Alfa Pro presenta i nuovi forni CompactFlame ad Host

qubo-kitchen-5566ece6

HOST Milano al taglio del nastro e Alfa Pro, brand specializzato nelle apparecchiature professionali di Alfa 1977, presenta oggi 4 prodotti in anteprima mondiale per il settore della ristorazione, dimostrando di puntare sempre di più sul mondo HoReCa. La risposta di Alfa Pro alle sollecitazioni sempre più esigenti dei ristoratori arriva con la nuova gamma di forni “CompactFlame”: la tecnologia proprietaria, realizzata completamente in-house, che rende i prodotti Alfa più compatti e accattivanti con la fiamma a vista.

Le nuove proposte di Alfa Pro nascono per dare una risposta alle specifiche esigenze di differenti target di mercato ben identificati:
• Qubo, 50 pizze all’ora in soli 70 cm
• Spartaco, il forno tradizionale super compatto e leggero
• Piazza, 7 strati di vernice a polvere per tutte le stagioni.

QUBO

Inserito nella categoria kitchen, Qubo è un forno per pizza in due profondità standard da interno (70/90cm) e punta a colpire l’animo e la passione di chef e ristoratori che desiderano un forno compatto ma performante nella propria cucina. Nato come forno da pizza, Qubo si presta alla preparazione dei più disparati alimenti che necessitano di cottura alla fiamma, garantendo risultati eccellenti in tempi di cottura ridotti.

SPARTACO

Per la nuova categoria show, Spartaco è il forno tradizionale per le cucine a vista e i bistrot. Per primo, Spartaco porta il refrattario a vista, simbolo di design Made in Italy nel mondo, nelle apparecchiature professionali.

PIAZZA

Piazza, il forno da esterno per catering e giardini, pratico e leggero, risponde alle esigenze di chi vuole sfruttare il proprio spazio all'aperto senza i costi e i tempi di installazione richiesti da un forno tradizionale.

Perfetta combinazione di tecnica e design, la nuova gamma è stata progettata dal reparto R&D dell'azienda in collaborazione con Alessandro Andreucci, designer di fama che ha già collaborato con aziende del settore professionale. I materiali selezionati per la realizzazione sfruttano proprietà fisiche complementari: il refrattario, storicamente prodotto in-house, cuoce i cibi con costanza e gradualità, mentre l'acciaio, potente ed elastico, assicura performance elevate nella combustione.

L'azienda punta molto sulla tecnologia CompactFlame, innovazione già apprezzata nella scorsa edizione di Host ma oggi ulteriormente ottimizzata con modifiche sostanziali alla camera di cottura, quali: la fiamma a vista, il refrattario per le pareti laterali, la possibilità di pulire il forno in tutti i suoi angoli e le dimensioni compatte del forno che ne facilitano installazione e montaggio. Il peso dei nuovi prodotti infatti parte da 150 kg - circa il 50% meno di un forno tradizionale in mattoni o in refrattario -, aspetto che lo rende un elettrodomestico professionale ideale per il mondo HoReCa. Consentendo ai forni di raggiungere la temperatura di 500 gradi, inoltre, l'innovazione offre il duplice vantaggio di ottenere migliori risultati nella cottura dei piatti, e assicurare al forno di autopulirsi eliminando batteri e residui – e semplificando il lavoro del pizzaiolo.

"Intendiamo affermarci come interlocutori primari dei professionisti della ristorazione in un momento cruciale di rinnovamento del settore e abbiamo scelto di farlo puntando su prodotti semplici, vicini al ristoratore e che si adattino ai locali di tutto il mondo", afferma **Andrea Lauro**, Head of R&D Alfa 1977.

"Il lavoro preparatorio di studio e progettazione di questi mesi ci ha permesso di realizzare prodotti performanti senza dimenticare la sicurezza alle alte temperature - spiega **Sara Lauro**, Head of Business Alfa Pro. *HOST rappresenta l'appuntamento più importante dell'anno per Alfa Pro e la nostra partecipazione così massiva alla fiera è segno di quanto crediamo e investiamo sul settore HoReCa"* - conclude Sara.

www.alfa1977.it