



טכנולוגיה איטלקית פורצת גבולות

טאבוני ALFA האיטלקיים ידועים בזכות הטכנולוגיה המתקדמת שלהם, שבשילוב חומרי הגלם האיכותיים והעיבוד היוקרתי, הפכים אותם לטאבוני הטובים בעולם.

משתמשי ALFA ברחבי הגלובוס כבר יודעים שהתוצאות המצוינות היוצאות מהטאבון הן ברמה הגבוהה ביותר ועומדות בסטנדרטים של מסעדות וטבחים מקצועיים. כך שאם אתם לקראת רכישה של טאבון או שאתם עדיין מתלבטים, תהיו בטוחים שטאבון איטלקי אמיתי ישנה את כל מה שחשבתם על אפייה ויהפוך את החצר או המרפסת שלכם למקום האהוב עליכם ביותר, לבישול, אפייה וצלייה.

1 אבן חרס אש שומרת חום

טאבוני אלפא כוללים משטח אבן אותנטי Heat Keeper Firebrick המיוצר במפעלם ברומא. היתרון המשמעותי של האבן הוא יכולת אגירת החום שלה ושמירה על הטמפרטורה הגבוהה לאורך זמן. מדובר ביתרון החשוב ביותר לאפייה איכותית של המאפים ויצירת הקראסט הנחשק וכמובן לחסכון משמעותי באנרגיה.



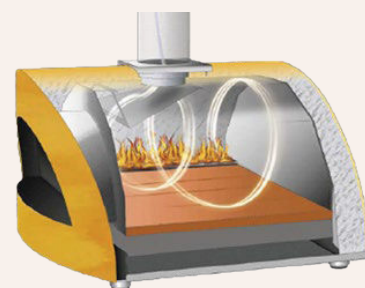
2 בידוד כפול ומתקדם באמצעות סיבי ה-Superwool

מדובר בפיתוח ייחודי של ALFA שבניגוד ליצרנים אחרים המשתמשים בצמר סלעים סטנדרטי, באלפא מעניקים בידוד חסר תקדים בצורת טכנולוגיית הסיבים Superwool. הסיבים הייחודיים ממלאים את השכבה הקרמית העוטפת את הטאבון ויחד איתה אוגרים חום בצורה יוצאת דופן. הטאבוני הבנויים בשיטת Forninox™, מגיעים לאותה טמפרטורה כמו תנורי עצים מסורתיים אך תוך זמן קצר משמעותית.



3 פטנט ייחודי של זרימת חום מעגלית

טאבוני ALFA מתהדרים בפטנט ייחודי של זרימת חום מעגלית שאינה נפלטת במהירות דרך הארובה העליונה בזכות Full Effect Full Circulation Flue System® – הטכנולוגיה שפיתחו המומחים של ALFA, המאפשרת לחום לזרום חזרה לנקודת ההתחלה שלו ובכך לחמם היטב את אבן הצלייה ולהבטיח אפייה איכותית גם לבצק וגם לטופיג של הפיצה שלכם.



תוצרת איטליה



דיוק מירבי



הצתה מהירה