

ALFA FORNI

*Hornos artesanales
Made in Italy*

Giancarlo Santoro · ventas@chefcarletto.com · Tel. 333 191 7860



Horno para 2 Pizzas

ALFA2RSC / ALFA2GSC

Horno para 2 pizzas



Especificaciones

Dimensiones 95 × 105.5 × 70 cm

Peso 79 kg

Capacidad 2 pizzas (Ø30 cm)

Temp. máx. 500 °C

Cocción gas 60 × 50 cm

Cocción leña 70 × 50 cm

Colores Rojo antiguo / Gris ardesía

Accesorios Kit conversión + Cubierta

No incluye instalación · puede solicitarse

Horno para 5 Pizzas

ALFA5RSC / ALFA5ASC

Horno para 5 pizzas



Especificaciones

Dimensiones 118.3 × 149 × 102 cm

Peso 170 kg

Capacidad 5 pizzas (Ø30 cm)

Temp. máx. 500 °C

Cocción gas 85 × 70 cm

Cocción leña 100 × 70 cm

Colores Rojo antiguo / Amarillo fuego

Accesorios Kit conversión + Cubierta

No incluye instalación · puede solicitarse

Accesorios

Complementa tu experiencia Alfa Forni



Kit Pizzaiolo

Todo lo necesario para el pizzero profesional

Peel Set

Set de palas para manejo perfecto de pizzas

BBQ500

Accesorio para parrilla y asados

Base 2 Pizze

Soporte con ruedas para horno de 2 pizzas

Base 5 Pizze

Soporte con ruedas para horno de 5 pizzas

La experiencia del fuego italiano.

Hecho en Italia · Diseñado para durar · Distribuido en México

Giancarlo Santoro · ventas@chefcarletto.com · Tel. 333 191 7860