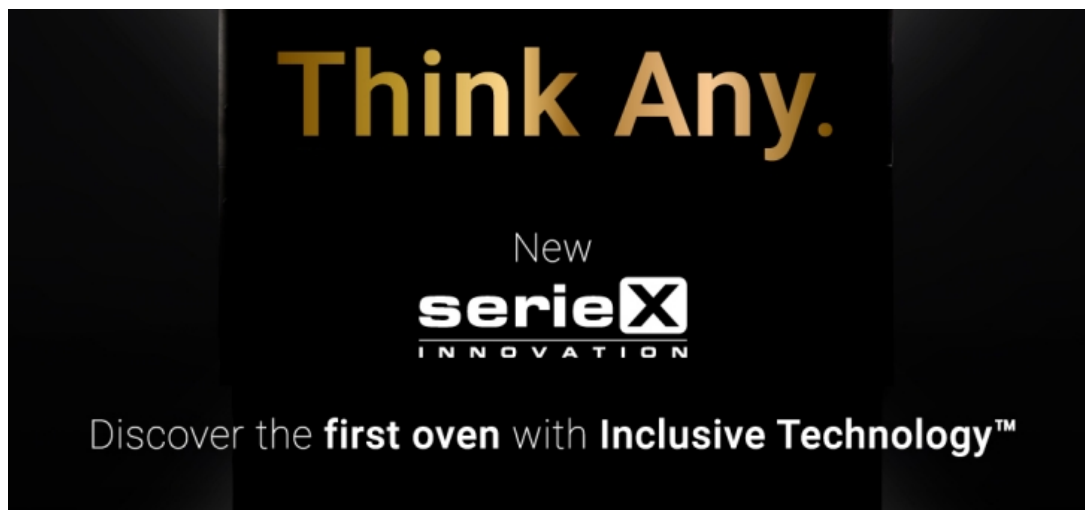


Moretti Forni ad Host2021 coi suoi nuovi prodotti

Ott 22, 2021



Moretti Forni torna ad Host e conquista il **terzo Smart Label Host Innovation Award**, il riconoscimento dedicato all'innovazione nell'ambito dell'ospitalità professionale promosso da HOST – FieraMilano, in partnership con POLI.design e patrocinato da ADI, Associazione per il Disegno Industriale.

A serie S S50E Icon, infatti, è stato assegnato il Green SMART Label, il premio per i prodotti con **elevato contenuto di innovazione e caratteristiche distintive rispetto al trend del settore**, in riferimento a risparmio energetico, compatibilità ambientale ed ecosostenibilità. Il premio, ottenuto da Moretti Forni e altre cinque aziende soltanto, è un ulteriore riconoscimento dell'impegno quotidiano dell'azienda nell'abbattere sempre più l'impronta ecologica, **facendo della sostenibilità un reale valore fondante**, da coniugare con il risultato perfetto in cottura, per rispondere a una clientela sempre più esigente e attenta alle tematiche ambientali.

Sostenibilità e innovazione sono i due driver che, dal 1946, guidano la progettazione di Moretti Forni che li considera da sempre due concetti necessariamente abbinati: *"Crediamo che essere sostenibili significhi essere adeguati al momento e alle situazioni che si stanno vivendo. Se l'innovazione significa in qualche modo anticipare il futuro, renderlo reale già da oggi, possiamo dire che la sostenibilità sia un po' meritarsi il presente, quindi lavorare già da subito per poter essere giusti, adeguati sia nelle cose si fanno che come le si fanno"*.

Queste le parole dell'AD di Moretti Forni, **Mario Moretti**, che continua affermando: *"Per quanto riguarda il risparmio energetico, abbiamo ridotto i consumi delle nostre attrezzature del 35% negli ultimi 5 anni e ci proponiamo di abatterli di un ulteriore 30% da qui al 2025. Per noi sostenibilità vuol dire anche poter dare al settore dell'ospitalità delle soluzioni che diano facilità e comfort di lavoro diverso da quello che è stato fino ad oggi, affinché lo chef o l'operatore che utilizza l'attrezzatura lavori in condizioni migliori e in totale sicurezza"*.

Per Moretti Forni, questa sarà l'**occasione per parlare al grande pubblico del concetto di Tecnologia Inclusiva che ha guidato la progettazione del nuovo prodotto** presente ad HOST in anteprima mondiale, serie X Innovation, il forno elettrico statico dal controllo intelligente, portavoce ideale dell'Any Thinking, la nuova vision di Moretti Forni. serieX, infatti, si presta per Any Business, poiché ideale per qualsiasi attività, Any Product cuocendo perfettamente qualsiasi prodotto, Any Place grazie ai suoi **consumi ulteriormente ridotti** e, soprattutto, è ideale per Any Chef, grazie alla sua facilità di utilizzo.

Interfaccia inclusiva con LCD Touch, serieX è un vero e proprio forno cross over che, oltre ad abbattere il consumo energetico fino al 45%, è in grado di **dimezzare il costo del personale**, poiché non richiede operatori formati e ottimizza i processi grazie alla "cottura assistita", **facendo risparmiare tempo che può essere utilizzato per aumentare la produttività**.

Nello spazio Moretti Forni ad HOST, Pad. 5P Stand E03 – E09, sarà possibile vedere in uso anche gli altri forni firmati dall'azienda: oltre alla gamma serieS, presente anche Neapolis, **il forno elettrico più potente al mondo**, serieF, il forno a convezione versatile per ogni esigenza di spazio, e la gamma serieT, i forni a tunnel che assicurano la cottura perfetta in modo facile e veloce.

DALLE AZIENDE



Mixer Planet è un network di Quine.

Quine srl

Direzione, amministrazione, redazione, pubblicità

Via Spadolini 7 - 20141 Milano

Tel. +39 02 864105 | Fax +39 02 72016740 | P.I.: 13002100157

Contatti: media.quine.it | www.quine.it | quineformazione.it

[Privacy](#)

Copyright 2021 - Tutti i diritti riservati

LSWR GROUP

Copyright 2021 - Tutti i diritti riservati