

Futuro

## Технические характеристики

### По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Петрозаводск (8142)55-98-37	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Псков (8112)59-10-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Пермь (342)205-81-47	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Рязань (4912)46-61-64	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владикавказ (8672)28-90-48	Курган (3522)50-90-47	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Саранск (8342)22-96-24	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ноябрьск (3496)41-32-12	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Новосибирск (383)227-86-73	Сургут (3462)77-98-35	
Россия +7(495)268-04-70	Киргизия +996(312)-96-26-47	Казахстан +7(7172)727-132	



ALFA FORNI

## **FUTURO** Line

**Alfa's FUTURO line is specially designed for outdoor kitchens.** The design, structure and front in stainless steel make it ideal to pair with your grill or other cooking equipment.

Alfa Ovens's evolution lies in the design, innovation and **versatility** of its ovens.

The FUTURO line **allows all types of cooking** and thanks to its capacity, it's ideal for the whole family to eat in little time.





“The **hybrid oven** that’s designed for outdoor kitchens”

## Futuro 2 Pizze

The design and stainless-steel front make the Futuro 2 Pizze ideal to pair with your grill and other outdoor kitchen equipment.

**Colors:**

Silver Black ●

**Heatkeeper Refractory Floor:**

70 x 40 cm

**Fuel:** Gas only

**Hybrid Kit Accessory:** Available



Dimensions: 100 x 63.8 x 123h cm

## Futuro 4 Pizze

Our top of the line oven for the serious outdoor kitchen. The large capacity Futuro 4 Pizze is a semiprofessional pizza oven designed to fit harmoniously in any outdoor kitchen.

