	Code Codice
Chimney cap Comignolo	A CMG-1-008
Chimney Canna fumaria	B TI150_480_SAT
Door Sportello	C SPT-1-008
Flange Flangia	D FLG-2-007
External shell Carter esterno	E CRT-1-004
Thermometer Termometro	F YT63-135
Red bricks 30x20 cm Mattoni 30x20 cm	G RRA3020
Feet (n.4) Piedini	H SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	I D14PLAC-ALFA
KIT GAS 24kW	L GAS-1-008
Gas knob Manopola gas	M D14MANO-70
Electric generator Generatore elettrico	N GENELP003IQ
Electrical cable Cavo elettrico	N D14CAVOTV-1500
Side gas cover Carter laterale gas	O CRT-2-052



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Россия +7(495)268-04-70

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Киргизия +996(312)-96-26-47

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Казахстан +7(7172)727-132

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93