

HORECA

IL PORTALE DEL "FUORICASA" **NEWS.IT**
(<https://horecanews.it/>)



EVENTI Il futuro della miscelazione



PAGINE HORECA ORGANIZZAZIONI ghenos communication MILANO BARCELONA LONDRA SCOPRI DI PIÙ Agenzie di Comunicazione	PAGINE HORECA AZIENDE biupura Cool, yes we are. SCOPRI DI PIÙ Macchine per la distribuzione dell'acqua	PAGINE HORECA AZIENDE CAFFÈ BORBONE magica emozione SCOPRI DI PIÙ Torrefazione di caffè	PAGINE HORECA AZIENDE RiOs café SCOPRI DI PIÙ Torrefazioni di caffè	PAGINE HORECA AZIENDE COFFEBI COFFEE BUSINESS INTELLIGENCE SCOPRI DI PIÙ Torrefazioni di caffè	PAGINE HORECA PRODOTTI CIRIO Molise dal 1958 PELATI DOP CONCENTRATO DA PELATI MasterChef SCOPRI DI PIÙ Conserve ed Estratti
--	--	--	---	---	--

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

Moretti Forni presenterà al pubblico di Identità Milano l'attrezzatura che porta la cottura statica al massimo dell'innovazione

Redazione 5 - 15 Aprile 2022

[Attrezzature \(https://horecanews.it/Categorie/Prodotti/Attrezzature/\)](https://horecanews.it/Categorie/Prodotti/Attrezzature/)



Caffè **MORENO**
IL VERO ESPRESSO NAPOLETANO
RICHIEDI LA VERBA DI UN CONSULENTE
info@caffemoreno.it



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

Privacy - Termini

"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 Milano 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.

