

HORECA

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



(https://horecanews.it/?_dnl=101544&aid=101547&t=1675098598)

pack è in R.Pet:
50% riciclato e 100% riciclabile.
Frasassi è l'acqua autentica... e responsabile
Scopri di più su acquafrasassi.it

ULTIME NOTIZIE | i servizi locali sono decisivi non impoverirli | Maruotti: 'Sforzo di tutti per stabilità e ripresa economica' | Il mon

(https://horecanews.it/?_dnl=51100&t=1675098598)

HORECA NEWSLETTER

HORECA OTTI berasco ARRETTA CON CIOCCOLATE E MELE PIU	PAGINE HORECA PROTAGONISTI Manager di TORALDO SIMONE DI BARTOLOMEO SCOPRI DI PIU Manager	PAGINE HORECA ORGANIZZAZIONI COLDIRETTI SCOPRI DI PIU Confederazioni	PAGINE HORECA PROTAGONISTI Manager di NATAX MARIO BURGANI SCOPRI DI PIU Manager	PAGINE HORECA PRODOTTI CARIMALI OPTIMA ULTRA SCOPRI DI PIU Macchine da Caffè	PAGINE HORECA PROTAGONISTI Manager di PayComplete LUCA ROSSATO SCOPRI DI PIU Manager	PAGINE HORECA PRODOTTI Tassoni OPTIMA ULTRA SCOPRI DI PIU Bibite Carboidrati Gestrato	PAGINE HORECA PROTAGONISTI Manager di NATAX GIUSEPPE CANONACO SCOPRI DI PIU Manager	PAGINE HORECA PRODOTTI SANBENE FRUIT &... SCOPRI DI PIU Beverande alla Fru
---	--	---	---	--	--	---	---	--

Le novità di Moretti Forni a Identità Milano 2023

Moretti Forni è a Identità Milano con una serie di appuntamenti al suo stand e con le sue tecnologie in particolare serieX, l'ultimo forno lanciato dall'azienda sul mercato

Redazione - Pubblicato il 30 Gennaio 2023 alle ore 12:03

Categoria: [Attrezzature](https://horecanews.it/category/prodotti/attrezzature/) | [Eventi](https://horecanews.it/category/eventi/)

MORETTI

IL VERO ESPRESSO
NAPOLETANO

RICHIEDI LA V...
DI UN CONSUL...
info@caffemoretti.it

DISPONIBILE ANCHE IN FORMATO AUDIO
HORECA AUDIO NEWS
Iscriviti al canale su per restare aggiornato

IDENTITÀ MILANO
GOLOSE The International Chef Congress

Le novità di Moretti Forni a Identità Milano 2023

4956 - Le novità di Moretti Forni a Identità Milano 2023

00:00 04:11

4956 - Le novità di Moretti Forni a Identità Milano 2023 293 ore, 39 minuti

	In primo piano 4956 - Le novità di Moretti Forni a Identità Milano 2023		04:11
	4966 - Accordo tra Cibaria e Alimentale per la distribuzione del Provolone del Monaco Dop Riserva nel Lazio		01:50

Dopo il grande successo di pubblico di Sigep, a poche ore dalla conclusione del Salone riminese, **Moretti Forni** prende parte in qualità di partner a **Identità Milano**, il più importante congresso di cucina italiano. Per la tre giorni milanese presso il **MiCo Congressi**, nello spazio dell'azienda leader per le tecnologie di cottura da

Privacy - Termini

lievitati è 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.

A partire da sabato 28 gennaio, 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, ci sono, per citarne alcuni, **Renato Bosco, Alessandro Scuderi, Diego Vitagliano, Roberto Conti, Cristian Marasco, Amalia Costantini, Paolo De Simone, Pierangelo Chifari**.

Non mancano, 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.



taste^{the}heat

Programma **Cooking Show**

Sabato 28.01

10:30 | Cristian Marasco
 11:30 | Renato Bosco
 12:30 | Giorgio Caruso
 13:30 | Alessandro Scuderi
 14:30 | Diego Vitagliano

Domenica 29.01

10:30 | Renato Bosco
 11:30 | Fabrizio Arosio
 12:30 | Alessio Rovetta
 13:30 | Roberto Conti
 14:30 | Paglià Pizza e fichi

Lunedì 30.01

10:30 | Alessandro Fiorucci
 11:30 | Paolo De Simone
 12:30 | Pierangelo Chifari
 13:30 | Filippo Venturi
 14:30 | Amalia Costantini



Fabrizio AROSIO

IDENTITÀ MILANO
GOLOSE The international Chef Congress



Alessio ROVETTA



Renato BOSCO



Giorgio CARUSO



Amalia COSTANTINI



Paolo DE SIMONE



Paglià Pizza e fichi



Alessandro SCUDERI



Pierangelo CHIFARI



Roberto CONTI



Alessandro FIORUCCI



Cristian MARASCO



Filippo VENTURI



Diego VITAGLIANO

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.

Tutte le tecnologie Moretti Forni presenti a Identità Milano, 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.

Oltre agli automatismi permessi dall'App, **serieX**, l'ultimo modello lanciato sul mercato da Moretti Forni presente a Identità Milano nella versione ultracomatta 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.



Condividi su:

[./#facebook](#) [./#twitter](#) [./#linkedin](#) [./#whatsapp](#) [./#facebook_messenger](#) [./#telegram](#) [./#copy_link](#)

[./#google_gmail](#) [./#email](#)

[./https://www.addtoany.com/share?url=https%3A%2F%2Fhorecanews.it%2Fle-novita-di-moretti-forni-a-identita-milano-2023%2F&title=Le%20novit%C3%A0%20di%20Moretti%20Forni%20a%20Identit%C3%A0%20Milano%202023](https://www.addtoany.com/share?url=https%3A%2F%2Fhorecanews.it%2Fle-novita-di-moretti-forni-a-identita-milano-2023%2F&title=Le%20novit%C3%A0%20di%20Moretti%20Forni%20a%20Identit%C3%A0%20Milano%202023)