S50E, il nuovo forno elettrico prodotto da Moretti

s50e-pane-brioches-f2976b4a

S50E è il nuovo forno elettrico statico della gamma serie S, nato per esaudire ogni esigenza di spazio con la massima velocità e performance di cottura. In pochi centimetri sono racchiusi tutti i vantaggi e la potenza di serie S: tecnologie brevettate per un risparmio energetico mai visto prima, camere di cottura modulari, specificatamente studiate per la produzione di pizza, pane, pasticceria e gastronomia, a servizio degli chef che hanno necessità di utilizzare il forno in maniera versatile, in tutte le realtà dove il calore fa la differenza.

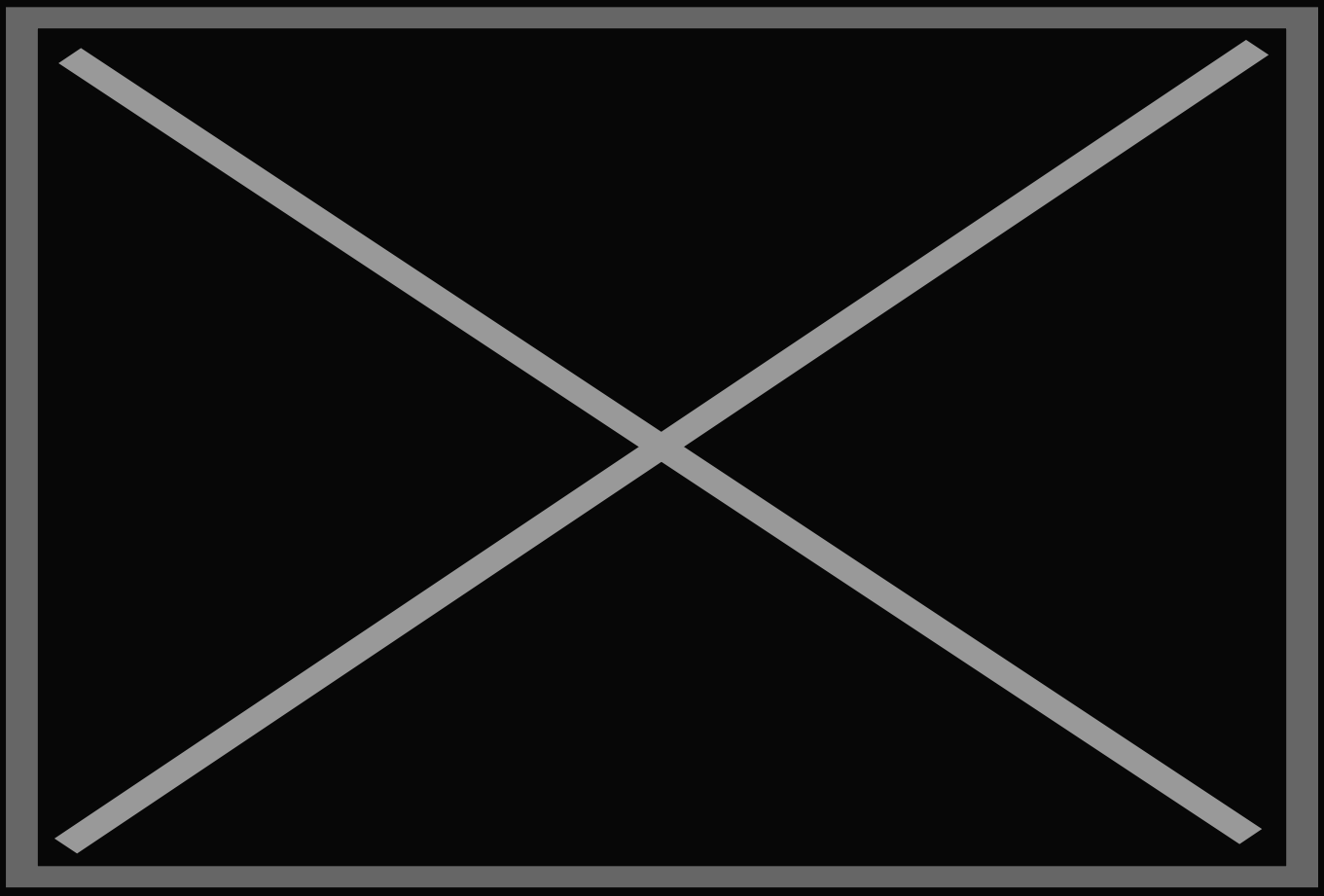


Piccoli spazi per grandi cotture

S50E è installabile ovunque: ristoranti, pizzerie, bistrot, dark kitchen, caffé, pasticcerie e bakeries potranno ampliare il proprio business portando nei propri laboratori il forno più evoluto e customizzabile al mondo, da oggi anche più compatto.

“Nell’anno in cui festeggiamo il 75esimo anniversario, vogliamo dare una spinta ancora più importante alla nostra mission, portare la cottura perfetta ovunque, nel rispetto dell’ambiente”, così dichiara il CEO **Mario Moretti**, che afferma “serie SS50E sarà determinante nel raggiungimento di quest’obiettivo”.Le sue dimensioni compatte, infatti, gli permettono di entrare anche in laboratori o cucine dagli spazi ridotti, inoltre, il brevetto Fource,che riduce del 20% la potenza installata mantenendo inalterata quella effettivamente disponibile,lo rende il prodotto ideale da inserire anche in ambienti e zone che debbano sottostare a restrittive norme energetiche e di sicurezza, pur mantenendo eccellente la qualità del prodotto finale. Per un ristorante, una pizzeria o una bakery, installare serie S50E permette un immediato aumento della capacità produttiva grazie alle sue

performance, infine, l’autopulizia del forno effettuata con la sola forza del calore e senza detergenti, oltre a consentire un grande risparmio di tempo e risorse, evita che sostanze potenzialmente tossiche possano finire a contatto con gli alimenti.



Con un risparmio energetico superiore al 35%, serie S è il forno elettrico statico con il più basso impatto ambientale della categoria.Tra le altre sue tecnologie brevettate, troviamo: Eco-Standby per un’attenta gestione delle pause di lavoro e Half-Load per avere la giusta potenza anche in caso di carichi parziali e Adaptive-Power Technology che modula autonomamente l’energia impiegata in base alla quantità di prodotto, consumando il minimo indispensabile per cuocere in maniera perfetta. Tutto questo si traduce in riduzioni dei consumi, sia di costi che di impatto ambientale, e in un miglioramento complessivo dell’ambiente di lavoro con operatori che, mentre il forno lavora più velocemente e in autonomia, possono dedicarsi ad altro.