

ALFA

CIAO

ALFA

FORNO A LEGNA

CIAO M TOP

FXCM-LGRI-T

grigio
argento

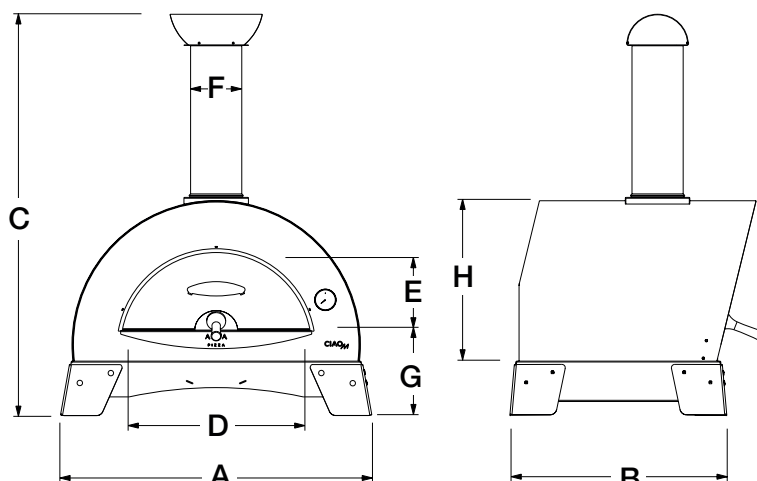
FXCM-LGIA-T

giallo

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION

MISURE / DIMENSIONS

A	91,2 cm / 35,9 in
B	63,6 cm / 25 in
C	118 cm / 46,5 in
D	50 cm / 19,7 in
E	20,5 cm / 8,1 in
F	15 cm / 5,9 in
G	26 cm / 10,2 in
H	48 cm / 18,9 in



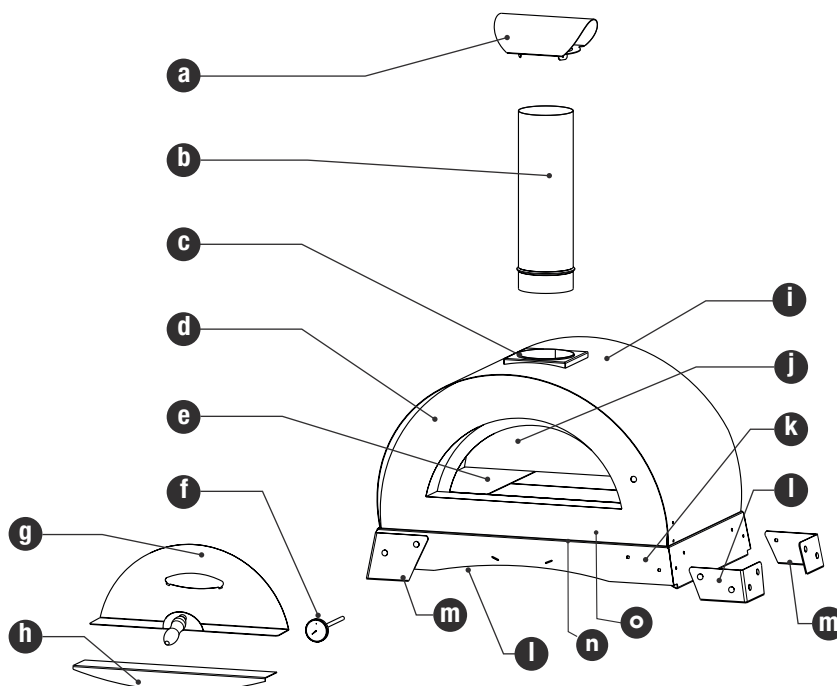
conforme a UNI 10474 e EN 13229
UNI 10474 and EN 13229 compliant

