



Moretti Forni presenta serieX a SIGEP 2022

Tanti e importanti i nomi della community #RoadtoSmartbaking si alterneranno in 40 appuntamenti nella cinque giorni di Rimini Grande attesa per le Masterclass "Meet X Bake"

Moretti Forni arriva a SIGEP con una grande novità, la presentazione ufficiale al grande pubblico di **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**, 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%**, 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, **Pad. B5-D5 Stand 003**, sarà 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 pasticciere 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 è consultabile qui <https://morettiforni.com/programma-sigep-2022/>

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