

## Moretti Forni, tutte le novità a Identità Golose 2023

di **Redazione** - 30 Gennaio 2023



Dopo il grande successo di pubblico di SigeP, Moretti Forni prende parte in qualità di partner a Identità Golose, il più importante congresso di cucina italiano insieme ai più noti Pizza Chef italiani nel format Taste The Heat.

Nella tre giorni milanese presso il MiCo Congressi, nello spazio dell'azienda leader per le tecnologie di cottura dei lievitati andrà in scena **Taste The Heat**, una serie di appuntamenti con grandi nomi del panorama nazionale, tutti **insigniti di due o più spicchi dalla Guida del Gambero Rosso** e **tutti appartenenti alla community #RoadtoSmartbaking**, che utilizzano cioè nella propria attività uno o più forni Moretti.

Ad alternarsi sui modelli **serieT**, il **forno conveyor con la più alta qualità di cottura** e il più silenzioso al mondo, e **serieX50**, il **forno intelligente ultracompatto, dotato di Inclusive Technology™** appena presentato a SigeP, troveremo **Renato Bosco, Alessandro Scuderi, Diego Vitagliano, Roberto Conti, Cristian Marasco, Amalia Costantini, Paolo De Simone, Pierangelo Chifari**, per citarne alcuni. Non mancheranno, inoltre, i racconti di realtà innovative come Bolle Pizzeria o Paglià Pizza e fichi.

A fare gli onori di casa i **Corporate Chef del MorettiLAB** che racconteranno, insieme ai protagonisti dei vari appuntamenti, le infinite possibilità del **Refining®**, **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.

**I Pizza Chef** che interverranno sforneranno le loro creazioni dalle 10.30 in poi no-stop che spaziano dalla pizza classica al padellino, dalla pizza in teglia alla contemporanea croccante, dando vita a dei **veri e propri percorsi di "degustazione del calore"**, a dimostrazione del suo ruolo chiave in ogni preparazione nel mondo dei lievitati come anche in gastronomia, per la preparazione di topping ricercati e non solo (il programma completo è disponibile qui <https://morettiforni.com>).

Tutte le **tecnologie Moretti Forni** presenti a Identità Golose, sia nelle varie sale a supporto delle attività del Congresso che nello spazio dell'azienda, sono **controllabili da remoto** attraverso la **Smartbaking App**, disponibile negli store dal prossimo aprile, che **rivoluziona la gestione del forno**, permettendo di impostare direttamente dal proprio smartphone, a qualsiasi distanza dal laboratorio, accensione e spegnimento dell'attrezzatura, parametri di cottura, pulizia automatica ecc., stilando anche un report sempre aggiornato sui consumi.

**LEGGI ANCHE:** [Moretti Forni propone il Bread to Chef con gli Ambasciatori del Gusto](#)



Moretti Forni

Oltre agli automatismi permessi dall'App, **serieX**, l'ultimo modello lanciato sul mercato da Moretti Forni presente a Identità Golose nella **versione ultracompatta con meno di 95 cm di larghezza adatta ad ogni concept ristorativo**, consente all'utente di utilizzare molteplici modalità automatiche, tra cui il Refining®, con un'**ottimizzazione dei processi** mai vista prima che si traduce in **risparmio energetico, riduzione degli sprechi, miglioramento della vita lavorativa...** in una parola **sostenibilità**.

**SerieX**, infatti, è definito un vero e proprio forno **cross-over** che oltre a permettere il risparmio energetico più alto della categoria, ottenuto **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**, in particolar modo, persegue più che mai la mission dell'azienda: **portare la cottura perfetta ovunque, nel rispetto dell'ambiente**.

© Riproduzione riservata

[Redazione](#)