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso Weight	80 kg 176 lbs	Materiali utilizzati Used material	lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica iron sheet, stainless steel, ceramic fiber
Area piano forno Oven floor area	0,28 m ² 3 ft ²	Tipo di refrattario Type of refractory	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
Dim. piano forno Oven floor dim.	70 x 40 cm 27,5 x 15,7 in	Combustibile consigliato Recommended fuel	Ciocchi diam. Max 5 cm, potature Max 1,9 in diam. logs, trimmings
Minuti per scaldare Heating time (min)	15	Carica nominale Rated charge	6,9 kg/h 15,2 Lbs/h
N° pizze alla volta Pizza capacity	2	Tiraggio minimo Minimum flue draught	10 Pa
Infornata di pane Bread capacity	2 kg 4,4 lbs	Flusso volumetrico fumi Flue smokes mass flow	57,7 g/s
Temperatura massima Max oven temperature	500°C 1000°F	Emissioni CO al 13% O ₂ CO emission at 13% O ₂	0,31% 3843 mg/Nm ³
Consumo medio Average fuel consumption	2,5 kg/h 5,5 lbs/h	Temperatura fumi Smoke temperature	395°C 743°F

MONTAGGIO E COMPONENTI / ASSEMBLY AND PARTS LIST

	CODICE	N°	DESCRIZIONE
a	SPZP_01_024	1	Comignolo
b	TI150_500_SAT	1	Canna fumaria
c	PZP_01_025	1	Flangia
d	SML-01-048	1	Archetto
e	RRA-5020	2	Tavella (50X20)cm
e	RRA-4020	1	Tavella (40X20)cm
f	YT63-135	1	Termometro
g	SPZP_01_020	1	Sportello inox
h	SML-01-049	1	Davanzale
i	CRT-01-028-GIA	1	carter esterno Giallo Forno Ciao
i	CRT-01-028-GRI	1	carter esterno Grigio Forno Ciao
j	CMB-01-029	1	Cupola Camera forno
k	SPR-03-0061	1	Base struttura Forno Ciao
l	PZP-01-071	1	Piede Anteriore dx - Posteriore sx
m	PZP-01-070	1	Piedi Anteriore sx - Posteriore dx
n	CMB-01-028	1	Vasca camera forno
o	FCGSB602515	1	GASBETON 60X25X5 cm



ALFA

FORNO A LEGNA

CIAO M

FXCIAM-LGRI

grigio
argento

FXCIAM-LGIA

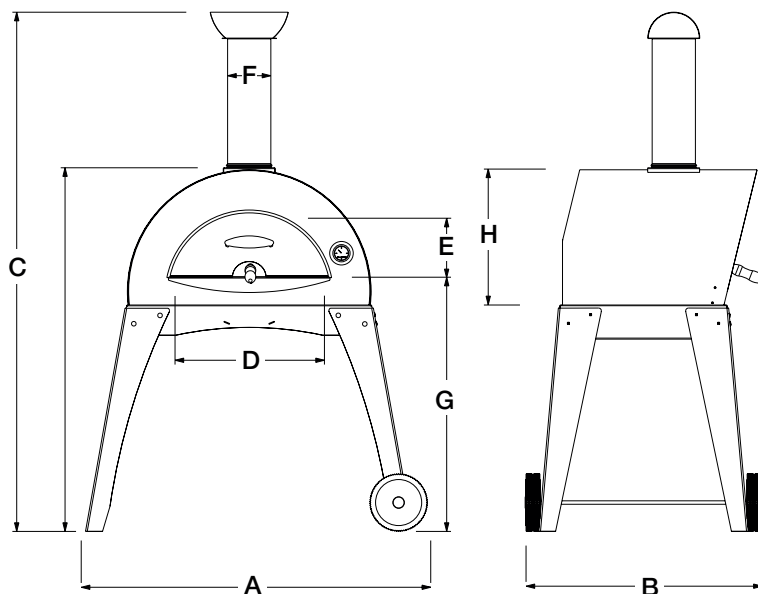
giallo

conforme a UNI 10474 e EN 13229
UNI 10474 and EN 13229 compliant

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION

MISURE / DIMENSIONS

A	118 cm / 46,4 in
B	85 cm / 33,5 in
C	181 cm / 71,2 in
D	50 cm / 19,7 in
E	20,5 cm / 8,1 in
F	15 cm / 5,9 in
G	89 cm / 35 in
H	48 cm / 18,9 in

