



Neapolis 510°C: il più potente forno elettrico al mondo per la vera pizza napoletana

Moretti Forni, leader assoluto nella produzione di forni professionali per pizzeria, presenta il nuovo **Neapolis**: il primo forno elettrico che **raggiunge la temperatura record di 510°C con consumi ridottissimi e zero impatto ambientale**. Neapolis sostiene carichi di lavoro senza interruzioni e senza gli svantaggi operativi del forno a legna per una cottura sempre perfetta della vera pizza napoletana. Neapolis: il forno a legna diventa elettrico.

Con Neapolis Moretti rivoluziona il mondo della pizzeria napoletana classica perché, oltre ai già noti vantaggi dei forni elettrici (no fuliggine, no gestione della legna, no cappa fumaria), introduce la possibilità di raggiungere il massimo della temperatura (510°C) e cuocere in tempi brevissimi (**meno di 1 minuto per una pizza napoletana**), condizione ideale per ottenere un prodotto fedele alla tradizione nell'aspetto e nel gusto.

Il forno Neapolis racchiude in una parola secoli di sapienza e manualità che hanno permesso alla pizza napoletana di affermarsi nel mondo come ambasciatrice di uno stile di vita a tavola. Moretti Forni ha guardato questa tradizione per portare questo messaggio di eccellenza nel mondo.

Per il nuovo nato di casa Moretti sono stati scelti i materiali migliori e sono state applicate le soluzioni più intelligenti per il **contenimento dei consumi e il rispetto dell'ambiente**. Neapolis, infatti, è dotato di un software che gestisce la potenza massima installata di 14,7 Kw per raggiungere la massima temperatura di esercizio in 1 ora e 45 minuti. E per consumare il minimo indispensabile durante l'attività: appena 6,5 Kw/h.

Finiture in acciaio inox vintage, bocca in ghisa ad alta resistenza, cappa in acciaio nero, superficie di cottura in biscotto e resistenze ottimizzate per un forno dal design unico, creato dallo **studio AP Architetti**.

Allo sviluppo di Neapolis, presentato per la prima volta a **Sigep 2018**, hanno partecipato i **migliori Maestri Pizzaioli d'Italia**, del calibro di **Gino Sorbillo, Diego Vitagliano, Alessandro Lo Stocco e Salvatore Lioniello**.

Specifiche tecniche di funzionamento

- Temperatura max 510°C
- Riscaldamento con resistenze spiralizzate a filo nudo a bilanciamento termico
- Deflettori interni basculanti
- Timer d'accensione giornaliero
- Gestione elettronica della temperatura con regolazione indipendente del cielo e della platea
- Rilievo continuo della temperatura tramite termocoppia
- Tiraggio vapori parzializzabile tramite valvola manuale
- Platea 5,5cm con suolo di cottura in Biscotto intercambiabile
- Isolamento con giunti termici ed intercapedine d'aria Cool Around Technology

- Porta amovibile in acciaio per chiusura bocca dotata di maniglia fredda al tatto
- Doppia coibentazione
- 20 programmi personalizzabili
- Eco-Standby Technology

L'Azienda

La cottura perfetta è un punto imprescindibile per Moretti fin dalla sua fondazione, nel lontano 1946. È per questo che oggi l'Azienda offre la gamma più ampia sul mercato di forni elettrici e a gas per pizzeria, implementando le tecnologie più innovative per garantire il miglior risultato con la più alta efficienza energetica, servendo un ampissimo ventaglio di clienti, dal piccolo artigiano alla grande catena. Oggi Moretti Forni è leader assoluto in Italia e nel mondo per tecnologia e servizio ai propri clienti, passando anche dalla formazione con il progetto MorettiLAB, l'accademia che coinvolge i maggiori esponenti della pizza di qualità. Presente in **120 paesi nel mondo**, Moretti Forni propone soluzioni pratiche dall'elevato contenuto tecnologico grazie alle 4 linee guida che compongono la mission dell'azienda: **innovazione, affidabilità, sicurezza ed eco-compatibilità**. Innovazione "utile" perché mette a disposizione degli utilizzatori finali le più nuove tecnologie già testate da Moretti e quindi immediatamente fruibili. Affidabilità comprovata: ciclo di vita dei prodotti eccezionalmente lungo e servizio post-vendita efficace e puntuale. Sicurezza massima in quanto ogni prodotto viene realizzato con materiali e componenti di prima qualità che vengono sempre collaudati e testati da personale altamente qualificato prima di essere immessi sul mercato: per Moretti la tutela dell'utilizzatore finale è condizione imprescindibile. Eco-compatibilità: da sempre l'Azienda è impegnata a rispettare l'ambiente dove opera ed investe in ricerca di tecnologie evolute e di soluzioni all'avanguardia volte al risparmio di risorse e di energia, come l'utilizzo di fonti rinnovabili, la riduzione di sprechi in ogni fase del processo e la sostenibilità nella filiera produttiva.

"Il calore è un ingrediente®. Per un risultato perfetto deve essere di ottima qualità."

Mario Moretti

www.morettiforni.com - info@morettiforni.com

Via Meucci 4 – 61037 Mondolfo (PU)

+39 0721 9616200

AROMI

Ufficio Stampa

press@aromicreativi.com

tel +39 045 7111622