



## Moretti Forni protagonista a HOST 2023

*all'International Hospitality Exhibition di Milano, dal 13 al 17 ottobre*

Per Moretti Forni Host Milano è da anni la vetrina internazionale in cui presentare soluzioni e prodotti innovativi destinati a cambiare i paradigmi di cottura. All'edizione 2023 l'azienda che ha fatto conoscere al mondo l'importanza dell'ingrediente calore ha introdotto una doppia rivoluzione di sistema e tecnologica. Con il processo di **Refining®** è ora possibile suddividere il ciclo di cottura in due momenti diversi e distanti fra loro nel tempo snellendo i flussi produttivi nel punto vendita, garantendo la stessa altissima qualità. Con l'innovativa tecnologia brevettata **Condecktion®** che unisce la perfezione della cottura statica alla velocità della cottura a convezione, il nuovo forno **CORE** consente la realizzazione di un prodotto perfetto a qualsiasi operatore anche non specializzato con tempi e costi ridottissimi. La doppia rivoluzione di Moretti Forni ha reso realtà ciò che sembrava impossibile conciliare nel mondo della pizza: facilità, velocità, qualità.

Host 2023 è stato il palcoscenico d'eccellenza per altre due importanti novità di prodotto. La gamma **serieT**, i sofisticati forni a tunnel "no-chef", si espande verso nuove dimensioni e più ampia produttività con l'introduzione sul mercato di due nuovi modelli, **TT98E-L** e **TT98E-XL**, appositamente studiati per il target degli "artigiani organizzati" che focalizzano il proprio business nella produzione di basi pizza e per laboratori e catene con grandi volumi produttivi che vogliono portare la qualità dei loro prodotti ovunque, in maniera semplice e senza la necessità di personale specializzato.

Anche il target più legato alla pizza tradizionale è stato oggetto di attenzione con l'ulteriore nuovo prodotto presente nello stand Moretti Forni: una delle gamme più amate dai clienti si arricchisce di un nuovo modello di taglia compatta, **Neapolis 4**. Il forno dal design più iconico del mercato si rivolge da oggi anche ad attività con spazi ridotti potendo essere installato in 1 mq, adattandosi a qualunque tipo di locale, mantenendo la potenza che lo ha sempre contraddistinto.

Nello spazio Moretti Forni ad HOST erano presenti ed in funzione anche gli altri forni firmati dall'azienda: **serieX** Il primo forno al mondo con **Inclusive Technology™** e risparmio energetico del 45%, **serieF** il forno a convezione compatto per ogni esigenza di spazio, **serieS** il forno statico più configurabile e versatile al mondo.

Ufficio stampa Moretti Forni  
[press@morettiforni.com](mailto:press@morettiforni.com) | 3423975894 | 0721-96161