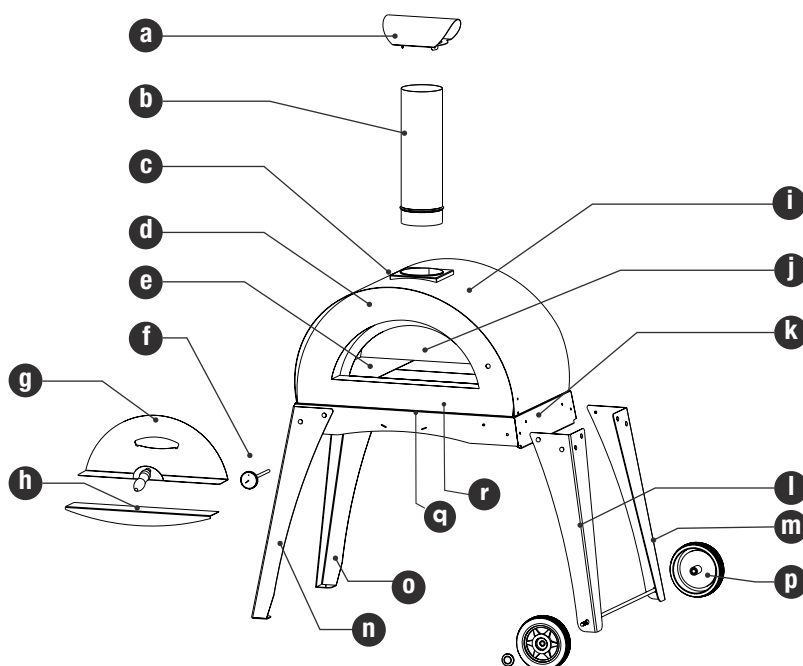


CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso Weight	95 kg 209,4 lbs	Materiali utilizzati Used material	lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica iron sheet, stainless steel, ceramic fiber
Area piano forno Oven floor area	0,28 m ² 3 ft ²	Tipo di refrattario Type of refractory	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
Dim. piano forno Oven floor dim.	70 x 40 cm 27,5 x 15,7 in	Combustibile consigliato Recommended fuel	Ciocchi diam. Max 5 cm, potature Max 1,9 In diam. logs, trimmings
Minuti per scaldare Heating time (min)	15	Carica nominale Rated charge	6,9 kg/h 15,2 Lbs/h
N° pizze alla volta Pizza capacity	2	Tiraggio minimo Minimum flue draught	10 Pa
Infornata di pane Bread capacity	2 kg 4,4 lbs	Flusso volumetrico fumi Flue smokes mass flow	57,7 g/s
Temperatura massima Max oven temperature	500°C 1000°F	Emissioni CO al 13% O ₂ CO emission at 13% O ₂	0,31% 3843 mg/Nm ³
Consumo medio Average fuel consumption	2,5 kg/h 5,5 lbs/h	Temperatura fumi Smoke temperature	395°C 743°F

MONTAGGIO E COMPONENTI / ASSEMBLY AND PARTS LIST

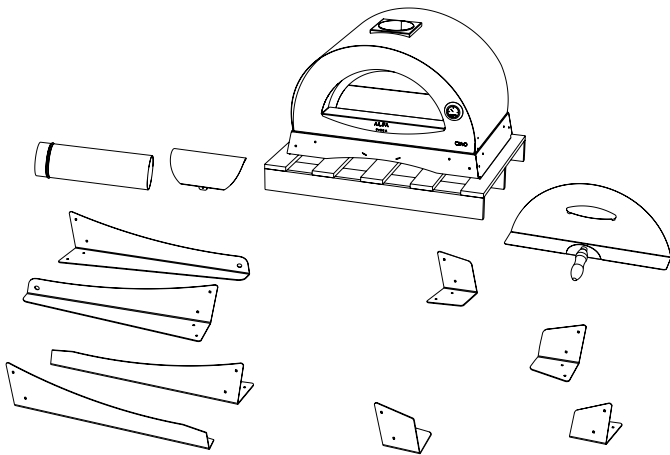
	CODICE	N°	DESCRIZIONE
a	SPZP_01_024	1	Comignolo
b	TI150_500_SAT	1	Canna fumaria
c	PZP_01_025	1	Flangia
d	SML-01-048	1	Archetto
e	RRA-4020	1	Tavella (40X20)cm
e	RRA-5020	2	Tavella (50X20)cm
f	YT63-135	1	Termometro
g	SPZP_01_020	1	Sportello inox
h	SML-01-049	1	Davanzale
i	CRT-01-028-GIA	1	carter esterno Giallo Forno Ciao
i	CRT-01-028-GRI	1	carter esterno Grigio Forno Ciao
j	CMB-01-029	1	Cupola Camera forno
k	SPR-03-0061	1	Base struttura Forno Ciao
l	SPZP_01_028-GR	1	Piedi struttura Anteriore dx
m	SPZP_01_045-GR	1	Piedi struttura Posteriore Dx
n	SPZP_01_051-GR	1	Piedi struttura Anteriore Sx
o	SPZP_01_052-GR	1	Piede struttura Posteriore sx
p	CEEA20000	2	Ruote
q	CMB-01-028	1	Vasca camera forno
r		1	SIPOREX 700x400x50mm