**Colors:**

Silver Black ●

**Heatkeeper Refractory Floor:**

80 x 60 cm

**Fuel:** Gas only

**Hybrid Kit Accessory:** Available



Dimensions: 110 x 84 x 151h cm

# FUTURO 2 PIZZE

Data Sheets - Scheda Tecnica



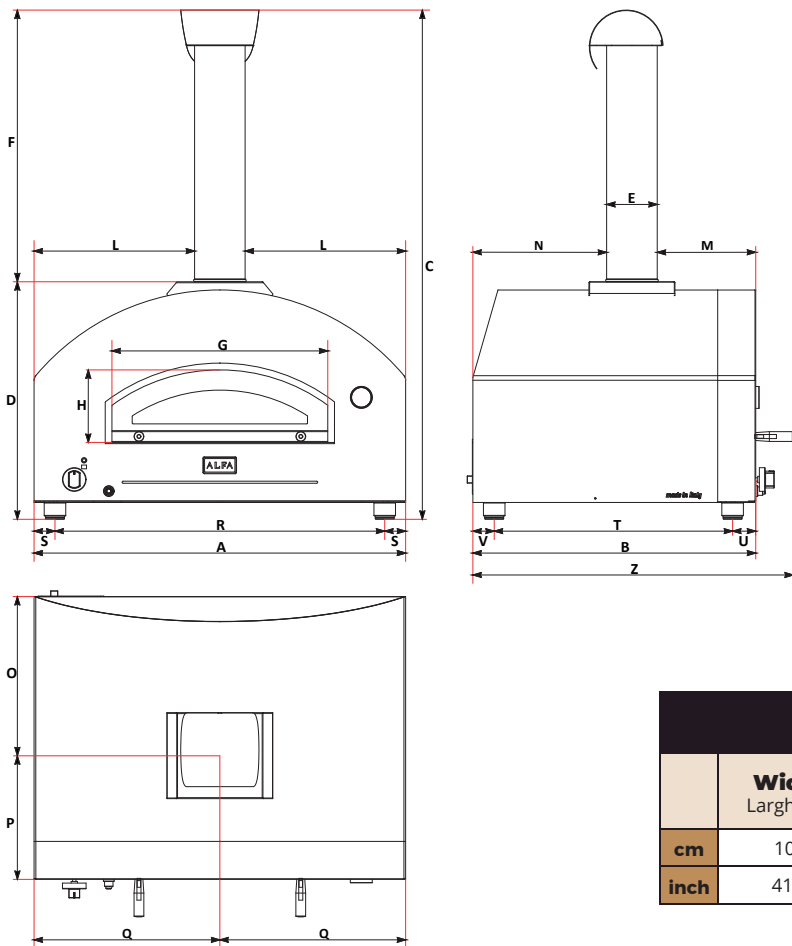
## SILVER BLACK

FXFT-2P-GSB

<b>Weight</b> Peso	<b>110 kg</b> <b>242 lbs</b>	<b>Materials</b> Materiali	<b>Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber</b> Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica		
<b>Cooking floor</b> Piano Cottura	<b>70x40 cm</b> <b>27.5 x 15.7 in</b>	<b>Type of refractory</b> Tipo di refrattario	<b>Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick</b> Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso		
<b>Max oven temperature</b> Temperatura massima	<b>500°C</b> <b>1000°F</b>	<b>Recommended fuel</b> Combustibile consigliato	<b>LPG gas (G30 / G31)</b> Gas GPL (G30 / G31)	<b>Natural Gas (G20)</b> Gas Metano (G20)	
<b>Heating time</b> Minuti per scaldare	<b>30'</b>	<b>Gas category</b> Categoria gas	<b>I3+ GPL</b>		<b>I2H (METANO)</b>
<b>Pizza capacity</b> Numero Pizze	<b>2 Pizza</b> Ø 30cm	<b>Operation</b> Funzionamento	<b>30 mbar</b> 11 in WC	<b>50 mbar</b>	<b>20 mbar</b> 4 in WC
<b>Heat capacity</b> Potenza nominale	<b>15 kW</b> 70.000 Btu/h	<b>Max consumption</b> Consumo Massimo	<b>1.09 kg/h</b>	<b>1.26 kg/h</b>	<b>1.43 m³/h</b>



*made in Italy*



	cm	inch		cm	inch
<b>A</b>	100	39,3	<b>N</b>	25.7	10.1
<b>B</b>	63.8	25.1	<b>O</b>	31.4	12.4
<b>C</b>	123.1	48.5	<b>P</b>	32.2	12.7
<b>D</b>	63	24.8	<b>Q</b>	50	19.7
<b>E</b>	13	5.1	<b>R</b>	87.8	34.6
<b>F</b>	55	21.7	<b>S</b>	6.2	2.4
<b>G</b>	54	21.3	<b>T</b>	50.7	20
<b>H</b>	20.8	8.2	<b>U</b>	6.85	5
<b>L</b>	43.6	17.2	<b>V</b>	6.3	2.7
<b>M</b>	25.2	9.9	<b>Z</b>	75	29.6

PACKAGING				
DIMENSIONE IMBALLO				
	Width	Depth	Height	Weight
	Larghezza	Profondità	Altezza	Peso
<b>cm</b>	106	76	80	<b>kg</b> 130
<b>inch</b>	41.7	29,6	31,2	<b>lbs</b> 286

Description		Code
Descrizione		Codice
<b>Chimney cap</b> Comignolo	<b>A</b>	SSML-1-2202
<b>Chimney</b> Canna fumaria	<b>B</b>	TI130_500_SAT
<b>Door</b> Sportello	<b>C</b>	SSML-1-2203
<b>Flange</b> Flangia	<b>D</b>	SML-2-2205
<b>External shell</b> Carter esterno	<b>E</b>	SCRT-1-2201-SB
<b>Thermometer</b> Termometro	<b>F</b>	YT63-135
<b>Red bricks 30x20 cm</b> Mattoni 30x20 cm	<b>G</b>	RRA3020 RRA4020
<b>Feet (n.4)</b> Piedini	<b>H</b>	SETPIE-M10X20
<b>Logo Alfa (v1.0)</b>	<b>I</b>	D14PLAC-ALFA
<b>KIT GAS 24kW</b>	<b>L</b>	SALI-1-2201
<b>Gas knob</b> Manopola gas	<b>M</b>	D14MANO-70P
<b>Electric generator</b> Generatore elettrico	<b>N</b>	GENELP003IQ
<b>Electrical cable</b> Cavo elettrico	<b>N</b>	CAVO-AT
<b>Side gas cover</b> Carter laterale gas	<b>O</b>	SCRT-3-2204-SB



