Dane aktualne na dzień: 22-10-2026 02:25

Link do produktu: https://salongrilli.pl/alfa-forni-piec-do-pizzy-piec-moderno-2-pizze-gaz-antracyt-fxcm-lgri-t-p-2028.html

Alfa Forni Piec do pizzy Piec Moderno 2 Pizze Gaz Antracyt (FXCM-LGRI-T)

Cena	**12 999,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**FXCM-LGRI-T**

Opis produktu

Alfa Forni Moderno Ciao Drewno Antracyt

Zrób prawdziwą neapolitańską pizzę w domu w piecu do pizzy Alfa Forni
Pizza z pieca jak z włoskiej neapolitańskiej pizzerii? Sekretem wypieku chrupiącej, włoskiej pizzy na cienkim cieście są piece kamienne, które rozgrzewają się do wysokiej temperatury.

Model pieca Moderno Ciao Drewno Antracyt opalany jest drewnem.
Charakteryzuje się ogniotrwałą powierzchnią, lekkością i łatwością w obsłudze.
Dzięki drzwiczkom pozwala na bieżąco kontrolować proces pieczenia.
Piec idealnie nadaje się do pieczenia pizzy, chleba, pieczeni, mięs z grilla.
Pojemność Moderno Ciao Drewno Antracyt wynosi 2 pizze o średnicy 30 cm. Powierzchnia pieczenia wynosi 70x40 cm oraz rozgrzewa się w przeciągu 20 – 30 minut. Piec osiąga maksymalną temperaturę 500 stopni Celsjusza. Zasilany jest drewnem.

Sklepienie ze stali insulated izolowane włóknem ceramicznym w celu utrzymania ciepła wewnątrz komory pieczenia.

Powierzchnia pieczenia wykonana z wymiennych płytek ogniotrwałych grubości 2,5 cm.

Drzwiczki są wyposażone w rączkę z wygodnym uchwytem, co umożliwia regulację ciągu i łatwe kontrolowanie ognia wewnątrz pieca.

"Sekret delektowania się pizzą w domu jak w pizzerii? Innowacyjna technologia Alfa Heat Genius TM"

Dlaczego pizza z piecy Alfa Forni jest taka pyszna?
Wszystkie piece do pizzy marki Alfa Forni, posiadają innowacyjną technologię Heat GeniusTM, która gwarantuje doskonałą wydajność przy jednoczesnej optymalizacji zużycia paliwa. Umożliwia również pieczenie tak jak w profesjonalnych piecach używanych w pizzeriach, ale w domowym piecu. Heat Genius składa się z 3 opatentowanym technologii są nimi:

Ogniotrwałe płyty HeatKeeper™
Akumulują i magazynują ciepło znacznie lepiej niż kamień lawowy, szamotowy lub ceramika stosowana w innych piecach do pizzy. Dzięki ogniotrwałej cegle HeatKeeper™ podłoga pieca do pizzy pozwoli na szybkie upieczenie pizzy, czyniąc ją idealnie chrupiącą i miękką.

Izolacja DoubleDown Ceramic Superwool®
Przestrzeń między dwoma ściankami ze stali szlachetnej pieca Alfa jest wypełniona 10 cm warstwą włókna ceramicznego, charakteryzuje się większą odpornością termiczną niż wełna mineralna lub kamienie lawowe. Dzięk swoim właściwościom pozwala utrzymanie jak nawiększego ciepła wewnątrz pieca. Jeśli piec w jest rozgrzany do 500 stopni dzięki izolacji obudowa pieca będzie oscylować w granicach 60 – 70 stopni Celsjusza.

System cyrkulacji powietrza FlueSystem®
Flue System optymalizuje obieg gorącego powietrza wewnątrz pieców Alfa. W piecach do pizzy ciepło cyrkuluje, a następnie kierowane jest przez specjalny deflektor do komina. W ten sposób piec zawsze utrzymuje odpowiednią temperaturę, aby optymalnie upiec zarówno spód, jak i dodatki na pizzy.

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