

HORECA

IL PORTALE DEL "FUORICASA" NEWS.IT

(<https://horecanews.it/>)



TUTTE LE NEWS

faranno sgranare gli occhi per la meraviglia | Acqua Sant'Anna protagonista dell'audiolibro "Imprese Meravigliose" | Emergenza

(<https://horecanews.it/?dmlink=51100&t=1647509670>)



Moretti Forni: a Sigep 2022 la presentazione ufficiale del nuovo serieX

Moretti Forni arriva a SIGEP con una grande novità, la presentazione ufficiale al grande pubblico di serieX, forno elettrico statico dal controllo intelligente

Redazione - 14 Marzo 2022

[Sigep \(https://Horecanews.it/Category/Eventi/Eventi-Fiere/Articoli-Eventi/Sigep/\)](https://Horecanews.it/Category/Eventi/Eventi-Fiere/Articoli-Eventi/Sigep/)



Ascolta la notizia in formato audio

Moretti Forni a SIGEP presenta ufficialmente al grande pubblico **serieX**, il primo forno al mondo con **Inclusive Technology™**.

Dopo l'anteprima a numero chiuso ad HOST, lo scorso ottobre a Milano, oggi serieX potrà essere visto da tutti all'opera: durante gli appuntamenti **Meet X Bake**, infatti, personaggi dal calibro di **Renato Bosco, Mauro Morandin e Mirko Petracci** terranno delle Demo Experience in cui mostreranno tutta l'innovazione e l'intelligenza dell'ultima novità targata Moretti Forni.

Il forno elettrico statico dal controllo intelligente è **portavoce dell'Any Thinking**: serieX Innovation, infatti, si presta per **Any Business**, perché è ideale per qualsiasi attività, **Any Product** cuocendo perfettamente qualsiasi prodotto, **Any Place** grazie ai suoi consumi ulteriormente ridotti soprattutto, è ideale per **Any Chef**, grazie alla sua facilità di utilizzo.

Privacy - Termini

Interfaccia inclusiva con display TFT Touch, serieX è un vero e proprio forno cross over che, oltre a garantire un risparmio energetico mai ottenuto prima sul mercato, **abbattendo il consumo energetico fino al 45%**, è in grado di **ottimizzare la gestione del personale**, poiché non richiede operatori formati e **migliora i processi grazie alla "cottura assistita"**, facendo risparmiare tempo che può essere utilizzato per aumentare la produttività.

Le tecnologie brevettate impiegate per garantire performance altissime mantenendo i consumi, sono l'ulteriore dimostrazione 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 energetiche e ambientali.



Sostenibilità e innovazione sono infatti da oltre 75 anni i due driver che guidano la progettazione di Moretti Forni e che da sempre considera i due concetti come 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: *"I costi di gestione di un'attività oggi rappresentano un tema molto caldo per i professionisti del nostro settore. Con la tecnologia di serieX siamo andati oltre il risparmio energetico, lanciando sul mercato un prodotto che, di fatto, annulla completamente gli aumenti dell'energia elettrica. Per noi sostenibilità, inoltre, 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"*.



Nello spazio Moretti Forni a SIGEP, **Padiglione B5-D5 Stand 003**, è possibile vedere in cottura anche **Neapolis**, il forno elettrico più potente al mondo in grado di cuocere una pizza in meno di un minuto e **serieS S50**, la novità della gamma serieS, molto versatile per la sua capacità di essere inserito anche in contesti dove la compattezza è fondamentale, come la ristorazione di alto livello, che, in questo modo, può assicurarsi la cottura perfetta dei lievitati anche in spazi ristretti.

Durante i cinque giorni di SIGEP, nelle varie Masterclass si alterneranno i più grandi professionisti del settore, tutti membri della community **#RoadtoSmartbaking**, che hanno cioè portato nella propria attività la qualità dell'ingrediente calore firmato Moretti. Tra loro Ambasciatori del Gusto, moltissimi premiati da Gambero Rosso e vincitori di premi prestigiosi come: **Giuseppe Amato**, Miglior pasticcere del mondo 2021, **Diego Vitagliano**, Pizzaiolo dell'anno 50 Top Pizza Italia 2021 e, ancora, **Stefano Callegari**, **Alessandro Scuderi**, **Remo e Mario Capitaneo**, **Amalia Costantini**, **Maurizio Greco**, **Pierangelo Chifari**, **Pasquale Moro** e tanti altri.

Il programma completo degli appuntamenti allo stand Moretti è consultabile [qui](#)

COTTURA > FUTURA

L'EVOLUZIONE DEL CALORE

PROFESSIONISTI E TECNOLOGIE TRACCIANO
UN PERCORSO VERSO LA COTTURA DI DOMANI

COTTURA FUTURA® è l'incubatore permanente
di innovazione che affianca il reparto Ricerca&Sviluppo
di **Moretti Forni** ai maggiori professionisti del settore,
per qualificare il ruolo fondamentale del calore
nel processo di cottura.

Con **COTTURA FUTURA®** la ricerca tecnologica diventa
patrimonio diffuso per approdare ad un pubblico
di utilizzatori sempre più ampio che ne condivide
i valori fondanti.