INSTALLAZIONE E MONTAGGIO / INSTALLATION AND ASSEMBLY / INSTALACIÓN Y MONTAJE / INSTALLATION ET MONTAGE / INSTALLATION UND MONTAGE

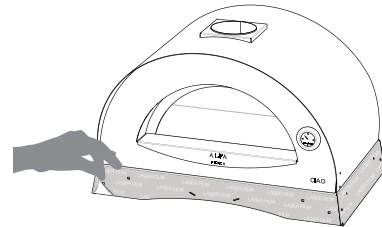
1

- IT** Togliere tutti i componenti all'interno della bocca del forno, anche le tavelle. Rovesciare il forno sotto sopra, appoggiandolo delicatamente su una superficie antigraffio.
- EN** Remove all the things from the oven, including the bricks. Turn the oven upside down and place it gently onto a scratch-resistant surface.
- ES** Quita todos los elementos que están dentro del horno, incluidos los ladrillos. Voltea el horno y ponlo con cuidado sobre una superficie resistente a los arañazos.
- FR** Retirez tout ce qui se trouve à l'intérieur du four, y compris les briques. Ensuite, retournez le four et placez-le doucement sur une surface résistante aux rayures.
- DE** Alle Bauelemente in der Öffnung des Backofens sowie die Platten entfernen. Den Backofen umdrehen und vorsichtig auf eine kratzfeste Fläche abstellen.



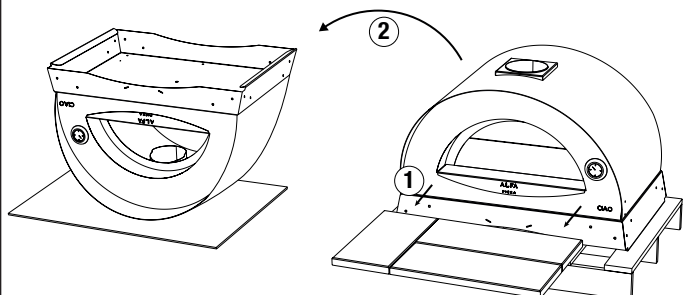
2

- IT** Togliere la pellicola laser film da tutti i componenti del forno prima di proseguire con il montaggio.
- EN** Remove the laser film from all parts of the oven before proceeding with the installation.
- ES** Quite la película laser film de todos los componentes del horno antes de proceder al montaje.
- FR** Retirer le film laser de toutes les parties du four avant de procéder au montage.
- DE** Bevor mit der Montage fortgefahren wird, ist von allen Teilen die Laserfilm-Folie zu entfernen.



3

- IT** Rimuovere le tavelle dal forno e adagiare il forno rovesciato sulla sagoma di polistirolo. Consigliamo in 2 persone.
- EN** Remove the bricks in the oven and lay the oven upside down on the polystyrene template. We recommend two people.
- ES** Retire los ladrillos del horno y apoye el horno volcado en la plantilla de poliestireno. Se recomienda la presencia de 2 personas.
- FR** Enlevez les briques du four et poser le four renversé sur le gabarit de polystyrène. Deux personnes sont nécessaires pour effectuer cette opération.
- DE** Entfernen Sie die Steine aus dem Ofen nehmen und den umgedrehten Ofen auf das Polystyrolprofil legen. Hierfür werden 2 Personen empfohlen.



4

IT Avvitare i bulloni (a) ed i dadi (b) delle gambe come descritto nell'immagine (A) facendo attenzione al verso delle gambe (guardare foto, le due gambe con il foro per le ruote vanno dal lato del termometro).

