

Moretti Forni porta il futuro nel presente al SIGEP 2024

*Duplici esperienza, il nuovo forno **CORE** in cottura e il rivoluzionario approccio all'organizzazione del lavoro con il **Refining**®*

Innovazione è la parola d'ordine della 45ª edizione del **SIGEP**, che si terrà a Rimini dal 20 al 24 gennaio, e quale migliore definizione per le **tecnologie SmartBaking**® di Moretti Forni se non "Innovazione".

Un'azienda che da più di 75 anni traccia gli orizzonti del **calore** di domani attraverso il coinvolgimento dei migliori professionisti del settore che si incontrano grazie a **CotturaFutura**® in un costante processo critico di ricerca e perfezionamento, finalizzato a elevare il ruolo cruciale del **calore come ingrediente** capace di distinguere ogni ricetta e di determinare il successo del proprio progetto di business.

La combinazione rivoluzionaria che Moretti Forni porterà nell'edizione 2024 riguarda la grande novità di **CORE** e il processo di **Refining**®, l'esclusiva modalità di cottura che permette di precuocere un prodotto nella percentuale desiderata, abbatterlo e poi completarne la cottura richiamando i parametri del primo passaggio in forno, cosicché il prodotto risulti sempre perfetto, come cotto da fresco.

Grazie a queste innovazioni è possibile dividere il ciclo di cottura in due fasi separate nel tempo, ottimizzando i flussi produttivi nella propria attività, mantenendo l'altissima qualità di risultato.

Il forno **CORE** adotta l'esclusiva tecnologia brevettata **Condection**®, che abbina la perfezione della cottura statica alla velocità della ventilazione controllata dei flussi di calore che si generano naturalmente all'interno della camera.

Questo sistema all'avanguardia trova applicazione in settori di pizzeria, panificazione, pasticceria e gastronomia che possono così beneficiare della riduzione delle attese, eliminazione degli sprechi e abbattimento dei consumi, contribuendo sia all'efficienza operativa sia al miglioramento delle condizioni di lavoro.

Dopo l'anteprima ad HOST, lo scorso ottobre a Milano, oggi **CORE**, insieme agli altri forni della gamma, potranno essere visti all'opera durante le numerose masterclass.

Personaggi del calibro di **Renato Bosco, Tommaso Foglia, Alessandro Scuderi, Diego Vitagliano, Gianluca Fusto, Mirko Petracci, Massimiliano Prete, Raffaele Bonetta, Ian Spampatti e tanti altri super chef** terranno delle demo di alto livello in cui mostreranno tutta l'innovazione, l'intelligenza e la qualità dell'ingrediente calore di Moretti Forni.

Presso il **Pad. B5-D5 Stand 003**, sarà possibile vedere in cottura:

serieX, il forno dal controllo intelligente che diventa il calore che vuoi, un vero *cross over* che **abbatte il consumo energetico** fino al 45% e **ottimizza la gestione** del lavoro e del personale grazie alle sue tecnologie esclusive e alla sua facilità di utilizzo.

Neapolis, il forno a legna che diventa elettrico, ora anche nella versione da **4 pizze**;

serieS, il forno personalizzabile in ogni dettaglio, versatile, dai consumi nettamente ridotti e anche compatto nella **versione S50**, assicurando così la cottura perfetta dei lievitati anche in spazi ristretti;

serieT, il forno a tunnel con la miglior qualità di cottura al mondo, ideale per tutti i tipi di prodotto con altissima produttività e ripetibilità del risultato.

Alla conclusione di ciascuna masterclass, gli chef si tratteranno per rispondere alle domande e alle curiosità dei presenti. Questo momento prezioso ed esclusivo di approfondimento consentirà ai partecipanti di **interagire direttamente con gli esperti**. Un'**occasione unica** per scambiare idee, acquisire consigli pratici e vivere appieno il valore dell'**ingrediente calore di Moretti Forni**.

Il programma completo è consultabile qui: <https://morettiforni.com/programma-masterclass-sigep-2024/>