



La “rivoluzione statica” di Moretti Forni a Identità Golose 2022

La SmartBaking® Company si conferma Main sponsor del Congresso che si terrà a Milano dal 21 al 23 aprile

“**La rivoluzione statica**” di Moretti Forni al Congresso italiano di cucina d’autore con **serieX**. Dopo l’anteprima ad Host Milano e il grande successo di Sigep, Moretti Forni presenterà al pubblico di **Identità Golose** l’attrezzatura che porta **la cottura statica al massimo dell’innovazione**.

serieX Innovation, il forno elettrico statico dal controllo intelligente, infatti, è portavoce dell’“**Any Thinking**”: **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 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%**, **ottimizza la gestione del personale**, con tempi di formazione più rapidi e una maggiore efficienza dei processi grazie al suo sistema evoluto di algoritmi, permettendo un notevole risparmio di ore di lavoro che possono essere utilizzate per altre attività o per aumentare la produttività.

“I costi di gestione di un’attività e la difficoltà a reperire personale specializzato sono temi molto attuali in questa stagione di riaperture per il nostro settore”, afferma l’AD di Moretti Forni, Mario Moretti, “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. serieX rappresenta il superamento definitivo dei forni statici di vecchia generazione. Diciamo con orgoglio che da oggi la cottura perfetta è appannaggio di tutti ed è assolutamente rivoluzionaria perché di qualità, veloce, versatile, programmabile, e soprattutto facile e sostenibile. Per noi la sostenibilità, infatti, è un reale valore fondante che decliniamo fornendo alla ristorazione delle soluzioni che diano facilità e comfort di lavoro superiori, affinché lo chef o l’operatore che utilizza l’attrezzatura lavori in condizioni migliori, in totale sicurezza e senza stress”.

Nella tre giorni del Congresso, per affrontare questi e tanti altri temi riguardanti le **opportunità** che derivano dall’**utilizzo della cottura statica in cucina**, con l’impiego di **attrezzature performanti** e all’**avanguardia tecnologica**, Moretti Forni ha organizzato **Taste The Heat** una serie di appuntamenti con grandi nomi del panorama nazionale come **Franco Aliberti, Renato Bosco, Remo e Mario Capitaneo, Igor Macchia, Aurora e Massimo Mazzucchelli, Gianluca Fusto** e i Corporate Chef del **MorettiLAB**.

Gli Chef che intervengono sfornano le loro creazioni con **serieX**, il primo forno al mondo dotato di **Inclusive Technology™**, dando vita a dei veri e propri percorsi di **“degustazione del calore”** a dimostrazione del suo ruolo chiave in ogni preparazione non solo nel mondo dei lievitati ma anche in gastronomia.

Il programma completo qui <https://morettiforni.com/taste-the-heat-programma-identita-golose-2022>

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

Account ufficiali

Facebook: <https://www.facebook.com/MorettiForniMondolfo/>

Instagram: @morettiforni