I bulloni della base vanno stretti dopo il montaggio dell'asse e delle ruote; utilizzare la chiave in dotazione per effettuare questo passaggio.

EN Tighten the bolts (a) and nuts (b) of the legs as described in the image (a), paying attention to the direction of the legs (see photo, the two legs with the hole for the wheels go on the thermometer side). The bolts on the base must be tightened after mounting the axle and wheels; use the wrench supplied to perform this step.

ES Atornille los pernos (a) y las tuercas (b) de las patas como descrito en la imagen (a), prestando atención al sentido de las patas (mire la foto, las dos patas con el agujero para las ruedas deben colocarse en el lado del termómetro).

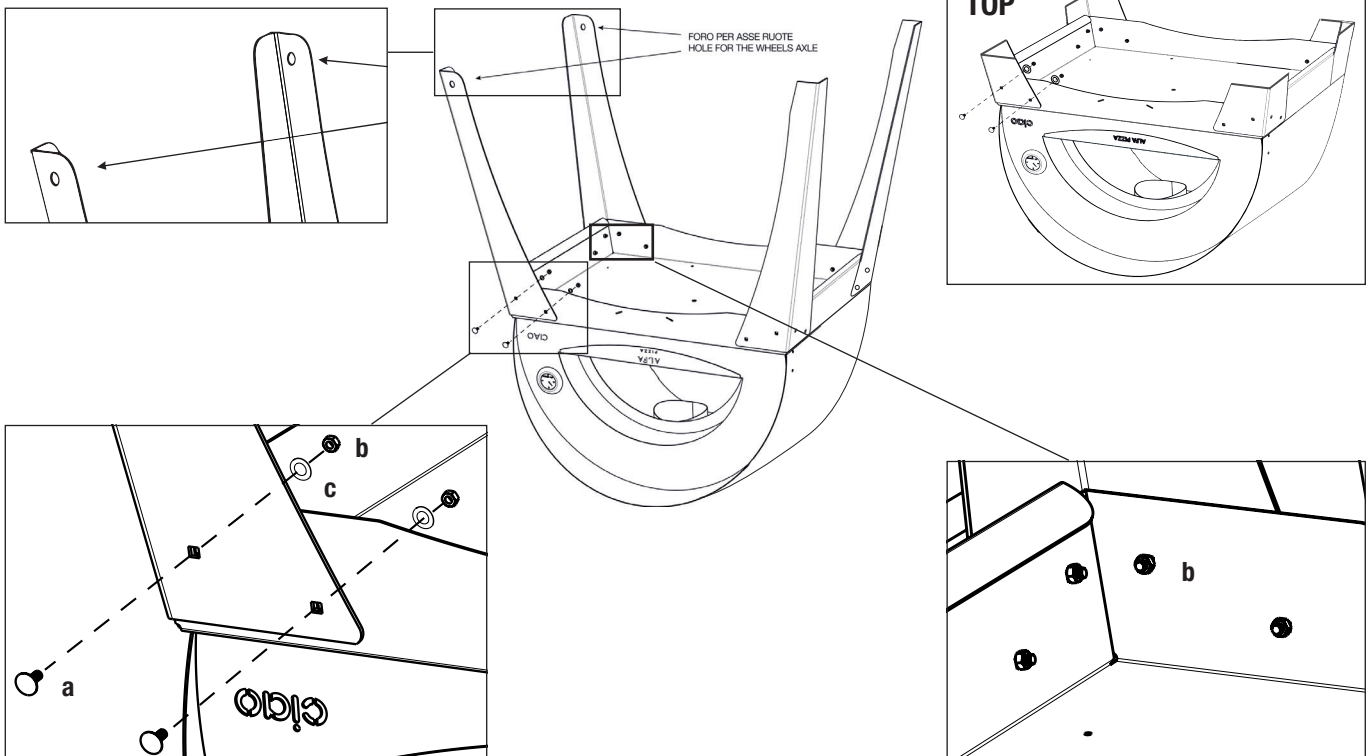
Los pernos de la base deben apretarse después del montaje del eje y de las ruedas; use la llave en dotación para realizar esta operación.

FR Visser les boulons (a) et les dés (b) des pieds comme cela est décrit sur l'image (a) en faisant attention au positionnement des pieds (regarder la photo, les deux pieds avec le trou pour les roues vont du côté du thermomètre).

