Alfa Forni a Host 2019

alfa-forni-franco-pepe-9046703c

Alfa Forni, storico marchio made in Italy nel settore dei forni a legna e a gas, ritorna a Milano per **Host** - evento di riferimento del mondo HO.RE.CA. - con importanti novità per gli amanti della cottura alla fiamma e tutto il settore della ristorazione.

Le novità a Host 2019 - A distanza di 10 anni dall'introduzione del primo forno al mondo in acciaio inox - ideato da Alfa Forni - e in virtù della risposta positiva del mercato, nascono oggi **due nuovi forni dedicati al mondo della ristorazione**, sempre più performanti, compatti e leggeri e dal design unico firmato Alfa Forni.

Next è un forno in acciaio inox a gas con il piano riscaldato elettrico che raggiunge i 500 gradi in soli 30 minuti mantenendo il piano in temperatura anche sotto sforzo; **Zeno** è un forno elettrico napoletano che raggiunge i 500 gradi, come un vero forno a legna, per quei luoghi nei quali l'ottenimento di autorizzazioni all'uso del forno a legna è impossibile burocraticamente.

Frutto di attente e mirate analisi di mercato condotte dal team di ricerca e sviluppo, e anche grazie alla partnership con le aziende più innovative del settore, Alfa Forni si accinge a presentare queste due nuove proposte per rispondere in modo sempre più puntuale tanto alle esigenze del pizzaiolo quanto a quelle del consumatore.

"Ci siamo accorti che il mercato chiedeva soluzioni nuove rispetto a esigenze che non erano state ancora prese in considerazione. Next e Zeno sono l'evoluzione dei forni professionali Alfa: sempre più performanti e di facile installazione grazie a un ulteriore perfezionamento della nostra tecnologia proprietaria Forninox", afferma **Giulia Lauro**, responsabile R&D. "Grazie a processi di innovazione continua del reparto di ricerca e sviluppo - continua **Sara Lauro**, direttore commerciale – i forni professionali Alfa garantiscono prestazioni d'eccellenza, a partire dalla rapidità di accensione e dalla precisione nella cottura: in soli 30 minuti si riscaldano fino a 500° e cuociono la pizza in 1 minuto, riducendo costi e attese. Le dimensioni compatte e il peso contenuto rendono poi l'installazione rapida e sicura".

Chi ha scelto Alfa Forni - **Franco Pepe**, pizzaiolo e proprietario della pizzeria Pepe in Grani: “La scoperta dei forni Alfa è avvenuta in occasione della mia partecipazione a Taste of Roma. Una volta acceso il forno, con grande meraviglia ho capito quanto potesse funzionare quella volta in acciaio. Quella nuova tecnologia, quel nuovo approccio al forno a legna, in un paio d’ore mi ha consentito di portare a temperatura il piano cottura: ho sfornato pizze come se il forno fosse stato accesso il giorno prima. Sono stato così incuriosito da chiedere un incontro con Alfa: ecco come è iniziata la nostra collaborazione. Ho installato il forno Quattro Pro Top in Authentica due anni fa e sono pienamente soddisfatto del prodotto e del risultato ottenuto. Ho scelto Alfa Forni per le caratteristiche di leggerezza e semplicità nell’installazione; non sarei riuscito a installare nessun altro forno”.