

# 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:**

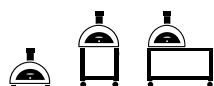
Ardesia Grey ●

**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:**

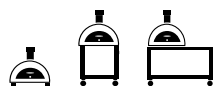
Ardesia Grey ●

**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



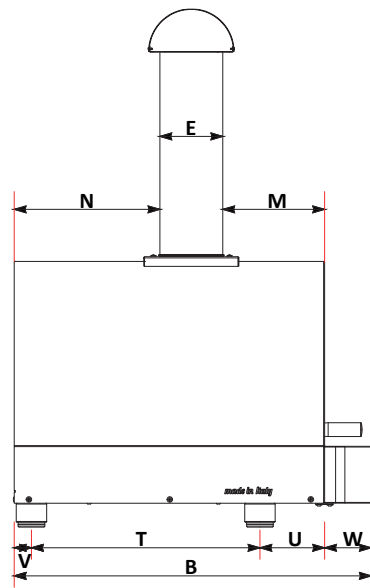
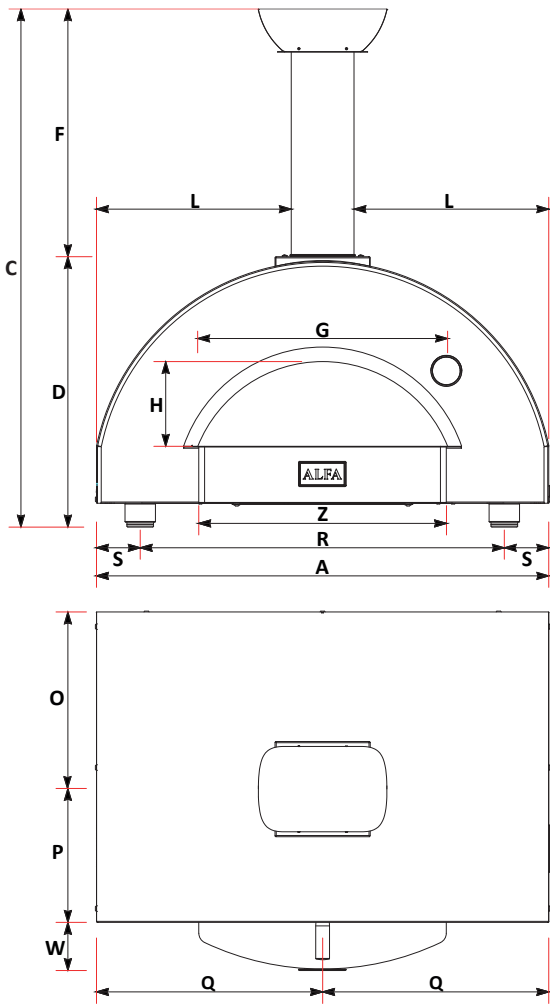
## ARDESIA GREY

FXCL-2-LGRA

<b>Weight</b> Peso	<b>86 kg</b> <b>189 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>70x50 cm</b> <b>28 x 20 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>WOOD - Max 2 in diam. logs. trimmings</b> LEGNA - Ciochi diametro Max 5 cm potature
<b>Heating time</b> Minuti per scaldare	<b>30'</b>	<b>Minimum flue draught</b> Tiraggio minimo	<b>10 Pa</b>
<b>Pizza capacity</b> Numero Pizze	<b>2 Pizza</b> ∅30cm	<b>Flue smokes mass flow</b> Flusso volumetrico fumi	<b>57.7 g/s</b>
<b>Rated charge</b> Carica Nominale	<b>6.9 kg/h</b> 15,2 lbs/h	<b>Average consumption</b> Consumo Medio	<b>1.6 kg/h</b> 3.5 lbs/h
<b>Smoke temperature</b> Temperatura fumi	<b>395°C</b> 743°F	<b>CO emission at 13% O<sub>2</sub></b> Emissioni CO al 13% O <sub>2</sub>	<b>0.31% 3843 mg/Nm<sup>3</sup></b>



*made in Italy*



	cm	inch		cm	inch
<b>A</b>	95	37,4	<b>O</b>	36,9	14,5
<b>B</b>	75	29,5	<b>P</b>	28,3	11,1
<b>C</b>	109	42,9	<b>Q</b>	47,5	18,7
<b>D</b>	51,8	20,4	<b>R</b>	76,5	30,1
<b>E</b>	13,2	5,2	<b>S</b>	9,2	3,6
<b>F</b>	52,1	20,5	<b>T</b>	48	18,9
<b>G</b>	52,5	20,7	<b>U</b>	13,6	5,4
<b>H</b>	17,85	7,0	<b>V</b>	3,6	1,4
<b>L</b>	40,1	15,8	<b>W</b>	9,8	3,9
<b>M</b>	21,4	8,4	<b>Z</b>	52	20,5
<b>N</b>	30,6	12,0			

