

Forni per la cottura programmata nel tempo

22 febbraio 2024

La combinazione che **Moretti Forni** ha portato nell'edizione 2024 di Sigep riguarda il nuovo forno Core e il processo di Refining, una 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.



In questo modo il prodotto risulta sempre come appena cotto da fresco. Grazie a queste innovazioni è possibile dividere il ciclo di cottura in due fasi separate nel tempo, ottimizzando i flussi produttivi senza discapito della qualità. Il forno adotta la tecnologia brevettata Condecktion, 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 trova applicazione in molti settori: pizzeria e panificazione, ma anche pasticceria e gastronomia. Tutti possono beneficiare della riduzione delle attese, eliminare gli sprechi e abbattere i consumi, contribuendo sia all'efficienza operativa sia al miglioramento delle condizioni di lavoro.

Richiedi maggiori informazioni

Nome*

Cognome*

Azienda

E-mail*

Telefono

Oggetto

Messaggio

