



serieS S50E – The compact revolution

Moretti Forni lancia sul mercato l'ultimo modello della gamma, nato per esaudire ogni esigenza di spazio con la massima velocità.

S50E è il nuovo forno elettrico statico della gamma **serieS**, nato **per esaudire ogni esigenza di spazio con la massima velocità e performance di cottura**. In pochi centimetri sono racchiusi **tutti i vantaggi e la potenza di serieS**: tecnologie brevettate per un risparmio energetico mai visto prima, camere di cottura modulari, specificatamente studiate per la produzione di **pizza, pane, pasticceria e gastronomia, a servizio degli chef** che hanno necessità di utilizzare il forno in maniera versatile, in tutte le realtà dove il calore fa la differenza.

Piccoli spazi per grandi cotture

serieS S50E è installabile ovunque: ristoranti, pizzerie, bistrot, dark kitchen, caffè, pasticcerie e bakeries potranno ampliare il proprio business portando nei propri laboratori **il forno più evoluto e customizzabile al mondo**, da oggi anche **più compatto**.

“Nell’anno in cui festeggiamo il 75esimo anniversario, vogliamo dare una spinta ancora più importante alla nostra mission, portare la cottura perfetta ovunque, nel rispetto dell’ambiente”, così dichiara il **CEO Mario Moretti**, che afferma *“serieS S50E sarà determinante nel raggiungimento di quest’obiettivo”*. Le sue dimensioni compatte, infatti, gli permettono di entrare anche in laboratori o cucine dagli spazi ridotti, inoltre, il brevetto **Force™**, che riduce del 20% la potenza installata mantenendo inalterata quella effettivamente disponibile, lo rende **il prodotto ideale da inserire anche in ambienti e zone che debbano sottostare a restrittive norme energetiche e di sicurezza**, pur mantenendo eccellente la qualità del prodotto finale.

Per un ristorante, una pizzeria o una bakery, installare **serieS S50E** permette un immediato aumento della capacità produttiva grazie alle sue performance, infine, **l'autopulizia del forno** effettuata con la sola forza del calore e **senza detersivi**, oltre a consentire un grande risparmio di tempo e risorse, evita che sostanze potenzialmente tossiche possano finire a contatto con gli alimenti.

Con un **risparmio energetico superiore al 35%**, **serieS** è il forno elettrico statico con il più **basso impatto ambientale** della categoria. Tra le altre sue **tecnologie brevettate**, troviamo: **Eco-Standby™** per un’attenta gestione delle pause di lavoro e **Half-Load™** per avere la giusta potenza anche in caso di carichi parziali e **Adaptive-Power® Technology** che modula autonomamente l’energia impiegata in base alla quantità di prodotto, consumando il minimo indispensabile per cuocere in maniera perfetta.

Tutto questo si traduce in **riduzioni dei consumi**, sia di costi che di impatto ambientale, e in un **miglioramento complessivo dell’ambiente di lavoro** con operatori che, mentre il forno lavora più velocemente e in autonomia, possono dedicarsi ad altro.

Ufficio stampa Moretti Forni
press@morettiforni.com | 3423975894 | 0721-96161 |

Account ufficiali

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