



Moretti Forni introduce CotturaFutura® a SIGEP 2020

Dal 18 al 22 gennaio, 40 appuntamenti dedicati alla cottura perfetta di pizza, pane, pasticceria e grandi lievitati si alterneranno sui forni SmartBaking® dell'azienda leader mondiale del mercato di settore

Come accade ormai da 6 anni, **Moretti Forni riconferma la sua presenza alla 41esima edizione di SIGEP**. Nell'ottica innovativa che la contraddistingue, l'azienda leader nella produzione di forni statici per pizza, pane, pasticceria e grandi lievitati è pronta a presentare al grande pubblico del foodservice mondiale **il format CotturaFutura®**: la sintesi tra tecnica e tecnologia che permette di dar vita a *prodotti veramente completi, che siano cioè tecnologici, innovativi e sostenibili, nonché capaci di migliorare la vita di chi li utilizza. "Il calore è un ingrediente.® Per un risultato perfetto deve essere di ottima qualità"*, è il mantra del Ceo **Mario Moretti**, che a proposito di CotturaFutura® dichiara: *"con questo nuovo progetto Moretti Forni si evolve in SmartBaking Solution Provider, offrendo soluzioni ottimali per tutte le necessità del cliente"*.

Le novità di Moretti Forni per SIGEP 2020 non finiscono qui: negli **oltre 200 mq dedicati, al Pad. B5D5 Stand 027**, infatti, **dal 18 al 22 gennaio, grandi nomi del mondo pizza, bakery e pastry si alternano in 8 masterclass giornaliere per un totale di 40 appuntamenti**, in cui Maestri Pizzaioli e Maestri Pasticcieri realizzeranno le loro specialità grazie alle cotture perfette dei forni **serieS, Neapolis, serieT e Proven**. Nel corso dei vari incontri, si ribadisce il **ruolo chiave della cottura nell'intero processo di lavorazione**: la fase finale ma assolutamente fondamentale per un ottimo risultato, aspetto di cui sempre più professionisti stanno prendendo coscienza. **Rendere perfetta l'esperienza di cottura è la mission di Moretti Forni**, azienda all'avanguardia per progettazione, innovazione tecnico-scientifica, ma anche per il design e il rispetto dell'ambiente che, con un costante investimento in termini di ricerca e capitale umano, negli anni, ha realizzato eccellenze come:

serieS Oltre ad essere **il forno tecnologicamente più avanzato al mondo**, sinonimo di innovazione e sostenibilità, da oggi è anche **il più customizzabile**, con oltre 4milioni di combinazioni possibili che permettono di realizzare molteplici preparazioni diverse contemporaneamente, senza stancarsi mai. Sarà sempre e solo il cliente finale, infatti, a decidere come personalizzare il proprio forno, andando dalla **scelta del piano di cottura** a quella della **camera di cottura in diverse altezze, dal numero di camere** che siano **specifiche per pizza, pane, pasticceria**, alle diverse tipologie di cappa di aspirazione, dagli accessori specifici per la cottura fino al **design della versione serieS ICON**, iconico ed innovativo grazie ai materiali scelti e alla progettazione ad hoc per ridurre il rischio di urti e minimizzare l'irraggiamento verso l'operatore.

Neapolis Il primo e unico forno elettrico che ragiona come un forno a legna: **capace di raggiungere i 510° in appena 1 ora e 45 minuti**, è stato **pensato per consumare il minimo** indispensabile durante l'attività, appena 6,5 Kw/h (Neapolis_6) e 6,8 Kw/h (Neapolis_9), **pur cuocendo alla perfezione una pizza napoletana in meno di 1 minuto**. La bocca in ghisa ad alta resistenza, la cappa in acciaio nero, la superficie di cottura in biscotto, esternamente, lo rendono somigliante al più tradizionale dei forni a legna, ma la sua **anima innovativa**, le resistenze ottimizzate, i materiali di coibentazione che annullano, di fatto, i rischi di scottature, lo rendono un forno senza eguali che, senza bruciare legna e, quindi, senza nessuna emissione di fumi nell'ambiente, è sicuramente il prodotto che, più di ogni altro, in un'unica soluzione coniuga **Qualità, Gusto, Salubrità e Sostenibilità**, in pieno stile Moretti.

Proven Dalla ricerca continua che caratterizza l'intera attività di Moretti Forni nasce **Proven**, il primo **forno professionale statico** con tutte le peculiarità di un prodotto per esperti di settore ma compatto e con **consumi bassissimi**, per poter essere inserito anche in una normale cucina di casa. **Vincitore del prestigioso ADI Design Index 2019, che ogni anno premia le migliori eccellenze del design italiano**, come suggerito dal suo nome, **Proven, oltre all'impiego professionale, può essere utilizzato anche da appassionati e amatori** per cuocere, fino a 400°C, prodotti eccellenti anche a casa, grazie alla ridotta potenza elettrica richiesta (il suo impegno massimo arriva a 3kW).

Lo speciale piano di pietra refrattaria, le funzioni PowerBooster® e PizzaParty®, la sonda al cuore per le preparazioni più delicate, lo classificano come vero e proprio top di gamma, traguardo raggiunto grazie alla grande esperienza maturata da Moretti sulle dinamiche delle cotture e all'implementazione di nuovi ed esclusivi brevetti tecnologici e di design.

serieT L'ultimo arrivato in casa Moretti, assoluta **novità della linea conveyor serieT è TT96E**: estremamente **compatto in profondità** (appena 119 cm) ma dotato di un **nastro largo 65cm, può cuocere 2 pizze tonde da Ø33 in parallelo. Ottima qualità di cottura e massima velocità di sfornamento** s'incontrano in questo modello sviluppato a partire da **un'eccellente silenziosità** (estesa anche a tutta la famiglia serieT) e un **nuovissimo design**: maggior pulizia delle linee con superficie continua e liscia, razionalizzazione delle forme dell'elemento che incorpora il quadro comandi, inserimento di una nuova maniglia minimale per contenere l'ingombro complessivo del forno e colore nero nei dettagli che esalta l'acciaio inox e viene riproposto sia nella serigrafia sul vetro della porta, nei frontalini dei laterali e nel logo BlackBar Design, elemento iconico per tutta la gamma.

Le migliori pizzerie, pasticcerie e panetterie in più di 120 Paesi hanno scelto un forno professionale Moretti come partner affidabile nella propria attività, quale più alta rappresentazione del connubio vincente tra tradizione e innovazione, conseguito anche grazie alla collaborazione con grandi Chef ed esperti del settore, per rispondere in maniera sempre più attenta e puntuale a tutte le esigenze degli utilizzatori finali, sviluppando prodotti all'avanguardia, con particolare attenzione all'innovazione, alla sostenibilità e al design.

La strada per conoscere oggi la cottura di domani passa da **SIGEP 2020, dal padiglione B5D5 – Stand 027, quartier generale di Moretti Forni.**

Ufficio stampa Moretti Forni
press@morettiforni.com | 3441004836 | 0721-96161 |

Account ufficiali

Facebook: <https://www.facebook.com/MorettiForniMondolfo/>
Instagram: @morettiforni