Les boulons de la bases doivent être serrés après l'assemblage de l'axe et des deux roues ; utiliser la clé fournie pour effectuer ce passage.

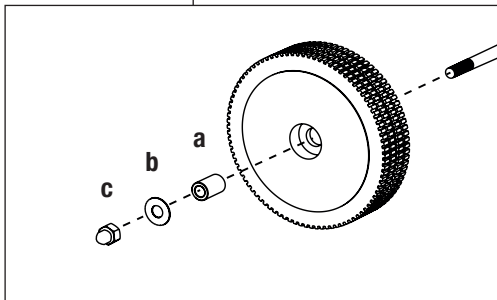
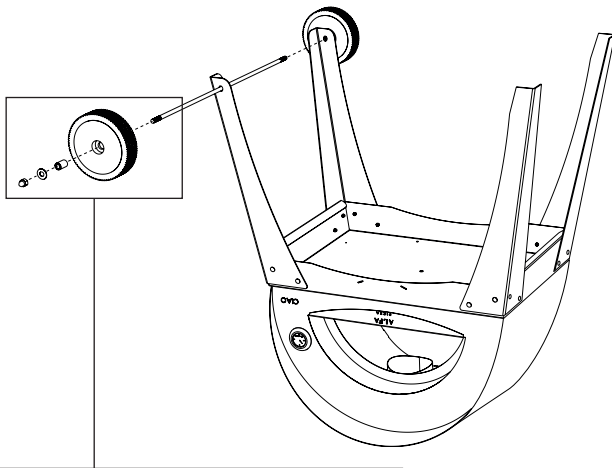
DE Die Bolzen (a) und Schraubenmutter (b) der Beine wie in der Abbildung (a) beschrieben anschrauben, wobei auf die Richtung der Beine zu achten ist (Bild betrachten, die beiden Beine mit der Öffnung für die Räder gehören auf die Thermometerseite).

Die Bolzen des Gestells werden nach der Montage der Achse und der Räder angezogen; Hierfür ist der mitgelieferte Schlüssel zu verwenden.



5

- IT** Montare le ruote come descritto nella figura e dopo aver fatto passare la boccia (a), posizionare la rondella (b) e coprire il dado (c) con il coperchio di plastica (d).
- EN** Mount the wheels as shown in the figure and, after assembling the bush (a), position the washer (b) and cover the nut (c) with the plastic cover (d).
- ES** Monte las ruedas como descrito en la figura y, tras haber dejado pasar el casquillo (a), coloque la arandela (b) y cubra la tuerca (c) con la tapa de plástico (d).
- FR** Monter les roues comme il est décrit dans la figure et après avoir fait passer la douille (a), positionner la rondelle (b) et couvrir le dé (c) avec le couvercle en plastique (d).
- DE** Die Räder wie in der Abbildung beschrieben montieren. Nach dem Hindurchführen der Buchse (a) ist die Unterlegscheibe (b) zu platzieren und die Schraubenmutter (c) mit der Kunststoffabdeckung (d) abzudecken.



6

- IT** Una volta assemblato, rovesciare il forno (consigliamo in 2 persone).
- EN** Once fully assembled, tip over the oven (we recommend 2 people).
- ES** Una vez montado, vuelque el horno (se recomiendan 2 personas).
- FR** Une fois le four assemblé, le renverser (deux personnes sont nécessaires pour effectuer cette opération).
- DE** Den Ofen nach der abgeschlossenen Montage umdrehen (für diese Handlung sind 2 Personen erforderlich).