The SmartBaking Company®



 Giuseppe AMATO La Pergola Roma	 Giovanni ARBELLINI Pizzeria Milano	 Massimo BERTOLA Baldoria D'Inzaghi Brescia	 Renato BOSCO Sapore San Martino Salsomaggiore (PV)	 Stefano CALLEGARI Trepalio Roma	 Mario CAPITANO Chef Milano
 Renzo CAPITANO Chef Milano	 Pierangelo CHFARI Architetto di Gela Palermo	 Alessandro COPPARI Macchinista Sempione (MI)	 Annalia COSTANTINI Mater Pavia Romano (PV)	 Daria ERCOLE Cantù Levato e Distretto Inneggia (MI)	 Cencetto FIORENTINO Tra Ora Origa Milano
 Alessandro FIORUCCI Perfettissimo Gubbio (PG)	 Gianluca FUSTO FUSTO Milano Milano	 Maurilio GRECO Pizzeria Milano	 Alessandro LO STOCCO Consulente e docente Pavia (PV)	 Jacopo MERCURIO Pizzeria Milano	 Mauro MORANDINI Pizzeria e Morandini Lumezzane (BS)
 Paquale MORO La Casa della Pizza Robbiano sul Naviglio (MI)	 Vincenzo NESE Vasurne Maraglio (LC)	 Savino PEDICO Pizzeria Levante Cologno (MI)	 Mirko PETRACCI La Scoletta Azzurro Milano	 Elio ROCCHI Bakery Chef e formatore Genova	 Fabio ROCCO Pizzeria Milano
 Alessandro SCUDERI Salsotto Motta Montebello (PV)	 Ian SPAMPATTI La Laiterie Cortina della Piovana (BE)	 Valerio TORRE Tuttavia Pizzeria Azzurro Milano	 Diego VITAGLIANO DIPizzeria Napoli	 Stefano VOLA Wola Bontà per Tutti Cassino (FR)	

(<https://morettiforni.com/programma-sigep-2022/>)

HORECA È MEDIA PARTNER UFFICIALE DELLA MANIFESTAZIONE

Print PDF

Condividi su:

[./\(#facebook\)](#) [./\(#twitter\)](#) [./\(#linkedin\)](#) [./\(#whatsapp\)](#) [./\(#facebook_messenger\)](#) [./\(#telegram\)](#)
[./\(#copy_link\)](#) [./\(#google_gmail\)](#) [./\(#email\)](#)

[./\(https://www.addtoany.com/share?url=https%3A%2F%2Fhorecanews.it%2Fmoretti-forni-a-sigep-2022-la-presentazione-ufficiale-del-nuovo-serieX%2F&title=Moretti%20Forni%3A%20a%20Sigep%202022%20la%20presentazione%20ufficiale%20del%20nuovo%20serieX\)](https://www.addtoany.com/share?url=https%3A%2F%2Fhorecanews.it%2Fmoretti-forni-a-sigep-2022-la-presentazione-ufficiale-del-nuovo-serieX%2F&title=Moretti%20Forni%3A%20a%20Sigep%202022%20la%20presentazione%20ufficiale%20del%20nuovo%20serieX)

[#RoadtoSmartbaking \(Https://Horecanews.It/Tag/Roadtosmartbaking/\)](https://horecanews.it/tag/roadtosmartbaking/) [Attrezzature Professionali \(Https://Horecanews.It/Tag/Attrezzature-Professionali/\)](https://horecanews.it/tag/attrezzature-professionali/)
[Consumi Fuori Casa \(Https://Horecanews.It/Tag/Consumi-Fuori-Casa/\)](https://horecanews.it/tag/consumi-fuori-casa/) [Food Service \(Https://Horecanews.It/Tag/Food-Service/\)](https://horecanews.it/tag/food-service/)
[Foodservice \(Https://Horecanews.It/Tag/Foodservice/\)](https://horecanews.it/tag/foodservice/) [Forni \(Https://Horecanews.It/Tag/Forni/\)](https://horecanews.it/tag/forni/) [Forni Professionali \(Https://Horecanews.It/Tag/Forni-Professionali/\)](https://horecanews.it/tag/forni-professionali/)
[Fuori Casa \(Https://Horecanews.It/Tag/Fuori-Casa/\)](https://horecanews.it/tag/fuori-casa/) [Horeca \(Https://Horecanews.It/Tag/Horeca/\)](https://horecanews.it/tag/horeca/) [Horecanews \(Https://Horecanews.It/Tag/Horecanews/\)](https://horecanews.it/tag/horecanews/)
[Meet X Bake \(Https://Horecanews.It/Tag/Meet-X-Bake/\)](https://horecanews.it/tag/meet-x-bake/) [Moretti Forni \(Https://Horecanews.It/Tag/Moretti-Forni/\)](https://horecanews.it/tag/moretti-forni/) [Neapolis \(Https://Horecanews.It/Tag/Neapolis/\)](https://horecanews.it/tag/neapolis/)
[Notizia \(Https://Horecanews.It/Tag/Notizia/\)](https://horecanews.it/tag/notizia/) [Notizie \(Https://Horecanews.It/Tag/Notizie/\)](https://horecanews.it/tag/notizie/) [Out Of Home \(Https://Horecanews.It/Tag/Out-Of-Home/\)](https://horecanews.it/tag/out-of-home/)
[SerieS S50 \(Https://Horecanews.It/Tag/Serie-S50/\)](https://horecanews.it/tag/serie-s50/) [SerieX \(Https://Horecanews.It/Tag/SerieX/\)](https://horecanews.it/tag/serieX/) [SIGEP \(Https://Horecanews.It/Tag/Sigep/\)](https://horecanews.it/tag/sigep/)
[Sigep 2022 \(Https://Horecanews.It/Tag/Sigep-2022/\)](https://horecanews.it/tag/sigep-2022/) [Sigep Rimini \(Https://Horecanews.It/Tag/Sigep-Rimini/\)](https://horecanews.it/tag/sigep-rimini/)

Questo articolo ha una valutazione media di: Ancora nessun voto.

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo ☆☆☆☆☆

Privacy - Termini