Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:08

Link do produktu: https://salongrilli.pl/alfa-fornia-piec-do-pizzy-moderno-5-pizze-gaz-zolty-fxmd-5p-ggia-p-2016.html



Alfa Forni Piec do pizzy Moderno 5 Pizze Gaz Żółty (FXMD-5P-GGIA)

Cena	**21 599,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**FXMD-5P-GGIA**

Opis produktu

Alfa Forni Moderno 5 Pizze – Twoja włoska pizzeria w domu!

Największy piec do pizzy od Alfa Forni

Przygotuj prawdziwą neapolitańską pizzę we własnym domu dzięki piecowi Alfa Forni Moderno 5 Pizze. To idealne rozwiązanie dla miłośników włoskiej kuchni, którzy pragną cieszyć się smakiem pizzy jak z autentycznej neapolitańskiej pizzerii.

Czym wyróżnia się piec Alfa Forni Moderno 5 Pizze?

- **Profesjonalna jakość w domowych warunkach:** Piec rozgrzewa się do 500°C w zaledwie 20-30 minut, pozwalając na upieczenie idealnej pizzy w 90 sekund.
- **Duża pojemność:** Możesz jednocześnie upiec 5 pizz o średnicy 30 cm, dzięki czemu doskonale sprawdzi się podczas spotkań z rodziną i przyjaciółmi.
- **Wysoka wytrzymałość:** Malowanie proszkowe oraz izolacja z włókien ceramicznych zapewniają trwałość i doskonałe utrzymanie ciepła.
- **Wymienne płytki ogniotrwałe:** Powierzchnia pieczenia wykonana z 2,5-centymetrowych płytek pozwala na szybkie i równomierne pieczenie pizzy.
- **Elastyczność zasilania:** Piec może być zasilany gazem, a przy zastosowaniu zestawu hybrydowego również drewnem.

Technologia Heat Genius™ – sekret idealnej pizzy Alfa Forni wprowadziła innowacyjną technologię Heat Genius™, która sprawia, że pieczenie jest efektywne, a smak pizzy nieporównywalny. Składa się ona z trzech kluczowych elementów:

1. **Ogniotrwałe płyty HeatKeeper™:** Akumulują i magazynują ciepło lepiej niż tradycyjne materiały, zapewniając

chrupiącą i idealnie wypieczoną pizzę.

2. **Izolacja DoubleDown Ceramic Superwool®:** 10 cm warstwa włókna ceramicznego gwarantuje maksymalne utrzymanie ciepła wewnątrz pieca, przy jednoczesnym bezpieczeństwie użytkowania. Nawet przy 500°C w środku, temperatura zewnętrznej obudowy nie przekracza 60-70°C.
3. **System cyrkulacji powietrza FlueSystem®:** Optymalizuje obieg gorącego powietrza, zapewniając równomierne pieczenie spodu i dodatków na pizzy.

Praktyczne detale:

- Wygodne drzwiczki z uchwytem pozwalają na regulację ciągu i kontrolę ognia.
- W zestawie znajduje się reduktor z wężem do butli gazowej.

Postaw na Alfa Forni Moderno 5 Pizze i odkryj nową jakość domowego pieczenia pizzy!

Specyfikacja pieca do pizzy Alfa Forni
Kolor: Żółty,
Pojemność: 5 pizz o średnicy 30cm ,
Maksymalna temperatura: 500 stopni Celsjusza,
Powierzchnia pieczenia: 85x70 cm wykonana z ogniotrwałych płytek,
Zasilanie paliwem: Gaz (reduktor z wężem znajduje się w komplecie z piecem) oraz z możliwością hybrydy (dedykowany zestaw do palenia drewnem w gazowym piecu do pizzy),
Zużycie paliwa: 2,1 kg/h - gaz, 5kg/h - drewno(zestaw hybrydowy)
Waga: 175 kg
Wymiary pieca: szerokość - 118 cm, głębokość - 102 cm, wysokość (z kominem) - 149 cm
Wymiary podstawy: szerokość - 118cm, głębokość - 102cm, wysokość - 88 cm

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