7

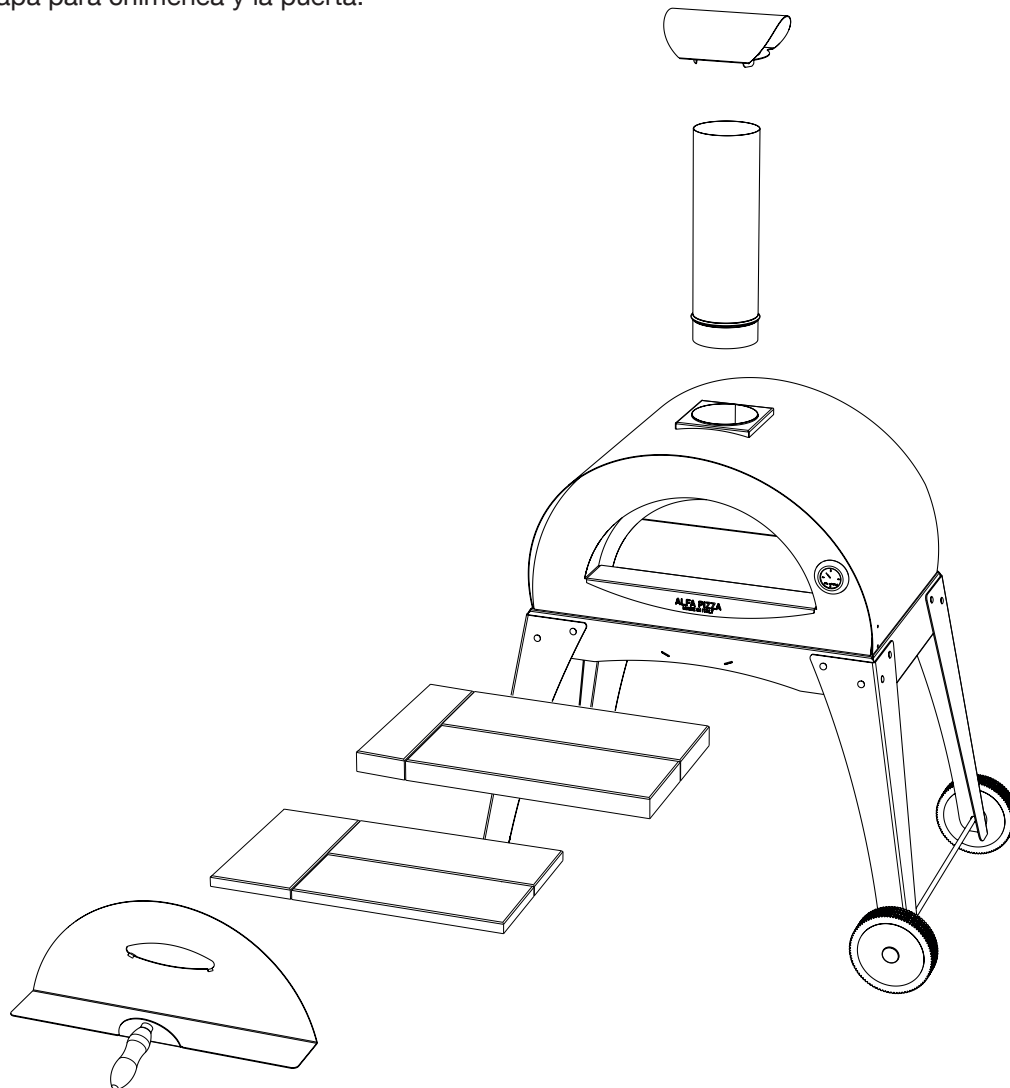
IT Posizionare i componenti del forno. Partire dal Gasbeton, posizionare i mattoni. Poi posizionare la canna fumaria, il comignolo e lo sportello.

EN Position the parts of the oven. Starting with the Gasbeton, then position the refractory bricks. the chimney flue , chimney pot and the oven door

ES Posicione los componentes del horno. Empiece con los Gasbeton. Entonces coloque los tres ladrillos refractarios el conducto de humos, la tapa para chimenea y la puerta.

FR Positionner les composants du four. Commencer par le Gasbeton puis positionner les briques réfractaires. Puis positionner le carneau montant, la cheminée et la porte du four.

DE Die Ofenteile platzieren. Legen Sie die Gasbetonplatte drauf, danach die Schamottesteinen danach der Rauchabzug, der Schornstein und die Tür anzubringen.



IL FORNO È PRONTO PER L'USO / THE OVEN IS READY TO USE / EL HORNO ESTÁ LISTO PARA EL USO / LE FOUR EST PRÊT POUR L'UTILISATION / DER OFEN IST FÜR DEN GEBRAUCH BEREIT

ALFA REFRATTARI S.R.L.

via Osteria della Fontana 63, 03012 Anagni (FR), Italy

web site: www.alfaforni.com - www.alfaovens.com
e-mail: [info@ alfaforni.com](mailto:info@alfaforni.com)

tel: +39 0775.7821 - fax: +39 0775.782218