

Moretti Forni ritorna a SIGEP in grande stile

Di **Redazione** - 21 Gennaio 2023



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

Utilizziamo i cookie sul nostro sito web per offrirti l'esperienza più pertinente, ricordando le tue preferenze e salvandole per le future visite. Facendo clic su "Accetto", acconsenti all'uso dei cookie.

[Accetto](#) [Rifiuto](#) [Impostazioni Cookie](#)

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.

Redazione

Redazione di Eroi del Gusto



Utilizziamo i cookie sul nostro sito web per offrirti l'esperienza più pertinente, ricordando le tue preferenze e salvandole per le future visite. Facendo clic su "Accetto", acconsenti all'uso dei cookie.

[Accetto](#) [Rifiuto](#) [Impostazioni Cookie](#)