PACKAGING					
DIMENSIONE IMBALLO					
	Width Larghezza	Depth Profondità	Height Altezza	Weight Peso	
<b>cm</b>	101,5	86	68,5	<b>kg</b>	96
<b>inch</b>	40	34	27	<b>lbs</b>	212

Description Descrizione		Code Codice
<b>Chimney cap</b> Comignolo	<b>A</b>	CMG-1-009
<b>Chimney</b> Canna fumaria	<b>B</b>	TI130_480_SAT
<b>Door</b> Sportello	<b>C</b>	SPT-1-010
<b>Flange</b> Flangia	<b>D</b>	FLG-2-008
<b>External shell</b> Carter esterno	<b>E</b>	CRT-1-023
<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



# CLASSICO 4 PIZZE

Data Sheets - Scheda Tecnica



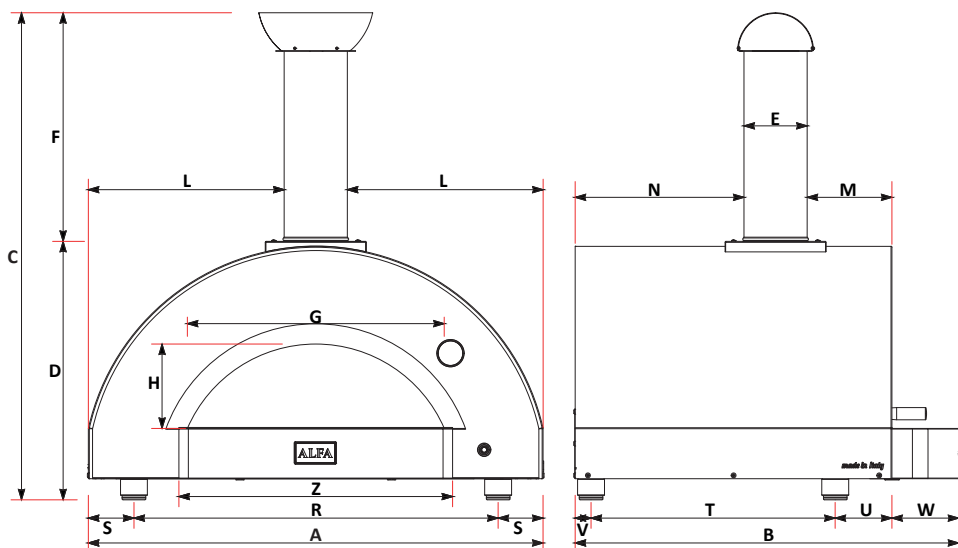
## ARDESIA GREY FXCL-4-LGRA

<b>Weight</b> Peso	<b>118 kg</b> <b>260 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>90 x 60 cm</b> <b>35 x 24 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>WOOD - Max 2 in diam. logs. trimmings</b> LEGNA - Cocchi diametro Max 5 cm potature
<b>Heating time</b> Minuti per scaldare	<b>30'</b>	<b>Minimum flue draught</b> Tiraggio minimo	<b>11 Pa</b>
<b>Pizza capacity</b> Numero Pizze	<b>4 Pizza</b> Ø30cm	<b>Flue smokes mass flow</b> Flusso volumetrico fumi	<b>49.6 g/s</b>
<b>Rated charge</b> Carica Nominale	<b>8.3 kg/h</b> 18.3 lbs/h	<b>Average consumption</b> Consumo Medio	<b>2.4 kg/h</b> 5.2 lbs/h
<b>Smoke temperature</b> Temperatura fumi	<b>400°C</b> 752°F	<b>CO emission at 13% O<sub>2</sub></b> Emissioni CO al 13% O <sub>2</sub>	<b>0.35% 4444 mg/Nm<sup>3</sup></b>

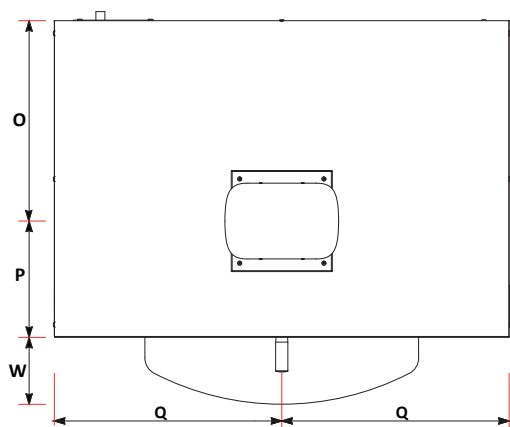


*made in Italy*





	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			



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
<b>Chimney cap</b> Comignolo	<b>A</b>	CMG-1-008
<b>Chimney</b> Canna fumaria	<b>B</b>	TI150_480_SAT
<b>Door</b> Sportello	<b>C</b>	SPT-1-008
<b>Flange</b> Flangia	<b>D</b>	FLG-2-007
<b>External shell</b> Carter esterno	<b>E</b>	CRT-1-024
<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



**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