



Comunicato Stampa

Moretti Forni a Gourmandia 2019

Moretti Forni sarà partner ufficiale dell'evento Gourmandia, dal 13 al 15 Aprile con **series** il forno statico più evoluto al mondo per la cottura perfetta di pizza, pane, pasticceria e grandi lievitati. Studiato per ottimizzare i consumi e migliorare la sostenibilità ambientale serieS è caratterizzato da un design e una linea estetica accattivanti e moderni. Le funzioni di **series** garantiscono un risparmio energetico minimo del 35% e una velocità di produzione incrementata del 20% rispetto alla media dei forni non equipaggiati con l'innovativa tecnologia Eco®SmartBaking, che permette una gestione separata di cielo platea per gestire in modo efficiente e rigoroso non solo la temperatura ma anche la potenza, assicurando il pieno controllo durante tutte le fasi di cottura.

MORETTI FORNI

Moretti Forni è il leader mondiale nella produzione di forni statici per pizza, pane, pasticceria e grandi lievitati e brand di riferimento per i forni ventilati e a gas. Innovazione, affidabilità, sicurezza, design, sostenibilità, sono da sempre i valori-cardine che contraddistinguono la nostra Azienda.

Dal 1946, anno di fondazione del primo stabilimento nelle Marche, si sono alternate tre generazioni alla guida dell'azienda, oggi rappresentata da Mario Moretti che detta la vision e le linee guida aziendali. L'Azienda ha saputo imporsi sul mercato con modelli di acclarato valore tecnologico con l'obiettivo di portare il Made in Italy di qualità e la cottura perfetta in più di 120 Paesi nel mondo, con uno export pari al 75% della produzione.

"The SmartBaking Company" è il nostro payoff: promuoviamo la cottura intelligente in tutto ciò che facciamo, dalla progettazione del prodotto all'innovazione tecnico-scientifica, dal design al rispetto dell'ambiente, investendo costantemente in ricerca e capitale umano.

Il nostro claim, coniato da Mario Moretti, "Il calore è un ingrediente®" ha rivoluzionato il modo di intendere la cottura nella realizzazione di prodotti made in Italy nel mondo come pizza, pane e grandi lievitati. La cottura non è più nota conclusiva di una ricetta, ma elemento che definisce l'intero processo e la riuscita della preparazione.

Le nostre soluzioni accompagnano il cliente in tutto il suo percorso: dalla formazione, all'acquisto fino all'assistenza post-vendita grazie ad una rete capillare di Centri di Assistenza Tecnica Autorizzata in Italia e nel mondo.

Per rispondere alle richieste di un mercato caratterizzato sempre più dalla necessità di skills avanzate nel mondo della cottura abbiamo creato il MorettiLAB - Learn&Bake, l'accademia della cottura che mette a disposizione la conoscenza dell'azienda di oltre 70 anni di storia della cottura per formare personale altamente specializzato e competente.

La cottura perfetta è il risultato garantito da tutti i nostri forni: una vasta gamma di prodotti per garantire al cliente la soluzione giusta alle proprie esigenze.

Federica Anniballi. Responsabile Ufficio Stampa
Cell. +39 333 2232610. f.anniballi@morettiforni.com