

5 minuti



**ALFA PIZZA**  
il forno a legna è di casa



#### 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.

# 5 minuti


Easy to fire up with only a few pieces of wood, it's just ready for cooking.  
Light, practical and easy to use. Our best selling oven.

Facile à allumer avec du petit bois et tout de suite prêt pour la cuisson. Il est léger, pratique et rapide. C'est le porte-étendard d'Alfa Pizza déjà connue dans le monde entier.


Lässt sich leicht mit Kleinholz anschüren und ist sofort backbereit. Leicht, praktisch und schnell. Er ist das Bravourstück von Alfa Pizza und ist bereits in der ganzen Welt bekannt.



Available on:

COPPER 

RED 

ORANGE 

Oven floor Plan Four Backfläche	cm 60x50 24"x20"
---------------------------------------	---------------------

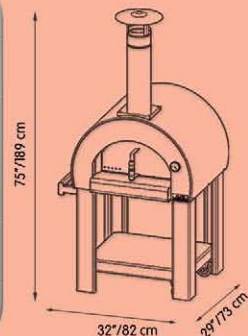
Heating time Minute de chauffe Minuten zum Erhitzen	15'
---	-----

Pizza capacity N° pizzas à la fois Pizzas pro Mal	2
---	---

Bread capacity Fournée de pain Brotbacken	Kg 2 4,4 lbs
---	-----------------

Chimney dimension Evacuations fumées Rohr für Rauchaustritt	ø cm 15 ø 5,9"
---	-------------------

Wheight Poids Gewicht	Kg 100 220 lbs
-----------------------------	-------------------



**ALFA PIZZA**  
alfapizza.it

