



Moretti Forni con la nuova versione di SerieS

I grandi professionisti e i pizzaioli presenti a A. B. Tech Expo di Rimini fiera con Cottura Futura

di Donato Troiano

Ultima Modifica: 17/01/2020

Nel fine settimana, al quartiere fieristico riminese di **Italian Exhibition Group**, da **sabato 18 al 22 gennaio, assieme a Sigep** (Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè) torna anche **A. B. Tech Expo**, dedicata a tecnologie e prodotti per panificazione, pasticceria e dolciario.

Nello spazio riservato alle macchine e ai forni spicca la presenza di Moretti Forni (**hall b5-d5 stand 027-029**) che punta a far conoscere novità e *“soluzioni di business utili a creare un legame diretto con il cliente finale attraverso la fidelizzazione, la valorizzazione del prodotto e un’adeguata formazione specialistica”*.



statici, presenta in fiera in collaborazione di tanti grandi pizzaioli il nuovo format Cottura Futura

Le caratteristiche dei **forni SmartBaking** di **Moretti Forni** si basano sulla tecnologia elevata, l'innovazione e la sostenibilità.

Il commento di Mario Moretti



*I nostri forni SmartBaking – afferma il Ceo **Mario Moretti (nella foto)** – possiedono queste caratteristiche e rappresentano la soluzione di business ottimale per tutti i settori pizzeria, pasticceria e bakery”.*

In un mercato sempre più caratterizzato dalla necessità di skills avanzate l'azienda, leader nella cottura statica, presenta in fiera anche il nuovo format CotturaFutura®, “un momento di confronto tra professionisti e tecnologie verso il lavoro di domani”, spiega il CEO aggiungendo che “con questo nuovo progetto Moretti Forni si evolve in SmartBaking Solution Provider, offrendo soluzioni ottimali per tutte le necessità del cliente”. Non solo attrezzature, dunque, ma anche strumenti di lavoro tecnologicamente all'avanguardia, dal design ricercato e personalizzabili in base al tipo di produzione.

Moretti anticipa che le novità per l'edizione 2020 di A.B.Tech Expo comprendono anche la nuova **versione Icon del forno SerieS**, “tecnologicamente il più avanzato al mondo”, e il forno a tunnel SerieT. “Una serie – puntualizza – a cui è stato applicato un nuovo design. Il colore nero attribuito a diversi dettagli è stato utilizzato per esaltare l'acciaio inox e viene riproposto nella serigrafia sul vetro della porta, nei frontalini dei laterali e nel logo BlackBar Design, elemento iconico per tutta la gamma”.

Il format Cottura Futura con i professionisti della pizza

E proprio alla fiera di Rimini saranno presenti i più grandi pizzaioli d'Italia. Eccone una carrellata con gli appuntamenti per una cottura perfetta.



>FUTURA
L'EVOLUZIONE DEL CALORE
PROFESSIONISTI E TECNOLOGIE TRACCIANO UN PERCORSO VERSO LA COTTURA DI DOMANI

Sigep 2020
RIMINI FIERA
18 - 22 GENNAIO

MORETTI FORNI
The SmartBaking Company®

Franco RUBETTI Chef	Rossella ANTONIOLLO Cantiniere del Ristorante L'Albero	Valeria BUCALONI Cantiniere del Ristorante L'Albero	Gerardo ASSONZA Cantiniere del Ristorante L'Albero	Salvino IERZI Cantiniere del Ristorante L'Albero	Domenico BATTIARDI Cantiniere del Ristorante L'Albero	Luca BALESTRO Cantiniere del Ristorante L'Albero	Stefania STALLI Cantiniere del Ristorante L'Albero	Chiara BIGNARDI Cantiniere del Ristorante L'Albero	Luca BOSCO Cantiniere del Ristorante L'Albero	Thomas CALLEGARI Cantiniere del Ristorante L'Albero	Tommaso CANDELA Cantiniere del Ristorante L'Albero
Renzo LANTINI Cantiniere del Ristorante L'Albero	Paolo GENTILE Cantiniere del Ristorante L'Albero	Alessandro CORNIGLI Cantiniere del Ristorante L'Albero	Manuela DE LUCA Cantiniere del Ristorante L'Albero	Roberto VAGHINI Cantiniere del Ristorante L'Albero	Giuseppe FUFFI Cantiniere del Ristorante L'Albero	Maurizio GREGO Cantiniere del Ristorante L'Albero	Giuseppe MERTINO Cantiniere del Ristorante L'Albero	Massimo BOLOGNINI Cantiniere del Ristorante L'Albero	Paolo SACCHI Cantiniere del Ristorante L'Albero	Giuseppe GUSTI Cantiniere del Ristorante L'Albero	Luca PISA Cantiniere del Ristorante L'Albero
Antonio MARINELLI Cantiniere del Ristorante L'Albero	Stefano BERTALDO Cantiniere del Ristorante L'Albero	Luca DE LUCA Cantiniere del Ristorante L'Albero	Massimiliano RUFFI Cantiniere del Ristorante L'Albero	Fabio ROCCO Cantiniere del Ristorante L'Albero	Fabio ROCCA Cantiniere del Ristorante L'Albero	Paolo LAPINI Cantiniere del Ristorante L'Albero	Stefano BERTALDO Cantiniere del Ristorante L'Albero	Stefano BERTALDO Cantiniere del Ristorante L'Albero	Stefano BERTALDO Cantiniere del Ristorante L'Albero	Stefano BERTALDO Cantiniere del Ristorante L'Albero	Stefano BERTALDO Cantiniere del Ristorante L'Albero

Sabato, giornata inaugurale, sarà presente nell'area Forni Moretti l'anima di **Na Pizz**, il pizzaiolo **Fabio Rocco**, che attualmente dirige i locali di **Rimini, Riccione, Cesena** e da poco anche **Faenza**. (leggere [Informacibo](#)).

COTTURA
>FUTURA
L'EVOLUZIONE DEL CALORE

RIMINIFIERA 18_22 GENNAIO 2020
Padiglione B5/D5 – Stand 027

FABIO ROCCO
Sabato 18.01
15:00: OSCAR - 450°C
la cottura perfetta

MORETTI FORNI
The SmartBaking Company®

Sigep
2020