Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:22

Link do produktu: https://salongrilli.pl/alfa-forni-lopata-perforowana-rozmiar-m-ac-palam-p-2043.html



Alfa Forni Łopata perforowana rozmiar M (AC-PALAM)

Cena	**299,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**AC-PALAM**

Opis produktu

Łopata do Pizzy Alfa Forni – Idealne Narzędzie do Perfekcyjnego Wypieku

Niezbędne Narzędzie w Każdej Pizzerii i Domowej Kuchni
Łopata do pizzy Alfa Forni to podstawowe akcesorium, które powinno znaleźć się w każdej pizzerii i w domowej kuchni, gdzie piecze się własne pizze. Dzięki swojemu płaskiemu, metalowemu lub drewnianemu wykonaniu, łopata umożliwia wygodne przenoszenie i manipulowanie pizzą w piecu. To profesjonalne narzędzie ułatwi ci osiągnięcie idealnych rezultatów podczas przygotowywania pizzy, zarówno w warunkach komercyjnych, jak i w domowym piecu.

Perforowana Konstrukcja – Klucz do Doskonałego Wypieku

Co wyróżnia łopatę do pizzy Alfa Forni, to jej specjalna perforowana konstrukcja. Małe otwory na powierzchni łopaty mają ogromne znaczenie podczas pieczenia. Dzięki perforacjom możliwe jest usunięcie nadmiaru mąki, która została użyta do obtoczenia ciasta lub powierzchni, na której kładziemy pizzę. Nadmiar mąki może spalić się w piecu, nadając pizzy nieprzyjemny, gorzki smak. Perforacje pozwalają usunąć zbędną mąkę, zapewniając czystość spodu pizzy i eliminując ryzyko przypalenia.

Łatwe Wyjmowanie Pizzy z Pieca

Kiedy pizza jest gotowa, perforowana łopata Alfa Forni pozwala na wygodne i bezpieczne wyjęcie jej z pieca. Drobiny mąki lub ciasta, które mogłyby przylegać do spodu, przesuwają się przez otwory, pozostawiając pizzę w idealnym stanie. Dzięki temu, pizza nie tylko smakuje doskonale, ale również wygląda perfekcyjnie – bez przypaleń i z idealnie chrupiącym spodem.

Wygodna i Funkcjonalna Konstrukcja

Łopata do pizzy Alfa Forni jest wykonana z trwałego aluminium, co zapewnia jej lekkość i odporność na wysokie temperatury. Dzięki dołączonej końcówce przedłużającej, długość łopaty może wynosić aż 43 cm, co ułatwia obsługę pieców o różnych rozmiarach. Łopata ma szerokość 30 cm, co zapewnia wystarczająco dużą powierzchnię do przenoszenia pizzy, niezależnie od jej rozmiaru.

Specyfikacja Łopaty do Pizzy Alfa Forni:

- **Długość:** 43 cm (z końcówką przedłużającą)
- **Szerokość:** 30 cm
- **Wykonanie:** Aluminium, zapewniające lekkość i wytrzymałość
- **Rozmiar:** M
- **Zaleta:** Perforacje, które eliminują nadmiar mąki i zapobiegają przypaleniom

Zalety Łopaty Alfa Forni:

- **Usuwanie nadmiaru mąki:** Dzięki perforacjom łopata pozwala pozbyć się nadmiaru mąki, zapobiegając jej przypaleniu.
- **Wygodne przenoszenie pizzy:** Łatwe wkładanie i wyjmowanie pizzy z pieca, bez ryzyka jej uszkodzenia.
- **Trwałość i odporność:** Wykonana z lekkiego, ale trwałego aluminium, odpornym na wysokie temperatury.
- **Idealna do małych i średnich pieców:** Przystosowana do użytku w domowych piecach oraz w mniejszych pizzeriach.

