

HORNO EXTERIOR DE PIZZA



BOA

Appliance
Studio | DAS
WOLF SUB-ZERO COWI ASKO

Hecho a mano en Italia

La palabra “artesano” viene de “arte”. Por eso, hoy más que nunca, ser artesano significa combinar creatividad y habilidad, energía y pasión para crear algo único con tus propias manos. Nuestros hornos domésticos y profesionales son reconocidos mundialmente por su calidad y diseño desde hace más de 45 años.



El Alfa cocina

el relleno y la corteza a dos temperaturas diferentes

¿Por qué es tan difícil hacer una buena pizza en casa?

La pizza es la comida favorita del mundo. Por delante de hamburguesas, filetes o pollo. ¡Por delante de todo!
¿Por qué, entonces, la gente prepara habitualmente hamburguesas, filetes y pollo en casa, pero no pizza?



Otros hornos de pizza caseros, especialmente los económicos de nivel básico, no están diseñados para hacer todo esto de manera simultánea. Ninguno de ellos, excepto el horno de pizza Alfa Heat Genius™.

Alfa cuenta con una larga trayectoria en la construcción de hornos de pizza comerciales, y ha aplicado esta tecnología Heat Genius a sus hornos de pizza para el hogar. Alfa funciona como los hornos de pizza comerciales de un restaurante. Se calienta mucho y mantiene el calor mucho mejor que otros hornos de pizza caseros. Esto significa que se obtiene una corteza crujiente que sigue estando húmeda y esponjosa, a la vez que el queso se derrite y los ingredientes se hacen perfectamente.





Heat Genius™

01. LADRILLO HEATKEEPER

Alfa utiliza un auténtico ladrillo refractario en todos sus hornos de pizza. Este ladrillo refractario HeatKeeper, que fabrica en su planta de Roma (Italia), la cuna de la pizza, absorbe y almacena el calor mucho mejor que la piedra de lava o la cerámica utilizadas en otros hornos de pizza. Esto es fundamental para hornear una corteza crujiente y húmeda a la temperatura exacta, rápidamente y sin quemarse.

02. DOUBLEDOWN CERAMIC SUPERWOOL

El espacio entre las dos paredes de acero inoxidable de un horno de pizza Alfa se rellena con aislamiento DoubleDown Superwool®. Esta fibra cerámica de fabricación europea ofrece hasta el doble de resistencia al calor que el aislamiento de lana de roca utilizado en otros hornos artesanos para pizzas caseras, lo que mantiene el calor y permite hornear pizzas siempre perfectas.

03. SISTEMA PATENTADO DE CIRCULACIÓN

La chimenea puede estar en la parte superior, pero, gracias al sistema patentado de circulación integral **Full Effect Full Circulation Flue System**®, el aire caliente circula por el interior de toda la cámara antes de ser conducido de nuevo hacia abajo, donde puede calentar el ladrillo refractario y la pizza. Garantiza las temperaturas adecuadas necesarias para hornear tanto la corteza de la pizza como el relleno.



04. CÁMARA DE ACERO INOXIDABLE FORNINOX

Si va a generar mucho calor, necesita soportar altas temperaturas. La cámara de combustión Formino de un horno de pizza Alfa está fabricada con dos tipos diferentes de acero especial termostable de gran espesor.



05. PATAS AJUSTABLES

La forma única de un horno de pizza Alfa Heat Genius es parte esencial de sus altas prestaciones. El diseño "aplanado de media esfera se desarrolló tras unas pruebas exhaustivas que revelaron cómo esta forma maximizaba la circulación y el flujo de calor.

06. CARCASA CONTINUA

Los hornos de pizza Alfa están hechos para durar. La carcasa del horno está fabricada sin empalmes, por lo que durará mucho más que las carcasas remachadas de otros hornos para pizza.





07. QUEMADOR DE GAS PREMIUM SIDEFIRE

Todos los hornos Alfa de gas incorporan un sistema de quemador SideFire en el que el quemador está situado en el lateral del horno. De este modo, el calor es soplado a través del horno para circular hacia arriba y por toda la cámara de combustión. Otras marcas colocan sus quemadores en la parte trasera del horno. Esto significa que el calor se expulsa por la puerta, lo cual es, obviamente, muy ineficiente.

08. SUBIDA DE TEMPERATURA MÁS RÁPIDA

El diseño Heat Genius™ de Alfa no solo permite hornear la pizza perfecta, sino también meterla en el horno mucho antes. No hay nada más frustrante que tener que esperar a que se caliente el horno para pizzas cuando tienes 7a hambrientos amantes de la pizza listos para comer. Alfa puede estar listo en tan sólo 20 minutos, ¡mucho más rápido que otros hornos de pizza artesanales!

09. CARCASA CON DOBLE RECUBRIMIENTO

Todos los hornos de pizza Alfa tienen un doble recubrimiento en polvo mediante un proceso de revestimiento de siete pasos que garantizara un acabado duradero y resistente.

Elegir el horno de pizza Alfa

Compact (1 Pizza)

Un horno compacto tiene espacio más que suficiente para una pizza de buen tamaño. En cambio, una comida completa debería cocinarse en secuencia.