# FUTURO 4 PIZZE

Data Sheets - Scheda Tecnica



## SILVER BLACK

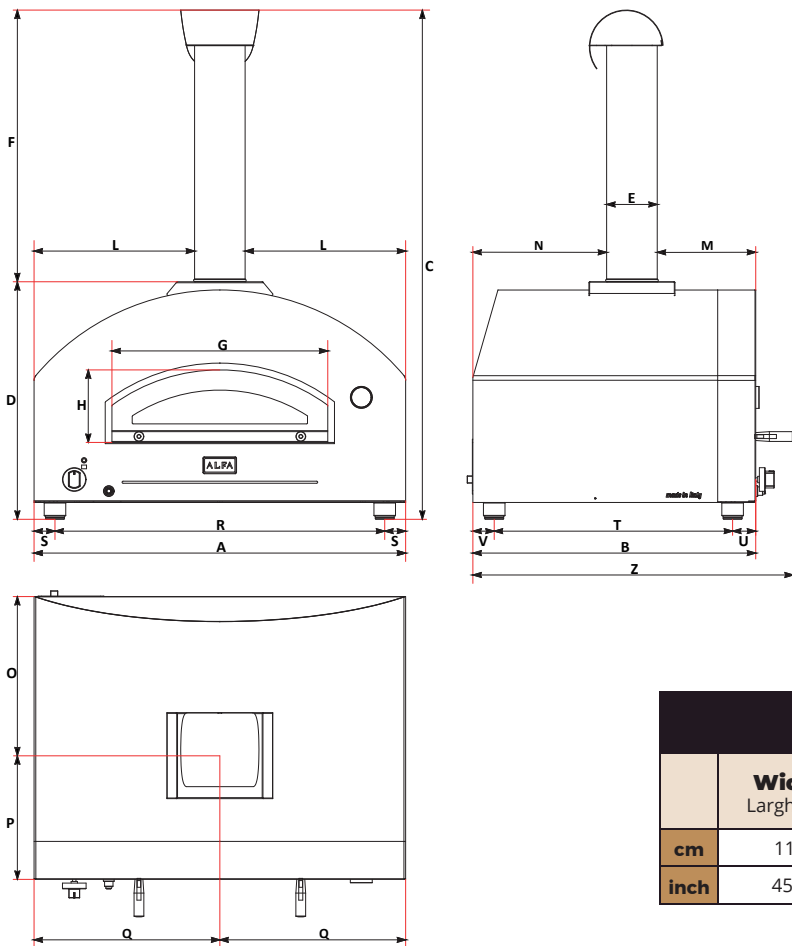
FXFT-4P-GSB

<b>Weight</b> Peso	<b>142 kg</b> <b>312 lbs</b>	<b>Materials</b> Materiali	<b>Stainless Steel, iron sheet, Ceramic fiber</b> Acciaio inox, lamiera ferro, Fibroceramica		
<b>Cooking floor</b> Piano Cottura	<b>80x60 cm</b> <b>31.5 x 23.6 in</b>	<b>Type of refractory</b> Tipo di refrattario	<b>Alumina silicate HeatKeeper™ Firebrick</b> Tavella HeatKeeper™ silico-alluminoso		
<b>Max oven temperature</b> Temperatura massima	<b>500°C</b> <b>1000°F</b>	<b>Recommended fuel</b> Combustibile consigliato	<b>LPG gas (G30 / G31)</b> Gas GPL (G30 / G31)	<b>Natural Gas (G20)</b> Gas Metano (G20)	
<b>Heating time</b> Minuti per scaldare	<b>30'</b>	<b>Gas category</b> Categoria gas	<b>I3+ GPL</b>		<b>I2H (METANO)</b>
<b>Pizza capacity</b> Numero Pizze	<b>4 Pizza</b> Ø 30cm	<b>Operation</b> Funzionamento	<b>30 mbar</b> 11 in WC	<b>50 mbar</b>	<b>20 mbar</b> 4 in WC
<b>Heat capacity</b> Potenza nominale	<b>24 kW</b> 83.000 Btu/h	<b>Max consumption</b> Consumo Massimo	<b>1.35 kg/h</b>	<b>2.07 kg/h</b>	<b>1.76 m³/h</b>