O marce Alfa Forni

Alfa Forni – Włoskie Piece do Pizzy Najwyższej Jakości

Alfa Forni to światowy lider w produkcji **włoskich pieców do pizzy**, które umożliwiają wypiek **autentycznej pizzy neapolitańskiej** w warunkach domowych, ogrodowych i profesjonalnych. Dzięki nowoczesnym technologiom, dbałości o jakość oraz dziesięcioleciom tradycji, Alfa Forni stanowi synonim innowacji, precyzji i włoskiego smaku.

Historia Alfa Forni – Od Włoskich Korzeni do Światowego Sukcesu

Historia **Alfa Forni** sięga **1977 roku**, kiedy to w małym włoskim miasteczku w regionie Lazio powstały pierwsze piece na drewno inspirowane tradycyjnym rzemiosłem. Założyciele marki postawili sobie cel: przybliżenie smaku włoskiej pizzy neapolitańskiej każdemu, kto marzy o wypieku perfekcyjnej pizzy w domowych warunkach.

Kamienie milowe:

- 1977 – Założenie firmy i pierwsze piece do pizzy na drewno.
- 1990 – Ekspansja na rynek międzynarodowy.
- 2000 – Wprowadzenie **pieców gazowych** dla większej wygody użytkowników.
- 2015 – Innowacyjna technologia **HeatKeeper™** i **FlueSystem®**.
- 2020 – Linia **Moderno Portable** dedykowana użytkownikom domowym i plenerowym.

Dziś Alfa Forni eksportuje swoje produkty do ponad **100 krajów**, łącząc włoski design z najnowocześniejszymi rozwiązaniami technologicznymi.

Innowacyjne Technologie Alfa Forni

Alfa Forni wprowadziła unikalne technologie, które wyróżniają ją na tle konkurencji:

- **HeatKeeper™** – Specjalne ogniotrwałe płyty akumulujące ciepło, które zapewniają równomierny wypiek ciasta.
- **DoubleDown Ceramic Superwool®** – Najnowocześniejsza izolacja minimalizująca straty ciepła, umożliwiająca utrzymanie temperatury do 500°C.
- **FlueSystem®** – System cyrkulacji powietrza, który optymalizuje pieczenie spodu i dodatków pizzy.

Dzięki tym innowacjom wypiek **pizzy w domu** staje się prosty, szybki i efektywny.

Piece do Pizzy Alfa Forni – Modele Dostosowane do Twoich Potrzeb

Alfa Forni oferuje szeroką gamę **pieców gazowych** i **hybrydowych**, które sprawdzają się w różnych warunkach:

- **Moderno Portable** – Lekki i przenośny piec do pizzy, idealny na spotkania rodzinne.
- **Piece gazowe** – Doskonałe do szybkiego nagrzewania i wygodnego użytkowania.
- **Piece hybrydowe** – Łączące zalety gazu i drewna dla idealnego smaku i wydajności.

Oprócz pieców Alfa Forni oferuje także **akcesoria do pizzy**, takie jak **termometr na podczerwień**, **łopaty** i **noże, pojemniki na ciasto, pokrowce na piece do pizzy**.

Co Mówią Klienci o Alfa Forni?

"Dzięki piecowi Alfa Forni mogę w końcu piec pizzę neapolitańską w moim ogrodzie! Efekt jest rewelacyjny."

Anna K

★★★★★

"Moderno Portable to najlepszy zakup. Pizza gotowa w 90 sekund!"

Marcin Nawrocki

★★★★★

Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ)

1. Jak długo nagrzewa się piec Alfa Forni?
Piece Alfa Forni osiągają temperaturę 500°C w zaledwie 20 minut.

2. Czy piec można używać na gaz i drewno?
Tak, modele hybrydowe Alfa Forni umożliwiają zmianę zasilania.

3. Czy Alfa Forni oferuje akcesoria?
Tak, w ofercie znajdziesz termometr na podczerwień, łopaty i noże, pojemniki na ciasto, pokrowce na piece do pizzy i inne narzędzia.

GSPR - Dane kontaktowe dla produktów marki Alfa Forni:

Alfa Refrattari srl
Via Osteria della Fontana, 63 – 03012 – Anagni (FR) – Italy
+39 0775-7821
+39 0775-782218
info@alfaforni.com