Medium (2 ó 3 Pizzas)

Un horno de tamaño intermedio tiene espacio extra que le permite cocinar otros alimentos simultáneamente, reduciendo a la mitad el tiempo total de cocción.

Large (4 ó 5 Pizzas)

Un horno más grande tiene espacio para cocinar pizza y una comida entera al mismo tiempo, por lo que es ideal para una familia.



Moderno 2 Pizze

El diseño funcional y la atención al detalle combinados con lo mejor de la tecnología Alfa hacen del horno 2 Pizze un equipo de cocción de altísimas prestaciones que se integra perfectamente en los espacios exteriores modernos.

2 Pizze está disponible en versión de leña o de gas, pero gracias al práctico Kit Hybrid, podrás decidir cocinar con leña en el modelo de gas, eligiendo qué combustible utilizar para sacar el mejor partido de tus recetas.

Dimensiones: 95x70x105,5 cm



Colores:

Antique Red ● Ardesia Grey ●

Suelo refractario Heatkeeper:

Leña 70x50 cm | Gas 60x50 cm

Accesorio Hybrid Kit:

Disponible

Moderno 5 Pizze

Moderno 5 Pizze es el más grande de los hornos Alfa

El Moderno 5 Pizze está diseñado para aquellos que quieren cocinar como profesionales ¡sin contar el número de comensales! Además, su estética realza cualquier decoración exterior. La base a medida incluye un amplio espacio de almacenamiento y estantes plegables. El horno está disponible en versión de leña o de gas. Gracias al kit híbrido disponible, podrás optar por cocinar con leña en tu horno de gas.

Dimensiones: 118x102x149 cm



Colores:

Antique Red ● Fire Yellow ●

Suelo refractario Heatkeeper:

Leña 100x70 cm | Gas 85x70 cm

Accesorio Hybrid Kit:

Disponible

Las herramientas del oficio

Una selección completa de accesorios de primera calidad.



Pizzaiolo Kit \$622 USD

El mejor juego de herramientas para el mejor pizzaiolo. El Kit Pizzaiolo de Alfa es la mejor selección de herramientas para pizza que se encuentra en el mercado. Incluye numerosos accesorios de primera calidad que te ayudarán a sumergirte en el fabuloso mundo del "arte bianca" (panadería y pizzería) aprovechando al máximo las grandes prestaciones de nuestros hornos de pizza domésticos.



BBQ 500 \$159 USD

BBQ 500 es el kit para cocinar de una forma muy especial: una especie de mezcla entre hornear, asar y cocinar a la barbacoa.



Hybrid Kit

El kit Hybrid patentado por Alfa convierte tu horno de gas en un horno de leña.

- Permite quemar leña en tu horno de gas
- Con los modelos de 2, 3, 4 y 5 pizzas.
- Acero inoxidable AISI 441



Funda para horno

La funda para horno ALFA es la mejor protección para tu horno de exterior. Cada modelo y fabricadas con un tejido técnico que las protege de la corrosión atmosférica y del desgaste normal.

- Fabricadas con material impermeable de protección contra la intemperie.
- Aptas para hornos de leña y de gas.



Set de palas \$384 USD

- Aluminio y acero inoxidable
- Cabezal perforado para eliminar el exceso de harina
- Mango tubular de longitud regulable
- Mango antideslizante profesional.

HORNO PARA 2 PIZZAS



ALFA2GSC

- A: 95 x 105.5 • P: 79kg
- H: 70 cm • MAX: 500°C

ALFA2GSC **\$3,620 USD**



ALFA2RSC

- A: 95 x 105.5 • P: 79kg
- H: 70 cm • MAX: 500°C

ALFA2RSC **\$3,620 USD**

HORNO PARA 2 PIZZAS CON CARRITO



ALFA2GCC

- A: 95 x 105.5 • P: 79kg
- H: 70 cm • MAX: 500°C

ALFA2GCC **\$4,465 USD**



ALFA2RCC

- A: 95 x 105.5 • P: 79kg
- H: 70 cm • MAX: 500°C

ALFA2RCC **\$4,465 USD**

HORNO PARA 5 PIZZAS



ALFA5ASC

- A: 118.3 x 149 • P: 170kg
- H: 109 cm • MAX: 500°C

ALFA5ASC **\$6,904 USD**



ALFA5RSC

- A: 118.3 x 149 • P: 170kg
- H: 109 cm • MAX: 500°C

ALFA5RSC **\$6,904 USD**

HORNO PARA 5 PIZZAS CON CARRITO



ALFA5ACC

- A: 118.3 x 149 • P: 170kg
- H: 109 cm • MAX: 500°C

ALFA5ACC **\$8,268 USD**



ALFA5RCC

- A: 118.3 x 149 • P: 170kg
- H: 109 cm • MAX: 500°C

ALFA5RCC **\$8,268 USD**



Paseo de los tamarindos 90 Bosques de las Lomas, CDMX, Local PB-35

www.subzerowolfcdmx.com

@subzerowolfcdmx

