

LULOP		21-10-2019
-------	--	------------

OTTOBRE 21, 2019 - X-OVEN

## X-OVEN A HOST 2019: IL MARCHIO DEI FORNI A BRACE PREMIUM CONTINUA A CRESCERE E SI PREPARA A LANCIARE PRODOTTI SEMPRE PIÙ ESCLUSIVI

*A fianco degli chef per semplificare e rendere più sicura e creativa la cucina a brace*

X-Oven, azienda che produce e distribuisce nel mondo forni a brace con il sistema brevettato a cassette griglia estraibili, si presenta a **HOST 2019** con un fitto programma di eventi per i professionisti e idee molto chiare per il 2020.

*"Se è vero che l'ascolto e la comprensione delle esigenze del cliente sono una leva fondamentale di successo, i nostri prodotti sono qui a confermarlo",* dichiarano all'unisono **Alfredo Mercurio**, socio e CEO, e **Enrico Piazzi**, fondatore e responsabile sviluppo prodotto X-Oven, *"Arriviamo entrambi, con percorsi e ruoli diversi, dal mondo della ristorazione, e abbiamo avuto e continuiamo ad avere esperienza diretta di quanto gli chef chiedono per far lavorare bene e in sicurezza la cucina, stimolare la creatività e preparare piatti buoni. Ci presentiamo a HOST con l'intera linea dei nostri forni a brace, insieme alla novità della Burger Machine, e l'intenzione di mostrare ai professionisti come questi sistemi di cucina possono dare risposte di qualità alle loro esigenze in fatto di griglia"*, conclude **Alfredo Mercurio**.

Progettato per le cucine professionali, X-Oven è l'unico forno a brace con cassette griglia estraibili lateralmente. Questa innovazione, brevettata a livello mondiale, risolve definitivamente il problema della sicurezza dei forni a brace legato a fuoriuscite di fumo e calore, particelle di carbone, scintille e fiammate, nonché a rischi di bruciature: lo chef può aprire i cassette griglia con un dito, controllare la cottura e intervenire sul cibo senza entrare mai in contatto diretto con la fonte di calore. L'apertura e chiusura dei cassette permette inoltre di mantenere vive le braci.

Efficienza operativa e bassa dispersione di calore consentono inoltre una importante riduzione dei consumi di carbone, **l'80% in meno rispetto a un braciere standard e il 50% rispetto ai competitor**: due dati non marginali in un'epoca di massima attenzione ai consumi. Anche l'accenditore è pensato con cura: X-Oven utilizza infatti un materiale recuperato come i tutoli di mais, inodore e smaltibile nell'organico. I tutoli, oltre a essere naturali e sostenibili, portano altri significativi effetti positivi, che vanno da una fiamma di accensione che dura molto più a lungo rispetto ai tradizionali inneschi alla quasi assenza di fumi, e soprattutto alla totale eliminazione del rischio di odori sgradevoli che possono contaminare gli alimenti posti nella camera di cottura.

Sicurezza, performance e sostenibilità si allineano per contribuire a raggiungere il più importante obiettivo di un ristoratore: la qualità dei suoi piatti e il comfort nella loro esecuzione. La possibilità di lavorare su cassette diversi con temperature differenti, massimo livello di flessibilità per questo genere di forni, spalanca infatti le porte alla sperimentazione creativa intorno a un tipo di cottura solitamente intesa in modo tradizionale. Una sfida intrigante per la ristorazione di livello.

Un design compatto e funzionale (meno di un metro quadrato di occupazione spazio) e la possibilità di scegliere il lato di apertura dei cassette griglia completano il mix di caratteristiche uniche della macchina, che trova sempre la perfetta allocazione in qualsiasi linea di cucina.

*"Abbiamo investito molto sulla flessibilità dei nostri forni e dei macchinari progettati a marchio X-Oven e sulla loro capacità di soddisfare clienti di medio/alto livello con esigenze diversificate, caratterizzanti rispetto al settore di appartenenza, dal ristorante stellato alla ristoracelleria"*, ha commentato **Enrico Piazzi**, inventore delle macchine X-Oven, che continua: *"Quello della ristorazione è un settore che sta vivendo un momento di grande vitalità e visibilità, ma che mostra anche importanti e profondi segnali di cambiamento, soprattutto nella domanda dei consumatori. Occorre quindi portare agli operatori più attenti soluzioni distintive, ma non rigide. Per il 2020 abbiamo quindi deciso di ampliare l'approccio al mercato spingendo ulteriormente sulla flessibilità dei nostri prodotti. Introduremo quindi anche la possibilità di customizzare i nostri forni, consolidando quindi la nostra capacità di rispondere alle esigenze concrete dei ristoratori di qualità"*.