



## Le soluzioni di Moretti Forni per “costruire un nuovo futuro” a Identità Golose 2021

*La SmartBaking® Company Main Partner delle 16esima edizione del Congresso  
che si terrà a Milano dal 25 al 27 settembre*

**“La nuova cottura statica arriva in cucina”** è il filo conduttore della partecipazione di **Moretti Forni a Identità Golose 2021** che 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, abbattano 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**.