*made in Italy*

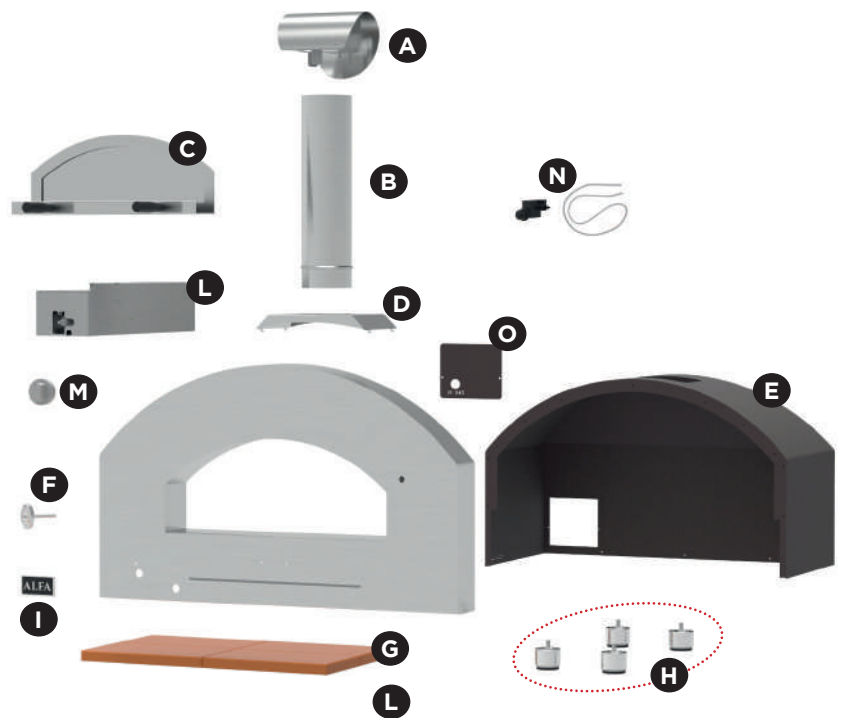




	cm	inch		cm	inch
<b>A</b>	110.2	43.4	<b>N</b>	39.7	15.6
<b>B</b>	89.4	35.2	<b>O</b>	47.2	18.6
<b>C</b>	151	59.4	<b>P</b>	39.7	15.6
<b>D</b>	65.4	25.7	<b>Q</b>	55.6	21.9
<b>E</b>	15	5,9	<b>R</b>	97.8	38.5
<b>F</b>	80.5	31.7	<b>S</b>	6.2	2.4
<b>G</b>	63.8	25.1	<b>T</b>	70.7	27.8
<b>H</b>	21.5	8.5	<b>U</b>	12.3	4.8
<b>L</b>	47.6	18.7	<b>V</b>	6.3	2.5
<b>M</b>	29.2	11.5	<b>Z</b>	95	37.4

PACKAGING DIMENSIONE IMBALLO					
	Width Larghezza	Depth Profondità	Height Altezza	Weight Peso	
<b>cm</b>	115	93	82	<b>kg</b>	151
<b>inch</b>	45,3	36,6	32	<b>lbs</b>	332

Description Descrizione	Code Codice
<b>Chimney cap</b> Comignolo	<b>A</b> SSML-1-2302
<b>Chimney</b> Canna fumaria	<b>B</b> TI150_750_SAT
<b>Door</b> Sportello	<b>C</b> SSML-1-2301
<b>Flange</b> Flangia	<b>D</b> SML-2-2301
<b>External shell</b> Carter esterno	<b>E</b> SCRT-1-2201-SB
<b>Thermometer</b> Termometro	<b>F</b> YT63-135
<b>Red bricks 30x20 cm</b> Mattoni 30x20 cm	<b>G</b> RRA3020
<b>Feet (n.4)</b> Piedini	<b>H</b> SETPIE-M10X20
<b>Logo Alfa (v1.0)</b>	<b>I</b> D14PLAC-ALFA
<b>KIT GAS 24kW</b>	<b>L</b> SALI-1-2301
<b>Gas knob</b> Manopola gas	<b>M</b> D14MANO-70
<b>Electric generator</b> Generatore elettrico	<b>N</b> GENELP003IQ
<b>Electrical cable</b> Cavo elettrico	<b>N</b> CAVO-AT
<b>Side gas cover</b> Carter laterale gas	<b>O</b> SCRT-3-2305-SB



**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