mercoledì, Aprile 13, 2022 Ultimo: Pesaro Capitale Italiana della Cultura 2024 celebra il centenario della nascita di Pasolini

ltro giornale Marche

L'informazione per il territorio e la sua gente - direttore Elpidio Stortini

PRIMA PAGINA

MARCHE

ANCONA & PROVINCIA

PESARO & PROVINCIA

MACERATA & PROVINCIA

FERMO & PROVINCIA

ASCOLI & PROVINC



ECONOMIA IN PRIMO PIANO MARCHE

La "rivoluzione statica" di Moretti Forni a Identità Golose 2022

🗂 13 Aprile 2022 🛔 www.altrogiornalemarche.it

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

MONDOLFO - "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 VIDEO



MARCHE VIDEO

CULTURA IN PRIMO PIANO

Recuperate le opere d'arte presenti nella Chiesa di Santa Monica / Video

🗂 12 Aprile 2022 🔒 www.altrogiornalemarche.it

Recuperate le opere d'arte presenti nella Chiesa di Santa Monica / Video GROTTAZZOLINA - I Vigili del fuoco hanno provveduto



Festeggiata la ventesima giornata nazionale dell'Unitalsi / Video

🖰 3 Aprile 2022



Recuperato un cane finito in un dirupo nel parco del Monte San Bartolo / Video

↑ 3 Aprile 2022



Controlli dei Nas in quindici cliniche veterinarie della provincia di Ancona / Video

🖰 1 Aprile 2022

"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 interverranno sforneranno 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.







Ag – RIPRODUZIONE RISERVATA - www.altrogiornalemarche.it

Leggi anche:









← I carabinieri di Osimo incontrano e coinvolgono gli studenti sul tema della legalità

Pesaro Capitale Italiana della Cultura 2024 celebra il centenario della nascita di Pasolini →

L'informazione a portata di click

l'Altro giornale

Altro giornale Marche

quisenigallia.it quimarotta.it



marche free press

L'INTERVENTO



IN PRIMO PIANO L'INTERVENTO

MARCHE POLITICA

Bora: "La Giunta Acquaroli si dimentica del Covid e della guerra"

🗂 13 Aprile 2022 🛚 🛔

www.altrogiornalemarche.it

Bora: "La Giunta Acquaroli si dimentica del Covid e della guerra" Secondo la consigliera del Partito democratico è stata fatta

Pubblicizzati con noi.



info@laltrogiornale.it telefono +393387899882