



Moretti Forni ritorna a SIGEP in grande stile

Nella cinque giorni di Rimini il lancio ufficiale del nuovo modello X50E e della SmartBaking® App, 37 Masterclass più 19 Cooking Experience con altrettanti importanti nomi appartenenti alla community #RoadtoSmartbaking.

Come di consueto, Moretti Forni arriva a SIGEP con delle grandi novità: il **lancio ufficiale dell'ultimo modello della gamma serieX, X50E**, che sarà presentato al grande pubblico del Salone riminese e la **preview della Smartbaking App**, per il controllo remoto dei forni, dei parametri di cottura e capace di stilare un report sempre aggiornato sui consumi, disponibile negli store dal prossimo aprile. A Sigep, inoltre, per la prima volta sarà possibile ammirare un **forno conveyor** in cottura: nello spazio Moretti Forni **Pad. B5-D5 Stand 003, serieT** sarà protagonista delle 19 **Cooking Experience** tenute dai **Moretti Ambassador** e da tanti altri personaggi di spicco del settore pizzeria, **come Renato Bosco e Alessandro Scuderi**.

*“Questa sarà anche l'occasione per mostrare a tutti le enormi potenzialità del **Refining®**”, afferma **Mario Moretti, CEO Moretti Forni**, “l'esclusiva modalità di cottura che permette di precuocere un prodotto nella percentuale desiderata, abatterlo e poi completarne la cottura richiamando i parametri del primo passaggio in forno, cosicché il prodotto risulti sempre perfetto, come cotto da fresco. Su **serieX** questa modalità è attivabile in automatico con una notevole **ottimizzazione dei processi** che si traduce in **risparmio energetico, riduzione degli sprechi, miglioramento della vita lavorativa... in una parola sostenibilità**, uno dei nostri valori fondanti”. **serieX, il primo forno al mondo con Inclusive Technology™**, presentato un anno fa sul palcoscenico di Sigep, oggi arriva in una **versione ultracomatta** che con **meno di 95 cm di larghezza si adatta ad ogni concept ristorativo**. Tutte le peculiarità e le tecnologie di serieX sono state trasferite nel **modello X50E**: un vero e proprio forno **cross-over** che, oltre a garantire un risparmio 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. **X50E** persegue più che mai la mission dell'azienda: **portare la cottura perfetta ovunque, nel rispetto dell'ambiente**.*

Nello spazio Moretti Forni a SIGEP, sarà possibile vedere in azione anche **Neapolis**, il forno elettrico più potente al mondo in grado di cuocere una pizza in meno di un minuto, **series**, il forno elettrico statico più customizzabile, con oltre 4milioni di combinazioni possibili e **Proven®**, la linea di prodotti dedicata all'Home Professional, per assicurarsi **la cottura perfetta dei lievitati anche a casa**.

Durante i cinque giorni riminesi, nelle varie Masterclass si alterneranno i più grandi professionisti del settore, tutti membri della community #RoadtoSmartbaking, che utilizzano cioè nella propria attività uno o più forni Moretti. Tra loro diversi **Ambasciatori del Gusto** come **Renato Bosco, Aurora Mazzucchelli, Massimiliano Prete, Gianluca Fusto e Tommaso Vatti**, moltissimi spicchiati del Gambero Rosso e personalità internazionali come **Antonio Bachour**, e, ancora, **Alessandro Scuderi, Diego Vitagliano, Stefano Callegari, Pierangelo Chifari, Mauro Morandin** e tanti altri.

Nella giornata di **lunedì**, ad ogni ora, dopo le Masterclass i Maestri dell'Arte Bianca dialogheranno con i giornalisti, in dei **talk pensati per la stampa di settore**.

Il programma completo è consultabile qui <https://morettiforni.com/programma-masterclass-sigep-2023/>