



una vera pizza napoletana, ovunque.

Si chiama "Moderno – Portable" e pesa appena 35 Kg. Frutto della tecnologia made in Italy sviluppata da Alfa, azienda made in Italy fondata nel 1977 ad Anagni (FR) leader nel settore dei forni professionali per pizza è il primo prodotto compatto dedicato all'home pizza. Il forno dalle prestazioni professionali diventa portatile ed entra nella grande distribuzione italiana.Compatto, facilmente trasportabile e pensato per tutti coloro che amano fare la pizza a casa o cucinare all'aperto, le dimensioni del nuovo forno Portable di Alfa consentono agli utilizzatori di spostarlo agevolmente e di poterlo utilizzare in giardino, in tutti gli ambienti esterni della casa, compreso il balcone e adatto anche per spostamenti in camper per godere la vita outdoor.Con le sue dimensioni ridotte Portable è il forno per pizza più compatto della linea Moderno, si assembra in modo rapido e intuitivo ed è subito pronto all'uso. In 30 minuti raggiunge fino a 500° C permettendo di sfornare in appena 90 secondi una vera pizza napoletana, ovunque.Portable, come tutti i forni Alfa, racchiude l'innovativa tecnologia Heat Genius™, che garantisce performance superiori, ottimizzando al tempo stesso i consumi. Grazie alle elevate prestazioni e al design compatto e leggero il forno Portable di Alfa è stato pensato per diventare uno strumento di cucina versatile, adatto per le uscite con gli amici, le gite fuori porta e, più in generale per le occasioni di cucina all'aperto.Per facilitare il trasporto e riporre adeguatamente è disponibile anche la pratica cover utile a proteggere il forno da agenti atmosferici e polvere. Quando non si utilizza, la cover si trasforma in una comoda sacca da trasporto grazie alle due maniglie laterali che permettono di spostarlo ovunque."Con questo lancio di prodotto colmiamo un gap con l'offerta dei produttori esteri, proponendo un forno domestico per pizza totalmente made in Italy che non esisteva prima sul mercato – spiega Sara Lauro, executive committee e partner di Alfa Forni – in un periodo particolarmente difficile per l'economia, infatti, la vera chiave del successo viene ancora una volta dalla ricerca e dagli investimenti. Nel 2021 abbiamo registrato una crescita del 95,6% sull'anno precedente, e siamo arrivati a esportare il 70% della produzione in oltre 60 paesi di destinazione. Se non avessimo continuato a investire in innovazione, non avremmo potuto sfruttare la leva del nuovo interesse verso il forno per pizza, che contribuisce a rappresentare il made in Italy nel mondo". "La tecnologia, le materie prime locali e le attività di comunicazione con i grandi nomi della pizza hanno reso possibile aprire nuovi canali commerciali – sottolinea Dino Olivetti, marketing director di Alfa Forni – nel settore professionale abbiamo puntato su nuovi modelli di forni agili, a basso consumo energetico, che non richiedono lavori di muratura per l'installazione e sono adattabili anche in spazi limitati. Caratteristiche che ci hanno

PN24 FOOD - Alfa Forni entra nel canale della Gdo con il primo forno per pizza "Portable"

Frosinone - 27 dic 2022 (Prima Notizia 24) In 30 minuti raggiunge fino a 500 gradi, permettendo di sfornare in appena 90 secondi



permesso di essere vincenti sui mercati. Ora, ci rivolgiamo anche al canale domestico con uno strumento da cucina che rappresenta una vera rivoluzione nel rapporto qualità prezzo e che ha già attratto l'attenzione delle maggiori insegne commerciali della gdo italiana".

(*Prima Notizia 24*) Martedì 27 Dicembre 2022

PRIMA NOTIZIA 24

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
E-mail: redazione@primanotizia24.it