

Le soluzioni di Moretti Forni per "un nuovo futuro" a Identità Golose 2021

A Identità Golose Moretti Forni porterà la sua nuova tecnologia per la cottura statica, un sistema che punta anche alla sostenibilità

By **Redazione** - 24 Settembre 2021



"La nuova cottura statica arriva in cucina"

è il filo conduttore della partecipazione di **Moretti Forni a Identità Golose 2021.**

L'azienda coglie l'occasione della tre giorni milanese per ribadire la sua leadership come fornitore di tecnologia di cottura e soluzioni complete per la ristorazione.

Negli anni, nelle cucine professionali i forni statici sono stati sostituiti per esigenze di spazio e difficoltà di gestione, oggi Moretti Forni con la sua esperienza **introduce sul mercato una nuova tecnologia per la cottura statica:** di qualità, veloce, versatile, programmabile, e soprattutto facile e sostenibile. La **sostenibilità**, infatti, è un aspetto imprescindibile per l'azienda, un obiettivo perseguito quotidianamente, tanto da

estenderlo anche al miglioramento della vita lavorativa in ristorazione. Le attrezzature Moretti Forni, performanti e all'avanguardia tecnologica, infatti, oltre alla riduzione di consumi e costi, **abbattono i tempi di lavorazione e di servizio**, con un conseguente aumento del benessere degli operatori e azzerando i margini d'errore permettono di ridurre gli scarti di lavorazione.

"In quest'ultimo anno, così particolare, ci siamo chiesti quale contributo fattivo potessimo portare al mondo del lavoro, pensando comunque ad una nuova realtà con gli asset di base sostanzialmente cambiati", dichiara l'AD di Moretti Forni, Mario Moretti, "abbiamo pensato a quello che per noi è oggi diventato il nostro nuovo modo di essere sostenibili, e cioè essere adeguati al momento ed alle situazioni che si stanno vivendo. Questa risposta si è sostanziata su due piani di progetto paralleli: un commitment sulla tecnologia ed uno sulle soluzioni calate sul mondo "nuovo". Per ciò che concerne la tecnologia abbiamo presentato un nuovo forno, serieS S50, protagonista ad Identità Golose, che enfatizzasse ancora di più il risparmio energetico, che fosse indiscutibilmente user-friendly, ovviamente con la nostra perfetta qualità di cottura, aggiungendo poi due novità fondamentali: misure d'ingombro estremamente compatte per l'inserimento in qualsiasi attività di business e flessibilità estrema per ottenere in velocità la cottura perfetta di qualsiasi prodotto lievitato e di gastronomia. Un forno quindi che è veramente un cross-over, indicato anche per la cucina dello chef".

Nelle sale del Congresso, durante i loro interventi, i relatori potranno utilizzare anche gli altri forni firmati dall'azienda: oltre i **modelli S120 e S100 Icon** della gamma serieS, presente anche **Neapolis**, il forno elettrico più potente al mondo, **serieF+S50**, la combinazione di due concetti diversi di calore da cui nascono due tipologie di cottura differenti, a convezione e statica, e **serieT64** il forno a tunnel che assicura la cottura perfetta in modo facile e veloce.

A Identità Golose 2021 nello spazio di Moretti Forni sarà possibile dialogare sul ruolo chiave della cottura nell'intero processo di lavorazione per il risultato perfetto e l'ottimizzazione della linea, con grandi nomi del panorama nazionale: **Franco Aliberti, Alessandro Billi, Renato Bosco, Pierangelo Chifari e Davide Longoni.**

Gli Chef nostri ospiti a
IDENTITÀ GOLOSE MILANO
dal 25 al 27 settembre 2021



Renato Bosco Franco Aliberti Davide Longoni Alessandro Billi Pierangelo Chifari

Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in